



Slutrapport for kampagnen rengøring i forbindelse med produktionsstart i detail

INDLEDNING

Fødevarevirksomheder skal sørge for, at lokaler, inventar, arbejdsredskaber og udstyr er tilstrækkeligt vedligeholdt, rengjort og om nødvendigt desinficeret, så der ikke opstår risiko for vækst af bakterier, særligt listeria og Salmonella. Fødevarevirksomheder skal også sørge for, at der ikke er risiko for krydskontamination, herunder i forhold til allergene ingredienser, der ikke er fjernet tilstrækkeligt eller rengørings- eller desinfektionsmidler, der ikke er anvendt korrekt, og derfor kan kontaminere fødevarer.

Tidligere kampagnekontrol af rengøring før start af produktion i engrosvirksomheder har vist et øget behov for kontrol af rengøring samt konkret vejledning af virksomhederne.

Kampagnens formål

Formålet med kampagnen var:

- at kontrollere virksomhedens gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med opstart af produktion, herunder af virksomhedens lokaler og redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, og for anvendelse af rengøringsmidler og evt. desinfektionsmidler,
- at lave en dybdegående kontrol af detailvirksomheders renholdelse af fødevarelokaler og -udstyr,
- at kontrollere vedligeholdelse af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Kampagneomfang

I kampagnen kontrollerede Fødevarestyrelsen, hvordan virksomhederne sikrede, at rengøring og evt. desinfektion var tilstrækkelig, før produktionen gik i gang. Reglerne fremgår af [hygiejneforordningen](#). Kampagnen kørte fra 15. august 2024 til og med d. 30. juni 2025, med et mål om sammenlagt 1000 kontroller på landsplan.

KONKLUSION

Detailvirksomhederne har godt styr på rengøring før opstart

Regelefterlevelsen på 87,2 % i de i alt 1015 kontrollerede virksomheder er højere end den samlede regelefterlevelse i fødevarevirksomheder på landsplan. Da kampagnen har kørt i dele af 2024 og dele af 2025, er det bedste sammenligningsgrundlag den samlede regelefterlevelse i 2024. Her var den samlede regelefterlevelse for alle fødevarevirksomheder på 83 %.

I kampagnen blev der i alt givet

- 125 indskærpelser
- 0 påbud/forbud
- 5 administrative bødeforlæg

Indskærpelserne blev primært givet inden for lovgivningsområdet rengøring (8,6 %). Det var også på dette område alle administrative bødeforlæg blev givet.

4,9 % af de i alt 1015 kontrolbesøg resulterede i en indskærpelse under "Håndtering af fødevarer", mens 2,9 % resulterede i en indskærpelse inden for lovgivningsområdet "Vedligeholdelse".

Kampagnen viser, at rengøring før opstart i detailvirksomheder i de fleste tilfælde er tilfredsstillende. Der ses forskelle mellem brancherne i forhold til regelefterlevelse. I nogle brancher er der ikke givet sanktioner, mens der i andre er konstateret forhold, som har medført sanktioner. Figur 3 viser regelefterlevelsen fordelt på brancher. Det fremgår heraf, at fiskebutikker har den laveste andel uden anmærkninger, mens restauranter og slagtere har en højere andel sanktioner sammenlignet med de øvrige brancher. Ved sammenligning med den tidligere kampagne om rengøring før opstart i engrosvirksomheder, hvor regelefterlevelsen var på 94,7 %, er der dog tale om en lavere regelefterlevelse. Dette kan skyldes at engrosvirksomheder ofte gør brug af eksternt rengøringsfirma som også udfører kontrol af rengøring før opstart.

Bagatelagtige overtrædelser i 23 % af kontrolbesøgene

Der blev konstateret 231 bagatelagtige overtrædelser på i alt 203 kampagnekontroller (ca. 23 % af kontrolbesøgene). De bagatelagtige overtrædelser var næsten ligeligt fordelt på områderne rengøring og vedligehold.

Sammenlignes der med kampagnen om rengøring før opstart i engrosvirksomheder, hvor der blev konstateret bagatelagtige overtrædelser ved 25 % af kontrollerne, er der konstateret færre bagatelagtige overtrædelser i detailvirksomhederne.

Bagatelagtige overtrædelser indebærer, at overtrædelserne ud fra de konkrete omstændigheder ikke er vurderet proportionalt at sanktionere. Som udgangspunkt kan en overtrædelse alene karakteriseres som en bagatelagtig overtrædelse, hvis der er tale om enkeltstående fejl af mindre alvorlig karakter og der er tale om en førstegangsovertrædelse. Derfor har det ikke givet anledning til sanktion, men i stedet er givet konkret vejledning.

Fødearestyrelsen vil stadig have fokus på området

Selvom sanktionsprocenten i kampagnen generelt vurderes at være lav, gør det høje antal af konstaterede bagatelagtige overtrædelser, at der også fremover er behov for fokus på området. Det kan være i forbindelse med den ordinære kontrol eller som fremtidig kampagnekontrol.

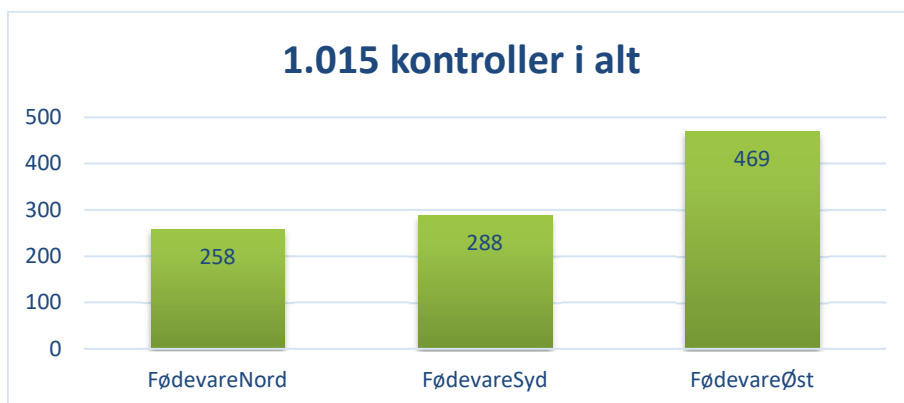
RESULTATER

Antal kampagnebesøg

I alt blev der udført 1015 kampagnekontroller. Følgende brancher blev kontrolleret i forbindelse med kampagnen.

Branche	Kontroller
DD.10.71.20 Specialforretning - Bager m.v.	35
DD.47.10.99 Dagligvareforretning uden/med begrænset behandling	3
DD.47.20.99 Specialforretning - Delikatesse, specialiteter m.v. med behandling	36
DD.47.22.00 Specialforretning - Slagter m.v.	46
DD.47.23.00 Specialforretning - Fisk m.v.	8
DD.56.10.99 Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v.	746
DD.56.29.00 Serveringsvirksomhed - Institutionskøkkener m.v.	136
DD.56.30.99 Serveringsvirksomhed - Uden behandling	5

Geografisk fordeling af kampagnekontroller:



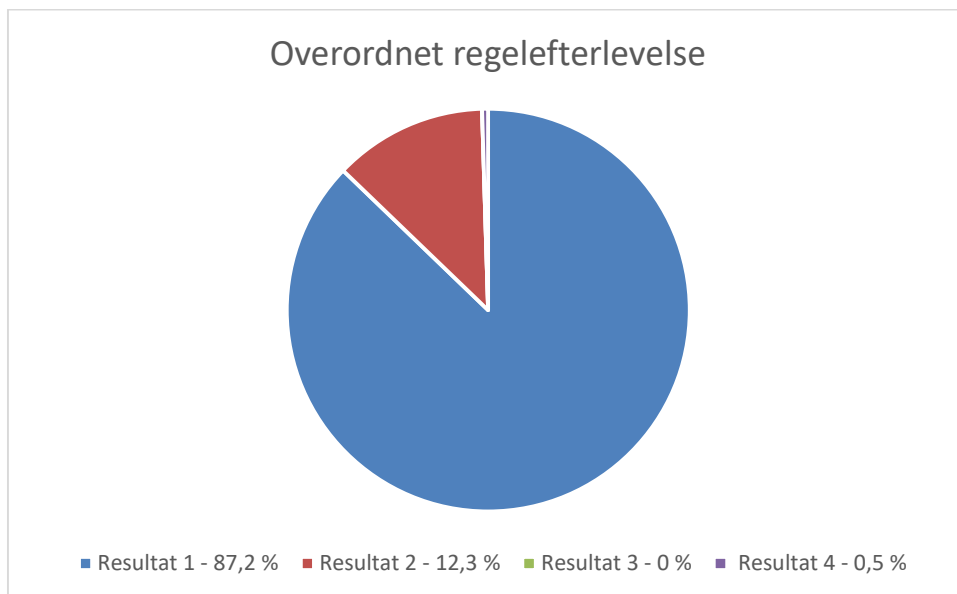
Figur 1: Søjlediagram over antal kontroller fordelt på enheder.

Der er udført 1.015 kontroller i alt, 258 af FødevareNord, 288 af FødevareSyd og 469 af FødevareØst

Kontrollerne fokuserede på virksomhedens gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med opstart af produktion, herunder virksomhedernes lokaler og redskaber, udstyr og tilbehør, der kommer i berøring med fødevarer. Der udover blev lavet en dybdegående kontrol af detailvirksomheders renholdelse af fødevarelokaler og udstyr, herunder kontrol af vedligeholdelse.

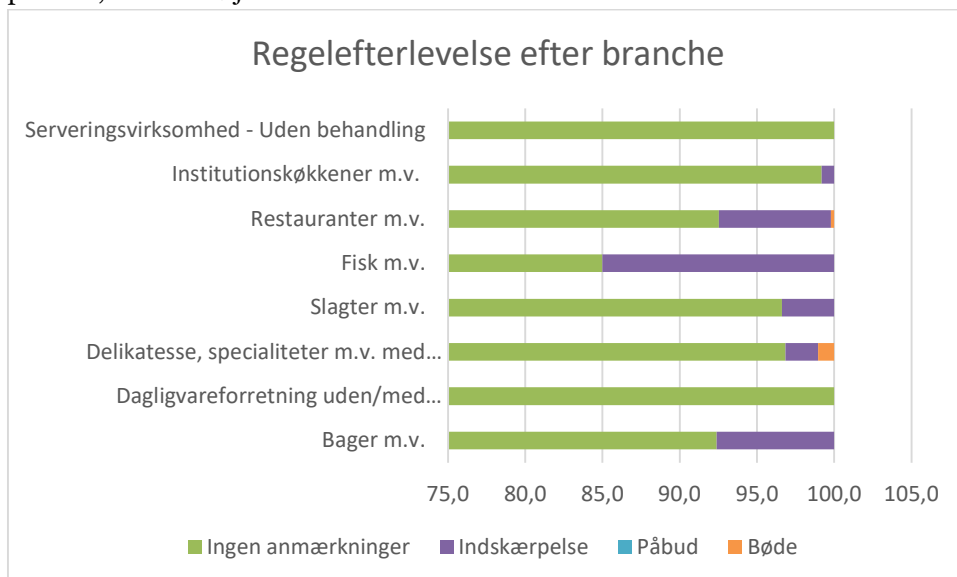
Indskærpelser

Der blev i alt givet 125 indskærpelser og fem administrative bødeforlæg. Samlet er der givet indskærpelser i 12 % af kampagnekontrollerne og administrative bødeforlæg i 0,5 % af kampagnekontrollerne.



Figur 2. Den samlede regelefterlevelse var på 87,2 %. Der er sanktioneret i 12,8 % af kontrolbesøgene, herunder er der givet indskærpelser i 12,3 %, 0% forbud/påbud og bødeforlæg i 0,5 % af kontrolbesøgene.

Der blev gennemført markant flere kampagnekontroller i restauranter end i de øvrige udvalgte brancher, hvilket afspejles i et højere samlet antal sanktioner. Når sanktionerne derimod opgøres i procent, ses den højeste andel i fiskebutikker



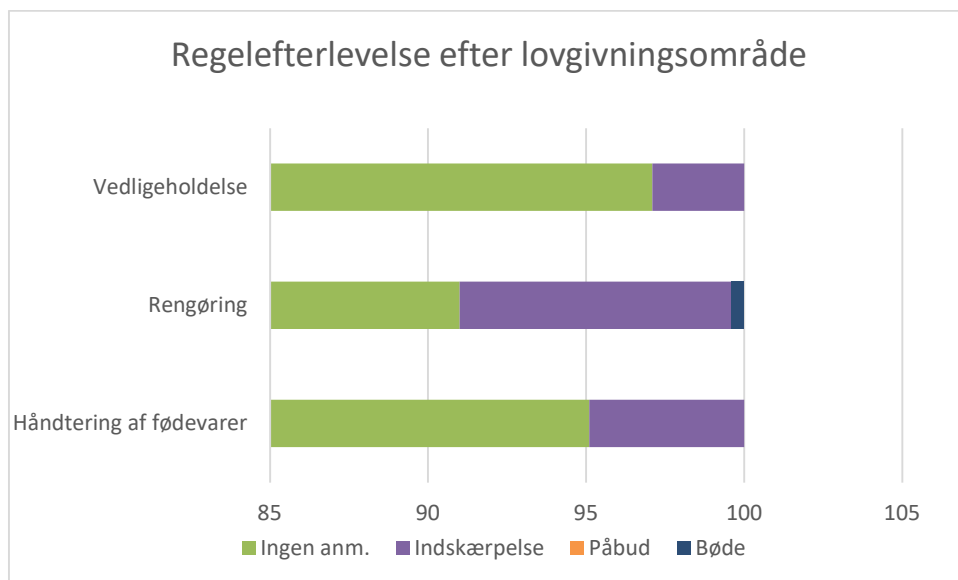
Figur 3: Søjlediagram over regelefterlevelse fordelt på brancher, målt i procent for hver type sanktion. Fiskebutikker har den laveste andel uden anmærkninger, mens restauranter og slagtere har en højere andel sanktioner sammenlignet med de øvrige brancher.

Overtrædelserne fordelte sig på alle tre lovgivningsområder omfattet af kampagnen:

- Håndtering af fødevarer (dette er dog ikke obligatorisk, men kun efter konkret konstatering)

- Rengøring
- Vedligeholdelse

Overtrædelserne var hovedsageligt på lovgivningsområdet rengøring.



Figur 4: Søjlediagram over regelefterlevelse fordelt på lovgivningsområde, vist i procent for hver type sanktion. Der er givet flest indskærpelser for rengøring, hvor der også er givet 5 bøder. Der er ikke givet bøder for vedligeholdelse eller håndtering af fødevarer.

Bagatelagte overtrædelser

Af de 1015 kontrolbesøg blev der givet 15, 98 og 116 bagatelagte overtrædelser inden for henholdsvis håndtering af fødevarer, rengøring og vedligeholdelse. Det er forventeligt at der ikke er konstateret mange overtrædelser inden for lovgivningsområdet "Håndtering af fødevarer", da dette område ikke er obligatorisk at kontrollere, men kun kontrolleres efter konkret konstatering, se også nedenfor.

Rengøring i forbindelse med opstart af produktion

Der er givet flest indskærpelser for mangelfuld rengøring (12,3 %), hvor der også er udstedt fem bøder. Der er ikke givet bøder for vedligeholdelse eller håndtering af fødevarer.

Indskærpelserne for rengøring omfattede blandt andet:

- Mangelfuld rengøring af udstyr, f.eks. ansamlinger af indtørrede dej- eller pålægsrester på maskiner, gulve og vægge.
- Mangelfuld rengøring af redskaber og tilbehør, som kommer i kontakt med fødevarer, fx fedtede opbevaringsbøtter med gamle produktrester.
- Generel mangelfuld rengøring i lokaler, f.eks. støv- og fedtbelægninger i skabe og på emhætter eller produktrester på gulve.
- Mangelfuld rengøring af opvaskemaskiner, hvor der blev observeret lyserøde eller sorte skimmel-lignende belægninger.

Som forventet, er der ikke givet sanktioner for forkert eller mangelfuld brug af desinfektionsmidler. Dette kan bl.a. begrundes med, at kampagnen kun tager udgangspunkt i virksomhedens rengøring og evt. desinfektion før opstart af produktion. Fødevarevirksomheder vil ofte rengøre og evt. desinficere ved produktionsafslutning, hvorfor kontrollen ofte ikke vil finde sted samtidig med evt. brug af desinfektionsmidler. Der er dog i mange tilfælde vejledt om korrekt brug af desinfektionsmidler, herunder

- Behov for rengøring og desinfektion af to omgange for at sikre korrekt desinfektion,
- Brug af godkendte midler,
- Overholdelse af korrekt virketid m.v.

Administrative bødeforlæg

Alle administrative bødeforlæg er givet på lovgivningsområdet rengøring og for gentagende overtrædelser. Det er bl.a. pga.:

- Formodet skimmelvækst på hylder, lister, lofter, kølemontre og opbevaringsbøtter med fødevarer i.
- Generel mangelfuld rengøring i lokaler. F.eks. tykke belægnings af støv, fedt m.v. i på emhætter og vægge eller produktrester på gulv.

Renholdelse af fødevarelokaler og udstyr i detailvirksomheder

Der blev gennemført markant flere kampagnekontroller i restauranter end i de øvrige udvalgte brancher, hvilket afspejles i et højere samlet antal sanktioner.

Når sanktionerne derimod opgøres i procent, ses den højeste andel i fiskebutikker.

Fiskebutikker havde den laveste andel kontroller uden anmærkninger, mens restauranter og slagtere ligeledes havde en højere andel sanktioner sammenlignet med de øvrige brancher.

Vedligeholdelse af lokaler, redskaber og udstyr

Der blev også konstateret overtrædelser på området for vedligeholdelse, om end i mindre omfang end for rengøring.

Disse overtrædelser vedrørte primært mangelfuld vedligeholdelse af lokaler og udstyr, som kommer i kontakt med fødevarer, f.eks. beskadigede overflader, revner og sprækker, hvor snavs og produktrester kan ophobes.

Der blev ikke udstedt bøder på dette område.

METODE

Hvornår, hvor og hvem

Kampagnen var oprindeligt planlagt til at køre fra 15. august 2024 til og med 31. december 2024, hvor der sammenlagt skulle udføres 300 kontroller fordelt på landsplan. Kampagnen blev dog forlænget, så den kørte til og med 30. juni 2025 med et mål om samlet 1000 kontroller for hele kampagneperioden. Kampagnebesøgene blev som udgangspunkt foretaget uanmeldt, og blev tilstræbt udført inden produktionsstart eller umiddelbart efter produktionsstart.

Målgruppen for kontrollerne var detailvirksomheder med en form for tilvirkning af fødevarer.

Følgende brancher var omfattet af kampagnekontrollen:

- Serveringsvirksomhed – Institutionskøkkener m.v.
- Serveringsvirksomhed – Restauranter m.v.
- Specialforretning - Bager m.v.
- Specialforretning - Delikatesse, specialiteter m.v. med behandling.
- Specialforretning - Fisk m.v.
- Specialforretning - Slagter m.v.

Kontrollerede lovgivningsområder

Følgende lovgivningsområder blev kontrolleret:

- Rengøring. Under dette lovgivningsområde blev arbejdsgange for rengøring og desinfektion af produktionsudstyr (f.eks. pålægsmaskine) beregnet til kontakt med fødevarer, kontrolleret. Der skulle ikke sanktioneres for forkert brug af desinfektionsmidler, for eksempel for manglende overholdelse af virketid, doseringsanvisning m.v., med mindre dette blev konstateret under kontrolbesøget, se nedenfor under ”Håndtering af fødevarer”. Der udover blev renholdelse af fødevarelokaler og udstyr kontrolleret. Kampagnen var ikke lagt op til at kontrollere lokaler, hvor fødevarer ikke forarbejdes/behandles, f. eks. lagerlokaler.
- Vedligeholdelse af lokaler og udstyr/redskaber, der er direkte i kontakt med fødevarer.
- Håndtering af fødevarer. Det var ikke obligatorisk at kontrollere dette lovgivningsområde med mindre, der var konstateret en kontamineringsrisiko.