

# Vejledning 2012

## Importørernes egenkontrol for import og samhandel af fødevarer

Afsnit I .....	1
Indledning .....	1
Definitioner og anvendte forkortelser .....	2
Ansvar .....	5
Afsnit II .....	6
Elementer i importørernes egenkontrol.....	6
Kapitel 1 .....	6
Generelle elementer .....	6
Registrering af importaktivitet og væsentlige ændringer af importaktivitet.....	6
Check og stil krav til leverandøren .....	7
Risikoanalyse .....	8
Risikofaktorer (mikrobiologiske, kemiske og fysiske).....	8
Modtagekontrol.....	10
Ansvarsfordeling .....	11
Sporbarhed .....	12
Tilbagetrækning .....	12
Revision .....	13
Kapitel 2.....	13
Specifikke elementer.....	13
Samhandel – ikke-animalske fødevarer .....	13
Samhandel – animalske fødevarer .....	14
Import fra tredjelande – ikke-animalske fødevarer.....	15
Import fra tredjelande – animalske fødevarer .....	17
Afsnit III.....	20
Nyttige links og lidt ekstra hjælp .....	20

## Afsnit I

### Indledning

Denne vejledning handler om egenkontrollen for import/samhandel af animalske fødevarer og ikke-animalske fødevarer.

Vejledningen gennemgår kravene til de elementer, som bør indgå i importørernes egenkontrol. Egenkontrol hos importører omfatter både gode arbejdsgange, som ikke behøver at være skriftlige og et skriftlig egenkontrolprogram med bl.a. risikoanalyse, kritiske kontrolpunkter og dokumentation for udført egenkontrol. Se mere i Egenkontrolvejledningen.

#### Link-boks

Fødevestyrelsens hjemmeside om de generelle principper for egenkontrol:  
[http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol\\_med\\_foedevarer/Sider/Egenkontrol\\_i\\_foedevarevirksomheder.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_med_foedevarer/Sider/Egenkontrol_i_foedevarevirksomheder.aspx)

Vejledningen bør ses som en hjælp for importørerne til at udføre egenkontrol i forbindelse med deres importaktivitet, og det anbefales at importørerne også holder sig orienteret om den relevante information og lovgivning via Fødevarestyrelsens hjemmeside samt tilmelder sig Fødevarestyrelsens nyhedsbrev om import og samhandel.

Ved import og samhandel skal virksomheder vurdere hvilke risikofaktorer (mikrobiologiske, kemiske og fysiske), der kan forekomme i pågældende vare eller varegruppe.

Det er imidlertid vigtigt, at der skelnes mellem import fra tredjelande og samhandel fra EU/samhandelslande, idet der stilles særlige krav til import fra tredjelande.

For samhandelsaktiviteter gælder som hovedregel, at reglerne om egenkontrol ikke afviger væsentligt fra de gængse regler om egenkontrol, som når man køber fødevarer fra danske leverandører, der er dog enkelte undtagelser, f.eks. modtagekontrol af animalske fødevarer.

Importører af fisk og fiskevarer fra tredjelande skal være opmærksomme på IUU-reglerne (Ulovligt, Urapporteret og Ureguleret fiskeri).

Importører af fødevarekontaktmateriale skal være opmærksomme på reglerne for emballage og fødevarekontaktmaterialer samt de særlige importrestriktioner på plastkøkkenredskaber fra Kina og Hongkong

Link-boks
Fødevarestyrelsens hjemmeside om import og samhandel: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Import_og_eksport/Import_foedevarer/Sider/forside.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Import_og_eksport/Import_foedevarer/Sider/forside.aspx</a>
Tilmeld dig nyhedsbrevet om import og samhandel: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Nyheder/Abonnement/Sider/Forside.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Nyheder/Abonnement/Sider/Forside.aspx</a>
Fødevareministeriets hjemmeside om IUU: <a href="http://www.fvm.dk/illegalt_fiskeri_(iuu).aspx?ID=42574">http://www.fvm.dk/illegalt_fiskeri_(iuu).aspx?ID=42574</a>
Fødevarestyrelsens hjemmeside om emballage og fødevarekontaktmaterialer: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Materialer_genstande/Sider/forside.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Materialer_genstande/Sider/forside.aspx</a>
Fødevarestyrelsens hjemmeside om kontrol af plastkøkkenredskaber fra Kina og Hongkong: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Materialer_genstande/Sider/Plastkoeckenredskaber.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Materialer_genstande/Sider/Plastkoeckenredskaber.aspx</a>

## **Definitioner og anvendte forkortelser**

Definitionerne herunder er kun gældende i denne vejledning, for en mere uddybende beskrivelse af definitionerne henvises til Restriktionsbekendtgørelsen og Veterinærkontrolbekendtgørelsen.

**Importør** defineres her som den person eller danske fødevarevirksomhed, som foranlediger indførsel af fødevarer til Danmark, hvad enten der er tale om import eller samhandel.

**Importaktivitet** dækker over både *samhandel* og *import*.

**Samhandelslande** er her defineret som lande, der er medlem i EU eller har indgået en handelsaftale med EU. For en nærmere beskrivelse af hvilke lande, som har indgået handelsaftaler og for hvilke produkter, læs venligst § 5 (1) i restriktionsbekendtgørelsen.

Termen *samhandel* anvendes for fødevarer, som en importør indfører til Danmark fra en virksomhed i et andet samhandelsland.

**Tredjelande** er lande uden for samhandelsområdet/EU, og som ikke har indgået en handelsaftale med EU.

Termen *import* anvendes for fødevarer, som indføres fra tredjelande enten direkte til Danmark eller via et grænsekontrolsted/indgangssted i et andet samhandelsland.

**Indførsel** er en fællesbetegnelse for både import og samhandel.

Vær opmærksom på, at der kan være forskellige definitioner på samhandelslande og tredjelande i forhold til forskellige fødevarer alt efter hvilke handelsaftaler, der er indgået med EU.

F.eks. er Schweiz at betragte som et samhandelsland i forhold til animalske produkter, men ikke i forhold til visse ikke-animalske fødevarer, og i henhold til IUU-lovgivningen er Norge, Island og Færøerne tredjelande.

<b>Link-boks</b>
Folketingets EU-oplysning; se en samlet oversigt over samhandelslande m.v. <a href="http://www.eu-oplysningen.dk/flash_docs/europakort/">http://www.eu-oplysningen.dk/flash_docs/europakort/</a>
Læs mere om definitionerne i Restriktionsbekendtgørelsen: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Import_og_eksport/Import_foedevarer/Sider/forside.a_spx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Import_og_eksport/Import_foedevarer/Sider/forside.a_spx</a>

**Animalske produkter** er defineret i hygiejneforordningen for animalske fødevarer (forordning (EF) nr. 853/2004, bilag I.

Hygiejnelovgivningen indeholder ikke definition af ikke-animalske fødevarer.

Animalske fødevarer som skal præsenteres til veterinærkontrol fremgår af beslutning 2007/275/EF. For sammensatte fødevarer bør anvendes definitionen fra beslutning 2007/275/EF, artikel 2, litra a.

Ved **CED** forstås det fælles importdokument til brug ved import af visse ikke-animalske fødevarer under intensiveret kontrol.

Ved **CVED** forstås det fælles veterinærdokument til brug ved import af animalske fødevarer.

**Egenkontrol** er de gode arbejdsgange og om nødvendigt de faste skriftlige procedurer (det egentlige egenkontrolprogram), som virksomheden indfører, følger og om nødvendigt dokumenterer for at sikre og kontrollere, at alle de krav i fødevarerlovgivningen, der er relevante for virksomhedens aktiviteter, overholdes.

Link-boks
Fødevarestyrelsens hjemmeside om egenkontrol: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_med_foedevarer/Sider/Egenkontrol_i_foedevarevirksomheder.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_med_foedevarer/Sider/Egenkontrol_i_foedevarevirksomheder.aspx</a>
Relevant lovgivning: <a href="#">Fødevareforordningen<sup>1</sup>, artikel 17, stk. 1.</a>

**Gode arbejdsgange (GAG)** er de foranstaltninger, virksomheder indfører for at overholde fødevarerlovgivningen generelt. Alle virksomheder skal indføre gode arbejdsgange. De gode arbejdsgange er grundlæggende forudsætninger for et risikobaseret egenkontrolprogram. De gode arbejdsgange kræver som udgangspunkt ikke skriftlig dokumentation.

Gode arbejdsgange kaldes i andre sammenhænge også for *god hygiejnepraksis, god fremstillingspraksis, mundtlige procedurer, gode rutiner* eller *Good Manufacturing Practice (GMP)*.

#### Eksempler på gode arbejdsgange:

- Rengøring af lokaler, udstyr og inventar.
- Vedligeholdelse af lokaler, udstyr og inventar: Maling og reparation.
- Skadedyrssikring: Sikring af, at der ikke kan komme mus, rotter, insekter eller andre dyr ind i virksomheden.
- Hygiejnisk affaldshåndtering: Alt affald skal fjernes løbende, så det ikke hober sig op.
- Personalehygiejne: Hyppig vask af hænder, rent arbejdstøj, sæbe mv. på personaletoiletter.
- Kontrol af mærkning.

Link-boks
Fødevarestyrelsens hjemmeside om gode arbejdsgange: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_med_foedevarer/Gode_arbejdsgange/Sider/Forside.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_med_foedevarer/Gode_arbejdsgange/Sider/Forside.aspx</a>
Relevant lovgivning: <a href="#">Hygiejneforordningen<sup>2</sup>, artikel 4</a>

**Egenkontrolprogram** er en beskrivelse af de faste skriftlige procedurer, som virksomhederne indfører, følger og dokumenterer for at sikre fødevarerens sikkerhed, og som er baseret på *HACCP-principperne* eller for at overholde andre dele af fødevarerlovgivningen, hvor der er krav om skriftlige procedurer og registrering af egenkontrolresultater.

Link-boks
Fødevarestyrelsens hjemmeside om skriftlig egenkontrol: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_med_foedevarer/Skriftlig_egenkontrol/Sider/Forside.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_med_foedevarer/Skriftlig_egenkontrol/Sider/Forside.aspx</a>

**Risikoanalyse** er en systematisk undersøgelse af mulige mangler ved fødevarerens sikkerhed, dvs. en gennemgang af, hvad kan gå galt.

<sup>1</sup> EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarerensikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarerens sikkerhed

<sup>2</sup> EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 853/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne

**Risikofaktorer** er de enkelte årsager til en fare.

**Kritiske kontrolpunkter (CCP)** er et punkt, et trin eller en procedure, hvor de identificerede risici kan styres (overvåges og reguleres), så en sundhedsrisiko kan fjernes eller nedsættes til et acceptabelt niveau.

**HACCP** er en forkortelse på engelsk for Hazard Analysis and Critical Control Point, som betyder *risikoanalyse* og *kritiske kontrolpunkter*. Princippet er, at virksomheden gennemgår sine aktiviteter og finder ud af, hvor noget kan gå galt, og hvad virksomheden kan gøre for at undgå, at det så faktisk går galt. HACCP-principperne er nærmere beskrevet i Kommissionens vejledning om HACCP.

HACCP omfatter syv principper, som går ud på følgende:

1. At identificere farer, som skal forebygges, fjernes eller reduceres til et acceptabelt niveau.
2. At identificere de kritiske kontrolpunkter på det eller de produktionstrin, hvor det er vigtigt at have produktionen under kontrol for at forebygge eller fjerne en fare eller reducere den til et acceptabelt niveau.
3. At fastsætte kritiske grænser på kritiske kontrolpunkter, som adskiller acceptable forhold fra uacceptable forhold, med henblik på at forebygge, fjerne eller reducere identificerede farer.
4. At fastsætte og iværksætte effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.
5. At fastsætte korrigerende foranstaltninger, hvor det ved overvågningen viser sig, at et kritisk kontrolpunkt ikke er under kontrol.
6. At fastsætte procedurer for regelmæssig kontrol af, at de foranstaltninger, der er beskrevet i punkt 1-5, fungerer effektivt.
7. At udfærdige dokumenter og føre registre, der svarer til virksomhedens art og størrelse, for at dokumentere, at foranstaltningerne i punkt 1-6 anvendes effektivt.

Det er vigtigt at gøre sig klart, at HACCP-konceptet skal tilpasses den enkelte virksomheds aktiviteter.

Link-boks
Fødevarestyrelsens hjemmeside om det HACCP-baserede egenkontrolprogram: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_med_foedevarer/Egenkontrolprogram_baseret_paa_HACCP/Sider/Forside.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_med_foedevarer/Egenkontrolprogram_baseret_paa_HACCP/Sider/Forside.aspx</a>
Relevant lovgivning: <a href="#">Hygiejneforordningen, artikel 5</a>

## **Ansvar**

Importører er ansvarlige for, at de fødevarer, de indfører og omsætter, overholder EU-kravene og eventuelle nationale krav.

Virksomheder med importaktivitet skal derfor i deres egenkontrol have procedurer for, hvordan det sikres og dokumenteres.

Importøren er altså ansvarlig for, at fødevarer sikkerheden er i orden for de indførte fødevarer, og at de overholder anden lovgivning i øvrigt. Importøren er således forpligtiget til at holde sig orienteret om relevante danske myndigheders lovgivning/regler på import/samhandels-området.

## Afsnit II

### *Elementer i importørernes egenkontrol*

En importørs egenkontrol vil typisk skulle indeholde både elementer, der er generelt relevante for alle fødevarer, og elementer der er specifikke for visse typer af fødevarer.

Importøren skal kunne redegøre for, hvordan de enkelte elementer styres/overvåges, og hvordan der skal ageres, hvis der konstateres afvigelser fra reglerne eller andre fejl og mangler. Importøren skal kunne redegøre for med hvilken frekvens, og i hvilket omfang kontrollen foretages.

## Kapitel 1

### *Generelle elementer*

#### **Registrering af importaktivitet og væsentlige ændringer af importaktivitet**

Det er et generelt krav, at alle virksomheder skal have deres importaktivitet registreret hos Fødevarestyrelsen, før indførsel af fødevarer påbegyndes. Det er ikke muligt, at blive registreret som importør af fødevarer i Danmark, hvis ikke virksomheden først er registreret eller autoriseret som fødevarer virksomhed. Der er dog en undtagelse for indførsel af animalske fødevarer fra Grønland og Færøerne, når fødevarerne indføres som samsending til private via en forening.

Hvis der sker en væsentlig ændring i importaktiviteten, så skal der foretages en ny-/supplerende registrering.

F.eks. hvis en virksomhed hidtil kun har indført fødevarer fra EU, men nu ønsker at importere fødevarer fra et tredjeland, da er det at betragte som en væsentlig ændring, og der skal derfor foretages en supplerende registrering.

Link-boks
Relevant lovgivning: <a href="#">Autorisationsbekendtgørelsen</a> <sup>3</sup>
Registreringsskema: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Kategori_Foedevarevirksomhed.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Kategori_Foedevarevirksomhed.aspx</a>

<sup>3</sup> Bekendtgørelse nr. 1151 af 12. december 2011 om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v.

## Check og stil krav til leverandøren

Hvad enten der er tale om samhandel eller import, skal importøren checke om leverandøren er godkendt/autoriseret/registreret til den pågældende aktivitet i det omfang, der er krav herom i EU-lovgivningen.

F.eks. leverandører af økologiske produkter fra andre EU-lande skal omfattes af en økologierklæring udstedt af et EU-godkendt kontrolorgan. Modtagevirksomheden checker årligt at leverandøren er omfattet af en økologierklæring.

Ved import af økologiske produkter fra tredjelande skal hvert parti ledsages af en kontrolattest udstedt af et EU-godkendt kontrolorgan (bilag III eller IV i 1235/2008).

Kontrolattesten fungerer som økologierklæring for at leverandøren er omfattet af økologikontrol.

Hvis der i EU-lovgivningen ikke stilles særlige krav til f.eks. registrering af virksomheden, skal importøren som minimum have kendskab og tillid til leverandøren. Importøren skal sikre, at import kun finder sted, hvis fødevarerne lever op til EU-lovgivningens krav.

For virksomheder beliggende i et samhandelsland kan det evt. være tilstrækkeligt med godt kendskab og tillid til leverandøren eller dokumentation i form af en leverandørerklæring eller lignende.

Lister over autoriserede virksomheder med animalske fødevarer er tilgængelige på EU's hjemmeside.

<b>Check leverandøren</b>	
Egenkontrol – mundtlige procedurer/gode arbejdsgange	Det er vigtigt, at importøren har sikret sig, at den leverandør, som der er indgået aftale med, er registreret, godkendt eller autoriseret til den pågældende aktivitet i det omfang, der er EU-lovgivning herom. I visse tilfælde kan tillid og kendskab til leverandøren eller en leverandørerklæring være tilstrækkelig.
<b>Stil krav til leverandøren</b>	
Egenkontrol – mundtlige procedurer/gode arbejdsgange	I visse tilfælde vil det være passende at stille krav til leverandøren. På Fødevestyrelsens hjemmeside kan der findes eksempler på, hvilke krav, man som importør kan stille i forbindelse med indførsel af f.eks. fjerkræ og frugt og grønt.

<b>Link-boks</b>	
Animalske fødevarer - Liste over godkendte virksomheder i EU: <a href="http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/list_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/list_en.htm</a>	
Animalske fødevarer - Liste over godkendte virksomheder i 3. lande: <a href="http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm</a>	
Stil krav til leverandøren – animalske fødevarer, læs mere her: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Import_og_eksport/Import_foedevarer/Importoerkrav_til_leverandoer/Sider/Importoerkrav_leverandoer_salmonella_campylobacter.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Import_og_eksport/Import_foedevarer/Importoerkrav_til_leverandoer/Sider/Importoerkrav_leverandoer_salmonella_campylobacter.aspx</a>	
Stil krav til leverandøren – frugt og grønt, læs mere her: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Import_og_eksport/Import_foedevarer/Importoerkrav">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Import_og_eksport/Import_foedevarer/Importoerkrav</a>	

[til leverandoerer frugt og groent/Sider/default.aspx](#)

IUU - Fisk og fiskevarer fra tredjelande – Liste over godkendte flagstater:  
[http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/illegal\\_fishing/info/flag\\_state\\_notifications.pdf](http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/illegal_fishing/info/flag_state_notifications.pdf)

## Risikoanalyse

Det er et krav, at fødevarer virksomheder skal foretage en risikoanalyse<sup>4</sup> inden importaktiviteten påbegyndes. Kravene gælder både engros- og detailvirksomheder. Risikoanalysen sikrer, at virksomheden udpeger de områder i virksomheden, hvor der kan opstå risiko for fødevarer sikkerheden. Risiko for fødevarer sikkerheden kan opstå på baggrund af mikrobiologiske, kemiske eller fysiske forhold, og risikoanalysen skal derfor afdække, om der er risici indenfor disse områder.

En risikoanalyse skal tage udgangspunkt i den konkrete virksomheds forhold, og omfanget af risikoanalysen hænger nøje sammen med hvilke aktiviteter, den enkelte virksomhed har.

Fødevarer styrelsen forventer derfor, at alle fødevarer virksomheder kan forevise en skriftlig risikoanalyse, som danner baggrund for virksomhedens tilpassede egenkontrolprogram. Herudover skal egenkontrolprogrammet beskrive de procedurer, som virksomheden etablerer og indfører for at sikre, at aktiviteterne er i styring, og indeholde en HACCP-plan, dvs. en beskrivelse af, hvordan de kritiske kontrolpunkter udpeges (i det omfang, de er til stede), styres og dokumenteres.

Kravene om risikoanalyse og udpegning af kritiske kontrolpunkter gælder også for importører.

Hvis importøren ikke selv kan udarbejde en risikoanalyse, bør der søges hjælp til denne aktivitet via en brancheforening eller hos en konsulent.

### Link-boks

Fødevarer styrelsens hjemmeside om risikoanalyse:

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol\\_med\\_foedevarer/Sider/Generelt-om-risikoanalyse.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Egenkontrol_med_foedevarer/Sider/Generelt-om-risikoanalyse.aspx)

## Risikofaktorer<sup>5</sup> (mikrobiologiske, kemiske og fysiske)

I visse fødevarer er bestemte risikofaktorer så almindeligt forekommende, at fødevarerne generelt må betragtes som en potentiel risiko.

Nogle af disse risici er der lovgivningsmæssigt taget højde for, idet der er fastsat kriterier eller grænseværdier for indholdet af en given risikofaktor i bestemte fødevarer (f.eks. histamin i visse fiskearter, kviksølv i fisk, mykotoksiner (giftstoffer) i nødder osv.).

<sup>4</sup> Art. 5 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning nr. 852/2004 om fødevarerhygiejne.

<sup>5</sup> **Mikrobiologiske** (bakterier, vira, mikrosvampe, parasitter, giftstoffer fra bakterier og mug m.v.)

**Kemiske** (lægemiddelrester, pesticider, migration af stoffer fra emballage, maskiner og andre fødevarer kontaktmaterialer, dannelse af PAH ved røgning/tørring og grilning, naturlige giftstoffer i fødevarerplanter og svampe m.v.)

**Fysiske** (glas, metal, plastik, skadedyr m.v.)



For sådanne fødevarer vil det være relevant, at egenkontrolprogrammet indeholder specifikationer af, hvordan importøren i det enkelte tilfælde vil sikre sig mod disse risici (garantier fra leverandøren vedr. produktet og/eller produktionsforhold, krav om analyseresultater, egen stikprøvekontrol med analyser eller lignende).

Link-boks
Læs mere om naturligt forekommende giftstoffer: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Naturlige_giftstoffer/Sider/naturlige_giftstoffer.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Naturlige_giftstoffer/Sider/naturlige_giftstoffer.aspx</a>
Læs mere om <i>andre</i> naturligt forekommende giftstoffer: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Naturlige_giftstoffer/Andre_naturlige_toksiner/Sider/forside.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Naturlige_giftstoffer/Andre_naturlige_toksiner/Sider/forside.aspx</a>
Læs mere om mykotoksiner: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Naturlige_giftstoffer/Mykotoksiner/Sider/forside.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Naturlige_giftstoffer/Mykotoksiner/Sider/forside.aspx</a>
Læs mere om kemiske forureninger og naturlige giftstoffer: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Kemiske_forureninger/Sider/Forside.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Kemiske_forureninger/Sider/Forside.aspx</a>
Læs mere om kemiske risici med forslag til styrende foranstaltninger (gælder kun for detail): <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/02kontor/Egenkontrol/Kemiske%20risici%20(1.%20oktober%202011).pdf">http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/02kontor/Egenkontrol/Kemiske%20risici%20(1.%20oktober%202011).pdf</a>

Mikrobiologiske, kemiske og fysiske risikofaktorer kan også forekomme i forbindelse med fremstilling og opbevaring af fødevarer i tredjelandene og under transport til virksomheden i Danmark/EU.

Det er derfor vigtigt, at importøren sætter sig ind i, hvordan fødevareren fremstilles/håndteres i leverandørlandet, og hvordan transporten fra leverandørland til Danmark foregår.

Importøren skal løbende bl.a. checke udmeldinger via Rapid Alert<sup>6</sup>, og holde et våget øje med

- listerne over tilbagetrukne fødevarer,
- hvilke virksomheder, der er underlagt skærpet kontrol, jf. case-by-case kontrollen, for at holde sig ajour med hvilke risici, der bl.a. kan forekomme i bestemte fødevarer, fra bestemte lande og virksomheder og for løbende at kunne vurdere sandsynlighed for uacceptabel forekomst af bestemte risikofaktorer.

Link-boks
Læs mere på EU-Kommissionens site, hvor man kan følge de Rapid Alerts medlemslandene sender ud: <a href="http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/archive_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/archive_en.htm</a>
Læs mere om tilbagetrukne fødevarer her: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Foedevareberedskab/Tilbagetraekning_af_foedevarer/Tilbagetrukne_foedevarer/Sider/Liste_over_nyeste.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Foedevareberedskab/Tilbagetraekning_af_foedevarer/Tilbagetrukne_foedevarer/Sider/Liste_over_nyeste.aspx</a>
Læs mere om hvilke virksomheder, der er underlagt skærpet kontrol: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Kontrolresultater/Salmonella_kyllinge_honsekod/Yderligere_kontrol/forside.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Kontrolresultater/Salmonella_kyllinge_honsekod/Yderligere_kontrol/forside.aspx</a>

<sup>6</sup> Rapid Alert System for Food and Feed er en del af EU-Kommissionens meddelelssystemer om fødevarer sikkerhed

## Modtagekontrol

Importøren er ansvarlig for, at fødevarer sikkerheden er i orden for de indførte fødevarer, og at de overholder anden lovgivning i øvrigt inklusiv eventuelle nationale regler. Importøren skal fastsætte procedurer for modtagekontrol.

Eksempel på nationale regler:

- Nitrit
- Bisphenol A, glas og dokumentation i forbindelse med fødevarekontaktmaterialer

Modtagekontrollen kan omfatte såvel check af dokumenter som check af selve varen. Alt afhængig af fødevaretypen eller anvendelsen heraf kan modtagekontrollen omfatte forskellige elementer.

Modtagekontrol kan f.eks. omfatte:

- temperaturkontrol
- emballage
- mærkning (Vær opmærksom på, at udover de generelle krav om mærkning, skal mærkningen være angivet på dansk eller på et sprog, der ligner dansk i stavemåde. Det er tilladt at have mærkning på både dansk og andre sprog).
- transportforhold og skader
- dokumentation for overholdelse af mikrobiologiske eller kemiske kriterier
- udtagning af prøver til analyse
- identitetskontrol og sensorisk kontrol (lugt, farve og udseende).

Modtagekontrollen kan i øvrigt omfatte andre lovpligtige forhold, f.eks. procedurer og dokumenter i henhold til økologireglerne eller helt andre forhold som godkendelser i forbindelse med f.eks. Novel Food, GMO, IUU og tilsætningsstoffer eller produkter som er underlagt notifikationspligt som f.eks. kosttilskud og produkter til særlig ernæring og berigede fødevarer. Ligeledes skal importøren i forbindelse med modtagekontrollen sikre sig, at de nødvendige oplysninger vedrørende partiets sporbarhed (kendskab til leverandør/kunde et trin frem og tilbage) er til stede.

Når der i modtagekontrollen konstateres afvigelser eller ulovlige forhold i et sådan omfang, at produktet ikke kan bringes i omsætning eller andre forhold, hvor det skønnes nødvendigt, at informere myndighederne, skal importøren sikre, at Fødevarestyrelsen orienteres<sup>7 8</sup>

Importøren skal derudover sikre, at der foretages det nødvendige for at rette op på forholdene, jf. de nedenstående afsnit.

De gængse krav til modtagekontrol<sup>9</sup> er også gældende for importører, men der er visse undtagelser. Disse undtagelser beskrives under afsnittene specifikke elementer.

---

<sup>7</sup> [Rådets Direktiv af 11. december 1989 om veterinærkontrol i samhandlen i Fællesskabet med henblik på gennemførelse af det indre marked \(89/662/EØF\)](#), artikel 5, stk. 1, litra b (2).

<sup>8</sup> [EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING \(EF\) Nr. 178/2002](#)

af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed

<sup>9</sup> [Vejledning om egen kontrol i fødevarevirksomheder](#)

<b>Link-boks</b>
Læs mere om egenkontrol på Fødevarestyrelsens hjemmeside: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/02kontor/Egenkontrol/Vejl_om_egenkontrol_i_foedevarevirksomheder.pdf">http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/02kontor/Egenkontrol/Vejl_om_egenkontrol_i_foedevarevirksomheder.pdf</a>
Læs mere om økologi på Fødevarestyrelsens hjemmeside: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Oekologi/Okologiske_foedevarer/Sider/forside.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Oekologi/Okologiske_foedevarer/Sider/forside.aspx</a>
Læs mere om Novel Food på Fødevarestyrelsens hjemmeside: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Forbruger/Emner/Teknologi/Sider/Novel-food---nye-f%C3%B8devarer.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Forbruger/Emner/Teknologi/Sider/Novel-food---nye-f%C3%B8devarer.aspx</a>
Læs mere om GMO på Fødevarestyrelsens hjemmeside: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Nye%20f%C3%B8devarer_genmodificerede_organismer_GMO/Regler/Sider/Regler_om_genmodificerede_foedevarer.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Nye%20f%C3%B8devarer_genmodificerede_organismer_GMO/Regler/Sider/Regler_om_genmodificerede_foedevarer.aspx</a>
Læs mere om kosttilskud og særlig ernæring på Fødevarestyrelsens hjemmeside: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Ernaering/Kosttilskud/Naar_du_vil_markedsfoere_kosttilskud/Sider/forside.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Ernaering/Kosttilskud/Naar_du_vil_markedsfoere_kosttilskud/Sider/forside.aspx</a>
Læs mere om fødevarerkontaktmaterialer på Fødevarestyrelsens hjemmeside og vær særligt opmærksom på plastikkøkkenredskaber fra Kina og Hongkong: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Materialer_genstande/Sider/forside.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Materialer_genstande/Sider/forside.aspx</a>
Læs mere om mærkning på Fødevarestyrelsens hjemmeside: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Forbruger/Emner/Mad_og_drikke/Sider/Maerkning_af_foedevare_r.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Forbruger/Emner/Mad_og_drikke/Sider/Maerkning_af_foedevare_r.aspx</a>
Læs mere om IUU på Fødevarerministeriets hjemmeside: <a href="http://www.fvm.dk/illegalt_fiskeri_(iuu).aspx?ID=42574">http://www.fvm.dk/illegalt_fiskeri_(iuu).aspx?ID=42574</a>
Læs mere om IUU på Kommissionens hjemmeside: <a href="http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/illegal_fishing/index_en.htm">http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/illegal_fishing/index_en.htm</a>

## Ansvarsfordeling

Hvis ikke importøren selv modtager/oplagrer varerne, kan den virksomhed, som fysisk modtager partiet, varetage helt eller delvist det praktiske arbejde i forbindelse med modtagekontrollen. I disse tilfælde skal der foreligge en klar beskrivelse af, hvordan importøren sikrer, at modtagevirksomheden orienteres om kravene og overholder dem, samt en klar aftale om ”hvem gør hvad”.

Eksempel – ansvarsfordeling			
Egenkontrol – mundtlige procedurer, men krav om skriftlig dokumentation	Anvendes kun, hvis modtagevirksomheden er forskellig fra importøren.	Importøren skal sikre, er der foreliggende en klar aftale om ansvarsfordeling mellem modtagevirksomheden og importøren.	Læs evt. mere om ansvarsfordeling en mellem lagervirksomhed er og virksomheder, som oplægger fødevarer på <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk">Fødevarestyrelsens hjemmeside</a>

## Sporbarhed

Importøren skal, som andre virksomheder, opfylde kravet om sporbarhed et trin frem og tilbage.

For fødevarer, som ved indførslen modtages på en anden virksomhed end importørens egen, skal importøren for det enkelt parti kunne identificere modtagevirksomheden, f.eks. ved handelsdokumenter eller lignende. Det skal af disse dokumenter fremgå, at den pågældende modtagevirksomhed er den fysiske leveringsadresse.

Link-boks
Læs mere om sporbarhed på Fødevarestyrelsens hjemmeside: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Sadan_kontrollerer_vi/Sporbarhed/Sider/Forside.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Sadan_kontrollerer_vi/Sporbarhed/Sider/Forside.aspx</a>

Sporbarhed			
Egenkontrol – mundtlige procedurer, men krav om skriftlig dokumentation	Skriftlig dokumentation for modtagelse og afsætning	Importøren skal kunne dokumentere et givet partis vej ”et handelsled frem og et handelsled tilbage” f.eks. i form af følgesedler, fakturaer eller lignende	Relevant lovgivning: <a href="#">Art. 18 i Fødevarereforordningen</a>

## Tilbagebetaling

Det er importørens ansvar at sikre tilbagebetaling af et givent parti, hvis partiet ikke lever op til kravene for fødevarer sikkerhed.

Link-boks
Få hjælp til procedurene for korrekt tilbagebetaling på Fødevarestyrelsens hjemmeside: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Foedevareberedskab/Tilbagebetaling_af_foedevarer/Sider/Tilbagebetaling_af_foedevarer.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Foedevareberedskab/Tilbagebetaling_af_foedevarer/Sider/Tilbagebetaling_af_foedevarer.aspx</a>
Følg med i de seneste tilbagebetalinger her: <a href="http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Foedevareberedskab/Tilbagebetaling_af_foedevarer/Tilbagebetrukne_foedevarer/Sider/Liste_over_nyeste.aspx">http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Foedevareberedskab/Tilbagebetaling_af_foedevarer/Tilbagebetrukne_foedevarer/Sider/Liste_over_nyeste.aspx</a>

Tilbagebetaling			
Egenkontrol – mundtlige procedurer, men krav om skriftlig dokumentation	Hvis virksomheden opdager, at den har købt og/eller solgt fødevarer, som ikke lever op til kravene om fødevarer sikkerhed, skal virksomheden straks sikre, at	Der skal kunne forevises skriftlig dokumentation for, at aftageren er underrettet samt at leverandøren og fødevarer afdelingen er underrettet.	Relevant lovgivning: <a href="#">Art. 19 i Fødevarereforordningen</a>

	fødevarerne trækkes tilbage.		
--	------------------------------	--	--

## Revision

Egenkontrolprogrammet skal revideres med jævne mellemrum og ved væsentlige ændringer. F.eks. bør egenkontrolprogrammet ændres, hvis der sker ændringer i produktkategorier, leverandør/tredjeland m.v. Importøren skal holde sig løbende orienteret om hvilke produkter, der er omfattet af importrestriktioner og revidere egenkontrolprogrammet, hvis der sker ændringer i forhold til de ændrede risikofaktorer.

## Kapitel 2

### Specifikke elementer

#### Samhandel – ikke-animalske fødevarer

For samhandel af ikke-animalske fødevarer gælder de generelle krav som f.eks. registrering som importør, risikoanalyse, kendskab til leverandøren, modtagekontrol, ansvarsfordeling, sporbarhed, tilbagetrækning og nationale regler m.v.

Her kan du se et eksempel på hvilke egenkontrolprocedurer, ud over de generelle elementer, som fødevaremyndighederne forventer, at der er styr på i forbindelse med samhandel af ikke-animalske fødevarer:

#### Oversigt

SAMHANDEL Ikke-animalske fødevarer			
Checkpunkt	Egenkontrolprocedurer	Bemærkninger	Hvordan/hvor ofte/ dokumentation/ korrigerende handling
Check at de generelle elementer for egenkontrol er overholdt	Variere, jf. de generelle elementer for egenkontrol	Husk <ul style="list-style-type: none"> <li>• at de <a href="#">generelle elementer</a> for egenkontrol også gælder for importører</li> <li>• at det er importørens ansvar at evt. national lovgivning er overholdt</li> </ul>	

## Samhandel – animalske fødevarer

For samhandel af animalske fødevarer gælder de generelle krav som f.eks. registrering som importør, risikoanalyse, kendskab til leverandøren, modtagekontrol, ansvarsfordeling, sporbarhed, tilbagetrækning og nationale regler m.v.

Her kan du se et *eksempel* på hvilke egenkontrolprocedurer, ud over de generelle elementer, som fødevaremyndighederne forventer, at der er styr på i forbindelse med samhandel af animalske fødevarer:

Eksempel – samhandel med animalske fødevarer:

SAMHANDEL Animalske fødevarer			
Checkpunkt	Egenkontrolprocedurer	Bemærkninger m.v.	Hvordan/hvor ofte/ dokumentation/ korrigerende handling
Check at de generelle elementer for egenkontrol er overholdt	Variierer	Husk <ul style="list-style-type: none"> <li>• At de <a href="#">generelle elementer</a> for egenkontrol også gælder for importører, jf. kap. 1 i denne vejledning</li> <li>• At det er importørens ansvar at evt. national lovgivning er overholdt.</li> </ul>	
Modtageregister	Egenkontrol – mundtlige procedurer, men krav om skriftlig dokumentation	Der er krav om oprettelse af modtageregister for animalske fødevarer ved samhandel.  Relevant lovgivning: Veterinærkontrolbekendtgørelsen § 5. Find bekendtgørelsen i linkmenuen til højre på <a href="#">denne side</a> .	
Kontrol af partiet inden opdeling/anvendelse	Egenkontrol – mundtlige procedurer	Ved samhandel med animalske fødevarer, er der krav om, at importøren inden partiet opdeles eller tages i anvendelse kontrollerer at partiet opfylder gældende lovgivning og at sundheds- og identifikationsmærker er anført på fødevarerne i overensstemmelse med gældende lovgivning.	

		<p>Relevant lovgivning:  Veterinærkontrolbekendtgørelsen, kapitel 2.  Find bekendtgørelsen i linkmenuen til højre på <a href="#">denne side</a>.</p>	
<p>Check af virksomheden inden samhandel</p>	<p>Egenkontrol – mundtlige procedurer</p>	<p>Varer fra visse virksomheder er underlagt skærpet kontrol i en periode. Importøren skal sikre sig, at leverandøren lever op til EU-standarden.</p> <p><a href="#">Fødevarer fra visse virksomheder er underlagt skærpet kontrol</a></p>	

### Import fra tredjelande – ikke-animalske fødevarer

For import af ikke-animalske fødevarer gælder de generelle krav som f.eks. registrering som importør, risikoanalyse, kendskab til leverandøren, modtagekontrol, ansvarsfordeling, sporbarhed, tilbagetrækning og nationale regler m.v.

Ikke-animalske fødevarer, der importeres fra tredjelande, skal opfylde de samme krav til fremstilling og sikkerhed, som stilles til tilsvarende produkter fremstillet i Danmark eller EU til fri omsætning.

I modsætning til de animalske fødevarer er der generelt ingen krav til, at ikke-animalske fødevarer skal indføres via særlige kontrolsteder. Ikke-animalske fødevarer kan normalt indføres direkte til en modtagevirksomhed, hvorfra de kan omsættes.

Dette gælder ikke for ikke-animalske fødevarer under restriktion/intensiveret kontrol.

For ikke-animalske fødevarer under restriktion/intensiveret kontrol er der fastsat særlige krav til f.eks. forhåndsansmeldelse, anvendelse af særlige kontrolsteder, erklæringer, analyseattester og lignende. Disse krav er nærmere beskrevet i Restriktionsbekendtgørelsen i afsnittet om ikke-animalske fødevarer.

Vær opmærksom på, at andre myndigheder også kan have lovgivning på området. Læs f.eks. mere om indførsel af ikke-animalske fødevarer på [NaturErhvervstyrelsens hjemmeside](#).

Herunder ses et *eksempel* på hvilke egenkontrolprocedurer, ud over de generelle elementer, som fødevaremyndighederne forventer, at der er styr på i forbindelse med import af ikke-animalske fødevarer fra tredjelande:

IMPORT FRA TREDJELANDE Ikke-animalske fødevarer			
Checkpunkt	Egenkontrolprocedurer	Bemærkninger m.v.	Hvordan/hvor ofte/ dokumentation/ korrigerende handling
Check at de generelle elementer for egenkontrol er overholdt	Varierer	Husk <ul style="list-style-type: none"> <li>• At de <a href="#">generelle elementer</a> for egenkontrol også gælder for importører.</li> <li>• At det er importørens ansvar at evt. national lovgivning er overholdt.</li> </ul>	
Check af tilbagetrukne fødevarer	Mundtlige procedurer som udgangspunkt	Oversigt over tilbagetrukne fødevarer på <a href="http://www.fvst.dk">www.fvst.dk</a>	
Check om fødevaren er under restriktion/intensiveret kontrol	Skriftligt egenkontrolprogram	Læs mere om ikke-animalske fødevarer under restriktion/intensiveret kontrol <a href="#">her</a> .  Vær særlig opmærksom på de krav der stilles <i>inden</i> importen påbegyndes  Manglende overholdelse vil som udgangspunkt betyde, at partiet skal returneres eller destrueres	
Check om varen er indmeldt via Rapid Alert <sup>10</sup>	Mundtlige procedurer som udgangspunkt	<a href="#">RASFF-portal – online searchable database</a>  Søg på produkttype, land, notifikation, periode m.v.	
Check om fødevaren er under yderligere kontrol	Mundtlige procedurer som udgangspunkt	<a href="#">Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)</a>  EU-Kommissionens site, hvor man kan følge de Rapid Alerts medlemslandene udsender	
Check om der findes et	Ikke et krav, men det er et krav, at	Lister over udpegede indgangssteder, midlertidige	

<sup>10</sup> Rapid Alert System for Food and Feed er en del af EU-kommissionens meddelelssystemer om fødevarer sikkerhed



godkendt kontrolsted til fødevarer under intensiveret kontrol/restriktion	restriktionslovgivningen overholdes.	kontrolsteder m.v. kan findes <a href="#">her</a> .	
---	--------------------------------------	---	--

## Import fra tredjelande – animalske fødevarer

For import af animalske fødevarer fra tredjelande gælder de generelle krav som f.eks. registrering som importør, risikoanalyse, kendskab til leverandøren, modtagekontrol, ansvarsfordeling, sporbarhed, tilbagetrækning og nationale regler m.v.

Ved import af animalske fødevarer fra tredjelande, er det et generelt krav, at hvert parti, der importeres, skal forhåndsanmeldes, og at alle partier skal indføres via et grænsekontrolsted, hvor de skal veterinærkontrolleres.

Selv om alle partier af animalske fødevarer underkastets officiel kontrol på grænsekontrolstedet ved indførslen til EU, påhviler det primære ansvar for fødevarerens sikkerhed af disse produkter fortsat importøren, som derfor skal foretage en passende modtagekontrol også af disse fødevarer. Det er ligeledes importørens ansvar at sikre, at virksomheden i tredjelandet er godkendt, og at tredjelandet er godkendt både i forhold til dyre- og menneskesundhed, men også i forhold til restkoncentrationer m.v.

Reglerne for import af animalske fødevarer er beskrevet i Veterinærkontrollbekendtgørelsen samt Restriktionsbekendtgørelsen.

Specielt for fisk og fiskevarer fra tredjelande inkl. Norge, Færøerne og Island gælder reglerne om IUU. Importerede partier af fisk skal forhåndsanmeldes til IUU kontrol i det land, hvor fiskene indfortoldes. Dvs. at partierne kan blive underkastet grænsekontrol i et EU land, og blive IUU kontrolleret i et andet EU-land. I Danmark foretages import IUU-kontrollen på grænsekontrolstederne.

Selv om partier af fisk og fiskevarer underkastes IUU kontrol, påhviler det importøren at foretage en passende modtage kontrol. Det er ligeledes importørens ansvar at sikre, at fisken er fanget af et fartøj indregistreret i en godkendt flagstat, at fartøjet ikke er opført på en blackliste, at partiet er ledsaget af en fangsttattest udstedt af godkendt flagstatsmyndighed og at andre regler i forhold til IUU-forordningen<sup>11</sup> er opfyldt.


<sup>11</sup> Rådets Forordning nr. 1005/2008 om en EU ordning, der skal forebygge, afværge og standse ulovligt, urapporteret og ureguleret fiskeri:  
[http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2008&T3=1005&RechType=RECH\\_consolidated&Submit=S%C3%B8g](http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2008&T3=1005&RechType=RECH_consolidated&Submit=S%C3%B8g)

IMPORT FRA TREDJELANDE			
Animalske fødevarer			
Checkpunkt	Egenkontrolprocedurer	Bemærkninger m.v.	Hvordan/hvor ofte/ dokumentation/ korrigerende handling
Check at de generelle elementer for egenkontrol er overholdt	Variierer	Husk <ul style="list-style-type: none"> <li>• At <a href="#">de generelle elementer</a> for egenkontrol også gælder for importører.</li> <li>• At det er importørens ansvar at evt. national lovgivning er overholdt.</li> </ul>	
Check om partiet skal veterinærkontrolleres, og check om tredjelandet og tredjelandsvirksomheden er godkendt til eksport til EU af den pågældende type fødevarer	Mundtlige procedurer	Læs mere i Veterinærkontrolbekendtgørelsen. Find den nyeste version af Veterinærkontrolbekendtgørelsen <a href="#">her</a> .  Husk der kan være særlige regler for sammensatte produkter.	
Check om fødevaren er under restriktion	Skriftligt egenkontrolprogram	Læs mere om animalske fødevarer under restriktion i Restriktionsbekendtgørelsen. Find den nyeste version af Restriktionsbekendtgørelsen <a href="#">her</a> .  Vær særlig opmærksom på de krav der stilles <i>inden</i> importen påbegyndes.  Manglende overholdelse betyder som altovervejende hovedregel, at partiet skal returneres eller destrueres.	
Check om grænsekontrolstedet er godkendt til den pågældende type fødevare	Ikke et krav, men det er importørens ansvar, at lovgivningen overholdes	Find oversigten over grænsekontrolsteder og hvilke produkter de er godkendt til <a href="#">her</a> .	

<p>Fisk og fiskevarer.  Check om de er omfattet af IUU-lovgivningen.  Check at fisken kommer fra godkendt flagstat. Check om fisken er ledsaget af en fangstattest i overensstemmelse med IUU-forordningen  Forhånds anmeld til IUU kontrol.</p>	<p>Ikke et krav, men det er importørens ansvar, at lovgivningen overholdes</p>	<p>Find oversigt over grænsekontrolsteder, der udfører IUU kontrol i DK <a href="#">her</a></p> <p>Find nyeste version af IUU forordningen <a href="#">her</a></p> <p>Find nyeste version af gennemførselsforordningen <a href="#">her</a></p>	
--	--	--	--

## Afsnit III

### Nyttige links og lidt ekstra hjælp

 Hvad	Hvem, hvor	Hvorfor
Modtag nyheder og nyhedsbreve fra Fødevarestyrelsen.	<a href="#">Abonnement - nyheder</a>	Få tilsendt elektroniske nyhedsbreve om f.eks. ny lovgivning vedr. import og samhandel, tilbagetrukne fødevarer, pressemeddelelser m.v.
Få direkte besked, når der er ny national lovgivning.	<a href="http://www.lovtidende.dk">www.lovtidende.dk</a>	Der kan tegnes abonnement på denne service. Det er gratis.
Danske regler og love	<a href="http://www.retsinfo.dk">www.retsinfo.dk</a> <a href="http://www.lovtidende.dk">www.lovtidende.dk</a>	Her kan søges i alle danske regler og love (bekendtgørelser, cirkulærer m.v.)
Find høringer af lovforslag, bekendtgørelser m.v.	<a href="#">Høringsportalen</a>	Der kan tegnes abonnement på denne service, som er gratis.
EU-lovgivningen (Forordninger, direktiver, beslutninger m.v.)	<a href="#">EUR-Lex</a> (Husk, at systemet opererer med ”konsoliderede udgaver”, dvs. hvor den oprindelige retsakt er blevet opdateret med evt. ændringer).  <a href="#">Om EUR-Lex</a>	Gratis adgang til EU-lovgivningen.
Få direkte besked fra Europa-Kommissionen, når der er nyt herfra.	Tilmelding til ” <a href="#">Europa Mailing Lists</a> ”	Læs mere om Europa-Kommissionen <a href="#">her</a> .

## Bilag 1: Eksempel på et flowdiagram for en fødevarevirksomhed med importaktivitet

