



Slutrapport for kampagnen Aktiviteter og risici i autoriserede fødevarevirksomheder

INDLEDNING

Engrosvirksomheder skal have en dækkende autorisation

Fødevarevirksomheder, som håndterer animalske fødevarer for at afsætte dem til andre fødevarevirksomheder, skal i de fleste tilfælde være autoriseret af Fødevarestyrelsen. Autorisation af en fødevarevirksomhed er Fødevarestyrelsens godkendelse af, at virksomhedens indretning, risikoanalyse og egenkontrol opfylder reglerne. Hvis en autoriseret virksomhed foretager væsentlige ændringer i bygninger eller væsentlige ændringer i produktion eller varesortiment, skal den søge om en ny autorisation. Fødevarestyrelsen giver virksomheden en ny autorisation, som beskriver de aktuelle forhold i virksomheden, hvis virksomheden opfylder de relevante bestemmelser.

Virksomheden skal have en dækkende risikoanalyse og egenkontrol

Ved ændringer af bygninger, indretning, produktion eller varesortiment skal virksomheden opdatere sin risikoanalyse og egenkontrol, så det bliver dækkende for alle aktiviteterne i virksomheden. Virksomheden skal herunder sikre, at flow af fødevarer, udstyr og personale er sammenhængende, så kryds mellem råvarer, færdigvarer, udstyr, affald og personale ikke medfører risiko for kontaminering af fødevarerne.

Kampagnens formål

Formålet med kampagnen er:

- At kontrollere, om autorisationen stadig er dækkende for virksomhedens aktiviteter, indretning og varesortiment.
- At kontrollere, om risikooplysninger er dækkende for virksomhedens aktiviteter.
- At kontrollere, om virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder opdatering efter ændringer i virksomheden.
- At kontrollere, at virksomheden har forholdt sig til risiko for kontaminering i forbindelse med:
 - flow af varer
 - flow af udstyr
 - flow af personale
- At vejlede virksomhederne om relevante emner, der er omfattet af kampagnen.

KONKLUSION

De fleste virksomheder havde en dækkende autorisation

For næsten 99 % af virksomhederne var der en rimelig overensstemmelse mellem autorisationen og forholdene i virksomheden. Dog har kampagnen givet anledning til, at godt 63 % af de kontrollerede virksomheder fik udstedt en ny autorisation, fordi der var mindre mangler, f.eks. manglende lokaler i autorisationskrivelsen.

Kampagnen giver derfor anledning til, at Fødevarestyrelsen fremover vil have øget fokus på overensstemmelse mellem autorisation og forhold i virksomhederne.

Langt de fleste virksomheder havde styr på risikoanalyse og egenkontrol

Ca. 94 % af de kontrollerede virksomheder havde en skriftlig risikoanalyse og egenkontrol, som var dækkende for virksomhedens aktiviteter, og som havde forholdt sig til risikoen for forurening af fødevarer i forbindelse med flow af varer, udstyr og personale.

Der blev dog givet indskærpelser til nogle virksomheder og et enkelt bødeforlæg til en virksomhed, som tidligere havde fået indskærpelse om risikoanalyse.

Fødevarestyrelsen vil fortsat have fokus på virksomhedernes risikoanalyse og egenkontrol ved kontrolbesøg.

Mange virksomheder havde behov for vejledning

Der blev givet vejledning til en række virksomheder om at huske at anmelde væsentlige ændringer til Fødevarestyrelsen, så autorisationen er dækkende (25,7% af kontrollerne), og om at tilpasse risikoanalyse og egenkontrol, når der sker ændringer i virksomheden (29,6% af kontrollerne).

Virksomhederne skal være opmærksomme på, at risikoanalyse og egenkontrol er virksomhedens redskaber til at sikre, at virksomheden leverer sikre fødevarer.

Gentagelse af kampagne

Den gennemførte kampagne har ikke omfattet slagterier. Fødevarestyrelsen vil overveje at gentage kampagnen med inddragelse af slagterier og flere andre virksomheder.

RESULTATER

Over 92 % af virksomhederne fik ingen sanktioner

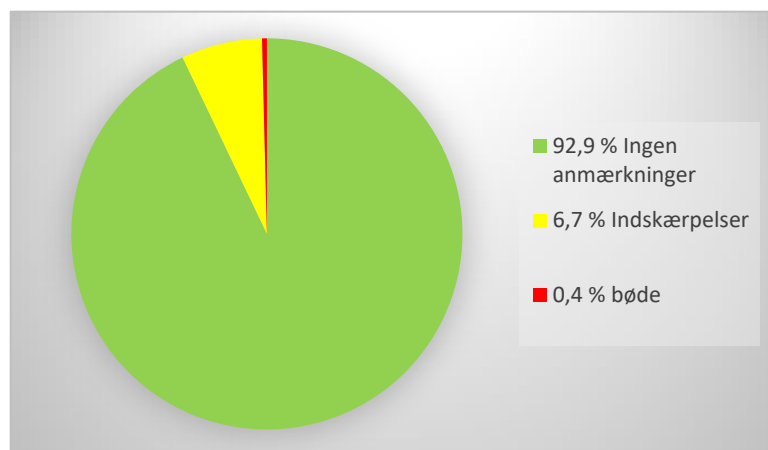
Der er udført 253 kontrolbesøg hos autoriserede fødevarer virksomheder. 235 virksomheder, svarende til 92,9 % af kontrollerne, fik ingen sanktioner.

18 virksomheder, svarende til 7,1 % af kontrollerne, fik sanktioner; 17 virksomheder, svarende til 6,7 % af kontrollerne, fik indskærpelser; og én virksomhed, svarende til 0,4 % af kontrollerne, fik et administrativt bødeforlæg, jf. figur 1 og tabel 1.

Side 4/4

Figur 1: Regelefterlevelsen

Figuren viser regelefterlevelsen i kampagnen.



Tabel 1: Regelefterlevelsen

Tabellen viser regelefterlevelsen fordelt på brancher i kampagnen.

Branche	Ingen anmærkninger	Indskærpelse	Påbud/forbud	Bøder	Pct. ingen anmærkninger	Pct. indskærpelser	Pct. bøder
Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros)	89	2	0	1	96,7	2,2	1,1
Håndtering af levende toskallede bløddyr	1	0	0	0	100,0	0,0	0,0
Fremstilling af animalske produkter - Kød	54	6	0	0	90,0	10,0	0,0
Fremstilling af animalske produkter - Fisk og muslinger m.v.	55	4	0	0	93,2	6,8	0,0
Fremstilling af vegetabiliske produkter mv. evt. med indhold af forarbejdede animalske produkter	1	0	0	0	100,0	0,0	0,0
Fremstilling af animalske produkter - Mælk og ost	27	5	0	0	84,4	15,6	0,0
Fremstilling af animalske produkter - Æg	2	0	0	0	100,0	0,0	0,0

Fremstilling af animalske produkter - Andre produkter	1	0	0	0	100,0	0,0	0,0
Frysehuse med indfrysning af animalske produkter	2	0	0	0	100,0	0,0	0,0
Lager/lagerhotel og evt. engroshandel - Med køl/frost	3	0	0	0	100,0	0,0	0,0
I alt	235	17	0	1	92,9	6,7	0,4

De fleste virksomheder havde en dækkende autorisation

For næsten 99 % af virksomhederne var der en rimelig overensstemmelse mellem autorisationen og de faktiske forhold i virksomheden.

161 af de kontrollerede virksomheder, svarende til 63,5 %, fik dog fremsendt en ny autorisationsskrivelse. Det skyldes mindre mangler ved autorisationen, f.eks. at ikke alle lokaler var angivet.

Der blev givet 3 indskærpelser vedrørende virksomhedens autorisation (under kontrollemnet "Godkendelser" på kontrolrapporten) på grund af manglende anmeldelse af væsentlige ændringer, herunder anmeldelse af ejerskifte, ændringer af lokaler og ændring af aktiviteter, jf. tabel 2.

Tabel 2: Regelefterlevelse for godkendelser

Tabellen viser regelefterlevelsen for kontrollemnet "Godkendelser". Kontrollen skulle vise, om autorisationen var dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kontrolleret område	Ingen anmærkninger	Indskærpelse	Påbud/forbud	Bøder	Pct. ingen anmærkninger	Pct. indskærpelser	Pct. bøder
Godkendelser	250	3	0	0	98,8	1,2	0,0

Langt de fleste virksomheder havde styr på risikoanalyse, egenkontrol og flow

Ca. 94 % af de kontrollerede virksomheder havde skriftlig risikoanalyse, som var dækkende for virksomhedens aktiviteter og havde passende egenkontrol, herunder procedurer for at udgå kontaminering i forbindelse med flow af fødevarer, udstyr og personale.

Der blev givet 15 indskærpelser vedrørende virksomhedens egenkontrol, da virksomhederne ikke havde udarbejdet en skriftlig risikoanalyse, der var dækkende for deres aktiviteter, jf. tabel 3.

Ved gennemgang af virksomhedernes flow og produktion blev det konstateret, at risikoenalysen ikke var dækkende for alle aktiviteter i virksomheden. Der var ikke blevet taget

højde for alle de mikrobiologiske, fysiske og kemiske risici, og derfor blev virksomhederne sanktioneret med en indskærpelse.

En enkelt virksomhed fik et administrativt bødeforlæg, da den ikke havde udarbejdet en skriftlig risikoanalyse, der var dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden havde tidligere fået en indskærpelse for tilsvarende forhold.

Tabel 3: Regelefterlevelsen for risikoanalyse og egenkontrol

Tabellen viser regelefterlevelsen for risikoanalyse og egenkontrol. Kontrollen skulle vise, om virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol var dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kontrolleret område	Ingen anmærkninger	Indskærpelse	Påbud/forbud	Bøder	Pct. ingen anmærkninger	Pct. indskærper	Pct. bøder
Virksomhedens egenkontrol	238	15	0	1	94,1	5,9	0,4

Mange virksomheder fik vejledning

Mange virksomheder fik vejledning, og i mange virksomheder blev der fundet bagatelagte forhold, som gav anledning til vejledning, jf. tabel 4.

Der blev bl.a. vejledt om, at virksomheder skal anmelde væsentlige ændringer til Fødevarestyrelsen, så deres autorisation er dækkende for alle forhold i virksomheden.

Derudover blev der vejledt om, at virksomheder skal tilpasse deres risikoanalyse, så den dækker alle aktiviteter og alle procestrin i produktionen.

De observerede bagatelagte forhold handlede bl.a. om manglende anmeldelse af væsentlige ændringer til Fødevarestyrelsen, som dog blev vurderet til ikke at være så omfattende, at det gav anledning til indskærpelse. Det ville dog føre til ny autorisationskrivelse, så autorisationen fremover er dækkende for alle forhold i virksomheden.

De observerede bagatelagte forhold handlede desuden om enkelte mangler i risikoanalysen, som f.eks., at virksomheden ikke havde forholdt sig til kemiske risici ved et procestrin, eller at enkelte procestrin ikke var vurderet.

Tabel 4: Oversigt over vejledning og bagatelagte forhold

Tabellen viser antallet af påviste bagatelagte forhold og antal vejledninger.

Kontrolleret område	Bagatelagte forhold	Pct. bagatelagte forhold	Vejledt	Pct. vejledt
Godkendelser	6	2,4 %	65	25,7 %
Virksomhedens egenkontrol	35	13,8 %	75	29,6 %

Metode

Kontrolbesøg blev gennemført fra 1. august 2023 til 31. december 2023 i autoriserede fødevarevirksomheder. Der blev udført 253 tilsyn på landsplan. Kontrolbesøgene blev gennemført både som anmeldte og uanmeldte besøg.

Kontrollen blev gennemført dels som dokumentkontrol af virksomhedens autorisation, risikoanalyse og beskrivelse af egenkontrol, og dels som fysisk kontrol af virksomhedens indretning og aktiviteter, herunder flow af varer, udstyr og personale.

Det blev kontrolleret, om virksomhedens autorisation var dækkende for virksomhedens aktiviteter, indretning og varesortiment.

Det blev kontrolleret, om virksomhedens skriftlige risikoanalyse og egenkontrol var dækkende for virksomhedens aktiviteter, og om virksomheden havde forholdt sig til risiko for kontaminering af fødevarer i forbindelse med flow af varer, udstyr og personale.

Kontrollen blev gennemført, mens virksomheden havde produktion eller anden aktivitet, så det var muligt at kontrollere, at aktiviteterne foregik i overensstemmelse med de procedurer, som fremgik af virksomhedens egenkontrol.

Endvidere var der mulighed for at give vejledning til virksomhederne om relevante emner omfattet af kampagnen. I nogle virksomheder blev der konstateret bagatelagte forhold, som gav anledning til vejledning.

Forud for kampagnen var relevante brancheorganisationer blevet orienteret om kampagnen.