



Foder- og Fødevarer sikkerhed  
J.nr. 2021-28-113-10953  
Ref. JEJRA  
Den 26. februar 2021

## Dispensation ved høst af ikke-filtrerende søpølser

---

Følgende dispensation er gældende til og med d. 1. marts 2022, eller til der udstedes nye regler på området.

Fødevarestyrelsen meddeler hermed dispensation med hensyn til høst af ikke-filtrerende søpølser, hvorefter høsten er undtaget reglerne i bekendtgørelse nr. 83 af 19. februar 2008, for Grønland om muslinger m.m. bortset fra følgende bestemmelser:

1. Ikke-filtrerende søpølser skal høstes i produktionsområder, der er udlagt af Fødevarestyrelsen i bekendtgørelse nr. 83 af 19. februar 2008, for Grønland om muslinger m.m., bilag 1. Der er dog ikke krav om forudgående klassificering af produktionsområderne, hvori ikke-filtrerende søpølser høstes, eller at produktionsområderne på forhånd skal være åbnet af Fødevarestyrelsen inden høst. Produktionsområderne er derfor som udgangspunkt åbne for høst året rundt.
2. § 7, stk. 1, samt Bilag 5. Hvis Fødevarestyrelsen på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) har givet meddelelse om, at høst skal ske under skærpet overvågning, skal bestemmelserne i Bilag 5 i bekendtgørelsen følges.
3. § 8, stk. 1 og 2: Der må ikke høstes i produktionsområder, som Fødevarestyrelsen på sin hjemmeside har givet meddelelse om er lukket. Høst må først genoptages, når Fødevarestyrelsen ophæver lukningen af produktionsområderne i henhold til bekendtgørelsens § 8, stk. 3.
4. Bilag 3 og 8. Heraf fremgår bl.a. hvilke algegifte og kemiske forureninger, der skal analyseres for og hvilke analysemetoder, der skal benyttes. Det fremgår desuden, at prøverne skal indsendes til analyse til et laboratorium, som Fødevarestyrelsen har aftale med om de pågældende analyser.
5. § 32 og § 33 om registreringsdokumenter.

Foruden de nævnte bestemmelser, skal følgende betingelser overholdes:

6. Primærproducenter, der høster ikke-filtrerende søpølser skal sikre, at alle resultater af analyser, der vedrører høst af ikke-filtrerende søpølser, via de laboratorier som Fødevarestyrelsen har en aftale med, jf. punkt 4, fremsendes til Fødevarestyrelsen i Aalborg.
7. Primærproducenter, der høster ikke-filtrerende søpølser skal have et egenkontrolprogram jf. bekendtgørelse nr. 17 af 9. januar 2019, for Grønland om fødevarer virksomheder, bilag 9, kapitel IX, punkt 1. Primærproducenter skal sende egenkontrolprogrammer til Fødevarestyrelsen i Aalborg. Fødevarestyrelsen vurderer herefter, om primærproducentens egenkontrolprogram er dækkende, inden primærproducenten påbegynder høst.

8. Eventuelle ændringer i egenkontrolprogrammet, skal vurderes af Fødevarestyrelsen i Aalborg, inden de iværksættes.
9. Det er kun fiskeauktioner, ekspeditionscentre og forarbejdningsvirksomheder, som må modtage ikke-filtrerende søpølser fra primærproducenterne. De skal i så fald meddele det til Fødevarestyrelsen i Aalborg jf. bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, bilag 9, kapitel IX, punkt 3.

### **Egenkontrol**

Foruden at opfylde de generelle krav til form og indhold af egenkontrolprogrammer (krav om beskrevet risikoanalyse, produktion, høst mv.) skal primærproducenter, der høster ikke-filtrerende søpølser, og de virksomheder, der modtager dem, have beskrevet procedurer i egenkontrolprogrammet, der bl.a. sikrer, at de ikke indeholder algegifte eller kemiske forureninger i sundhedsskadelige niveauer over grænseværdierne jf. Fødevarestyrelsens vejledning om egenkontrol og bekendtgørelse nr. 17 af 9. januar 2019, for Grønland om fødevarevirksomheder, bilag 9, kapitel IX, punkt 1. De virksomheder, der omsætter dem, skal endvidere sikre, at færdigvaren overholder de mikrobiologiske kriterier i bekendtgørelse nr. 292 af 27. marts 2017 for Grønland om mikrobiologiske kriterier for fødevarer.

Primærproducenter, der høster ikke-filtrerende søpølser, bør have et egenkontrolprogram, der som minimum indeholder procedurer der sikrer, at:

- ikke-filtrerende søpølser kun bliver høstet i de produktionsområder, som er nævnt i bekendtgørelse nr. 83 af 13. februar 2008 for Grønland om muslinger m.m.
- registreringsdokumenter bliver udfyldt korrekt og bliver sendt med partiet til modtagevirksomheden. Hvis det er samme fartøj, som lander og forarbejder ikke-filtrerende søpølser, er der dog ikke krav om udfyldelse af registreringsdokument.
- der sker kontrol for algegifte, sådan at der ikke markedsføres ikke-filtrerende søpølser med algegifte i niveauer over grænseværdien i lovgivningen. Kontrollen for algegifte skal være beskrevet i egenkontrolprogrammet.
- der bliver kontrolleret for kemiske forureninger. Prøverne bør udtages senest inden for den første høstuge for at undgå høst i områder med kemiske forureninger i høje niveauer. Hvis der før er undersøgt prøver for kemiske forureninger i området, som overholder grænseværdierne i bekendtgørelse nr. 1165 af 26. september 2013 for Grønland om visse forureninger i visse fødevarer, er der dog ikke behov for udtagning af disse prøver, med mindre der foreligger en ny risiko. Primærproducenten skal kunne dokumentere, hvis der før er undersøgt prøver i området.

Der er ikke krav om at overholde mikrobiologiske grænseværdier ved høsten, eller krav om at undersøge for toksiske alger jf. bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, bilag 9, kapitel IX, punkt 1. Den virksomhed, der markedsfører ikke-filtrerende søpølser til direkte konsum (umiddelbar fortæring), skal dog have dokumentation for den mikrobiologiske kvalitet. Virksomheden skal derfor kontrollere for *salmonella* og *E. coli* jf. bekendtgørelse for Grønland om fødevarevirksomheder, bilag 9, kapitel IX, punkt 1 og bekendtgørelse for Grønland om mikrobiologiske kriterier for fødevarer, bilag I, kapitel 1, punkt 1.17 og 1.25.

### **Egenkontrol i virksomheder, der modtager ikke-filtrerende søpølser**

Hvis en virksomhed modtager ikke-filtrerende søpølser, skal virksomhedens egenkontrolprogram sikre:

- at leverandøren af de ikke-filtrerende søpølser følger et egenkontrolprogram, som Fødevarestyrelsen har vurderet, og sikre, at de nødvendige prøver er udtaget,
- at virksomheden tager stikprøver for at efterprøve leverandørens kontrolresultater af kemiske forureninger og algetoksiner – vurderet ud fra virksomhedens kendskab til leverandøren, og
- at der følger et registreringsdokument med de ikke-filtrerende søpølser.

### **Registreringsdokument – ved landing, flytning eller forsendelse**

Primærproducenter, der behandler eller markedsfører ikke-filtrerende søpølser, skal udfylde et registreringsdokument, hver gang de lander dem til en fiskeauktion, forarbejdningsvirksomhed eller ekspeditionscenter. Fiskeauktioner skal sørge for, at produkterne bliver ledsaget af et registreringsdokument, når de sendes videre til en forarbejdnings virksomhed eller et ekspeditionscenter jf. bekendtgørelse for Grønland om fødevareraktiviteter, bilag 9, kapitel I, pkt. 3, og bekendtgørelse for Grønland om muslinger m.m. § 32.

Læs mere i bekendtgørelse for Grønland om fødevareraktiviteter, bilag 9, kapitel I, og bekendtgørelse for Grønland om muslinger m.m. § 32 om, hvilke oplysninger dokumentet skal indeholde, hvor det skal sendes hen, og i hvor lang tid det skal gemmes.

Primærproducenten kan udfærdige sit eget registreringsdokument, men det skal som minimum indeholde oplysningerne, som krævet i bekendtgørelse for Grønland om fødevareraktiviteter. Man kan også vælge at bruge skemaet på Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) som registreringsdokument ved at udfylde de med \* markerede oplysninger.

### **Virksomheder med opbevaring af ikke-filtrerende søpølser for andre virksomheder**

Hvis en virksomhed opbevarer ikke-filtrerende søpølser for en anden virksomhed, skal de to virksomheder have en skriftlig aftale om,

- hvem der er juridisk ejer af de ikke-filtrerende søpølser,
- hvem der har ansvar for, at de ikke-filtrerende søpølser har været underkastet den påkrævede egenkontrol, og
- hvem der har de registreringsdokumenter, som skal følge partiet.

Den virksomhed, der opbevarer produkterne, har dog altid ansvaret for at opbevare produkterne korrekt i virksomheden og for, at produkterne er mærket på en måde, så de kan identificeres.