

BILAG 2 DEFINITIONER

Der er en række definitioner forskellige steder i fødevarerlovgivningen. På hygiejneområdet står de væsentligste definitioner i fødevarerforordningen og i de to hygiejneforordninger.

Fødevarerforordningen, artikel 2 og 3

Hygiejneforordningen, artikel 2

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag II og III

Herudover bruges en række ord og begreber, som ikke er nærmere defineret, og som derfor skal forstås i deres normale betydning.

Nogle af disse ord og begreber bruges ikke på en helt ensartet måde i de enkelte forordninger og mellem forordningerne og fødevarerloven.

I det følgende gengives de definitioner, som i øvrigt er brugt i hygiejnebekendtgørelsen og denne vejledning, og en række andre relevante ord og begreber.

Animalske fødevarer

Der henvises til hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, hvor der er en række definitioner om animalske fødevarer. Enkelte af definitionerne giver dog anledning til særlige bemærkninger. Se fx definitionerne af slagtekrop, fersk kød og fiskevarer.

Behandling – håndtering, som medfører ændring af fødevarer

Behandling beskriver en aktivitet, der medfører en ændring af fødevarer. Behandling omfatter tilberedning og forarbejdning, men også andre processer, fx køling, frysning eller optøning.

Forarbejdede og uforarbejdede produkter er defineret i hygiejneforordningen.

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra n) og o)

Behandling medfører ikke nødvendigvis et forarbejdet produkt. Der kan stadig være tale om et uforarbejdet produkt. Behandling dækker derimod ikke håndtering af fødevarer, hvor fødevarer ikke ændres, fx indpakning, emballering og transport. Det bemærkes, at behandling bruges i en anden betydning i fødevarerloven, hvor behandling bruges på samme måde som håndtering i hygiejnebekendtgørelsen og i denne vejledning.

Fødevareloven, § 2, stk. 3

Bulktransport

Bulktransport af fødevarer betyder transport af uindpakkede fødevarer i flydende form, som pulver eller som granulat. Det kan fx være mel, mælk, olie og vin. Produkter som fx korn og ris og malt til ølfremstilling betragtes ikke som granulat.

Detailhandel

Ved detailhandel forstås håndtering eller forarbejdning af fødevarer og deres oplagring på det sted, hvor de sælges eller leveres til den endelige forbruger, herunder distributionsterminaler, cateringvirksomheder, virksomhedskantiner, institutionskøkkener, restauranter og andre tilsvarende madserviceordninger, forretninger, distributionscentre og engrosforretninger.

Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 7

Der er enkelte virksomhedstyper, som falder ind under begrebet detailhandel, selvom de leverer fødevarer til andre fødevarevirksomheder. Det drejer sig især om distributionsterminaler, distributionscentre og engrosforretninger. Institutionskøkkener og cateringvirksomheder leverer også i nogle tilfælde fødevarer til andre fødevarevirksomheder.

Dokumentation

Det er op til virksomhedslederne at beslutte, hvordan den enkelte virksomhed skal indrettes og drives indenfor rammerne af forordningerne. I mange tilfælde skal virksomhederne dokumentere, at deres fødevarer ikke udgør nogen sundhedsfare.

Fødevarestyrelsen kan ikke fastsætte konkrete retningslinjer for, hvad dokumentationen skal omfatte. Dokumentationskravet afhænger af, hvilke lovgivningskrav der er tale om. I nogle tilfælde kan der være tale om dokumentation i form af resultater af videnskabelige undersøgelser rekvireret af virksomheden, mens det i andre tilfælde kan være tilstrækkeligt med virksomhedens egne undersøgelser. Endelig kan der henvises til relevant videnskabelig litteratur.

Det er virksomheden, der ved hjælp af dokumentationen skal overbevise fødevaremyndighederne om, at deres procedurer sikrer et højt forbrugerbeskyttelsesniveau med hensyn til fødevaresikkerhed.

Drikkevand

Drikkevand defineres som vand, der overholder kvalitetskravene for de fysiske, kemiske og mikrobiologiske parametre i drikkevandsbekendtgørelsen. Kravene gælder for det vand, der leveres til fødevarevirksomheden fra vandforsyningssystemer, fx offentlige eller private vandværker og private borer og brønde.

Vandet skal overholde kvalitetskravene på det sted, hvor vandet bruges i produktionen. Fx når vandet bruges som ingrediens i fødevarer, til vask af fødevarer og til rengøring af overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

Ved drikkevand forstås vand, der opfylder minimumskravene i drikkevandsdirektivet.

Rådets direktiv 98/83/EF af 3. november 1998 om kvaliteten af drikkevand

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra g)

Drikkevandsdirektivet er gennemført i dansk lovgivning ved drikkevandsbekendtgørelsen.

Drikkevandsbekendtgørelsen

Egenkontrol - gode arbejdsgange, egenkontrolprogrammer (HACCP) og branchekoder

Egenkontrol er de procedurer, som fødevarevirksomheder har indført for at overholde fødevarelovgivningen. Procedurene kan være nedskrevet, men kan også blot være de rutiner, som virksomheden har.

Primærproducenter skal gennemføre en egenkontrol baseret på gode arbejdsgange.

Gode arbejdsgange kendes både som ”god hygiejnepraksis”, GHP, og den engelske udgave ”Good Manufacturing Practise”, GMP. I denne vejledning er betegnelsen ”gode arbejdsgange” anvendt. Der kræves ikke skriftlig dokumentation for gode arbejdsgange, men det er vigtigt, at fødevarerens sikkerheden ikke bringes i fare. Virksomheden har til enhver tid pligt til mundtligt at kunne redegøre for arbejdsgange og kontrollen af indsatsområderne overfor den tilsynsførende. De gode arbejdsgange skal være kendt af den pågældende medarbejder, der udfører arbejdsopgaven, men i sidste ende er det virksomhedslederens ansvar detaljeret at kunne redegøre for det pågældende indsatsområde.

Virksomheder i efterfølgende led (transportører, lagervirksomheder, engros- og detailvirksomheder) skal foruden gode arbejdsgange have egenkontrol baseret på HACCP-principperne. HACCP står for Hazard Analysis Critical Control Point, dvs. et system, hvor man gennemfører en analyse af sin virksomhed for at finde de risici, som er forbundet med virksomhedens aktiviteter, og fastlægger eventuelle kritiske kontrolpunkter, hvor man kan styre disse risici.

Som hjælp til at udarbejde egenkontrollen og udføre den kan virksomhederne anvende branchekoder, som en række brancheorganisationer har udarbejdet. Branchekoder er den danske betegnelse for det, der i hygiejneforordningen kaldes retningslinjer for gode arbejdsgange. En branchekode indeholder beskrivelser af gode arbejdsgange for den specielle branche, som branchekoden beskriver. Herudover indeholder den ofte en risikoanalyse og påvisning af kritiske kontrolpunkter i overensstemmelse med HACCP-principperne.

Disse emner er nærmere beskrevet i egenkontrolvejledningen.

Hygiejneforordningen, artikel 4, 5, 7 og 9

Hygiejneforordningen, bilag I

Autorisationsbekendtgørelsen, § 29

Egenkontrolvejledningen

Emballering/emballage

Emballering betyder at anbringe en eller flere indpakkede fødevarer i en ydre beholder. Emballagen er denne beholder.

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra k)

Se også ”Indpakning”.

Engrosvirksomhed

Udtrykket ”engrosvirksomheder” dækker de virksomheder, som ikke er dækket af definitionen af detailhandel, og som ikke er primærproducenter.

Erhvervsmæssig assistance til hjemmeslagtning - fx slagtebusser

Ved hjemmeslagtning forstås primærproducenters slagtning og slagtemæssige behandling af egne dyr til forbrug i egen husholdning på ejendomme, hvor dyrehold er tilladt. Kødet må altså kun bruges i primærproducentens egen husholdning.

Fødevareloven, § 34

Autorisationsbekendtgørelsen, § 13

Ved ”erhvervsmæssig assistance” forstås assistance, der ydes af en virksomhed mod en eller anden form for betaling. Vennetjenester, hvor venner og bekendte hjælper hinanden med en hjemmeslagtning, er ikke erhvervsmæssig assistance.

En assistance, hvor der ikke medbringes slagteudstyr, vil heller ikke være omfattet.

Ved mobile anlæg og lignende forstås mobile slagteanlæg med medbragt udstyr, hvor hele slagtningen eller dele af slagtningen eller den slagtemæssige behandling kan foregå. En virksomhed, der kun medbringer dele af det nødvendige slagteudstyr, fx en slagterkniv, og hvor primærproducenten selv stiller de øvrige faciliteter til rådighed, er også et mobilt slagteanlæg. Det samme er tilfældet for virksomheder, der foretager plukning af hjemmeslagt fjerkræ med en mobil fjerkræplukkemaskine.

Ved slagtemæssig behandling forstås de arbejdsprocesser, som foretages i tilslutning til slagtningen, fx afhudning, plukning, afhåring og udtagning af organer.

Bemærk, at mobile slagterier, der foretager slagtning med henblik på markedsføring af kødet, skal autoriseres og i øvrigt overholde reglerne, som gælder for stationære slagterier.

Se også "Hjemmeslagtning".

Fersk kød

Definitionen af »fersk kød« i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 1.10, er oversat forkert i den danske version. Den rigtige ordlyd er:

- »fersk kød«: kød, som med undtagelse af køling, frysning eller dybfrysning, ikke har undergået nogen holdbarhedsforlængende behandling, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære.

I den forkerte oversættelse er ordet "lynfrysning" brugt i stedet for "dybfrysning", og der mangler ordet "holdbarhedsforlængende". Den forkerte oversættelse lyder:

- »fersk kød«: kød, som med undtagelse af køling, frysning eller lynfrysning ikke har undergået nogen behandling, herunder kød, der er vakuumpakket eller pakket i kontrolleret atmosfære.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.10.

Fiskevarer

Definitionen af "fiskevarer" er det overordnede begreb for fødevarer med fisk. "Ferske fiskevarer" er uforarbejdede fiskevarer (hele eller tilberedte) og omfatter kun kølede fiskevarer, ikke frosne fiskevarer:

- »fiskevarer«: alle saltvands- og ferskvandsdyr (bortset fra levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle, samt alle pattedyr, krybdyr og frøer), hvad enten de er vildtlevende eller opdrættede, samt alle spiselige former, dele og produkter af disse dyr.
- »ferske fiskevarer«: uforarbejdede fiskevarer, hele eller tilberedte, herunder vakuumpakkede varer og varer pakket i modificeret atmosfære, som ikke har været underkastet anden behandling med henblik på at sikre deres holdbarhed end nedkøling.
- »tilberedte fiskevarer«: uforarbejdede fiskevarer, der er blevet behandlet på en sådan måde, at fisken ikke længere er intakt, fx rensning, hovedskæring, udskæring, filetering og hakning.
- »forarbejdede fiskevarer«: forarbejdede produkter, der fremkommer ved forarbejdning af fiskevarer eller ved en videre forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 3.1., 3.5., 3.6. og 7.4.

Fleksible begreber

Hygiejneforordningerne indeholder fleksible begreber som ”om nødvendigt”, ”hvis det er relevant”, ”passende” og ”tilstrækkeligt”.

Eksempler fra teksten:

- ”Om nødvendigt” skal køretøjer eller containere, der anvendes til transport af fødevarer, kunne virke på en sådan måde, at fødevarerne kan holdes ved en ”passende” temperatur og temperaturen overvåges.

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IV, punkt 7

- Råvarer og andre ingredienser, der opbevares på en fødevarerirksomhed, skal opbevares under ”passende” forhold, som forhindrer skadelig nedbrydning og beskytter dem mod kontaminering.

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IX, punkt 2

- Lederen af en fødevarerirksomhed, der håndterer fiskevarer, skal sikre, at følgende krav, ”hvor det er relevant”, er opfyldt på virksomheden.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VIII

- Slagteriet skal have et ”tilstrækkeligt antal” lokaler til det arbejde, der skal udføres.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit I, kapitel 2, punkt 2, litra a)

De fleksible begreber betyder henholdsvis, hvor det er nødvendigt, relevant, passende eller tilstrækkeligt til at opfylde forordningernes formål.

Forordningernes formål er gennem en hygiejnisk produktion at opnå et højt beskyttelsesniveau for menneskers liv og sundhed og samtidig opnå fri bevægelighed for fødevarer inden for EU.

Det er op til fødevarerirksomheden at vurdere, hvorvidt et krav eller en handling er nødvendig, relevant, passende eller tilstrækkelig til at opfylde disse mål.

Ved den vurdering bør lederen af virksomheden tage den pågældende fødevarer og brugen af den i betragtning. Virksomhedslederen skal basere sin handling og vurdering på HACCP-principperne.

Forarbejdede produkter

Forarbejdede produkter er defineret som fødevarer, der fremkommer ved forarbejdning af uforarbejdede produkter. Disse produkter kan indeholde ingredienser, der er nødvendige for fremstillingen eller for at give produkterne særlige egenskaber.

Hygiejneforordningen, artikel 2, litra o)

Eksempler på forarbejdede produkter er kødprodukter, mejeriprodukter, ægprodukter og forarbejdede fiskevarer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 7.1.-7.9.

Mejerimælk, konsummælk, valle, fløde, kondenseret eller fermenteret mælk, mælkekoncentrat m.v. er forarbejdede produkter (mejeriprodukter), også selvom de indgår som råvare eller ingrediens i en videre forarbejdning.

Forarbejdede produkter, der udelukkende eller i det væsentlige består af mælk eller mælkebestanddele, er mejeriprodukter. Fx er yoghurt med frugt og ost med krydderier mejeriprodukter, idet frugten og krydderierne er tilsat for at give produkterne særlige smagsmæssige egenskaber.

Forarbejdning

Forarbejdning af fødevarer er enhver behandling, der fører til en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer. Forarbejdning fører til et forarbejdet produkt.

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra m) og o)

Hvis varmebehandling, røgning, saltning, modning m.v. ikke resulterer i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, er resultatet ikke en forarbejdet fødevarer. Modnet oksekød (fx 14 dage i kølerum) er stadig fersk oksekød. Det er ikke blevet til et kødprodukt, da det ikke er forarbejdet

Fødevarer

Ved fødevarer forstås alle stoffer eller produkter som, uanset om de er uforarbejdede eller helt eller delvis forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af mennesker.

Fødevarerforordningen, artikel 2

Fødevarer omfatter alle typer fødevarer, også fx drikkevarer, tyggegummi og tilsætningsstoffer.

Fødevarer omfatter vand fra det sted i processen, hvor vandet tilsættes fødevaren. Vand, der aftappes til salg, er også omfattet af definitionen fra aftapningen.

Havvand – rent

Ved rent havvand forstås havvand eller brakvand, som ikke indeholder mikroorganismer, skadelige stoffer eller toksisk marint plankton i sådanne mængder, at det direkte eller indirekte kan skade den sundhedsmæssige kvalitet af fødevarer.

Havvand eller brakvand kan være naturligt vand fra hav eller fjord, kunstigt fremstillet havvand eller brakvand ved at tilføje salte til ferskvand, eller havvand eller brakvand, som er rensat, så det opfylder renhedskravene.

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra h)

Se også ”Vand – rent”.

Hermetisk lukket beholder

En hermetisk lukket beholder er defineret som en beholder, der er udformet med henblik på at beskytte indholdet mod udefrakommende farer. Det er fx en mælkekarton eller en konservesdåse.

Hygiejneforordningen, artikel 2, litra l)

Varmebehandling af fødevarer i hermetisk lukkede beholdere skal opfylde krav til:

- kombinationer af tid og temperatur,
- ensartet varmfordeling i produktet,
- begrænsning af kontaminering af produktet, og
- proceskontrol.

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel XI

Hjemmeslagtning og assistance til hjemmeslagtning

Ved hjemmeslagtning forstås primærproducentens slagtning og slagtemæssige behandling af egne dyr til forbrug i egen husholdning på ejendomme, hvor dyrehold er tilladt. Kødet må altså ikke markedsføres.

Fødevareloven, § 34

Se også ”Erhvervsmæssig assistance til hjemmeslagtning – fx slagtebusser”.

Håndtering

Håndtering er det generelle ord, der beskriver opbevaring, oplagring, transport eller en hvilken som helst gerning med en fødevare, bortset fra transport af indpakkede fødevarer internt i bygninger.

Opbevaring er det generelle ord, der beskriver en hvilken som helst tilstedeværelse af fødevarer. Der er tale om opbevaring, hvad enten varen blot ligger på lager, eller den er under behandling. Enhver fødevarevirksomhed, der har fødevarer i sin besiddelse, opbevarer altså fødevarer. Det kan være ved oplagring i et lager, ved opbevaring i salgsområdet i en detailbutik, ved tilberedning i et køkken, ved transport uden for bygningen osv.

Oplagring betyder det samme som opbevaring, men vil normalt kun blive brugt ved opbevaring af fødevarer på et lager.

Udover opbevaring og oplagring omfatter håndtering fx det at forarbejde en råvare til en forarbejdet fødevare. Det er altså håndtering at servere mad på en restaurant og at fremstille yoghurt på et mejeri.

Se også ”Opbevaring og oplagring” og ”Transport af indpakkede fødevarer internt i bygninger”.

Nedenfor angives nogle eksempler på ord, som er omfattet af håndtering.

1. Håndtering

1.1. Håndtering, der ikke ændrer fødevaren

1.2. Behandling, dvs. håndtering, der ændrer fødevaren

1.2.1. Behandling, der ikke resulterer i forarbejdet fødevare

1.2.2. Forarbejdning, dvs. behandling, der resulterer i forarbejdet fødevare

Ordliste knyttet til håndtering

Ikke-udtømmende liste over ord, som falder under begrebet håndtering. Dvs. enhver påvirkning af fødevarer:

1.1. Håndtering, der ikke ændrer fødevaren

- Indvejning af mælk.
- Aftapning.
- Sining (for at fjerne urenheder).
- Sigtning (for at fjerne urenheder).
- Filtrering (for at fjerne urenheder).

- Anretning.
- Udportionering.
- Servering.
- Indpakning.
- Emballering.
- Pakning.
- Ompakning.
- Omemballering.
- Opbevaring.
- Oplagring.
- Transport (bortset fra transport af indpakkede fødevarer internt i bygninger).
- Distribuering.
- Levering.
- Overførsel.
- Salg.
- Ekspedition.
- Import.
- Eksport.

1.2. Behandling, dvs. håndtering, der ændrer fødevaren

1.2.1. Behandling, der ikke resulterer i forarbejdet fødevarer:

- Bedøvelse (slagtedyr, inkl. fisk).
- Afblødning (slagtedyr, inkl. fisk).
- Slagtemæssig behandling.
- Afhudning.
- Flåning.
- Plukning.
- Midtflækning.
- Kløvning.
- Udskæring.
- Udbening.
- Opskæring.
- Partering.
- Hakning.
- Afpudsning.
- Rensning.
- Snitning.
- Adskillelse.
- Afskalning.
- Sining (for at ændre fødevaren).
- Sigtning (for at ændre fødevaren).
- Filtrering (for at ændre fødevaren).

- Pilning.
- Knusning.
- Formaling.
- Presning (fx af frugt til saft eller juice).
- Mekanisk mørning (fx af kød).
- Piskning (fx af flødeskum).
- Blanchering.
- Køling.
- Frysning.
- Dybfrysning.
- Optøning.
- Fremstille smørrebrød, sandwich, burgere o.l.
- Blande fødevarer, fx i salater.
- Bestråling.

1.2.2 Forarbejdning, dvs. behandling, der resulterer i forarbejdet fødevare:

- *Varmebehandling.
- *Røgning.
- *Saltning.
- *Modning.
- *Tørring.
- *Marinering.
- *Ekstrahering.
- *Ekstrudering.
- *Fermentering (syning).
- *Gravning.

*Hvis varmebehandling, røgning, saltning, modning m.v. ikke resulterer i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, er resultatet ikke en forarbejdet fødevare. Modnet oksekød, fx 14 dage i kølerum, er stadig fersk oksekød. Det er altså ikke blevet til et kødprodukt, da det ikke er forarbejdet.

Indpakning

Indpakning betyder at anbringe en fødevare i en indpakning eller beholder i direkte berøring med fødevaren og selve denne indpakning eller beholder.

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra j)

Indpakning kan være en tynd plastfolie, men det kan også være en konserverdåse eller en flaske. Det væsentlige er, at der er direkte kontakt med fødevaren.

Se også ”Emballering/emballage”.

Konsummælk

Ved konsummælk forstås mælk, der skal leveres til forbrugerne uden at forarbejdes yderligere. Konsummælk kan således være rå mælk eller varmebehandlet mælk i form af sødmælk, letmælk eller skummetmælk samt mælk med andet fedtindhold, der så skal være angivet på pakningen.

Markedsordningen for landbrugsprodukter, bilag VII, del IV, punkt I, litra b

Markedsføring, salg eller levering

Ved markedsføring forstås besiddelse af fødevarer med henblik på salg, herunder udbydelse til salg eller anden overførsel, som finder sted mod eller uden vederlag, herunder selve salget og distributionen og selve den overførsel, der sker på andre måder.

Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 8

Lovgivningen bruger også ord som salg og levering. Disse ord er ikke nærmere defineret, men bruges med deres sædvanlige betydning om selve det at afsætte varer mod eller uden betaling.

Mejeriprodukter

Mejeriprodukter er defineret som forarbejdede produkter, der fremkommer ved forarbejdning af rå mælk eller ved en videre forarbejdning af sådanne forarbejdede produkter.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 7.2.

På baggrund af disse definitioner betragtes fx yoghurt med frugt og ost med krydderier som mejeriprodukter, fordi frugten og krydderierne er tilsat for at give produkterne særlige smagsmæssige egenskaber.

Konsumis er et mejeriprodukt, hvis det fremstilles af rå mælk. I andre tilfælde er konsumis et sammensat produkt, dvs. omfattet af undtagelsen i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, og således alene omfattet af hygiejneforordningen. Bemærk, at det kræver dispensation, hvis man ønsker at fremstille konsumis af rå mælk, jf. afsnit 56.7 Dispensation fra krav om pasteurisering.

Mobile virksomheder

Ved mobile fødevarevirksomheder forstås fx pølsevogne, fiskebiler, ostebiler og iscykler, der flyttes dagligt. En mobil virksomhed kan stå samme sted hver dag, men den skal have været flyttet dagligt for fx rengøring eller påfyldning af varer eller vand. Undtagelserne, der gælder for mobile virksomheder, gælder ikke for mobile slagterier (assistance til hjemmeslagtning eller autoriseret slagteri).

Muslinger m.m.

Ved muslinger m.m. forstås toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle.

Muslingebekendtgørelsen, § 2, stk. 2

Om nogle af definitionerne på muslingeområdet

Primærproducenter af muslinger m.m. er både muslingefiskere og opdrættere af muslinger m.m., som foretager disse aktiviteter med henblik på markedsføring.

Transport af levende muslinger m.m. fra produktionsområdet til en virksomhed, fx et renseanlæg eller et ekspeditionscenter, betragtes som et led i primærproduktionen. Transport af levende muslinger m.m. fra et ekspeditionscenter til et andet ekspeditionscenter betragtes ikke som et led i primærproduktionen.

I tillæg til definitionerne om muslinger m.m. i hygiejneforordningen om animalske fødevarer findes der i muslingebekendtgørelsen definitioner på muslinger, giftige alger, algegifte, høst, opdrætsanlæg, bifangst, aktionsværdi, og algeovervågningsområde.

Muslingebekendtgørelsen, § 2, stk. 2-9

Giftige alger

Ved giftige alger forstås giftige og potentielt giftige alger, der kan indeholde algegifte.

Muslingebekendtgørelsen, § 2, stk. 3 og 4

Høst af muslinger m.m.

Ved høst af muslinger m.m. forstås primærproducenters indsamling og fiskeri af vildtlevende muslinger m.m. fra produktionsområder og genudlægningsområder samt primærproducenters opdræt og høst af muslinger m.m. fra opdrætsanlæg.

Muslingebekendtgørelsen, § 2, stk. 5

Konditionering af muslinger m.m.

Ved konditionering forstås midlertidig opbevaring af levende muslinger m.m., der kommer fra produktionsområder, renseanlæg eller ekspeditionscentre i klasse A, i tanke eller i andre anlæg med rent havvand eller på naturlige voksesteder for at fjerne sand, mudder eller slim, for at bevare eller forbedre de organoleptiske egenskaber og forud for indpakning eller emballering sikre en god sundhedstilstand.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 2.3.

Opdrætsanlæg for muslinger m.m.

Ved opdrætsanlæg forstås et anlæg, hvortil en primærproducent har opnået Fiskeristyrelsens tilladelse til opdræt af muslinger m.m. i en bestemt del af et produktionsområde.

Muslinge bekendtgørelsen, § 2, stk. 6

Udsanding af muslinger m.m.

Der kan være behov for, at muslinger får fjernet sand, mudder eller slim, uden at det betragtes som konditionering.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VII, kapitel II, del A, punkt 5

Mælk

Rå mælk er mælk, der er produceret ved sekretion fra husdyrs mælkekirtler, og som ikke er blevet opvarmet til over 40 °C eller behandlet på anden måde, som har en ligestillet virkning.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 4.1

Det betyder, at mælkeproducenten ikke må behandle mælken på en måde, som forandrer den. Det kunne fx være ved at opvarme mælken til over 40 °C eller ved at ultrafiltrere mælken. Prøver til kontrol af celletal, kimal og medicinrester skal udtages af den ubehandlede mælk.

Ultrafiltrering vil nedsætte kimal og celletal i mælken. Ultrafiltreret mælk er derfor ikke rå mælk. Hvis mælken ultrafiltreres, skal denne behandling foregå i et mejeri.

Nødslagtning

Ved nødslagtning forstås aflivning og afblødning af et dyr uden for et slagteri med henblik på markedsføring af kødet. Den slagtemæssige behandling skal foregå på et slagteri. Et dyr må kun nødslagtes, hvis der er tale om et i øvrigt sundt dyr, som har været udsat for en ulykke og af dyreværnsmæssige årsager ikke kan transporteres levende til et slagteri.

Opbevaring og oplagring

Opbevaring er det generelle ord, der beskriver en hvilken som helst tilstedeværelse af fødevarer. Der er tale om opbevaring, når varen blot ligger på lager, eller den er under behandling. Enhver fødevarer virksomhed, der har fødevarer i sin besiddelse, opbevarer altså fødevarer. Det kan være ved oplagring i et lager, ved opbevaring i salgsområdet i en detailbutik, ved tilberedning i et køkken, ved transport uden for bygningen osv.

Oplagring betyder det samme som opbevaring, men vil normalt kun blive brugt ved opbevaring af fødevarer på et lager.

Se også ”Håndtering”.

Opdrættet vildt

Ved opdrættet vildt forstås dyr, der normalt betragtes som vildtlevende vildt, og som lever frit i indhegnede områder på samme betingelser som vildtlevende vildt. Opdrættet vildt er fx hjorte i hjortefarme, opdrættede strudsefugle og vildsvin. Vildsvin opdrættes i indhegninger, men under ekstensive forhold, der betyder, at de ikke fodres og medicineres.

Ved strudsefugle forstås opdrættede strudse, emuer og nanduer.

Ved parrettåede hovdyr forstås hjortedyr og dyr af svinefamilien (vildsvin).

Primærproduktion

Primærproduktion er produktion, opdræt eller dyrkning af primærprodukter, herunder høst, malkning og husdyrproduktion før slagtning. Begrebet omfatter også jagt og fiskeri samt indsamling af vilde produkter.

Primærproduktion beskriver aktiviteter på produktionsstedet eller i tilsvarende produktionsled. Primærproduktionen omfatter ikke aktiviteter, som ændrer produktets karakter væsentligt.

Fødevarerforordningen, artikel 3, nr. 17

Se også ”Primærprodukter”.

Primærprodukter

Primærprodukter er produkter fra primærproduktionen, herunder jordbrugs- og husdyrbrugsprodukter, samt produkter fra jagt og fiskeri.

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra b)

Se også ”Primærproduktion”.

Eksempler på primærproduktioner

Vegetabilsk primærproduktion

Dyrkning af vegetabilske produkter som korn, frugter, grøntsager og urter, transport indenfor og opbevaring på produktionsstedet, pakning samt transport til en anden virksomhed, er primærproduktion.

Animalsk primærproduktion

Opdræt af dyr og aktiviteter forbundet med dette, samt transport af levende dyr til et slagteri eller til et andet produktionssted, er primærproduktion.

Dyr kan i denne sammenhæng være fx svin, kvæg, får, heste, høns, ænder, strudse, kaniner, hjortedyr og snegle.

Mælk og colostrum

Malkning og opbevaring af mælk og colostrum på produktionsstedet er primærproduktion.

Når rå mælk eller colostrum bliver indsamlet på produktionsstedet for at blive transporteret til en anden virksomhed, forlader det primærproduktionsleddet. Virksomheder, der indsamler rå mælk eller colostrum med henblik på opbevaring og markedsføring til videre forarbejdning, er altså ikke en del af primærproduktionsleddet.

Æg

Produktion, indsamling og opbevaring af æg på produktionsstedet og den transport af æg, der foregår indenfor produktionsstedets områder.

Transport til en anden virksomhed er ikke en del af primærproduktionen, ligesom pakning af æg enten på produktionsstedet eller på en anden virksomhed heller ikke er omfattet af primærproduktionen.

Fisk og levende muslinger m.m.

Fiskeri, håndtering af fisk og fiskevarer om bord samt transport til en anden virksomhed er primærproduktion. Det er dog en forudsætning, at håndteringen om bord ikke indebærer ændring af produkternes karakter.

Slagtning og rensning af fisk ombord i fiskefartøjet er del af primærproduktionen, men udskæring af fileter er ikke. Transport til en anden virksomhed kan være til en virksomhed i land eller et fryse- eller fabriksfartøj.

Produktion, opdræt og høst af fisk i akvakulturbrug og transport til en anden virksomhed er primærproduktion. Slagtning og rensning af fisk ved akvakulturbrug er ikke en del af primærproduktionen.

Håndtering og opbevaring af fiskevarer om bord på fryse- og fabriksfartøjer betragtes ikke som primærproduktion.

Opdræt i akvakulturbrug og høst i naturen eller akvakulturbrug af muslinger m.m. samt transport af muslinger m.m. fra høststedet eller landingsstedet til et renseanlæg eller til et ekspeditionscenter er primærproduktion.

Omstrømning af muslinger m.m. betragtes som primærproduktion.

Honning

Biavl og aktiviteter som fx indsamling, slyngning og indpakning af honning på produktionsstedet, også selvom bistaderne er placeret langt fra biavlerens lokaler, er primærproduktion.

Aktiviteter udenfor biavlerens lokaliteter, fx indpakning af honning i en honningcentral, er ikke primærproduktion.

Jagt

Jagt og udtagning af organer på vildtlevende vildt samt transport til en vildthåndteringsvirksomhed er primærproduktion.

Vildtlevende vildt forlader primærproduktionsleddet, når jægeren leverer vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed eller en anden virksomhed. Det betyder, at en jægers indsamling og opbevaring af vildtlevende vildt inden den endelige transport til behandlingsvirksomheden eller en anden virksomhed bliver betragtet som led i primærproduktionen.

Vildtdepoter er ikke primærproduktion. Se også afsnit 49. Vildt og jægere.

Andre primærprodukter

Indsamling af vilde svampe, bær, tang, snegle og andre produkter fra naturen samt transport til en virksomhed er primærproduktion.

Eksempler på produkter, som ikke er primærprodukter

Kød af husdyr, opdrættet vildt og vildtlevende vildt (vildt efter afhudning eller plukning eller efter opskæring) er ikke primærprodukter.

Saft presset af frugter, fx æbler, eller ost er ikke primærprodukter, selv om produktionen foregår på bedriften, hvor æblerne er dyrket, eller hvor mælken er malket fra dyrene.

Slagtekrop

Definitionen af "slagtekrop" i hygiejneforordningen for animalske fødevarer er forenklet i forhold til den tidligere definition for fersk kød af svin, kvæg, får, geder og hovdyr. Definitionen gælder nu for alle typer slagtedy, fx også fjerkræ, og lyder:

- »slagtekrop«: et dyrs krop efter slagtning og slagtemæssig behandling.

Denne definition specificerer ikke, om fx svinehoveder, -tæer og -haler hører til slagtekroppen eller ej. Disse dele hører ikke til slagtekroppen og er derfor spiselige slagtebiprodukter. I praksis betyder det, at når disse dele er fjernet fra slagtekroppen, skal de behandles som spiselige slagtebiprodukter.

Tunger skal også vurderes som spiselige slagtebiprodukter. Det betyder, at de skal opbevares på køl ved højst 3 °C.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, pkt. 1.9.

Slakteri

Ved slagteri forstås en virksomhed, der slagter og slagtemæssigt behandler dyr, hvis kød er bestemt til konsum.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, nr. 1.16.

Slakterier kan slagte og slagtemæssigt behandle alle typer dyr, fx svin, kvæg, får, geder, heste, fjerkræ, kaniner og opdrættet vildt. Slakterier kan også slagtemæssigt behandle vildt, når de samtidig er autoriseret som vildthåndteringsvirksomhed.

SRM

Specificeret Risiko Materiale, SRM, er de dele af slagtekroppen, der kan indeholde smitstoffer, og som skal fjernes og bortskaffes til forbrænding.

I TSE-forordningen findes en definition af SRM for de enkelte dyrearter.

TSE-forordningen

Stalddørssalg

Stalddørssalg er, når primærproducenter, fx landmænd, frugt- og grøntavlere, fiskere, jægere og biavlere, sælger deres primærprodukter direkte til forbrugeren til brug i forbrugers egen husholdning.

Man bruger også udtrykket ”stalddørssalg”, selvom salget sker fra en bod ved vejkanten, fra rælingen af en fiskerbåd osv.

Biavlere og jægere må sælge mindre mængder af honning og andre bi-produkter samt vildt til detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger.

Autorisationsbekendtgørelsen, kapitel 2

Hygiejnebekendtgørelsen, kapitel 2

Frugt- og grøntavlere må sælge mindre mængder af forarbejdede produkter fremstillet ud fra deres egne primærprodukter, fx marmelade lavet af egne frugter eller bær, fra vejbod.

Autorisationsvejledningen, afsnit 9 og 10

Tankkølefartøjer

RSW, Refrigerated Sea Water, er tankkølefartøjer, der opbevarer ferske fisk og fiskevarer om bord i kølet, rent havvand. Vandet køles ved hjælp af kølemaskineri, hvor vandet cirkulerer med en pumpe igennem eller henover en køler.

CSW, Chilled Sea Water, er tankkølefartøjer, der opbevarer ferske fisk og fiskevarer om bord i rent havvand, der er kølet ved hjælp af is, og hvor vandet cirkulerer med en pumpe.

Tilberedning, tilvirkning, fremstilling og produktion

Tilberedning, tilvirkning, fremstilling og produktion bruges i visse tilfælde i forordningerne.

Ordene er ikke nærmere defineret i forordningerne og vil derfor ikke blive brugt i denne vejledning i tilfælde, hvor der er behov for definerede ord. Ordene vil dog blive brugt i vejledningen. Tilberedning og tilvirkning af fødevarer bruges fortrinsvis i forbindelse med behandling i køkkener, fx restauranter og hospitalskøkkener, mens fremstilling og produktion bruges generelt ved beskrivelser af fremstilling af fødevarer eller andre produkter. Produktion bruges også i forbindelse med primærproduktion, fx om dyrkning af grøntsager eller opdræt af slagtedyr.

Tilberedning bruges specifikt i forbindelse med ”tilberedt kød” og ”tilberedte fiskevarer”. Ordet er i øvrigt ikke nærmere defineret og bør derfor ikke bruges i tilfælde, hvor der er behov for definerede ord. Det bør kun bruges i sin generelt forståede betydning, bortset fra de særlige tilfælde med ”tilberedt kød” og ”tilberedte fiskevarer”.

Tilvirkning og produktion bruges i fødevarerforordningen ved beskrivelsen af hele det område, som fødevarerforordningen gælder for, ”produktions-, tilvirknings- og distributionsled”. Tilvirkning bruges her med samme betydning som behandling bruges i denne vejledning.

Fødevarerforordningen, artikel 3, nr. 16)

Transport af indpakkede fødevarer internt i bygninger

Transport af indpakkede fødevarer internt i bygninger er ikke omfattet af begrebet håndtering, men er en kategori for sig.

Indpakning er i hygiejneforordningen defineret som anbringelse af en fødevarer i en indpakning eller beholder i direkte berøring med den pågældende fødevarer og selve denne indpakning eller beholder. Emballering/emballage er defineret som anbringelse af en eller flere indpakkede fødevarer i en ydre beholder og selve denne beholder.

Indpakning kan fx være at anbringe fødevarer i en plasticpose, i et glas, i en dåse, i en container, i en gryde med låg, i en lukket madvogn eller at overdække et fad med fødevarer med tætsluttende plastic. Transport af emballerede fødevarer internt i bygninger er også omfattet af transport af indpakkede fødevarer internt i bygninger.

Ord som distribuering, levering, overførsel og ekspedition er også omfattet af transport af indpakkede fødevarer internt i bygninger, når der er tale om distribuering, levering, overførsel og ekspedition af indpakkede fødevarer internt i bygninger.

Se også ”Indpakning”, ”Emballering/emballage” og ”Håndtering”.

TSE, BSE og SRM

Transmissible Spongiforme Encephalopater (TSE) er en gruppe af dødelige hjernesygdomme, hvor Bovin Spongiform Encephalopati (BSE) også kendt som kogalskab og scrapie rammer henholdsvis kvæg og får/geder.

Uforarbejdede produkter

Uforarbejdede produkter er defineret som fødevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, der fx er blevet adskilt, rensset, kølet, frosset og optøet.

Hygiejneforordningen, artikel 2, litra n)

Det betyder, at rå mælk, der er blevet fx rensset, filtreret, kølet, frosset eller centrifugeret, betragtes som et uforarbejdet produkt.

Vand – rent (rent havvand, brakvand eller ferskvand)

Rent vand defineres som vand, der ikke kan skade sundhedskvaliteten af fødevarer.

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra h) og i)

Rent vand skal som udgangspunkt opfylde drikkevandsbekendtgørelsens krav for mikrobiologiske parametre.

Se også ”Havvand – rent”.

Drikkevandsbekendtgørelsen

Vildtdepoter

Et vildtdepot er et mellemlid mellem jæger og vildthåndteringsvirksomhed. Det er en virksomhed, som modtager nedlagt vildt direkte fra jægere med henblik på markedsføring til vildthåndteringsvirksomhed. Vildtdepotet kan også oplagre vildtet samt foretage eller forestå transporten af vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed.

Vildthånderingsvirksomhed

Ved en vildthånderingsvirksomhed forstås en virksomhed, hvor nedlagt vildt og vildtkød behandles inden markedsføring af kødet.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 1.18.

Ægprodukter

Ægprodukter omfatter alle industrielt forarbejdede produkter af æg eller forskellige bestanddele eller blandinger af æg, fx æggepulver, pasteuriserede helæg, pasteuriserede æggehvinder eller æggeblommer også med sukker eller salt, og koagulerede produkter, fx kogte æg i skal, langæg og æggestand.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 7.3.