

ventningen hos både mejeri- og detailbranchen samt forbrugere om, at konsummælk, der har en begrænset holdbarhed, skal udbringes hurtigst muligt til salg i detailledet.

Krav til opbevaringstemperaturer for konsummælk i detailvirksomheder er reguleret i hygiejnebekendtgørelsen. Heri fastsættes, at konsummælk skal opbevares ved maksimalt +5°C i detailvirksomheder, hvilket svarer til den generelle bestemmelse om, at varmebehandlede, nedkølede, letfordærlige fødevarer skal opbevares ved maksimalt +5°C. Det skal her fremhæves, at der er tale om omgivelsestemperaturen og ikke produkttemperaturen.

Om end det vurderes at være uhensigtsmæssigt, vil det således være i overensstemmelse med lovgivningen, at konsummælk modtages i detailvirksomheder med en temperatur på maksimalt +8°C (i produktet) og placeres i kølerum ved maksimalt +5°C (omgivelsestemperaturen). Det er detailvirksomhedernes opgave at sikre, at kølerummene er dimensionerede til at opretholde maksimalt +5°C, og det forventes, at temperaturen i konsummælken efter et passende tidsrum ved opbevaring i disse kølerum ligeledes vil have opnået +5°C.

Det nationalt fastsatte krav for opbevaring af konsummælk i detailvirksomheder ved maksimalt +5°C pålægger engrosvirksomhederne via mærkningen et strengere krav, end mælkedirektivet foreskriver. Efter Fødevedirektoratets vurdering er det, som beskrevet ovenfor, i strid med EU-lovgivningen nationalt at fastsætte strengere krav til opbevaring af konsummælk i engrosvirksomheder.

I forbindelse med Fødevedirektoratets regelsanering af dansk mælkelovgivning har spørgsmålet været bragt op af detailbranchen. Der har været afholdt en række møder mellem Fødevedirektoratet og dels Mejeriforeningen dels detailbranchen. Konklusionerne fra møderne er, at begge parter er indstillet på at videreføre bestemmelsen om, at temperaturen i konsummælk undtagelsesvist kan stige op til +8°C under transporten som følge af praktiske omstændigheder, idet konsekvenserne af en ophævelse blandt andet vil være, at konsummælken kommer senere ud til forbrugerne på grund af ekstra nedkøling, og ikke mindst at de logistiske omlægninger af distributionen vil fordyre produktet, hvilket er uheldigt, da der er tale om konsummælk (basisfødevarer).

Fødevedirektoratet finder derfor, at den bedst mulige løsning på nuværende tidspunkt

vil være at videreføre bestemmelserne. Det skal dog fremhæves, at Fødevedirektoratet overfor mejeribranchen har tydeliggjort, at temperaturen i konsummælk skal være maksimalt +6°C, når den forlader virksomheden, og at temperaturen i mælken ikke må overstige +6°C under transport. Der kan accepteres en afvigelse på 2°C i løbet af transporten som følge af praktiske omstændigheder. Det vil sige, at temperaturen i produktet kan stige til maksimalt +8°C under transporten. Branchen bør dog betragte muligheden som en undtagelse frem for en regel og i første led sikre, at kølekæden ikke brydes.

For at imødekomme detailbranchens problemer i forbindelse med myndighedskontrollen (bl.a. Smiley-ordningen) vil Fødevedirektoratet præcisere overfor Fødevareregionerne, at detailvirksomhederne skal have en mulighed for i løbet af et vist tidsrum ved opbevaring i kølerum ved maksimalt +5°C at køle disse produkter ned. Det er op til virksomhederne i deres egenkontrolprogram at have rutiner, der sikrer kortest mulige tid udenfor køl og om nødvendigt at dokumentere temperaturen ved modtagelse af produkterne. Hvis en sådan dokumentation ikke findes, bør den påbydes i virksomheder, hvor problemet er hyppigt forekommende. Endvidere skal regionerne sørge for, at der i detailvirksomhederne træffes afgørelser på baggrund af en måling af opbevaringstemperaturen og ikke produkttemperaturen.

Afslutningsvist skal det anføres, at Mejeriforeningen og detailbranchen på Fødevedirektoratets opfordring har afholdt et møde, hvor parterne aftalte at indlede et forsøg vedrørende temperaturforløbet fra mejeriet, under transporten og videre ud i detailhandlen. Dette kan forhåbentligt belyse nogle problemområder og bibringe, at parterne i fællesskab kan løfte opgaven med at sikre en ubrudt kølekæde for disse produkter, herunder at sikre at konsummælk i praksis kan opbevares ved +5°C i detailvirksomhederne.

#### Spm. nr. S 172

Til finansministeren (9/10 02) af:

**Pernille Blach Hansen (S):**

»Vil finansministeren oversende en opgørelse over henholdsvis positive og negative miljøvirkninger af udgiftsmæssige bevillingsændringer