



Tillykke med din nye fødevarevirksomhed

For at sikre en høj fødevarer sikkerhed er der en række forhold, du skal have styr på i din nye fødevarevirksomhed. På de følgende sider kan du se eksempler på, hvad du skal være opmærksom på, når du driver fødevarevirksomhed.

Sådan kontrollerer Fødevarestyrelsen

Fødevarestyrelsen fører kontrol med alle fødevarer virksomheder i Danmark. Ved kontrolbesøg kontrolleres om lokaler, maskiner, hygiejne og indretning, mærkning af produkter, virksomhedens egenkontrol og andre relevante dokumenter overholder fødevarereglerne.

Kontrolbesøget er normalt uanmeldt. Du skal tage imod Fødevarestyrelsens tilsynsførende, når de kommer på besøg, og samarbejde med dem om at gennemføre kontrollen. Efter kontrollen får du en rapport med resultaterne af kontrollen – en såkaldt Smileyrapport. Denne rapport skal hænge synligt ved kundeindgangene til din virksomhed.

Vejledning i Fødevarereglerne

På det første kontrolbesøg tilbyder din tilsynsførende at afsætte ekstra tid til vejledning i fødevarereglerne. På de efterfølgende almindelige kontrolbesøg vil din tilsynsførende ofte have tid til at vejlede om fødevarereglerne.

Virksomhedens ansvar

Det er virksomhedens ansvar at overholde fødevarereglerne. Hvis virksomheden overtræder reglerne, får den en sanktion. En sanktion kan for eksempel være:

- En indskærpelse om at reglerne skal overholdes
- Et forbud om, at virksomheden ikke må gøre noget bestemt
- Et påbud om, at virksomheden skal gøre noget

konkret for at overholde reglerne

- Et administrativt bødeforlæg

Hvis virksomheden får en sanktion, kommer Fødevarestyrelsen på et opfølgende kontrolbesøg. Dette besøg skal virksomheden selv betale for.

Læs mere

Du kan læse mere om fødevarereglerne på www.fvst.dk, hvor du også finder guiden "Hvad bliver kontrolleret i min fødevarevirksomhed?"

Venlig hilsen,

Fødevarestyrelsen

Hygiejne og indretning af virksomheden

Du skal blandt andet:

- Indrette virksomheden så du sikrer god hygiejne og undgår, at bakterier overføres fra en fødevarer til en anden eller fra personer til fødevarer.
- Sikre at personalet har en god personlig hygiejne.
- Sørge for tilstrækkelig rengøring og desinfektion.
- Sikre en god rækkefølge under tilberedningen, så bakterier ikke overføres fra en fødevarer til en anden.
- Sikre en grundig opvarmning af maden såvel som en hurtig nedkøling.
- Sikre at fødevarerne opbevares ved den rigtige temperatur.
- Holde rå og spiseklare fødevarer adskilt, fx rå kød adskilt fra pålæg og salat.
- Adskille rent og urent, fx holde grøntsager med jord på adskilt fra vaskede grøntsager og holde affald adskilt fra fødevarer.

Egenkontrol

Du skal selv kontrollere din fødevarer virksomhed, så du kan sikre, at dine varer er i orden, og at fødevarer lovgivningen bliver overholdt. Det kaldes egenkontrol. Næsten alle fødevarer virksomheder skal lave et skriftligt egenkontrolprogram. Du skal starte med at lave en risikoanalyse af, hvor i din

fødevarerirksomhed der er noget, som kan gå galt.

Du skal blandt andet:

- Kontrollere og skriftligt dokumentere de kritiske kontrolpunkter, som fx køleopbevaring, varmebehandling og varmholdelse. Det vil sige, at du skal skrive resultaterne af din kontrol ned.
- Lave en risikoanalyse hvor du fx kan få hjælp af en branchekode. Du kan også bruge Fødevarestyrelsens guide "Sådan laver du en risikoanalyse" på www.fvst.dk eller få hjælp af en ekstern konsulent.

Hvis din virksomhed er i risikogruppen ultralav, skal du ikke føre skriftlig egenkontrol, det gælder fx værtshuse og apoteker.

Sikker buffet og selvbetjening

Du skal blandt andet:

- Sikre at en medarbejder løbende holder øje med buffeten/selvbetjeningsmontren.
- Sikre at uindpakkede fødevarer i buffeten/selvbetjeningsmontren beskyttes mod bakterier fra kunder og omgivelser, fx ved brug af lange tænger.

Farlige fødevarer og tilbagesøgning

Du har ansvaret for, at de fødevarer, du sælger, ikke er farlige. Det vil sige, at de hverken er sundhedsskadelige eller uegnede til menneskeføde.

Hvis nogle af dine fødevarer har forårsaget sygdom eller mistænkes for at være sygdomsfremkaldende, skal du:

- Hurtigst muligt kontakte Fødevarestyrelsen på tlf. 72 27 69 00.
- Hurtigst muligt tilbagetrække fødevarer, hvis du har solgt den til andre virksomheder.

Hvis din leverandør trækker en fødevarer tilbage, skal du:

- Straks stoppe med at bruge/sælge fødevarer.
- Hurtigst muligt tilbagetrække fødevarer, hvis du har solgt den til andre virksomheder.

God personlig hygiejne og uddannelse

Du skal blandt andet:

- Huske at vaske hænder ved skift af arbejdsopgaver og efter toiletbesøg, nysen, rygning m.m.
- Sørge for at være iklædt en ren arbejdsbeklædning.
- Blive hjemme når du er syg.
- Være ekstra opmærksom på hygiejnen, når du har syge familiemedlemmer eller selv har været syg.
- Sikre at alle, der håndterer fødevarer, har den nødvendige instruktion eller uddannelse.

Effektiv skadedyrsikring

Du skal blandt andet

- Sikre din virksomhed mod indtrængen af skadedyr som mus, rotter, møl og fluer gennem fx døre, vinduer og afløb.
- Bekæmpe skadedyr hvis de konstateres i din virksomhed. Du kan fx søge hjælp hos et skadedyrsfirma.
- Kontakte kommunen hvis der konstateres rotter. Har du solgt varer, som du tror, rotterne kan have været i berøring med, skal du kontakte Fødevarerstyrelsen for at aftale eventuel tilbagetrækning af fødevarer.

Kontrol af varer du modtager

Du må som hovedregel kun modtage varer fra registrerede/autoriserede fødevarer virksomheder. Dog må du modtage bær, svampe o.l. fra samlere eller honning fra biavlere.

Du skal blandt andet:

- Have tilstrækkelig viden til at sikre, at planter og svampe fra private samlere ikke er giftige.
- Kunne dokumentere, hvor du får dine varer fra, fx ved fakturaer og ved at spørge samlere om, hvor de har samlet bær, svampe o.l.

Undgå giftige stoffer

- Du skal blandt andet:
- Sørge for korrekt tilberedning. Giftige stoffer kan dannes ved forkert håndtering, fx dannes akrylamid (kræftfremkaldende stof), når pomfritter bliver stegt ved for høj temperatur og i for lang tid.
- Være opmærksom på om de materialer, der er i kontakt med fødevarer, er egnede til de temperaturer og fødevarer, du anvender dem til. Forkert brug af materialer kan nemlig føre til afsmitning af uønskede kemiske stoffer og afsmag i maden.
- Se efter mærkning på materiale, der er beregnet til kontakt med fødevarer (fx glas- og gaffelsymbol), læse brugsanvisningen og sørg for, at du kan dokumentere, hvor du får materialerne fra.

Mærkning og markedsføring af fødevarer – undgå at vildlede

- Færdigpakkede fødevarer skal mærkes med bl.a. producentnavn, varebetegnelse, ingrediensliste (herunder allergener), nettovægt og holdbarhed.
- For de fleste fødevarer skal det kun angives, hvor fødevareren kommer fra, hvis en udeladelse vil kunne vildlede forbrugeren.
- I visse tilfælde kræves der mængdeangivelse af en

eller flere ingredienser, fx når en ingrediens indgår i varebetegnelsen, eller ingrediensen er fremhævet i ord eller billeder på mærkningen.

- Der findes desuden særlige regler for kød, kødvarer, fisk og frosne og dybfrosne varer.

Du skal blandt andet:

- Sikre dig at du ikke vildleder dine kunder ved mærkning, annoncering m.v. om fødevarerne. Det skal fx kunne begrundes og/eller dokumenteres, når der på fødevaren står fx "frisk", "ny", "ægte", "hjemmelavet", "gammeldags", "økologisk" eller som stammende fra et bestemt område, egn eller land.
- Sikre dig at ingredienser, som kan fremkalde allergiske reaktioner, såkaldte allergene ingredienser, kan oplyses for fødevarer, som ikke er færdigpakkede. Som minimum skal der placeres et skilt ved varen om, at forbrugeren kan få oplysning om allergene ingredienser.
- Være opmærksom på, at du kun må reklamere med, at dine produkter har særlige ernæringsmæssige egenskaber eller en gavnlig effekt på sundheden, hvis de anvendte anprisninger er godkendte og opfylder betingelserne i anprisningsforordningen.

Import

Du skal blandt andet:

- Være opmærksom på at du skal være registreret som importør i Fødevarestyrelsen, hvis din virksomhed køber fødevarer direkte fra en leverandør i et andet EU-land (samhandel) eller et land uden for EU (import).
- På forhånd anmelde import og samhandel af fødevarer til Fødevarestyrelsen, hvis fødevareren er underlagt restriktioner eller krav om en mere intensiv kontrol. Anmeldelsen skal ske, inden fødevarerne ankommer til Danmark.

Økologi

- Hvis din virksomhed ønsker at håndtere og sælge økologiske fødevarer, skal du overholde reglerne for økologi.

Væsentligt ændrede aktiviteter

- Hvis du foretager væsentlige ændringer i aktiviteterne i din virksomhed, skal den nye aktivitet anmeldes på samme måde, som da virksomheden blev registreret. Væsentlige ændringer er fx, hvis du begynder at sælge kølevarer, når du ikke tidligere har solgt kølevarer, eller du begynder at levere mad ud af huset.

På de næste sider
kan du se, hvad du
skal huske som
virksomhedsejer

- Risici i din virksomhed – og hvordan du håndterer dem (egenkontrol).
- Godt flow af fødevarer, personale og udstyr mindsker risikoen for, at bakterier overføres fra en fødevare til en anden.
- Tilbagetrækning af farlige fødevarer.
- De råvarer du anvender – og hvordan de skal tilberedes.
- Sikker håndtering af buffet og selvbetjening.
- God personlig hygiejne.

- Effektiv skadedyrssikring.
- Emballage og andre materialer, der er i kontakt med fødevarer.
- Kontrol med de fødevarer du anvender, hvor fødevarerne kommer fra (sporbarhed).
- Reglerne for mærkning og vildledning.
- Regler for ernærings- og sundhedsanprisninger.
- Registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentlige ændringer i aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33

DK-2600 Glostrup

Tel. +45 72 27 69 00

www.fvst.dk/kontakt

www.fvst.dk

Marts 2015

Publikationsnummer 2015202