



Notat om kontrol med boder m.v.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1	Område	2
2	Hvad skal kontrolleres vedr. hygiejne	2
2.1	Registrerede virksomheder	2
2.2	Virksomheder under bagatelgrænsen, som ikke har valgt at lade sig registrere	3
2.2.1	Hygiejne – håndtering af fødevarer	3
2.2.2	Hygiejne – rengøring	4
2.2.3	Hygiejne – vedligeholdelse	4
2.2.4	Offentliggørelse af kontrolrapport.....	4
2.2.5	Godkendelse.....	4
2.2.6	Mærkning og information	4
2.2.7	Emballage m.v.....	5
3	Kontrolrapport for ikke-registrerede virksomheder under bagatelgrænsen.....	5
4	Sanktionsmuligheder	5
4.1	Sanktionering for overtrædelser hygiejne- og sporbarhedsbestemmelser i fødevarereforordningen – alle virksomheder	5
4.1.1	Artikel 14.....	5
4.1.2	Artikel 17.....	6
4.1.3	Artikel 18.....	7
5	Hjemmel til sanktionering	7
5.1	Sanktionering for overtrædelse af hygiejnebestemmelser – kun for registrerede virksomheder	7
5.2	Sanktionering for overtrædelse af fødevarereforordningen – for alle virksomheder	7
5.3	Sanktionering for overtrædelser af mærkningsregler – for alle virksomheder	8
5.4	Sanktionering for manglende registrering af importaktivitet – for alle virksomheder	8

1 Område

Dette notat beskriver, hvad der bør kontrolleres, og hvordan der kan sanktioneres overfor boder m.v. i forbindelse med lejlighedsvisse arrangementer. Der er lagt vægt på virksomheder under bagatelgrænsen, der ikke har valgt at lade sig registrere.

Ved boder m.v. forstås mobile og/eller midlertidige lokaler, som fx telte, markedsboder og mobile salgskøretøjer.

Fødevarevirksomheder skal registreres, hvis de er over bagatelgrænsen. Fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen er fritaget for kravet om registrering, men de kan lade sig registrere efter § 7, stk. 2, jf. § 8, stk. 3, i autorisationsbekendtgørelsen¹.

For registrerede virksomheder kan der sanktioneres for alle overtrædelser af fødevarerlovgivningen, herunder hygiejnereglerne, uanset om virksomheden er under eller over bagatelgrænsen.

For virksomheder under bagatelgrænsen, som ikke har ladet sig registrere, kan der ikke sanktioneres efter hygiejneforordningen², hygiejneforordningen for animalske fødevarer³ og hygiejnebekendtgørelsen⁴, men vedr. hygiejne alene sanktioneres for overtrædelser af fødevarerforordningen⁵.

Virksomheder anses for at være under bagatelgrænsen, når deres aktivitet ikke indebærer en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation, vurderet ud fra antallet af gange fødevareraktiviteten finder sted, mængden af fødevarer og værdien af omsætningen af fødevarer, jf. autorisationsbekendtgørelsens § 8, stk. 1. Se mere om bagatelgrænsen i afsnit 7.1 i autorisationsvejledningen⁶.

2 Hvad skal kontrolleres vedr. hygiejne

2.1 Registrerede virksomheder

Registrerede virksomheder, hvad enten de er over bagatelgrænsen, eller de er under bagatelgrænsen og alligevel har valgt at lade sig registrere, skal kontrolleres i overensstemmelse med de sædvanlige principper.

Boder m.v., som opererer i forbindelse med lejlighedsvisse arrangementer, vil normalt være omfattet af de lempeligere indretnings- og driftskrav i hygiejneforordningen, bilag II, kapitel III, som bl.a. indeholder bestemmelser for mobile og/eller midlertidige lokaler, som fx telte, markedsboder og mobile salgskøretøjer. Men de specifikke krav er formuleret sådan, at der skal tages hensyn til de praktiske muligheder. Bl.a. er udtrykket "om nødvendigt" anført i forbindelse med bestemmelser om en række faciliteter.

¹ Bekendtgørelse nr. 1365 af 9. december 2013 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

² Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne med senere ændringer

³ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer med senere ændringer

⁴ Bekendtgørelse nr. 788 af 24. juli 2008 om fødevarerhygiejne (med senere ændringer)

⁵ 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 Fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed med senere ændringer

⁶ Vejledning nr. 9789 af 10. december 2013 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v. (autorisationsvejledningen).

Det betyder bl.a., at der om nødvendigt skal være forsyning af varmt eller koldt drikkevand, bl.a. til håndvask. Normalt vil det ikke være nødvendigt at anvende varmt (tempereret) vand til håndvask – der er ikke nogen forbedret effekt ved håndvask i varmt vand i forhold til håndvask i koldt vand, hverken for bakterier eller virus. Det samme gælder opvask i hånden og rengøring. Der kan derfor normalt ikke stilles krav om varmt vand. Det er naturligvis stadig nødvendigt for virksomheden at have passende procedurer, så man giver sæben tid til at virke – og får skyllet sæbe og den frigjorte snavs af efter vask. Det skal konstateres konkret, at der er behov for varmt vand, før der kan stilles krav herom – det skal i givet fald vurderes konkret, om ændrede fremgangsmåder i virksomheden kan gøre, at det ikke er nødvendigt at stille krav om varmt vand.

Der spørges til virksomhedens system til at sikre passende personlig hygiejne, herunder om kvalitet og mængde af vand. Er der rindende vand, evt. fra vandbeholder – og hvis ikke, hvordan har virksomheden vurderet, at der ikke er behov herfor – fx at der anvendes et fad med vand, som skiftes tilstrækkeligt ofte. Hvad gør virksomheden, hvis der på et tidspunkt ikke er vand nok – hvor skaffer den mere – sørger den for om nødvendigt at lukke midlertidigt, mens der skaffes mere vand. Er personalet instrueret om, hvornår der bør vaskes hænder, og er der passende procedure for håndvask (udlever evt. planche om håndvask).

2.2 Virksomheder under bagatelgrænsen, som ikke har valgt at lade sig registrere

Kontroltemaerne tager udgangspunkt i aktiviteterne i den enkelte virksomhed – der skal altså ikke nødvendigvis kontrolleres alle forhold beskrevet nedenfor i alle virksomheder.

Specielt vedr. vand: Som udgangspunkt skal anvendes vand af drikkevandskvalitet, dvs. vandet skal tappes fra en hane, som med rimelighed kan forventes at levere drikkevand. Virksomheden kan vælge ikke at have varmt vand - der er fx ikke nogen forbedret effekt ved håndvask i varmt vand i forhold til håndvask i koldt vand, hverken for bakterier eller virus. Det samme gælder opvask og rengøring. Det er naturligvis stadig nødvendigt for virksomheden at have passende procedurer, så man giver sæben tid til at virke – og får skyllet sæbe og den frigjorte snavs af efter vask. Hvis det ved tilsyn konstateres konkret, at det kolde vand giver anledning til hygiejneproblemer, skal virksomheden løse dette problem. I den sammenhæng kan et løsningsforslag være varmt vand, men der kan også være andre løsninger, fx bedre procedurer for håndvask og rengøring.

2.2.1 Hygiejne – håndtering af fødevarer

- Der spørges til virksomhedens system til at sikre passende temperaturer for fødevarer, både opvarmning, varmholdelse, nedkøling og opbevaring på køl eller frost. Bemærk, at der ikke er regelfastsatte temperaturer. Det skal vurderes konkret, om temperatur sammenholdt med den tid, virksomheden opbevarer fødevaren, er passende.
- Der spørges til virksomhedens system til at sikre passende adskillelse af rå og forarbejdede varer.
- Der spørges til virksomhedens system til håndtering af affald, herunder beskyttelse mod skadedyr.
- Der spørges til virksomhedens system til at sikre passende personlig hygiejne, herunder om kvalitet og mængde af vand. Er der rindende vand, evt. fra vandbeholder – og hvis ikke, hvordan har virksomheden vurderet, at der ikke er behov herfor – fx at der anvendes et fad med vand, som skiftes tilstrækkeligt ofte. Hvad gør virksomheden, hvis der på et tidspunkt ikke er

vand nok – hvor skaffer den mere – sørger den for om nødvendigt at lukke midlertidigt, mens der skaffes mere vand. Er personalet instrueret om, hvornår der bør vaskes hænder, og er der passende procedure for håndvask (udlever evt. planche om håndvask)

- Der spørges til toiletforhold. Der er ikke krav om særskilte toiletter til bodens personale. Det er ikke godt nok at anvende nærmeste busk som toilet.

2.2.2 Hygiejne – rengøring

- Der spørges til virksomhedens system til rengøring, herunder om kvalitet og mængde af vand. Er der rindende vand, evt. fra vandbeholder – og hvis ikke, hvordan har virksomheden vurderet, at der ikke er behov herfor – fx at der anvendes et fad med vand, som skiftes tilstrækkeligt ofte. Hvad gør virksomheden, hvis der på et tidspunkt ikke er vand nok – hvor skaffer den mere – sørger den for om nødvendigt at lukke midlertidigt, mens der skaffes mere vand.
- Der spørges til virksomhedens system til håndtering af spildevand.
- Har virksomheden overvejet, om der er behov for desinfektion – hvordan gør den i givet fald?

2.2.3 Hygiejne – vedligeholdelse

- Der spørges til, om virksomheden har overvejet, om indretningen yder en passende beskyttelse af fødevarerne.
- Der spørges til virksomhedens faciliteter til rengøring af fødevarer og udstyr og til håndvask. Er der rindende vand, evt. fra vandbeholder – og hvis ikke, hvordan har virksomheden vurderet, at der ikke er behov herfor – fx at der anvendes et fad med vand, som skiftes tilstrækkeligt ofte. Hvad gør virksomheden, hvis der på et tidspunkt ikke er vand nok – hvor skaffer den mere – sørger den for om nødvendigt at lukke midlertidigt, mens der skaffes mere vand.
- Der spørges til virksomhedens overvejelser om kvaliteten af vandet, herunder om rengøring og vedligeholdelse af en eventuel vandtank.

2.2.4 Offentliggørelse af kontrolrapport

Virksomheden vejledes om pligten til at hænge kontrolrapporten op, så den er synlig og læsbar for kunderne, mens boden er åben under det pågældende arrangement. Kontrolrapporten er kun gældende for det pågældende arrangement, så kontrolrapporten må ikke ophænges igen ved næste arrangement.

2.2.5 Godkendelse

Hvis virksomheden indfører fødevarer, kontrolleres om den er registreret hertil.

2.2.6 Mærkning og information

Der spørges i relevant omfang til virksomhedens system for sporbarhed. Virksomheden skal kunne fremvise dokumentation. I visse tilfælde kan mærkning på varen, der viser, at den er købt i den lokale dagligvarebutik, være tilstrækkelig.

2.2.7 Emballage m.v.

Der spørges i relevant omfang til virksomhedens system til at sikre, at det anvendte indpaknings- og emballagemateriale er egnet til formålet.

3 Kontrolrapport for ikke-registrerede virksomheder under bagatelgrænsen

For at det for forbrugerne skal være klart, at der forskel på registrerede virksomheder og virksomheder under bagatelgrænsen, som ikke er registreret, er der oprettet en standardtekst, som skal anføres på kontrolrapporten for virksomheder under bagatelgrænsen, som ikke skal være registreret:

Overskrift: Ikke-registrerede fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen.

Standardtekst: Virksomheden er under bagatelgrænsen for fødevarevirksomheder. Virksomheden er derfor ikke underlagt samme krav til indretning og drift som virksomheder over bagatelgrænsen.

4 Sanktionsmuligheder

For registrerede virksomheder gælder som hovedregel, at der skal sanktioneres for overtrædelse af de specifikke hygiejneregler, hvor det er relevant.

Der kan ikke sanktioneres for overtrædelse af hygiejneforordningerne og hygiejnebekendtgørelsen i virksomheder under bagatelgrænsen, som har valgt ikke at lade sig registrere. I stedet ydes vejledning for at hjælpe virksomheden til at markedsføre fødevarer, der er sikre i forhold til hygiejnelovgivningen. Sanktionering eskaleres i nødvendigt omfang, jf. nedenstående beskrivelse af sanktionering efter fødevareforordningen.

For både registrerede og ikke-registrerede virksomheder kan der sanktioneres for overtrædelser af fødevareforordningen, mærkningsregler, regler for fødevarekontaktmaterialer og importregler⁷.

4.1 Sanktionering for overtrædelser hygiejne- og sporbarhedsbestemmelser i fødevareforordningen – alle virksomheder

De nedenstående retningslinjer for overtrædelser af fødevareforordningen kan anvendes både over for virksomheder under bagatelgrænsen, der ikke er registrerede, og over for virksomheder, der er registrerede, uanset om de ligger under eller over bagatelgrænsen. Dog skal det altid for registrerede virksomheder overvejes, om der i stedet skal sanktioneres efter en specifik regel i hygiejnebestemmelserne.

4.1.1 Artikel 14

Er der tale om en situation, hvor det ved bedømmelsen af en konkret fødevare vurderes, at fødevareren er farlig, dvs. sundhedsskadelig eller uegnet til menneskeføde, jf. fødevareforordningens artikel 14, sanktioneres der for overtrædelse af artikel 14.

⁷ Der er ikke i nærværende notat taget højde for overtrædelse af anprisnings- og vildledningsregler m.v.

Ved afgørelsen af, om en fødevare er sundhedsskadelig, skal der bl.a. tages hensyn til dens indvirkning på sundheden hos personer, der indtager fødevaren.

Et eksempel på sundhedsskadelig er anvendelse af bønner indeholdende lektiner i produktionen af fødevarer. Her er der en sundhedsrisiko for forbrugeren, hvis bønnerne ikke er behandlet korrekt ved udblødning og efterfølgende kogning, hvor det anvendte vand kasseres. Rå hyldebær kan også medføre en umiddelbar sundhedsrisiko for forbrugerne, hvorfor det anbefales, at disse koges inden anvendelse.

En fødevare, som har overskredet "sidste anvendelsesdato", kan formodes at være sundhedsskadelig, men der skal foretages en konkret vurdering, herunder om det er en kølevare holdt under betingelser, hvor der er risiko for fremvækst af patogener som fx *Listeria*, fx i gaspakning eller vakuumpakning.

Ved afgørelsen af, om en fødevare er uegnet til menneskeføde, skal der bl.a. tages hensyn til forrådnelse, nedbrydning eller fordærv, og til om fødevaren er forurenet på grund af udefra kommende forhold eller på anden måde. Nogle fødevarer udgør ikke en sundhedsrisiko overhovedet, men vil stadig betragtes som uegnede, fordi det vil være rimeligt at anse dem for at være uacceptable til menneskeføde, fx en fingernegl i en hotdog-pølse eller fisk eller hakket kød med en stærk lugt.

Ved vurderingen af, om en fødevare er farlig, dvs. sundhedsskadelig eller uegnet til menneskeføde, skal der endvidere lægges vægt på forbrugernes normale anvendelse af produktet og på de oplysninger, der er meddelt den enkelte forbruger om produktet.

Hvis fødevaren endnu ikke er farlig, men omkringliggende forhold, fx for høje opbevaringstemperaturer, bevirker, at fødevaren inden for en kortere periode med stor sandsynlighed vil blive farlig, kan der **ikke** sanktioneres efter artikel 14. Der kan dog i nødvendigt omfang vejledes om at bringe forholdet til ophør.

Det kan overvejes, om man vil foretage et opfølgende kontrolbesøg senere på dagen. Har virksomheden ikke fulgt op på den konkrete vejledning, foretages en ny artikel 14 vurdering.

Det bemærkes, at der ikke vil kunne gives indskærpelse efter artikel 14, men kun vejledning, bøde og/eller påbud om destruktions.

4.1.2 Artikel 17

Hvis det vurderes, at der er nærliggende risiko for, at fødevaren med stor sandsynlighed bliver farlig, dvs. sundhedsskadelig eller uegnet til menneskeføde, og dermed vil blive omfattet af fødevarerforordningens artikel 14, kan der evt. sanktioneres for overtrædelse af fødevarerforordningens artikel 17.

Anvendelsesområdet for artikel 17 er snævert, og sanktionering efter bestemmelsen forudsætter derfor, at forholdet kan konkretiseres og er helt åbenlyst. Håndteringen og opbevaringen af fødevaren kan fx indgå i denne bedømmelse. Jo flere kritisable forhold, der kan konstateres på besøget, jo større er sandsynligheden for, at overtrædelsen kan henføres til artikel 17.

Det er således afgørende, at der foretages en konkret vurdering af de specifikke forhold i boden, for at sanktionering efter artikel 17 kan blive aktuel. Hvis vurderingen bliver for lemfældig, er der risiko for, at bestemmelser fra hygiejnebekendtgørelsen og hygiejneforordningen fejlagtigt bliver anvendt overfor virksomheder under bagatelgrænsen. Hvis der er tvivl om vurderingen, kan og bør der alene vejledes over for virksomheden.

Det er formentlig kun i sjældne tilfælde, at der i praksis kan sanktioneres efter artikel 17.

Sanktioneringen af artikel 17-overtrædelser følger de almindelige sanktionsprincipper i kontrolvejledningen.

Det bemærkes hertil, at indskærpelse efter artikel 17 vil kunne blive aktuel som sanktion fx i det tilfælde, hvor en virksomhed udviser stor villighed til at efterleve vejledning fra den tilsynsførende. I et sådant tilfælde vil det muligvis ikke være nødvendigt at gribe til påbud eller bøde.

4.1.3 Artikel 18

Virksomheder skal i medfør af artikel 18 have sporbarhed på de fødevarer m.v., der tilgår virksomheden. Sporbarhedskravet gælder også for boder m.v. på markeder og festivaller – uanset om boderne m.v. er over eller under bagatelgrænsen. Kravet betyder, at virksomhederne skal være i stand til at identificere, fra hvem et produkt er blevet leveret, og at de skal have systemer og procedurer på plads, der giver mulighed for, at sådanne oplysninger kan stilles til rådighed for Fødevarestyrelsen efter anmodning.

Kravet om identifikation af aftagere af produkter fra en virksomhed gælder ikke, når aftagerne er endelige forbrugere. Dette krav er således som udgangspunkt ikke relevant for boder.

Den, der er ansvarlig for boden, skal kunne dokumentere, hvorfra varerne er modtaget og i hvilke mængder. Dokumentation kan foreligge eksempelvis som følgesedler, fakturakopier, opdaterede leverandøroversigter m.m.

Sanktioneringen af artikel 18-overtrædelser følger de almindelige sanktionsprincipper i kontrolvejledningen.

5 Hjemmel til sanktionering

5.1 Sanktionering for overtrædelse af hygiejnebestemmelser – kun for registrerede virksomheder

Overtrædelse af visse forordninger, herunder hygiejneforordningen, straffes efter bekendtgørelse om straffebestemmelser for overtrædelse af visse forordninger om fødevarehygiejne⁸.

Overtrædelse af hygiejnebekendtgørelsen straffes efter bekendtgørelsens straffebestemmelser.

5.2 Sanktionering for overtrædelse af fødevareforordningen – for alle virksomheder

Overtrædelse af fødevareforordningens artikel 14, artikel 17, nr. 1, eller artikel 18, straffes efter § 1, stk. 2, nr. 3 og 4, i bekendtgørelsen om straffebestemmelser for overtrædelse af fødevareforordningen⁹.

⁸ Bekendtgørelse nr. 530 af 22. maj 2014 om straffebestemmelser for overtrædelse af visse forordninger om fødevarehygiejne

⁹ Bekendtgørelse nr. 1287 af 14. december 2004 om straffebestemmelser for overtrædelse af fødevareforordningen

5.3 Sanktionering for overtrædelser af mærkningsregler – for alle virksomheder

Sanktionering for overtrædelser af mærknings- og kemiregler følger de almindelige sanktionsprincipper i kontrolvejledningen.

5.4 Sanktionering for manglende registrering af importaktivitet – for alle virksomheder

Ved overtrædelser, der ikke er bagatelagtige, gives som udgangspunkt en indskærpelse, dvs. hvis virksomheden indfører fødevarer (import/samhandel) fra andre lande og ikke er registreret til indførsel af fødevarer, jf. § 18 i autorisationsbekendtgørelsen.