



# Slutrapport for kampagnen Opbevaringstemperaturer for kølekrævende fødevarer i detail

---

## INDLEDNING

---

Opbevaring af kølekrævende fødevarer ved korrekt temperatur er af afgørende betydning for fødevarerens sikkerhed.

Kølekrævende fødevarer, er fødevarer, som ved opbevaring ved stuetemperatur i løbet af kort tid vil udvikle afvigende udseende, lugt eller smag og kan danne grobund for vækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer.

Derfor er det vigtigt, at fødevarevirksomheder opbevarer kølekrævende fødevarer ved de korrekte temperaturer og rutinemæssigt overvåger dette via temperaturmåling, samt at disse målinger sker korrekt og med egnet udstyr.

Temperaturer bliver regelmæssigt kontrolleret i forbindelse med Fødevarestyrelsens ordinære kontrol, både i forbindelse med opvarmning, nedkøling og opbevaring. Kampagnen giver mulighed for, at gå i dybden med emnet lige fra validering af måleudstyr (kalibrering) til det grundlæggende kendskab til reglerne for opbevaringstemperatur fastsat i fødevarelovgivningen.

Yderligere giver det Fødevarestyrelsen mulighed for, at vejlede virksomhederne om temperaturmåling og introducere virksomheder til et nyt IT-værktøj, som er en hjælp til virksomhederne, til at fastsætte opbevaringstemperatur og holdbarhed for produkter, hvor der f.eks. ikke er fastsatte lovkrav.

### Formål:

Formålet med kontrolkampagnen er, at kontrollere regelefterlevelsen hos detailvirksomheder, som opbevarer kølekrævende fødevarer med regelfaste temperaturkrav. Kampagnen omfatter relevante fødevarer, der er omfattet af hygiejnebekendtgørelsens bilag 3 samt hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Det vedrører flere lovgivningsområder som:

- At kontrollere regelefterlevelsen ved opbevaring af fødevarer, som er omfattet af bilag 3 i hygiejnebekendtgørelsen samt hygiejneforordningen for animalske fødevarer.
- Kontrol af om virksomhedens risikoanalyse er dækkende for opbevaring af kølekrævende fødevarer.
- Kontrol af og vejledning om vedligeholdelse af egnet udstyr til overvågning af opbevaringstemperatur, herunder nødvendig kalibrering eller eventuel kontrolmåling.

Derudover vejledes virksomhederne om Fødevarestyrelsens IT-værktøj til sikker køleopbevaring.

---

## KONKLUSION

---

### Mere end 9 ud af 10 virksomheder havde styr på reglerne

Af de 1034 kontrollerede virksomheder overholdte 93% de kontrollerede regler. Regelefterlevelsen var således højere i kampagnen sammenlignet med regelefterlevelsen for alle kontrollerede fødevareraktiviteter i 2023 som var 84%.

Der blev givet bøde i under 1% af virksomhederne og 6% indskærpelser for ét eller flere forhold. Derudover blev der i 6% af kontrollerne konstateret et bagatelagtigt forhold. I virksomheder hvor det var relevant, blev der desuden vejledt om Fødevarestyrelsens nye online værktøj [Sikre Fødevarer](#), hvor virksomhederne kan finde digitale værktøjer til håndtering af fødevareraktiviteter, og dermed få hjælp til deres egenkontrol.

Overordnet viser det, at virksomhederne har godt styr på korrekt opbevaring af kølekrævende fødevarer, samt overvågning af temperaturer med egnet udstyr.

### Kampagnens delkonklusioner:

- Regelefterlevelsen ved opbevaring af fødevarer, som er omfattet af bilag 3 i hygiejnebekendtgørelsen eller hygiejneforordningen for animalske fødevarer, er overordnet god med en regelefterlevelse på 94%. Der er givet bøde i under 1 % af kontrollerne, hvor 6 ud af 7 forhold vedrører overskridelser for emballerede/ueemballerede fiskevarer.
- Regelefterlevelsen vedrørende virksomhedens risikoanalyse og om den var dækkende for opbevaring af kølekrævende fødevarer, gav i 96% af kontrollerne ikke anledning til anmærkninger, og vurderes derfor at være tilfredsstillende. Der blev kun i 2% af tilfældene indskærpet for enten manglende dokumentation af egenkontrollen, utilgængelig risikoanalyse eller manglende udarbejdelse af

risikoanalyse/egenkontrol, med en nogenlunde lige fordeling af de nævnte forhold.

- Der blev ikke givet sanktioner for forhold vedrørende måleudstyr til overvågning af opbevaringstemperatur, herunder nødvendig kalibrering eller eventuel kontrolmåling. Det er udtryk for, at virksomhederne i høj grad anvender egnet udstyr til overvågning af opbevaringstemperaturerne.

Fødevarestyrelsen vurderer at kampagnens resultater er tilfredsstillende. Korrekt opbevaring af kølekrævende fødevarer er af afgørende betydning for fødevarerens sikkerhed, hvorfor det normalt også vil være et nødvendigt fokuspunkt hos de enkelte virksomheder. Kontrol med opbevaring af kølekrævende fødevarer, indgår derfor også som en del af Fødevarestyrelsens ordinære kontrol. Der var således en forventning om god regelefterlevelse på området, hvilket også afspejles i kampagnens resultater.

Resultaterne giver derfor overordnet ikke anledning til, at der er behov for et øget fokus eller særlig indsats på området.

---

## RESULTATER

---

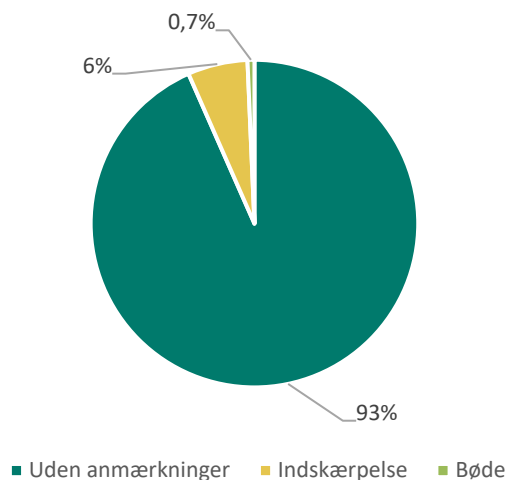
Af de 1034 kontrollerede virksomheder fik 962 virksomheder ingen anmærkninger (kontrolresultat 1), 61 virksomheder fik indskærpet et eller flere forhold (kontrolresultat 2) mens 7 virksomheder fik en bøde (kontrolresultat 4). Den procentvise fordeling af kontrolresultaterne fremgår af Tabel 1 samt figur 1.

Tabel 1 Fordeling af de samlede kontrolresultater i kampagnen.

\* Der blev på kampagnen i alt givet 65 indskærpelser, hvor 4 indskærpelser blev givet for forhold uden for kampagnens formål og fire indskærpelser blev trukket tilbage.

Fordeling af kontrolresultater	Antal kontroller	Fordeling i procent
Kontrolresultat 1 - Ingen anmærkninger	962	93%
Kontrolresultat 2 - Indskærpelse	57 (65*)	6%
Kontrolresultat 4 - Bøde	7	1%

## Samlet resultat for kontrollerne

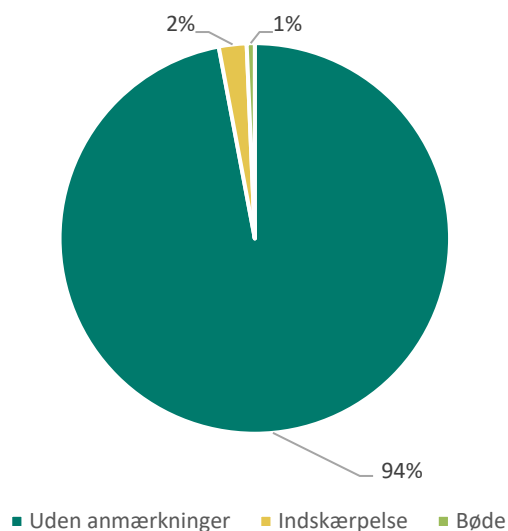


Figur 1 Procentvis fordeling af kontrolresultater

Derudover er der i 6% af kontrollerne fundet et bagatelagtigt forhold. Dette kan både være i situationer hvor der er sanktioneret andre forhold på kontrolrapporten (kontrolresultat 2 eller 4) eller på kontroller hvor der ikke er sanktioneret (kontrolresultat 1).

I kampagnen blev det kontrolleret, om virksomheder med opbevaring af kølekrævende fødevarer opbevarede disse ved de korrekte temperaturer i henhold til lovgivningen. Dette dokumenteres under lovgivningsområdet "Hygiejne – Håndtering af fødevarer". 94% af kontrollerne inden for dette lovgivningsområde, gav ikke anledning til anmærkninger (kontrolresultat 1), mens der i 2% af kontrollerne blev konstateret opbevaringstemperaturer som blev indskærpet overfor virksomhederne. I 1% af kontrollerne var temperaturoverskridelsen så stor, at der blev sanktioneret med bøde. Her er 6 ud af 7 bøder givet for opbevaring af emballerede/uemballerede fiskevarer. Se Figur 2.

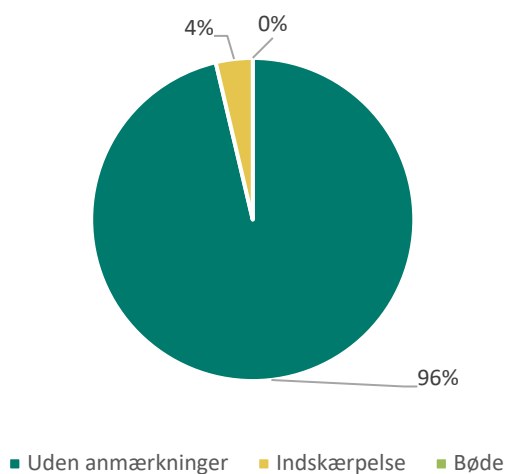
## Kontrol af opbevaringstemperaturer



Figur 2 viser fordelingen af sanktioner på kontrollen med opbevaringstemperaturer.

I kampagnen ønskede Fødevarestyrelsen også at kontrollere om virksomhedernes risikoanalyse dækkede aktiviteten "opbevaring af kølekrævende fødevarer". Her gav 96% af kontrollerne ikke anledning til anmærkninger, mens der i 2% af tilfældene blev indskærpet for enten manglende risikoanalyse eller at risikoanalysen, under kontrollen ikke var tilgængelig. Se Figur 3.

## Virksomhedens egenkontrol



Figur 3 viser den procentmæssige fordeling af kontroller af virksomhedens risikoanalyse.

Indskærpelserne givet for virksomhedens egenkontrol, er givet for manglende dokumentation af egenkontrollen (37%), manglende tilgængelighed af egenkontrollen (39%) samt manglende udarbejdelse (29%).

---

## METODE

---

Kampagnen har udelukkende fokus på de regelfaste kølekrav i hygiejnebekendtgørelsens bilag 3 samt produktgrupperne fisk og krebsdyr i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, for at sikre ensartethed i kontrollen bl.a. i forhold til forståelsen af produktkategorier i bilag 3.

Kontrollerne blev udført uanmeldt.

Brancherne, som har været udvalgt til kampagnen, er udvalgt på baggrund af, at de fleste virksomheder i netop disse brancher er udpeget med risikoaktiviteten "Håndtering DETAIL inkl. opbevaring af letfordærlige varer og/eller varer med regelfastsat kølekrav" i KOR. Endvidere er alle brancher detailbrancher.

For at kontrollere regelefterlevelsen for opbevaringstemperatur af fødevarer med regelfastsat kølekrav, blev de tilsynsførende instrueret i at medbringe infrarødt termometer til screening og luft- og indstikstermometer til sanktionering under kontrollerne. Under kontrollerne målte de tilsynsførende opbevaringstemperatur af passivt opbevarede fødevarer med regelfastsat kølekrav.

Under kontrollerne har de tilsynsførende bedt om adgang til virksomhedernes risikoanalyse for at kontrollere, om risikoanalysen har været dækkende for opbevaring af kølekrævende fødevarer.