



Slutrapport for kampagnen Kontrol af virksomheder, der modtager overskudsmad – donerede fødevarer 2023

INDLEDNING

Der er øget fokus på madspild og fødevaredonation. Blandt andet medfører stigende fødevarepriser og inflation øget efterspørgsel på madspildsinitiativer i form af f.eks. frivillige organisationer, der arbejder med at videredistribuere overskudsmad.

Organisationer, der modtager donerede fødevarer, som de donerer eller sælger videre til andre, er fødevarevirksomheder, og de skal formentlig være registrerede hos Fødevarestyrelsen.

Fødevarereglerne er generelt de samme uafhængigt af virksomhedstypen, herunder om der er tale om en madspildsorganisation. Det betyder, at virksomhederne skal overholde fødevarereglerne om bl.a. hygiejne, sporbarhed, mærkning og uddannelse af personale.

Manglende kendskab til fødevarerlovgevingen og utilstrækkelig regelefterlevelse kan medføre, at fødevarer, som ikke er sikre, bliver doneret. Fødevarerne kan derfor udgøre en sundhedsrisiko for de forbrugere, der modtager overskudsmaden.

Kampagnens formål er at:

- vejlede og kontrollere madspildsorganisationers regelefterlevelse på følgende områder: Faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder, sporbarhed og oplysninger om allergener
- vejlede madspildsorganisationer om generelle regler for instruktion og/eller uddannelse af personale i fødevarehygiejne
- indsamle viden om madspildsorganisationernes overholdelse af reglerne i fødevarerlovgevingen. Den heraf genererede data vil i fremtiden kunne benyttes til at lave mere målrettede kontroller og vejledninger på området

KONKLUSION

Bevidsthed om regler, men brug for mere vejledning

Fødevarestyrelsen har i perioden 1. august til 31. oktober 2023 udført 53 kontrolbesøg hos virksomheder, der modtager donerede fødevarer, med fokus på kontrol af håndvaskefaciliteter, sporbarhed og oplysning om allergener samt vejledt om regler for instruktion af personale.

Kontrollerne blev udført i detailledet og har været fordelt over hele landet.

Overordnet set har det vist sig, at de kontrollerede virksomheder havde godt styr på de kontrollerede regler, da resultaterne har vist, at den samlede regelefterlevelse er på 98,1%.

Den høje regelefterlevelse kan hænge sammen med, at virksomhederne minimum 14 dage forinden kontrolbesøget havde modtaget et anmeldelsesbrev samt et faktaark. I brevet blev virksomheden informeret om dato og tid for kontrolbesøget, og i faktaarket fik virksomhederne information om, hvilke regler Fødevarestyrelsen ville have fokus på i kampagnen.

I hver anden kontrol blev der vejledt om sporbarhedsregler

Resultaterne har vist, at der kun har været givet en sanktion. Det var en indskærpelse i forhold til sporbarhedsreglerne. Der har dog været konstateret en del bagatelagtige overtrædelser. Det højeste antal af bagatelagtige overtrædelser (9), indenfor et lovgivningsområde, har været knyttet til reglerne om sporbarhed. Det er samtidig det område, hvor der er givet flest vejledninger. Der blev vejledt om sporbarhedsregler i halvdelen (26) af de 52 udførte kontroller, hvor sporbarhed blev kontrolleret.

Der blev også givet bagatelagtige overtrædelser (4) og 12 vejledninger i de 45 udførte kontroller, hvor oplysning om allergener blev kontrolleret.

Derudover blev der vejledt 12 gange om instruktion i hygiejne i de 52 kontroller, hvor emnet blev kontrolleret.

Der blev kun vejledt en enkelt gang indenfor området faciliteter til hygiejnisk håndvask ud af de 50 udførte kontroller, hvor faciliteter til hygiejnisk håndvask blev kontrolleret.

Der er fortsat brug for vejledning

Resultater i denne kampagne har givet viden om, at virksomhederne, der modtager overskudsmad, har styr på reglerne, men det var også i en vis grad forventeligt, da kontrollerne har været varslet. De bagatelagtige overtrædelser, sammen med de mange vejledninger, har givet viden om, at der fremadrettet kan være et behov for yderligere vejledning om fødevarereglerne, herunder hvordan de implementeres i virksomheden.

RESULTATER

Der er udført 53 kontroller i kampagnen fordelt på 4 forskellige brancher. Tabellen nedenfor viser den samlede regelefterlevelse for kampagnen. Der ses en høj regelefterlevelse for kampagnen på 98,1%. Der er sanktioneret i 1,9% af de kontrollerede virksomheder, hvilket svarer til et kontrolbesøg. Sanktionen har været en indskærpelse indenfor sporbarhedsreglerne under lovgivningsområdet mærkning og information, jf. tabel 1.

Sanktioner

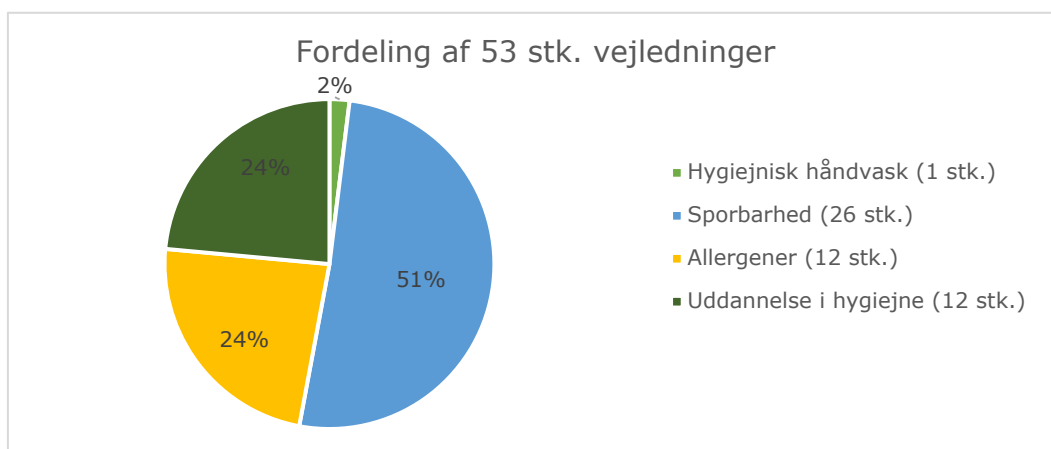
Tabellen nedenfor viser regelefterlevelsen fordelt på to lovgivningsområder, der er kontrolleret i kampagnen, "Hygiejne: Håndtering af fødevarer" og "Mærkning og information". Under lovgivningsområdet "Mærkning og information" er der foretaget kontrol af sporbarhedsreglerne og regler for allergener. Endvidere er der foretaget kontrol af lovgivningsområdet "Instruktion/uddannelse i hygiejne".

Table 1. Regelefterlevelse af kampagnen

Kontrolleret område	Antal Res 1	Antal Res 2	Antal Res 3	Antal Res 4	% Res 1	% Res 2	% Res 3	% Res 4
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	53	0	0	0	100,0	0,0	0,0	0,0
Mærkning og information	52	1	0	0	91,7	8,3	0,0	0,0
I alt					98,1	1,9	0,0	0,0

Der er givet vejledning i et eller flere lovgivningsområder hos 37 ud af de 53 kontrollerede virksomheder. Der er i alt givet 51 vejledninger fordelt på 53 kontroller, jf. figur 1.

Figur 1: Fordeling af vejledninger



Hygiejne: Håndtering af fødevarer

I hovedparten af kontrollerne (50 ud af 53) er der kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask uden anmærkninger. I de 3 virksomheder, hvor faciliteter til hygiejnisk håndvask ikke blev kontrolleret, er der kontrolleret andre forhold som opbevaringstemperaturer og varemottagelse uden anmærkninger. Det er derfor uvist, om der har været faciliteter til hygiejnisk håndvask. Der er vejledt om hygiejniske faciliteter til håndvask på en enkelt kontrol.

Sporbarhed

Der blev kontrolleret sporbarhed i 52 kontroller, da der har været en enkelt kontrol, hvor dette ikke blev kontrolleret:

- Der er givet 1 indskærpelse for manglende sporbarhed på 4 udvalgte fødevarer, som virksomheden valgte at kassere under kontrollen.
- Der er givet 9 bagatelagtige overtrædelser for manglende sporbarhed.
- Der er vejledt om regler for sporbarhed i 26 kontroller.

Allergener

Der blev kontrolleret information om allergener i 45 kontroller:

- Der er givet 4 bagatelagtige overtrædelser for manglende oplysninger om allergener.
- Der blev vejledt om regler for information om allergener ved 12 kontroller.

Instruktion i hygiejne

Der var i kampagnematerialet lagt op til, at der kun skulle ske vejledning i forhold til instruktion i hygiejne, men det har vist sig, at der er blevet foretaget kontrol i størstedelen af kontrollerne. Der er ikke givet sanktioner indenfor lovgivningsområdet.

Der er vejledt om instruktion i hygiejne i 12 kontroller ud af 52 kontroller.

Brancher

- 32 kontroller er gennemført i branchen Dagligvareforretning uden/med begrænset behandling.
- 15 kontroller er gennemført i branchen Serveringsvirksomhed – Restauranter m.v.
- 6 kontroller er gennemført hos andre madspiltsorganisationer, der er registreret under brancherne Serveringsvirksomhed – institutionskøkkener mv. og Serveringsvirksomhed – uden behandling.

METODE

Kontrollerne er gennemført i perioden 1. august til 31. oktober 2023. De 53 kontroller blev gennemført som et varslet kontrolbesøg minimum 14 dage før for at sikre, at relevante ledere og medarbejdere/frivillige var til stede. Anmeldelsesbrev blev sendt til virksomheden sammen med faktaark med oplysninger om relevant vejledning på området. Kampagnen blev udført som et kontrolbesøg.

Kontrol af håndvaske

I fødevarevirksomheder skal der være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaske til personalet skal være placeret, så de er let tilgængelige. Ved kontrollen var der fokus på om modtagervirksomhederne havde hygiejniske faciliteter til håndvask i forbindelse med håndtering af fødevarer.

Kontrol af sporbarhed

Virksomhedernes regelefterlevelse blev kontrolleret i forhold til sporbarhedsreglerne ved, at kontrollen udtog en stikprøve på 4 tilfældige udvalgte fødevarer. Kontrollen havde fokus på kontrol af ét led tilbage. Det er virksomhedernes ansvar at have et sporbarhedssystem, der gør det muligt at fremvise den nødvendige sporbarhedsdokumentation. Den donerende virksomhed og den modtagende virksomhed kan dog aftale, at det er den modtagende virksomhed, der bærer opgaven med at registrere de nødvendige sporbarhedsoplysninger i forbindelse med, at de donerede fødevarer afhentes. En kopi af sporbarhedsdokumentation skal gives eller sendes til den donerede virksomheden uden unødigt forsinkelse, da der er krav til, at begge virksomheder har sporbarhedsdokumentation.

Kontrol af allergener og grundlæggende hygiejnekrav

Forbrugeren skal kunne få oplysninger om allergener. Derfor blev det kontrolleret, om virksomheden havde kendskab til allergener i de fødevarer de markedsførte og om der var information herom.

De lokale omfordelings- og velgørenhedsorganisationer drives typisk af frivillige, hvorfor det er vigtigt, at de frivillige medarbejdere bliver instrueret i de grundlæggende hygiejnekrav. Der blev derfor vejledt om regler for instruktion og oplæring af personale, der håndterer fødevarer.

Udpegning af virksomheder blev foretaget af tilsynsførende ud fra lokalt kendskab til virksomhederne.

Forud for kampagnen udsendte Fødevarestyrelsen en pressemeddelelse.