



Slutrapport for kampagnen

Rengøring før opstart af produktion i engros

INDLEDNING

Rengøring i fødevarer virksomheder har stor betydning for fødevarer sikkerheden. Bakterier som *Listeria monocytogenes* og *Salmonella* kan etablere sig i produktionsmiljøet, hvis rengøring og desinfektion ikke er tilstrækkeligt effektivt. Både bakterier og virus kan overføres fra produktionsmiljøet til fødevarerne. Det er også vigtigt at få fjernet allergener ved en grundig rengøring. Rengørings- og desinfektionsmidler kan i sig selv udgøre en risiko, hvis de ikke anvendes korrekt.

Tidligere kampagnekontrol i 2020 og 2021 af rengøring før start af produktion har vist et stort behov for konkret vejledning til virksomhederne. Kampagnen er derfor også gennemført i 2022.

Formålet med kampagnen er at kontrollere virksomhedens rengøringskontrol før opstart. Heri indgår også kontrol med kondens på overliggende strukturer, som kunne forurene fødevarer. Desuden indgår kontrol af vedligeholdelse, da mangelfuld vedligeholdelse kan vanskeliggøre rengøring.

Fødevestyrelsen kontrollerer disse forhold gennem den normale kontrol af hygiejne, men kontrollen foretages inden opstart af virksomhedens produktion, når virksomheden har færdiggjort rengøring og eventuel desinfektion samt færdiggjort sin egenkontrol af rengøringen. Kontrollen registreres under de tre punkter for lovgivningsområdet hygiejne på kontrolrapporten:

- 1) Håndtering af fødevarer
- 2) Rengøring
- 3) Vedligeholdelse

KONKLUSION

Engrosvirksomheder gør i de fleste tilfælde tilfredsstillende rent inden opstart af produktion

Kampagnen omfatter typer af virksomheder, hvor det på forhånd blev vurderet, at der kunne være en risiko for fødevarer sikkerheden ved en mindre god rengøring før opstart, f.eks. på grund af vækst af *Listeria*. Kampagnen omfatter derfor fortrinsvis engrospro-

duktionsvirksomheder. Der er dog også foretaget kontrol i en detailforretning, en kontorvirksomhed og enkelte lagervirksomheder.

Der er i perioden 2020-2022 foretaget 307 kontroller, som har resulteret i 918 kontrolresultater fordelt på de tre underpunkter under lovgivningsområdet hygiejne.

94,7 % af kontrolresultater uden bemærkninger

94,7 % af de 918 kontrolresultater var uden bemærkninger, mens 5,0 % resulterede i indskærper og 0,3 % resulterede i administrative bødeforlæg.

Kontrolresultaterne er fordelt mellem de tre underpunkter under lovgivningsområdet hygiejne på følgende måde, se tabel 3:

- Rengøring har givet anledning til sanktioner i 8,2 % af resultaterne (7,2 % indskærper og 0,6 % administrative bødeforlæg),
- håndtering af fødevarer har givet anledning til sanktioner i 4,0 % af resultaterne (indskærper), og
- vedligeholdelse har givet anledning til sanktioner i 3,3 % af resultaterne (3,0 % indskærper og 0,3 % administrative bødeforlæg).

Kampagnen viser, at rengøring før opstart i engrosvirksomheder i de fleste tilfælde er tilfredsstillende. Der er visse brancher, hvor der ikke er givet sanktioner, mens der i andre er fundet forhold, som har givet anledning til sanktioner, se tabel 2.

Konkret vejledning ved 26,8 % af kontrolbesøg med bagatelagte forhold

Der er konstateret bagatelagte forhold i 26,8 % af de 307 kontrolbesøg. Bagatelagte forhold indebærer, at overtrædelsen ud fra de konkrete omstændigheder ikke er vurderet proportionalt at sanktionere. Som udgangspunkt kan en overtrædelse alene karakteriseres som et bagatelagtigt forhold, hvis der er tale om enkeltstående fejl af mindre alvorlig karakter og der er tale om en førstegangsovertrædelse. Derfor har det ikke givet anledning til sanktion, men i stedet er givet konkret vejledning.

Fødevarestyrelsen vil fortsat kontrollere området

Da der er konstateret bagatelagte forhold i 26,8 % af kontrolbesøgene, vil Fødevarestyrelsen også fremover kontrollere rengøring i fødevarer virksomheder før opstart. Det kan være som led i den ordinære kontrol eller som kampagnekontrol.

RESULTATER

Antal kontroller

I 2022 blev gennemført kontrolbesøg i 100 virksomheder. I 2020 og 2021 blev gennemført 207 kontrolbesøg. Der er altså gennemført i alt 307 kontroller. Fordelingen på brancher fremgår af tabel 1.

Resultater

De 307 kontroller resulterede i 918 kontrolresultater fordelt på de tre underpunkter under lovgivningsområdet hygiejne. 94,7 % af kontrolresultaterne var uden bemærkninger, mens 5,0 % resulterede i indskærpselser og 0,3 % resulterede i administrative bødeforlæg, se tabel 3.

Ved de 307 kontroller er der konstateret 26,8 % bagatelagte forhold, som ikke har givet anledning til sanktioner, men hvor der er givet konkret vejledning.

Resultaterne fordeler sig på brancher som angivet i tabel 2

Det fremgår, at en række brancher ikke har fået sanktioner, mens resultaterne for andre brancher har givet anledning til sanktioner i mellem 2,7 % og 5,9 % af tilfældene. Lagervirksomheder med køl/frost skiller sig ud med sanktioner i 28,6 % af kontrolresultaterne. Det skal dog bemærkes, at der kun er tale om to lagervirksomheder.

Resultaterne fordeler sig på håndtering af fødevarer, rengøring og vedligeholdelse som angivet i tabel 3 og figur 1

Underpunktet rengøring har resulteret i flest sanktioner med 8,2 % af kontrolresultaterne, mens håndtering af fødevarer har resulteret i sanktioner i 4,0 % af resultaterne, og vedligeholdelse i 3,3 % af resultaterne. Administrativ bøde blev givet for henholdsvis rengøring og vedligeholdelse.

I figur 1 er vist en grafisk fordeling af de fire typer af sanktioner mellem de tre underpunkter under lovgivningsområdet hygiejne.

Indskærpselser

De fleste indskærpselser er givet for **mangelfuld rengøring eller mangelfuld håndtering** af fødevarer. Det er bl.a.:

- manglende tørring af skåle, som er beregnet til opbevaring af fødevarer
- mangelfuld overdækning af fødevarer og folie til indpakning af fødevarer under rengøring i lokalet
- kondens over fødevarer
- mangelfuld rengøring af ventilationsriste, vægge, gulve, gulvrister, undersiden af arbejdsborde, døre og dørhåndtag, hjul og andre dele af maskiner osv.
- snavsede børster og svampe, som blev brugt til rengøring
- spindelvæv i lofter og vinduer
- en håndvask, som blev brugt, men som ikke var tilsluttet kloak, så vandet blot løb ud på gulvet

Indskærpselser for **mangelfuld vedligeholdelse** er givet for:

- revner i plastpakninger, skærebrætter og plastkasser
- rustbelægninger på låg indvendigt i en vakuumpakkemaskine

Administrative bødeforlæg

I 2022 blev to administrative bødeforlæg givet for mangelfuld rengøring. Der er påvist produktrester på arbejdsborde, vækst af en spire fra en samling i en maskine og for en snavset rengøringsmaskine.

I 2022 blev ét administrativt bødeforlæg givet for mangelfuld vedligeholdelse. Der blev påvist revner i lister i en montre og i et arbejdsbord. Desuden var en spand, der var i brug til opbevaring af fødevarer, itu med risiko for forurening af fødevarer.

Bagatelagte forhold, hvor der er givet konkret vejledning

Der er konstateret bagatelagte forhold i 26,8 % af de registrerede resultater. Det betyder, at der er givet konkret vejledning i stedet for sanktion:

- En række forhold handler om håndtering af fødevarer, f.eks. om aftørring af kondens og afskylning af rengørings- og desinfektionsmidler.
- Nogle forhold handler om selve rengøringen, f.eks. om frekvens af rengøring, herunder også af mere svært tilgængelige områder, om afkalkning, om at følge brugsanvisningens tidsangivelse for virkningstid for desinfektionsmidler, om frekvens for mikrobiologisk kontrol af rengøring og om visuel kvalitetskontrol af rengøring.
- Andre forhold handler om vedligeholdelse. F.eks. at vedligeholdelse skal foretages på en måde, så overflader stadig er rengøringsvenlige. En overflade, som holdes sammen med tape, er ikke rengøringsvenlig. F.eks. at overflader skal holdes jævne, herunder overflade af skærebretter og forskellige beholdere, enten ved afhøvling eller udskiftning. Vandslanger og lignende skal være hele eller udskiftes.

Tabel 1 Antal kontroller fordelt på brancher

Branche	Kontroller
DD.10.71.20 Specialforretning - Bager m.v.	1
DE.56.20.00 Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros)	12
EB.10.10.13 Fremstilling af animalske produkter – Kød	88
EB.10.20.20 Fremstilling af animalske produkter - Fisk og muslinger m.v.	70
EB.10.30.99 Fremstilling af vegetabiliske produkter mv. evt. med indhold af forarbejdede animalske produkter	115
EB.10.50.00 Fremstilling af animalske produkter - Mælk og ost	7
EB.10.89.00 Fremstilling af animalske produkter – Æg	3
EB.11.00.00 Fremstilling af drikkevarer m.v.	1
EB.20.00.99 Fremstilling af kosttilskud, tilsætningsstoffer m.v.	5
EB.20.59.99 Fremstilling af animalske produkter - Andre produkter	1
EE.46.17.00 Kontorvirksomhed eller agenturvirksomhed - uden lager	1
EE.46.30.88 Lager/lagerhotel og evt. engroshandel - Uden køl/frost	1

EE.46.30.99 Lager/lagerhotel og evt. engroshandel - Med køl/frost	2
307 kontroller	

Tabel 2 Resultater fordelt på brancher

Branche	Antal Res 1	Antal Res 2	Antal Res 3	Antal Res 4	% Res 1	% Res 2	% Res 3	% Res 4
DD.10.71.20 Specialforretning - Bager m.v.	3	0	0	0	100,0	0,0	0,0	0,0
DE.56.20.00 Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros)	36	1	0	0	97,3	2,7	0,0	0,0
EB.10.10.13 Fremstilling af animalske produkter - Kød	242	14	0	0	94,5	5,5	0,0	0,0
EB.10.20.20 Fremstilling af animalske produkter - Fisk og muslinger m.v.	218	11	0	0	95,2	4,8	0,0	0,0
EB.10.30.99 Fremstilling af vegetabiliske produkter mv. evt. med indhold af forarbejdede animalske produkter	352	19	0	3	94,1	5,1	0,0	0,8
EB.10.50.00 Fremstilling af animalske produkter - Mælk og ost	24	1	0	0	96,0	4,0	0,0	0,0
EB.10.89.00 Fremstilling af animalske produkter - Æg	11	0	0	0	100,0	0,0	0,0	0,0
EB.11.00.00 Fremstilling af drikkevarer m.v.	3	0	0	0	100,0	0,0	0,0	0,0
EB.20.00.99 Fremstilling af kosttilskud, tilsætningsstoffer m.v.	15	0	0	0	100,0	0,0	0,0	0,0
EB.20.59.99 Fremstilling af animalske produkter - Andre produkter	3	0	0	0	100,0	0,0	0,0	0,0
EE.46.17.00 Kontorvirksomhed eller agenturvirksomhed - uden lager	3	0	0	0	100,0	0,0	0,0	0,0
EE.46.30.88 Lager/lagerhotel og evt. engroshandel - Uden køl/frost	3	0	0	0	100,0	0,0	0,0	0,0
EE.46.30.99 Lager/lagerhotel og evt. engroshandel - Med køl/frost	5	2	0	0	71,4	28,6	0,0	0,0
I alt	918	48	0	3	94,7	5,0	0,0	0,3

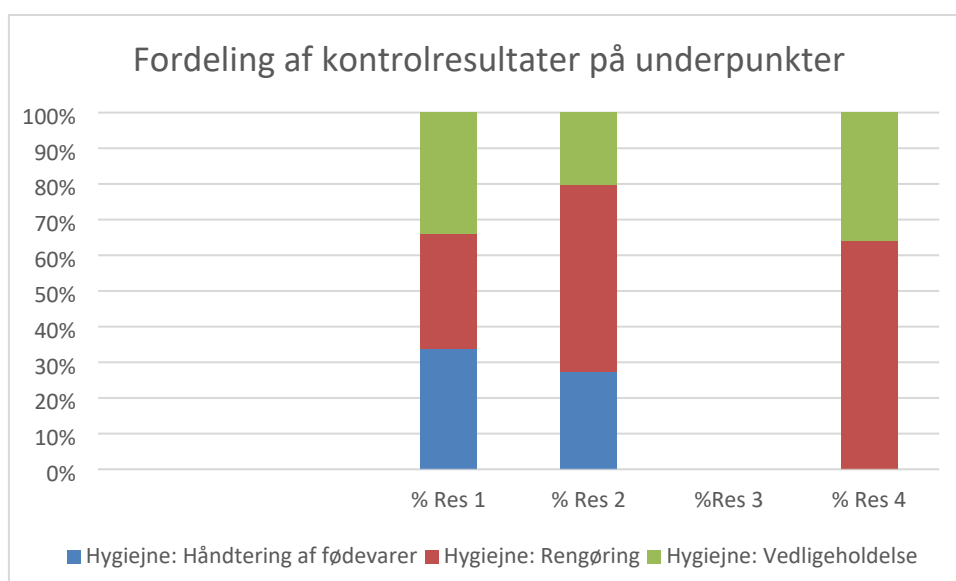
Res 1: Ingen anmærkninger. Res 2: Indskærpelse. Res 3: Påbud, forbud eller tvangsbøder. Res 4: Bødeforlæg, politianmeldelse, karantæne, autorisation eller registrering frataget.

Tabel 3 Resultater fordelt på lovgivningsområde

Lovgivningsområde	Antal Res 1	Antal Res 2	Antal Res 3	Antal Res 4	% Res 1	% Res 2	% Res 3	% Res 4
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	311	13	0	0	96,0	4,0	0,0	0,0
Hygiejne: Rengøring	313	26	0	2	91,8	7,6	0,0	0,6
Hygiejne: Vedligeholdelse	294	9	0	1	96,7	3,0	0,0	0,3
I alt	918	48	0	3	94,7	5,0	0,0	0,3

Res 1: Ingen anmærkninger. Res 2: Indskærpelse. Res 3: Påbud, forbud eller tvangsbøder. Res 4: Bødeforlæg, politianmeldelse, karantæne, autorisation eller registrering frataget.

Figur 1 Fordeling af resultater mellem lovgivnings-underpunkter



Res 1: Ingen anmærkninger. Res 2: Indskærpelse. Res 3: Påbud, forbud eller tvangsbøder. Res 4: Bødeforlæg, politianmeldelse, karantæne, autorisation eller registrering frataget.

METODE

I 2020 blev kontrollen udført i august-november, i 2021 i januar-juni og i 2022 i februar-august.

Virksomheden blev kontaktet en til to dage før besøget, så det var muligt at komme ind i virksomheden før produktionsstart. Den tilsynsførende fulgte med virksomhedens repræsentant rundt under virksomhedens kontrol af, at rengøringen var tilstrækkelig. Først når virksomheden tilkendegav, at nu var rengøringen og virksomhedens kontrol af rengøringen afsluttet, gav den tilsynsførende sine bemærkninger til virksomheden. Der blev ikke udtaget prøver.

Besøgene blev fortrinsvis gennemført i engrosvirksomheder, der producerer fødevarer af kød, fisk, mælk eller æg, men også i virksomheder, der producerer vegetabiliske produkter, evt. med indhold af animalske produkter, og i virksomheder, der producerer tilsætningsstoffer. Kødvirksomheder, som er godkendt til at eksportere til visse tredjelande, indgik ikke i kampagnen, da der i forvejen regelmæssigt bliver foretaget kontrol af rengøring før opstart i disse virksomheder.

Registrering af resultater på kontrolrapporten

Resultaterne af kontrolbesøgene er registreret på kontrolrapporten under lovgivningsområdet hygiejne, som er opdelt i underpunkterne håndtering af fødevarer, rengøring og vedligeholdelse.

Fødevestyrelsen registrerer resultatet under håndtering af fødevarer, hvis mangelfuld rengøring udgør en direkte risiko for forurening af fødevarer, f.eks. hvis overflader, der kommer i direkte berøring med fødevarer, ikke er rene, afskylning af rengørings- eller

Side 6/7

desinfektionsmiddel ikke er tilstrækkelig, eller der er kondens, som kan dryppe på fødevarer.

Fødevarestyrelsen registrerer resultatet under rengøring, hvis der er mangelfuld rengøring af områder, som ikke normalt kommer i direkte berøring med fødevarer. Der er dog et vist overlap mellem de to underpunkter.

Hvis mangelfuld vedligeholdelse giver risiko for mangelfuld hygiejne, registreres det under vedligeholdelse.