



Slutrapport for kampagnen markeder og festivaler

INDLEDNING

På markeder, festivaler, kræmmermarkeder, byfester, julemarkeder etc. er der næsten altid et udvalg af madsteder (herefter "boder"), der tilbyder mad og drikke.

Ved boder forstås mobile eller midlertidige lokaler, f.eks. en pølsevogn, ostebil, fiskebil, foodtruck, isbil, kaffecykel eller iscykel samt telte og boder på markedspladser og festivaler, uanset om telte og boder er mobile eller står mere permanent på en stadeplads.

Boder skal som udgangspunkt være registrerede hos Fødevarestyrelsen, men det er ikke tilfældet for alle. Det afhænger af, om de har så begrænsede fødevareraktiviteter, at de er under bagatelgrænsen for registrering. For at være en bod, hvortil der ikke stilles krav om registrering hos Fødevarestyrelsen, bør bodens fødevareraktiviteter samlet set ikke finde sted mere end ca. 10 gange om året af en varighed på op til ca. 30 dage i alt for de ca. 10 gange i løbet af et år. Der er ikke en mængdegrænse for, hvor meget der må sælges i løbet af de ca. 30 dage. Det kan eksempelvis være en bod, der sælger brændte mandler på julemarkedet i 30 dage. Det kan også være en bod, f.eks. en fiskebil eller ostebil på det lokale torv i foråret/sommeren. Det kan også være en bod, der sælger burgere m.m. på en festival, der varer 5 dage. Sådanne boder vil som udgangspunkt være under bagatelgrænsen for registrering, men boderne er stadig fødevarer-virksomheder, fordi der håndteres fødevarer.

Nogle af disse boders aktiviteter er dog blevet mere omfattende end tidligere. Det betyder, at de er over bagatelgrænsen og skal registreres, da de øgede aktiviteter kan have betydning for fødevarer-sikkerheden. Det kan eksempelvis være, at boden med brændte mandler begynder at sælge brændte mandler både på julemarkedet og på det lokale torv hver weekend. Det kan også være, at fiskebilen eller ostebilen begynder at sælge fisk eller ost hver weekend på torvet hele året. Det kan ligeledes være, at boden med burgere er ude mere end 10 gange om året på flere festivaler. I alle fire tilfælde vil boderne være over bagatelgrænsen og således registreringspligtige.

I denne kontrolkampagne har der været udført kontrol i både registrerede og uregistrerede boder opstillet på markeder og festivaler. Kampagnen har i den forbindelse haft fokus på, at de boder, der er over bagatelgrænsen og derfor skal registreres som fødevarer-virksomhed, bliver registreret hos Fødevarestyrelsen.

Kampagnen har også haft fokus på kontrol af og vejledning om relevante hygiejneregler, f.eks. regler om personlig hygiejne, adgang til toiletforhold, opbevaring af fødevarer og emballage, temperaturforhold og skadedyrssikring, samt kontrol af og vejledning om sporbarhed af fødevarerne.

Kampagnens formål:

- Kontrollere om boderne er under eller over bagatelgrænsen for, om de skal være registrerede hos Fødevarestyrelsen.
- Kontrollere om boderne overholder relevante hygiejneregler, herunder adgang til toiletter, tilstrækkelige håndvaskefaciliteter, personlig hygiejne, skadedyrssikring, opbevaringstemperatur og køl/varmholdelse.
- Kontrollere, at der er sporbarhed på fødevarerne.
- Vejlede boderne om relevante fødevareregler.

KONKLUSION

Styr på registreringen

Resultaterne fra 2022-kampagnen (figur 3) viser, at 392 eller 98% af de besøgte boder var korrekt registrerede eller korrekt uregistrerede, såfremt boderne var under bagatelgrænsen. I 8 tilfælde fik boderne indskærpelser pga. manglende registrering eller manglende anmeldelse af væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejneregler – Håndtering af fødevarer

Som nævnt under figur 3, kan en virksomhed godt få flere kontrolresultater på et givent lovgivningsområde, hvorfor antal resultater ikke er lig med antal kontrollerede virksomheder. Ud fra resultaterne ses, at der blev givet i alt 409 resultat 1 ":-)". Det betyder, at de fleste hygiejnemæssigt havde styr på de relevante hygiejneregler, dvs. passende procedurer til at opretholde en hygiejnisk fremstilling, herunder håndvaskeprocedure, vandforsyning, toiletforhold, procedure for skadedyrssikring, fødevarer sikkerhed m.m. I alt blev der givet 23 indskærpelser f.eks. pga. manglende håndvaskefaciliteter eller temperaturer ved opbevaring eller opvarmning. Der blev givet 8 påbud eller forbud.

Hygiejneregler – Rengøring

Under kontrolpunktet "rengøring" blev der givet 341 resultat 1 ":-)", hvilket vil sige, at de fleste havde styr på rengøringen. I 5 tilfælde havde boderne ikke gjort tilstrækkeligt rent. En enkelt bod fik en bøde.

Sporbarhed

I alt blev der givet 387 resultat 1 ":-)". De fleste boderne havde styr på sporbarhed på fødevarer og mærkning om allergener. Der blev givet 10 indskærpelser pga. manglende sporbarhed på fødevarer eller manglende information om allergener i fødevarer. I 5 tilfælde var sporbarheden så mangelfuld, at pågældende boder fik et påbud eller forbud.

RESULTATER

Kontrolbesøg

Fødevarestyrelsen gennemførte i alt 401 kontrolbesøg i perioden fra 01-05-2022 til og med 31-12-2022. Kontrolbesøgene blev gennemført som uanmeldte kontrolbesøg hos registrerede og uregistrerede boder på festivaler, kræmmermarkeder, byfester, julemarkeder etc.

Antal kontroller

Der er foretaget kontrol i 252 boder under bagatelgrænsen og i 149 boder over bagatelgrænsen (figur 1). Denne fordeling giver et billede af, at der på markeder og festivaler er flere uregistrerede boder end registrerede boder til stede.

Kontrolresultater

Af figur 3 ses, hvordan det er gået på kontrollerne, herunder hvilket resultat boderne fik på kontrolbesøget. Figuren skal læses på følgende måde: Resultat 1 er det bedste resultat og dermed "ingen anmærkninger :-)". Resultat 2 er "indskærpelser :-I" en lige mund mens resultat 3 er "Påbud, forbud, tvangsbøder :-I", og resultat 4 er "Bødeforlæg, politianmeldelse, karantæne, frataget autorisation/registrering :-)".

En bod kan på et kontrolbesøg f.eks. få både indskærpelser og bøder. Virksomheden vil i så fald få resultat 4 og ikke resultat 2. Resultatet afhænger dermed af sanktionen.

Det kan derfor aflæses af figuren, at i alt 368 (91,8%) boder ikke fik nogle anmærkninger og derved fik resultat 1, en glad smiley. 19 boder (4,7 %) fik resultat 2 ":-I". 11 (2,7%) boder fik resultat 3 ":-I". I alt fik 3 (0,7 %) boder resultat 4 ":-)".

Kontrolresultat registrering (figur 3)

Som man kan se i figur 3 vedrørende registreringer, var 98% af boderne korrekt registrerede, mens 8 boder ikke havde styr på registreringen. Eksempelvis havde en registreret bod ikke anmeldt at den, ved siden af den normale fødevareraktivitet, havde mobile/midlertidige aktiviteter, hvilket anses som en væsentlig ændring. En anden uregistreret bod havde aktiviteter over bagatelgrænsen og var dermed registreringspligtig.

Hygiejneregler – Håndtering af fødevarer (figur 3)

En af de boder, der under dette kontrolpunkt fik et resultat 2 ":-I" altså en indskærpelse, fremførte ifm. salg af forstegt kebab, at den kunne se på kødet, når kødet var opvarmet til mindst 75 grader og således ikke behøvede et termometer. Den tilsynsførende målte temperaturen i kødet til 73 grader.

I 8 tilfælde blev der givet påbud og forbud. Eksempelvis blev en bod påbudt at kassere ris, der var nedkølet for langsomt. Risene var kogt kl. 07 om morgenen og blev kl. 17 samme dag målt af den tilsynsførende til en temperatur på 17 grader. En anden bod fik forbud mod produktion af fødevarer, idet boden bl.a. opbevarede køllevarer på gulvet i et

defekt kølerum og grundet manglende håndvask brugte sprit til desinfektion af hænder. To boder fik en bøde.

Hygiejneregler – Rengøring (figur 3)

Under kontrolpunktet "rengøring" blev der givet i alt 341 (98,3%) resultat 1 ":-)", hvilket vil sige, at de fleste havde styr på rengøringen. I 5 tilfælde havde boderne ikke gjort tilstrækkeligt rent. En enkelt bod fik en bøde.

Registrerede/uregistrerede boder

Resultaterne af kontrolkampagnen viser, at de fleste boder er korrekt registrerede eller korrekt uregistrerede. Selvom de fleste har styr på hygiejnen, så er der stadig plads til forbedring. Kampagnen har ikke vist, at der er bedre hygiejne i registrerede boder end uregistrerede boder. Registrerede boder er underlagt hele fødevarelovgivningen, imens uregistrerede boder kun er underlagt fødevarerforordningen. Når man skal vurdere, hvorvidt hygiejnen er tilstrækkelig i en uregistreret virksomhed, så skal man vurdere, hvorvidt det pågældende forhold f.eks. er medvirkende til, at en fødevarer bliver farlig i henhold til artikel 14 i fødevarerforordningen. I en registreret virksomhed vil man blot vurdere rengøringen i henhold til hygiejneforordningen. Der er således stadig krav til hygiejnen i en uregistreret virksomhed, hvor vurderingen er ens, men baseres på andre parametre, herunder f.eks. hvorvidt forholdet er medvirkende til at gøre fødevareren farlig. Det betyder, at det ikke er muligt at sammenligne de indsamlede data mellem de to typer af boder, hhv. registrerede og uregistrerede. De 252 udførte kontroller udført i virksomheder under bagatelgrænsen kan altså ikke sammenlignes med de 149 kontroller, der er udført i registrerede virksomheder/boder.

Bagatelagtige forhold

Der er konstateret 64 bagatelagtige forhold i 53 kontroller. Der er således konstateret bagatelagtige forhold i 53 af de 149 kontroller der er udført i registrerede boder. Det vil sige, at 36% af de registrerede boder, der har fået kampagne besøg, har fået konstateret et bagatelagtigt forhold. Det viser, at der stadig er et behov for kontrol og vejledning i boder, der har fødevareraktiviteter på markeder og festivaler.

Der er som udgangspunkt ikke konstateret bagatelagtige forhold i uregistrerede boder, dvs. fødevareraktiviteter under bagatelgrænsen. Uregistrerede boder skal overholde fødevarerforordningen, men ikke hygiejneforordningerne – modsat registrerede boder, der skal overholde hele fødevarerlovgivningen. Bagatelagtige forhold gives oftest i henhold til hygiejneforordningerne i.e. i registrerede boder. Når en uregistreret (eller registreret) bod ikke overholder fødevarerforordningen, så vil det oftest ikke kunne karakteriseres som et bagatelagtigt forhold.

METODE

Kampagnen er forløbet fra den 01-05-2022 til og med 31-12-2022. Målet var at kontrollere 400 fødevarevirksomheder. Der blev udført i alt 401 kontroller. Kontrollen blev udført på markeder og festivaler, hvor der ikke så ofte er fødevarekontrol.

Fødevarestyrelsen udførte som udgangspunkt kontrollen uanmeldt. Kontrollen kunne gennemføres af en, to eller flere tilsynsførende, hvor tilsynsførende på stedet selv udvalgte, hvilke virksomheder, der var relevante for kontrol. På kontrolstedet vidste den tilsynsførende derfor på forhånd ikke, om der var tale om en registreret bod eller en bod under bagatelgrænsen.

Som det første spurgte Fødevarestyrelsens tilsynsførende på kontrollen ind til bodens registrering. I den forbindelse kunne der være fire mulige udfald:

1. Bodden var korrekt registreret
2. Bodden var korrekt uregistreret
3. Bodden var under bagatelgrænsen for registrering men var registreret eller
4. Bodden var over bagatelgrænsen for registrering og har ikke ladet sig registrere.

I punkt 3 og 4 er der således tale om boder, der ikke er registreret korrekt. Således kunne der enten laves kontrol i en registreret eller uregistreret bod.

Registrerede boder

Registrerede boder skal overholde hele fødevarelovgivningen.

Boder på markeder og festivaler 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 f.eks. telte, markedsboder og mobile salgskøretøjer. 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, f.eks.:

- Vandforsyning: Det betyder bl.a., at der om nødvendigt skal være forsyning af varmt eller koldt vand af drikkevandskvalitet, bl.a. til håndvask.
- Faciliteter til personlig hygiejne. Der spørges til virksomhedens system til at sikre passende personlig hygiejne, herunder om kvalitet og mængde af vand.

Uregistrerede boder

Uregistrerede boder, dvs. fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen, skal overholde reglerne i fødevarelovgivningen på nær hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer, fødevareinformationsforordningen, mærkningsbekendtgørelsen og hygiejnebekendtgørelsen.

Der er derfor stadig krav til hygiejnen, men vurderingen skal foretages i henhold til fødevareforordningen og ikke hygiejneforordningen. Der skal vurderes på baggrund af parametre som f.eks. sporbarhed, kontaminering og farlige fødevarer. I forhold til de to oplistede punkter ovenfor vil det derfor være afgørende i vurderingen af, om der om

nødvendigt skal være forsyning af varmt eller koldt vand af drikkevandskvalitet, bl.a. til håndvask, om unkladelsen af f.eks. vand i boden vil gøre fødevarerne farlige.

FIGURER

Figur 1: Fordeling af kontrolbesøg gennemført under kampagnen

	Kontroller
Registrerede virksomheder, f.eks. pizzeria, isbil, ostebil, boder og telte med salg af burgere, øl og popcorn m.m.	159
Uregistrerede virksomheder, dvs. under bagatelgrænsen, f.eks. pizzeria, isbil, ostebil, boder og telte med salg af burgere, øl og popcorn m.m.	242
	401 kontroller

Figur 2: Kontrolresultater fordelt type, hvor resultat :-) er det bedste.

Figuren viser det endelige kontrolresultat, som boderne er givet på kontrollen.

Type	Antal :-)	Antal :-I	Antal :-I	Antal :-)
Registrerede virksomheder, dvs. under bagatelgrænsen, f.eks. pizzeria, isbil, ostebil, boder og telte med salg af burgere, øl og popcorn m.m.	133	16	6	3
Uregistrerede virksomheder, dvs. under bagatelgrænsen, f.eks. pizzeria, isbil, ostebil, boder og telte med salg af burgere, øl og popcorn m.m.	235	2	5	0
I alt 401	368	19	11	3
% 100	91,8	4,7	2,7	0,7

Figur 3: Kontrolresultater fordelt på lovgivningsområde, hvor resultat 1 er det bedste

Obs: En virksomhed kan godt få flere kontrolresultater på et givent lovgivningsområde, hvorfor antal resultater ikke er lig med antal kontrollerede virksomheder (401 kontroller).

Lovgivningsområde	Spec. Lovgivnings-område	Antal :-)	Antal :-I	Antal :-I	Antal :-)	%	%	%	%
Korrekt registrering		392	8	0	0	98,0	2,0	0,0	0,0
	Samhandel	2	0	0	0	100,0	0,0	0,0	0,0
Overholdelse af hygiejneregler ifm. håndtering af fødevarer		409	23	8	2	92,5	5,2	1,8	0,4
Rengøring		341	5	0	1	98,3	1,4	0,0	0,3
Sporbarhedsdokumentation og information om allergener		387	10	5	0	96,3	2,5	1,2	0,0
Kontrolresultater i alt		1545	46	13	3	96,1	2,9	0,8	0,2