

Eksempel på aktiviteter som et kædehovedkontor kan have ansvar og styring for på vegne af virksomhederne i kæden

Kædehovedkontoret kan have ansvar og styring for andre end områderne nedenfor. Kæden skal ved ansøgningen, om at blive omfattet af kædekontrolordningen, vedhæfte en liste over emner/områder som kædehovedkontoret har ansvar for og styrer i forhold til de enkelte virksomheder i kæden. Listen skal have samme detaljeringsniveau, som i skemaet nedenfor, med angivelse af hovedområder og underområder.

1. Behandling af fødevarer
Procedurer for tilbagekaldelse
Procedure for behandling af forbrugerklager
2. Virksomhedens egenkontrolprogram
Risikoanalyse for kædens virksomheder
Implementering af risikoanalyse og egenkontrolprogram i virksomhedens kædeenheder. Hvilke procedurer har virksomheden til at sikre at det er de rigtige versioner af procedurer som anvendes i de decentrale enheder
Udarbejdelse af "ramme egenkontrolprogram" for kædens virksomheder herunder HACCP-plan
Procedurer for revision af hovedkontoret og kædevirksomhedens risikoanalyse og "ramme egenkontrolprogram" samt dokumentation herfor.
3. Offentliggørelse af kontrolrapport
Offentliggørelse af kædevirksomheders kontrolrapporter på hjemmeside
4. Uddannelse i hygiejne
Procedurer for uddannelse/træning af personale som håndterer fødevarer i virksomhedens kædeenheder.
5. Mærkning og informationer
Procedurer for sporbarhed et led frem og et led tilbage
Kontrol af markedsføringsmateriale og procedurer for markedsføring og kontrol af vildledning
Recept kontrol på opskrifter som anvendes i virksomhedens kædeenheder
Udarbejdelse af generel mærkning som skal anvendes i virksomhedens kædeenheder

6. Godkendelser m.v.

Kontrol af procedurer for leverandører som virksomhedens kædeenheder skal anvende, herunder transportvirksomheder.

7. Særlig mærkningsordninger

Procedurer obligatorisk og frivillig mærkning af oksekød

Procedurer og opskrifter ift. nøglehulsmærkning

8. Tilsætningsstoffer m.v.

Receptkontrol af opskrifter med anvendelse af tilsætningsstoffer

9. Kemiske forureninger

Overholdelse af grænseværdier for kemiske forureninger ved import og samhandel af fødevarer. For eksempel PAH i olie, Aflatoxin nødder og Pesticider frugt og grønt.

10. Emballage m.v.

Dokumentation for FKM som kædens virksomheder skal anvende, herunder overensstemmelseserklæringer på plast.

Dokumentation for sporbarhed på emballage et led tilbage.