

18. januar 2021
Sagsnr.: 20/12747
NBB

AFGØRELSE FRA MILJØ- OG FØDEVAREKLAGENÆVNET

STADFÆSTELSE af indskærpelse i sag om nedkøling af fødevarer i Lyngby-Taarbæk Kommune

Miljø- og Fødevareklagenævnet har truffet afgørelse efter hygiejneforordningens artikel 4, stk. 2, jf. bilag II, kapitel IX, pkt. 6,¹ jf. fødevarelovens § 58 a, stk. 1.²

Miljø- og Fødevareklagenævnet stadfæster Fødevarestyrelsens indskærpelse af 6. oktober 2020 om, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Miljø- og Fødevareklagenævnets afgørelse er endelig og kan ikke indbringes for anden administrativ myndighed, jf. § 17 i lov om Miljø- og Fødevareklagenævnet.³

Afgørelsen er truffet af formanden på nævnets vegne, jf. § 8 i lov om Miljø- og Fødevareklagenævnet.

**MILJØ- OG
FØDEVAREKLAGENÆVNET**
Toldboden 2
8800 Viborg

Tlf. 72 40 56 00
CVR-nr. 37795526
EAN-nr. 5798000026070
nh@naevneneshus.dk
www.naevneneshus.dk

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 853/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne.

² Lovbekendtgørelse nr. 999 af 2. juli 2018 om fødevarer.

³ Lov nr. 1715 af 27. december 2016 om Miljø- og Fødevareklagenævnet.

1. Klagen til Miljø- og Fødevareklagenævnet

Indskærpelsen er den 15. oktober 2020 påklaget til Miljø- og Fødevareklagenævnet af virksomheden.

Klager har navnlig anført, at virksomheden ikke har fødevarer stående i seks til syv timer inden nedkøling.

Klagepunktet er nærmere uddybet i afsnit 2.2.

2. Sagens oplysninger

2.1 Den påklagede indskærpelse

Fødevarestyrelsen har ved et kontrolbesøg den 6. oktober 2020 konstateret, at der ved tilsynets start stod tre femliters beholdere og en treliters beholder med henholdsvis tomatsuppe og brun sauce til nedkøling på produktionsbordet i køkkenet. Personalet i køkkenet har oplyst, at saucen havde stået på bordet i en time efter opvarmning, og at de planlagde, at den skulle stå der i seks til syv timer, inden den skulle på køl.

Det fremgår af kontrolrapporten, der blev udfyldt under kontrolbesøget, at klager til det konstaterede forhold har bemærket følgende:

”Ok vi sætter dem på køl.”

Fødevarestyrelsen har under kontrolbesøget mundtligt indskærpet, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Indskærpelsen med klagevejledning fremgår ligeledes af kontrolrapporten.

Indskærpelsen medførte gebyrbelagt, opfølgende kontrol.

Det fremgår ikke af sagens oplysninger, at klager har udbedt sig en skriftlig begrundelse for indskærpelsen.

Fødevarestyrelsen har under tilsynet også meddelt en indskærpelse for opbevaring af fødevarer ved for høje temperaturer. Styrelsen har genoptaget behandlingen af denne indskærpelse og fremsendt en skriftlig indskærpelse til klager den 26. oktober 2020. Med indskærpelsen har styrelsen sendt et følgebrev, hvori det er oplyst, at klager skal henvende sig til styrelsen igen, såfremt klager fortsat ønsker klagebehandling af denne indskærpelse.

2.2 Klagens indhold

Klager har anført, at virksomheden ikke har fødevarer stående i seks til syv timer inden nedkøling, hvorfor oplysningen herom må bunde i en misforståelse fra køkkenpersonalets side, da disse hverken taler engelsk eller dansk. Klager har videre anført, at virksomhedens procedure for nedkøling af supper er beskrevet i det kontrollerede egenkontrolprogram, hvorefter

nedkøling sker på maksimalt tre timer. Herefter har klager anført, at virksomhedens shiftmanager blev informeret om køkkenpersonalets udmelding, og i den forbindelse har gjort Fødevarestyrelsen opmærksom på, at der måtte være tale om en misforståelse.

Til indskærpelsen om opbevaringstemperatur har klager anført, at kølerummet har en temperatur på 5 °C eller derunder, og at dette ligeledes fremgår af virksomhedens egenkontrol og er blevet målt på kontroldagen. Ifølge klager kan kølerummets temperatur på kontroltidspunktet skyldes hyppig brug i løbet af dagen.

Endelig har klager påklaget et administrativt bødeforlæg for manglende overholdelse af reglerne om rengøring.

2.3 Fødevarestyrelsens bemærkninger til klagen

Fødevarestyrelsen har den 9. november 2020 oversendt sagen til Miljø- og Fødevareklagenævnet med bemærkninger til klagen.

Det fremgår af bemærkningerne, at indskærpelsen er givet i medfør af hygiejneforordningens artikel 4, stk. 2, jf. bilag II, kap. IX, pkt. 6.

Herefter har Fødevarestyrelsen oplyst, at fødevarer, efter varmebehandling, skal nedkøles hurtigst muligt for at hindre risikoen for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier. Videre har styrelsen oplyst, at nedkøling fra 65 °C til 10 °C bør ske inden for højst tre timer, da dette hindrer vækst af bakterier, jf. hygiejnevejledningens afsnit 26.6.⁴

Fødevarestyrelsen har endvidere oplyst, at selve overhældningen af fødevarerne til tre- og femlitersbeholdere medfører et temperaturfald, og kort tid herefter kan fødevarernes temperatur være faldet til omkring 65 °C. I forlængelse heraf har styrelsen oplyst, at fødevarerne efterfølgende stod ved stuetemperatur i en times tid, hvorfor temperaturen vil være faldet langsomt i den første del af det kritiske temperaturområde mellem 65 °C og 10 °C. Det er derfor styrelsens vurdering, at den resterende del af nedkølingen ikke ville kunne nås inden for så kort en periode, som ville hindre vækst af sygdomsfremkaldende bakterier.

Derudover har Fødevarestyrelsen bemærket, at det for beholdere med kapacitet på tre og fem liter er nødvendigt at sikre aktiv køling i hele den kritiske del af nedkølingsfasen. Det er styrelsens vurdering, at fødevarerne skulle have været sat på køl kort tid efter overhældningen for at sikre, at nedkøling skete snarest muligt, og til en temperatur der ikke indebar sundhedsfare.

⁴ Vejledning nr. 9613 af 5. juli 2019 om fødevarehygiejne.

Fødevarestyrelsen har videre bemærket, at der var en sproglig barriere mellem de tilsynsførende og køkkenpersonalet, hvorfor de tilsynsførende sikrede sig, at personalet forstod spørgsmålet om, hvor længe fødevarerne havde stået fremme. I forlængelse heraf har styrelsen oplyst, at spørgsmålet blev stillet på både dansk og engelsk, samt at der blev brugt tegn og fingre til at indikere tiden. På denne baggrund har styrelsen fastholdt, at køkkenpersonalet under kontrolbesøget har oplyst, at fødevarerne havde stået på køkkenbordet ved stuetemperatur i ca. en time.

Herefter har Fødevarestyrelsen vurderet, at nedkølingen var påbegyndt på kontroltidspunktet, idet fødevarerne var hældt over i beholdere, som de ikke var blevet tilberedt i, og på baggrund af personalets oplysning om at de var fremstillet ca. en time forinden.

Endelig har Fødevarestyrelsen bemærket, at der, grundet sprogbarrieren, kan være sket en misforståelse omkring den efterfølgende opbevaringstid af fødevarerne ved stuetemperatur på yderligere seks til syv timer. Ifølge styrelsen har den danske medarbejder ikke påpeget misforståelsen, men har alene oplyst, at han heller ikke forstod køkkenmedarbejderne. Styrelsen har herefter anført, at uklarheden ikke ændrer på vurderingen af, at klager ikke har nedkølet fødevarerne snarest muligt, og til en temperatur som ikke indebar sundhedsfare.

3. Miljø- og Fødevareklagenævnets bemærkninger og afgørelse

3.1 Indledende bemærkninger

Det fremgår af fødevarelovens § 58 a, stk. 1, at afgørelser truffet i henhold til denne lov eller regler udstedt i medfør heraf kan påklages til Miljø- og Fødevareklagenævnet.

Miljø- og Fødevareklagenævnet har ikke kompetence til at behandle den del af klagen, der vedrører forhold, der er lagt til grund for det administrative bødeforlæg. Et administrativt bødeforlæg er ikke en afgørelse efter fødevareloven, og er dermed ikke en afgørelse, der kan påklages til nævnet jf. fødevarelovens § 58 a, stk. 1.

Endvidere vurderer Miljø- og Fødevareklagenævnet, at den del af klagen, der vedrører indskærpelsen om opbevaringstemperaturer er uaktuel. Herefter har nævnet lagt vægt på, at Fødevarestyrelsen har genoptaget behandlingen af den pågældende indskærpelse. Efter nævnets vurdering ophører en afgørelse med at eksistere, når denne er tilbagekaldt eller frafaldet. Klagepunkterne over den mundtlige indskærpelse om opbevaringstemperaturer vedrører således, efter nævnets vurdering, ikke en eksisterende afgørelse efter fødevareloven. Nævnet har på denne baggrund anset klagen over indskærpelsen som bortfaldet på grund af klagens uaktualitet. Nævnet bemærker i den forbindelse, at indskærpelsen er blevet erstattet af den skriftlige indskærpelse af 26. oktober 2020. Nævnet konstaterer, at der ikke er indgivet en klage over den skriftlige indskærpelse, samt at klager er blevet opfordret hertil, såfremt klager ønsker indskærpelsen prøvet. Efter nævnets

vurdering er der derfor ikke indgivet en klage over indskærpelsen om opbevaringstemperatur af 26. oktober 2020.

3.2 Miljø- og Fødevareklagenævnets bemærkninger

Ledere af fødevarevirksomheder, der udfører et led i produktionen, forarbejdningen og distributionen af fødevarer, skal overholde de almindelige hygiejnebestemmelser i bilag II, jf. hygiejneforordningens artikel 4, stk. 2.

Hvis fødevarer skal opbevares eller serveres ved lave temperaturer, skal de snarest muligt efter varmebehandlingen eller den endelige tilberedning, hvis der ikke foretages varmebehandling, nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare, jf. bilag II, kap. IX, pkt. 6.

Efter Fødevarestyrelsens praksis fortolkes bestemmelsen i hygiejneforordningens bilag II, kap. IX, pkt. 6 således, at et temperaturfald fra 65 °C til 10 °C inden for højst tre timer normalt vil give sikkerhed mod vækst af bakterier, jf. hygiejnevejledningens afsnit 26.6.

Miljø- og Fødevareklagenævnet finder, at klager ikke har overholdt hygiejneforordningens artikel 4, stk. 2, jf. bilag II, kap. IX, pkt. 6.

Ved afgørelsen har Miljø- og Fødevareklagenævnet lagt vægt på, at klager har nedkølet brun sauce og tomatsope i tre- og femlittersbeholdere ved stuetemperatur i køkkenet. Nævnet har endvidere lagt vægt på køkkenpersonalets oplysning om, at saucen havde stået på køkkenbordet i en time efter endt tilberedning. I den forbindelse har nævnet ikke fundet grundlag for at tilsidesætte Fødevarestyrelsens praksis om, at fødevarernes temperatur skal falde fra 65 °C til 10 °C inden for højst tre timer for at sikre mod vækst af sygdomsfremkaldende bakterier. Samtidig har nævnet ikke fundet grundlag for at tilsidesætte styrelsens vurdering af, at fødevarernes temperatur ikke kan nå at falde til 10 °C inden for tre timer, når de er blevet opbevaret i de konkrete beholdere ved stuetemperatur i den første time efter tilberedning. På denne baggrund vurderer nævnet, at klager ikke snarest muligt efter varmebehandling har nedkølet fødevarerne til en temperatur, der ikke indebærer nogen sundhedsfare i overensstemmelse med hygiejneforordningens bilag II, kap. IX, pkt. 6.

Miljø- og Fødevareklagenævnet bemærker, at det er opbevaringen ved stuetemperatur i de pågældende beholdere i en time efter endt varmebehandling, der medfører, at fødevarerne ikke længere kan nedkøles, så de sikres mod vækst af sygdomsfremkaldende bakterier. Efter nævnets vurdering er det derfor sagen uvedkommende, hvorvidt fødevarerne ville være blevet opbevaret ved stuetemperatur i yderligere seks til syv timer.

3.3 Miljø- og Fødevareklagenævnets afgørelse

Miljø- og Fødevareklagenævnet stadfæster Fødevarestyrelsens indskærpelse af 6. oktober 2020 om, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter

varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.