

Forberedende kursus til næringsprøven



Modul Fødevarelovgivning

Tekst til kursister

Opdateret juli 2009

Udarbejdet af MOCH A/S for Erhvervs- og Selskabsstyrelsen



Indhold

| | |
|---|----|
| Indhold | 2 |
| Forord..... | 4 |
| Hvorfor er fødevarehygiejne så vigtig? | 5 |
| Ejerens ansvar | 5 |
| <i>Case: Pizzeria Napoli og Peters mejeri</i> | 6 |
| Fødevareregionerne | 7 |
| Autorisation før opstart..... | 7 |
| Autorisation før opstart..... | 7 |
| Fritaget for autorisation og registrering..... | 9 |
| <i>Case: Den første kontakt med fødevaremyndigheden</i> | 10 |
| Hvad er egenkontrol? | 12 |
| Egenkontrol i virksomheder med lav risiko | 13 |
| Mundtlig egenkontrol..... | 13 |
| Skriftlig egenkontrol | 13 |
| Vurdering af egenkontrolprogram..... | 14 |
| Branchekoder | 15 |
| Tilbagevurdering og sporbarhed | 15 |
| Eftersyn af egenkontrol | 16 |
| Hvordan kommer du i gang med egenkontrol? | 17 |
| <i>Case: Udformning af et egenkontrolprogram</i> | 20 |
| Uddannelseskrav til personalet..... | 22 |
| Undervisningens indhold..... | 22 |
| To forskellige uddannelser | 22 |
| <i>Case: Hvem skal have uddannelse i fødevarehygiejne?</i> | 24 |
| Håndtering og opbevaring af fødevarer | 25 |
| Varemodtagelse..... | 25 |
| Når maden skal holdes varm eller kold | 25 |
| Retningslinier for håndtering og opbevaring af fødevarer | 25 |
| <i>Case: Den travle åbningsdag</i> | 27 |
| Personalets personlige hygiejne | 28 |
| Håndvask..... | 28 |
| Beklædning..... | 29 |
| Sundhedstilstand | 29 |
| Rygning..... | 29 |
| <i>Case: Et betændt sår</i> | 31 |
| Rengøring og desinfektion..... | 32 |
| Generelle råd om rengøring og desinfektion | 32 |
| Vedligehold..... | 33 |
| Skadedyr - forebyggelse og anmeldelsespligt..... | 32 |
| <i>Case: En ulykke kommer sjældent alene</i> | 33 |
| Andre krav til fødevarerbutikker, fødevarerengrosvirksomheder og restauranter. | 35 |
| Import- og eksportregler..... | 35 |
| Forurening af mad..... | 35 |
| Tilsætningsstoffer..... | 36 |



| | |
|--|-----------|
| Emballage, materialer og genstande..... | 36 |
| Korrekt mærkning | 37 |
| Forbud mod vildledning..... | 38 |
| Mærkning af frugt og grønt..... | 39 |
| Særlige mærkningsordninger | 39 |
| <i>Case: Delikatesser fra Italien.....</i> | <i>39</i> |
| Fødevaremyndighedernes tilsyn..... | 40 |
| Tilsynsførende har ret til at komme ind | 40 |
| Prøveudtagning..... | 41 |
| Kontrolprøver | 41 |
| Efter tilsynet..... | 42 |
| Fødevareregionen griber ind..... | 41 |
| Smiley-ordningen – offentliggørelse af kontrolrapporter..... | 43 |
| Smiley'er på nettet | 42 |
| <i>Case: Andet tilsynsbesøg.....</i> | <i>45</i> |
| Opsummering og handlingsplan | 46 |
| Særlige krav til restaurationer..... | 46 |
| Eksempler på prøvespørgsmål..... | 48 |
| Få mere information | 49 |
| Bilag A..... | 50 |



Forord

Når du driver fødevarevirksomhed eller restaurant, er det vigtigt, at du kender og overholder fødevarelovgivningen. Reglerne skal bl.a. sikre, at forbrugerne ikke bliver syge af fødevarer og beskytte kunderne mod vildledende markedsføring.

I modulet om fødevarelovgivning kan du lære om:

- Hvordan fødevarekontrollen fungerer, især med vægt på kravene til din virksomheds egenkontrol.
- Hvordan du som virksomhedsejer fører overordnet tilsyn med, at krav i fødevarelovgivningen bliver overholdt i din virksomhed.
- Eksempler på hvilke områder fødevarelovgivningen dækker – f. eks. mærkningsregler og importregler. Du vil altså se eksempler på, hvad fødevaremyndighederne kontrollerer, når de fører tilsyn.



Hvorfor er fødevarehygiejne så vigtig?

Dårlig hygiejne gav hundreder salmonella på Bakken

En kokkeelev, der ikke vaskede hænder efter toiletbesøg, er skyld i, at flere hundrede gæster på en restaurant på Bakken er blevet ramt af en alvorlig salmonella-infektion. 25 af gæsterne blev så syge, at de har måttet indlægges til behandling på sygehus, og flere har bebudet erstatning mod indehaveren af restauranten, hvor hygiejnen ellers var god, råvarerne friske, og overskydende mad blev kasseret hver dag, konstaterer en overlæge fra Statens Serum Institut. Kokkeleven var uden at vide det selv smittet med salmonella.

(Resumé af artikel i Berlingske Tidende, 22. oktober 2003)

Det er væsentligt for alle mennesker, at de trygt kan spise den mad, de køber eller får serveret uden frygt for at blive syge eller endda dø af sygdomme, som de har fået gennem maden. I dag kender vi årsagerne til, at mad kan gøre mennesker syge, og vi ved også, hvad vi skal gøre, for at det ikke sker. Derfor er der en række regler, som skal overholdes af alle virksomheder, der fremstiller, opbevarer, tilbereder og sælger mad i Danmark. Lovkravene bunder i den viden, vi har om fødevarebårne sygdomme, og hvad vi kan gøre for at undgå dem.



Reglerne drejer sig om, hvad den enkelte virksomhed skal gøre for at sikre, at kunderne ikke bliver syge af den mad, der bliver solgt. Reglerne omhandler også andre væsentlige problemstillinger, f.eks. sikring af forbrugerne mod vildledende markedsføring samt, at fødevarer skal mærkes, så de kan spores og tilbagekaldes, hvis der er mistanke om sundhedsfare.

Det er de regler, du skal lære om i modulet om fødevarelovgivning. Reglerne er nedskrevet i en række love og bekendtgørelser som f.eks. Fødevareloven, autorisationsbekendtgørelse og EF-forordningen om fødevarehygiejne.

Ejerens ansvar

I dette undervisningsmateriale får du gennemgået de mest centrale dele af fødevarelovgivningens krav, og du vil se eksempler på, hvad der bliver ført tilsyn med fra fødevaremyndighedens side.

Det er din pligt som indehaver af en fødevarevirksomhed at kende alle de krav, der gælder for din fødevarevirksomhed. Under punktet "Få mere information" finder du henvisninger til materiale, som går mere i dybden med kravene i fødevarelovgivningen.

Det kan desuden være en god idé at søge vejledning om reglerne hos din lokale fødevareregion. Hvis du er medlem af en brancheorganisation, kan du både få vejledning og mere grundig rådgivning hos organisationen.

OBS!

Som ejer af en fødevarevirksomhed er det dit ansvar at kende og overholde alle de lovkrav, som er relevante for din virksomhed.



Case: Pizzeria Napoli og Peters mejeri

Jonas og Peter har været gode venner siden folkeskolen. De to venner har altid haft en drøm om at få deres egen virksomhed og blive selvstændige. Efter nogen overvejelse har de nu begge bestemt sig for at tage springet.

Jonas vil åbne et pizzeria – det skal hedde 'Pizza Napoli'. Jonas har fundet nogle gode lokaler i centrum af Odense, hvor der tidligere har ligget et værtshus, så det skal sættes lidt i stand, inden han kan bruge lokalerne. Jonas's kæreste og en af hans venner har tilbudt at hjælpe i det første stykke tid.

Peter er uddannet mejerist, og han har altid ønsket sig at have sit eget lille mejeri. Peters ide er, at mejeriet skal være en fødevarerengrosvirksomhed og sælge kvalitetsprodukter og specialiteter til detailhandlen – fødevarerbutikker og restauranter. Peter har fundet nogle lokaler i et fabrikskvarter i udkanten af Odense og er nu i fuld gang med at bygge om. Peter har ansat en hjælper, Jeppe, til at pakke og gå til hånde i mejeriet.



Som ejer eller bestyrer af en virksomhed, der tilbereder eller sælger fødevarer, er de to ejere dem, der er ansvarlige for, at fødevarelovgivningen bliver overholdt. Det ansvar handler i bund og grund om at sikre, at kunderne ikke bliver udsat for sygdom og forurening gennem den mad, der bliver solgt i Pizzeria Napoli eller produceret hos Peter i mejeriet. Det er også de to ejeres ansvar at sikre, at kunderne ikke bliver udsat for vildledende markedsføring.

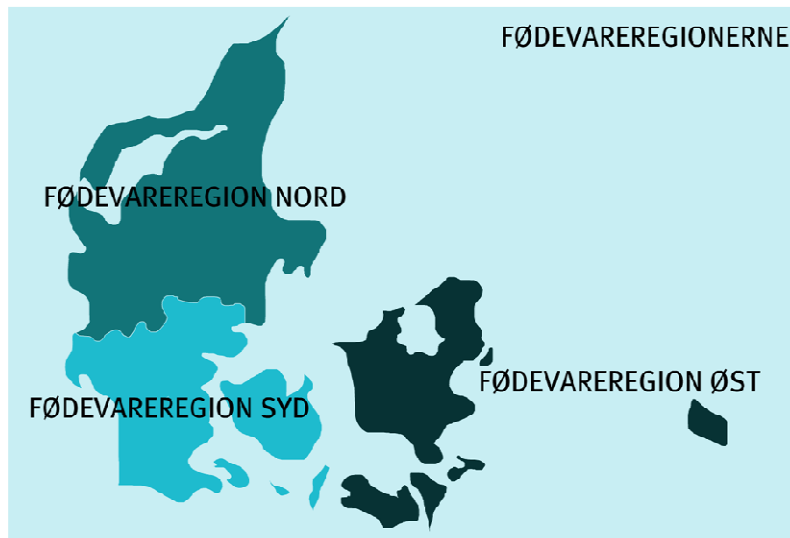
I løbet af dette modul skal du hjælpe Jonas og Peter med at sikre fødevarerhygiejnen og med i det hele taget at overholde fødevareloven, så kunderne ikke bliver syge, og de ikke risikerer at skulle betale bøder eller være nødt til at lukke forretningen.

Når du har løst opgaverne, kan du finde vejledende svar på side 54 bagerst i modulet.



Fødevareregionerne

Danmark er opdelt i tre fødevareregioner, som foretager kontrol med fødevarerbutikker, fødevarerengrosvirksomheder og restauranter i deres område. Det er den lokale fødevareregion, du skal henvende dig til, når du har brug for vurderinger, autorisationer og vejledning om fødevarerlovgivningen.



Link

Du kan finde en oversigt over fødevareregionerne på fødevarerstyrelsens hjemmeside:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk>

Autorisation før opstart

Før man starter en fødevarer virksomhed, skal man kontakte fødevarermyndigheden, som skal autorisere eller registrere virksomheden. Nogle virksomheder skal ikke autoriseres, men blot registreres. Det gælder f.eks. fødevarerbutikker, der *ikke* producerer fødevarer, men kun sælger indpakkede, letfordærlige fødevarer, eller behandler eller udskærer brød, kager, frugt og grønt, hvor der ikke er hygiejniske problemer. Reglen om at virksomheden blot skal registreres gælder også, hvis det drejer sig om fødevarer i selvbetjeningsautomater, eller køkkener i børneinstitutioner.

Du skal udfylde samme skema uanset om din virksomhed skal registreres eller autoriseres. Sammen med blanketten skal du sende:

- Beskrivelse af hvad der sker i virksomheden
Hvilke varer får du ind, hvad gør du ved dem og hvordan sælger du dem? Du skal f.eks. vise at varer holdes adskilt og ikke kan forurene hinanden.
- Plantegning
Tegningerne skal vise hvordan lokalerne er indrettet.
Virksomheder der kun sælger færdigpakkede fødevarer fra andre virksomheder skal ikke indsende tegninger
- Egenkontrolprogram
Du skal beskrive hvordan du løbende sørger for at din virksomhed overholder reglerne i Fødevarelovgivningen. For de områder, hvor der er risiko for fødevarer sikkerheden skal du



have et skriftligt egenkontrolprogram. For områder uden risiko for fødevarer sikkerheden kan du nøjes med mundtligt at beskrive Gode arbejds gange.

Hvis din virksomhed hører til dem der kun skal registreres, kan du starte, så snart fødevareregionen bekræfter at de har registreret din virksomhed.

Hvis din virksomhed skal autoriseres kommer fødevareremyndigheden på kontrolbesøg og vurderer, hvad virksomheden ønsker at producere og hvordan. Blandt andet vurderes det, om virksomhedens indretning er fornuftig i forhold til den produktion, der skal foregå – f.eks. om det er nemt at gøre rent, og om der er tilstrækkelig kølekapacitet til at opbevare maden ved korrekt temperatur.

Hvis du skal autoriseres, må du først starte din virksomhed, når du har fået en skriftlig bekræftelse på autorisation fra fødevareremyndigheden.

Link

Du kan se den blanket, du skal bruge for at søge om autorisation og registrering på fødevarerstyrelsens hjemmeside:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Blanketter/Blanketter/forside.htm>

Du kan læse mere om de krav, der stilles til indretning af fødevarerbutikker, fødevarerengrosvirksomheder og restauranter i Fødevarerstyrelsens folder: "Om indretning af restauranter, supermarkeder og lignende". Du kan se folderen på fødevarerstyrelsens hjemmeside:

<http://gl.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/FaktaOmRegler/forside.htm>

OBS! Din virksomhed må først begynde at producere, tilberede eller sælge madvarer, når den er blevet autoriseret eller registreret af fødevareremyndigheden.

Fritaget for autorisation og registrering

OBS! Visse virksomheder er fritaget for autorisation og registrering.

Her kan du se hvilke:

- 1) Lejlighedsvis fødevarer virksomhed på fx markeder, udstillinger, dyrskuer og ved reklamekampagner.
- 2) Virksomheder, hvis primære aktivitet ikke er markedsføring af fødevarer, og som kun foretager en ubetydelig markedsføring af ikke-letfordærlige, indpakkede fødevarer eller kaffe, te o.l.
- 3) Dagtilbud for børn indtil skolestart i private hjem o.l.
- 4) Institutioner med dagtilbud til børn efter skolestart og unge, hvor der alene foretages behandling af begrænset karakter af fødevarer eller lejlighedsvis behandling af fødevarer for at beskæftige børnene og de unge.
- 5) Skoleboder, der markedsfører drikkevarer, frisk frugt, sukkervarer o.l.
- 6) Servering af morgenmad i forbindelse med overnatning, når antallet af gæster ikke overstiger 12 personer.
- 7) Foreninger, religiøse organisationer o.l., hvis primære aktivitet ikke er markedsføring af fødevarer, medmindre deres aktivitet som fødevarer virksomhed indebærer en vis grad af kontinuitet og organisation.

Du kan læse mere om undtagelserne i [Bekendtgørelse om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder](#) nr. 149 af 25.februar 2008, §14. Du finder bekendtgørelsen på Retsinformations hjemmeside: www.retsinfo.dk

**Ny autorisation ved ændringer**

Hvis din virksomhed på et tidspunkt foretager væsentlige ændringer i lokalernes indretning eller begynder at håndtere andre typer af fødevarer, skal du kontakte den lokale fødevareregion for at få en ny autorisation af din virksomhed. Hvis din virksomhed begynder nye aktiviteter som f.eks. at importere fødevarer, skal det anmeldes til fødevareregionen.

Hvis du overtager en fødevarevirksomhed, skal du kontakte fødevareregionen for at oplyse, at virksomheden har fået ny ejer, senest ved overtagelsestidspunktet.

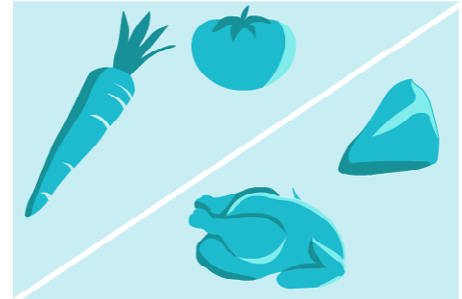


Case: Den første kontakt med fødevaremyndigheden

Jonas, Sofia og Tomas er gået i gang med at ombygge det gamle værtshus. De har revet alt inventaret ud og skal nu til at lave nyt lager, køkken, toiletter og serveringslokale.

For at sikre fødevarehygiejnen er det vigtigt, at lokalerne bliver indrettet med omtanke og i henhold til de gældende regler. Det skal være nemt at holde orden, gøre rent og vedligeholde lokalerne.

Prøv at forestille dig en travl dag i pizzeriaet, hvor råvarer, færdige pizzaer og affald skal håndteres, mens kunderne betjenes. Samtidig skal alle hygiejneforskrifter overholdes. F.eks. skal forskellige typer råvarer holdes adskilt under tilberedning, opbevaring af varer skal ske ved korrekt temperatur og personalet skal kunne vaske hænder ofte.



Hvad kan du forestille dig, at Jonas skal tænke på med hensyn til sikring af fødevarehygiejnen, når han indretter sit pizzeria?

Se evt. uddrag af EF-forordningen om fødevarehygiejne på næste side.

Jonas kontakter den lokale fødevareregion for at få autoriseret sin virksomhed.

Udfyld autorisationsblanketten for Jonas.

- se bilag A

Jonas får besked fra fødevaremyndigheden om, at indretningen er fornuftig, men at han ikke kan få autoriseret pizzeriaet, før han har udarbejdet et "egenkontrolprogram", som ligeledes skal godkendes.

"Hmm", tænker Jonas, "Hvad er et egenkontrolprogram?"

Når du overvejer dit svar kan du evt, sammenligne med det vejledende svar på side 54.

**Uddrag af:**

**Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF)
nr. 852/2004 af 29. april 2004 / nr. 1019 af 17. oktober 2008
om fødevarehygiejne**

Bilag II

Kapitel 1

Almindelige bestemmelser for fødevarelokaler

1. Lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.
2. Fødevarelokalernes grundplan, udformning, udførelse, beliggenhed og dimensioner skal være således:
 - a) at de kan vedligeholdes, rengøres og/eller desinficeres, at luftbåren kontaminering kan undgås eller begrænses til det mindst mulige, og at der er plads nok til, at alt arbejde kan udføres hygiejnisk
 - b) at der ydes beskyttelse mod ansamling af snavs, kontakt med giftige materialer, afgivelse af partikler til fødevarerne og dannelse af kondensvand eller uønsket mug på overflader
 - c) at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod kontaminering og navnlig bekæmpelse af skadegørere,og
 - d) at der om nødvendigt er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarerne kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således, at temperaturen kan overvåges og om nødvendigt registreres.
3. Der skal være et tilstrækkeligt antal toiletter, som er forbundet med et effektivt afløbssystem. Der må ikke være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.
4. Der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssig placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende koldt og varmt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.
5. Der skal være passende og tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation. Mekanisk luftstrøm fra et forurenede til et rent område skal undgås. Ventilationssystemerne skal være således konstrueret, at filtre og andre dele, som kræver rengøring eller udskiftning, er let tilgængelige.
6. De sanitære installationer skal have tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation.
7. Fødevarelokalerne skal tilstrækkelig naturlig og/eller kunstig belysning.
8. Afløbsforhold skal være tilstrækkelige til formålet. De skal være konstrueret og udformet således, at der ikke er risiko for kontaminering. Helt eller delvis åbne afløbskanaler skal være udformet således, at spildevandet ikke løber fra kontamineret område til og ind i et rent område, bl.a. et område, hvor der håndteres fødevarer, der vil kunne udgøre en høj risiko for den endelige forbruger.
9. Der skal, om nødvendigt, være passende omklædningsforhold for personalet.
10. Rengørings- og desinfektionsmidler må ikke opbevares på steder, hvor der håndteres fødevarer.



Hvad er egenkontrol?

Som virksomhedsejer er du ansvarlig for, at folk ikke bliver syge af fødevarer fra din virksomhed. *Du* skal derfor selv kontrollere at *din* virksomhed overholder reglerne og at dine og *dine* varer er i orden. Det er det, man kalder "egenkontrol".

Alle fødevarerbutikker, fødevarerengrosvirksomheder og restauranter skal føre en form for egenkontrol, som skal sikre, at fødevarerne håndteres og opbevares korrekt, lige fra de kommer ind i virksomheden, og til de forlader den igen. Fødevaremyndigheden fører tilsyn med, at egenkontrollen fungerer, som den skal.

Der findes både mundtlig og skriftlig egenkontrol og kravene til hvilken type egenkontrol man skal lave afhænger af, hvilke risici der er forbundet med virksomhedens produktion og håndtering af fødevarer.

Egenkontrol i virksomheder med lav risiko

Virksomheder med lav risiko skal ikke føre skriftlig egenkontrol, fordi det ikke er muligt at udpege kritiske kontrolpunkter for fødevarsikkerheden i disse virksomheder.

Har du en virksomhed med lav risiko, er det altså som udgangspunkt tilstrækkeligt, at du som virksomhed har gode arbejdsgange for at holde god hygiejne, og kan fortælle den tilsynsførende, hvordan du har styr på det.

Men du skal til enhver tid overholde lovgivningen. Så du skal fx have skriftlig dokumentation for importaktivitet og sporbarhed.

Virksomheder med lav risiko er:

Engrosvirksomheder:

- Agenturhandlere, som hverken ejer, opbevarer eller transporterer fødevarer.
- Transportører af varer, som ikke skal på frost eller køl - fx konserver og sodavand.
- Vin og spiritusforhandlere, som kun forhandler varerne og ikke tapper dem.

Detailvirksomheder:

- Frugt- og grønthandlere, som ikke sælger varer der kræver køl eller frys - fx ikke sælger fetaost.
- Apoteker, som ikke sælger varer der kræver køl eller frys.
- Automater med fødevarer, som ikke kræver køl eller frys.
- Kiosker, som kun sælger varer der kan holde sig uden køl + indpakket is.
- Keramikere og glaspustere, som sælger direkte til forbrugere.
- Boder, som kun sælger varer der kan holde sig uden køl – fx brændte mandler.
- Vinforretninger
- Værtshuse, som kun serverer fx chips og peanuts i poser.





- Handel med fødevarer, der ikke sker i en butik – fx nethandel – når varerne ikke kræver køl eller frys.

Hvis virksomheden skifter ejer, skal det påny vurderes om virksomheden hører til kategorien ”virksomhed med lav risiko”.

Link

Du kan læse mere om Virksomheder med lav risiko på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_i_fodevarevirksomheder/Virksomheder_med_lav_risiko/Forside.htm

Mundtlig egenkontrol

Mundtlig egenkontrol eller *gode arbejdsgange* bruges på områder der ikke har direkte betydning for fødevarerens sikkerhed i virksomheden. Du skal fortsat have styr på reglerne på disse områder og på at du overholder dem, men der er ikke krav om du skriver ned hvordan du holder øje med det.

Eksempler på områder, hvor du kan nøjes med gode arbejdsgange er:

- Rengøringsvenlig indretning
- Skadedyrssikring
- Hygiejnisk affaldshåndtering
- Personalehygiejne
- Kontrol af mærkningsprog og emballage
- Rengøring i områder, hvor der ikke er risiko for at produkter og råvarer bliver forurenet
- Personalets hygiejneuddannelse.

Gode arbejdsgange kan altså f.eks. handle om at dine varer er mærket på dansk, at dine lokaler og dit udstyr er i orden og fungerer som det skal og at der ikke kommer mus, rotter eller andre skadedyr ind i din virksomhed.

OBS! Gode arbejdsgange kaldes også for god hygiejnepraksis, god fremstillingspraksis, mundtlige procedurer, gode rutiner, GMP eller Good Manufacturing Practice.

Selv om fødevarermyndigheden ikke stiller krav om at gode arbejdsgange skal skrives ned, eller skal se dem ved kontrolbesøg, kan det være en god idé at du for dig selv skriver arbejdsgangene ned.

Det er særlig vigtigt hvis der er flere medarbejdere der skal udføre de samme arbejdsgange.

Skriftlig egenkontrol

Skriftlig egenkontrol bruges på områder, der har direkte betydning for fødevarerens sikkerhed i virksomheden. Her skal du ikke bare have styr på reglerne og på at du overholder dem, men du skal også skrive ned, hvordan du holder øje med det, og hvad resultatet af din kontrol er.



Her er en række eksempler på områder, hvor du skal have egenkontrolprogram og skriftlig dokumentation for din egenkontrol:

- Kølevarerne skal være kolde nok når du modtager dem.
- Kølevarer skal sættes på kølelager med det samme du modtager dem – de må ikke stå i længere tid ved stuetemperatur eller ude i solen.
- Færdigvarer skal køles hurtigt ned.
- Mad på varmeborde skal holdes tilstrækkeligt varm hele tiden – eller tages væk når den ikke er varm mere.
- Borde, skærebrætter, slicemaskiner og andet udstyr skal gøres rene og desinficeres.

Egenkontrolprogrammet skal tage udgangspunkt i, hvad der sker i lige netop din virksomhed. Programmet beskriver, hvordan du og dine medarbejdere bedst muligt sikrer, at der ikke går noget galt i løbet af en arbejdsdag. Og hvad I skal gøre, hvis noget alligevel går galt.

Egenkontrollen udføres ved, at medarbejderne kontrollerer en række forskellige ting; f.eks. råvarernes tilstand, temperaturen i køleskabet og om rengøringen er i orden. Resultatet skrives ind i et skema sammen med dato og eventuelt tidspunkt for kontrollen.

I egenkontrolprogrammet skal der stå, hvordan og hvor ofte egenkontrollen skal dokumenteres.

Den dokumentation skal du gemme så du kan fremvise den til fødevareremyndigheden, når de kommer på kontrolbesøg.

OBS!

Hvis du ikke fremstiller eller pakker fødevarer i din virksomhed, kan du som regel nøjes med skriftlig egenkontrol for temperatur ved modtagelse og opbevaring.

OBS!

Egenkontrol betyder ikke "ingen kontrol".

Fødevarerregionen kommer og kontrollerer at virksomheden følger sit egenkontrolprogram, og at den i øvrigt overholder fødevarelovgivningen.

Vurdering af egenkontrolprogram

Virksomheder med lav risiko for fødevarsikkerheden, dvs. virksomheder der ikke producerer eller tilbereder madvarer, f.eks. kiosker, købmænd og supermarkeder, skal registreres af den lokale fødevarerregion inden opstart. De behøver ikke indsende et egenkontrolprogram, men deres *gode arbejdsgange* vil blive vurderet af fødevareremyndigheden ved senere kontrolbesøg.

For nystartede virksomheder, der producerer eller tilbereder madvarer, skal egenkontrolprogrammet indsendes sammen med ansøgningen, når virksomheden skal autoriseres. Egenkontrolprogrammet vurderes af den lokale fødevarerregion, inden virksomheden begynder at producere og sælge madvarer.

Det er bedre, at en virksomhed har et simpelt egenkontrolprogram, den følger, end et kompliceret program, som ikke bliver fulgt. Du skal løbende revidere og tilpasse din virksomheds egenkontrolprogram. Derfor kan du skaffe dig erfaringer og efterhånden udbygge og optimere egenkontrolprogrammet.

**Link**

På Fødevarestyrelsens hjemmeside findes der vejledninger til, hvad din virksomhed kan gøre for at leve op til kravene om egenkontrol.

Vejledningerne er rettet mod både mundtlig og skriftlig egenkontrol, så du let kan finde de oplysninger du behøver.

Udover disse vejledninger findes der en skabelon til egenkontrol "Ex på egenkontrolprogram for en fødevarevirksomhed med begrænset tilvirkning og sortiment, maj 2009"

Det er god idé at printe skabelonen, så du kan få et indtryk af, hvad egenkontrol er. Du kan bruge skabelonen i forbindelse med casen gennem resten af modulet, og du kan også bruge den som inspiration, når du selv skal udforme dit egenkontrolprogram.

Vejledninger og skabelon findes på denne adresse:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Kontroltyper/Egenkontrol/Forside.htm>

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Ny_virksomhed_hvordan/Forside.htm

Branchekoder

Nogle brancheorganisationer har udviklet en såkaldt "branchekode", som er en vejledning til, hvordan man indfører egenkontrol i virksomheder indenfor netop deres branche. Således findes der særlige branchekoder for hotel- og restaurationserhvervet, for supermarkeder (inkl. mindre købmænd og kiosker), for mindre caféer og restauranter, for mejerier og for en række andre brancher. Branchekoderne kan købes af alle hos brancheorganisationerne og til en særlig pris, hvis du er medlem.

Det kan være en stor hjælp at tage udgangspunkt i den branchekode, som er relevant for din virksomhed, hvis en sådan findes.

Tilbagetrækning og sporbarhed

Hvis du kommer i en situation, hvor du har solgt fødevarer, der ikke lever op til fødevarelovgivningens krav og som derfor kan gøre mennesker syge, er det dit ansvar, at disse fødevarer straks tilbagetrækkes. Det er også dit ansvar at informere leverandøren og fødevaremyndighederne. Det er derfor nødvendigt, at du kan spore dine fødevarer tilbage til dine leverandører eller kunder.

En vigtig del af din virksomheds egenkontrol er sporbarhed.

- Hvis du har en fødevarebutik eller restaurant, skal du vide, hvem du har købt dine fødevarer af.
- Hvis du har en fødevarengrosvirksomhed, skal du vide, hvem du har solgt dine fødevarer til, og hvem du selv har købt råvarerne af.

Det er meget vigtigt, at du kan dokumentere hvem der er leverandør på dine varer, eller hvem du som grossist har solgt til. Det vil sige, at du har skrevet det ned på papir eller har det som elektronisk dokumentation. En del af fødevarekontrollen består netop i at undersøge, om du er i stand til at spore dine varer.

Er uheldet ude, er det er dit ansvar at advare forbrugerne. Hvis dine fødevarer er nået ud til forbrugerne, er det derfor dit ansvar at advare ved for eksempel at sætte skilte op i butikken, udsende pressemeddelelser eller lægge relevant information ud på din virksomheds hjemmeside.

Når du ved, hvilke virksomheder, du har handlet med, er det nemmere og billigere at tilbagetrække fødevarer, der ikke lever op til fødevarelovgivningen.

**Link**

Du kan finde mere information om sporbarhed på fødevarestyrelsens hjemmeside:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Sadan_kontrollerer_vi/Sporbarhed/Forside.htm

Hvis du vil vide mere om tilbagetrækning af fødevarer, kan du finde mere information på fødevarestyrelsens hjemmeside:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Tilbagetraekning/forside.htm>

Eftersyn af egenkontrol

Når fødevaremyndigheden kommer på kontrolbesøg, efterser den tilsynsførende også din egenkontrol.

For den mundtlige egenkontrol betyder det, at du skal kunne fortælle, hvad du gør for at holde øje med, at alt er i orden, når den tilsynsførende spørger til f.eks. gulvvask i kundeområder.

Hvis forholdene ikke er i orden, og du ikke kan gøre rede for dine gode arbejdsgange, vil den tilsynsførende vejlede dig om, hvad de relevante arbejdsgange kan være. Måske får du også en sanktion sammen med vejledningen. Det kan være en bøde for slet ikke at have gode arbejdsgange eller en indskærpelse.

Hvis den tilsynsførende flere gange ser, at dine gode arbejdsgange ikke er gode nok for et bestemt område, kan du få et påbud om at have skriftlig egenkontrol for lige præcis dét område. Dvs. at du skal have et egenkontrolprogram og fejlskemaer for din egenkontrol af området.

For den skriftlige egenkontrol betyder et eftersyn, at den tilsynsførende ved hvert kontrolbesøg gennemgår dit egenkontrolprogram og ser på, om programmet passer til din virksomhed. Dvs. om du har beskrevet, hvor det kan gå galt, hvordan du holder øje og hvad du gør hvis det er gået galt.

Den tilsynsførende ser også på dine skemaer og anden dokumentation for, at du faktisk har ført egenkontrol som du beskriver i dit egenkontrolprogram – og hvad du har fundet. Det bliver også kontrolleret, hvad du har registreret af fejl, og hvad du har gjort for at rette op på dem. Samtidig kontrollerer den tilsynsførende om din virksomhed er i orden og om produktion og salg sker på en ordentlig måde.

Hvis forholdene ikke er i orden, vil den tilsynsførende vejlede dig om, hvad den relevante skriftlige egenkontrol kan være. Måske får du også en sanktion sammen med vejledningen. Det kan være en bøde for slet ikke at have skriftlig egenkontrol eller en indskærpelse.

Hvis den tilsynsførende flere gange ser, at din skriftlige egenkontrol ikke er god nok for et bestemt område, kan du få et påbud om at forbedre dit egenkontrolprogram for lige præcis dét område. Den tilsynsførende har også mulighed for at give dig påbud om at få rådgivning fra et privat firma, hvis du ikke selv kan få styr på din egenkontrol.

OBS!

Husk at fortælle den tilsynsførende, hvis du har ændret i dit egenkontrolprogram siden sidste kontrolbesøg. Hvis du ændrer i produktion, indretning, vareudvalg og produktionslokaler skal du søge om tilladelse til før du ændrer noget. Det har nemlig betydning for din autorisation.



Hvordan kommer du i gang med egenkontrol?

Et egenkontrolprogram er som sagt en systematisk beskrivelse af, hvordan du vil føre skriftlig egenkontrol. Du skal have et egenkontrolprogram for de områder, der kan betyde en risiko for fødevarerisikoen – dvs. de områder som kan gøre folk syge af maden, hvis der ikke er styr på dem.

Du skal have styr på dit egenkontrolprogram sammen med resten af din egenkontrol, inden du starter din virksomhed. Du skal altså skrive egenkontrolprogrammet, når du går i gang med egenkontrollen og så løbende justere det. Dit egen egenkontrolprogram skal altid være i virksomheden.

Men hvordan kommer du helt konkret i gang?

Byg dit egenkontrolprogram op efter de følgende 7 trin, også kaldet **HACCP-principperne**, så er du sikker på at få taget stilling de væsentlige punkter. Og skriv programmet så enkelt, at alle medarbejdere ved hvad de skal gøre.



Trin 1:

Hvad kan gå galt i min virksomhed – dvs. risikoanalyse?

Du skal gennemgå og vurdere de farer, der kan være forbundet med din virksomheds fødevarerproduktion.

Risikoen kan f.eks. være:

- At der på grund af forkerte opbevaringstemperaturer er for mange bakterier i pålægsvarene
- At der vokser for mange bakterier frem i maden, inden den bliver kølet ned



Trin 2:

Hvordan kan det gå galt – dvs. hvor er de kritiske kontrolpunkter?

Når du har fundet de farlige situationer, skal du finde de steder i produktionen, hvor du og dine medarbejdere kan kontrollere, om maden eksempelvis bliver håndteret, opbevaret eller mærket korrekt.

De kritiske kontrolpunkter kan f.eks. være

- Temperaturkontrol af kølevarer - aflæs temperatur ved modtagelse af varer
- Temperaturen i kølerummet – aflæs termometer jævnligt, er der koldt nok?
- Rengøring af udstyr med direkte kontakt med fødevarer – fx knive og skærebrætter
- Varer på varmebord – deres temperatur og hvor lang tid de står der
- Sammenhæng mellem tid og temperatur, når fødevarer skal køles ned

**Trin 3:****Hvad skal der til for at det går galt – hvornår er den kritiske grænse overskredet, så det er uacceptabelt?**

Når du har fundet de kritiske kontrolpunkter, skal du tage stilling hvordan du vurderer hvad der er normal og hvornår noget er gået galt. Det betyder at du skal sætte nogle grænser.

F.eks. grænser for:

- Hvor varmt der må blive i kølerummet
- Hvor længe kølevarerne må stå ved stuetemperatur før du får dem på køl
- Hvor store mængder fødevarer, der må stilles til afkøling – brug flere beholdere

**Trin 4:****Hvordan og hvor tit holder jeg øje med om det går galt – overvågning?**

Når du har sat grænseværdierne, skal du fastlægge, hvordan og hvor ofte de kritiske kontrolpunkter skal overvåges. Du skal også beslutte, hvem der skal foretage kontrollen.

Det kan f.eks. være at du checker temperaturen på kølelageret hver dag, eller at du regelmæssigt kontrollerer om

færdigpakkede varer, som du skal sælge videre, er mærket i overensstemmelse med loven.

**Trin 5:****Hvad gør jeg, hvis det er gået galt, så det ikke sker igen – korrigerende handlinger?**

Det kan ikke undgås, at der ind i mellem går noget galt i en fødevarevirksomhed. Det kan f.eks. skyldes strømsvigt, at maskiner bryder sammen eller at medarbejdere bytter om på råvarerne.

Et vigtigt afsnit i dit egenkontrolprogram handler om, hvad du skal gøre, hvis du eller en medarbejder ved overvågningen af et kritisk kontrolpunkt opdager en fejl. Du skal både beskrive, hvad der skal gøres for at kontrolpunktet kommer i orden og, hvad der skal gøres for, at det ikke sker igen. Det skal også stå, hvem der er ansvarlig for at det gøres.

Det kan f.eks. være at du skal:

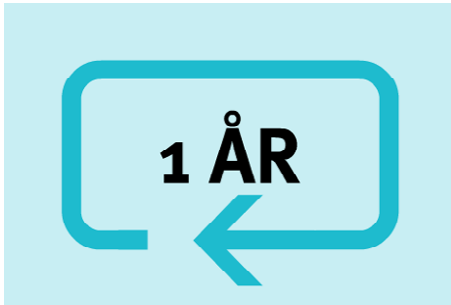
- Checke om termometret virker – og ellers skifte det
- Ændre på rækkefølgen af rengøringen
- Ændre tidspunktet for, hvornår nye varer checkes
- Kassere varer, der er forurenede

Hvis der bliver konstateret en fejl ved overvågningen af et kritisk kontrolpunkt, skal det være klart, hvad der skal gøres for at rette fejlen og hvem der skal gøre det.

**Trin 6:**

Hvordan skriver jeg ned, at jeg har holdt øje og skriver ned, hvad jeg har gjort, når noget er gået galt?

Du skal altid kunne dokumentere at du har kontrolleret og hvornår og hvad der evt. er gået galt. Derfor skal du vælge hvilke skemaer og fejlskemaer, du vil bruge.

**Trin 7:**

Hvordan sikrer jeg, at egenkontrolprogrammet passer med virkeligheden i min virksomhed? - Revision

Tag stilling til hvor ofte du vil revidere dit egenkontrolprogram. Når du ændrer på arbejdsgange i virksomheden, skal du altid tænke over, om der så skal justeres i egenkontrolprogrammet, så det passer til den daglige virkelighed.

Programmet skal f.eks. justeres, hvis du:

- Ændrer på vareudbuddet: Fx hvis du selv laver kødsovs i stedet for at købe den færdig.
- Laver om på måden at lave mad på: Hvis du fx begynder at lave maden i en anden rækkefølge, så noget skal køles ned inden det skal bruges. Eller bruger det samme udstyr til flere forskellige retter – så skal du have styr på rengøringsprocedurerne, så retterne ikke kan forurene hinanden (fx fjerkrækød og svinekød).
- Bygger om
- Finder ud af, at det er bedre at gøre rent på en anden måde.

Det kan også være at du har haft gentagne problemer med et kritisk kontrolpunkt og derfor vil ændre på en procedure.

- Eksempel: Hvis det har været et tilbagevendende problem, at køleskabstemperaturen er for høj, kan det være en løsning at bruge et særligt køleskab til nedkøling af mad.

I begge tilfælde kan du skrive de nye arbejdsgange ind i det eksisterende egenkontrolprogram. Det er ikke hele programmet, der skal skrives om.

Husk at egenkontrolprogrammet som minimum skal gennemgås en gang om året, så der kan indføres nye rutiner, hvis der er behov for det.

Umiddelbart kan de syv trin se voldsomme ud, men det bliver mere overskueligt, når du gennemgår det i forhold til din egen virksomhed.

Du kan finde hjælp til dit egenkontrolprogram i en branchekode.

Link

Du kan finde mere information om HACCP-principperne på Fødevarestyrelsens hjemmeside: http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_i_foedevarevirksomheder/Egenkontrolprogram_HACCP/Forside.htm



Case: Udformning af et egenkontrolprogram.

Jonas kendte ikke til kravet om egenkontrol, før han henvendte sig til Fødevareregion Syd, kontrolafdeling Odense for at få autoriseret sit pizzeria. Her blev han gjort opmærksom på vejledningerne om egenkontrol på Fødevarestyrelsens hjemmeside og et eksempel på et egenkontrolprogram. Det kan hjælpe ham, når han skal udforme sit egenkontrolprogram:

- Fødevarestyrelsen, Egenkontrol
http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_i_fodevarevirksomheder/Forside.htm
- "Eksempel på egenkontrolprogram for en fødevarer virksomhed med begrænset tilvirkning og varesortiment"

Jonas beslutter at tage udgangspunkt i eksemplet, og han er faktisk lettet over at se, at det ikke er så slemt at gå til, som han først havde frygtet. Jonas skal dog selv lave et egenkontrolprogram, der passer til hans virksomhed. Han skal blandt andet tage stilling til, hvilke procedurer han skal have mundtlige gode arbejdsgange for, og hvilke han skal lave et skriftligt egenkontrolprogram for. Han kan bruge hjemmesiden og skabelonen som inspiration.

- **Gennemgå "Eksempel på egenkontrolprogram for en fødevarer virksomhed med begrænset tilvirkning og varesortiment" for at få et indtryk af, hvad egenkontrol går ud på.**

Den lokale fødevareregion vurderer den skriftlige del af egenkontrolprogrammet, men gør opmærksom på, at han skal tilrette det, efterhånden som han får nogle erfaringer med sikring af fødevarerhygiejnen i pizzeriaet.

Egenkontrolprogrammet skal under alle omstændigheder revideres efter et år, og på det tidspunkt vil det være godt, hvis han har skrevet noget ned om erfaringerne i løbet af året.

Peter har ligesom Jonas udformet en autorisationsblanket for sin virksomhed. Peter skal nu i gang med at lave egenkontrolprogrammet for sit mejeri. Peter kendte ikke til kravet om egenkontrol, før han henvendte sig til Fødevareregion Syd, kontrolafdeling Odense for at få autoriseret sit mejeri. Her blev han gjort opmærksom på vejledningerne om egenkontrol på Fødevarestyrelsens hjemmeside. De kan hjælpe ham, når han skal udforme sit egenkontrolprogram:

- Fødevarestyrelsen, Egenkontrol
http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_i_fodevarevirksomheder/Forside.htm

Derudover fortæller kontrolafdelingen, at Mejeriforeningen har udgivet en branchekode som kan rekvireres hos foreningen.

Peter beslutter at tage udgangspunkt i branchekoden, og han er faktisk lettet over at se, at der er meget inspiration at hente der. Egenkontrol på et mejeri er nemlig en omfattende opgave. Peter skal dog selv lave et egenkontrolprogram, der passer til hans virksomhed. Han skal blandt andet tage stilling til, hvilke procedurer han skal have mundtlige gode arbejdsgange for, og hvilke han skal lave et skriftligt egenkontrolprogram for. Han kan bruge branchekoden som vejledning.

Den lokale fødevareregion vurderer den skriftlige del af egenkontrolprogrammet, men gør opmærksom på, at han skal tilrette egenkontrolprogrammet, efterhånden som han får nogle erfaringer med sikring af fødevarerhygiejnen i mejeriet.



Egenkontrolprogrammet skal under alle omstændigheder revideres efter et år, og på det tidspunkt vil det være godt, hvis han har skrevet noget ned om erfaringerne i løbet af året.

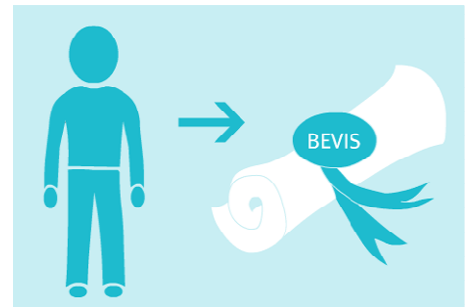
Når du overvejer dit svar kan du evt, sammenligne med det vejledende svar på side 54.



Uddannelseskrav til personalet

Når man håndterer, tilbereder, producerer eller transporterer mad, som skal sælges eller distribueres til kunder eller forbrugere, har man et ansvar for, at maden ikke er sygdomsfremkaldende. Men for at kunne tage det ansvar, må man vide, hvad det er, man skal gøre.

I fødevareengrosvirksomheder eller virksomheder i detailledet der er undtaget det specifikke uddannelseskrav, er det den ansvarlige for virksomheden, der sørger for, at medarbejderne får den nødvendige instruktion og oplæring. Det er for eksempel vigtigt, at medarbejderne er instrueret i de grundlæggende hygiejnekrav og hvorledes egenkontrollen i virksomheden er opbygget.



For at sikre at medarbejdere i fødevarebutikker og restauranter ved, hvordan de skal opretholde en høj fødevarehygiejne, er der krav om, at alle ansatte, der arbejder med mad i fødevarebutikker eller restauranter, skal have en uddannelse i fødevarehygiejne. Kravet gælder for medarbejdere over 18 år. Medarbejderen skal være begyndt på uddannelsen senest to måneder efter, at han eller hun er ansat.

Hvis en ansat har en uddannelse indenfor fødevareområdet, eksempelvis en kokke- eller slagteruddannelse, er den pågældende ikke omfattet af kravet om uddannelse i fødevarehygiejne.

Hvis du selv som virksomhedsejer er med til at tilberede mad, skal du også tage uddannelsen.

Undervisningens indhold

Uddannelsen handler om bl.a.

- Arbejde med egenkontrol
- Fødevarelovgivning
- Fødevareregionernes funktion

Herudover handler undervisningen fortæller bl.a. om hvordan mikroorganismer (bl.a. bakterier og skimmelsvampe) kan trives i fødevarer, hvilke sygdomme de kan give hos mennesker, der spiser maden, og ikke mindst, hvordan man undgår, at mikroorganismene kommer i kontakt med maden og får mulighed for at formere sig. Kurset giver en række meget præcise anvisninger på, hvordan man skal opbevare og håndtere fødevarer, hvordan man skal holde en god personlig hygiejne og gøre rent.

To forskellige uddannelser

Der findes to forskellige uddannelser i fødevarehygiejne: Certifikatuddannelsen (24 lektioner) og Basisuddannelsen (8 lektioner). Kurserne handler om de samme emner, men Certifikatuddannelsen er mere grundig end Basisuddannelsen. Basisuddannelsen er tilstrækkelig for personer, der kun skal arbejde med tilberedning af mad i begrænset omfang, og hvor den sundhedsmæssige risiko er minimal. Det kan f.eks. være opvarmning af pølser, brød og pommes frites eller tilberedning af smørrebrød med ost og andre ikke letfordærlige pålægstyper.

Hvis du forhandler emballerede varer eller kun foretager en meget begrænset behandling af fødevarer, er der ikke krav om, at dit personale skal have en basisuddannelse eller en certifikatuddannelse. Hvis du er tvivl om, hvorvidt en af dine medarbejdere skal have uddannelse i fødevarehygiejne, og hvilken af de to uddannelser det skal være, kan du kontakte den lokale fødevareregion.

**Link**

Du kan læse mere om krav til hygiejneuddannelse, og bl.a. se en liste over hvilke danske og udenlandske uddannelser, der fritager for krav om hygiejneuddannelse i disse dokumenter:

"Bekendtgørelse om uddannelse i fødevarehygiejne, nr. 123/2008"

"Bekendtgørelse om ændring af bekendtgørelse om uddannelse i fødevarehygiejne, nr. 1086/2008"

"Bekendtgørelse om anerkendelse af erhvervsmæssige kvalifikationer indenfor fødevarehygiejne, nr. 1084/2008."

"Vejledning om Uddannelse, nr 9066/2008"

Du kan finde dokumenterne på Retsinformations hjemmeside: www.retsinfo.dk.

Opfyldes uddannelseskrevet ikke ud fra de aktiviteter der forgår i din fødevarevirksomhed, medfører det bøde.

OBS! Du kan blive pålagt rådgivning eller uddannelse!

Hvis en fødevarevirksomhed flere gange overtræder fødevarelovgivningen fordi ejeren eller medarbejderne mangler viden om lovgivningen, kan myndighederne pålægge virksomheden at modtage rådgivning om hvordan man overholder lovgivning. Fødevarevirksomhed kan også få krav om uddannelse ved gentagne overskridelser af lovgivningen. Dokumentation for uddannelse efter påbud skal sendes til fødevareregionen, samt opbevares i fødevarevirksomheden.

Du kan læse mere om dette i "Bekendtgørelse om påbud om rådgivning og uddannelse på fødevareområdet, nr 122/2008".

Du kan finde dokumentet på Retsinformations hjemmeside: www.retsinfo.dk.



Case: Hvem skal have uddannelse i fødevarehygiejne?

I opstartsfasen har både Jonas og Peter travlt, men de er begge meget opsat på at leve op til fødevaremyndighedernes krav. Det er vigtigt for dem begge at leve op til uddannelseskravene. Der gælder forskellige regler for Peters mejeri – der er en engrosvirksomhed - og Jonas' pizzeria - der er en detailvirksomhed.

Pizza Napoli

Som udgangspunkt er det planen, at Sofia og Tomas skal lave pizzaer i Jonas' pizzeria. Jonas selv skal stå for indkøb og den daglige administration af økonomien.

Sofia har tidligere arbejdet som køkkenassistent på en café, og hun har derfor allerede taget certifikatuddannelsen i fødevarehygiejne. Tomas har derimod aldrig arbejdet professionelt med mad, selvom han går meget op i madlavning.

Hvem skal på kursus?

Tomas tager kurset, men Jonas har ikke tid til at tage på kursus her lige op til åbningen af pizzeriaet. Han skal bestille varer hjem og have styr på økonomien. Han vil vente og se, om ikke det går med Tomas og Sofia i køkkenet uden hans hjælp. Ellers har han jo en frist på to måneder, inden han skal være begyndt på kurset, tænker han.

Skriv i egenkontrolprogrammet, hvem der har hygiejnecertifikat.

Peters mejeri

Peters plan er, at Jeppe skal hjælpe til i mejeriet. Jeppe har før arbejdet i detailhandlen, men han har ikke nogen hygiejneuddannelse. Peter har travlt i opstartsfasen. Det har allerede taget lang tid at udarbejde egenkontrolprogrammet, han tænker derfor ikke på, hvordan Jeppe skal få den fornødne instruktion i de hygiejnerutiner, der skal være på mejeriet.

Hvem har ansvaret for, at Jeppe har det fornødne kendskab til hygiejnerutinerne i mejeriet og hvilke hygiejnerutiner mener du, Jeppe burde være instrueret i?

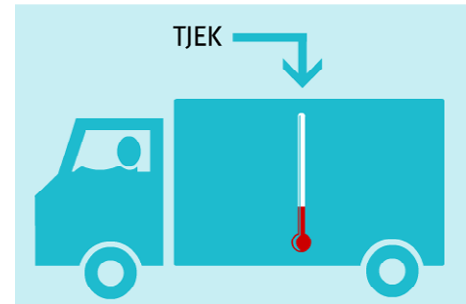
Når du overvejer dit svar kan du evt, sammenligne med det vejledende svar på side 54.



Håndtering og opbevaring af fødevarer

Varemodtagelse

Fra det øjeblik du afhenter eller får leveret fødevarer, som skal bruges i din virksomhed, har du ansvaret for, at de temperaturkrav, der gælder for varerne, overholdes. Derfor er det vigtigt, at fødevarernes temperatur undersøges ved levering, så du kan afvise varerne, hvis temperaturkravene ikke er overholdt. Du skal også sikre dig, at emballagen er hel, og at holdbarhedsdatoen ikke er overskredet. Endelig skal du naturligvis afvise varer, hvis du kan lugte eller se, at de ikke er i orden.



Fødevarelovgivningen gælder også under transport af fødevarer – det vil sige, at fødevareengrosvirksomheder, fødevarerbutikker og restaurationer der selv står for transport har ansvaret for, at eksempelvis temperaturkrav overholdes under transport.

Når varerne er kontrolleret og fundet i orden, skal de hurtigt på plads, så de bliver opbevaret i overensstemmelse med de gældende krav til temperatur.

Link

Du kan læse mere om transport af fødevarer en gros i Fødevarestyrelsens hæfte: "Om transport af fødevarer en gros", som kan hentes her:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/FDir/Publications/2001293/Rapport1.asp>

Når maden skal holdes varm eller kold

For at undgå fremvækst af sygdomsfremkaldende bakterier i madvarer, er det vigtigt, at de opbevares ved den korrekte temperatur, både når de skal holdes kolde og varme.

Meget kort fortalt har bakterierne gode vækstbetingelser ved temperaturer mellem 5 og 65° C. Når opvarmede retter skal nedkøles, skal det derfor ske så hurtigt som muligt. De fleste bakterier bliver dræbt, når maden varmes op til 75° C. Derfor er det vigtigt, at din virksomhed har tilstrækkelig kapacitet til at holde maden kold eller varm.

F.eks. kan der opstå problemer, hvis meget mad skal køles ned på samme tid. Typisk vil man dele den varme mad i mindre portioner og lade den køle lidt af på køkkenbordet – evt. i koldt vandbad eller ved hjælp af køleblæser – og når maden er lunken, vil man sætte den i køleskabet. Det kan få temperaturen i køleskabet til at stige til langt over de tilladte 5° C, så de øvrige madvarer kan tage skade. Derfor er det vigtigt, at både varme-, køle-, og fryseindretninger er kraftige og store nok til at holde temperaturen – også når meget mad skal holdes varm eller kold.

Retningslinier for håndtering og opbevaring af fødevarer

Hvis du ikke selv håndterer fødevarerne i din virksomhed og ikke har indsigt i de regler, der gælder med hensyn til f.eks. opbevaring, opvarmning, nedkøling, varmholdning og adskillelse af fødevarer, er det vigtigt, at du lytter til de medarbejdere, der kender til de detaljerede krav og til de problemer, der evt. kan være med at overholde kravene i din virksomhed.

I sidste ende er det dit ansvar, at dine ansatte har mulighed for at overholde kravene i fødevarelovgivningen – derfor bør du være åben overfor deres eventuelle forslag om forbedring af forhold i din virksomhed.

**Link**

Du kan læse mere om fødevarehygiejne og bakterier i Fødevarestyrelsens hæfte: "Fakta om fødevarehygiejne – Bakterier", som kan hentes her:

<http://gl.foedevarestyrelsen.dk/FDir/Publications/2005212/Rapport.pdf>



Case: Den travle åbningsdag

Der er to dage til åbningen af Jonas' Pizzeria. I dag ankommer en leverandør med nogle af de råvarer, som skal gøre Jonas' pizzaer rigtig lækre – kogt skinke, mortadellapølse, parmaskinke, gode italienske oste, marinerede artiskokker og meget andet godt. Jonas glæder sig til at få fyldt op i køledisken, på hylderne i salgslokalet og på lageret ude bagved.

Det er juni måned, en af de første varme sommerdage, og solen bager da varevognen kommer. Jonas havde egentlig forventet at varerne ville blive transporteret i en kølebil, men det er bare en ganske almindelig varevogn, der kommer. Chaufføren forsikrer, at varerne lige er blevet hentet fra et lager, hvor skinke og ost har ligget på køl. Varerne ser fine ud og lugter også, som de skal, så Jonas tager imod dem uden at stille flere spørgsmål.

Hvad burde Jonas have gjort?

Så er dagen for åbningen af Jonas' Pizzeria kommet. Han har inviteret en masse mennesker til reception fra kl. 17-20, og alle skal have pizza, sodavand og kaffe. Den nymalede facade skal afsløres med navnet: "Pizzeria Napoli".

Det går strygende. Der er helt fyldt i kundelokalet, og mange står på fortovet udenfor og nyder solen og de lækre pizzaer. Sofia og Tomas knokler for at følge med efterspørgslen, mens Jonas skænker sodavand og kaffe og prøver at få ryddet lidt af vejen ind imellem. Affaldet hober sig hurtigt op i køkkenet, og Sofia mangler plads til at holde kød og grøntsager adskilt under tilberedningen.

Da pizzeriaet lukker kl. 22, er både Sofia, Tomas og Jonas helt færdige. Sofia gør Jonas opmærksom på, at der har været problemer med at holde råvarerne adskilt, sådan som hun har lært på certifikatkurset i fødevarehygiejne, og som de også gik meget op i på den café, hvor hun tidligere arbejdede. Hun foreslår, at der sættes et ekstra bord op langs bagvæggen, så grøntsagerne kan tilberedes på et helt andet bord end kødet. Jonas afviser at bruge flere penge på indretning. Der er stort underskud på kontoen på grund af ombygningen og udgifter til råvarer og delikatesser. "Nu skal der penge i kassen, inden der skal bruges penge på den slags", siger han træt.

Hvad burde Jonas gøre?

Når du overvejer dit svar kan du evt, sammenligne med det vejledende svar på side 54.





Personalets personlige hygiejne

Mennesker har mange bakterier på kroppen – nogle er helt ufarlige, mens andre kan føre til alvorlige sygdomme, hvis de kommer i kontakt med mad, som mennesker skal spise. Derfor er dårlig personlig hygiejne en af de væsentligste kilder til forurening af mad med sygdomsfremkaldende bakterier.

OBS!

En undersøgelse af iskiosker i det indre København viste, at der var store mængder bakterier i 40% af isvaflerne. Bakterierne stammede fra menneskeafføring, og de var havnet i isene, fordi medarbejderne ikke havde vasket deres hænder godt nok efter toiletbesøg.

(Resumé af artikel i Berlingske Tidende, 24. juni 1998)

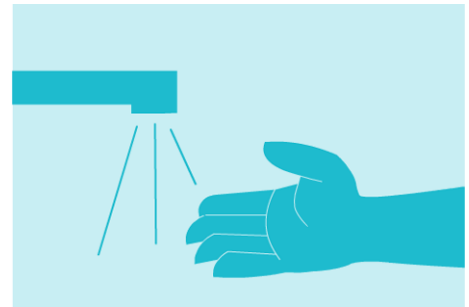
Håndvask

Håndvask er et af de vigtigste steder at sætte ind, hvis man vil undgå, at farlige bakterier bliver overført til fødevarerne fra de personer, der tilbereder og håndterer maden.

Derfor er det vigtigt, at der er håndvaske nok til dit personale, og at der ALTID er sæbe. Stofhåndklæder bliver meget hurtigt rene bakteriebomber, så det er bedst, hvis der er en beholder med papirhåndklæder ved siden af vasken.

Når man arbejder med mad, skal man bl.a. vaske hænder:

- Inden man begynder at arbejde med fødevarer.
- Hvis man har rørt sit ansigt eller rettet på håret.
- Hvis man har nyst eller hostet.
- Når man har været på toilettet.
- Når man har røget.
- Når man går fra at arbejde med en råvare til en anden.
- Når man skifter fra at arbejde med råvarer til færdigvarer.



Det kan også være en god idé at bruge handsker, for at sikre en god hygiejne i køkkenet. Du skal bare huske, at handsker ikke fjerner behovet for håndvask.

OBS!

Fingerringe, armbånd og ur bør tages af, inden man begynder dagens arbejde med at tilberede mad. Det er umuligt at have en god håndhygiejne med smykker på hænderne.

Det kan du være med til at huske dine ansatte på.



Beklædning

Arbejdstøjet er en meget vigtig del af den personlige hygiejne. Det skal være praktisk at have på, så der må f.eks. ikke være lange ærmer, som kan komme i kontakt med maden. Desuden skal det vaskes ofte.

Sundhedstilstand

Personer, der er syge, må ikke arbejde med tilberedning af mad, hvis sygdommen kan smitte gennem maden. Det kan f.eks. være sygdomme som smitsom leverbetændelse, tyfus og salmonellainfektion. Ansatte, der arbejder med mad, har pligt til at gøre den ansvarlige leder opmærksom på, at de har en smitsom sygdom, hvis de selv er klar over det. Som virksomhedsejer er det dernæst din pligt at tage hånd om situationen.



OBS!

Det er særlig vigtigt, at dine medarbejdere ikke må være i kontakt med maden – og heller ikke materialer, som kommer i kontakt med maden – hvis de har betændte sår på hænderne. Der er mange sygdomsfremkaldende bakterier i betændelse, så overførsel til maden er næsten uundgåelig.

Ryging

Der må ikke ryges i lokaler, hvor der behandles eller sælges fødevarer. Det gælder også for kundeområder i restauranter med servering. Der kan laves rygerum eller opstilles rygekabiner, men der må ifølge lovgivningen ikke serveres i disse lokaler.

Hvis du f.eks. har en restaurant, må der gerne ryges, hvis lokalet er mindre end 40m².





Case: Et betændt sår...

Der er nu gået to måneder, siden Pizzeria Napoli åbnede, og det er gået rigtig godt. Der har været mange kunder, men der har heldigvis ikke været så travlt som den første dag. Tomas og Sofia har efterhånden fået et godt samarbejde i køkkenet. De er gode til at holde orden, holde forskellige råvarer adskilt, og de vasker ofte deres hænder.

For et par dage siden skar Tomas sig i fingeren, og nu er der gået betændelse i såret. Det tænker han ikke nærmere over, og han arbejder videre, som han plejer.

Efter nogle dage kommer Fødevareregionen på tilsynsbesøg, og de har en meget dårlig nyhed: Indtil videre har de hørt fra 15 personer, som er blevet syge – 15 personer, der alle har spist pizzaer fra Pizzeria Napoli forleden aften. Den tilsynsførende ser hurtigt det betændte sår på Tomas finger og lægger to og to sammen. De syge havde alle fået en stafylokokforgiftning, som giver kvalme, opkast, mavekrampe og diarré, og stafylokokker findes netop i betændte sår.

Konsekvenserne for Pizzeria Napoli er:

- En bøde på 10.000 kr. for ikke at have overholdt hygiejneforordningen.
- Påbud om ændret egenkontrolprocedure, så Pizzeria Napoli i fremtiden vil opdage, når de ansatte har sår eller andre helbredsrelaterede problemer, som kan bringe fødevarsikkerheden i fare. Der skal være en handlingsplan så de ved, hvad de skal gøre i sådan en situation.
- Endelig skal der gøres grundigt rent i hele virksomheden, og inficerede madvarer skal smides ud.

Derudover får Pizzeria Napoli indskærpet, at faciliteterne i køkkenet skal forbedres, så det bliver muligt at tilberede kød og grøntsager adskilt fra hinanden.

Alle i nabolaget taler nu om, at hygiejnen slet ikke er god nok på Pizzeria Napoli – det kommer til at tage tid og hårdt arbejde at genvinde kundernes tillid. Så det er en meget dyr lærestreg for Jonas – og også for Tomas, som skal leve med den dårlige samvittighed over at have gjort mindst 15 personer meget syge.

Og kontrolrapporten, hvor kunderne kan læse om bøden og den dårlige hygiejne, skal hænge synligt for alle kunderne og hver dag minde Jonas, Tomas og Sofia om det forfærdelige, der er sket.



Rengøring og desinfektion

Det skal være let og ligetil at gøre rent og desinficere i en fødevarerbutik, fødevarerengrosvirksomhed eller restaurant. Derfor er det vigtigt, at virksomheden er indrettet praktisk. Gulve, borde og vægge skal have glatte overflader, der er nemme at gøre rene og som kan tåle at blive vasket og evt. desinficeret ofte.

Det samme gælder for de redskaber, der kommer i kontakt med fødevarerne. Eksempelvis skal en kniv kasseres, hvis skaffet revner.



Fødevarelovgivningen indeholder ikke detaljerede bestemmelser om, hvordan rengøring og desinfektion skal foregå. Virksomheden beslutter, hvordan det skal foregå, og beskriver de systematiske rutiner, som skal sikre et acceptabelt hygiejneniveau, i egenkontrolprogrammet. Selv om lovgivningen ikke indeholder detaljerede bestemmelser, er det dog et krav, at redskaber og maskiner rengøres, og hvis det er nødvendigt desinficeres, mindst en gang hver arbejdsdag.

Generelle råd om rengøring og desinfektion

Rengøring og desinfektion af inventar, arbejdsredskaber og udstyr skal foregå i seks trin:

1. Fjernelse af større synligt snavs ved skrabning eller spuling.
2. Fjern snavs med vand tilsat en passende dosis rengøringsmiddel.
3. Skyl rengøringsmidler væk.
4. Fjern bakterier og andre mikroorganismer med desinfektionsmidler.
5. Skyl desinfektionsmidler væk.
6. Tør af.

OBS!

Det er meget vigtigt, at rengørings- og desinfektionsmidler skylles grundigt væk, inden de rengjorte områder og genstande bruges til madlavning, så maden ikke forurenes af giftige kemikalier.

Du skal også sørge for at rengørings- og desinfektionsmidler opbevares effektivt adskilt fra fødevarer, så der ikke er mulighed for at forveksle dem med fødevaringredienser eller for, at de forurener fødevarerne.

Link

Du kan læse mere om, hvordan du sikrer hygiejnen i din virksomhed med rengøring og desinfektion i Fødevarestyrelsens folder "Om rengøring og desinfektion i detailvirksomheder med fødevarer". Du kan se denne folder på fødevarestyrelsens hjemmeside.

<http://gl.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/FaktaOmRegler/forside.htm>

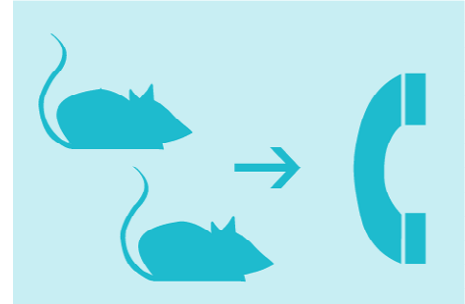


Vedligehold

Afskallende maling, knækkede fliser eller en uglejet skærebord kan samle en masse snavs og dermed også bakterier. Derfor skal du sørge for, at din virksomhed bliver ordentligt vedligeholdt, så det altid er nemt at gøre ordentlig rent.

Skadedyr - forebyggelse og anmeldelsespligt

Dyr, som kommer i kontakt med fødevarer kan sprede sygdomme og føre til allergi hos mennesker. Derfor skal du være opmærksom på, at skadedyr som f.eks. rotter, mus og insekter kan trænge ind i din virksomhed. Og hvis det sker, er det meget vigtigt, at du får gjort noget ved problemet med det samme:



1. Du skal finde ud af, hvor dyrene er kommet ind og forhindre dem i at komme ind fremover. Det kan f.eks. være ved at sætte net op eller få repareret revner i murværk.
2. Hvis det er nødvendigt at bruge kemikalier i bekæmpelsen af skadedyrene, skal du være meget opmærksom på, at kemikalierne ikke kommer i kontakt med fødevarer, som bruges i produktionen.
3. Du skal smide ALLE beskadigede og forurenede fødevarer ud.
4. Der skal gøres grundigt rent, der hvor skadedyr og eventuelle kemikalier har været.

Alt afhængig af, hvilke skadedyr der er tale om, kan det være nødvendigt med specielle tiltag. Derfor kan det være en god idé at kontakte Statens Skadedyrslaboratorium eller andre eksperter for råd og vejledning.

OBS! Hvis du opdager rotter i din virksomhed, **skal** du anmelde det til den kommunale rottebekæmpelse. Bekæmpelsen af rotter foregår i et samarbejde mellem den ramte virksomhed og den kommunale rottebekæmpelse.

Du må altså aldrig selv bekæmpe rotter i din virksomhed – rottebekæmpelse skal udføres af autoriserede personer.

Link

Du kan læse mere om, hvad du kan gøre for at undgå skadedyr i din virksomhed, og hvad du skal gøre, hvis uheldet er ude, i Fødevarestyrelsens folder "OM skadedyr i fødevarevirksomheder".

Du kan se denne folder på fødevarestyrelsens hjemmeside.

<http://gl.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/FaktaOmRegler/forside.htm>



Case: En ulykke kommer sjældent alene...

Der er gået 2 uger siden den forfærdelige stafylokokforgiftning på Pizza Napoli. Mange af stamkunderne har holdt sig væk fra Pizzeriaet, siden det kom frem, så det går ret sløvt med forretningen.

Peter vil ikke risikere, at hans mejeri får de samme problemer som Jonas' pizzeria. Peter og Jeppe begynder derfor at gennemgå hele deres arbejdsproces – lige fra varerne kommer ind i forretningen, til de forlader den igen som enten råvarer eller affald. Der skal ikke kunne sættes en finger på hygiejnen i mejeriet!

Peter har strammet op på hygiejnerutinerne – det er vigtigt, at arbejdsgangene ikke krydser hinanden så produkterne forurenes.

- *Der er blevet sat et ekstra bord op, så varerne kan tilberedes adskilt fra hinanden, når Peter og Jeppe laver deres specialiteter.*
- *Temperaturen bliver kontrolleret hver dag i kølerummet. Det er et nyt krav, som er blevet indført i egenkontrolprogrammet efter fødevaremyndighedens påtale.*
- *Der er indkøbt velegnet arbejdstøj til Jeppe og Peter.*
- *Affaldet bliver fjernet flere gange om dagen.*
- *Og der bliver gjort ekstra godt rent.*

Men det er ikke alt, man kan sikre sig imod med god rengøring og omtanke: En dag da Jeppe er inde i kølerummet, opdager han, at der er rotteekskremitter på gulvet. "Det er bare for meget!", tænker han. Han skynder sig tilbage til mejerilokalet, hvor Jonas er ved at gøre rent. "Hvad gør man ved rotter?" spørger han opgivende, da han har vist ham de små ekskremitter på lageret.

Ja, hvad skal man gøre, hvis man finder tegn på rotter i sin virksomhed?

Når du overvejer dit svar kan du evt. sammenligne med det vejledende svar på side 54.



Andre krav til fødevarebutikker, fødevareengrosvirksomheder og restauranter.

Udover de krav, der handler om at sikre fødevarehygiejnen i din virksomhed, er der også andre krav, som du skal overholde, når du har en fødevarebutik, fødevareengrosvirksomhed eller restaurant. I dette afsnit vil du se eksempler på hvad fødevarelovgivningen dækker – regler som bliver kontrolleret, når fødevareregionen fører tilsyn. Men der er mange andre regler end dem, der nævnes her. Alt efter hvad din virksomhed producerer, sælger og evt. importerer, er der forskellige regler, som skal overholdes.

Import- og eksportregler

Hvis din virksomhed selv importerer varer fra udlandet, skal det anmeldes til fødevareregionen. Du skal modtage en bekræftelse på anmeldelsen, inden du begynder importen.

Eksporterer din virksomhed fødevarer til udlandet, skal den godkendes af den lokale fødevareregion. Du skal kende modtagerlandets importlovgivning, og det er dit ansvar som eksportvirksomhed at overholde denne lovgivning, ligesom du skal kende og overholde en række certifikater på eksportområdet.

Som importør og eksportør af fødevarer er det dit ansvar, at varerne overholder fødevarelovgivningen – og den øvrige lovgivning.

Link

Du kan læse mere om reglerne for import og eksport af fødevarer på Fødevarestyrelsens hjemmeside: http://www.foedevarestyrelsen.dk/ImportEksport/Import_foedevarer/forside.htm

Vær også opmærksom på at der kan være begrænsninger på hvad du må importere. Læs mere på Fødevarestyrelsens hjemmeside: <http://www.foedevarestyrelsen.dk/ImportEksport/Importrestriktioner/forside.htm>

OBS!

Du skal også være opmærksom på reglerne på skatteområdet, når du importerer varer fra udlandet.

Forurening af mad

Fødevarer kan være forurenede af f.eks. tungmetaller, kemiske stoffer og naturligt forekommende giftstoffer. For at undgå, at mennesker tager skade af at spise mad, er der derfor fastsat grænseværdier for, hvor meget fødevarer må indeholde af en lang række farlige stoffer.

Der er f.eks. problemer med en gruppe af naturlige giftstoffer, som er farlige, fordi de kan fremkalde leverkræft. Giftstofferne kan f.eks. blive dannet af nogle skimmelsvampe, når der er varmt og fugtigt. Derfor findes de i fødevarer, der er importeret fra tropiske og subtropiske lande – typisk i majs, tørrede figner, jordnødder, paranødder og pistacienødder.

Du må kun importere denne type produkter, hvis varerne ledsages af en godkendt kontrol af indholdet af giftstoffer. De præcise regler kan findes i "Bekendtgørelse om indførsel af fødevarer m.v. med særlige restriktioner".

Der er mange andre eksempler på kemisk og naturlig forurening af fødevarer, som du skal være opmærksom på – især hvis du selv importerer fødevarer.

**Link**

Du kan finde mere information om grænseværdier i "Bekendtgørelse om visse forureninger i fødevarer".

Dokumentet findes på Retsinformations hjemmeside: www.retsinfo.dk

Tilsætningsstoffer

Under tilberedning af mad tilsætter man af og til stoffer med et teknologisk formål. Eksempler på teknologiske formål er at forlænge holdbarhed, ændre konsistens, ændre farve, forstærke smag eller forhindre harskning.

Der er regler for, hvilke tilsætningsstoffer der må bruges i forskellige fødevarer og i hvor store mængder. Disse informationer kan du finde i "Positivlisten".

Link

Du kan finde Positivlisten på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

<http://gl.foedevarestyrelsen.dk/FDir/Publications/2005100/Rapport.htm>

Du kan læse mere om tilsætningsstoffer i fødevarer i Fødevarestyrelsens folder "Om tilsætningsstoffer i fødevarer". Du kan se folderen på fødevarestyrelsens hjemmeside:

<http://gl.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/FaktaOmRegler/forside.htm>

Emballage, materialer og genstande

Materialer, som kommer i kontakt med fødevarer, kan afgive stoffer, der kan være sundhedsskadelige eller som kan ændre maden på en uacceptabel måde. Derfor er der regler om materialer og genstande, som er beregnet til at være i kontakt med fødevarer.

Reglerne gælder f.eks. emballage som plastfilm og opbevaringsbokse, men også produktionsmaskiner, knive og andet håndværktøj, handsker, maskindele, transportbånd og lignende, som bruges ved forarbejdning af fødevarer. Reglerne omfatter desuden gryder, tallerkener, kopper, skåle og lignende til brug ved madlavning eller til at spise og drikke af.

Plastemballage beregnet til fødevarer kan være mærket med gaffel- og glassymbolet. Dette er en mærkning, der betyder, at leverandøren vurderer, at emballagen er egnet til brug ved kontakt med fødevarer.

**OBS!**

Som virksomhedsejer skal du være opmærksom på, at der kun bruges materialer og genstande til opbevaring af fødevarer, som er beregnet til at være i kontakt med fødevarer.

Loven stiller krav om at de materialer og genstande der er i kontakt med fødevarer er sporbare. Det betyder at man skal kunne spore emballagen tilbage til producenten, og at producenten af emballagen skal kunne dokumentere at den er egnet til kontakt med fødevarer. Sporbarheden er vigtig fordi den giver fødevareregionen de nødvendige oplysninger til at kunne identificere og eventuelt tilbagekalde en bestemt emballage, f.eks. hvis der er mistanke om sundhedsfare.



Hvis du er fødevarereproducent eller selv importerer indpakkede fødevarer fra lande uden for EU, skal du være særlig opmærksom på dette krav om sporbarhed, for er du nemlig ansvarlig for at emballagen er sporbar, dvs. at du skal kunne dokumentere hvem leverandøren er, hvilke stoffer emballagen indeholder og hvad deres sundhedsmæssige effekt er. Det er vigtigt at indarbejde dette i dit egenkontrolprogram.

Link

Du kan finde information og regler for området på Fødevestyrelsens hjemmeside:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevaresikkerhed/Materialer_genstande/forside.htm

Korrekt mærkning

Færdigpakkede fødevarer, som sælges videre til forbrugere i Danmark, skal være mærket på dansk eller sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk. Mærkningen skal indeholde bestemte oplysninger alt afhængig af, hvilken vare der er tale om. Der er ikke de samme krav til mærkning af varer, der skal sælges til andre forhandlere (engrossalg), som til mærkning af færdigpakkede varer, som sælges til den endelige forbruger (detailsalg). Det er derfor vigtigt at kontrollere færdigpakkede varer, når de modtages, for at sikre, at de overholder kravene. Det er dit ansvar at kontrollere, om de varer, du modtager, overholder lovgivningens krav til mærkning.

Mærkningen skal informere forbrugeren om, hvad det er for en vare, hvad der er i, hvor længe den kan holde sig, varens oprindelsesland mm. Der skal også stå, hvem der er ansvarlig for varen, enten producent, pakkevirksomhed eller en forhandler i EU. Desuden gælder der særlige regler, hvis du ønsker at sætte en ernærings- eller sundhedsanprisning på varen. I alle tilfælde gælder at mærkningen under ingen omstændigheder må være usand eller vildledende.

Udover at informere forbrugeren har mærkningen også en anden meget vigtig funktion, nemlig at give fødevareregionen de nødvendige oplysninger til at kunne identificere og eventuelt tilbagekalde bestemte varer, f.eks. hvis der er mistanke om sundhedsfare.

**Link**

Du kan finde mere information om mærkning på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Maerkning/Naeringsdeklarationer/forside.htm>

og i Fødevarestyrelsens foldere "Om mærkning af færdigpakkede fødevarer" og "Om mærkning af frugt og grønt", som du kan se på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

<http://gl.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/FaktaOmRegler/forside.htm>

Du kan også læse om kravene til ernærings- og sundhedsanprisninger på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

http://www.foedevarestyrelsen.dk/Maerkning/Ernaerings_og_sundhedsanprisninger/forside.htm

De præcise krav til mærkning finder du i:

"Lov om fødevarer", kapitel 5 "Markedsføring og mærkning af fødevarer"

"Bekendtgørelse om mærkning m.v. af fødevarer"

"Bekendtgørelse om næringsdeklaration m.v. af færdigpakkede fødevarer"

Der er desuden udgivet følgende vejledninger:

"Vejledning om mærkning af fødevarer"

"Vejledning om forbuddet mod vildledende mærkning og markedsføring af fødevarer"

"Vejledning om næringsdeklaration af færdigpakkede levnedsmidler"

"Vejledning om mærkning af fødevarer med indhold af allergene stoffer"

Dokumenterne findes på Retsinformations hjemmeside: www.retsinfo.dk

Forbud mod vildledning

Der er ikke kun krav til mærkning på færdigpakkede fødevarer. Skilte, tilbudsaviser og menukort skal ligeledes give kunderne retvisende information. F.eks. er det et udbredt problem, at betegnelsen skinke bliver brugt, selvom varen indeholder bov eller andre typer svinekød. Det ses ofte i pizzeriaer og på de bakker med "skinkealat", som sælges i supermarkeder. Derfor skal du være opmærksom på at bruge de rette betegnelser til at beskrive dine varer overfor kunderne.

Du må heller ikke vildlede kunderne til at antage, at varerne har bestemte karakteristika, hvis det ikke er tilfældet. Eksempelvis må du ikke sætter et stort økologi-skilt op ved en gruppe varer, hvis det reelt kun er en del af varerne, der er økologiske.



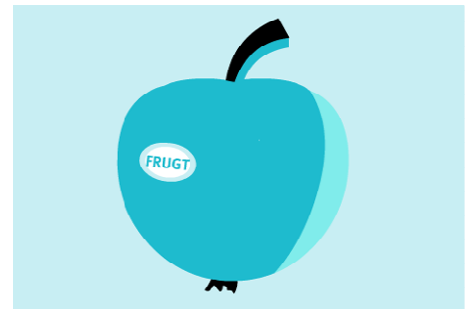
Mærkning af frugt og grønt

Regler for mærkning af frugt og grønt afhænger dels af hvilket produkt, der er tale om og dels af, hvordan det er emballeret. Du kan finde de præcise regler i nedenstående link.

Ved færdigpakket frugt og grønt skal følgende fremgå af mærkningen:

1. Identifikation af pakkevirksomhed
2. Oprindelsesland (det land frugten kommer fra - gælder kun nogle produkter)
3. Varebetegnelse (produktet)
4. Klasse (gælder kun nogle produkter)
5. Sort eller type, (gælder kun nogle produkter)
6. Størrelse (gælder kun nogle produkter) hvis der er krav herom i EU-forordningerne

Ved løssalg skal oplysninger om varebetegnelse, samt for visse produkter oplysninger om oprindelsesland, klasse og størrelse, givet på et skilt i umiddelbar nærhed af varen.



Link

Du kan finde mere information i folderen "Om mærkning af frugt og grønt", der findes på fødevarerstyrelsens hjemmeside:

<http://gl.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/FaktaOmRegler/forside.htm>

Særlige mærkningsordninger

Udover de lovmæssige krav til mærkning af fødevarer er der også nogle frivillige mærkningsordninger, som virksomheder kan vælge at bruge, f.eks. mærkning af økologiske varer. I så fald skal virksomheden meddele fødevareregionen, hvilke ordninger den ønsker at bruge. Mærkningen er frivillig, fordi man ikke behøver at skilte med, at frugten f.eks. er økologisk. Men hvis man vælger at skilte med økologi, er det *ikke* frivilligt at anmelde det til fødevareregionen. Når en virksomhed har anmeldt, at den ønsker at bruge en særlig mærkningsordning, vil fødevareregionen kontrollere, om virksomheden overholder ordningens krav.

Link

Se punkt 6 på Fødevarerstyrelsens blanket til autorisation, godkendelse registrering, anmeldelse. Blanketten findes på fødevarerstyrelsens hjemmeside.

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Blanketter/Blanketter/forside.htm>



Case: Delikatesser fra Italien

Jonas vil gerne til at importere delikatesservarer som vin, kaffe, olivenolie, parmesanost og lufttørret skinke fra Italien og sælge dem fra sit pizzeria.

Hvad skal Jonas gøre for at overholde den danske fødevarelovgivning?

Jonas har været hos et grafisk bureau for at få lavet nogle flotte menukort og prislister. Nogle af pizzaerne bliver lavet med den billige skinke – eller er det bov? Det tænker Jonas ikke nærmere over.

Hvad burde Jonas sikre sig, inden han får trykt 1000 menuer?

Sofia har været ude og købe nogle praktiske opbevaringsbokse, som kan bruges i køkkenet til opbevaring af tomatsovs, løg, oliven, artiskokker, skinke, chorizopølse, og hvad de ellers bruger til pizzaerne. Boksene er købt hos en isenkræmmer – det er sådan nogen, der kan stables og som mange bruger derhjemme til f.eks. at have legetøj i. Både Jonas og Tomas synes, det er en mægtig god idé med de praktiske bokse.

Hvorfor kan det være farligt at bruge boksene til opbevaring af mad?

Når du overvejet dit svar kan du evt, sammenligne med det vejledende svar på side 54.



Fødevaremyndighedernes tilsyn

Fødevareregionerne foretager tilsyn for at kontrollere, om fødevarevirksomheder overholder fødevarelovens mange regler. Dels for at beskytte forbrugerne mod sundhedsrisici og vildledning og for at sikre ensartede vilkår for både producenter og handlende. Kontrollen i Danmark foretages af 3 fødevareregioner, som jævnligt fører tilsyn med alle fødevarebutikker, fødevareengrosvirksomheder og restauranter.



Tilsynsførende har ret til at komme ind

Virksomheden skal give den tilsynsførende adgang uanset, hvor ubelejligt det er for arbejdet. Den tilsynsførende skal vise legitimation og har ret til at komme ind på virksomheden uden en retskendelse. De tilsynsførende er levnedsmiddelteknikere, dyrlæger, bromatologer, ingeniører, ernærings- og husholdningsøkonomer, håndværkere inden for fødevarebranchen og laboranter.

Hele produktionen eller virksomheden kan blive undersøgt. Ejeren eller en anden ansvarlig for virksomheden skal udlevere oplysninger, herunder økonomiske oplysninger, som har betydning for kontrollen. Hvis det kræver, at oplysningerne skal kopieres eller skal udskrives fra elektronisk data, har den ansvarlige pligt til at hjælpe. Den tilsynsførende har ret til at tage prøver fra virksomheden til analyse og til at fotografere på virksomheden. Den tilsynsførende har også ret til i forbindelse med kontrollen at indhente oplysninger om virksomheden fra andre offentlige myndigheder.

Fødevareloven

§ 53. Tilsynsmyndigheden og personer, som er særligt bemyndiget hertil, har til enhver tid mod behørig legitimation og uden retskendelse adgang til offentlige og private ejendomme, lokaliteter, transportmidler, forretningsbøger, papirer m.v., herunder også materiale, der opbevares i elektronisk form, for at tilvejebringe oplysninger til brug for løsning af opgaver i henhold til fødevarelovgivningen.

Stk. 2. Politiet yder om nødvendigt bistand hertil. Ministeren for familie- og forbrugeranliggender kan efter forhandling med justitsministeren fastsætte regler herom.

Prøveudtagning

Den tilsynsførende kan udtage prøver uden at betale for det, men mod kvittering. Prøverne er f.eks. af råvarer, halvfabrikata, færdigvarer, emballage, vand eller tilsætningsstoffer. Den tilsynsførende udtager de mængder, som er nødvendige for at fastslå, om virksomheden overholder reglerne. Tit er mængderne fastlagt af internationale regler. Er der tale om færdigpakninger, er det ofte nødvendigt at udtage hele pakninger eller bryde uåbnede pakninger, fordi prøven skal udtages fornuftigt og ikke må blive forurenede.

Prøverne kan blive analyseret for bakterier, tilsætningsstoffer, forureninger eller ingredienser. Analyseresultaterne af prøverne vil blive brugt som dokumentation over for virksomheden eller om nødvendigt som bevismateriale i forbindelse med en eventuel retslig afgørelse.

OBS!

Fødevareregionernes tilsyn kan bede laboratoriet udlevere prøveresultater og oplysninger fra din virksomhed i forbindelse med eftersporning af fødevarebårne sygdomsudbrud. Laboratoriet skal oplyse dig om at de har givet informationerne til fødevareregionen.

Kontrolprøver



Virksomheden har ret til at få udtaget en kontrolprøve, som kan bruges til at efterprøve fødevareregionens analyseresultater. Kontrolprøven skal udtages af den tilsynsførende samtidig med prøven udtaget til kontrol. Den tilsynsførende plomberer kontrolprøven og anviser, hvordan den skal opbevares indtil analyse. Virksomheden skal skriftligt aftale med fødevareregionen, hvor og hvordan kontrolprøven skal analyseres. Laboratoriet undersøger ved modtagelse af kontrolprøven, om plomberingen er ubrudt og anfører det på analyseblanketten. Kontrolprøven analyseres for virksomhedens egen regning.

Efter tilsynet

Når tilsynet er afsluttet, får virksomheden en kontrolrapport. Tilsynsførende fra fødevareregionen har tavshedspligt ud over det, der offentliggøres i kontrolrapporten. Kontrolrapportens længde og indhold afhænger af, hvilke problemer fødevareregionen er stødt på under tilsynet. Hvis virksomheden får en indskærpelse, vil det stå på kontrolrapporten. Det er ved tilsynets afslutning muligt at få uddybet bemærkningerne i rapporten. Får virksomheden et påbud, forbud eller bødeforlæg, bliver det normalt sendt med brev efterfølgende.

Før fødevareregionen giver et påbud eller forbud, sikrer den sig, at virksomheden er bekendt med grundlaget for afgørelsen og dermed får mulighed for at kommentere grundlaget – det sker typisk på tilsynet.

Fødevareregionen griber ind

Bliver det konstateret, at virksomheden ikke overholder reglerne, griber fødevareregionen ind. Fødevareregionen kan vælge at indskærpe regler, give påbud eller forbud, give bøder eller melde virksomheden til politiet for at opnå, at reglerne bliver overholdt:

- Virksomheden kan få indskærpet, at den skal overholde bestemte regler. F.eks. regler om krav til temperatur, renholdelse af lokaler eller mærkning af fødevarerne.
- Virksomheden kan få et påbud om at modtage rådgivning eller undervisning i fødevarerlovgivning, påbud om at indføre procedurer, så reglerne overholdes, eller påbud om dokumentation. F.eks. om at indføre egenkontrol for håndtering af jordforurenede grøntsager eller om dokumentation på, at de ansatte har uddannelse i hygiejne.
- Forbud skal forhindre virksomheden i at overtræde reglerne. F.eks. forbud mod at sælge bestemte fødevarer, hvis det har vist sig, at virksomheden ikke kan håndtere dem på en hygiejnisk forsvarlig måde.
- Fødevareregionen kan give virksomheden en bøde, hvis den overtræder reglerne. F.eks. hvis virksomheden starter uden fødevareregionens godkendelse, mærker fødevarerne vildledende, ikke overholder opbevaringstemperatur, ikke overholder regler om emballage egnet til fødevarer eller ikke overholder et påbud.
- Fødevareregionen kan vælge at melde virksomheden til politiet ved overtrædelser af reglerne. Hvis overtrædelsen sker med forsæt eller ved grov uagtsomhed og medfører sundhedsskade eller giver virksomheden økonomisk gevinst, kan det medføre fængselsstraf i op til to år.



Smiley-ordningen – offentliggørelse af kontrolrapporter

Smiley-ordningen er relevant for fødevarerbutikker og restaurationer og er en del af det tilsyn, som fødevarermyndighederne foretager. Formålet med smiley'erne er at give forbrugerne en hurtig besked om, hvor gode butikker og restauranter er til at overholde kravene i fødevarelovgivningen. Dermed er det muligt for kunderne at fravælge virksomheder, som ikke har styr på eksempelvis mærkningsregler eller hygiejnen.

Fødevareengrosvirksomheder får ikke smiley'er, men i stedet en tal-værdi.

Både detail- og engros-virksomheder kan dog få elite-status.

Detailvirksomheder, som har fire glade smiley'er på kontrolrapporten – og som ikke har fået nogen anmærkninger de seneste 12 måneder, har gjort sig fortjent til den nye elite-status.

For engrosvirksomheder er kravet, at der ikke har været anmærkninger på de seneste fire kontrolrapporter og i de seneste 12 måneder.



Virksomheden modtager kort efter et tilsynsbesøg en kontrolrapport. For detailvirksomheder skal kontrolrapport eller Elitestatus ophænges ved indgang til forretningen, synligt og letlæseligt, så det kan ses før kunden træder ind i forretning. Kunden skal både kunne se smiley'erne og læse teksten.

Hvis virksomhed har fået forbud mod salg, udleverer Fødevareregionen streamer om at virksomhed er lukket indtil videre af fødevarekontrollen. Streameren skal også hænge synligt.

Er rapporten eller streameren ikke hængt op eller ikke placeret, så den kan ses og læses, kan virksomheden få en bøde – også selvom rapporten kun indeholder glade smiley'er.

Fødevarelovgivningen

§ 19 Virksomheden straffes med bøde, hvis virksomhed undlader at ophænge kontrolrapport, streamer, ikke vil fremvise tillægsside til kontrolrapport til forbruger, uberettiget angiver elitestaus også på virksomhedens hjemmeside, undlader at vise kontrolrapport på virksomheds hjemmeside, eller vildleder forbruger.

En mulig speciel undtagelse:

Fødevareregion kan give tilladelse til at undlade at ophænge kontrolrapport, hvis den ikke er retvisende.

OBS!

Smiley'erne sender et stærkt signal til forbrugerne:
94 % kender ordningen, og 95 % mener, at det er en god eller meget god ide.
81% svarer, at de ville fravælge en restaurant med en dårlig smiley.

(A.C. Nielsen/AIM, oktober/november 2004)

**Link**

Du kan læse mere om kontrolrapporter og smiley'er i Fødevarerådet's folder "Elite-smiley og offentliggørelse". Du kan se folderen på fødevarerådet's hjemmeside:

http://www.findsmiley.dk/da-DK/info_til_virksomheder/Forside.htm

Smiley'er på nettet

Kontrolrapporterne offentliggøres også på Fødevarerådet's smiley-hjemmeside, så alle kan læse den sidste kontrolrapport fra enhver fødevarerbutik, fødevarerengrosvirksomhed eller restaurant i landet. På kontrolrapporten kan du se de sidste 4 smiley'er.

Link

Du kan få en god fornemmelse af, hvad fødevarermyndighedens tilsyn handler om ved at gå ind på smiley-ordningens hjemmeside og se de rigtige kontrolrapporter. Find f.eks. en fødevarerbutik, fødevarerengrosvirksomhed eller restaurant, som du kender, og læs den seneste kontrolrapport.

<http://www.find-smiley.dk>



Case: Andet tilsynsbesøg

Det er nu 3½ måned siden Jonas og Peter åbnede deres virksomheder. Det er ca. en måned siden den forfærdelige stafylokokforgiftning på Pizza Napoli og rotteplagen på Peters mejeri.

Selv om Jonas mener, han har fået styr på hygiejnen i pizzeriaet, hænger der stadig en sur smiley ved døren og skræmmer kunderne væk. Jonas er blevet opmærksom på, at han kan bestille et tilsyn for egen regning, så han forhåbentlig kan få en god kontrolrapport med en glad smiley. Når man selv bestiller et tilsynsbesøg vil den tilsynsførende komme på et uanmeldt tidspunkt indenfor 5 dage.

Jonas har netop fået godkendelse til at starte importen af Italienske delikatesser og den første leverance kommer om få dage.

Tomas er taget på ferie, så Sofia og Jonas står i køkkenet den dag, Fødevareregion Syd, kontrolafdeling Odense kommer på tilsynsbesøg for anden gang i Pizzeria Napolis korte og omtumlede levetid.

Er det i orden, at Jonas arbejder med tilberedning af mad?

Den tilsynsførende er umiddelbart imponeret over rengøringen og det hygiejniske niveau i det hele taget. Der er rent og ryddet alle vegne, og han noterer med tilfredshed, at det ekstra bord er blevet sat op, så det nu er muligt at håndtere kød og grøntsager hver for sig.

Men ved nærmere eftersyn finder han dog flere problemer:

- De praktiske opbevaringsbokse, som Sofia købte, må IKKE bruges til opbevaring af mad. Den tilsynsførende indskærper, at Pizzeria Napoli kun må bruge materialer, som er godkendt til at være i kontakt med fødevarer.
- De nye menukort, hvor der står, at der bruges skinke til alle pizzaer, selvom der til en del af dem bruges bov. Det er vildledning er kunderne. Det fører til en bøde på 10.000 kr.
- Jonas, der for en gangs skyld er i køkkenet, har ikke den krævede hygiejneuddannelse. Det giver en bøde på 1500 kr.

På grund af bøderne bliver det desværre igen til en sur smiley til Pizzeria Napoli.

Jonas syntes selv, at han havde forberedt sig godt på at skulle drive pizzeria.

Hvad synes du Jonas og Peter skulle have gjort, for at undgå bøder og sure smiley'er?

Når du overvejer dit svar kan du evt, sammenligne med det vejledende svar på side 54.



Opsummering og handlingsplan

Når du skal til at starte en fødevarebutik, fødevareengrosvirksomhed eller restaurant, skal du selv tage initiativ til følgende:

Du skal udforme et egenkontrolprogram, som passer til netop den måde din virksomhed arbejder med fødevarer på. Husk, der er hjælp at hente i brancheorganisationernes branchekoder og på Fødevestyrelsens hjemmeside som indeholder vejledning og eksempler på egenkontrolprogrammer.



Dernæst skal du få autoriseret eller registreret din virksomhed. Til det formål skal du bruge Fødevestyrelsens "Blanket til ansøgning om autorisation eller registrering af fødevarevirksomhed", som findes på Fødevestyrelsens hjemmeside. Du skal sende blanketten til din lokale fødevareregion. Hvis din virksomhed skal autoriseres vurderer fødevevarekontrollen det egenkontrolprogram, som du har udformet, inden du får din autorisation. Hvis din virksomhed kun skal registreres, behøver du ikke indsende et egenkontrolprogram, men dine *gode arbejdsgange* vil blive vurderet af fødevevaremyndigheden ved senere kontrolbesøg.

Husk! Der skal indhentes ny autorisation ved:

- Ændring eller indførelse af egenkontrol.
- Bygningsmæssige ændringer.
- Ændring i produktion eller vareudvalg.
- Ændring af særlige aktiviteter eller ordninger – f.eks. import/eksport af varer eller brug af særlige mærkningsordninger.

Egenkontrolprogram skal gennemgås og opdateres, hvis der er behov for det, mindst en gang årligt – og ellers ved følgende ændringer:

- Bygningsmæssige ændringer.
- Ændring i produktion eller vareudvalg.
- Ændring af særlige aktiviteter eller ordninger – f.eks. import/eksport af varer eller brug af særlige mærkningsordninger.

Desuden skal du sørge for, at alle ansatte, der beskæftiger sig med tilberedning af mad, har tilstrækkelig uddannelse. Det gælder også dig selv, hvis du deltager i tilberedningen.

Særlige krav til restaurationer

Hvis du skal drive restauration, café eller natklub med udskænkning af stærke drikke, skal du være opmærksom på at der gælder særlige regler denne type virksomhed.

Det gælder f.eks.:

- Alkoholbevilling
- Bestyrer
- Dørmand

Du kan læse mere om disse krav på Erhvervs- og Selskabsstyrelsens hjemmeside under Love og Regler/Hotel og Restauration og i "Lov om ændring af lov om næringsbrev til visse fødevevarevirksomheder, m.v., nr. 391 af 25. Maj 2009"

**Link**

Fødevarestyrelsens "Blanket til ansøgning om autorisation eller registrering af fødevarer virksomhed":

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Blanketter/Blanketter/forside.htm>

Erhvervs- og Selskabsstyrelsen, Love og Regler, Hotel og restauration:

<http://www.eogs.dk/sw21826.asp>

"Lov om ændring af lov om næringsbreve til visse fødevarer virksomheder, m.v., nr. 391 af 25. Maj 2009":

<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=124834>



Eksempler på prøvespørgsmål

- 1) **Hvad skal du være opmærksom på, hvis du vil importere og sælge pistacienødder?**
 - a) At de kan indeholde et naturligt giftstof. Derfor skal jeg sikre mig dokumentation for, at hvert enkelt importparti af pistacienødder ikke indeholder for meget giftstof.
 - b) At de har et højt fedtindhold. Derfor er der særlige krav til mærkning af pistacienødder – både ved løssalg og i færdigpakket form.
 - c) At de ofte dyrkes under arbejdsforhold, som ikke er lovlige i Danmark.

- 2) **Du har et pizzeria, hvor der er åbent mellem køkkenet og serveringslokalet. Må dine kunder ryge ved bordene?**
 - a) Ja, det er altid tilladt at ryge i lokaler, hvor der foregår tilberedning af mad.
 - b) Ja, når serveringslokalet ligger i åben forbindelse med køkkenet, er det lovligt at ryge i kundelokalet, selvom det normalt ikke er tilladt at ryge i lokaler, hvor der tilberedes mad.
 - c) Nej, der må under ingen omstændigheder ryges i lokaler, hvor der foregår tilberedning af mad.

- 3) **Har den tilsynsførende fra fødevarekontrollen ret til få adgang til dit private hjem, hvis det skønnes nødvendigt?**
 - a) Ja, fødevarekontrollen har som udgangspunkt ret til at kontrollere private hjem, hvis det er nødvendigt for at opfylde mål i fødevarelovgivningen.
 - b) Ja, men kun hvis den tilsynsførende har en retskendelse.
 - c) Nej, fødevarekontrollen har ingen ret til at undersøge mit private hjem.

- 4) **Må du begynde at sælge fødevarer, inden din virksomhed er autoriseret eller registreret af den lokale fødevareregion?**
 - a) Ja
 - b) Ja, men fødevareregionen skal have min ansøgning, inden der er gået tre måneder.
 - c) Nej.

- 5) **Hvad er et egenkontrolprogram?**
 - a) En række overvågningsprocedurer som skal sikre, at dine kunder er tilfredse.
 - b) En række overvågningsprocedurer som jeg frivilligt kan vælge at bruge, hvis jeg vil gøre noget ekstra for at sikre god fødevarerhygiejne.
 - c) En række overvågningsprocedurer som den enkelte virksomhed selv skal udforme, får vurderet af fødevareremyndighederne og derefter er forpligtet til at følge.

Se svar på spørgsmålene nederst på sidste side.



Få mere information

Fødevarestyrelsens fakta-om-regler foldere:

Fødevarestyrelsen har udgivet en lang række foldere om de krav, som fødevarebutikkerne, fødevareengrosvirksomhederne og restauranterne skal leve op til.

Du kan f.eks. finde information om:

- Mærkning af færdigpakkede fødevarer
- Skadedyr i fødevarebutikkerne, fødevareengrosvirksomhederne og restauranterne
- Smiley'er i detailvirksomheder
- Egenkontrol i restauranter, pizzeriaer, caféer og lignende
- Rengøring og desinfektion i detailvirksomheder med fødevarer
- Fødevarekontrol
- Uddannelser i fødevarehygiejne
- Indførsel af fødevarer
- Mærkning af frugt og grønt
- Emballage og materiale til fødevarer
- Egenkontrol i kiosker, supermarkeder og hos købmænd
- Madaffald
- Indretning af restauranter, supermarkeder o.lign.
- Retssikkerhed ved fødevare- og veterinærkontrol
- Tilbageføring og sporing af fødevarer
- Eksport af fødevarer

De eksisterende foldere opdateres løbende og der kommer også fortsat foldere om nye emner. Folderne findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

<http://gl.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/FaktaOmRegler/forside.htm>

Love, bekendtgørelser og vejledninger

Du har hørt om nogle af de mest centrale love, bekendtgørelse og vejledninger i dette undervisningsmateriale, men der er flere love og bekendtgørelser, som du skal overholde. Det er vigtigt at du løbende holder dig opdateret om nye love og bekendtgørelser.

Alle relevante love, bekendtgørelser og vejledninger findes på Retsinformations hjemmeside, www.retsinfo.dk, på biblioteket, hos boghandleren, brancheforeningerne eller hos:

Schultz Information
Herstedvang 10-12
2620 Albertslund
tlf: 43 63 23 00.

**Fødevarestyrelsens hjemmeside**

På Fødevarestyrelsens hjemmeside kan du finde mange relevante oplysninger om fødevarelovgivning, fødevarekontrol, smiley-ordningen mm.

www.foedevarestyrelsen.dk

Det er også her, du finder de blanketter, du skal bruge til at ansøge om godkendelser mm.

Blanketterne er tilgængelige fra Fødevarestyrelsens hjemmeside:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Blanketter/Blanketter/forside.htm>

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/blanketteroglovstof/blanketter/Blanketter til virksomheder.htm](http://www.foedevarestyrelsen.dk/blanketteroglovstof/blanketter/Blanketter_til_virksomheder.htm)

Virksomhedsstart

www.100svar.dk

www.virk.dk

www.startguiden.dk

Erhvervs – og Selskabsstyrelsen

www.eogs.dk

www.naeringsbasen.dk



3. Virksomhedens type (fortsat fra side 1)

b. Detail med engrosvirksomhed

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Catering med salg til andre virksomheder | <input type="checkbox"/> Engrossupermarked |
| <input type="checkbox"/> Distributionsterminal/-center | <input type="checkbox"/> Kvindemælkscentral |

c. Engros uden behandling

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Agenturhandel | <input type="checkbox"/> Materialer og genstande i kontakt med fødevarer |
| <input type="checkbox"/> Fisk og fiskeprodukter (vedlæg bilag) | <input type="checkbox"/> Mejeriprodukter, æg, spiseolier, fedtstoffer |
| <input type="checkbox"/> Fiskeauktion | <input type="checkbox"/> Pakning |
| <input type="checkbox"/> Fjerkrækød og fjerkrækødprodukter | <input type="checkbox"/> Samlecentral (fisk) uden handel |
| <input type="checkbox"/> Frugt og grøntsager | <input type="checkbox"/> Transport og vognmandsvirksomhed |
| <input type="checkbox"/> Kød og kødprodukter | <input type="checkbox"/> Ægpakkeri |
| <input type="checkbox"/> Lagervirksomhed | <input type="checkbox"/> Andet |

d. Engros med behandling

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Aromaeer, tilsætningsstoffer, kulturer, enzymer | <input type="checkbox"/> Maltfabrik |
| <input type="checkbox"/> Assistance til hjemmeslagtning | <input type="checkbox"/> Margarinefabrik |
| <input type="checkbox"/> Behandling af maver, blærer og tarme | <input type="checkbox"/> Mayonnøise, remoulade, dressing, ketchup |
| <input type="checkbox"/> Bryggeri | <input type="checkbox"/> Mejeri |
| <input type="checkbox"/> Brødfabrik | <input type="checkbox"/> Mineralvandfabrik |
| <input type="checkbox"/> Chokolade- og sukkervarefabrik | <input type="checkbox"/> Møllerprodukter, stivelse og stivelsesprodukter |
| <input type="checkbox"/> Fabrikstartøj (vedlæg bilag) | <input type="checkbox"/> Næringsstofpræparater og kosttilskud |
| <input type="checkbox"/> Fabrikstartøj med kogning af rejer ombord (rejekogere) | <input type="checkbox"/> Nødder og nøddeprodukter |
| <input type="checkbox"/> Frysefartøj alene med fryse- og frostlagring | <input type="checkbox"/> Olier og fedtstoffer (vegetabiliske eller animalske) |
| <input type="checkbox"/> Fiskeproduktvirksomhed (fx hermetik, fars- og filetfabrik) (vedlæg bilag) | <input type="checkbox"/> Opskæringsvirksomhed, opskæring |
| <input type="checkbox"/> Fiskevarevirksomhed (fx rogn og saltning) (vedlæg bilag) | <input type="checkbox"/> Opskæringsvirksomhed, Indfrysning |
| <input type="checkbox"/> Frugt og grøntsager | <input type="checkbox"/> Osteudskæringsvirksomhed |
| <input type="checkbox"/> Honning | <input type="checkbox"/> Pastaprodukter og lignende varer |
| <input type="checkbox"/> Industrigasser | <input type="checkbox"/> Salaffabrik |
| <input type="checkbox"/> Kager med creme, sandwich | <input type="checkbox"/> Slagteri eller vildthåndteringsvirksomhed (vedlæg bilag) |
| <input type="checkbox"/> Kager og kiks | <input type="checkbox"/> Spiritus, vin |
| <input type="checkbox"/> Konsumis | <input type="checkbox"/> Sukkerfabrik |
| <input type="checkbox"/> Kollagen- og gelatinevirksomheder | <input type="checkbox"/> Te og kaffe |
| <input type="checkbox"/> Krydderimøller, fremstilling af smagspræparater m.v. | <input type="checkbox"/> Tokalgede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle |
| <input type="checkbox"/> Kødvirksomhed (vedlæg bilag) | <input type="checkbox"/> Ægproduktvirksomhed |
| <input type="checkbox"/> Lagervirksomhed | <input type="checkbox"/> Andet |

e. Primærproduktion

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Akvakulturbrug | <input type="checkbox"/> Staldørssalg af animalske fødevarer |
| <input type="checkbox"/> Blavier | <input type="checkbox"/> Spirevirksomhed |
| <input type="checkbox"/> Fartøj med tankkølesystem | <input type="checkbox"/> Strygning af rogn |
| <input type="checkbox"/> Indvindingsanlæg, kildevand og naturligt mineralvand | <input type="checkbox"/> Andet |
| <input type="checkbox"/> Mælk | |



Udfyld feltet med beskrivelse af virksomhedens aktiviteter, herunder produktion og vareudvalg



Ved anmeldelse af bygningsmæssige ændringer: Udfyld feltet med beskrivelse af ændringerne

4. Virksomhedens særlige aktiviteter

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Behandling af udenlandsk mælk | <input type="checkbox"/> Indførsel af animalske fødevarer (vedlæg særligt skema) |
| <input type="checkbox"/> Eksport af kød til Canada | <input type="checkbox"/> Indførsel af ikke-animalske fødevarer |
| <input type="checkbox"/> Eksport af kød til Filippinerne | <input type="checkbox"/> Kartofler, kvalitetssortering |
| <input type="checkbox"/> Eksport af kød til Japan | <input type="checkbox"/> Modtagere af animalske fødevarer fra andre samhandelslande |
| <input type="checkbox"/> Eksport af kød til Korea | |
| <input type="checkbox"/> Eksport af kød til Mexico | <input type="checkbox"/> Pakning af æg med angivelse af produktionsmetode |
| <input type="checkbox"/> Eksport af kød til Rusland | <input type="checkbox"/> Restprodukter til foder, animalske biprodukter |
| <input type="checkbox"/> Eksport af kød til Schweiz | <input type="checkbox"/> Restprodukter til foder, vegetabiliske restprodukter |
| <input type="checkbox"/> Eksport af kød til USA | <input type="checkbox"/> Rituel slagtning |
| <input type="checkbox"/> Engrossalg fra detailvirksomheder | <input type="checkbox"/> Specificeret risikomateriale (SRM) i detailslagtere |
| <input type="checkbox"/> Frivillig mærkning af oksekød (vedlæg særligt skema) | <input type="checkbox"/> Økologiske fødevarer (vedlæg særligt skema) |
| <input type="checkbox"/> Frugt og grøntsager, stjernemærkning ved pakning | |

Vedlagt er bilag om
(sæt X)

Frivillig mærkning af oksekød

Indførsel af animalske fødevarer

Økologiske fødevarer

Underskrift

Dato

Bekendtgørelsen om autorisation findes på www.tvst.dk

Udfyld blanketten og evt. bilag på skærm, print, underskriv og send til den lokale fødevareregion



Vejledende svar til cases:

Case: Den første kontakt med fødevaremyndigheden

Spørgsmål:

Hvad kan du forestille dig, at Jonas skal tænke på med hensyn til sikring af fødevarerhygiejnen, når han indretter sit pizzeria?

Svar:

- At der er rent i lokalerne og at der ikke ophober sig skidt og snavs nogen steder.
- At man kan opbevare fødevarerne ved den korrekte temperatur og væk fra andre ting som f.eks. vaskemidler.
- At man kan komme til at vaske hænder.
- At ventilationen er tilstrækkelig og at der er ordentlige afløbsforhold.
- I det hele taget at minimere risikoen for forurening af fødevarerne.

Case: Hvem skal have uddannelse?

Spørgsmål:

Hvem skal på kursus?

Svar:

Alle der arbejder med fødevarer i virksomheden, inklusive Peter hvis han selv har tænkt sig at give en hånd med i tilberedningen.

Spørgsmål:

Hvem har ansvaret for, at Jeppe har det fornødne kendskab til hygiejnerutinerne i mejeriet og hvilke hygiejnerutiner mener du, Jeppe burde være instrueret i?

Svar:

Det har Peter som er den ansvarlige for virksomheden.

Jeppe bør være instrueret i hvordan man opbevarer og håndterer fødevarer, hvordan man holder en god personlig hygiejne og hvordan man gør rent.

Case: Den travle åbningsdag

Spørgsmål:

Hvad burde Jonas have gjort (i forhold til de varer han modtager)?

Svar:

Jonas burde have checket temperaturen på varerne med det samme og sendt dem retur, hvis den var for høj.

Spørgsmål:

Hvad burde Jonas gøre (i forhold til Sofies indvending om ikke at kunne holde råvarerne adskilt)?



Svar:

Han burde hurtigst muligt installere et ekstra bord, så han kan holde kød og grøntsager adskilt. Han risikerer en bøde eller en sur smiley, som i sidste ende kan komme til at koste endnu flere penge. Det kan ikke betale sig at spare på eller udsætte nødvendige investeringer.

Case: En ulykke kommer sjældent alene

Spørgsmål:

Ja, hvad skal man gøre, hvis man finder tegn på rotter i sin virksomhed?

Svar:

Man **skal** kontakte den kommunale rottebekæmpelse med det samme. Man må ikke tro at man kan løse problemet selv.

Case: Delikatesser fra Italien

Spørgsmål:

Hvad skal Jonas gøre for at overholde den danske fødevarelovgivning?

Svar:

Han skal selvfølgelig overholde de normale regler om håndtering og opbevaring. Samtidig skal han huske at anmelde importen til den lokale fødevareregion og sikre sig at evt. giftstoffer eller tilsætningsstoffer i varerne overholder de danske grænseværdier. Og så skal han selvfølgelig huske den danske varedeklaration....

Spørgsmål:

Hvad burde Jonas sikre sig, inden han får trykt 1000 menuer?

Svar:

Inden menuerne bliver trykt skal Jonas være helt sikker på, at det der står i menuen, rent faktisk også er det som kunden får. Ellers er det vildledende information, og det er ulovligt.

Spørgsmål:

Hvorfor kan det være farligt at bruge boksene til opbevaring af mad?

Svar:

Fordi boksene ikke er fremstillet specifikt til opbevaring af mad og kan indeholde stoffer som er giftige eller sundhedsskadelige for mennesker.

Case: Andet tilsynsbesøg

Spørgsmål:

Er det i orden, at Jonas arbejder med tilberedning af mad?

**Svar:**

Ja, hvis han har taget den lovpligtige Certifikatuddannelse. Ellers skal han holde sig væk fra tilberedningen. Basisuddannelsen er heller ikke nok, for den giver ham kun mulighed for at arbejde med lettere tilberedning af ikke-letfordærlige fødevarer.

Spørgsmål:

Jonas syntes selv, at han havde forberedt sig godt på at skulle drive pizzeria.
Hvad synes du Jonas og Peter skulle have gjort, for at undgå bøder og sure smiley'er?

Svar:

De skulle have sat sig grundigt ind i fødevarelovgivningen og have sørget for at alle reglerne blev overholdt *inden* de åbnede deres forretninger. Loven kan ikke altid forhindre alle problemer og uheld, men i Jonas og Peters tilfælde endte det med at koste dem flere penge og mere besvær ikke at overholde reglerne fra starten.

Svar på prøvespørgsmål: 1:a, 2:b, 3:a, 4:c, 5:c
