



# Slutrapport for kampagnen Buffetservering

---

## INDLEDNING

---

Mange virksomheder har à la carte servering i løbet af ugen. I weekenden og ved særlige arrangementer ses dog særligt mange cafeer og restauranter som også har buffet – f.eks. til brunch eller frokost.

Der er samtidig flere, som går ud og spiser i weekenden, og det stiller derfor større krav til virksomhedens håndtering i køkkenet samt håndtering af både buffet og à la carte servering.

Resultaterne ved tidligere gennemførte kampagner gør, at det fortsat er relevant at have fokus på regelefterlevelsen på området. Kampagnen tog derfor afsæt i den seneste kampagners resultater, og havde særlig fokus på fødevarevirksomheders omlægning til buffet.

### **Hygiejne: Håndtering af fødevarer**

#### **Regler:**

- *Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne*
- *Bekendtgørelse nr. 497 af 23/3-2021 om fødevarehygiejne*

#### **Egenkontrol**

- *Forordning (EF) nr. 852/2004 om fødevarehygiejne, artikel 5.*
- *Vejledning om egenkontrol i fødevarevirksomheder, december 2021*

Formålet med kampagnen er at kontrollere og vejlede om håndtering af buffetservering i weekenderne:

- *At kontrollere virksomhederne som omlægger til buffetservering fx i weekender, aftener eller i forbindelse med arrangementer*
- *Produktionsflow og kapacitet i produktionskøkkenet (der kan fx kontrolleres: krydssmitte, nedkøling, opbevaringstemperaturer, opvarmning, genanvendelse af rester fra buffet)*
- *Generel håndtering af buffet, herunder løbende overvågning, brug af hygiejniske tænger og redskaber, genopfyldning af fad og skåle og klæde ved udskæring af brød m.v.*
- *Tid- og/eller temperaturstyring af buffet*

- *Personlig hygiejne, herunder håndvask (både faciliteter og brugen af dem)*
- *Har virksomhederne mundtlige og/eller skriftlige procedurer for håndtering og følges de i spidsbelastningsperioderne?*

---

## KONKLUSION

---

Fødevarestyrelsen har udført 603 kontroller i perioden 1. oktober til 31. december, med virksomheder som har haft buffetservering.

Kampagnens resultat viser, at der overordnet er en god regelefterlevelse blandt de virksomheder som har, eller som omlægges til buffetservering. Af kampagnens 603 tilsyn er der i 25 tilfælde givet sanktioner, hvilket giver en regelefterlevelse på 96%. Sammenlignet med den tidligere kampagne på området fra 2017, hvor regelefterlevelsen var på 95%, kan man fortsat konkludere en god regelefterlevelse.

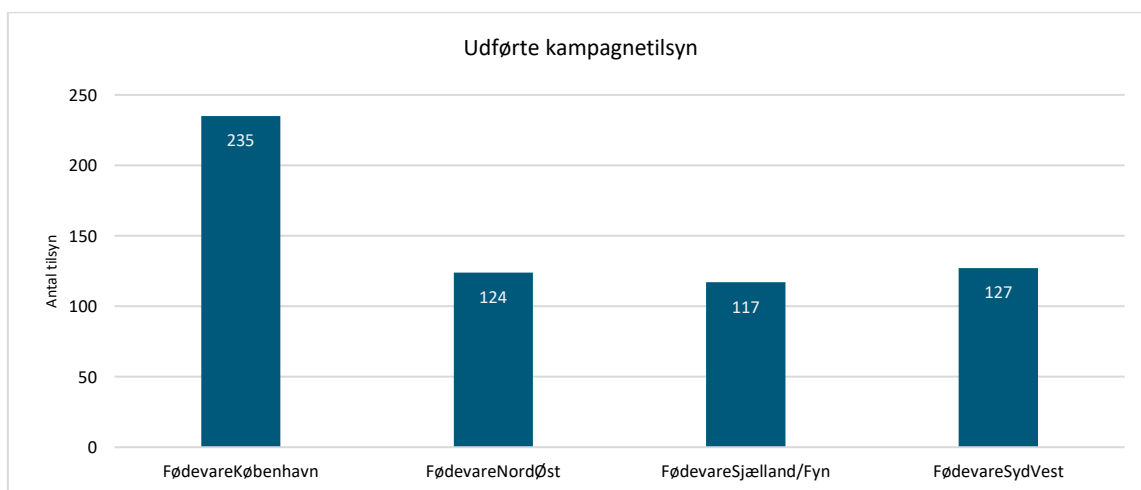
Sanktionerne, som er givet ved kampagnetilsynene, er primært givet under lovgivningsområdet "Håndtering af fødevarer", især for temperaturoverskridelser, kontaminering af fødevarer og håndvaskefaciliteter. Disse områder var ligeledes de mest sanktionerede områder i kampagnen i 2017, hvorfor det giver mening fortsat at have fokus på vejledning omkring buffethåndtering og evt. planlægge en lignende kampagne i fremtiden.

---

## RESULTATER

---

I kampagnen blev der udført 603 tilsyn i virksomheder med buffetservering. Her er emner inden for lovgivningsområdet "Håndtering af fødevarer" kontrolleret 634 gange mens lovgivningsområdet "Egenkontrol" er kontrolleret 531 gange. Fordelingen af tilsyn på de fire enheder kan ses på Figur 1.



Figur 1 Søjlediagram over geografisk fordeling af tilsyn.

## Regelefterlevelse

I 4% af kontrollerne blev der sanktioneret, mens der i 7% af kontrollerne blev konstateret bagatelagtige overtrædelser.

Sanktionerne fordeler sig med 3% indskærpelser og 1% bøder. Fordelingen af kontrolresultaterne ses på Figur 2.



**Figur 2 Fordeling af kontrolresultater. 1 -Ingen anmærkninger, 2 – Indskærpelse, 3 – Påbud/forbud, 4 - Bøde**

De fem bøder som er givet under kampagnen, er alle bøder for temperaturoverskridelser, hvor temperaturkravet er overskredet med mere end 100%.

Ser man på indskærpelserne, er størstedelen givet for temperaturoverskridelser, kontaminering af fødevarer og forhold omkring håndvaskefaciliteter. Kun få indskærpelser er givet under lovgivningsområdet "Egenkontrol".

Sanktionerne under lovgivningsområdet "Egenkontrol" er det egenkontroldokumentation, som har været mangelfuld, og i få tilfælde har virksomheden ikke udarbejdet en risikoanalyse for aktiviteter omkring buffethåndteringen.

## Sammenlignet med kampagnen i 2017 – "Håndtering af buffet i weekender"

I 2017 havde Fødevarestyrelsen en lignende kampagne, kampagnen "Håndtering af buffet i weekender". Kampagnen kontrollerede samme lovgivningsområder, men med fokus specifikt på weekender. Her blev der konstateret en tilsvarende regelefterlevelse. I 2017 blev der givet sanktioner i 5% af kampagnetilsynene, sammenlignet med 4% i dette års kampagne.

---

## METODE

---

Kampagnen er udført i perioden oktober til december 2022. Tilsynene var målrettet restauranter og cafeer med buffetservering og kunne foregå i både weekender, aftener samt dagtimer. Kontrollen var uanmeldt og blev udført af 1 til 2 tilsynsførende.

Det var lovgivningsområdet 'Håndtering', der skulle kontrolleres. Kontrollen kunne bl.a. omfatte kontrol af virksomhedens procedurer for håndtering af selve buffeten, hvor emner som håndtering af rester og passende og tilstrækkelige redskaber, f.eks. tænger og skeer, til hygiejnisk håndtering af fødevarerne. Der skulle også foretages kontrol af den produktion, der foregik i køkkenet, såfremt denne skulle bruges i buffeten. Det var op til den tilsynsførende, at udvælge hvilke emner inden for lovgivningsområdet der var relevant at tale om i den givne virksomhed.

Hvis virksomheden ikke kunne redegøre mundtligt for deres procedurer for fx varmholdelse, skulle de skriftlige procedurer i egenkontrolprogrammet kontrolleres under lovgivningsområdet 'Egenkontrol'.

---

---