



Hygiejnevejledningen - Vejledningen nr. 10099

Følgende kapitler og afsnit er blevet revideret i denne udgave:

- 1.4 Opbygning af vejledningen
- 4.2. Vigtige overvejelser vedrørende indretning
- 6. Toiletforhold i fødevarevirksomheder
- 10.10. Vand i fødevarevirksomheder
- 12.6. Arbejdsdyr m.m.
- 15.3. Indretning og drift af mobile virksomheder
- 19.1. Rengøring og desinfektion
- 22.4. Besked om sygdom
- 26.3. Brud på kølekæden
- 26.5. Mærkning med opbevaringstemperatur
- 26.6. Fastsættelse af holdbarhed
- 26.7. Nedkøling
- 27.1. Varmebehandling og genopvarmning
- 28.8. Skiltning/mærkning til at vejlede kunder
- 35.2. Lister over virksomheder med autorisationsnummer og visse andre virksomheder
- 39.1. Krav om fødevarekædeoplysninger
- 46.2. Slagtning på bedriften af u håndterbare husdyr
- 46.5. Gårdslagting
- 48. TSE, BSE og SRM – undersøgelse og håndtering
- 51.2. Råvarer til hakket, tilberedt eller maskinsepareret kød
- 54. Indfrysning af kød
- 55.2. Automatiske malkesystemer
- 57.1. Virksomheder, der håndterer æg
- 62.5. Fiskekasser i fiskevirksomheder
- 65.2 Holdbarhed af hakket fiskekød og fiskefars
- 62.5 Fremstilling af maskinsepareret fiskekød

- 72. Muslinger
- 73. Overvågning og vurdering af alger og algegifte for muslinger m.m.
- 74. Fælles prøveudtagning for mikrobiologi, giftige alger og algegifte i muslinger m.m.
- 75. Overvågning af kemiske forureninger af muslinger m.m.
- 76. Høst af kammuslinger, ikke-filtrerende havsnegle og ikke-filtrerende pighuder
- 79.2. Bifangst af muslinger m.m.
- 79.6. Ekspeditionscentre for muslinger m.m.
- 89. Primærproducenters direkte levering til endelige forbrugere ("staldørsalg")
- 90. Direkte levering af animalske fødevarer fra primærproducenter til lokale detailvirksomheder