



Intern Audit - Godkendt Auditprogram -2022

Generelle bemærkninger

Auditprogrammet for 2022 er tilrettet som følge af intern høring. Godkendelsen er foretaget af direktionen 2. november 2021. Udvælgelsen af audit er foretaget ud fra det 3-årige auditprogram 2020-2022. Høringssvar har medvirket til enkelte tilretninger af audittens omfang.

Tabel over Fødevarestyrelsens tre interne audits i 2022

2022	
2022-A	Sporbarhed – fra gård til gaffel
2022-B	Kontrol af Salmonella
2022-C	Kontrol og mærkning af fødevarer –vildledning

Bemærkninger til de specifikke audits

2022-A Sporbarhed – fra gård til gaffel

Området kontrol af sporbarhed scorer en høj risiko både på veterinær og fødevarer siden og er meldt ind af flere enheder. Det vil være muligt at se på kontrol af sporbarhed på tværs af organisationen ved at følge et produkt fra primærproduktion til færdigt købeklart produkt. Auditten forventes at omfatte kontrol af sporbarhed igennem dele af forsyningskæden. Auditten vil omfatte anprisninger på fødevarer vedr. produktion i primærled. (Auditten omfatter ikke kontrol af fødevarers sporbarhed i detailed eller kontrol af sporbarhed på foder).

Ansvarlig for efterfølgende handleplan: Center for Jura og Kontrol.

2022-B Kontrol af Salmonella

Emnet scorer højt på det veterinære område. Auditten omfatter kontrol af salmonella i primærproduktionen - særligt overvågning (salmonellahandlingsplan) og opfølgning på prøveresultater, særligt i konsumægsbesætninger. Der vil være særligt fokus på særstatus for salmonella. (Auditten fokuserer på konsumægsbesætninger, og der følges ikke op på Salmonella Dublin i kvæg).

Ansvarlig for efterfølgende handleplan: Foder- og Fødevaresikkerhed.

2022-C Kontrol og mærkning af fødevarer - vildledning

Emnet scorer en mellem risiko og er meldt ind af flere enheder. Området markedsføring/mærkning og emnet vildledning er ikke tidligere auditeret. Det forventes at også tiltag mod svindel vil indgå i auditten. (Auditten omhandler ikke allergener).

Ansvarlig for efterfølgende handleplan: Kemi og Fødevarekvalitet.