



VEJLEDNING OM KONTROLINDSATSER PÅ FØDEVAREOMRÅDET

(Kontrolindsatsvejledningen)

Gældende fra 5. januar 2026

Journalnummer 2025-193183

Indholdsfortegnelse

1	Vejledning om kontrolindsatser på fødevareområdet	6
1.1	Kontrollkoncept for fødevarer	6
1.2	Formål og anvendelse af vejledning om kontrolindsatser	6
1.3	Begreber og definitioner i vejledning om kontrolindsatser	6
1.4	Kontrol og vejledning som virkemiddel	7
1.5	Kontrolhjulet – de tre kontrolkategorier	7
1.6	Kontrolhjulet – de seks kontrolindsatser	7
1.7	Proces for årlig planlægning af de seks kontrolindsatser	8
1.8	Kontroltype og kontrolundertype	8
2	Kontrolplanlægning af indholdet i kontrollen på fødevareområdet	10
2.1	Inddeling af kontrolobjekter til type basiskontrol	10
2.2	Planlægning over en treårig periode	10
2.3	Screening for at tilpasse indholdet i den enkelte standardkontrol	11
2.4	Standardkontrollens indhold	11
2.5	Målrettet controls indhold	12
2.6	Kontrolplaner i engros med frekvensbaseret basiskontrol	13
2.7	Kontrolplaner i kødengrosvirksomheder	13
2.8	Hvornår kommer Fødevarestyrelsen på uanmeldt, anmeldt og varslet kontrolbesøg?	14
3	Stikprøvebaseret basiskontrol	16
3.1	Formål med stikprøvebaseret basiskontrol	16
3.2	Målgruppe for stikprøvebaseret basiskontrol	16
3.3	Udpegning til stikprøvebaseret basiskontrol	16
3.4	Kontrollen er uanmeldt ved stikprøvebaseret basiskontrol	17
3.5	Kontrollens indhold ved stikprøvebaseret basiskontrol	17
3.6	Kontrolplanlægning af stikprøvebaseret basiskontrol	17
3.7	Samkøring af stikprøvebaseret basiskontrol med øvrige kontrolindsatser	17
3.8	Dokumentation af stikprøvebaseret basiskontrol	17
4	Frekvensbaseret basiskontrol	18
4.1	Formål med frekvensbaseret basiskontrol	18
4.2	Målgruppe for frekvensbaseret basiskontrol	18
4.3	Kontrollen er uanmeldt ved frekvensbaseret basiskontrol	19
4.4	Kontrollens indhold ved frekvensbaseret basiskontrol	19
4.5	Retningslinjer for fastsættelse af individuelle kontrolfrekvenser for kontrolobjekter omfattet af frekvensbaseret basiskontrol	19
4.6	Kontrolplanlægning i kontrolobjekter omfattet af frekvensbaseret basiskontrol	19
4.7	Besøg forud for autorisation i kontrolobjekter, der ikke er i drift (autorisationsbesøg)	19
4.8	Besøg forud for autorisation i kontrolobjekter, der er i drift (kontrolbesøg)	19
4.9	Samkøring af frekvensbaseret basiskontrol med øvrige kontrolindsatser	20
4.10	Dokumentation af frekvensbaseret basiskontrol	20
5	Hændelsesbaseret kontrol	21
5.1	Kendetegn for hændelsesbaseret kontrol	21
5.2	Formål med hændelsesbaseret kontrol	21
5.3	Målgruppe for hændelsesbaseret kontrol	21
5.4	Type af kontroller omfattet af hændelsesbaseret kontrol	21
5.5	Screening af anmeldelser	21



5.6	Frist for hændelsesbaseret kontrol	21
5.7	Kontrollens indhold ved hændelsesbaseret kontrol	21
5.8	Udpegning til hændelsesbaseret kontrol	22
5.9	Kontrollen er uanmeldt ved hændelsesbaseret kontrol	22
5.10	Samkøring af hændelsesbaseret kontrol med øvrige kontrolindsatser	22
5.11	Dokumentation af hændelsesbaseret kontrol	22
6	Beredskabskontrol	23
6.1	Kendetegn ved beredskabskontrol	23
6.2	Formål med beredskabskontrol	23
6.3	Målgruppe for beredskabskontrol	23
6.4	Type af hændelser omfattet af beredskabskontrol	23
6.5	Faglig vurdering af hændelser omfattet af beredskabskontrol	23
6.6	Frist for beredskabskontrol	23
6.7	Kontrollens indhold ved beredskabskontrol	23
6.8	Udpegning til beredskabskontrol	23
6.9	Kontrollen er uanmeldt ved Beredskabskontrol	23
6.10	Samkøring af beredskabskontrol med øvrige kontrolindsatser	23
6.11	Dokumentation af beredskabskontrol	24
7	Kampagnekontrol	25
7.1	Formål med kampagnekontrol	25
7.2	Målgruppe for kampagnekontrol	25
7.3	Finansiering af kampagnekontrol	25
7.4	Kontrollens indhold ved kampagnekontrol	25
7.5	Kontrollen er uanmeldt ved kampagnekontrol	25
7.6	Samkøring af kampagnekontrol med øvrige kontrolindsatser	25
7.7	Dokumentation af kampagnekontrol	26
8	Opfølgende kontrol efter indskærpelser	27
8.1	Formål med opfølgende kontrol efter indskærpelser	27
8.2	Målgruppe for opfølgende kontrol efter indskærpelser	27
8.3	Kontrollens indhold ved opfølgende kontrol efter indskærpelser	27
8.4	Frist for opfølgende kontrol efter indskærpelser	27
8.5	Særlig praksis for opfølgende kontrol i virksomheder med dårlig regelefterlevelse	27
8.6	Særlig praksis for opfølgende kontrol i kontrolobjekter med hyppig kontrol	27
8.7	Skærpet kontrol	27
8.8	Kontrollen er uanmeldt ved opfølgende kontrol efter indskærpelser	28
8.9	Samkøring af opfølgende kontrol efter indskærpelser med øvrige kontrolindsatser	28
8.10	Dokumentation af opfølgende kontrol efter indskærpelser	28
9	Opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.	29
9.1	Formål med opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.	29
9.2	Målgruppe for opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.	29
9.3	Undtagelser fra to opfølgende kontroller efter påbud, forbud, bøder m.v.	29
9.4	Første opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v. skal i særlige tilfælde være administrativ	29
9.5	Kontrollens indhold ved opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.	29
9.6	Frist for opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.	30
9.7	Kontroller mellem første og anden opfølgende kontrol	30
9.8	Særlig praksis for opfølgende kontrol i virksomheder med dårlig regelefterlevelse	30

9.9	Særlig praksis for opfølgende kontrol i kontrolobjekter med hyppig kontrol	30
9.10	Skærpet kontrol.....	30
9.11	Kontrollen er uanmeldt ved opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.	30
9.12	Samkøring af opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v. med øvrige kontrolindsatser	30
9.13	Dokumentation af opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.	31
10	Bestilt kontrol på fødevareområdet	32
10.1	Formål og målgruppe med bestilt kontrol	32
10.2	Kontrollen er uanmeldt ved bestilt kontrol	32
10.3	Kontrollens indhold ved bestilt kontrol	32
10.4	Kontrolplanlægning af bestilt kontrol	32
10.5	Koordinering af bestilt kontrol med øvrige kontrolindsatser.....	32
10.6	Dokumentation af bestilt kontrol	32
11	Oversigt over samkøring af kontrolindsatser og dokumentation.....	33
11.1	Kan flere kontrolindsatser udføres på samme kontrolbesøg?	34
12	Frivillig kontrolordning for kæder	38
12.1	Formål med kædekontrol	38
12.2	Målgruppe for kædekontrol	38
12.3	Fødevarestyrelsen kontakter nye kædekontrolvirksomheder telefonisk.....	38
12.4	Antal og type basiskontrolbesøg for kædekontrolobjekter	38
12.5	Kontrollen er uanmeldt ved kædekontrol.....	39
12.6	Kontrollens indhold ved kontrol af kædekontrolobjekter.....	39
12.7	Dokumentation af kædekontrol	39
13	Frivillig kontrolordning for tredjepartscertificerede kontrolobjekter	40
13.1	Formål med kontrolordning for tredjepartscertificerede virksomheder	40
13.2	Målgruppe for kontrolordning for tredjepartscertificerede virksomheder	40
13.3	Kontrollens indhold ved kontrolordning for tredjepartscertificerede virksomheder	40
13.4	Basiskontrollen kan være anmeldt ved kontrolordning for tredjepartscertificerede virksomheder	41
13.5	Dokumentation af kontrolordning for tredjepartscertificerede virksomheder	41
14	Risikokarakterisering.....	42
14.1	Formål	42
14.2	Målgruppe	42
14.3	Risikooplysningernes overordnede inddeling	42
14.4	Risikogrupper	43
14.5	Kontrolfrekvenser for frekvensbaseret basiskontrol	43
14.6	Alle relevante risikooplysninger for et kontrolobjekt skal registreres	44
14.7	Flere risikooplysninger angående samme kontrolobjekt og/eller samme produkt	44
14.8	Risikooplysninger under bagatelgrænsen	44
14.9	Kundegrundlag.....	44
14.10	Håndtering, behandling og forarbejdning	45
14.11	Risikoprocesser.....	46
14.12	Baggrunden for valg af risikoprocesser.....	47
14.13	Beskrivelse af risikoprocesser m.v.	48
14.14	Risikoaktiviteter	50
14.15	Risikoprodukter	52
15	Kontrolfrekvenser for kontrolobjekter omfattet af frekvensbaseret basiskontrol	54
15.1	Fastsættelse af kontrolfrekvens	54



15.2	Standardfrekvens for frekvensbaseret basiskontrol	55
15.3	Reduceret frekvens for frekvensbaseret basiskontrol	55
15.4	Bortfald af reduceret frekvens for frekvensbaseret basiskontrol	56
15.5	Videreførelse af kontrolrapporter ved ejerskifte og flytning	56
15.6	Planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK)	56
15.7	Planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) for kontrolobjekter, der kun er åbne dele af året	57
15.8	Planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) for kontrolobjekter, der ændrer kontrolfrekvens i løbet af året	57
15.9	Frekvensen falder i løbet af året	57
15.10	Frekvensen stiger i løbet af året	57
15.11	Supplerende individuel vurdering af kontrolbehov i engros med frekvensbaseret basiskontrol	58
15.12	Afgørelse om nedsættelse af den aktuelle frekvens	58
15.13	Ændring af frekvens i løbet af året	58
15.14	Registrering i Kontrolobjektregistret (KOR)	59
16	Kontrolfrekvenser for aktiviteter med særlige frekvenser	60
16.1	Eksport til tredjelande	60
16.2	Gruppevis levering af slagtesvin	60
16.3	Import fra tredjelande	60
16.4	Specificeret risikomateriale (SRM) – Slagterier	60
16.5	Specificeret risikomateriale (SRM) – Opskæringsvirksomheder	61
16.6	Specificeret risikomateriale (SRM) – Slagterforretninger/-afdelinger	61
16.7	Økologi	61
16.8	10 % supplerende økologikontrol	62
16.9	Økologisk spsemærke	62
16.10	Kosttilskud til spædbørn	62
16.11	Grønlandske og færøske foreninger samt patienthjem	62
17	Brancher	63
17.1	Formål	63
17.2	Branchegrupper	63
17.3	Kundegrundlag	63
17.4	Legaliseringstype - registrering eller autorisation	63
17.5	Oversigt over brancher	63
18	Bilag	73
18.1	■ Bilag 1 ■	73

1 Vejledning om kontrolindsatser på fødevareområdet

Vejledningen beskriver kontrolkonceptet på fødevareområdet, der består af seks kontrolindsatser fordelt på tre kontrolkategorier. Hver af de seks kontrolindsatser er beskrevet i selvstændige kapitler. Vejledningen omfatter derudover også de frivillige kontrolordninger for kædevirksomheder og 3. parts certificerede virksomheder samt beskrivelse af risikokarakteriseringen af kontrolobjekter på fødevareområdet.

Kontrol i Grønland er ikke omfattet af denne vejledning.

Ved kontrolbesøg kan der være foderregler og veterinære regler, der også skal kontrolleres i virksomheden f.eks. slagterier. Kontrollen af disse regler er ikke medtaget i denne vejledning.

Vejledningen om kontrolindsatser erstatter de tidligere Vejledning om kontrolindsatser på fødevareområdet.

1.1 Kontrolkoncept for fødevarer

Kontrolkonceptet på fødevareområdet består af seks kontrolindsatser fordelt på tre kontrolkategorier. Kontrolkonceptet sætter rammerne for den kontrol, Fødevarestyrelsen udfører i fødevarekontrolobjekter. Med rammerne menes typer kontrol, kontrolhyppighed, kontrolomfang m.v. Sanktionsprincipperne er beskrevet i Kontrolvejledningen.

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

De seks kontrolindsatser danner tilsammen et fleksibelt kontrolkoncept, hvor omprioritering mellem indsatser kan sikre at Fødevarestyrelsen hurtigt kan tilpasse kontrollen og sætte ind overfor nye udfordringer og følge udviklingen i erhvervet.

Kontrollen skal desuden fokusere på kontrolobjekter med udfordringer og tilgodese de mange, der kan og vil overholde reglerne.

Formålet med fødevarekontrollen er, at så mange kontrolobjekter som muligt forstår og overholder reglerne, og at færre mennesker bliver syge af den mad, de spiser.

1.2 Formål og anvendelse af vejledning om kontrolindsatser

Vejledningen er rettet mod Fødevarestyrelsens kontrolenheder, som foretager kontrol med kontrolobjekter på fødevareområdet.

Vejledningen er et supplement til [kontrolbekendtgørelsen](#), [kontrolvejledningen](#) og [kontrolforordningen](#).

Vejledningen skal sikre, at kontrolenhederne følger ensartede principper for fastsættelse af kontrollen i kontrolobjekter, der er autoriserede eller registrerede eller har autoriserede eller registrerede aktiviteter i henhold til [autorisationsbekendtgørelsen](#).

Vejledningen beskriver rammer og principper for hver af de seks kontrolindsatser, herunder placering af kontrolobjekt i risikogruppe, tildeling af stikprøvebaseret- eller frekvensbaseret basiskontrol og retningslinjer for kontrolplanlægning.

1.3 Begreber og definitioner i vejledning om kontrolindsatser

Der bliver brugt mange begreber i denne vejledning – såsom kontrol, kontrolbesøg og administrativ kontrol. Forklaringer kan findes i Kontrolvejledningen.

Der er desuden en række definitioner, som også bruges i vejledning om kontrolindsatser – bl.a. detail, engros, detail med engros og primærproducent. Definitionerne er forklaret i autorisationsvejledningens bilag 2.

[Autorisationsvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

Desuden anvendes i Vejledning om kontrolindsatser yderligere betegnelser, som er defineret nedenfor:

Tabel 1 Betegnelser anvendt i kontrolindsatsvejledningen

Kontrolobjekt	Et kontrolobjekt er betegnelsen for den enhed eller virksomhed, som er underlagt Fødevarestyrelsens kontrol, og som modtager en selvstændig kontrolrapport efter kontrolbesøg. Et kontrolobjekt er f.eks. et slagteri, en dagligvareforretning, en restaurant, en brødfabrik, en bagerafdeling i et supermarked eller et hospitalskøkken.
Kontrolindsats	En kontrolindsats er en betegnelse for den formålsbestemte kontrol og vejledning, som Fødevarestyrelsen retter mod kontrolobjektet. Kontrolkonceptet på fødevarerområdet har seks kontrolindsatser med hvert sit formål for kontrollen. Kontrolundertypen registreret på kontrollen i kontrolsystemet definerer, hvilken kontrolindsats, der er udført.
Kontrolkategori	En kontrolkategori er en kategorisering af kontrolindsatserne. Kontrolkonceptet på fødevarerområdet har tre kontrolkategorier.
Lovgivningsområder	På kontrolrapporten er alle regler på fødevarerområdet inddelt i 14 lovgivningsområder. Lovgivningsområderne er en gruppering af reglerne, der muliggør ensartet registrering af kontrollens resultater.
Kontrollemner	Hvert lovgivningsområde omfatter flere forskellige kontrollemner, der hver repræsenterer en eller flere regler.
Kontrolplaner	Kontrolplaner er skriftlige planer for kontrollens planlægning og tilrettelæggelse, der skal være med til at sikre, at alle relevante lovgivningsområder og kontrollemner bliver kontrolleret over en periode.
Standardkontrol	Standardkontrol er en beskrivelse af kontrollens omfang. En standardkontrol omfatter kontrol af flere forskellige lovgivningsområder i modsætning til en målrettet kontrol.
Målrettet kontrol	Målrettet kontrol er en beskrivelse af kontrollens omfang. En målrettet kontrol omfatter kontrol af et eller få lovgivningsområder i modsætning til en standardkontrol.
Samkøre kontrol	I nogle tilfælde kan flere kontrolindsatser udføres på samme kontrolbesøg. Det betegnes at samkøre kontrollen. Et kontrolbesøg kan kun have én kontrolundertype, der definerer, hvilken kontrolindsats kontrollen tilhører. Øvrigt kontrolindhold defineres af andre registreringer på kontrollen.

1.4 Kontrol og vejledning som virkemiddel

Fødevarestyrelsen benytter både kontrol og vejledning som virkemiddel ved kontrolbesøg og administrativ kontrol i kontrolobjekter. Kombinationen af kontrol og vejledning har til formål at få så mange kontrolobjekter som muligt til at forstå og følge reglerne ved en myndighedsindsats, der er så lidt indgribende som muligt.

1.5 Kontrolhjulet – de tre kontrolkategorier

Kontrolkonceptet på fødevarerområdet er præsenteret som et kontrolhjul inddelt i tre kontrolkategorier med til sammen seks kontrolindsatser. De tre kontrolkategorier er:

- Basiskontrol (det grønne segment)
- Dybdegående kontrol (det blå segment)
- Opfølgende kontrol (det røde segment)

Basiskontrollen er forebyggende og sikrer et grundlæggende niveau af kontrol i den samlede gruppe af kontrolobjekter.

Dybdegående kontrol er indsatser målrettet kontrolobjekter eller grupper af kontrolobjekter med øget behov for kontrol eller vejledning eller som har særlige risici. Eksempler på risici i en gruppe af kontrolobjekter kunne f.eks. være opfølgning på fødevarer om svindel med hestekød eller import af særlige tilsætningsstoffer.

Opfølgende kontrol er målrettet kontrolobjekter, der har overtrådt reglerne.

1.6 Kontrolhjulet – de seks kontrolindsatser

Kontrolkonceptet på fødevarerområdet er præsenteret som et kontrolhjul med seks kontrolindsatser inddelt i tre kontrolkategorier. De seks kontrolindsatser har hver sit formål og målgruppe, og tilsammen danner de rammen for den samlede fødevarekontrol.

Basiskontrollen (det grønne segment) omfatter følgende to kontrolindsatser:

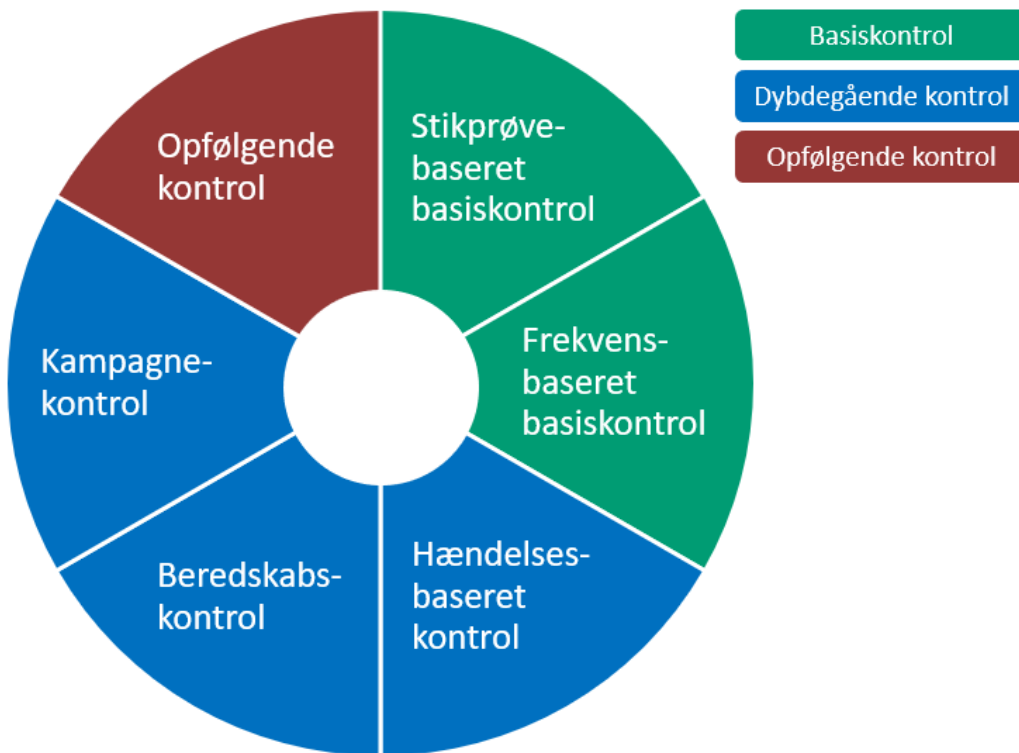
- Stikprøvebaseret basiskontrol, beskrevet i kapitel 3
- Frekvensbaseret basiskontrol, beskrevet i kapitel 4

Dybdegående kontrol (det blå segment) omfatter følgende tre kontrolindsatser:

- Hændelsesbaseret kontrol, beskrevet i kapitel 5
- Beredskabskontrol, beskrevet i kapitel 6
- Kampagnekontrol, beskrevet i kapitel 7

Opfølgende kontrol (det røde segment) omfatter én kontrolindsats beskrevet i to separate kapitler:

- Opfølgende kontrol efter indskærpelser, beskrevet i kapitel 8
- Opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v., beskrevet i kapitel 9



Figur 1 Kontrolhjul på fødevareområdet

1.7 Proces for årlig planlægning af de seks kontrolindsatser

Fødevarestyrelsen planlægger årligt rammerne for fødevarekontrollen, herunder prioritering mellem de seks kontrolindsatser. Fødevarestyrelsen planlægger kontrolåret på baggrund af estimater over bl.a. antal kontrolobjekter, antal nyetableringer og antal forbrugerhenvendelser, og derfor er der behov for løbende evaluering og re-planlægning.

Fødevarestyrelsen udpeger kontrolobjekter til stikprøvebaseret basiskontrol én gang årligt. Behov for eksempelvis hændelsesbaseret kontrol og beredskabskontrol opstår løbende.

Fødevarestyrelsen kan omprioritere kontrolindsatserne i løbet af året, hvis der er særlige forhold, som ud fra en faglig betragtning gør det nødvendigt. Sådanne særlige forhold kan være:

- Fødevareforureninger, tilbagetrækningssager, opsporingsarbejde og lignende, der nødvendiggør en særlig indsats eller behov for intensiveret efterforskning på et bestemt fødevareområde.
- Ekstraordinære kontroltiltag, f.eks. kontrolkampagner eller lignende, som ikke har været planlagt fra årets start.
- Behov for at flytte ressourcer fra fødevarekontrollen til veterinærområdet, f.eks. ved udbrud af smitsomme husdyrsygdomme.

1.8 Kontroltype og kontrolundertype

De tilsynsførende registrerer alle kontroller i Fødevarestyrelsens Digitale Kontrolsystemer. Hver kontrol bliver registreret med en kontroltype og en kontrolundertype. I kapitlerne om de seks kontrolindsatser, beskrives hvilken kontroltype og kontrolundertype, hver indsats skal registreres som.

Figur 7 i kapitel 18.1 viser et beslutningstræ for valg af kontrolindsats.

Skemaet herunder viser et overblik over kontroltyper og kontrolundertyper, og hvordan de hænger sammen med kontrolindsatserne.

Tabel 2 Overblik over kontroltyper og kontrolundertyper, og hvordan de hænger sammen med kontrolindsatserne

Kontroltype	Kontrolundertype	Kontrolindsats
Ordinær kontrol	Stikprøvebaseret basiskontrol – Første besøg	Stikprøvebaseret basiskontrol
	Stikprøvebaseret basiskontrol	
	Frekvensbaseret basiskontrol	Frekvensbaseret basiskontrol
	Særlig frekvens – Måltrettet	
	Hændelsesbaseret kontrol	Hændelsesbaseret kontrol
	Beredskabskontrol	Beredskabskontrol
	Kampagnekontrol	Kampagnekontrol
Ekstra kontrol	Opfølgning: Indskærpelse	Opfølgende kontrol
	Opfølgning: Påbud/forbud/bøde	
	Opfølgning: 2. besøg	
	Skærpet kontrol	
Anden kontrol	AM/PM	Frekvensbaseret basiskontrol
	Animalsk USA/Kina-eksport	
	Animalsk USA/Kina-eksport og AM/PM	

Kontroltype	Kontrolundertype	Bestilt kontrol
Ekstra kontrol	Bestilt: Anmærkninger	Bestilt kontrol
	Bestilt: Ejerskifte	

2 Kontrolplanlægning af indholdet i kontrollen på fødevareområdet

Med kontrolplanlægning menes Fødevarestyrelsens planlægning af indholdet i kontrollen. Både indholdet i den enkelte kontrol og i den samlede årlige kontrol i kontrolobjekterne.

2.1 Inddeling af kontrolobjekter til type basiskontrol

Fødevarestyrelsen indplacerer alle kontrolobjekter i én af følgende to grupper, der definerer typen af basiskontrol:

- Kontrolobjekter omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol
- Kontrolobjekter omfattet af frekvensbaseret basiskontrol

Denne inddeling er afgørende for, hvilken af de to typer basiskontrol, kontrolobjektet skal have. Du kan læse mere om stikprøvebaseret basiskontrol i kapitel 3 og om frekvensbaseret basiskontrol i kapitel 4.

Typen af basiskontrol har desuden betydning for, hvordan Fødevarestyrelsen planlægger kontrollen i kontrolobjekterne.

Inddeling af kontrolobjekter til type basiskontrol sker primært på baggrund af branchegruppe, risikopoint og risikogruppe. Kriterierne for hvordan kontrolobjekter får tildelt risikopoint og bliver inddelt i risikogrupper er beskrevet i kapitel 14. Branchegrupperne fremgår af kapitel 17.

Inddeling af kontrolobjekter til type basiskontrol fremgår af skemaet nedenfor. Kædekontrolhovedkontorer og kontrolobjekter med eksportaktiviteter er imidlertid altid omfattet af frekvensbaseret basiskontrol uanset de generelle kriterier.

Tabel 3 Inddeling af kontrolobjekter til type basiskontrol

Type basiskontrol	Branchegruppe	Kriterier
Stikprøvebaseret basiskontrol	Detail	Mindre end 90 risikopoint Det vil sige alle kontrolobjekter i risikogrupperne ultralav, lav og middel samt kontrolobjekter i risikogruppe høj med mindre end 90 risikopoint
	Primærproducenter	
	Engros uden behandling*	Alle kontrolobjekter i risikogrupperne ultralav, lav og middel
	Øvrige	Alle i branchegruppen
Frekvensbaseret basiskontrol	Detail	90 risikopoint eller derover samt kontrolobjekter med eksport til tredjelande
	Primærproducenter	
	Engros uden behandling*	Alle kontrolobjekter i risikogrupperne høj og særlig høj, samt kontrolobjekter med eksport til tredjelande og kædekontrolhovedkontorer
	Engros med behandling*	Alle i branchegruppen, herunder kontrolobjekter med eksport til tredjelande

*Inkl. detail med engros

2.2 Planlægning over en treårig periode

Fødevarestyrelsen skal sikre, at alle relevante lovgivningsområder på kontrolrapporten og de underliggende relevante kontrolelemner bliver kontrolleret inden for en treårig periode. Kontrolelemner er eksempler på konkrete forhold, der skal kontrolleres i det omfang, de er relevante for det konkrete kontrolobjekt.

Det afhænger af kontrolobjektet og type basiskontrol, om det er i det enkelte kontrolobjekt eller i en gruppe af kontrolobjekter, at lovgivningsområderne skal være kontrolleret inden for den treårige periode.

For detail kontrolobjekter skal Fødevarestyrelsen kontrollere alle relevante lovgivningsområder og de underliggende kontrolelemner inden for en treårig periode i gruppen af detail kontrolobjekter (branchegruppen) som helhed, uanset hvilken type basiskontrol, detail kontrolobjekterne er omfattet af. Ved den enkelte standardkontrol, skal den tilsynsførende kontrollere de emner, der vurderes relevante jf. kapitel 2.3 og 2.4.

For øvrige kontrolobjekter end detail omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol ■ samt engrosvirksomheder, der alene fremstiller FKM■, skal Fødevarestyrelsen ligeledes kontrollere alle relevante lovgivningsområder og de underliggende kontrolelemner inden for en treårig periode i hver af branchegrupperne som helhed. Ved den enkelte standardkontrol, skal den tilsynsførende kontrollere de emner, der vurderes relevante jf. kapitel 2.3 og 2.4.

For øvrige kontrolobjekter end detail omfattet af frekvensbaseret basiskontrol skal Fødevarestyrelsen kontrollere alle relevante lovgivningsområder og de underliggende kontrolelemner over en treårig periode i hvert enkelt kontrolobjekt, ■ bortset fra engrosvirksomheder, der alene fremstiller FKM■. Til brug for planlægning af kontrollen, skal Fødevarestyrelsen udarbejde årlige individuelle kontrolplaner jf. kapitel 2.6.

Sammenhæng mellem type basiskontrol, branchegruppe og krav til planlægning over en treårig periode, fremgår af Tabel 4.

Tabel 4 Sammenhæng mellem type basiskontrol, branchegruppe og krav til planlægning over en treårig periode

Type basiskontrol	Branchegruppe	Planlægning over en treårig periode
Stikprøvebaseret basiskontrol	Detail	Inden for hver af branchegrupperne
	Primærproducenter	
	Engros*	
Frekvensbaseret basiskontrol	Detail	Inden for hver af branchegrupperne
	■Engros, der alene fremstiller FKM■	
	Primærproducenter	I det enkelte kontrolobjekt
	Engros*	

*Inkl. detail med engros

For kontrolobjekter omfattet af den frivillige ordning for tredjepartscertificerede kontrolobjekter, gælder særlige retningslinjer for emner, som tredjeparten har kontrolleret uden anmærkninger jf. kapitel 13.3.

■Kontrol med skiftende lovgivningsområder

Kontrolobjekter omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol indgår i konceptet for kontrol med skiftende lovgivningsområder. Konceptet understøtter, at alle lovgivningsområder bliver kontrolleret over en treårig periode som en del af basiskontrollen. Der er årligt to aktuelle kontrolemler, og hvis kontrolobjektet har aktiviteter, der er omfattet af aktuelle emner for kontrol med skiftende lovgivningsområder, skal de kontrolleres som et supplement til standardkontrollens indhold.■

2.3 Screening for at tilpasse indholdet i den enkelte standardkontrol

Den tilsynsførende planlægger, hvilke lovgivningsområder og kontrolemler vedkommende forventer at kontrollere, forud for den enkelte kontrol. Men indholdet i den enkelte kontrol kan ændres og yderligere målrettes på baggrund af en screening af kontrolobjektet på kontroltidspunktet.

Screeningen sker ved, at den tilsynsførende ved kontrolbesøgets start foretager en konkret vurdering af, hvilke lovgivningsområder og emner, det vil være relevant at kontrollere. Det kan være ud fra kendskabet til kontrolobjektets produkter, aktiviteter og regelefterlevelse samt virksomhedens tilstand og det, der sker i virksomheden på kontroltidspunktet.

Screeningen som grundlag for kontrollen betyder, at kontrolobjektet får en mere individuelt tilrettelagt kontrol. Det gælder især for detail og kontrolobjekter omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol, da kravet om kontrolplanlægning over en treårig periode ikke gælder for det enkelte kontrolobjekt, men derimod for en gruppe af kontrolobjekter jf. kapitel 2.2.

Den tilsynsførende kan desuden yderligere udvide eller ændre emnerne for kontrollen i løbet af kontrolforløbet på baggrund af en konkret vurdering, hvis den tilsynsførende for eksempel bliver opmærksom på forhold, som vedkommende forventer vil udløse en sanktion; såkaldte "åbenlyse overtrædelser".

Screeningen kan ikke sammenstilles med kontrol. Det betyder, at der kun er udført kontrol af de emner eller lovgivningsområder, som er dokumenteret på kontrolrapporten.

Der er særlige retningslinjer for screening i kontrolobjekter omfattet af den frivillige ordning for tredjepartscertificerede virksomheder jf. kapitel 13.3.

2.4 Standardkontrollens indhold

Kontrolomfanget i den enkelte kontrol kan enten være standard eller målrettet.

Kontrolindsatserne stikprøvebaseret basiskontrol, frekvensbaseret basiskontrol på baggrund af risikobaserede kontrolfrekvenser, hændelsesbaseret kontrol og 2. opfølgende kontrol skal i udgangspunktet udføres som en standardkontrol.

En standardkontrol indeholder i udgangspunktet som minimum kontrol med de lovgivningsområder, der er nævnt nedenfor, i det omfang det er relevant i forhold til fødevareraktiviteterne. Hvilke lovgivningsområder, der indgår i en standardkontrol, afhænger af kontrolobjektets type og aktiviteter.

- Fødevarerkontrolobjekter ekskl. FKM-kontrolobjekter ■og primærproducenter af frugt og grønt■
 - Hygiejne: Håndtering af fødevarer
 - Et af de to øvrige hygiejneområder: Rengøring eller vedligeholdelse
 - Virksomhedens egenkontrol
 - Godkendelser m.v.

- FKM-kontrolobjekter¹
 - Godkendelser m.v.
 - Emballage m.v.
- Fødevarekontrolobjekter, der også fremstiller eller importerer FKM¹
 - Hygiejne: Håndtering af fødevarer
 - Et af de to øvrige hygiejneområder: Rengøring eller vedligeholdelse
 - Virksomhedens egenkontrol
 - Godkendelser m.v.
 - Emballage m.v. – Kontrolleres en gang årligt
- ■Primærproducenter af frugt og grønt
 - Hygiejne: Håndtering af fødevarer
 - Et af de to øvrige hygiejneområder: Rengøring eller vedligeholdelse■

Under lovgivningsområdet godkendelser m.v. er der fire specifikke kontrolemler, der skal kontrolleres mindst én gang årligt:

- Opdatering af risikoplysninger til brug for risikokarakterisering
- Kontrol af CVR- og P-nummer
- Kontrol af overensstemmelse mellem autoriserede aktiviteter og de faktiske forhold i kontrolobjektet. Dette emne vil typisk være aktuelt i visse engros kontrolobjekter.
- Kontrol af overensstemmelse i KOR og de faktiske forhold i kontrolobjekter i forhold til særlige aktiviteter, der er registreringspligtige. Det kunne f.eks. være levering af animalske fødevarer fra detail til detail og særlige mærkningsordninger som f.eks. dyrevelfærdsmærket

Den tilsynsførende skal ikke nødvendigvis kontrollere alle fire ovenstående kontrolemler under Godkendelser m.v. ved samme kontrol, hvis der er planlagt flere kontroller i kontrolobjektet. En standardkontrol skal dog som minimum indeholde ét af de fire emner under lovgivningsområdet Godkendelser m.v.

For hvert af emnerne gælder som udgangspunkt følgende retningslinjer:

- I kontrolobjekter omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol skal kontrolemlen kontrolleres, hvis kontrolobjektet ikke er udpeget til yderligere kontroller, og det er mere end 6 måneder siden, emnet sidst blev kontrolleret. Hvis kontrolobjektet er udpeget til en standardkontrol efter den aktuelle kontrol, er det op til den tilsynsførende, på hvilken af kontrollerne emnet kontrolleres.
- I kontrolobjekter omfattet af frekvensbaseret basiskontrol skal kontrolemlen som udgangspunkt kontrolleres en gang årligt eller hvert andet år ved frekvens 0,5.

Indholdet i den enkelte kontrol bygger på en indledende screening for at tilpasse indholdet i den enkelte kontrol jf. kapitel 2.3.

Hvis kontrolobjektet har aktiviteter med særlige frekvenser, indgår de lovgivningsområder, som aktiviteterne omfatter, også som en del af standardkontrollen i overensstemmelse med frekvensen for kontrol af aktiviteten.

Hvis kontrolobjektet er omfattet af krav om individuelle kontrolplaner jf. kapitel 2.2, skal den tilsynsførende desuden kontrollere de lovgivningsområder, der er omfattet af kontrolplanen.

Hvis kontrolobjektet er omfattet af den frivillige kontrolordning for kæder, er der særlige retningslinjer for indholdet i en standardkontrol jf. kapitel 12.6. F.eks. skal kontrol af CVR- og P-nummer ikke foretages i de enkelte kædekontrolobjekter, men i kædekontrolhovedkontoret.

Det kan undtagelsesvist være nødvendigt at tilpasse kontrolindholdet i en standardkontrol, hvis nogle emner bliver meget omfattende at kontrollere, så øvrige emner evt. ikke kan nås.

Hvis den tilsynsførende under sin tilstedeværelse i kontrolobjektet bliver opmærksom på forhold, som vedkommende forventer udløser en sanktion, skal vedkommende også kontrollere disse forhold, selvom det ikke var planlagt forud for kontrollen.

2.5 Måltrettet kontrols indhold

Kontrolomfanget i den enkelte kontrol kan enten være standard eller måltrettet.

Kontrolindsatserne frekvensbaseret basiskontrol måltrettet aktiviteter med særlige frekvenser, beredskabskontrol, kampagnekontrol og første opfølgende kontrol og skal i udgangspunktet udføres som en måltrettet kontrol. Hændelsesbaseret

¹ Kontrolguides for kontrol af FKM findes i Fødevarestyrelsens interne digitale tilsynstaske.

kontrol skal i udgangspunktet udføres som en standardkontrol, men kan på baggrund af en konkret vurdering udføres som en målrettet kontrol.

En målrettet kontrol er målrettet et eller flere veldefinerede kontrolelementer eller regler.

Hvis den tilsynsførende under sin tilstedeværelse på virksomheden bliver opmærksom på forhold, som den tilsynsførende forventer udløser en sanktion, skal den tilsynsførende også kontrollere disse forhold.

Ved frekvensbaseret basiskontrol målrettet aktiviteter med særlige frekvenser er kontrollen målrettet de kontrolelementer, der dækker de særlige aktiviteter jf. kapitel 4.2. Ved den første opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v. er kontrollen målrettet de sanktionerede regler jf. kapitel 9.5.

Ved kampagnekontrol er kontrollen målrettet de emner, der er omfattet af kontrolkampagnen jf. kapitel 7.4.

Målrettet kontrol kan også suppleres med nedenstående emner, som Fødevarestyrelsen skal kontrollere med en vis hyppighed, i de tilfælde, hvor der ikke er planlagt en standardkontrol i kontrolobjektet:

- Kontrol af CVR-nummer
- Risikoplysninger
- Aktiviteter med særlige frekvenser
- Sporbarhedskrav på fisk (særlig kontrol udført for Landbrugs- og Fiskeristyrelsen).

2.6 Kontrolplaner i engros med frekvensbaseret basiskontrol

Fødevarestyrelsen skal udarbejde årlige individuelle kontrolplaner til brug for planlægning af kontrollen i visse kontrolobjekter. Kravet gælder for primærproducenter og engroskontrolobjekter, herunder detail med engros omfattet af frekvensbaseret basiskontrol jf. kapitel 4.2. ■ Engrosvirksomheder, der alene fremstiller FKM, er dog undtaget fra kravet om kontrolplaner fra 2026. ■

Formålet med kontrolplaner er at understøtte Fødevarestyrelsens planlægning af indholdet i den enkelte frekvensbaserede basiskontrol, som i et enkelt kontrolobjekt kan udgøre op til fire kontroller.

Kontrolplanerne skal desuden understøtte, at kontrollen bliver fordelt jævnt over året og at den tilsynsførende kontrollerer alle relevante lovgivningsområder på kontrolrapporten og de underliggende relevante kontrolelementer inden for en treårig periode i det enkelte kontrolobjekt. Læs mere om kontrolplanlægning inden for en treårig periode i kapitel 2.2.

Kontrolplanerne skal derudover understøtte, at minimumskravene til indholdet i en standardkontrol bliver overholdt jf. kapitel 2.4, og at aktiviteter med særlige frekvenser bliver kontrolleret i overensstemmelse med disse frekvenser fastsat i relevant lovgivning på området. Læs mere om aktiviteter med særlige frekvenser i kapitel 4.2.

Et lovgivningsområde er relevant, hvis kontrolobjektet har aktiviteter, der vedrører reglerne under lovgivningsområdet. De regler, der skal kontrolleres efter, er inddelt i 14 lovgivningsområder, og fremgår af Vejledning om dokumentation af kontrol på detailområdet (bilag 11A til Kontrolvejledningen) og Vejledning om dokumentation af kontrol på engrosområdet (bilag 11B til Kontrolvejledningen).

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

Den tilsynsførende skal udarbejde og vedligeholde kontrolplanerne på baggrund af en konkret vurdering af, hvilke kontrolelementer der er relevante at kontrollere i det enkelte kontrolobjekt og ved den enkelte kontrol. Den konkrete vurdering skal ske med udgangspunkt i for eksempel kontrolobjektets aktiviteter og kontrolhistorik.

For nyetablerede engroskontrolobjekter omfattet af frekvensbaseret basiskontrol skal den tilsynsførende udarbejde en kontrolplan efter det første besøg i kontrolobjektet. Det vil for autoriserede kontrolobjekter være efter autorisationsbesøget.

For etablerede kontrolobjekter skal den tilsynsførende opdatere kontrolplanen årligt før den første kontrol i kontrolobjektet og herefter opdatere kontrolplanen efter hver kontrol, hvis der er mere end én planlagt kontrol i kontrolobjektet.

Fødevarestyrelsens viden om kontrolobjektets aktiviteter, problemområder, kontrolhistorik m.v. skal bidrage til, at styrelsen til stadighed planlægger kontrollen med fokus på de mest relevante lovgivningsområder og kontrolelementer.

Hvis virksomheden også har foder- eller veterinæraktiviteter, kan kontrolplanerne også omfatte foderregler og veterinære regler (f.eks. dyrevelfærd og dyresundhed), hvis disse emner ikke allerede er omfattet af andre kontrolplaner.²

2.7 Kontrolplaner i kødengrosvirksomheder

Fødevarestyrelsen skal udarbejde årlige individuelle kontrolplaner efter retningslinjerne i denne vejledning til brug for planlægning af kontrollen på slagterier og i engros kød-kontrolobjekter med behandling samt USA-godkendte køle- og

² Vejledning om de tilsynsførendes anvendelse af kontrolplaner findes i Fødevarestyrelsens interne digitale tilsynstaske.

frysehuse samt lagre uden køl/frys, hvor der opbevares kød. Retningslinjer for kontrolplanlægning på slagterier suppleres med en særskilt vejledning om kontrolplanlægning på slagterier, som kan findes på Fødevarestyrelsens intranet.

2.8 Hvornår kommer Fødevarestyrelsen på uanmeldt, anmeldt og varslet kontrolbesøg?

Fødevarestyrelsen gennemfører som altovervejende hovedregel alle kontroller uanmeldt. I særlige tilfælde kan kontrol dog gennemføres anmeldt, eller efter egentlig varsling efter retssikkerhedsloven. Dette kapitel beskriver begreberne og procedurer for at anmelde og varsle kontrolbesøg.

Uanmeldt kontrol

Formålet med kontrolbesøg kan forspildes, hvis kontrolobjektet ved, at der kommer kontrol. Kontrolobjektet kan f.eks. nå at gøre rent, udfylde egenkontroldokumentation m.v., så den tilsynsførende ikke ser, hvordan forholdene normalt er. Derfor skal alle Fødevarestyrelsens kontroller som hovedregel være uanmeldt.

Det er et krav i kontrolforordningen (artikel 9, stk. 4), at offentlig kontrol skal gennemføres uden forudgående underretning, undtagen i tilfælde hvor en sådan underretning er nødvendig og begrundet med henblik på den offentlige kontrol.

Anmeldt kontrol

Fødevarestyrelsen kan undtagelsesvist foretage kontrol, som kontrolobjektet er informeret om på forhånd. Der skelnes mellem anmeldt kontrol og varslet kontrol.

Ved anmeldt kontrol forstås en kontrol, som gennemføres få dage efter, at den tilsynsførende – typisk telefonisk – har aftalt tidspunktet for kontrollens gennemførelse med kontrolobjektet. Det er nødvendigt, at tidspunktet for kontrollen er inden for få dage efter kontakten er sket, for at formålet med kontrollen ikke forspildes.

Anmeldte kontroller kan bruges i situationer, hvor kontrolenheden forgæves har forsøgt at gennemføre et uanmeldt kontrolbesøg, eller hvor det er vigtigt, at særlige personer er til stede. Det kan bl.a. være i relation til at give vejledning, i kontrolobjekter med komplicerede egenkontrolprogrammer eller i kontrolobjekter uden fast bemanning.

Fælles for disse situationer er, at Fødevarestyrelsen ønsker at gennemføre kontrollen som uanmeldt kontrol, men at kontrollens samlede formål ud fra en konkret vurdering ikke kan opfyldes uden at aftale tidspunktet med kontrolobjektet på forhånd. Den tilsynsførende skal dog altid i hvert enkelt tilfælde vurdere konkret, om kontrollen bedre vil kunne opfylde sit formål på anden vis.

Anmeldt kontrol *kan* anvendes i følgende situationer:

- Bestemte personer skal være til stede ved kontrollen:
Hos nogle kontrolobjekter er den ansvarlige leder eller den ansvarlige for produktionen ikke til stede på faste tidspunkter, eller kun til stede få timer om dagen eller ikke til stede alle arbejdsdage. Det kan være væsentligt for at gennemføre en meningsfuld og effektiv kontrol, at disse særlige personer er til stede. I sådanne kontrolobjekter kan kontrollen undtagelsesvist anmeldes. Det betyder altså, at alle kontroller i kontrolobjektet ikke kan anmeldes. Anmeldte kontroller i disse kontrolobjekter skal være fagligt begrundede.

Eksempler på virksomhedstyper, der kan være relevante, er kontorvirksomheder og visse engroslagre, forsamlingshuse, idrætsforeninger, salg fra private hjem og primærproducenter med levering af visse animalske primærprodukter og visse animalske fødevarer direkte til endelige forbrugere (stalddørssalg) eller til lokale detailvirksomheder.
- Kontrolobjekter med komplicerede egenkontrolprogrammer:
Nogle kontrolobjekter med frekvensbaseret basiskontrol har så komplicerede egenkontrolprogrammer, at der ved kontrollen kan være behov for, at visse personer er til stede for at gennemføre kontrollen som audit. I sådanne kontrolobjekter kan kontrollen med fordel gennemføres som en kombination af uanmeldte og anmeldte besøg. Anmeldte kontrolbesøg i disse kontrolobjekter skal være fagligt begrundede og forudsætter, at højst et ud af tre kontrolbesøg anmeldes.

For tredjepartscertificerede fødevarevirksomheder gælder særlige retningslinjer, se kapitel 13.4.

Varslet kontrol

I enkelte situationer skal kontrol varsles efter retssikkerhedslovens regler, dvs. varsles skriftligt senest 14 dage før kontrollen. Besøget skal varsles, hvis ikke formålet med kontrollen forspildes ved den skriftlige varsling efter retssikkerhedsloven. Hvis en kontrol skal varsles, vil det fremgå af retningslinjerne for den pågældende kontrolindsats.



Det kan være tilfældet i bestemte kontrolkampagner, hvor det er besluttet i forberedelsen. Det vil være anført i henholdsvis kampagneprojektbeskrivelsen og OnePageren. I de tilfælde er der på forhånd taget stilling til, at det er vigtigt, at visse personer er til stede og er modtagelige for vejledning.

Proceduren for varslings af kontrolbesøg er:

- 1) Kontrolenheden kontakter kontrolobjektet skriftligt eller telefonisk og foreslår et tidspunkt for besøget tidligst 14 dage efter eller senere, hvis aktiviteterne først starter senere. Alternativt kan kontrolenheden bede kontrolobjektet selv foreslå et tidspunkt inden for rimelig tid.

Hvis kontrolobjektet selv foreslår et nyt tidspunkt, skal dette så vidt muligt imødekommes. Når tidspunktet er kontrolobjektets eget forslag, kan tidspunktet godt ligge tidligere end 14 dage fra henvendelsen eller senere (dog inden for rimelighedens grænser). Kontrolenheden må gerne oplyse, at vi kan komme tidligere end 14 dage efter kontakten, hvis det passer kontrolobjektet bedre.

- 2) Kontrolenheden sender umiddelbart efter samtalen et digitalt brev med det aftalte kontroltidspunkt (brug autotekst). Brevet journaliseres i Fødevarestyrelsens WorkZone. Brevet skal også sendes og journaliseres i tilfælde, hvor det aftalte tidspunkt er inden for 48 timer fra samtalen.
- 3) Hvis det aftalte kontroltidspunkt senere bliver ændret, skal det også dokumenteres i WorkZone f.eks. ved et telefonnotat.

3 Stikprøvebaseret basiskontrol

Stikprøvebaseret basiskontrol er én af to kontrolindsatser, der tilsammen udgør kontrolkategorien basiskontrol.

3.1 Formål med stikprøvebaseret basiskontrol

Formålet med stikprøvebaseret basiskontrol er at opretholde et vist kontroltryk i den samlede gruppe af kontrolobjekter og derigennem opnå en præventiv effekt af fødevarekontrollen. Sandsynligheden for kontrol øger kontrolobjekternes incitament til at overholde reglerne. Endvidere skal kontrollen i det enkelte kontrolobjekt motivere kontrolobjektet til at overholde reglerne.

Desuden skal indsatsen være med til at følge den generelle regelefterlevelse i den samlede gruppe af kontrolobjekter. Det vil bl.a. ske ved en baselinemåling af regelefterlevelsen blandt tilfældigt udvalgte kontrolobjekter. I praksis betyder det, at en del af det samlede antal stikprøvebaserede basiskontroller bliver udpeget og udført i en repræsentativ stikprøve af alle fødevarekontrolobjekter. Resultaterne af de kontroller er baselinemålingen. Baselinemålingen er en måling af den generelle regelefterlevelse, som er uafhængig af, hvordan fødevarekontrollen ellers er sammensat, og hvordan Fødevarestyrelsen udvikler fødevarekontrollen over tid. Fødevarestyrelsen bruger baselinemålingen af regelefterlevelse til at følge, om der sker ændringer i fødevareerhvervets evne til at overholde reglerne. Derudover bruges baselinemålingen til at vurdere, i hvor høj grad den øvrige fødevarekontrol rammer kontrolobjekter, der overtræder reglerne.

3.2 Målgruppe for stikprøvebaseret basiskontrol

Målgruppen er primært kontrolobjekter i branchegruppen detail, men omfatter også visse engros uden behandling samt primærproducenter. Kontrolobjekter i risikogrupperne ultralav bliver i udgangspunktet ikke udpeget til stikprøvebaseret basiskontrol.

Tabel 5 Målgruppe for stikprøvebaseret basiskontrol

Branchegruppe	Kriterier
Detail	Mindre end 90 risikopoint
Primærproducenter	Det vil sige alle kontrolobjekter i risikogrupperne ultralav, lav og middel samt en delmængde af risikogrupperne høj (risikogrupperne høj har 76-121 risikopoint)
Engros uden behandling*	Alle kontrolobjekter i risikogrupperne ultralav, lav og middel

*Inkl. detail med engros

3.3 Udpegning til stikprøvebaseret basiskontrol

Fødevarestyrelsen udpeger nyetablerede eller ejerskiftede kontrolobjekter til en første stikprøvebaseret basiskontrol, når de lader sig registrere i Fødevarestyrelsen ■eller hvis Fødevarestyrelsen konstaterer, at der er startet et kontrolobjekt, der ikke har ladet sig registrere eller autorisere (ulovligt startet)■. Derudover udpeger Fødevarestyrelsen årligt kontrolobjekter til stikprøvebaseret basiskontrol.

Nyetablerede, ejerskiftede ■eller ulovligt startede kontrolobjekter■

Alle nyetablerede eller ejerskiftede kontrolobjekter skal som udgangspunkt have første stikprøvebaserede basiskontrol.

Fødevarestyrelsen kan på baggrund af en konkret faglig vurdering undtage nye kontrolobjekter fra første stikprøvebaserede basiskontrol, ■hvis kontrolenheden vurderer, at denne kontrol kan undlades.■

Kontrolobjekter, der er med i kædekontrolordningen, skal ikke have første stikprøvebaserede basiskontrol. Det påhviler kædekontrolhovedkontoret at sikre, at nyetablerede kædekontrolobjekter lever op til fødevarereglerne.

■I ulovligt startede kontrolobjekter vil første standardkontrol desuden blive udført som en stikprøvebaseret basiskontrol.■

Udpegning på baggrund af kontroludpegningsmodel

■Hovedparten af den stikprøvebaserede basiskontrol er risiko- og behovsorienteret, hvor udpegningen sker ved hjælp af en kontroludpegningsmodel. Kontroludpegningsmodellen består af en machine learning model (ML-model) og en udpegningslogik udviklet af Fødevarestyrelsen. ML-modellen tager udgangspunkt i kontrol- og registreringsdata om kontrolobjektet samt data fra CVR-registret. Den rangerer kontrolobjekter omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol efter behov for kontrol. Modellen beregner en behovsscore, som er højere, jo højere kontrolobjektets sandsynlighed for overtrædelser på næste kontrol er. Behovsscoren vægtes sammen med risikogrupperne jf. risikokarakteriseringen, se mere i afsnit 14.4. Den samlede behov-risiko-score anvendes til at udpege kontrolobjekterne. I praksis betyder det, at kontrollen målrettes kontrolobjekter med størst behov for kontrol og risiko for fødevarsikkerheden. Udpegningen på baggrund af kontroludpegningsmodellen sker centralt.■

Udpegninger til stikprøvebaseret basiskontrol omfatter også tilfældig udpegning blandt alle kontrolobjekter omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol til baselinemåling af regelefterlevelse (se kapitel 3.1).

Fødevarestyrelsen kan løbende ændre udpegningerne efter behov. Det vil for eksempel ske, hvis et kontrolobjekt udpeget til stikprøvebaseret basiskontrol får udført en hændelsesbaseret kontrol med kontrolomfang som en standardkontrol, før stikprøvekontrollen er udført. Udpegninger til stikprøvebaseret basiskontrol, som af den årsag ikke skal udføres, fjernes jævnligt centralt.

■Udpegnings af primærproducenter af frugt og grønt

Primærproducenter af frugt og grønt bliver udpeget til stikprøvebaseret basiskontrol ud fra kriterier vedrørende afgrødetyper, arealstørrelse og tidligere kontrol.

Udpegnings af primærproducenter af frugt og grønt sker centralt. ■

3.4 Kontrollen er uanmeldt ved stikprøvebaseret basiskontrol

Kontrollen bliver som udgangspunkt gennemført uanmeldt. Læs mere om uanmeldt kontrol m.v. i kapitel 2.8.

3.5 Kontrollens indhold ved stikprøvebaseret basiskontrol

Kontrolomfanget af den enkelte kontrol svarer til en standardkontrol.

Den tilsynsførende tilpasser indholdet i den enkelte kontrol på baggrund af en screening i kontrolobjektet på kontroltidspunktet jf. kapitel 2.3.

■Hvis kontrolobjektet har aktiviteter, der er omfattet af aktuelle emner for kontrol med skiftende lovgivningsområder, skal de desuden kontrolleres. Læs mere om kontrol med skiftende lovgivningsområder i kapitel 2.2. ■

Hvis kontrolobjektet har aktiviteter med særlige frekvenser, skal kontrollen af de lovgivningsområder, som aktiviteterne omfatter, for så vidt muligt udføres ved den stikprøvebaserede kontrol.

3.6 Kontrolplanlægning af stikprøvebaseret basiskontrol

For kontrolobjekter omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol gælder en kontrolplanlægningsperiode på tre år for branchegruppen som helhed – dvs. for hhv. detail, engros uden behandling og primærproducenter. Læs mere om kontrolplanlægningsperioden på tre år i kapitel 2.2.

3.7 Samkøring af stikprøvebaseret basiskontrol med øvrige kontrolindsatser

Hændelsesbaseret kontrol og beredskabskontrol skal i udgangspunktet samkøres med stikprøvebaseret basiskontrol. Kontrollen skal i disse tilfælde registreres som en stikprøvebaseret basiskontrol

I særlige undtagelsesvisse situationer kan andre kontrolindsatser samkøres med stikprøvebaseret basiskontrol. Det er beskrevet i kapitel 11.

Kontrol med aktiviteter med særlige frekvenser er en del af kontrolindholdet i stikprøvebaseret basiskontrol i de kontrolobjekter, hvor det er relevant.

3.8 Dokumentation af stikprøvebaseret basiskontrol

Stikprøvebaseret basiskontrol har følgende kontroltype og -undertype:

Første stikprøvebaserede basiskontrol i nyetablerede, ejerskiftede ■eller ulovligt startede■ kontrolobjekter:

- Kontroltype: "Ordinær kontrol"
- Kontrolundertype: "Stikprøvebaseret basiskontrol – Første besøg"

Stikprøvebaserede basiskontrol på baggrund af den årlige kontroludpegnings:

- Kontroltype: "Ordinær kontrol"
- Kontrolundertype: "Stikprøvebaseret basiskontrol"

Det er kun kontroltypen, der fremgår af kontrolrapporten.

Den tilsynsførende skal i øvrigt dokumentere kontrollen efter retningslinjerne i Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevarerdetailvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11A) og Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevarerengrosvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11B).

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

4 Frekvensbaseret basiskontrol

Frekvensbaseret basiskontrol er én af to kontrolindsatser, der tilsammen udgør kontrolkategorien basiskontrol.

Dele af den frekvensbaserede basiskontrol er gebyrbelagt jf. [betalingsbekendtgørelsen](#).

4.1 Formål med frekvensbaseret basiskontrol

Formålet med indsatsen frekvensbaseret basiskontrol er at sikre regelmæssig kontrol hos fødevarekontrolobjekter med risikofyldte aktiviteter. Med risikofyldt menes her, at det kan få store konsekvenser for fødevaresikkerheden, hvis virksomheden ikke overholder reglerne. Det skal bidrage til at sikre grundlaget for en fortsat stærk fødevareeksport og fair konkurrencevilkår.

Indsatsen omfatter:

1. Standardkontrol på baggrund af Fødevarestyrelsens individuelle risikokarakterisering
2. Måltrettet kontrol af aktiviteter med særlige frekvenser

Den målrettede kontrol skal sikre, at aktiviteter med særlige frekvenser bliver kontrolleret i henhold til de frekvenser, der er fastsat i regler og vejledninger for de respektive områder, uanset kontrolobjektets øvrige kontrolbehov. Der skal dog kun udføres målrettet kontrol af aktiviteterne med særlige frekvenser, hvis det ikke er muligt at kontrollere de pågældende emner i forbindelse med andre kontrolindsatser.

De to dele af indsatsen har forskellig målgruppe, kontrolindhold mv. Derfor opdeles flere afsnit i dette kapitel i underafsnit, som vi benævner 1. Standardkontrol og 2. Måltrettet kontrol.

4.2 Målgruppe for frekvensbaseret basiskontrol

1. Standardkontrol

Målgruppen for frekvensbaseret basiskontrol med standardindhold er kontrolobjekter, som har type basiskontrol frekvensbaseret basiskontrol. Type basiskontrol følger af kombinationen af branchegruppe og risikopoint i den individuelle risikokarakterisering (beskrevet i kapitel 14) suppleret med oplysning om eksport til 3. lande og om kontrolobjektet er kædekontrolhovedkontor. Inddeling af kontrolobjekter i type basiskontrol er beskrevet i kapitel 2.1.

Kriterierne for kontrolobjekter med type basiskontrol frekvensbaseret basiskontrol fremgår desuden af skemaet herunder.

Tabel 6 Kriterierne for kontrolobjekter med frekvensbaseret basiskontrol

Branchegruppe	Kriterier
Detail	90 risikopoint eller derover samt kontrolobjekter med eksport til tredjelande
Primærproducenter	
Engros uden behandling*	Alle kontrolobjekter i risikogrupperne høj og særlig høj samt kontrolobjekter med eksport til tredjelande og kædekontrolhovedkontorer
Engros med behandling*	Alle i branchegruppen, herunder kontrolobjekter med eksport til tredjelande

*Inkl. detail med engros

2. Måltrettet kontrol

Målgruppen for måltrettet kontrol af aktiviteter med særlige frekvenser (jf. andre regler eller vejledninger) er alle kontrolobjekter uanset type basiskontrol, hvor Fødevarestyrelsen udfører:

- Kontrol i forbindelse med eksport af animalske fødevarer til USA og Kina
- Kontrol med eksportaktiviteter ud over kontrol i forbindelse med eksport af animalske fødevarer til USA og Kina
- Kontrol med gruppevis levering af slagtesvin
- Kontrol med importaktiviteter
- Kontrol med specificeret risikomateriale
- Kontrol med virksomheder omfattet af økologikontrolordningen
- 10 % supplerende økologikontrol (gældende fra 1. januar 2025)
- Kontrol med virksomheder registreret med økologisk spsemærke
- Kontrol med AM/PM i forbindelse med slagtning
- Godkendelsesbesøg for økologiaktiviteter i kontrolobjekter, der endnu ikke er i drift

Der skal dog kun udføres måltrettet kontrol af aktiviteterne med særlige frekvenser, hvis det ikke er muligt at kontrollere de pågældende emner i forbindelse med andre kontrolindsatser. Frekvenserne for aktiviteter med særlige frekvenser fremgår af kapitel 16.

4.3 Kontrollen er uanmeldt ved frekvensbaseret basiskontrol

1. Standardkontrol: Fødevarestyrelsen kommer i udgangspunktet uanmeldt på kontrolbesøg ved frekvensbaseret basiskontrol.
2. Måltrettet kontrol: Hvis det er nødvendigt at kontrollere aktiviteter med særlige frekvenser på selvstændige kontrolbesøg, er kontrollen i udgangspunktet uanmeldt. Disse målrettede kontroller kan dog være anmeldt, hvis det er nødvendigt for at sikre, at særlige personer er til stede i kontrolobjektet, sådan at formålet med kontrollen kan opfyldes – se også kapitel 2.8.

4.4 Kontrollens indhold ved frekvensbaseret basiskontrol

1. Standardkontrol: Kontrolomfanget af den enkelte kontrol svarer til en standardkontrol jf. kapitel 2.4.

Ved en standardkontrol tilpasser den tilsynsførende indholdet i den enkelte kontrol på baggrund af en screening i kontrolobjektet på kontroltidspunktet jf. kapitel 2.3.

Hvis kontrolobjektet har aktiviteter med særlige frekvenser, skal den tilsynsførende i den udstrækning det er muligt også kontrollere disse som en del af standardkontrollen.

2. Måltrettet kontrol: Hvis det er nødvendigt at udføre et selvstændigt kontrolbesøg udelukkende for at kontrollere aktiviteter med særlige frekvenser, skal det udføres som måltrettet kontrol med fokus på disse aktiviteter.

4.5 Retningslinjer for fastsættelse af individuelle kontrolfrekvenser for kontrolobjekter omfattet af frekvensbaseret basiskontrol

Fødevarestyrelsen fastlægger kontrolfrekvenser for frekvensbaseret basiskontrol ud fra en individuel aktivitetsbaseret risikokarakterisering jf. kapitel 14 og en individuel behovsvurdering. Den individuelle behovsvurdering dækker både over mulighed for at opnå reduceret kontrolfrekvens jf. kapitel 15.3 samt supplerende individuel vurdering af kontrolbehovet i engros jf. kapitel 15.11.

Fastsættelse af aktuel kontrolfrekvens er beskrevet i kapitel 15.

4.6 Kontrolplanlægning i kontrolobjekter omfattet af frekvensbaseret basiskontrol

For kontrolobjekter omfattet af frekvensbaseret basiskontrol gælder en kontrolplanlægningsperiode på tre år for branchegruppen som helhed for detailkontrolobjekter ■ samt engroskontrolobjekter, der udelukkende fremstiller FKM■, og en kontrolplanlægningsperiode på tre år for det enkelte kontrolobjekt for andre engroskontrolobjekter. Læs mere om kontrolplanlægningsperioden på tre år i kapitel 2.2.

Den tilsynsførende skal kun udarbejde individuelle kontrolplaner for det enkelte kontrolobjekt for engroskontrolobjekter omfattet af kravet om en kontrolplanlægningsperiode på tre år. Læs mere om kontrolplaner i kapitel 2.6

4.7 Besøg forud for autorisation i kontrolobjekter, der ikke er i drift (autorisationsbesøg)

Kontrol forud for autorisation i kontrolobjekter, der ikke er i drift, sker ved autorisationsbesøg. Autorisationsbesøg er en særlig opgavetype, hvor der ikke udføres en standardkontrol, og hvor kontrollen dokumenteres på en særlig autorisationsrapport.

Jævnfør [autorisationsbekendtgørelsen](#) kontrollerer Fødevarestyrelsen virksomhedens risikoanalyse og HACCP-plan (lovgivningsområde "Virksomhedens egenkontrol") ved autorisationsbesøg. Desuden vurderes indretningen af kontrolobjektet, herunder de anvendte bygningsmaterialer og materialer til inventar, forklaring om flow af varer og personale i virksomheden m.v.

4.8 Besøg forud for autorisation i kontrolobjekter, der er i drift (kontrolbesøg)

Kontrol forud for autorisation i kontrolobjekter i drift sker ved et kontrolbesøg og ikke et autorisationsbesøg. Det er tilfældet for kontrolobjekter med en betinget autorisation og for kontrolobjekter, som foretager væsentlige ændringer, der kræver fornyet autorisation.

Kontrollen vedrørende autorisationen skal om muligt udføres i forbindelse med en allerede planlagt kontrol. Ved kontrolbesøget kontrollerer den tilsynsførende de samme kontrolelementer som ved autorisationsbesøg, jf. kapitel 4.7. samt de kontrolelementer, den allerede planlagte kontrol indeholder.

Hvis der ikke er planlagt kontrol i kontrolobjektet, eller de planlagte kontroller ikke kan fremrykkes, skal kontrollen vedrørende autorisationen udføres som en hændelsesbaseret kontrol, og indholdet i kontrollen skal i udgangspunktet kun omfatte kontrolelementer som ved et autorisationsbesøg.



4.9 Samkøring af frekvensbaseret basiskontrol med øvrige kontrolindsatser

1. Standardkontrol:

Hændelsesbaseret kontrol og beredskabskontrol skal i udgangspunktet samkøres med frekvensbaseret basiskontrol. Kontrollen skal i disse tilfælde registreres som en frekvensbaseret basiskontrol.

Kampagnekontrol er et selvstændigt kontrolbesøg, men kan undtagelsesvist samkøres med frekvensbaseret basiskontrol, når det af planlægningsmæssige årsager er nødvendigt for at nå de frekvensbaserede kontroller og samtidig sikre, at kontrollerne fordeles jævnt over året. I dette tilfælde skal kontrollen registreres som frekvensbaseret basiskontrol.

Opfølgende kontrol efter indskærperler samt opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v. kan undtagelsesvist samkøres med frekvensbaseret basiskontrol i kontrolobjekter med en høj kontrolfrekvens eller kontrolobjekter med sæsonåbent, når det af planlægningsmæssige årsager er nødvendigt for at nå de frekvensbaserede kontroller. I dette tilfælde skal kontrollen registreres som frekvensbaseret basiskontrol. Dette er nærmere beskrevet i kapitel 11.

Kontrol med aktiviteter med særlige frekvenser er så vidt muligt en del af indholdet af en standardkontrol i kontrolobjekter, hvor det er relevant.

4.10 Dokumentation af frekvensbaseret basiskontrol

1. Standardkontrol:

Frekvensbaseret basiskontrol har følgende kontroltype og -undertype:

- Kontroltype: "Ordinær kontrol"
- Kontrolundertype: "Frekvensbaseret basiskontrol"

Det er kun kontroltypen, der fremgår af kontrolrapporten.

Hvis kontrollen f.eks. er udført på baggrund af en forbrugeranmeldelse, skal kontrollen tilføjes kontrolaktiviteten "Hændelsesbaseret kontrol". ■ Hvis kontrollen f.eks. er udført på baggrund af en tilbagetrækningssag, skal kontrollen tilføjes kontrolaktiviteten "Beredskabskontrol" ■.

Den tilsynsførende skal i øvrigt dokumentere kontrollen efter retningslinjerne i Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevarerdetailvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11A) og Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevarerengrosvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11B).

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

2. Måltrettet kontrol:

Frekvensbaseret basiskontrol har følgende kontroltype og -undertype:

- Kontroltype: "Ordinær kontrol"
- Kontrolundertype: "Særlig frekvens - Måltrettet"

Det er kun kontroltypen, der fremgår af kontrolrapporten.

5 Hændelsesbaseret kontrol

Hændelsesbaseret kontrol er én af tre kontrolindsatser, der tilsammen udgør kontrolkategorien dybdegående kontrol.

5.1 Kendetegn for hændelsesbaseret kontrol

Hændelsesbaseret kontrol omfatter hovedsageligt kontrol på baggrund af eksterne anmeldelser eller hændelser.

5.2 Formål med hændelsesbaseret kontrol

Formålet med indsatsen hændelsesbaseret kontrol er, at bruge observationer fra bl.a. forbrugere, virksomheder og andre myndigheder, til at styrke kontrollen.

5.3 Målgruppe for hændelsesbaseret kontrol

Målgruppen for hændelsesbaseret kontrol er kontrolobjekter, hvor der ikke er planlagt standardkontrol, og hvor Fødevarestyrelsen udfører en kontrol på baggrund af en anmeldelse eller en ekstern hændelse.

Hændelsesbaseret kontrol kan også udføres i detailkontrolobjekter under bagatelgrænsen og engroskontrolobjekter, der er undtaget fra kravet om registrering og autorisation.

5.4 Type af kontroller omfattet af hændelsesbaseret kontrol

Fødevarestyrelsen inddeler typer af anmeldelser og hændelser i forskellige grupperinger. Indsatsen hændelsesbaseret kontrol omfatter f.eks. følgende grupperinger³:

- ■Anmeldelser fra forbrugere/virksomheder/myndigheder
- Skadedyrssager
- Øvrige:
 - Afvisning af et parti i et tredjeland, hvor der skal laves en særlig kontrol og redegørelse til myndigheden i tredjelandet vedr. afvisningsårsagen
 - Autorisationsbesøg i virksomheder, der er i drift, og hvor der ikke er planlagt anden kontrol
 - En procent stikprøvekontrol af eksportcertifikater
 - Kontrol i forbindelse med SSC-projekter, hvis der ikke er planlagt anden kontrol i kontrolobjektet
 - Kontrol på baggrund af analyseresultater
 - Sanktionering af fødevareregler i forbindelse med en foderkontrol
 - Screening af anmeldte kosttilskud i fagenheden■

Hændelsesbaseret kontrol omfatter *ikke* følgende, da de indgår i kontrolindsatsen beredskabskontrol:

- Kontrol i forbindelse med tilbagekaldelse og tilbagetrækningssager
- Kontrol i forbindelse med sygdomssager

5.5 Screening af anmeldelser

Når Fødevarestyrelsen modtager en anmeldelse fra forbrugere eller andre, gennemfører Fødevarestyrelsen en indledende screening og beslutter, hvordan anmeldelsen skal håndteres. Fødevarestyrelsen har udarbejdet interne fælles procedurer for screening af anmeldelser, der hører under hændelsesbaseret kontrol, hvor den tilsynsførende kan se flere detaljer om håndtering af anmeldelser.

5.6 Frist for hændelsesbaseret kontrol

Eventuelle frister for hændelsesbaseret kontrol følger Fødevarestyrelsens interne procedurer på området.

5.7 Kontrollens indhold ved hændelsesbaseret kontrol

Kontrolomfanget kan enten være en standardkontrol eller en målrettet kontrol afhængigt af emnet for kontrollen. Kontrollen kan også omfatte kontrol af aktiviteter med særlige frekvenser i relevante kontrolobjekter.

Emner kontrolleret ved hændelsesbaseret kontrol indgår i kontrolplanlægningen over en treårig periode, se mere om kontrolplanlægning i kapitel 2.2.

Hvis der er tale om en kontrol udført på baggrund af en anmeldelse, skal den tilsynsførende ved kontrollens start oplyse kontrolobjektet om, at Fødevarestyrelsen udfører kontrol på baggrund af en anmeldelse.

³ Procedurer for hændelsesbaseret kontrol findes i Fødevarestyrelsens interne digitale tilsynstaske.

5.8 Udpegning til hændelsesbaseret kontrol

Når Fødevarestyrelsen vurderer, at et kontrolobjekt skal have en hændelsesbaseret kontrol, skal kontrolenheden enten planlægge kontrollen i KOR eller oprette en kontrolopgave. Kontrolopgaver anvendes primært, når kontrollen skal udføres indenfor en kort frist.

5.9 Kontrollen er uanmeldt ved hændelsesbaseret kontrol

Hændelsesbaseret kontrol bliver som udgangspunkt gennemført uanmeldt. Læs mere om uanmeldt kontrol i kapitel 2.8.

5.10 Samkøring af hændelsesbaseret kontrol med øvrige kontrolindsatser

Hændelsesbaseret kontrol skal i udgangspunktet samkøres med øvrige planlagte kontrolindsatser med standardomfang.⁴

I følgende situationer vil den dog kunne udføres som selvstændig kontrol:

- Hvis der ikke er planlagt andre kontroller med standardomfang. Den vil i visse tilfælde kunne erstatte en stikprøvebaseret basiskontrol
- Hvis en planlagt kontrol med standardomfang ikke kan fremrykkes, f.eks. fordi der lige har været kontrol
- Hvis kontrolomfanget er så omfattende eller tidskrævende, at det nødvendiggør en selvstændig kontrol
- Hvis fristen for at udføre kontrollen er så kort, at det ikke vil være muligt at planlægge kontrol af øvrige emner

Mulighed for samkøring af kontrolindsatser og dokumentation er beskrevet i kapitel 11.

5.11 Dokumentation af hændelsesbaseret kontrol

Hændelsesbaseret kontrol har følgende kontroltype og -undertype:

- Kontroltype: "Ordinær kontrol"
- Kontrolundertype: "Hændelsesbaseret kontrol"

Det er kun kontroltypen, der fremgår af kontrolrapporten.

Ved hændelsesbaseret kontrol skal der desuden anføres relevant udpegning i kontrolsystemet med udpegningskategori "Hændelsesbaseret kontrol". Udpegningen svarer til grupperingen i afsnit 5.4.

Når kontrollen samkøres med andre kontrolindsatser, skal der anføres kontrolaktivitet "Hændelsesbaseret kontrol" i kontrolsystemet. Kontroltype og kontrolundertype følger af den kontrol, den samkøres med.

Hvis kontrolbesøget gennemføres på baggrund af en anmeldelse, dokumenterer Fødevarestyrelsen øverst på kontrolrapporten, at kontrolbesøget er gennemført på baggrund af en anmeldelse.

Den tilsynsførende skal i øvrigt dokumentere kontrollen efter retningslinjerne i Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevaredetailvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11A) og Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevareengrosvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11B).

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

⁴ Kontrolindsatser med standardomfang omfatter: stikprøvebaseret basiskontrol, frekvensbaseret basiskontrol, opfølgende kontrol efter indskærpelser og 2. opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v. Hvis der er planlagt kampagnekontrol med standardomfang, er de også omfattet.

6 Beredskabskontrol

Beredskabskontrol er én af tre kontrolindsatser, der tilsammen udgør kontrolkategorien dybdegående kontrol.

6.1 Kendetegn ved beredskabskontrol

Beredskabskontrol er en del af Fødevarestyrelsens samlede beredskab og omfatter sager vedrørende sygdomsudbrud og tilbagekaldelse og tilbagetrækning.

6.2 Formål med beredskabskontrol

Formålet med beredskabskontrol er at understøtte styring og prioritering af beredskabet ved smitteopsporing og tilbagekaldelse og tilbagetrækning af fødevarer.

6.3 Målgruppe for beredskabskontrol

Målgruppen for beredskabskontrol er kontrolobjekter, hvor Fødevarestyrelsen modtager informationer, der indikerer, at det aktuelle kontrolobjekt muligvis har udbudt eller udbyder varer eller ydelser, der betragtes som farlige, eller varer, der mistænkes at være sundhedsskadelige eller uegnede som menneskeføde. Der kan også være tale om varer, der ikke overholder specifikke regler, er ulovlige eller ikke må markedsføres.

6.4 Type af hændelser omfattet af beredskabskontrol

Beredskabskontroller omfatter:

- Kontrol af tilbagekaldelse
- Kontrol af tilbagetrækning
- Kontrol i forbindelse med sygdomssager

6.5 Faglig vurdering af hændelser omfattet af beredskabskontrol

Når Fødevarestyrelsen modtager oplysninger om sygdomsudbrud eller kontaminerede fødevarer, gennemfører kontrolenheden en indledende faglig vurdering for at fastslå, om der er mistanke om et føderelateret sygdomsudbrud eller en fødevarer der er sundhedsfarlig eller uegnet som fødevarer.⁵

6.6 Frist for beredskabskontrol

■Eventuelle frister for beredskabskontrol følger Fødevarestyrelsens interne procedurer på området.⁵■

6.7 Kontrollens indhold ved beredskabskontrol

Kontrolomfanget svarer i udgangspunktet til en målrettet kontrol.

Emner kontrolleret ved beredskabskontrol indgår i kontrolplanlægningen over en treårig periode, se mere om kontrolplanlægning i kapitel 2.2.

Hvis Fødevarestyrelsen udfører beredskabskontrol på baggrund af en anmeldelse fra en forbruger eller virksomhed, skal den tilsynsførende oplyse kontrolobjektet om dette ved kontrollens start.

6.8 Udpegning til beredskabskontrol

Når Fødevarestyrelsen vurderer, at et kontrolobjekt skal have en beredskabskontrol, skal kontrolenheden oprette en kontrolopgave. Kontrolopgaver anvendes primært, når kontrollen skal udføres indenfor en kort frist.

6.9 Kontrollen er uanmeldt ved Beredskabskontrol

Kontrollen bliver som udgangspunkt gennemført uanmeldt. Læs mere om uanmeldt kontrol i kapitel 2.8.

6.10 Samkøring af beredskabskontrol med øvrige kontrolindsatser

Beredskabskontrol skal i udgangspunktet samkøres med de øvrige kontrolindsatser.

Mulighed for samkøring af kontrolindsatser og dokumentation er beskrevet i kapitel 11.

⁵ Procedurer for beredskabskontrol findes i Fødevarestyrelsens interne digitale tilsynstaske.

6.11 Dokumentation af beredskabskontrol

Beredskabskontrol har følgende kontroltype og -undertype:

- Kontroltype: "Ordinær kontrol"
- Kontrolundertype: "Beredskabskontrol"

Det er kun kontroltypen, der fremgår af kontrolrapporten.

Ved beredskabskontrol skal der desuden anføres relevant udpegning i kontrolsystemet med udpegningskategori "Beredskabskontrol".

Hvis kontrollen samkøres med andre kontrolindsatser, skal der anføres kontrolaktivitet "Beredskabskontrol" i kontrolsystemet. Kontroltype og kontrolundertype følger af den kontrol, den samkøres med.

Hvis kontrolbesøget gennemføres på baggrund af en anmeldelse, dokumenterer Fødevarestyrelsen øverst på kontrolrapporten, at kontrolbesøget er gennemført på baggrund af en anmeldelse.

Vær opmærksom på en eventuelt særlig registreringspraksis, hvis kontrollen udføres som en administrativ kontrol.⁶

Den tilsynsførende skal i øvrigt dokumentere kontrollen efter retningslinjerne i Vejledning om dokumentation af kontrol på detailområdet (Kontrolvejledningens bilag 11A) og Vejledning om dokumentation af kontrol på engrosområdet (Kontrolvejledningens bilag 11B).

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

⁶ Vejledninger hertil kan findes på Fødevarestyrelsens intranet.

7 Kampagnekontrol

Kampagnekontrol er én af tre kontrolindsatser, der tilsammen udgør kontrolkategorien dybdegående kontrol.

7.1 Formål med kampagnekontrol

Kontrolkampagner skal øge fokus på risikoområder, og Fødevarestyrelsen udvælger områder, som skønnes at have behov for en særlig kontrolindsats på baggrund af en risiko- og behovsvurdering. En risiko kan i denne sammenhæng f.eks. være et kendt problem inden for et givent område. Det kan være regler, der er svære at forstå, mange sanktioner eller nye regler inden for et område og nye produktionsmetoder i virksomhederne. Et behov for at gennemføre en kampagne kan være et ønske om at afdække, eller indsamle større viden om specifikke forhold. Kampagnekontrol er målrettet et eller flere kontrolelementer, og kontrollen og vejledningen kan være mere dybdegående.

7.2 Målgruppe for kampagnekontrol

Kampagnekontrol gennemføres i alle virksomhedstyper, men for den enkelte kampagne vil der være en specifik målgruppe afhængig af risikoområdet.

7.3 Finansiering af kampagnekontrol

Kampagnekontrol er gebyrfinansieret via et årligt kampagnegebyr.

7.4 Kontrollens indhold ved kampagnekontrol

Kampagneindsatsen er opdelt i to kategorier:

- projektbaserede kontrolkampagner
- light kontrolkampagner

Kontrolkampagner i begge kategorier skal så vidt muligt have fokus på følgende:

- Formål med kampagnen
- Dybdegående kontrol af et særligt fokusområde
- Målrettet vejledning til virksomhederne - før, under og efter kampagnerne

I projektbaserede kontrolkampagner er der desuden fokus på inddragelse af erhvervet forud, undervejs og/eller efter kampagnen.

De tilsynsførende gennemfører kampagnekontrollen ud fra en projektbeskrivelse, som udstikker retningslinjerne for kontrollen. Det kan generelt være nyttigt at udarbejde en kontrolguide til de forskellige faglige områder, som der kan linkes til i projektbeskrivelsen. Emner for light kontrolkampagner bygger som udgangspunktet på den enkelte tilsynsførendes basisviden.

Ved et kampagnekontrolbesøg skal der altid udføres kontrol, også hvis kampagnens hovedformål er vejledning.

Uanset om kampagnen gennemføres som en målrettet kontrol eller en standardkontrol, skal den tilsynsførende kontrollere risikoplysninger i de kontrolobjekter, hvor det er relevant. Se kapitel 2.4-2.5.

Emner kontrolleret ved kampagnekontrol indgår i planlægning over en treårig periode jf. kapitel 2.2.

7.5 Kontrollen er uanmeldt ved kampagnekontrol

Kampagnekontrol bliver som udgangspunkt gennemført uanmeldt, ■med mindre andet fremgår af projektbeskrivelsen■. Læs mere om uanmeldt kontrol m.v. i kapitel 2.8.

7.6 Samkøring af kampagnekontrol med øvrige kontrolindsatser

Beredskabskontrol kan samkøres med kampagnekontrol. Hændelsesbaseret kontrol kan samkøres med kampagnekontrol, hvis kampagnekontrollen har standardomfang.

Kampagnekontrol kan undtagelsesvis samkøres med frekvensbaseret basiskontrol, når det af planlægningsmæssige årsager er nødvendigt for at nå de frekvensbaserede kontroller og samtidig sikre at kontrollerne fordeles jævnt over året.

Den tilsynsførende kan i forlængelse af kampagnekontrolbesøget kontrollere aktiviteter med særlige frekvenser, hvis det ikke er muligt at foretage denne kontrol i forbindelse med andre planlagte kontrolindsatser.

Kampagnekontrol kan undtagelsesvist samkøres med en opfølgende kontrol, hvis det er nødvendigt af planlægningsmæssige hensyn f.eks. i kontrolobjekter med sæsonåbent, hvor kontrollen skal gennemføres før sæsonen er ovre eller i kontrolobjekter med mange kontroller, jf. kapitel 11.

To kampagnekontroller kan gennemføres på samme kontrolbesøg, når dette fagligt set er en fordel for opfyldelse af formålet med de to kampagner. Ved planlægning af en kontrolkampagne skal de to projektgrupper beskrive det i projektbeskrivelserne, hvis kontrolbesøg i to forskellige kampagner kan samkøres.

7.7 Dokumentation af kampagnekontrol

Kampagnekontrol har følgende kontroltype og -undertype:

- Kontroltype: "Ordinær kontrol"
- Kontrolundertype: "Kampagnekontrol"

Det er kun kontroltypen, der fremgår af kontrolrapporten.

Hvis kampagnekontrollen samkøres med frekvensbaseret basiskontrol skal kontrollen dokumenteres som "Ordinær kontrol" med kontrolundertypen "Frekvensbaseret basiskontrol".

Hvis kontrollen undtagelsesvist samkøres med andre kontrolindsatser, skal der anføres kontrolaktivitet "Kampagnekontrol" i kontrolsystemet. Kontroltype og kontrolundertype følger af den kontrol, den samkøres med.

Den tilsynsførende skal i øvrigt dokumentere kontrollen efter retningslinjerne i Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevarerdetailvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11A) og Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevarerengrosvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11B).

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

8 Opfølgende kontrol efter indskærpelser

Opfølgende kontrol efter indskærpelser er en del af kontrolkategorien opfølgende kontrol.

Fødevarestyrelsen gennemfører som udgangspunkt én opfølgende kontrol efter anmærkninger i form af indskærpelser.

8.1 Formål med opfølgende kontrol efter indskærpelser

Formålet med at gennemføre én opfølgende kontrol i kontrolobjekter, der har fået indskærpelser, er at styrke kontrolobjektets motivation til at følge reglerne og have en høj fødevarer sikkerhed.

8.2 Målgruppe for opfølgende kontrol efter indskærpelser

Målgruppen for én opfølgende kontrol er kontrolobjekter, der udelukkende har fået indskærpelser. Opfølgende kontrol skal også udføres i detailkontrolobjekter under bagatelgrænsen og engroskontrolobjekter, der er undtaget fra kravet om registrering og autorisation.

8.3 Kontrollens indhold ved opfølgende kontrol efter indskærpelser

Den opfølgende kontrol er en standardkontrol. Ud over at følge op på den eller de indskærpelser, der er blevet givet, skal kontrollen gennemføres efter de generelle principper om standardkontrol, se kapitel 2.3 og 2.4.

Hvis Fødevarestyrelsen undtagelsesvist ikke følger op på alle anmærkninger på den opfølgende kontrol, udløser det ikke en ny opfølgende kontrol. Disse forhold skal der følges op på ved en efterfølgende kontrol.

Hvis Fødevarestyrelsen giver anmærkninger på en opfølgende kontrol, udløser det på ny opfølgende kontrol efter de sædvanlige principper, ■ og eventuelt udestående opfølgende kontrol efter den tidligere sanktion bortfalder. ■

8.4 Frist for opfølgende kontrol efter indskærpelser

Den opfølgende kontrol skal som udgangspunkt gennemføres indenfor 2 måneder efter den kontrol, der gav anledning til anmærkningen. Hvor lang tid der må gå inden opfølgning, afhænger af en vurdering af forholdets omfang, alvor, virksomhedens holdning til det konstaterede samt kontrolhistorik.

Der kan dog være forhold i en sag, der gør, at det først er relevant at gennemføre den opfølgende kontrol senere, f.eks. pga. frister, sæsonvirksomheder eller andre praktiske foranstaltninger.

8.5 Særlig praksis for opfølgende kontrol i virksomheder med dårlig regelefterlevelse

Der er en særlig praksis for opfølgende kontrol for kontrolobjekter, der er kategoriseret som VDR:

- Alle anmærkninger, herunder indskærpelser, medfører to opfølgende kontroller. Begge kontroller gennemføres her som standardkontroller. Frist for 1. opfølgende kontrol er indenfor 2 måneder. Frist for 2. opfølgende kontrol er 4 måneder fra den 1. opfølgende kontrol.

8.6 Særlig praksis for opfølgende kontrol i kontrolobjekter med hyppig kontrol

Der er en særlig praksis for opfølgende kontrol på slagterier og i kød engroskontrolobjekter med hyppig kontrol:

- Anmærkninger, der er givet ved daglig/hyppig kontrol, følges op ved en kommende daglig/hyppig kontrol.

Dog gælder de sædvanlige principper for slagterier og kød engroskontrolobjekter, hvis der gives indskærpelser ved en frekvensbaseret basiskontrol (ordinær kontrol) i kontrolobjektet. Det vil derfor medføre én opfølgende kontrol.

8.7 Skærpet kontrol

Fødevarestyrelsen kan udføre skærpet kontrol i en periode, jf. [fødevarekontrolbekendtgørelsen](#), hvis kontrolenheden vurderer, at én opfølgende kontrol ikke er tilstrækkeligt til at sikre, at kontrolobjektet får rettet varigt op på de ulovlige forhold. Det fremgår af kontrolvejledningens bilag 6, at skærpet kontrol er flere ekstra kontroller inden for et givet tidsrum. Kontroltyper og eksempler findes også beskrevet i kontrolvejledningens kapitel 4.2.

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

Ved skærpet kontrol i en periode skal den første opfølgende kontrol registreres efter de sædvanlige principper jf. kapitel 8.10. De øvrige ekstra kontroller registreres med kontrolundertypen "Skærpet kontrol" og kontrollen kan målrettes det eller de aktuelle problemer i kontrolobjektet.

8.8 Kontrollen er uanmeldt ved opfølgende kontrol efter indskærpelser

Fødevarestyrelsen gennemfører som udgangspunkt kontrollen uanmeldt. Læs mere om uanmeldt kontrol m.v. i kapitel 2.8.

8.9 Samkøring af opfølgende kontrol efter indskærpelser med øvrige kontrolindsatser

Beredskabskontrol og hændelsesbaseret kontrol skal i udgangspunktet samkøres med opfølgende kontrol efter indskærpelser. I disse tilfælde skal kontrollen registreres og faktureres som opfølgende kontrol.

Opfølgende kontrol efter indskærpelser kan undtagelsesvist samkøres med øvrige kontrolindsatser, hvis det er nødvendigt af planlægningsmæssige hensyn. F.eks. i kontrolobjekter med mange kontroller, for at overholde tidsfristerne eller ved kontroller sidst på året. Fakturering ved samkøring af opfølgende kontrol efter indskærpelser med øvrige kontrolindsatser er nærmere beskrevet i kapitel 11.

Mulighed for samkøring af kontrolindsatser samt dokumentation i den forbindelse er beskrevet i kapitel 11.

8.10 Dokumentation af opfølgende kontrol efter indskærpelser

Opfølgende kontrol efter indskærpelser har følgende kontroltype og -undertype:

- Kontroltype: "Ekstra kontrol"
- Kontrolundertype: "Opfølgning: Indskærpelse"

Det er kun kontroltypen, der fremgår af kontrolrapporten.

Den tilsynsførende skal i øvrigt dokumentere kontrollen efter retningslinjerne i Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevaredetailvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11A) og Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevareengrosvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11B).

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

9 Opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.

Opfølgende kontrol efter mere alvorlige sanktioner er en del af kontrolkategorien opfølgende kontrol.

Fødevarestyrelsen gennemfører som udgangspunkt to opfølgende kontroller efter anmærkninger i form af påbud, forbud, tvangsbøder, administrative bøder, politianmeldelser, virksomhedsskarantæne, autorisation eller registrering frataget.

9.1 Formål med opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.

Formålet med at gennemføre to opfølgende kontroller i kontrolobjekter, der har fået mere alvorlige sanktioner, er at styrke kontrolobjektets motivation til at følge reglerne og have en høj fødevaresikkerhed samt at løfte regelefterlevelsen på længere sigt.

9.2 Målgruppe for opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.

Målgruppen for to opfølgende kontroller er kontrolobjekter, der har fået mere alvorlige sanktioner. Opfølgende kontrol skal også udføres i detailkontrolobjekter under bagatelgrænsen og engroskontrolobjekter, der er undtaget fra kravet om registrering og autorisation.

9.3 Undtagelser fra to opfølgende kontroller efter påbud, forbud, bøder m.v.

I enkelte situationer beslutter Fødevarestyrelsen ud fra en konkret vurdering, at der kun er behov for at gennemføre én opfølgende kontrol, som er en målrettet kontrol. Det er tilfældet i følgende situationer:

- Når der gives mere alvorlige sanktioner i forbindelse med kontrol med transportmidler, der ikke bliver kontrolleret på hjemadressen. I de tilfælde vil Fødevarestyrelsen gennemføre den opfølgende kontrol hos transportvirksomheden og ikke nødvendigvis af det pågældende køretøj.

9.4 Første opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v. skal i særlige tilfælde være administrativ

Fødevarestyrelsen gennemfører som udgangspunkt den første opfølgende kontrol efter mere alvorlige sanktioner som et fysisk kontrolbesøg, men skal i fem særlige tilfælde udføres som en administrativ, gebyrbelagt kontrol.

Den anden opfølgende kontrol skal gennemføres som et fysisk kontrolbesøg.

De fem tilfælde, hvor den første opfølgende kontrol skal udføres administrativt er, hvis virksomheden

- ikke er registreret eller mangler at anmelde ejerskifte
- ikke har anmeldt væsentlige ændringer
- mangler overensstemmelseserklæringer for fødevarekontaktmaterialer
- ikke har anmeldt kosttilskud
- ikke overholder fødevarelovgivningen ved markedsføring på hjemmesider og andre digitale platforme.

Kontrolvarigheden skal ved disse administrative kontroller omfatte både forberedelse, kontroltid og efterbehandling.

Hvis der ud over sanktioner for ovenstående fem overtrædelser også er givet andre sanktioner på kontrollen, skal første opfølgende kontrol gennemføres som et fysisk kontrolbesøg.

9.5 Kontrollens indhold ved opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.

Den første opfølgende kontrol er en målrettet kontrol, og har til formål at følge op på den eller de overtrædelser, der udløste anmærkninger. Hvis der på den tidligere kontrol også er givet indskærpelser, skal der også følges op på dem ved den første opfølgende kontrol.

Da den første opfølgende kontrol er en målrettet kontrol, skal den tilsynsførende som udgangspunkt kun kontrollere den eller de regler, som var overtrådt samt kontrol af CVR-nummer.

Hvis den tilsynsførende under sin tilstedeværelse i kontrolobjektet herudover bliver opmærksom på forhold, som vedkommende forventer udløser en sanktion, skal vedkommende også kontrollere disse forhold.

Den anden opfølgende kontrol er en standardkontrol. Kontrollen skal gennemføres efter de generelle principper om standardkontrol, se kapitel 2.3 og 2.4. Kontrollen kan omfatte de emner, som udløste opfølgende kontrol.

Hvis Fødevarestyrelsen undtagelsesvist ikke følger op på alle anmærkninger på den 1. opfølgende kontrol, udløser det ikke en ny 1. opfølgende kontrol. Disse forhold skal der følges op på ved den 2. opfølgende kontrol eller en mellemliggende kontrol.

Hvis Fødevarestyrelsen giver anmærkninger på en opfølgende kontrol, udløser det på ny opfølgende kontrol efter de sædvanlige principper, ■og eventuelt udestående opfølgende kontrol efter den tidligere sanktion bortfalder■.

9.6 Frist for opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.

Første opfølgende kontrol skal som udgangspunkt gennemføres indenfor 2 måneder efter den kontrol, der gav anledning til anmærkningen. Hvor lang tid der må gå inden opfølgning, afhænger af en vurdering af forholdets omfang, alvor, virksomhedens holdning til det konstaterede samt kontrolhistorik.

Der kan dog være forhold i en sag, der gør, at det først er relevant at gennemføre den opfølgende kontrol senere, f.eks. pga. frister, sæsonvirksomheder eller andre praktiske foranstaltninger.

Anden opfølgende kontrol skal som udgangspunkt gennemføres indenfor 4 måneder fra den første opfølgende kontrol.

9.7 Kontroller mellem første og anden opfølgende kontrol

Hvis det er nødvendigt af planlægningsmæssige årsager, kan kontrolenhederne udføre kontroller inden for andre kontrolindsatser mellem 1. og 2. opfølgende kontrol. Det påvirker ikke fristen for 2. opfølgende kontrol. Den tilsynsførende skal være opmærksom på at informere kontrolobjektet om, at der fortsat udestår en gebyrbelagt 2. opfølgende kontrol.

Hvis et kontrolobjekt får en anmærkning ved 1. opfølgende kontrol, og der derfor udføres en ny 1. opfølgende kontrol, er det også muligt at udføre en kontrol inden for en anden kontrolindsats mellem de to 1. opfølgende kontroller.

En mulighed er at samkøre den nye 1. opfølgende kontrol med en anden kontrolindsats – se kapitel 11 om samkøring af opfølgende kontrol.

9.8 Særlig praksis for opfølgende kontrol i virksomheder med dårlig regelefterlevelse

Der er en særlig praksis for opfølgende kontrol for kontrolobjekter, der er kategoriseret som VDR:

- Alle anmærkninger, herunder de mere alvorlige sanktioner, medfører to opfølgende kontroller. Begge kontroller gennemføres her som standardkontroller. Frist for 1. opfølgende kontrol er indenfor 2 måneder. Frist for 2. opfølgende kontrol er 4 måneder fra den 1. opfølgende kontrol.

9.9 Særlig praksis for opfølgende kontrol i kontrolobjekter med hyppig kontrol

Der er en særlig praksis for opfølgende kontrol på slagterier og i kød engroskontrolobjekter med hyppig kontrol

- Anmærkninger, der er givet ved daglig/hyppig kontrol, følges op ved en kommende daglig/hyppig kontrol.

Dog gælder de sædvanlige principper for slagterier og kød engroskontrolobjekter, hvis der gives anmærkninger ved en frekvensbaseret basiskontrol (ordinær kontrol) i kontrolobjektet. Det vil derfor medføre to opfølgende kontroller.

9.10 Skærpet kontrol

Fødevarestyrelsen kan udføre skærpet kontrol i en periode, jf. [fødevarekontrolbekendtgørelsen](#), hvis kontrolenheden vurderer, at én opfølgende kontrol ikke er tilstrækkeligt til at sikre, at kontrolobjektet får rettet varigt op på de ulovlige forhold. Det fremgår af kontrolvejledningens bilag 6, at skærpet kontrol er flere ekstra kontroller inden for et givet tidsrum. Kontroltyper og eksempler findes også beskrevet i kontrolvejledningens kapitel 4.2.

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

Ved skærpet kontrol i en periode skal de første to opfølgende kontroller registreres efter de sædvanlige principper jf. kapitel 9.13. De øvrige ekstra kontroller registreres med kontrolundertypen "Skærpet kontrol" og kontrollen kan målrettes det eller de aktuelle problemer i kontrolobjektet.

9.11 Kontrollen er uanmeldt ved opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.

Fødevarestyrelsen gennemfører som udgangspunkt kontrollen uanmeldt. Læs mere om uanmeldt kontrol m.v. i kapitel 2.8.

9.12 Samkøring af opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v. med øvrige kontrolindsatser

Beredskabskontrol skal i udgangspunktet samkøres med både 1. og 2. opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.

Hændelsesbaseret kontrol skal i udgangspunktet samkøres med 2. opfølgende kontrol, og kan kun undtagelsesvist samkøres med 1. opfølgende kontrol.

1. og 2. opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v. kan undtagelsesvist samkøres med øvrige kontrolindsatser, hvis det er nødvendigt af planlægningsmæssige hensyn. F.eks. i kontrolobjekter med mange kontroller, for at overholde

tidsfristerne eller ved kontroller sidst på året. Fakturering ved samkøring af 1. og 2. opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v. med øvrige kontrolindsatser er nærmere beskrevet i kapitel 11.

Mulighed for samkøring af kontrolindsatser samt dokumentation i den forbindelse er beskrevet i kapitel 11.

9.13 Dokumentation af opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.

Opfølgende kontrol efter de mere alvorlige sanktioner har følgende kontroltype og -undertype:

Første opfølgende kontrol:

- Kontroltype: "Ekstra kontrol"
- Kontrolundertype: "Opfølgning: Påbud/forbud/bøde"

Anden opfølgende kontrol:

- Kontroltype: "Ekstra kontrol"
- Kontrolundertype: "Opfølgning: 2. besøg"

Det er kun kontroltypen, der fremgår af kontrolrapporten.

Den tilsynsførende skal i øvrigt dokumentere kontrollen efter retningslinjerne i Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevareretailvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11A) og Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevarerengrosvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11B).

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

10 Bestilt kontrol på fødevareområdet

I særlige tilfælde kan et fødevarekontrolobjekt bestille et kontrolbesøg inden for to måneder.

10.1 Formål og målgruppe med bestilt kontrol

Formålet med bestilt kontrol er, at kontrolobjekter i enkelte tilfælde skal have mulighed for at bestille og få et gebyrbelagt kontrolbesøg inden for to måneder fra bestillingsdatoen. Tilfældene er:

- Efter anmærkninger på den seneste kontrolrapport, hvor kontrolenheden undtagelsesvist udfører det første opfølgende besøg som en administrativ kontrol, og det ikke er i et af de fem tilfælde, hvor kontrollen skal udføres administrativt jf. kapitel 9.4. Den type administrativ kontrol uden anmærkninger bliver ikke dokumenteret på en kontrolrapport. Derfor kan kontrolobjektet have interesse i at fremskynde næste kontrolbesøg og altså bestille et gebyrbelagt kontrolbesøg, som Fødevarestyrelsen udfører inden for to måneder.
- Efter ejerskifte, hvor kontrolenheden har vurderet, at der ikke skal udføres et første kontrolbesøg i nyt kontrolobjekt.

Målgruppen er kontrolobjekter i de to beskrevne situationer.

Bestilling af kontrolbesøg er beskrevet i kapitel 5.2 i Kontrolvejledningen. Kontrolobjektet kan bestille et kontrolbesøg telefonisk eller via kontaktformularen på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

10.2 Kontrollen er uanmeldt ved bestilt kontrol

Kontrollen er uanmeldt, selv om den er bestilt. Den udføres inden for to måneder fra bestillingsdatoen.

10.3 Kontrollens indhold ved bestilt kontrol

Kontrolomfanget af bestilt kontrol svarer til en standardkontrol.

Den tilsynsførende tilpasser indholdet i den enkelte kontrol på baggrund af en screening i kontrolobjektet på kontroltidspunktet jf. kapitel 2.3. Kontrolobjektet kan ikke bestille/bestemme kontrollens indhold.

10.4 Kontrolplanlægning af bestilt kontrol

Emner kontrolleret ved bestilt kontrol indgår i kontrolplanlægningen over en treårig periode, se mere om kontrolplanlægning i kapitel 2.2.

10.5 Koordinering af bestilt kontrol med øvrige kontrolindsatser

Bestilt kontrol er en altid en selvstændig kontrol.

10.6 Dokumentation af bestilt kontrol

Bestilt kontrol har følgende kontroltype og -undertype:

Bestilt som opfølgning på anmærkninger:

- Kontroltype: Ekstra kontrol
- Kontrolundertype: Bestilt opfølgende kontrol

Bestilt efter ejerskifte:

- Kontroltype: Ekstra kontrol
- Kontrolundertype: Bestilt kontrol efter ejerskifte

Den tilsynsførende skal i øvrigt dokumentere kontrollen efter retningslinjerne i Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevaredetailvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11A) og Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevareengrosvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11B).

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

11 Oversigt over samkøring af kontrolindsatser og dokumentation

I nogle tilfælde kan det være relevant og nødvendigt at udføre flere kontrolindsatser på samme kontrolbesøg (samkøring). Det kan f.eks. være tilfældet i kontrolobjekter med mange kontroller. Skemaerne på de efterfølgende sider viser, hvilke kontrolindsatser der kan udføres på samme kontrolbesøg, og hvordan kontrollen skal registreres.

Krydsfeltet mellem to indsatser angiver, om de kan udføres på samme besøg, og hvis ja, hvordan kontrollen skal dokumenteres i kontrolsystemet. Det har ikke betydning, om du finder en kontrolindsats vandret eller lodret. Venstre nederste del af skemaet har samme indhold som øverste højre del af skemaet, fordi de samme kombinationer af indsatser findes hvert sted.

Tabel 7 Forklaring på farve i krydsfeltet mellem to indsatser

Grå felter	De to kontrolindsatser kan ikke udføres på samme besøg
Farvede felter	De to indsatser kan godt eller kan i nogle tilfælde udføres på samme besøg. Farven afspejler kontrolindsatsen, der skal registreres på kontrollen.

Kontrol af aktiviteter med særlige frekvenser kan udføres som en del af alle kontrolindsatser. Den tilsynsførende skal så vidt muligt kontrollere aktiviteter med særlige frekvenser på kontrolbesøg, der alligevel skal udføres i kontrolobjektet, se kapitel 4.9. Kontrol af aktiviteter med særlige frekvenser kan også udføres på målrettede kontroller som f.eks. kampagnekontroller, selvom det ikke fremgår af kampagnebeskrivelsen.

Derfor fremgår kontrol med aktiviteter med særlige frekvenser ikke af skemaet herunder.

Kontrolundertypen 'Særlig frekvens – Målrettet' skal kun registreres på en kontrol i kontrolsystemet, hvis kontrollens indhold kun er en eller flere aktiviteter med særlige frekvenser.

11.1 Kan flere kontrolindsatser udføres på samme kontrolbesøg?

Samkøring af to kontrolindsatser er beskrevet i Tabel 8 og Tabel 9.

Udgangspunktet for samkøring af to kontrolindsatser er, at en målrettet kontrol i visse tilfælde kan samkøres med en standardkontrol. I det tilfælde skal kontrollen registreres efter retningslinjerne for standardkontrollen.

Sidst på året kan det desuden være nødvendigt af planlægningsmæssige årsager at samkøre tre eller fire kontrolindsatser i kontrolobjekter med kort åbningsperiode eller kontrolobjekter med mange kontroller. Her gælder samme princip som ovenfor, dvs. at kontrollen skal registreres efter retningslinjerne for standardkontrollen. Eksempelvis kan en stikprøvebaseret basiskontrol, første opfølgende kontrol efter et påbud og en akut opstået tilbagetrækningssag samkøres.

Tabel 8 Samkøring af to kontrolindsatser i kontrolkategorierne basiskontrol og dybdegående kontrol på samme kontrolbesøg

	Stikprøvebaseret basiskontrol – Første besøg	Stikprøvebaseret basiskontrol	Frekvensbaseret basiskontrol	Hændelsesbaseret kontrol	Beredskabskontrol	Kampagnekontrol
Stikprøvebaseret basiskontrol – Første besøg		Nej	Nej	Ja > Ordinær kontrol > Stikprøvebaseret basiskontrol – Første besøg Kontrolaktivitet = Hændelsesbaseret kontrol	Ja > Ordinær kontrol > Stikprøvebaseret basiskontrol – Første besøg Kontrolaktivitet = Beredskabskontrol	Nej
Stikprøvebaseret basiskontrol	Nej		Nej	Ja > Ordinær kontrol > Stikprøvebaseret basiskontrol Kontrolaktivitet = Hændelsesbaseret kontrol	Ja > Ordinær kontrol > Stikprøvebaseret basiskontrol Kontrolaktivitet = Beredskabskontrol	Nej
Frekvensbaseret basiskontrol	Nej	Nej		Ja > Ordinær kontrol > Frekvensbaseret basiskontrol Kontrolaktivitet = Hændelsesbaseret kontrol	Ja > Ordinær kontrol > Frekvensbaseret basiskontrol Kontrolaktivitet = Beredskabskontrol	Kun undtagelsesvist * > Ordinær kontrol > Frekvensbaseret basiskontrol



	Stikprøvebaseret basiskontrol – Første besøg	Stikprøvebaseret basiskontrol	Frekvensbaseret basiskontrol	Hændelsesbaseret kontrol	Beredskabskontrol	Kampagnekontrol
Hændelsesbaseret kontrol	Ja > Ordinær kontrol > Stikprøvebaseret basiskontrol – Første besøg Kontrolaktivitet = Hændelsesbaseret kontrol	Ja > Ordinær kontrol > Stikprøvebaseret basiskontrol Kontrolaktivitet = Hændelsesbaseret kontrol	Ja > Ordinær kontrol > Frekvensbaseret basiskontrol Kontrolaktivitet = Hændelsesbaseret kontrol		Ja > Ordinær kontrol > Hændelsesbaseret kontrol Kontrolaktivitet = Beredskabskontrol	Ja, hvis kampagnekontrollen har standardomfang > Ordinær kontrol > Kampagnekontrol Kontrolaktivitet = Hændelsesbaseret kontrol
Beredskabskontrol	Ja > Ordinær kontrol > Stikprøvebaseret basiskontrol – Første besøg Kontrolaktivitet = Beredskabskontrol	Ja > Ordinær kontrol > Stikprøvebaseret basiskontrol Kontrolaktivitet = Beredskabskontrol	Ja > Ordinær kontrol > Frekvensbaseret basiskontrol Kontrolaktivitet = Beredskabskontrol	Ja > Ordinær kontrol > Hændelsesbaseret kontrol Kontrolaktivitet = Beredskabskontrol		Ja > Ordinær kontrol > Kampagnekontrol Kontrolaktivitet = Beredskabskontrol
Kampagnekontrol	Nej	Nej	Kun undtagelsesvist * > Ordinær kontrol > Frekvensbaseret basiskontrol	Ja, hvis kampagnekontrollen har standardomfang > Ordinær kontrol > Kampagnekontrol Kontrolaktivitet = Hændelsesbaseret kontrol	Ja > Ordinær kontrol > Kampagnekontrol Kontrolaktivitet = Beredskabskontrol	

* Undtagelsesvist, hvis det er nødvendigt af planlægningsmæssige hensyn f.eks. i kontrolobjekter med mange kontroller eller for at overholde tidsfristerne, eller ved kontroller sidst på året.

Tabel 9 Samkøring af opfølgende kontrol med øvrige kontrolindsatser på samme kontrolbesøg

	Opfølgende kontrol efter indskær- pelse	1. opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.	2. opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.
Stikprøvebaseret basiskontrol	Kun undtagelsesvist * > Ordinær kontrol > Stikprøveba- seret basiskontrol OBS! Må kun fakturere tid brugt på opfølgning	Kun undtagelsesvist * > Ordinær kontrol > Stikprøveba- seret basiskontrol OBS! Må kun fakturere tid brugt på opfølgning	Kun undtagelsesvist * > Ordinær kontrol > Stikprøveba- seret basiskontrol Flueben i 2. opfølgende kontrol OBS! Må <u>ikke</u> faktureres som opføl- gende kontrol
Frekvensbaseret basiskontrol	Kun undtagelsesvist * > Ordinær kontrol > Frekvensbase- ret basiskontrol OBS! Kun tid brugt på opfølgning faktureres som opfølgende kontrol **	Kun undtagelsesvist * > Ordinær kontrol > Frekvensbase- ret basiskontrol OBS! Kun tid brugt på opfølgning faktureres som opfølgende kontrol **	Kun undtagelsesvist * > Ordinær kontrol > Frekvensbase- ret basiskontrol Flueben i 2. opfølgende kontrol. OBS! Må <u>ikke</u> faktureres som opføl- gende kontrol
Hændelsesbaseret kontrol	Ja > Ekstra kontrol > Opfølgning: Ind- skærpelse Kontrolaktivitet = Hændelsesbaseret kontrol OBS! Faktureres som opfølgende kontrol	Kun undtagelsesvist * > Ordinær kontrol > Hændelsesba- seret kontrol OBS! Må kun fakturere tid brugt på opfølgning	Ja > Ekstra kontrol > Opfølgning: 2. besøg Kontrolaktivitet = Hændelsesbaseret kontrol OBS! Faktureres som opfølgende kontrol
Beredskabskontrol	Ja > Ekstra kontrol > Opfølgning: Ind- skærpelse Kontrolaktivitet = Beredskabskontrol OBS! Faktureres som opfølgende kontrol	Ja > Ekstra kontrol > Opfølgning: På- bud, forbud, bøde Kontrolaktivitet = Beredskabskontrol OBS! Må kun fakturere tid brugt på opfølgning	Ja > Ekstra kontrol > Opfølgning: 2. besøg Kontrolaktivitet = Beredskabskontrol OBS! Faktureres som opfølgende kontrol
Kampagnekontrol	Kun undtagelsesvist * > Ekstra kontrol > Opfølgning: Ind- skærpelse OBS! Må <u>ikke</u> fakturere tid brugt på kampagnekontrol	Kun undtagelsesvist * > Ekstra kontrol > Opfølgning: På- bud, forbud, bøde OBS! Må <u>ikke</u> fakturere tid brugt på kampagnekontrol	Kun undtagelsesvist * > Ekstra kontrol > Opfølgning: 2. besøg OBS! Må <u>ikke</u> fakturere tid brugt på kampagnekontrol



Opfølgende kontrol efter indskærpelser		Ikke relevant	Ikke relevant
1. opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.	Ikke relevant		Ikke relevant
2. opfølgende kontrol efter påbud, forbud, bøder m.v.	Ikke relevant	Ikke relevant	

* Undtagelsesvist, hvis det er nødvendigt af planlægningsmæssige hensyn f.eks. i kontrolobjekter med mange kontroller eller for at overholde tidsfristerne, eller ved kontroller sidst på året.

** I engros omfattet af frekvensbaseret basiskontrol må alene tid brugt til opfølgning faktureres som opfølgende kontrol. Den resterende tid faktureres som frekvensbaseret basiskontrol i engros.

12 Frivillig kontrolordning for kæder

Kædekontrolordning på fødevarerområdet indebærer, at kontrollen med kædekontrolobjekter gennemføres dér, hvor ansvaret og styringen ligger – kontrol ved kilden. Kontrol med de dele af fødevarelovgivningen, hvor kædehovedkontoret har ansvaret og varetager styringen, foretages derfor i kædehovedkontoret.

Den frivillige kontrolordning for kæder er nærmere beskrevet i 'Vejledning om kædekontrol til foder- og fødevarevirksomheder'.

[Vejledningen er tilgængelig på siden om kædekontrol på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

12.1 Formål med kædekontrol

Formålet med kædekontrol er

- en mere forenklet og ensartet kontrol med kædens kontrolobjekter,
- nemmere adgang for både kæden og fødevarekontrollen til at kommunikere med hinanden om de udfordringer, som virksomhederne og fødevarekontrollen møder i det daglige, og
- kontrol ved kilden.

12.2 Målgruppe for kædekontrol

En kæde er en gruppe af virksomheder, som via fælles navn og markedsføring fremtræder som en samlet enhed. Dertil skal kæden have tilknyttet et hovedkontor som via ejerskab eller kontrakt har ansvar og styring over kædens overholdelse af dele af foder- eller fødevarelovgivningen.

For detailkæder skal der være minimum 10 virksomheder, fordelt på forskellige adresser, tilknyttet det samme kædehovedkontor. For engroskæder er kravet minimum fem virksomheder, fordelt på forskellige adresser, tilknyttet det samme kædehovedkontor.

12.3 Fødevarestyrelsen kontakter nye kædekontrolvirksomheder telefonisk

Kædekontrolkoordinatorerne kontakter nye kædekontrolvirksomheder kort efter opstart for at fastsætte risikoplysninger og indplacere i den endelige branche.

12.4 Antal og type basiskontrolbesøg for kædekontrolobjekter

De fleste kædekontrolobjekter i detailkæder og enkelte af engroskæderne under kædeordningen vil få stikprøvebaseret basiskontrol jf. kapitel 3.

De øvrige kædekontrolobjekter vil få frekvensbaseret basiskontrol i de enkelte kædekontrolobjekter, som fastsættes efter de sædvanlige principper jf. kapitel 4.

Nedsættelse af planlagte antal kontroller i kæder med frekvensbaseret basiskontrol og regelefterlevelse over gennemsnittet

Kæder med kontrolobjekter med frekvensbaseret basiskontrol kan få nedsat antallet af basiskontroller. Hvis kædehovedkontoret har ansvaret for og varetager styring af risikoanalyse og egenkontrolprogram for samtlige kædekontrolobjekter omfattet af kæden, og hvis regelefterlevelsen er over gennemsnittet (defineret nedenfor), får kæden reduceret deres samlede antal kontroller i kæden med 1/3. Antallet af kædekontroller svarer til summen af de aktuelle standard- eller reducerede frekvenser for kædens kontrolobjekter, eller de nedsatte frekvenser pga. registrering som 3. parts certificeret. Se kapitel 13 vedr. kontrol af 3. parts certificerede kontrolobjekter. Kædekontrollfrekvensen opgøres pr. den 1. oktober det foregående år.

Høj regelefterlevelse er i forbindelse med kædekontrollen defineret som, at kontrolobjekterne i kæden i de foregående 24 måneder har haft en højere regelefterlevelse end gennemsnittet inden for samme branchegruppe. Ved regelefterlevelse menes andel kontrolrapporter uden anmærkninger. Regelefterlevelsen opgøres pr. 1. oktober det foregående år.

I disse kæder planlægges den frekvensbaserede basiskontrol for kæden som helhed og ikke for det enkelte kontrolobjekt omfattet af kædekontrollen. Kædekoordinatoren skal nedskrive POK i KOR for de kontrolobjekter, som kædekoordinatoren vælger skal have nedsat antal kontrolbesøg.

For kædekontrolobjekter i kæder med frekvensbaseret basiskontrol og god regelefterlevelse, der udtræder af kædekontrolordningen, fastsættes planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) for den resterende del af året efter samme retningslinjer som for nystartede virksomheder, se kapitel 15.7. Det betyder, at POK for resten af året skal stå i rimeligt forhold til, hvor stor en del af året, der er tilbage.



12.5 Kontrollen er uanmeldt ved kædekontrol

Kontrolbesøg under kædekontrolordningen skal som udgangspunkt gennemføres uanmeldt for at give et reelt øjebliksbillede af kontrolobjektet. Læs mere om uanmeldt kontrol m.v. i kapitel 2.8.

12.6 Kontrollens indhold ved kontrol af kædekontrolobjekter

Kædekoordinator udarbejder som udgangspunkt for hvert år en kontrolplan for hver kæde, hvor det beskrives, hvilke emner, der kontrolleres i kædehovedkontoret og dermed ikke skal kontrolleres i kædekontrolobjekterne, og hvilke emner, der skal kontrolleres i kædekontrolobjektet ved basiskontrollen.⁷

For engros kædekontrolobjekter, som er godkendt til eksport til USA er det dog muligt, at kædekoordinator kun udarbejder en overordnet kontrolplan med de emner, som skal kontrolleres lokalt. Den lokale kontrolenhed udarbejder den lokale kontrolplan, som skal omfatte emnerne udpeget af kædekoordinatoren, men kan også omfatte emner, som den lokale kontrolenhed skal kontrollere i forbindelse med de daglige og ugentlige kontroller (SSOP, HACCP, SPS).

Kontrolplanen skal bl.a. sikre, at den tilsynsførende ikke kontrollerer emner i kædekontrolobjektet, som skal kontrolleres i kædehovedkontoret. Det kan nævnes, at den tilsynsførende ikke skal foretage kontrol af CVR- og P-numre i de enkelte kædekontrolobjekter. Det kontrollerer kædekoordinatoren i kædekontrolhovedkontoret.

Kædekontrolobjekter og kædehovedkontorkontrolobjekter kan også få andre typer kontrol, f.eks. hændelsesbaseret kontrol, beredskabskontrol, kampagnekontrol og opfølgende kontrol.

12.7 Dokumentation af kædekontrol

Kædekontrol har ingen særlig kontroltype eller kontrolundertype. Kontroltype og -undertype afhænger af kontrolindsatsen.

Den tilsynsførende skal i øvrigt dokumentere kontrollen efter retningslinjerne i Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevareretailvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11A) og Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevarerengrosvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11B).

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

⁷ Procedurer for kædekontrol findes i Fødevarestyrelsens interne digitale tilsynstaske.

13 Frivillig kontrolordning for tredjepartscertificerede kontrolobjekter

Kontrolobjekter kan vælge at lade sig certificere af et certificeringsorgan. Det er frivilligt for kontrolobjekter at vælge at lade sig tredjepartscertificere.

13.1 Formål med kontrolordning for tredjepartscertificerede virksomheder

Formålet med den frivillige kontrolordning for tredjepartscertificerede virksomheder er, at virksomheder, der er registreret som tredjepartscertificerede, får nedsat kontrolfrekvens, og at kontrollen udføres mere intelligent ved at tage hensyn til resultaterne fra den audit, som certificeringsorganerne har udført. Forudsætningerne for nedsættelse af kontrolfrekvensen er, at kontrolobjektet har et certificeret kvalitetsstyringssystem, og at standard- eller reduceret frekvens for antal årlige frekvensbaserede basiskontrolbesøg (POK) er mindst 1.

13.2 Målgruppe for kontrolordning for tredjepartscertificerede virksomheder

Målgruppen er virksomheder, der er tredjepartscertificerede.

13.3 Kontrollens indhold ved kontrolordning for tredjepartscertificerede virksomheder

Kontrollens indhold er beskrevet i Fødevarestyrelsens interne 'Vejledning om kontrol af virksomheder, der er registreret som tredjepartscertificerede'⁸.

Ved kontrol i 3. partscertificerede kontrolobjekter indgår en gennemgang af certificeringsorganets auditrapporter i screeningen. Emnerne i auditrapporterne og lovgivningsområderne på Fødevarestyrelsens kontrolrapport har forskelligt omfang og indhold. Resultater fra certificeringsorganets kontrol kan derfor give anledning til:

- At lovgivningsområder, der var planlagt kontrolleret, vurderes som tilstrækkeligt kontrolleret af 3. parten, hvis emnerne er uden afvigelser, eller hvis afvigelserne er lukkede.
- At udvide kontrollen til at omfatte lovgivningsområder, der ikke var planlagt kontrolleret ved den aktuelle kontrol, hvis 3. parten har fundet afvigelser.

For 3. partscertificerede kontrolobjekter, kan emner, som certificeringsorganet har kontrolleret, indgå i kontrolplanlægning over en treårig periode. Dette er under forudsætning af, at emnerne er dokumenteret i certificeringsorganets auditrapporter uden afvigelser, eller at evt. afvigelser er lukket.

Nedsat kontrolfrekvens for 3. partscertificerede kontrolobjekter

Kontrolobjekter i branchegrupperne engros og detail med engros, som er i risikogruppen "Særlig høj" og er registreret til 3. partscertificeringsordning med en reduceret frekvens på 2, får nedsat den reducerede frekvens til 1 efter ét år med reduceret frekvens. Nedsættelsen af antal årlige frekvensbaserede basiskontrolbesøg får virkning, når Fødevarestyrelsen har registreret virksomheden som 3. partscertificeret. Det første kontrolbesøg efter registreringen skal som udgangspunkt være efter den nye nedsatte kontrolfrekvens.

Nedsatte kontrolfrekvenser for 3. partscertificerede kontrolobjekter i branchegrupperne engros og detail med engros

Tabel 10 Nedsatte kontrolfrekvenser for 3. partscertificerede kontrolobjekter i branchegrupperne engros og detail med engros

Risikogruppe	Nedsat standardfrekvens	Nedsat reduceret frekvens
Særlig høj	3	2 som nedsættes til 1 efter 1 år med reduceret frekvens
Høj	1	0,5
Middel	0,5	0,5
Lav	0,5	0,5
Ultralav	-	-

⁸ Vejledning findes i Fødevarestyrelsens interne digitale tilsynstaske.

Hvis en tredjepartscertificeret fødevarer virksomhed ikke har en fast kontrolfrekvens ved tilmelding til kontrolordningen, så vil den få tildelt en på baggrund af virksomhedens risikokarakterisering.

Tabel 11 Nedsatte kontrolfrekvenser for 3. partscertificerede kontrolobjekter i detail

Risikogruppe	Nedsat standardfrekvens	Nedsat reduceret frekvens
Høj	1	0,5
Middel	0,5	0,5
Lav	0,5	0,5
Ultralav	-	-

13.4 Basiskontrollen kan være anmeldt ved kontrolordning for tredjepartscertificerede virksomheder

Den tilsynsførende kan på forhånd aftale tidspunktet for besøg, når besøgene er frekvensbaseret basiskontrol eller stikprøvebaseret basiskontrol. Tidspunktet kan aftales, da det er vigtigt, at kvalitetschefen eller en anden, der kender kvalitetsstyringssystemet og auditrapporterne fra certificeringsbureauerne, er til stede ved kontrolbesøget. Kontrolbesøget kan også foretages uanmeldt. Se retningslinjer for Fødevarestyrelsens anmeldelse af kontrollen i kapitel 2.8.

13.5 Dokumentation af kontrolordning for tredjepartscertificerede virksomheder

Tredjepartskontrol har ingen særlig kontroltype og kontrolundertype. Kontroltype og -undertype afhænger af den gennemførte kontrolindsats.

Den tilsynsførende skal i øvrigt dokumentere kontrollen efter retningslinjerne i Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevareretailvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11A) og Vejledning om dokumentation af kontrol i fødevarerengrosvirksomheder (Kontrolvejledningens bilag 11B).

[Kontrolvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

14 Risikokarakterisering

Formålet med den individuelle risikokarakterisering er at differentiere de ca. 130.000 fødevarekontrolobjekter.

Det vil sige at vurdere hvor risikable hver enkelt kontrolobjekts aktiviteter, processer, produkter m.v. er i forhold til andre kontrolobjekter.

På baggrund af kontrolobjektets individuelle risikokarakterisering, bliver kontrolobjektet tildelt risikopoint og indplaceret i én af fem risikogrupper.

Den individuelle risikokarakterisering bliver brugt til at inddele kontrolobjekter i forhold til hvilken type basiskontrol, de skal have: Stikprøvebaseret eller frekvensbaseret basiskontrol.

Inden for de kontrolobjekter, der får frekvensbaseret basiskontrol, er indplacering i risikogruppe afgørende for, hvilken standardfrekvens og evt. reduceret frekvens de får tildelt. Risikokarakterisering udføres af den tilsynsførende

Risikokarakterisering foretages af den tilsynsførende i nye kontrolobjekter og opdateres løbende i forbindelse med kontrol, se kapitel 2.4. Den tilsynsførende vurderer, hvilke af de fastsatte risikoplysninger der er relevante i forhold til et kontrolobjekts aktiviteter, produkter m.v. og registrerer risikoplysningerne i Kontrolobjektregistret (KOR). De fastsatte risikoplysninger er beskrevet i dette kapitel. Den tilsynsførende kan anvende en intern folder, som giver et overblik over risikoplysningerne. Der findes to foldere; en folder til risikokarakterisering af kontrolobjekter for detail og primærproducenter, og en folder til risikokarakterisering af kontrolobjekter for engros og detail med engros⁹.

I folderen for engros/detail med engros er desuden beskrevet de risikoplysninger, som skal bruges for virksomheder med kosttilskud, uanset om det er i engros/detail med engros eller i detail. Nogle risikoplysninger gælder ikke alle branchegrupper, og det er afspejlet i folderen, så hver folder kun indeholder de relevante risikoplysninger for hhv. detail/primærproducenter og engros/detail med engros (bortset fra kosttilskud).

14.1 Formål

Formålet med individuel risikokarakterisering er at gruppere kontrolobjekter i forskellige risikogrupper ud fra fastsatte risikoplysninger, som er registreret i Kontrolobjektregistret (KOR). Det skal være med til at sikre, at Fødevarestyrelsen bruger sine kontrolressourcer mest hensigtsmæssigt. De fastsatte risikoplysninger er samtidig Fødevarestyrelsens vurdering af, hvor risikable forskellige processer, aktiviteter og produkter er.

14.2 Målgruppe

Risikokarakteriseringen foretages for alle de fødevarevirksomheder, som Fødevarestyrelsen fører kontrol med. Primærproducenter som landmænd, biavlere, jægere og fiskere er ikke omfattet. Spirevirksomheder og primærproducenters levering af visse animalske primærprodukter og visse animalske fødevarer direkte til endelige forbrugere (stalddørssalg) eller til lokale detailvirksomheder er omfattet, f.eks. levering af æg, fjerkræ og kaniner og fiskefartøjers levering af fisk over ræling eller fra en bod på kajen. Biavlere som blander honning med andre ingredienser, er detailbutikker og dermed omfattet. Den individuelle risikokarakterisering danner grundlag for kontrolfrekvensen for målgruppen af kontrolobjekter hørende til indsatsen frekvensbaseret basiskontrol. For kontrolobjekter omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol indgår risikokarakteriseringen i udpegningen til stikprøvebaseret basiskontrol.

14.3 Risikoplysningernes overordnede inddeling

Den aktivitetsbaserede risikokarakterisering af den enkelte fødevarevirksomhed sker på baggrund af risikoplysninger, som er inddelt i de fem kategorier vist i grønne kasser i Figur 2 herunder. Hver risikoplysning giver et antal risikopoint, og alle risikopoint for det enkelte kontrolobjekt summeres. Fra kapitel 14.9 gennemgås de fem kategorier. Nogle risikoplysninger lægger risikopoint til et kontrolobjekts sum, andre trækker risikopoint fra. Risikoplysninger, der trækker fra er aktiviteter og produkter, som kun udgør en lille risiko for fødevarsikkerheden. I folderne og KOR er sårbare forbrugere beskrevet under risikoaktiviteter.

⁹ Folderne findes i Fødevarestyrelsens interne digitale tilsynstaske.



Figur 2 Oversigt over risikooplysningernes overordnede inddeling

14.4 Risikogrupper

Et kontrolobjekt tildeles et antal risikopoint for hver risikooplysning. Pointene summeres og placerer kontrolobjektet i en af fem risikogrupper.

Tabel 12 Antal risikopoint i hver risikogruppe

Risikogruppe	Risikopoint
Særlig høj	>121
Høj	76-121
Middel	50-75
Lav	11-49
Ultralav	<=10

14.5 Kontrolfrekvenser for frekvensbaseret basiskontrol

Der er differentierede standard- og reducerede frekvenser for frekvensbaseret basiskontrol. Standard- og reduceret frekvens er fastsat for de 5 risikogrupper. Kontrolobjektets risikogruppe svarer altså til dets standard- eller reducerede frekvens. Beregning af risikopoint og indplacering i risikogruppe sker automatisk i KOR på baggrund af de registrerede risikooplysninger i det enkelte kontrolobjekt. Frekvenser for frekvensbaseret basiskontrol for risikogrupper er fastsat i Kontrolbekendtgørelsen.

Tabel 13 Risikogrupper og kontrolfrekvenser for frekvensbaseret basiskontrol

Risikogruppe	Risikopoint	Standardfrekvens	Reduceret frekvens	Reduceret 2
Særlig høj	>121	4	3	2
Høj	76-121	2	1	-
Middel	50-75	1	0,5	-
Lav	11-49	0,5	0,5	-
Ultralav	<=10	-	-	-

14.6 Alle relevante risikoplysninger for et kontrolobjekt skal registreres

Alle risikoplysninger, som er relevante for det pågældende kontrolobjekt, skal registreres. Beregningen af det samlede antal risikopoint sker automatisk, efter registreringerne er foretaget i KOR. Hvis der er logiske betingelser for pointtilde-
ling knyttet til en risikoplysning, f.eks. at den ikke kan give risikopoint, når en anden risikoplysning også er registreret, sker beregningen automatisk i systemet.

14.7 Flere risikoplysninger angående samme kontrolobjekt og/eller samme produkt

Et kontrolobjekt kan have mere end en risikoplysning og alle relevante risikoplysninger for et kontrolobjekt skal regi-
streres. Det gælder også, når aktiviteterne udføres på det samme produkt. Hvis et kontrolobjekt f.eks. først forarbejder et
stykke kød ved at gennemmarinere det og efterfølgende forarbejder det ved at varmebehandle det, skal både "Forarbejd-
ning, bortset fra varmebehandling og røgning" og "Forarbejdning, varmebehandling" registreres som risikoprocesser på
kontrolobjektet. Hvis et kontrolobjekt først hakker og efterfølgende steger grøntsager, skal både "Behandling af ikke-let-
fordærlige fødevarer eller fødevarer uden regelfastsat kølekrav" og "Forarbejdning, varmebehandling" registreres.

14.8 Risikoplysninger under bagatelgrænsen

Bagatelgrænsen i autorisationsvejledningen vedr. lejlighedsvisse arrangementer gælder for alle risikoplysninger.

[Autorisationsvejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

Det betyder, at hvis lejlighedsvisse arrangementer i et kontrolobjekt foregår op til ca. 30 dage om året, skal det ikke reg-
nes med og registreres som en risikoplysning i KOR. De ca. 30 dage kan afholdes som flere adskilte arrangementer
eller som en samlet periode.

- Eksempel: Hvis værtshuset op til jul arrangerer fem julefrokoster, hvor der serveres varm mad, skal dette ikke registreres som en risikoplysning, fordi det er under bagatelgrænsen.

Hvis naturlige aktiviteter for branchen kun sker i begrænset omfang, er det ikke at betragte som et lejlighedsvist arrange-
ment.

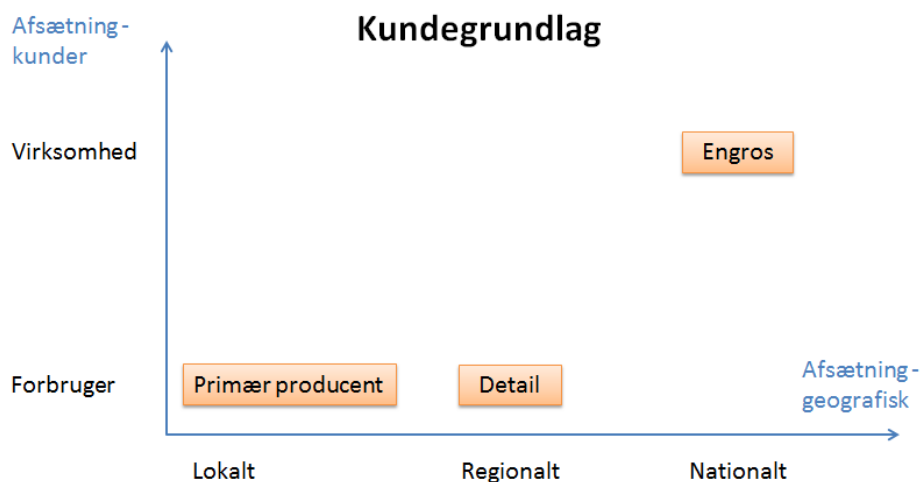
- Eksempel: Hvis en detailslagter kun salter og røger kød i op til ca. 30 dage om året, men saltningen og røgnin-
gen ikke sker i forbindelse med produktion til et arrangement, men til almindeligt salg i butikken, skal risikoop-
lysningen registreres i KOR

Lejlighedsvisse arrangementer i registrerede/autoriserede detailkontrolobjekter registreres i KOR under aktiviteter, Gene-
rel – lejlighedsvisse arrangementer/privatsfære.

For kontrolobjekter med fødevarekontaktmaterialer skal aktiviteten ikke registreres, hvis indførslen, fremstillingen eller
markedsføringen årligt højst udgør 1.000 enheder og en omsætning på højst 50.000 kroner.

14.9 Kundegrundlag

Til hver branche er der tilknyttet et kundegrundlag, baseret på hvem kontrolobjekterne afsætter produkter til. Der er tre
forskellige kundegrundlag, som hver har et antal risikopoint tilknyttet. Risikopoint afspejler den risiko, der er i forhold til
antallet af kunder og geografisk afsætning.



Figur 3 Diagram over kundegrundlag og afsætning geografisk og til forbrugere eller virksomheder

Det har stor betydning for den fødevarer sikkerhedsmæssige risiko, hvor mange forbrugere varerne når ud til. Derfor registrerer Fødevarestyrelsen, om kontrolobjektet afsætter til virksomheder i hele landet (svarende til engros), regionalt til forbrugere (svarende til detail) eller lokalt til forbrugere eller virksomheder (svarende til de fleste primærproducenter). Internethandel kategoriseres som anden handel med fødevarer inden for branchen, selvom kundegrundlag ofte er bredere.

Kundegrundlagets tre kategorier ses i Tabel 14:

Tabel 14 Risikopoint for kundegrundlag

Kundegrundlag	Risikopoint
Afsætning nationalt til virksomheder	55
Afsætning regionalt til forbrugere	10
Afsætning lokalt til forbrugere eller virksomheder	5

Kundegrundlag er knyttet til brancher. Det betyder, at kundegrundlaget automatisk registreres i KOR, når et kontrolobjekt tildeles en branche. Kombinationen mellem branche og kundegrundlag ses i tabellen over brancher i kapitel 17.

Nogle af risikoplysningerne i dette kapitel gælder ikke alle kundegrundlag. Det er nævnt ved de pågældende risikoplysninger. Branchegruppen detail med engros betragtes i forhold til risikoplysninger som engros. Branchegruppen primærproducent risikokarakteriseres som detail, bortset fra risikoplysningen "Animalske fødevarer".

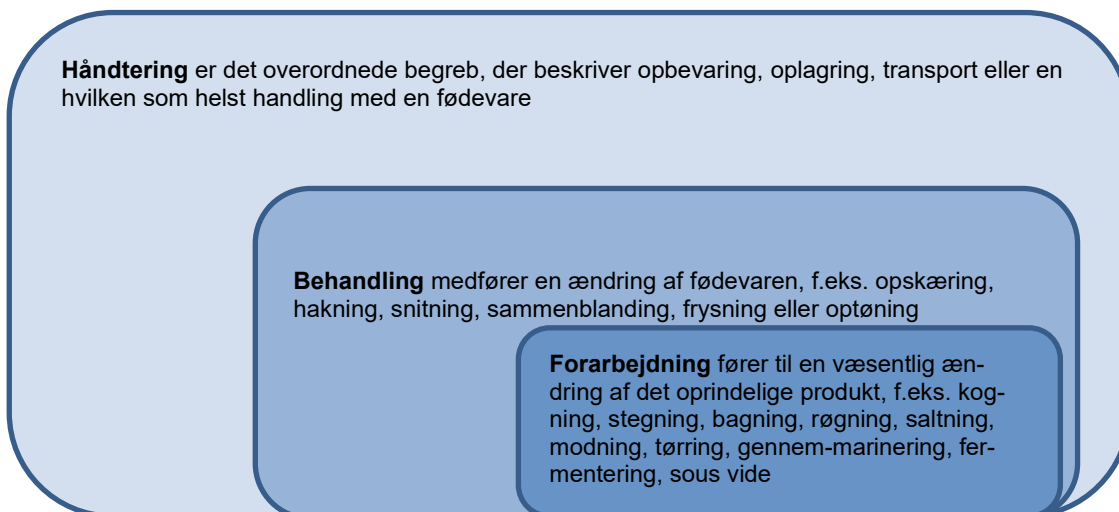
Der er få brancher, som ikke har et kundegrundlag i forhold til risikoberegning, enten fordi deres kontrolfrekvens er bestemt af anden lovgivning, eller fordi de ikke er omfattet af kravet om registrering i Danmark eller vejledningen om kontrolindsatser. Det gælder f.eks. udenlandske fødevarer virksomheder.

14.10 Håndtering, behandling og forarbejdning

Begreberne håndtering, behandling og forarbejdning bliver brugt om risikoprocesser, derfor er deres definitioner vigtige i forbindelse med risikokarakterisering. Begreberne er beskrevet nærmere i 'Bilag 2 Definitioner' i Hygiejnev vejledningen.

[Hygiejnev vejledningen er tilgængelig på Fødevarestyrelsens hjemmeside.](#)

Bilaget indeholder desuden en liste over eksempler på processer inden for de tre begreber. Figur 4 illustrerer sammenhængen mellem dem:



Figur 4 Illustration af sammenhængen mellem begreberne håndtering, behandling og forarbejdning

Håndtering er det overordnede begreb, der dækker en hvilken som helst handling med en fødevarer.

Behandling beskriver en aktivitet, der medfører en ændring af fødevaren.

Forarbejdning af fødevarer er enhver behandling, der fører til en væsentlig ændring af det oprindelige produkt.

Håndtering er det bredeste begreb og omfatter alle handlinger med en fødevare og altså også handlinger, som hører under behandling og forarbejdning. Behandling omfatter alle handlinger, der medfører en ændring af fødevaren, uanset om det er en væsentlig ændring eller ej. Derfor er en forarbejdning også en behandling. Forarbejdning er det smalleste begreb, som kun omfatter handlinger, der fører til en væsentlig ændring af det oprindelige produkt. Behandling er en delmængde af håndtering, og forarbejdning er en delmængde af behandling.

Eksempler på handlinger, som er håndtering, men ikke behandling eller forarbejdning: transport, emballering, opbevaring eller oplagring.

Eksempler på handlinger, som er behandling, men ikke forarbejdning: adskillelse, blanding/mixning, partering, udskæring, udbening, hakning, afhudning, flåning, formaling, rensning, afskalning, knusning, frysning eller optøning.

Eksempler på handlinger, som er forarbejdning:

- varmebehandling: kogning, stegning, bagning, sous vide, varmebehandling ved lav temperatur,
- kold- og varmrøgning,
- saltning,
- modning,
- tørring,
- gennem-marinerer (så strukturen i fødevaren er ændret hele vejen igennem produktet),
- fermentering,
- ekstrudering (en termo-mekanisk-proces, hvor en masse presses gennem et formgivet mundstykke. Det anvendes til fremstilling af f.eks. morgenmadsprodukter, pasta, chips/snacks og vegetabilsk "kød", hvor man bl.a. ønsker en specifik form og tørring),
- ekstraktion (udvaskning af et eller flere stoffer fra en fødevare ved hjælp af et ekstraktionsmiddel, f.eks. udvinning af olie eller fedt fra plantematerialer) og forarbejdning ved hjælp af højt tryk.

14.11 Risikoprocesser

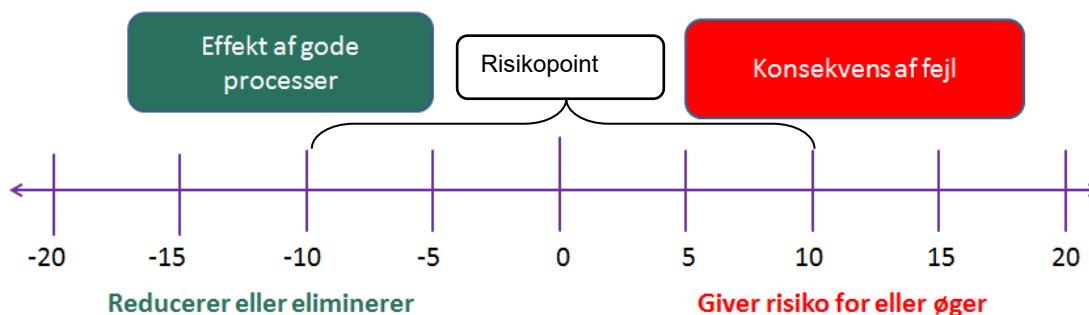
Processer i fødevarereproduktion kan medføre risici for den færdige fødevare og dermed forbrugeren. Derfor har Fødevarestyrelsen identificeret en række risikoprocesser, som registreres som risikooplysninger og udløser risikopoint.

Fødevarestyrelsen har fastsat risikopoint for hver risikoproces ud fra en vurdering af, hvor stor risikoprocessens mikrobiologiske og kemiske påvirkning er.

Fastlæggelsen af risikopoint for hver risikoproces er sket ved en faglig vurdering af mulig effekt og konsekvens af processen – begge dele er vurderet både med hensyn til mikrobiologiske og kemiske risici. Med effekt menes en positiv påvirkning på fødevarerens sikkerhed, som en proces giver, hvis den udføres korrekt. Med konsekvens menes en negativ påvirkning på fødevarerens sikkerhed, som en proces giver, hvis den ikke udføres korrekt. Effekt og konsekvens er vurderet på en tosidet skala afbildet i Figur 5.

Effekten af gode processer, som nedsætter eller fjerner et uønsket indhold eller mindsker spredning af sundhedsskadelige organismer, får tildelt minuspoint på den tosidede skala.

Konsekvensen af processer, der ikke udføres korrekt ved f.eks. at give risiko for eller øge et uønsket indhold eller spredning af sundhedsskadelige mikroorganismer, får tildelt pluspoint på den tosidede skala.



Figur 5 Illustration af, hvordan antal risikopoint for en risikoproces er udregnet

De faglige vurderinger af hver risikoproces har taget udgangspunkt i:

- Effekt
 - Mindsker en proces den mikrobiologiske risiko for en fødevare, hvis processen udføres korrekt?

- Mindsker en proces risikoen for skadelige kemiske stoffer i en fødevare, hvis den udføres korrekt?
- Konsekvens
 - Er der mikrobiologiske risici forbundet med processen, hvis den ikke udføres korrekt?
 - Er der risiko for kemiske forureninger ved processen, hvis den ikke udføres korrekt?

Størrelsen af effekter og konsekvenser er tildelt værdier ud fra faglige vurderinger af deres betydning for den samlede risiko i forhold til fødevaren. Værdierne ses i Tabel 15. For hver proces er antallet af risikopoint forskellen mellem sumværdien for effekt og sumværdien for konsekvens. Det betyder, at der tildeles flest risikopoint for processer, hvor der er størst forskel mellem en positiv effekt af at udføre processen korrekt og den negative konsekvens af at udføre processen forkert. Fødevarestyrelsen vurderer, at processer har den største risiko, hvor afstanden mellem effekt af en korrekt udført proces og konsekvens af en fejl er størst.

Risikoprocesserne er følgende:

Tabel 15 Risikopoint for risikoprocesser

Risikoprocesser	Effekt			Konsekvens			Risiko-po- int
	Mikrobio- logi	Kemi	Sum	Mikrobio- logi	Kemi	Sum	
Behandling af ikke-letfordærlige fødevarer eller fødevarer uden regelfastsat kølekrav	0	0	0	5	0	5	5
Behandling af jordforurenede fødevarer, herunder afhudning/flåning/plukning	-5	0	-5	10	0	10	15
Forarbejdning, varmebehandling	-10	0	-10	10	10	20	30
Forarbejdning, varmebehandling af fødevarer modtaget klar til varmebehandling	-5	0	-5	5	10	15	20
Forarbejdning, alternativ varmebehandling, herunder sous vide og langtidsstegning ved lav temperatur	-10	0	-10	20	5	25	35
Forarbejdning, røgning	-5	0	-5	5	10	15	20
Forarbejdning, bortset fra varmebehandling og røgning	-5	0	-5	5	5	10	15
Håndtering DETAIL inkl. opbevaring af letfordærlige fødevarer og/eller fødevarer med regelfastsat kølekrav	0	0	0	5	0	5	5

Et kontrolobjekt kan godt have mere end én risikoprocess. I de tilfælde summeres point for de processer, som er registreret på kontrolobjektet, se kapitel 14.7. Den eneste undtagelse er, hvis et kontrolobjekt både har registreret risikoprocessen "Forarbejdning, varmebehandling af fødevarer modtaget klar til varmebehandling" og en af de andre varmebehandlingsprocesser. I det tilfælde får kontrolobjektet ikke risikopoint for "Forarbejdning i form af varmebehandling af fødevarer modtaget klar til varmebehandling". Kontrolobjekter, som har risikoprocesserne "Forarbejdning, varmebehandling" og "Forarbejdning, varmebehandling af fødevarer modtaget klar til varmebehandling", f.eks. hvis de både former og steger hakkebøffer og modtager halve kyllinger klar til stegning, skal have registreret begge processer i KOR – også selv om kontrolobjektet kun får risikopoint for "Forarbejdning, varmebehandling".

14.12 Baggrunden for valg af risikoprocesser

Risikoprocesserne er valgt, fordi de kan påvirke en fødevare i forhold til mikrobiologiske og/eller kemiske risici.

Mikrobiologiske risici

Mikrobiologiske risici forekommer i processer, hvor fødevaren kan komme i kontakt med råvarer, mennesker, redskaber, maskiner, produktbærende flader m.v., som indebærer risici for forurening med mikroorganismer, og/eller processer der giver risiko for kryds- eller re-kontamination. De processer er tildelt point i kolonnen "Konsekvens" i skemaet ovenfor. Nogle processer nedsætter fødevarens mikrobiologiske risiko. De risikoreducerende processer kan være f.eks. kogning, stegning, pasteurisering, varmrøgning, saltning, fermentering og lignende. I Tabel 15 ses risikoreduktion i kolonnen "Effekt". Nogle af disse processer, der har til hensigt at reducere mikrobiologiske risici, kan give et uønsket indhold af kemiske stoffer og er derfor også tildelt en værdi under "Konsekvens – kemi" i Tabel 15.

Kemiske risici

Kemiske risici omfatter, at fødevarer kan være eller blive forurenede med uønskede kemiske stoffer, eller at de kan indeholde naturlige toksiner. Selvom sådanne risici skal forebygges i primærproducentledet, skal kontrolobjekter i senere led også sikre sig, at fødevarer ikke behandles, sælges m.v., hvis indholdet af kemiske stoffer overstiger fastsatte grænseværdier. Som risikoprocesser i risikokarakteriseringen er det kun risici, der kan opstå i forbindelse med håndtering af fødevarer, der er relevante. Procesforureninger indgår med point i konsekvens-kolonnen i Tabel 15 ovenfor i de relevante risikoprocesser. Procesforureninger med kemiske stoffer kan opstå pga. konkrete procesbetingelser, f.eks. dannelse af akrylamid ved stegning/bagning eller PAH ved bl.a. røgning.

Risici, som altid er til stede og skal overvejes ved enhver håndtering af fødevarer, giver ikke risikopoint. Det gælder f.eks. forurening pga. rester af rengørings- og desinfektionsmidler og afsmitning fra fødevarekontaktmaterialer, hvis kontrolobjektet ikke sørger for at bruge egnet materiale.

Tilsætningsstoffer, aromastoffer og enzymer giver ikke risikopoint. Alle godkendte tilsætningsstoffer, aromastoffer og enzymer er risikovurderede og dermed sikre at anvende inden for de fastsatte grænseværdier. Grænseværdierne er som regel fastsat ud fra et teknologisk behov og ikke som en faregrænse. Derfor vil en overskridelse af grænseværdien f.eks. for et anvendt tilsætningsstof sjældent føre til, at fødevaren vurderes som farlig at indtage. Det kan derfor betragtes som mindre risikofyldt at anvende tilsætningsstoffer, aromastoffer og enzymer selv ved overskridelser end at udføre processer, hvor der dannes f.eks. akrylamid eller PAH.

14.13 Beskrivelse af risikoprocesser m.v.

Behandling af ikke-letfordærlige fødevarer eller fødevarer uden regelfastsat kølekrav: Behandling af ikke-letfordærlige fødevarer og fødevarer uden regelfastsat kølekrav indebærer en vis mikrobiologisk risiko. Denne risikoprocess anvendes for kontrolobjekter, som foretager behandling af ikke-letfordærlige fødevarer eller fødevarer uden regelfastsat kølekrav. Se beskrivelse af begrebet behandling i kapitel 14.10.

Eksempler på kontrolobjekter, som skal have denne risikoplysning er detail- og engroskontrolobjekter, som presser juice af appelsiner eller anden frugt/grønt, fremstiller spiseklare salater og dressinger, udskærer frugt, grønt, kager, dej m.v., afskaller eller/og formaler korn og kerner (f.eks. til produktion af mel) og mixer/blander f.eks. müsli, nøddeblandinger eller pulverblandinger. Risikoplysningen skal registreres, hvis kontrolobjektet indfryser eller optør ikke-letfordærlige fødevarer, f.eks. dej, bake-off brød, frisk frugt og krydderurter.

Indfrysning af letfordærlige fødevarer skal ikke særskilt registreres, det registreres for detailkontrolobjekter under risikoplysning "Håndtering inkl. opbevaring af letfordærlige fødevarer og/eller fødevarer med regelfastsat kølekrav".

Udskæring, mixning/blanding af fødevarer eller udportionering i umiddelbar forbindelse med salg eller servering skal ikke have risikoplysningen registreret.

Ved indfrysning af slushice og softice i detailbutikker skal risikoplysningen ikke registreres.

Behandling af jordforurenede fødevarer, herunder afhudning/flåning/plukning: Denne risikoplysning skal kun registreres for kontrolobjekter, som foretager behandling af fødevaren. Det skal ikke registreres på dagligvareforretningen, som modtager jordforurenede kartofler og sælger dem til kunderne i uændret stand; dagligvareforretningen håndterer kartoflerne, men behandler dem ikke.

Tilsvarende skal risikoplysningen ikke registreres for pakkevirkomheder (EE.46.30.88 Lager/lager-hotel og evt. engros-handel - Uden køl/frost.), der eksempelvis vasker kartofler og/eller fjerner toppen på gulerødder.

Ved jordforurenede fødevarer skal der være tale om synlig jord. Hvis der er jord ved rødderne/bunden af en porre, skal risikoplysningen om jordforurenede fødevarer registreres, når kontrolobjektet behandler porren, f.eks. renser den. Hvis der kun findes jord mellem bladene i toppen af porren ved at løsne bladene, skal risikoplysningen om behandling af jordforurenede fødevarer ikke registreres. Svampe med jord eller andet vækstmedie ved rødderne/bunden skal betragtes som jordforurenede. Hvis et kontrolobjekt tager jordforurenede fødevarer ind og vasker dem, skal risikoplysningen registreres. Behandling af jordforurenede fødevarer betyder, at kontrolobjektet skal have taget højde for jordforureningen i sine procedurer for behandling af fødevarerne.

Risikoplysningen registreres for kontrolobjekter, der modtager vildt, kaniner eller fjerkræ og selv får, afhuder eller plukker dyrene, og kontrolobjekter, som i forbindelse med slagtning af dyr får, afhuder eller plukker slagtedyr. Det kan altså være slagterier, vildthåndteringsvirksomheder, slagterbutikker og restauranter o.l., som modtager dyr direkte fra primærproducent, og primærproducenter, der slakter dyr til levering direkte til endelige forbrugere (staldørssalg) eller levering til lokale detailvirksomheder.

Forarbejdning, varmebehandling: "Forarbejdning, varmebehandling" registreres på kontrolobjekter, som foretager varmebehandling af fødevarer, som kontrolobjektet selv foretager behandling af før og/eller efter varmebehandlingen. Varmebehandlingen kan være af letfordærlige eller ikke-letfordærlige fødevarer.

Eksempler på processer i et kontrolobjekt, der skal registreres med denne risikoplysning, er kogning, stegning, bagning, ristning og langtidsstegning ved lav temperatur. Det kan f.eks. være stegning af kød, opvarmning af lakridsmasse, ristning af müsli, kogning af bolcher og kogning/blanchering af grøntsager, kogning af malt og humle til ølbrygning, pasteurisering af mælk.

Denne risikoplysning er relevant, når kontrolobjektet også foretager behandling af fødevarer før eller efter varmebehandling. Behandling er f.eks. afpudsning af kød, formning af hakkebøffer, udskæring af grøntsager, pølser, kød eller hele stege før og/eller efter stegning.

Nedkøling, genopvarmning og varmholdelse af de varmebehandlede fødevarer er omfattet af denne risikoproces.

Hvis kontrolobjektet både har "Forarbejdning, varmebehandling" og "Forarbejdning, varmebehandling af fødevarer modtaget klar til varmebehandling", f.eks. både steger hele stege og modtager halve kyllinger klar til stegning, skal begge risikoprocesser registreres i KOR.

Forarbejdning, varmebehandling af fødevarer modtaget klar til varmebehandling: "Forarbejdning i form af varmebehandling af fødevarer modtaget klar til varmebehandling" er en mindre mikrobiologisk risiko end "Forarbejdning, varmebehandling" og giver derfor færre risikopoint. "Forarbejdning, varmebehandling af fødevarer modtaget klar til varmebehandling" registreres, når kontrolobjektet modtager forarbejdningsklare fødevarer i portionsstørrelse, f.eks. færdigformede hakkebøffer, færdigpanerede fiskefileter, halve kyllinger, pomfritter eller færdigretter.

Risikoprocessen registreres også, hvis kontrolobjektet modtager forarbejdede fødevarer, som er forstegte eller på anden måde varmebehandlede, f.eks. færdigretter, pølser, forstegte kyllingevinger eller frikadeller.

Hvis kontrolobjektet også varmebehandler fødevarer, som de selv foretager behandling af før eller efter varmebehandlingen, skal "Forarbejdning, varmebehandling" også registreres på kontrolobjektet.

Nedkøling, genopvarmning og varmholdelse af de varmebehandlede fødevarer er omfattet af risikoprocessen.

Kontrolobjekter, som modtager kebab- eller shawarmaspyd, hele stege eller hele rå kyllinger, skal ikke registreres med denne risikoplysning, uanset om spyddene anvendes samme dag, eller om stegen eller kyllingen er klar til at putte i ovnen. Disse aktiviteter skal registreres med risikoprocessen "Forarbejdning, varmebehandling".

Forarbejdning, alternativ varmebehandling, herunder sous vide og langtidsstegning ved lav temperatur: Forarbejdning i form af alternativ varmebehandling, f.eks. sous vide og langtidsstegning ved lav temperatur, indebærer en forøget mikrobiologisk risiko, fordi der ikke sker det samme drab af bakterier som ved mere traditionel varmebehandling, hvis temperaturen er for lav eller behandlingstiden er for kort. Denne risikoaktivitet registreres, hvis kontrolobjektet varmebehandler fødevarer ved temperaturer under 75°C for kød og under 60°C for fisk.

Risikoaktiviteten skal registreres sammen med "Forarbejdning, varmebehandling" og/eller "Forarbejdning, varmebehandling af fødevarer modtaget klar til varmebehandling", afhængig af om kontrolobjektet modtager fødevarer, som det selv foretager behandling af før/efter varmebehandling eller forarbejdningsklare fødevarer. Disse alternative metoder kræver, at kontrolobjektet har procedurer for varmebehandlingen.

Risikoplysningen skal ikke anvendes ved stegning af hele stykker kød, som traditionelt overfladebrunes og serveres rødt/rosa, f.eks. roastbeef og oksemørbradbøf.

Forarbejdning, røgning: "Forarbejdning, røgning" registreres på kontrolobjekter, som foretager kold- eller varmrøgning af fødevarer, men kun hvor røgningen er en forarbejdning, dvs. den skal sikre en væsentlig ændring af fødevarer. Røgning, der alene udføres for smagens skyld og ikke betyder at fødevarer bliver forarbejdet (f.eks. rødbeder eller andre grøntsager, der røges) skal ikke have denne risikoplysning.

Forarbejdning bortset fra varmebehandling og røgning: "Forarbejdning, bortset fra varmebehandling og røgning" omfatter aktiviteter, som medfører en væsentlig ændring af fødevarer. Marinering er omfattet, såfremt strukturen af fødevarer ændres i hele fødevarer (gennem-marinering).

Risikoplysningen skal registreres ved fermentering af f.eks. kød og grøntsager, stiksaltning af kød og gravning af kød og fisk, syltning af agurker og kogte løg, fremstilling af gærede drikkevarer som f.eks. kombucha og cider, syring af mælkeprodukter og fremstilling af ost.

Fermentering i forbindelse med fremstilling af øl og vin skal ikke registreres som risikoplysning.

Håndtering DETAIL inkl. opbevaring af letfordærlige fødevarer og/eller fødevarer med regelfastsat kølekrav: Risikoplysningen "Håndtering og opbevaring af letfordærlige fødevarer og/eller fødevarer med regelfastsat opbevaringskrav" anvendes kun på detailkontrolobjekter og primærproducenter.

Risikoplysningen registreres, hvis kontrolobjektet håndterer letfordærlige fødevarer eller fødevarer med regelfastsat kølekrav. Håndteringen kan være f.eks. opbevaring, behandling eller forarbejdning. Relevante fødevarer er bl.a. flødekanter, mejeriprodukter, snittet grønt og udskåret frugt, hakket kød, pålægsgarvarer og stegte og røgede kød- og fiskeprodukter. Risikoplysningen registreres for kontrolobjekter, der håndterer fødevarer, f.eks. samler sandwiches, laver smørrebrød (herunder slicer pålæg) og laver kolde salater som f.eks. kartoffelsalat, hønsesalat og blandet salat, eller indfryser/optøer letfordærlige fødevarer og/eller fødevarer med regelfastsat kølekrav.

Primærproducenters levering af æg direkte til endelige forbrugere (stalddørssalg) skal ikke registreres med denne risikooplysning, da temperaturkrav for æg ikke gælder hos primærproducenter. Det samme gælder for primærproducentens levering af æg til egne detailvirksomheder på bedriften eller egen bod på lokalt marked, eller til eget ægpakkeri autoriseret til begrænset, lokal omsætning

14.14 Risikoaktiviteter

Nogle kontrolobjekter har udelukkende aktiviteter, der ikke i sig selv udgør nogen særlig risiko, og får derfor fratrasket et antal risikopoint. Andre har aktiviteter, der øger risikoen for fødevarerens sikkerhed, og som derfor tildeles point. Nedenfor ses Tabel 16 over aktiviteter, som udløser eller fratrækker risikopoint.

Tabel 16 Risikopoint for risikoaktiviteter

Risikoaktiviteter	Point
Fiskeauktion ENGROS – Udelukkende fiskeauktion	-50
Fabriksfartøj ENGROS – Udelukkende fabriksfartøj	-35
Fryseskib ENGROS – Udelukkende fryseskib	-35
Osteopskæring ENGROS – Udelukkende osteopskæring	-45
Samlecentral ENGROS – Udelukkende samlecentral	-50
Transport – Udelukkende transport	-50**
Vildtdepot PRIMÆRPRODUCENT eller ENGROS – Udelukkende vildtdepot	-50
Ægpakkeri ENGROS – Udelukkende ægpakkeri	-50
Mellemhandler af toskallede bløddyr PRIMÆRPRODUCENT – Udelukkende handel	-50
Kontorvirksomhed ENGROS – Udelukkende kontorvirksomhed	-10
Mærkning med allergener på færdigpakkede fødevarer	0***
Afsætning ENGROS af ≤ 5 tons fødevarer med indhold af kød/uge – Kødvirksomheder, mindre	*
Slagtning/opskæring/fremstilling ENGROS af kød, fisk eller produkter heraf	20
Sårbare forbrugere – Plejehjem, hospitaler, hospice mv. (servering/levering af serveringsklar)	20
Sårbare forbrugere – Førskolebørn (servering/levering af serveringsklar)	10
Oplagring og distribution udelukkende af fødevarer i isolerede måltidskasser	-5
Import fra tredjelande	15

*Små kødvirksomheder med en afsætning på højst 5 tons fødevarer med indhold af kød pr. uge regnet i gennemsnit over virksomhedens regnskabsår får kun risikopoint for kundegrundlag, produktkategorien "Animalske fødevarer". Andre relevante risikooplysninger skal registreres på kontrolobjektet, men tæller ikke med i risikopointsummen.

**For transportvirksomheder fratrækkes der kun point, hvis der ikke er registreret andre risikooplysninger, og hvis det er engros (kundegrundlaget er "Afsætning nationalt til virksomheder").

***Antal risikopoint til "Mærkning med allergener på færdigpakkede fødevarer" er under vurdering. Den giver derfor foreløbig ingen risikopoint, men bliver opskrevet på et senere tidspunkt.

Fiskeauktion ENGROS, Fabriksfartøj ENGROS, Fryseskib ENGROS, Osteopskæring ENGROS, Samlecentral ENGROS, Transport samt Ægpakkeri ENGROS: Risikoplysningerne anvendes udelukkende for engroskontrolobjekter, som kun har en af disse aktiviteter. Aktiviteten trækker risikopoint fra i det samlede antal point for kontrolobjektet, se Tabel 16.

Vildtdepot PRIMÆRPRODUCENT eller ENGROS – Udelukkende vildtdepot: Risikoplysningen anvendes for vildtdepoter, som kun er vildtdepoter.

Vildtdepoter skal registreres som primærproducenter, hvis de udelukkende modtager vildt direkte fra jagt, og skal autoriseres som engrosvirksomheder, hvis de modtager vildt fra andre vildtdepoter. Se også oversigt over brancher i kapitel 17.5 – de to brancher "Vildtdepot, som modtager vildt direkte fra jagt" og "Lager/lager-hotel og evt. engroshandel - Med køl/frost".

Uanset om et vildtdepot er primærproducent eller engrosvirksomhed, registreres risikoaktiviteten "Vildtdepot PRIMÆRPRODUCENT eller ENGROS – Udelukkende vildtdepot", når kontrolobjektet udelukkende er vildtdepot. Aktiviteten trækker risikopoint fra det samlede antal point for kontrolobjektet, se Tabel 16.

Mellemhandler af toskallede bløddyr PRIMÆRPRODUCENT – Udelukkende handel: Risikoplysningen anvendes for mellemhandlere af toskallede bløddyr, som er registreret som primærproducenter, og som udelukkende handler med toskallede bløddyr.

Mellemhandlere af toskallede bløddyr skal enten registreres som primærproducenter eller autoriseres som engrosvirksomheder. Se også oversigt over brancher i kapitel 17.5 – de to brancher "Handel med og håndtering af levende toskallede bløddyr" og "Håndtering af levende toskallede bløddyr".

- Primærproducent: Hvis en mellemhandler udelukkende handler med levende toskallede bløddyr (kontoraktivitet), eller kun håndterer levende toskallede bløddyr i form af evt. vask eller evt. oplagring, skal den registreres som primærproducent.
- Engrosvirksomhed: Hvis en mellemhandler håndterer levende toskallede bløddyr ud over vask eller oplagring, skal den autoriseres som engrosvirksomhed.

Mellemhandlere, der skal registreres som primærproducenter, og som udelukkende handler med levende toskallede bløddyr, og altså ikke håndterer dyrene ved vask eller oplagring, skal have risikoaktiviteten "Mellemhandler af toskallede bløddyr PRIMÆRPRODUCENT – Udelukkende handel". Aktiviteten trækker risikopoint fra det samlede antal point for kontrolobjektet, se Tabel 16.

Kontorvirksomhed: "Kontorvirksomhed – udelukkende kontorvirksomhed" anvendes for engros-kontorvirksomheder. Kontorvirksomheder kan have transport af egne varer samt ansvar for mærkning, herunder allergenmærkning og evt. import; hvis kontrolobjektet transporterer andres varer, skal denne aktivitet ikke registreres. Hovedkontorer, f.eks. kædekontrol-hovedkontorer og hovedkontorer der har ansvar for f.eks. økologisk spsemærke, skal have denne risikoaktivitet registreret.

Mærkning med allergener på færdigpakkede fødevarer: "Mærkning med allergener på færdigpakkede fødevarer" skal registreres på kontrolobjekter, der har et ansvar i forbindelse med mærkning af færdigpakkede fødevarer. Engros- og detail-kontrolobjekter, som importerer/samhandler og mærker eller om-mærker produkter, skal have denne risikoaktivitet registreret. Kontorvirksomheder, som er ansvarlige for mærkning, bagere/slagtere m.v., som selv pakker fødevarer, og kontrolobjekter, som oversætter mærkning eller om-mærker fødevarer, skal have aktiviteten registreret.

Afsætning ENGROS af ≤ 5 tons fødevarer med indhold af kød/uge – Kødvirksomheder, mindre: Risikoaktiviteten "Afsætning af højst 5 tons fødevarer med indhold af kød pr. uge" registreres for mindre kødvirksomheder i branchen Fremstilling af animalske produkter - Kød og trækker risikopoint fra. Den omsatte mængde omfatter både varer, som virksomheden selv producerer, og varer, som virksomheden modtager andre steder fra og afsætter uden at ændre dem. Risikoplysningen skal kun registreres for virksomheder i branchen Fremstilling af animalske produkter – Kød.

Slagtning/opskæring/fremstilling ENGROS af kød, fisk eller produkter heraf: Animalske fødevarer udgør en stor mikrobiologisk risiko, når de produceres og markedsføres i større mængder, som er det typiske for engrosvirksomheder og detail med engros. Derfor tildeles der risikopoint til kontrolobjekter med "Slagtning/opskæring/fremstilling af kød, fisk eller produkter heraf – engros". Risikoplysningen anvendes for engros-kontrolobjekter og detail med engros, der behandler kød/køddprodukter eller fisk/fiskeprodukter ved brug af kniv eller andre skæreredskaber, f.eks. afpudser/opskærer/snitter/hakker.

Sårbare forbrugere: Nogle forbrugergrupper er mere sårbare for mikrobiologiske eller kemiske forureninger end gennemsnittet, og derfor tildeles et kontrolobjekt risikopoint, hvis de serverer for eller leverer fødevarer til en eller flere af disse grupper. Ved sårbare forbrugere forstås:

- Personer i beskyttede boliger og på plejehjem, hospitaler og hospicer
- Personer i eget hjem eller levebo-miljøer, som kommunen har visiteret til madservice
- Førskolebørn (0-4 år)

Sårbare forbrugere – Plejehjem, hospitaler, hospice mv. (servering/levering af serveringsklar): Denne risikooplysning anvendes på detail-, detail med engros- og engros-kontrol objekter med produktion og/eller servering af hovedmåltider for personer med fysisk/psykisk sygdom, handicap, m.m. på plejehjem, hospitaler og hospicer eller i beskyttede boliger eller almindeligt hjem, som er visiteret til kommunal madordning. Risikooplysningen er relevant for f.eks. cateringvirksomheder, slagterforretninger, institutionskøkkener og serveringsvirksomheder, som producerer for, leverer til eller serverer hovedmåltider for sårbare forbrugere.

Sårbare forbrugere – Førskolebørn (servering/levering af serveringsklar): Denne risikooplysning anvendes på detail-, detail med engros- og engros-kontrol objekter med produktion og/eller servering af hovedmåltider for hhv. børn i alderen 0-4 år. Risikooplysningen er relevant for f.eks. cateringvirksomheder, slagterforretninger, institutionskøkkener og serveringsvirksomheder, som producerer for, leverer til eller serverer hovedmåltider for børn i børneinstitutioner, f.eks. vuggestuer, børnehaver, børneafdeling på sygehuse og børnehjem.

Kontrol objekter som producerer, leverer eller serverer for både førskolebørn og plejehjem, hospitaler, hospice mv. skal have begge risikooplysninger registreret.

Oplagring og distribution udelukkende af fødevarer i isolerede måltidskasser: "Oplagring og distribution udelukkende af fødevarer i isolerede måltidskasser" registreres på detailkontrol objekter, som modtager og opbevarer måltidskasser til levering til den endelige forbruger. Letfordærlige fødevarer og/eller fødevarer med regelfastsat kølekrav eller frostvarer, skal være pakket i isolerede kasser, så kølekrav overholdes i kassen.

Import fra tredjelande: For kontrol objekter, som importerer, er der en øget risiko for, at der importeres indholdsstoffer, som ikke er tilladt i Danmark. Kontrol objekter med import tildeles derfor ekstra risikopoint.

14.15 Risikoprodukter

En række produkter kan anses for at udgøre en særlig høj eller lav risiko. Kontrol objekter, som håndterer disse produkter, tildeles derfor risikopoint ifølge Tabel 17.

Nogle typer af fødevarer har større risiko for at blive udsat for forurening med sygdomsfremkaldende mikroorganismer end andre, og nogle typer fødevarer understøtter i højere grad væksten af sygdomsfremkaldende mikroorganismer end andre. Forskellige håndteringsprocesser kan bidrage til kontaminering med sygdomsfremkaldende mikroorganismer.

Nogle fødevarer indgår i den aktivitetsbaserede risikokarakterisering som risikoprodukter, der udgør en høj risiko og giver risikopoint. Det drejer sig om animalske fødevarer og spirer. Desuden indgår fødevarekontaktmaterialer, da de kan udgøre en risiko for kemisk forurening af fødevarer.

Tabel 17 Risikopoint for risikoprodukter

Risikoprodukter	Risikopoint
Animalske fødevarer	50/15*
Spirer – Fremstilling af	60
FKM – ENGROS handel – udelukkende FKM-engros-handel	-50
FKM – Fremstilling	5
Udelukkende oplagring ENGROS af fødevarer, der er holdbare ved stuetemperatur og/eller oplagring af frostvarer	-20

*For afsætning af animalske fødevarer tildeles 50 risikopoint for engros, inkl. detail med engros (kundegrundlaget er "Afsætning nationalt til virksomheder") og 15 risikopoint for detail (kundegrundlaget er "Afsætning regionalt til forbrugere" eller "Afsætning lokalt til forbrugere eller virksomheder").

Animalske fødevarer: Registrering af risikooplysning "Animalske fødevarer" anvendes forskelligt for primærproducenter og i detail- og engroskontrol objekter.

ENGROS, inkl. detail med engros: Animalske fødevarer skal registreres for engroskontrol objekter, der håndterer, herunder behandler og forarbejder, animalske fødevarer, bortset fra tørvare, helkonserves og honning. Risikooplysningen er relevant for kontrol objekter, der håndterer animalske fødevarer, f.eks. slagterier, vildthåndteringsvirksomheder, fiskevirksomheder, mejerier, ægpakkerier, ægproduktvirksomheder, storkøkkener (detail med engros), køle- og frostlagre, autoriserede vildtdepoter og kontrol objekter, der håndterer og/eller behandler toskallede bløddyr. Kontrol objekter, som udelukkende transporterer animalske fødevarer, og kontorvirksomheder skal ikke have risikooplysningen registreret. Kontrol objekter, som anvender forarbejdede animalske fødevarer og/eller rå æg til fremstilling af vegetabiliske fødevarer, f.eks. is, kiks, bagværk og pizza, skal ikke have risikooplysningen registreret.

DETAIL: Risikooplysningen skal registreres for detailkontrolobjekter, der behandler animalske fødevarer og sælger dem som ikke-spiseklare og ikke-forarbejdede, f.eks. rå bøffer, udskåret kød eller hakket fersk kød, og rå fisk. Slagtere, som skærer, hakker m.v. fersk kød og sælger det råt, skal have risikooplysningen registreret. Detailkontrolobjekter som behandler og forarbejder rå mælk, skal have risikooplysningen registreret. Restauranter, som modtager råt kød, udskærer det, og forarbejder det inden servering/salg, skal ikke have risikooplysningen registreret. Detailkontrolobjekter, som fremstiller og sælger rå animalske spiseklare fødevarer, f.eks. sushi og tatar, skal ikke have risikooplysningen registreret. Detailkontrolobjekter, der modtager indpakkede animalske fødevarer og sælger dem videre, skal ikke have risikooplysningen registreret.

PRIMÆRPRODUCENTER: Primærproducenter, som leverer animalske fødevarer i form af slagtet tamfjerkræ, kaniner, opdrættet fjervildt, levende muslinger m.m. eller æg direkte til endelige forbrugere (stalddørssalg) eller til lokale detailvirksomheder, skal have registreret risikooplysningen. Primærproducenter, som leverer fisk, krebsdyr eller rå mælk direkte til endelige forbrugere (stalddørssalg) skal også have registreret risikooplysningen. Vildtdepoter, der er registreret som primærproducenter, skal have registreret risikooplysningen. Melleghandlere af toskallede bløddyr, der er registreret som primærproducenter, fordi de ud over at handle med levende toskallede bløddyr også håndterer levende toskallede bløddyr i form af vask eller oplagring, skal have registreret risikooplysningen.

Jægere skal have jagttegn fra Miljøstyrelsen, og dette anses for samtidig at være registrering efter fødevarelovgivningen. Jægere med levering af vildt direkte til endelige forbrugere, lokale detailvirksomheder og vildthåndteringsvirksomheder registreres ikke hos Fødevarestyrelsen og skal derfor ikke have risikooplysningen registreret.

Biavlere skal være registreret hos Landbrugsstyrelsen, og denne registrering anses for samtidig at være registrering efter fødevarelovgivningen. Biavlere med levering af honning og andre produkter fra bier direkte til endelige forbrugere, til detailvirksomheder eller til engrosvirksomheder, f.eks. honningcentraler, er ikke registreret hos Fødevarestyrelsen og skal derfor ikke have risikooplysningen registreret.

Spirer – Fremstilling af: Primærproducenter, som er autoriserede spirevirksomheder, skal have denne risikooplysning registreret.

FKM – ENGROS handel – udelukkende FKM-engros-handel: For engroshandel med fødevarekontaktmaterialer fra-trækkes der kun point, såfremt det er kontrolobjektets eneste aktivitet. Risikooplysningen anvendes på FKM-virksomheder med engroshandel og evt. lager med fødevarekontaktmaterialer. Fødevarekontrolobjekter, der ud over deres fødevareaktiviteter køber og sælger fødevarekontaktmaterialer, registreres i stedet med "generel – markedsføring af FKM" under Produktkategorier, risikoprodukter m.v.

FKM – Fremstilling: FKM – Fremstilling registreres på engros-fødevare- og FKM-kontrolobjekter med fremstilling af fødevarekontaktmaterialer. Det er fremstilling af FKM, når materialet ændres på en sådan måde, at afsmittningen af kemiske stoffer til fødevarer påvirkes. Risikooplysningen registreres for kontrolobjekter, der fremstiller FKM, f.eks. oppuster flasker på bryggeri eller former plast ved indpakning af fødevarer, eller FKM-virksomheder der bøjer materialer (inklusive stål) eller samler forskellige materialetyper. Fødevare- og FKM-virksomheder som udelukkende skærer materialer til og evt. monterer det, skal ikke have denne aktivitet registreret.

Udelukkende oplagring ENGROS af fødevarer holdbare ved stuetemperatur og/eller oplagring af frostvarer: Fødevarer, hvor der ikke er regelfastsat kølekrav, betragtes som produkter, der udgør en mindre risiko. Varer uden regelfastsat kølekrav er f.eks. kaffe, te, konserver og tørvarer samt frugt og grønt.

Hvis et kontrolobjekt modtager, oplagrer og videregiver fødevarer i frossen tilstand, betragtes det også som en mindre risiko, også selv om fødevarerne i ikke-frossen stand er omfattet af regelfastsat kølekrav. Frostlagre med opbevaring af fødevarer, men uden indfrysning, skal have denne risikooplysning registreret. Hvis kontrolobjektet oplagrer ikke-frosne fødevarer med regelfastsat kølekrav, må denne risikooplysning ikke registreres.

Risikooplysningen skal ikke registreres, hvis kontrolobjektet også foretager behandling af fødevarerne.

15 Kontrolfrekvenser for kontrolobjekter omfattet af frekvensbaseret basiskontrol

Fødevarestyrelsen fastlægger kontrolfrekvenser for frekvensbaseret basiskontrol ud fra et kontrolobjekts risiko og behov. Risiko dækker her over omfanget af konsekvenserne, hvis kontrolobjektet ikke overholder reglerne. Med behov menes behov for kontrol, og det siger noget om sandsynligheden for, at kontrolobjektet ikke overholder reglerne.

Fødevarestyrelsen vurderer kontrolobjektets risiko vha. den individuelle aktivitetsbaserede risikokarakterisering beskrevet i kapitel 14. Kontrolbehovet vurderes også individuelt for kontrolobjektet, og vurderingen er sammensat af flere elementer, se nedenfor i kapitel 15.1.

15.1 Fastsættelse af kontrolfrekvens

Risiko: Aktivitetsbaseret risikokarakterisering

Fødevarestyrelsen vurderer, hvor risikable et kontrolobjekts aktiviteter m.m. er ved den aktivitetsbaserede risikokarakterisering. Den foretages individuelt på baggrund af det enkelte kontrolobjekts registrerede risikoplysninger. Et kontrolobjekt tildeles et antal risikopoint for hver risikoplysning. Pointene summeres og placerer kontrolobjektet i en af de fem risikogrupper. Hver risikogruppe har en fastsat standard- og reduceret frekvens, som er det årlige antal frekvensbaserede basiskontroller, se kapitel 14.5.

Beregning af risikopoint og indplacering i risikogruppe sker automatisk i Kontrolobjektregistret (KOR) på baggrund af de registrerede risikoplysninger i det enkelte kontrolobjekt.

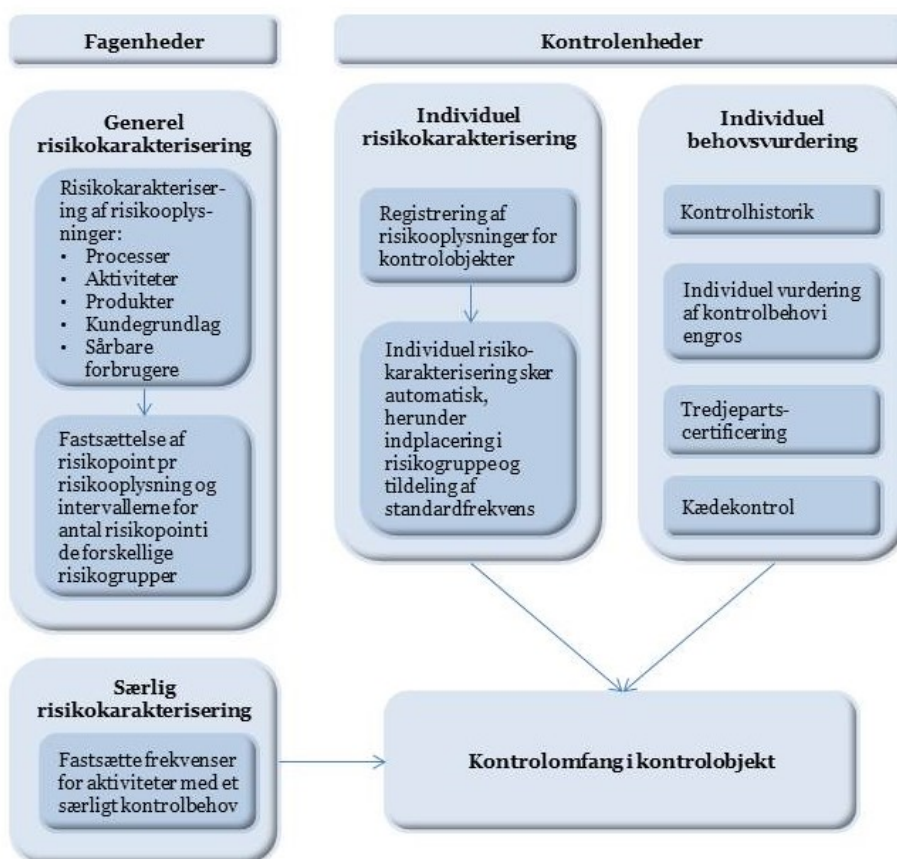
Frekvenser for frekvensbaseret basiskontrol for risikogrupper er fastsat i [fødevarekontrolbekendtgørelsen](#), og kan også ses i kapitel 14.5.

Behov: Individuel behovsvurdering

Standardfrekvensen for et kontrolobjekt med frekvensbaseret basiskontrol afgøres af risikogruppen. Men ikke alle kontrolobjekter kontrolleres efter standardfrekvensen. Fødevarestyrelsen foretager en individuel behovsvurdering af hvert kontrolobjekt baseret på følgende elementer, som er beskrevet nærmere i andre kapitler:

- Kontrolobjekter med god kontrolhistorik kan få reduceret frekvens jf. kapitel 15.3
- Engroskontrolobjekter kan få en supplerende individuel vurdering af kontrolbehovet jf. kapitel 15.11
- Kontrolobjekter der er registreret tredjepartscertificeret kan få nedsat kontrolfrekvensen jf. kapitel 13.3
- Kontrolobjekter der er omfattet af kædekontrollen kan få nedsat kontrolfrekvensen jf. kapitel 12.4
- Anmærkninger medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol, jf. kapitel 8 og 9

Figur 6 er en oversigt over de elementer, der indgår i fastlæggelsen af kontrolomfanget for et kontrolobjekt med frekvensbaseret basiskontrol. Figuren viser også, at fagenheder er ansvarlige for fastsættelse af risikoplysninger og tilhørende risikopoint, som sætter rammen for kontrolenhedernes individuelle risikokarakterisering af det enkelte kontrolobjekt.



Figur 6 Oversigt over de elementer, der indgår i fastlæggelsen af kontrolomfanget for et kontrolobjekt med frekvensbaseret basiskontrol

I kapitel 14.4 findes skema over risikogrupper og de tilhørende standard- og eventuelt reducerede frekvenser.

I kapitel 13 findes skema over risikogrupper og de tilhørende standard- og eventuelt reducerede frekvenser for 3. parts-certificerede kontrolobjekter.

I kapitel 12 findes desuden en beskrivelse af kontrolfrekvenserne for kontrolobjekter omfattet af kædekontrollen i kæder med god regelefterlevelse.

15.2 Standardfrekvens for frekvensbaseret basiskontrol

Kontrolobjekter i målgruppen for frekvensbaseret basiskontrol bliver i udgangspunktet kontrolleret efter den standardfrekvens, som følger af kontrolobjektets risikogruppe, se kapitel 14.5.

Standardfrekvensen kan desuden være afhængig af, om kontrolobjektet er tilmeldt kædekontrolordningen jf. kapitel 12 eller er registreret som tredjeparts-certificeret i Fødevarestyrelsen jf. kapitel 13.

15.3 Reduceret frekvens for frekvensbaseret basiskontrol

Kontrolobjekter i målgruppen for frekvensbaseret basiskontrol kan opnå reduceret frekvens, hvis de over mange kontroller ikke får anmærkninger. Kontrolobjekter med reduceret frekvens bliver i udgangspunktet kontrolleret efter den reducerede frekvens i stedet for standardfrekvensen.

Hvis følgende kriterier alle er opfyldt, opnår kontrolobjektet reduceret frekvens:

- Kontrolobjektet er omfattet af frekvensbaseret basiskontrol
- Kontrolobjektet er indplaceret i risikogruppe lav, middel, høj eller særlig høj
- Kontrolobjektets seneste 4 kontrolrapporter er uden anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen
- Samtlige kontrolrapporter gældende for de seneste 12 måneder er uden anmærkninger.

Kontrolobjekter i risikogruppe "Særlig høj" med en reduceret frekvens på 3 får efter ét år med reduceret frekvens yderligere reduceret kontrolfrekvensen med 1 til "reduceret 2" jf. skema i kapitel 14.5.

Den reducerede frekvens kan desuden være afhængig af, om kontrolobjektet er tilmeldt kædekontrolordningen jf. kapitel 12 eller er registreret som tredjeparts-certificeret i Fødevarestyrelsen jf. kapitel 13.

15.4 Bortfald af reduceret frekvens for frekvensbaseret basiskontrol

Den reducerede frekvens bortfalder i det øjeblik, kontrolobjektet ikke opfylder samtlige kriterier for reduceret frekvens – som fremgår ovenfor af kapitel 15.3.

Reduceret frekvens bortfalder altid:

- Når kontrolobjektet får anmærkninger på en kontrolrapport eller
- Ved ejerskifte.

Alle kontrolresultater på en kontrolrapport indgår i beregningen af, om kontrolobjektet har reduceret frekvens. Reduceret frekvens bliver tildelt eller frataget i forbindelse med, at kontrolobjektet modtager en kontrolrapport. Når kontrolobjektets reducerede frekvens bortfalder, bliver kontrollen igen gennemført efter standardfrekvensen for det pågældende kontrolobjekt.

15.5 Videreførelse af kontrolrapporter ved ejerskifte og flytning

I forbindelse med ejerskifte og flytning kan et nyt kontrolobjekt få videreført kontrolrapporter fra tidligere ejer eller kontrolobjekt.

Videreførelse af kontrolrapporter ved ejerskifte

Ved ejerskifte viderefører Fødevarestyrelsen kontrolrapporter uden anmærkninger, uden det nye kontrolobjekt ansøger om det – såfremt virksomheden fortsætter uændret, jf. [fødevarekontrolbekendtgørelsen](#). På det grundlag kan kontrolobjektet hurtigere opnå reduceret frekvens.

Fødevarestyrelsen viderefører de op til tre seneste kontroller uden anmærkninger. Hvis der er videreført tre kontroller uden anmærkninger, kan kontrolobjektet opnå reduceret frekvens ved førstkommande kontrol – hvis kontrollen udføres minimum 12 måneder siden den ældste af de videreførte kontroller (for at opfylde kravene for reduceret frekvens jf. kapitel 15.3).

Videreførelse af kontrolrapporter ved flytning

Hvis et kontrolobjekt flytter til nye lokaler, får kontrolobjektet uden forudgående ansøgning videreført kontrolhistorik – såfremt virksomheden i øvrigt fortsætter uændret, jf. [fødevarekontrolbekendtgørelsen](#). På det grundlag kan kontrolobjektet hurtigere opnå reduceret frekvens.

Hvis en ny fødevarevirksomhed starter i de fraflyttede lokaler (ejerskifte), kan begge kontrolobjekter få videreført de samme kontrolrapporter, dvs. både det ejerskiftede og det flyttede kontrolobjekt.

Fødevarestyrelsen viderefører de op til tre seneste kontroller uden anmærkninger. Hvis der er videreført tre kontroller uden anmærkninger, kan kontrolobjektet opnå reduceret frekvens ved førstkommande kontrol – hvis kontrollen udføres minimum 12 måneder siden den ældste af de videreførte kontroller (for at opfylde kravene for reduceret frekvens jf. kapitel 15.3).

15.6 Planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK)

Fødevarestyrelsen fastlægger årligt antal planlagte frekvensbaserede basiskontroller (POK¹⁰) for hvert enkelt kontrolobjekt med frekvensbaseret basiskontrol. POK er som udgangspunkt identisk med standardfrekvensen eller reduceret frekvens for kontrolobjektet. For frekvens 0,5 er POK som udgangspunkt 1 det ene år og 0 det næste.

I løbet af året kan det være nødvendigt at ændre antallet af planlagte frekvensbaserede basiskontroller (POK) for det enkelte kontrolobjekt. Hvis kontrolobjektet ændrer kontrolfrekvens i løbet af året eller går fra stikprøvebaseret til frekvensbaseret basiskontrol, skal POK opdateres. Det kan f.eks. ske som følge af ændringer i aktiviteter og dermed risikoplysninger, åbningsperiode, hvis kontrolobjektet skifter til reduceret eller standardfrekvens eller tilknytning til særlige kontrolordninger som kædekontrol og tredjepartscertificering.

Hver gang kontrolfrekvensen for et kontrolobjekt ændres i løbet af året, skal antal planlagte frekvensbaserede basiskontroller (POK) revurderes. Det samme gør sig gældende, hvis åbningsperioden ændres. Planlagte frekvensbaserede basiskontroller (POK) omfatter også det første besøg i et nyt kontrolobjekt.

Kontrolenhederne registrerer planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) for det enkelte kontrolobjekt i Kontrolobjektregisteret (KOR), og opdaterer løbende ved ændringer.

¹⁰ POK stod oprindeligt for planlagt ordinær kontrol, men ændrede betydning fra 1. januar 2020 til planlagt frekvensbaseret basiskontrol.

15.7 Planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) for kontrolobjekter, der kun er åbne dele af året

Dette kapitel gælder for kontrolobjekter under indsatsen frekvensbaseret basiskontrol, der starter i løbet af året og kontrolobjekter, der har sæsonåbent.

Planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) for kontrolobjekter, der starter i løbet af året

For kontrolobjekter, der starter i løbet af året (nyetablering, herunder flytning eller ejerskifte), skal planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) stå i rimeligt forhold til den periode, kontrolobjektet har eksisteret.

For kædekontrolobjekter i kæder med god regelefterlevelse, der udtræder af kædekontrolordningen, anvendes samme retningslinjer for fastsættelse af planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) for den resterende del af året.

Planlagt frekvensbaseret basiskontrol for kontrolobjekter med sæsonåbent

Kontrolobjekter med sæsonåbent er karakteriseret ved kun at være aktive en del af året, og at alle aktiviteter i kontrolobjektet ligger stille i de perioder, hvor kontrolobjektet ikke er aktivt. Hvis et kontrolobjekt f.eks. producerer til et lager i kortere perioder i løbet af året, men lagerfører og forhandler, opbevarer kølevarer mv. hele året, kan det ikke betragtes som et kontrolobjekt med sæsonåbent. Hvis udsalgssted og lagervirksomhed ligger på forskellige adresser, skal de registreres som hver sit kontrolobjekt. I så fald kan udsalgsstedet være en sæsonvirksomhed, f.eks. et udsalgssted for is, mens lagervirksomheden er en helårsvirksomhed.

For kontrolobjekter med sæsonåbent kan antallet af planlagte frekvensbaserede basiskontroller (POK) i nogle tilfælde nedsættes, så antallet står i rimeligt forhold til kontrolobjektets åbningsperiode. Ved åbningsperioden forstås den samlede periode, kontrolobjektet har åbent i løbet af året. Hvis f.eks. et kontrolobjekt har åbent fra april til september (seks måneder), 1 uge i efterårsferien og tre uger i december, vil åbningsperioden svare til ca. 7 måneder.

For kontrolobjekter med sæsonåbent, der har en kontrolfrekvens på 1 eller mindre, kan planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) dog ikke reduceres. For kontrolobjekter med sæsonåbent, der har en højere kontrolfrekvens, kan planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) ikke reduceres til mindre end 1.

15.8 Planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) for kontrolobjekter, der ændrer kontrolfrekvens i løbet af året

For kontrolobjekter, der ændrer kontrolfrekvens i løbet af året, skal planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) afspejle denne nye kontrolfrekvens og skal samtidig stå i rimeligt forhold til den resterende del af året. Et kontrolobjekt kan f.eks. ændre kontrolfrekvens, hvis det ændrer risikogruppe som følge af ændrede aktiviteter m.v., eller hvis det skifter til standard- eller reduceret frekvens. Et kontrolobjekt kan også rykke fra stikprøvebaseret basiskontrol til frekvensbaseret basiskontrol i løbet af året, hvis dets aktiviteter ændrer sig.

Nedenfor er beskrevet retningslinjer for vurdering af planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) for kontrolobjekter, hvor frekvensen hhv. falder eller stiger i løbet af året.

Der er særlige retningslinjer for kædekontrolobjekter omfattet af kædekontrollen i kæder med god regelefterlevelse jf. kapitel 12.

15.9 Frekvensen falder i løbet af året

For kontrolobjekter, der opnår reduceret frekvens i løbet af året, eller som falder i risikogruppe, skal planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) opdateres med den aktuelle frekvens. Uanset hvornår på året kontrolobjektet opnår reduceret frekvens eller falder i risikogruppe, skal det have et samlet antal frekvenskontroller (basiskontrol efter standardfrekvens), som mindst svarer til reduceret frekvens eller den nye standardfrekvens.

Kontrolobjekter i risikogruppe "Særlig høj" (standardfrekvens 4/reduceret frekvens 3), der får reduceret frekvens, skal uanset antal basiskontroller i første halvår have mindst én basiskontrol i andet halvår, for at sikre, at kontrollerne er jævnt fordelt over året. Det betyder, at det samlede antal basiskontroller kan blive højere end den reducerede frekvens.

Hvis et kontrolobjekt allerede har fået et antal basiskontroller efter standardfrekvensen, der overstiger den reducerede frekvens eller den nye standardfrekvens, og kontrolobjektet ikke skal have yderligere frekvenskontroller i indværende år, ændres planlagt frekvensbaseret basiskontrol (POK) til det antal basiskontroller efter standardfrekvensen, som kontrolobjektet allerede har fået.

15.10 Frekvensen stiger i løbet af året

Hvis et kontrolobjekt mister reduceret frekvens i løbet af året eller stiger i risikogruppe, skal kontrolobjektet i den resterende del af året have et antal basiskontroller, som står i rimeligt forhold til den tid, kontrolobjektet skal kontrolleres efter den nye standardfrekvens.

15.11 Supplerende individuel vurdering af kontrolbehov i engros med frekvensbaseret basiskontrol

På engrosområdet er der mulighed for supplerende individuel vurdering af kontrolbehovet, som et element i behovsvurderingen for de højeste risikogrupper på engrosområdet. Fødevarestyrelsen har dermed mulighed for at nedsætte den aktuelle frekvens på baggrund af Fødevarestyrelsens kendskab til kontrolobjektet. Den aktuelle frekvens svarer til den reducerede frekvens, hvis kontrolobjektet har opnået reduceret frekvens, og ellers svarer den til standardfrekvensen. Muligheden kan benyttes i risikogrupperne særlig høj og høj i virksomheder i branchegrupperne engros og detail med engros. I registrerede tredjepartscertificerede kontrolobjekter dog kun i risikogruppen særlig høj, se kapitel 13. Det er den kontrolenhed, som kontrolobjektet hører til i, som foretager vurderingen, på eget initiativ. Virksomheden kan ikke ansøge om at få nedsat kontrolfrekvens.

Formålet med den supplerende individuelle vurdering af kontrolbehovet er at nedsætte den aktuelle frekvens for kontrolobjekter, som har færre risici i forhold til, hvad der generelt kendetegner kontrolobjekter med sammenlignelige aktiviteter.

Kriterier for supplerende individuel vurdering af kontrolbehov

En forudsætning for individuel nedsættelse af den aktuelle frekvens er, at kontrolobjektets aktiviteter og produktsortiment vurderes at medføre en lavere risiko for fødevarer sikkerheden, uanset om virksomheden er indplaceret i risikogruppe "Særlig høj" eller "Høj". Det er også en del af vurderingen, om virksomheden har vist evne og vilje til at overholde lovgivningen, dvs. regelefterlevelsen skal vurderes.

Den supplerende individuelle vurdering af kontrolbehovet kan anvendes på følgende kontrolobjekter:

- Kontrolobjekter med begrænset varemængde, lageraktivitet eller meget lille produktion
- Kontrolobjekter, hvor der kun sker produktion og/eller oplagring af enkelte varegrupper og/eller få forskellige produkter.

For kontrolobjekter i risikogruppe høj eller særlig høj, der på baggrund af denne vurdering har begrænset varemængde, produkter og aktivitet, kan kontrolfrekvensen nedsættes med 1 som vist i nedenstående Tabel 18.

Tabel 18 Mulige individuelt nedsatte kontrolfrekvenser i ikke 3. partscertificerede kontrolobjekter

Risikogruppe	Før individuel nedsættelse		Efter individuel nedsættelse	
	Standardfrekvens	Reduceret frekvens	Standardfrekvens	Reduceret frekvens
Særlig høj	4	3/2	3	2/1
Høj	2	1	1	1*

* Ingen nedsættelse af reduceret frekvens.

15.12 Afgørelse om nedsættelse af den aktuelle frekvens

Den supplerende individuelle vurdering af kontrolbehovet foretages løbende i forbindelse med Fødevarestyrelsens kontrol i kontrolobjekter i de relevante branchegrupper og risikogrupper. Nedsættelse af frekvensen er en afgørelse.

For nye kontrolobjekter skal den tilsynsførende foretage den supplerende individuelle vurdering af kontrolbehovet i forbindelse med den første kontrol efter registrering eller autorisation, dvs. når kontrolobjektet er i drift – i de fleste tilfælde på første frekvensbaserede basiskontrol.

Vurderer Fødevarestyrelsen, at den aktuelle frekvens kan nedsættes på baggrund af den supplerende individuelle vurdering af kontrolbehovet, skal kontrolobjektet skriftligt orienteres herom. Der er tale om en afgørelse, som bl.a. skal indeholde begrundelse, hjemmel og klagevejledning. Både grundlag for nedsættelse og vurdering af regelefterlevelse skal være beskrevet og dokumenteret.

Det skal af afgørelsen fremgå, at ændringer, som indebærer at virksomheden ikke længere opfylder de i afgørelsen anførte kriterier for nedsættelsen af den aktuelle frekvens, er at betragte som væsentlige ændringer, der skal meddeles til Fødevarestyrelsen. Det fremgår af [autorisationsbekendtgørelsen](#).

15.13 Ændring af frekvens i løbet af året

Kontrolobjekter med nedsat kontrolfrekvens som følge af individuel vurdering af kontrolbehovet skal i udgangspunktet kontrolleres i henhold til denne nedsatte kontrolfrekvens.

I løbet af året kan det være nødvendigt, at kontrolenhederne revurderer grundlaget for individuel reduktion af kontrolbehovet for det enkelte kontrolobjekt, hvis kontrolobjektet f.eks. ændrer aktiviteter eller ændrer omfanget af produktionen. Hvis grundlaget vurderes ændret, så kontrolfrekvensen ikke længere kan nedsættes, er det en afgørelse, som skriftligt skal meddeles kontrolobjektet.



15.14 Registrering i Kontrolobjektregistret (KOR)

Afgørelse om nedsat kontrolfrekvens for et kontrolobjekt på baggrund af denne individuelle vurdering af kontrolbehovet, skal registreres i KOR jf. Fødevarestyrelsens interne vejledning om 'Supplerende individuel vurdering af kontrolbehovet på engrosområdet'¹¹.

¹¹ Vejledning findes på Fødevarestyrelsens intranet.



16 Kontrolfrekvenser for aktiviteter med særlige frekvenser

Kontrolfrekvenser for aktiviteter med særlige frekvenser er fastsat i andre regler og vejledninger. Der er i denne oversigt kun medtaget fødevareaktiviteter, som har en fast kontrolfrekvens. Derudover kan der være aktiviteter, som kontrolleres efter planer, der er udarbejdet i fagenhederne, som f.eks. certificeringsordning for dansk vin med geografisk betegnelse. Kontrolfrekvenser for kontrol af foderregler og veterinære regler er ikke omfattet af denne vejledning.

16.1 Eksport til tredjelande

Eksport til tredjelande skal kontrolleres minimum 1 gang årligt.

Der udføres mindst 1 årlig audit af den eksportrelaterede egenkontrol i henhold til følgende regler:

- [§ 12 i bekendtgørelse om eksport af fødevarer og fødevarekontaktmaterialer nr. 1433/2022](#) (fødevareeksportbekendtgørelsen)
- [§ 6 i certifikatstedelsesbekendtgørelsen nr. 729/2020](#)
- [§ 12 i bekendtgørelse om særligt papir til brug for udførsel nr. 1337/2023](#)

Yderligere kontrol afhænger af kontrolobjektets eksportaktiviteter, jf. [fødevareeksportbekendtgørelsen](#) (herunder betingelser i gældende versioner af certifikater samt øvrige betingelser offentliggjort på Fødevarestyrelsens hjemmeside) og [eksportkontrolvejledningen](#). Kontrol kan udføres i forbindelse med frekvensbaseret basiskontrol eller USA-/Kina-kontrol (anden kontrol). Der er ikke krav om, at der skal kontrolleres eksportrelaterede emner ved hver frekvensbaseret kontrol.

For USA-godkendte kødvirksomheder (inkl. frysehuse) samt Kina-godkendte kødvirksomheder (bortset fra frysehuse), gælder særlige regler om daglig eller ugentlig kontrol, der udføres som anden kontrol, jf. [eksportkontrolvejledningen](#).

Kontrollen af de kontrolobjekter, som eksporterer fødevarer, sker i overensstemmelse med artikel 12 i [fødevareforordning \(forordning \(EU\) nr. 178/2002, Kontrolforordningen \(forordning \(EU\) 2017/625\)](#), [fødevareeksportbekendtgørelsen](#), [eksportkontrolvejledningen](#), [certifikatstedelsesbekendtgørelsen nr. 729/2020](#) og [bekendtgørelse om særligt papir til brug for udførsel nr. 1337/2023](#) med henblik på at sikre, at fødevarerne lever op til tredjelandenes krav, og at FVST udsteder eksportcertifikater på korrekt grundlag.

16.2 Gruppevis levering af slagtesvin

Slagterier, der er registreret i CHR til at modtage gruppevis levering af slagtesvin, jf. §26, stk. 4, i CHR-bekendtgørelsen nr. 1159/2022, skal kontrolleres 1 gang årligt for, om hvorvidt betingelserne i tilladelsen er opfyldt. Eksisterende slagterier skal i forbindelse med ansøgning om tilladelse til gruppevis levering af slagtesvin have en fornyet autorisation, jf. § 38 i [autorisationsbekendtgørelsen](#) nr. 2247 af 1. december 2021, da det vurderes at være en væsentlig ændring i kontrolobjektets indretning og produktion.

16.3 Import fra tredjelande

Import fra tredjelande skal kontrolleres en gang årligt i forbindelse med allerede planlagt kontrol, herunder også i f.eks. virksomheder med import af tilsætningsstoffer, kosttilskud mm.

Kontrol af de kontrolobjekter, som importerer fødevarer, sker i overensstemmelse med [Kontrolforordning \(forordning \(EU\) 2017/625\)](#) og [bekendtgørelse om offentlig kontrol af fødevarer, foder, hø og halm, fødevarekontaktmaterialer, animalske biprodukter og afledte produkter ved ind- og udførsel mellem lande i samhandelsområdet og ved indførsel fra tredjelande nr. 611/2023](#) med henblik på at sikre, at fødevarerne lever op til EU's krav og eventuelle danske særregler.

16.4 Specificeret risikomateriale (SRM) – Slagterier

På slagterier, som slagter kvæg, får og geder, skal fjernelse og håndtering af specificeret risikomateriale (SRM) kontrolleres. Det fremgår af følgende regelsæt

- [TSE forordningen](#),
- [Vejledning om kontrol med håndtering af specificeret risikomateriale](#)
- [Hygiejnebekendtgørelsen](#).

Kontrollen skal omfatte:

- Korrekt fjernelse af SRM
- Korrekt håndtering af SRM
- Korrekt opsamling/opbevaring af SRM
- Korrekt farvning eller mærkning af SRM
- Handelsdokumenter
- Rød stribe på mærkeseddel
- Krydskontrol af mængde af SRM



Kontrollen udføres på slagterier med permanent bemanding – 1 gang pr. måned, og slagterier uden permanent bemanding – 1 gang pr. kvartal.

16.5 Specificeret risikomateriale (SRM) – Opskæringsvirksomheder

Opskæringsvirksomheder må fjerne specificeret risikomateriale (SRM) fra rygsøjle fra kvæg uden særlig tilladelse. Opskæringsvirksomheder kan meddeles godkendelse til at fjerne SRM i form af rygmarv fra får og geder, og til at udtage hovedkød fra kvæg, jf. [autorisationsbekendtgørelsen](#). Bestemmelser om SRM er nærmere beskrevet i [TSE-forordningen](#). Der er bestemmelser om håndtering af kvægslagtekroppe med rygsøjle i [hygiejnebekendtgørelsen](#). [Veiledning om kontrol med håndtering af specificeret risikomateriale](#) beskriver kontrollen nærmere.

1 gang pr. kvartal kontrolleres:

- Korrekt fjernelse af SRM
- Korrekt håndtering af SRM
- Korrekt opsamling/opbevaring af SRM
- Korrekt farvning eller mærkning af SRM
- Handelsdokumenter
- Rød stribe på mærkeseddel
- Krydskontrol af mængde af SRM

16.6 Specificeret risikomateriale (SRM) – Slagterforretninger/-afdelinger

Slagterforretning/-afdeling kan meddeles godkendelse til at fjerne SRM i form af rygmarv fra kvæg, jf. [autorisationsbekendtgørelsen](#). Bestemmelser om SRM er nærmere beskrevet i [TSE-forordningen](#). Der er bestemmelser om håndtering af kvægslagtekroppe med rygsøjle i [hygiejnebekendtgørelsen](#). [Veiledning om kontrol med håndtering af specificeret risikomateriale](#) beskriver kontrollen nærmere. I kontrolobjekter, som har tilladelsen, skal der kontrolleres følgende hvert halve år:

1 gang pr. halve år:

- Korrekt fjernelse af SRM
- Korrekt håndtering af SRM
- Korrekt opsamling/opbevaring af SRM
- Korrekt farvning eller mærkning af SRM
- Handelsdokumenter
- Rød stribe på mærkeseddel
- Krydskontrol af mængde af SRM

16.7 Økologi

Kontrolobjekter under økologikontrolordningen (dvs. *økologificerede virksomheder*) omfatter kontrolobjekter med markedsføring, import, eksport, opbevaring og tilberedning (slagtning, forarbejdning, emballering, mærkning) af økologiske produkter både i engros og detail. Dog er visse detailbutikker (butikker, der kun sælger færdigpakkede økologiske fødevarer og evt. uindpakkede økologiske fødevarer under en vis bagatelgrænse) ikke omfattet. Se nærmere i [bekendtgørelse om økologiske fødevarer og økologisk akvakultur m.v. nr. 2168/2021](#).

Økologificerede virksomheder skal økologikontrolleres 1 gang årligt. For kontrolobjekter, der er blevet certificeret i løbet af et kalenderår, skal kravene til den årlige økologikontrol opfyldes senest næstfølgende kalenderår. Dog skal kontrolobjekter, der certificeres i løbet af 1. halvår, økologikontrolleres i løbet af det samme kalenderår. Desuden skal der generelt udføres kontrol tidligere, hvis det skønnes relevant.

Kontrolobjekter, der vil påbegynde aktiviteter, der kræver økologificering, skal have et godkendelsesbesøg før økologificeringen. Det gælder også registrerede kontrolobjekter. Formålet med besøget er et afdække, om virksomhedens skriftlige procedurer er tilstrækkelige. Besøget kan imidlertid godt undlades, hvis det vurderes ikke relevant eller hvis det ikke tjener formålet.

I kontrolobjekter, der ikke er i drift, betragtes godkendelsesbesøget ikke som et kontrolbesøg, og de tilsendes ikke en kontrolrapport, men udelukkende en kontrolinformationsblanket, hvor den tilsynsførende dokumenterer, om procedurerne er tilstrækkelige til at indgå i "økologirapporten", som er grundlaget for økologificeringen. Disse godkendelsesbesøg har følgende kontroltype og -undertype:

- Kontroltype: "Ordinær kontrol"
- Kontrolundertype: "Særlig frekvens - Måltrettet"

Når der ikke er tale om et kontrolbesøg – men udelukkende et godkendelsesbesøg – tilsendes kontrolobjektet ikke en kontrolrapport men derimod en kontrolinformation.



16.8 10 % supplerende økologikontrol

Ifølge EU's økologiforordning skal der udover den årlige økologikontrol, beskrevet i kapitel 16.7, udføres mindst 10 % ekstra risikobaserede økologikontrolbesøg. Da f.eks. økologi-kampagnekontrolbesøg og opfølgende kontrolbesøg efter økologi-overtrædelser kan tælle med som supplerende kontrolbesøg vil fagkontoret i sidste del af kalenderåret udmelde, hvor mange supplerende kontrolbesøg, hver kontrolenhed skal udføre i det følgende kalenderår.

16.9 Økologisk spisemærke

Kontrolobjekter, som er registrerede brugere af et økologisk spisemærke, jf. [bekendtgørelse om økologisk storkøkken-drift nr. 656/2019](#), skal kontrolleres en gang årligt ■ i forbindelse med allerede planlagt ordinær kontrol ■.

Kravet om årlig kontrol gælder uanset om kontrolobjektet er i målgruppen for stikprøvebaseret eller frekvensbaseret basiskontrol. Dog kan kontrolhyppigheden i henhold til den øvrige fødevarelovgivning følges, hvis der er tale om et "kæde-køkken under en central kontrolkoordinering" (jf. kapitel 5.1.1.1 i vejledningen om økologikontrol), som udelukkende modtager fødevarer fra øvrige køkkener under kæden, og som udelukkende udportionerer og serverer maden.

I forbindelse med at et nyt køkken registreres som bruger af et økologisk spisemærke, skal der foretages en konkret vurdering af behovet for en snarlig kontrol af dokumentationen bag procentopgørelsen. Hvis der ikke er et særligt behov for snarlig kontrol, skal køkkener, registreret i første halvdel af kalenderåret, kontrolleres første gang inden for samme kalenderår. Køkkener, registreret inden for anden halvdel af kalenderåret, skal kontrolleres første gang inden for næstfølgende kalenderår.

16.10 Kosttilskud til spædbørn

Følgende importører og producenter (både detail og engros) af kosttilskud til spædbørn skal kontrolleres en gang årligt:

- Importører af kosttilskud med vitamin D og/eller jern til spædbørn
- Producenter af kosttilskud med vitamin D og/eller jern til spædbørn

Anmeldere af følgende kosttilskud til spædbørn skal kontrolleres:

- Ved hver anmeldelse af et nyt kosttilskud med vitamin D og/eller jern til spædbørn
- Ved hver anmeldelse om ændring af et eksisterende kosttilskud til spædbørn, hvor ændringen vedrører indholdet af vitamin D og/eller jern.

Anmeldere, importører og producenter af de pågældende kosttilskud kontrolleres således, fordi der er tale om sårbare forbrugergrupper. Derudover er Fødevarestyrelsen politisk forpligtet til at have en særlig kontrol med det formål at beskytte spædbørn mod kosttilskud med skadeligt høje indhold af vitamin D og jern.

Den tilsynsførende skal kontrollere, om kontrolobjektet overholder reglerne i [bekendtgørelse om kosttilskud](#). Se også [Vejledning om kosttilskud](#).

16.11 Grønlandske og færøske foreninger samt patienthjem

Grønlandske og færøske foreninger samt patienthjem skal kontrolleres en gang årligt.

Den tilsynsførende skal kontrollere efter reglerne i [veterinærkontrolbekendtgørelsen](#).

17 Brancher

Brancher kategoriserer kontrolobjekter på baggrund af kontrolobjektets aktiviteter.

17.1 Formål

Brancher har til formål at give en overordnet beskrivelse af, hvilken virksomhedstype kontrolobjektet er, og om kontrolobjektet skal registreres eller autoriseres.

Til hver branche hører en branchegruppe, et kundegrundlag og en legaliseringstype.

17.2 Branchegrupper

På baggrund af kontrolobjektets aktiviteter kategoriseres det i en branche. Brancherne er yderligere grupperet i fem branchegrupper med følgende forkortelser i oversigten over brancher i kapitel 17.5:

- | | |
|--------------------------|-----|
| • Detail | D |
| • Detail med engros | DE |
| • Engros med behandling | EMB |
| • Engros uden behandling | EUB |
| • Primærproducenter | PRP |
| • Øvrige | Ø |

17.3 Kundegrundlag

For hver branche er det angivet, hvilket af de fire kundegrundlag, der karakteriserer branchen. Kundegrundlag er angivet med følgende forkortelser i oversigten over brancher i kapitel 17.5:

- | | |
|--|-----|
| • Lokalt – Forbrugere eller virksomheder | LFV |
| • Regionalt – Forbrugere | RF |
| • Nationalt – Virksomheder | NV |
| • Ikke relevant | IR |

Kundegrundlaget indgår i den aktivitetsbaserede risikokarakterisering af kontrolobjektet, se kapitel 14. For enkelte brancher kan der ikke fastsættes et kundegrundlag (IR). For disse brancher foretages der ikke en individuel aktivitetsbaseret risikokarakterisering.

17.4 Legaliseringstype - registrering eller autorisation

Legaliseringstypen angiver, om virksomheden skal registreres (R) eller autoriseres (A) i henhold til [autorisationsbekendtgørelsen](#). Der kan være individuelle karakteristika ved kontrolobjektet, der gør, at de adskiller sig fra de generelle retningslinjer. Derfor er markeringerne i oversigten over brancher i kapitel 17.5 vejledende.

Nærmere retningslinjer for registrering og autorisation findes i relevante vejledninger som f.eks. Autorisationsvejledningen og Økologivejledningen.

17.5 Oversigt over brancher

Oversigten neden for angiver brancher for fødevarerområdet i alfabetisk rækkefølge med en beskrivelse, kundegrundlag, FVST branche nr., branchegruppe og autorisation/registrering (A/R) tilknyttet hver branche.



Branche	Beskrivelse	Kundegrundlag	FVST Branche nr.	Branchegruppe	Authorisation – A Registrering R
Catering med levering af serveringsklar mad til detailvirksomheder (detail med engros)	Catering med levering af serveringsklar mad, herunder bl.a. kødprodukter og forarbejdede fiskevarer, med levering til detailvirksomheder, herunder til afdelingskøkkener på hospitaler og institutioner, diner transportable samt til fly, tog m.m. Omfatter f.eks. centralkøkkener på hospitaler og i institutioner, som ikke har eget serveringsområde, eller som leverer animalske fødevarer ud over 1/3-reglen. Virksomhederne skal tilføjes de EU-hovedaktiviteter, produkter og dyrekategorier, som aktiviteterne tilsiger, f.eks. "Forarbejdningsvirksomhed" med produkterne "Kødprodukter" og "Forarbejdede fiskevarer"	NV	DE.56.20.00	DE	A
Dagligvareforretning uden/med begrænset behandling	Dagligvareforretninger, F.eks. supermarked, minimarked, tankstation uden behandling eller med begrænset behandling f.eks. brødsalg, salg af konsumis, softice, slush-ice og læskedrikke kan evt. ske ved selvbetjening Anden detailhandel end Ikke-letfordærlige fødevarer F.eks. • Nethandel og postordresalg • Salg af fødevarer uden eget lager, f.eks. salg af kød fra egne dyr slagtet på autoriseret slagteri og udleveret til kunden der fra • Apoteker, materialister, helsekost mv. • Sportsforretninger, fitnesscentre mv. • F.eks. forhandling af krydderier, slik, chokolade, tørret frugt, pasta, kilde- og sodavand og færdigpakket is • Fremstilling af brændte mandler eller udskæring af frugt og grønt. • Salg af fødevarer fra stader og boder, biler med fisk, slagtervarer, ost m.v. • Brødsalg: Salg af brød modtaget andet sted fra, bake-off og fremstilling af romkugler/trøfler	RF	DD.47.10.99	D	R
Foreninger med formidling af grønlandske og færøske fødevarer til privat brug	(Registreret aktivitet) • Indførsel, oplagring og formidling* * Der er fastsat kontrolfrekvens med aktiviteten i 'Intern vejledning om indførsel af animalske fødevarer og sammensatte produkter til privat brug fra Grønland og Færøerne til Danmark' i Fødevarestyrelsens interne digitale tilsynstaske.	IR	OE.94.99.00	Ø	Anmeldt
Fremstilling af animalske produkter - Andre produkter	Fremstilling af animalske produkter F.eks. honningcentraler, fremstilling af gelatine, kollagen, fedt og animalske fedtstoffer. Derudover også hudecentraler og garverier, som foretager behandling af huderne, så råvaren skilles fra resten af huden Honningcentraler og virksomheder, der fremstiller produkter baseret på honning, f.eks. krydret honning, skal kun registreres.	NV	EB.20.59.99	EMB	A/R



Fremstilling af animalske produkter - Fisk og muslinger m.v.	Samlecentraler (sortering af fisk, udtagning af rogn m.v.), fremstilling af ferske fiskevarer, fars og filetfabrik, hel- og halvkonserves, gravning og saltning. Slagtning, udskæring og filetering af fisk. Forarbejdning af fisk og fiskevarer f.eks. konservering af fisk, krebs- og bløddyr ved varmebehandling, frysning, tørring, i saltlage eller på dåse. Fabriksfartøjer, dagbåde med kogning af rejer, muslinger m.m. ombord. Frysefartøj med frysning af fiskevarer og eventuel indpakning, emballering og frostlagring.	NV	EB.10.20.20	EMB	A
Fremstilling af animalske produkter - Kød	Opskæring af fersk kød samt fremstilling af hakket kød, tilberedt kød eller kødprodukter. Oprensning, saltning, tørring eller varmebehandling af maver, blærer og tarme. Omfatter også produktion af kødekstrakt (pasta, granulat mv.) og bouillon, som er fremstillet ud fra uforarbejdede animalske råvarer. Branchen anvendes også til kød engros kontrolobjekter med en produktion på højst 5 tons fødevarer med indhold af kød pr. uge beregnet som gennemsnit over kontrolobjektets regnskabsår. Desuden medregnes også fødevarer med indhold af kød, som indkøbes til videresalg i uændret form. De 5 tons skal forstås som den mængde fødevarer med indhold af kød, der markedsføres fra kontrolobjektet.	NV	EB.10.10.13	EMB	A
Fremstilling af animalske produkter - Mælk og ost	Alle former for mejerier, f.eks. konsummælk, smør, ost og mælkekonserves eller colostrum-baserede produkter og kontrolobjekter, der producerer på grundlag af under 2 mio. kg mælk eller colostrum pr. år. Herunder virksomheder producerer konsumis baseret på rå mælk eller rå colostrum. Omfatter også rensning af ost før evt. pakning, herunder paraffinering. - Engrosvirksomheder, der producerer konsumis alene af konsummælk (ikke rå mælk), skal registreres under "Fremstilling af vegetabiliske produkter mv. evt. med indhold af forarbejdede animalske produkter EB.10.30.99" Detailvirksomheder, der producerer konsumis alene af konsummælk (ikke rå mælk), skal registreres under "Specialforretning - Delikatesse, specialiteter m.v. med behandling DD.47.20.99". - Hvis der fremstilles pasteuriseret mælk, ost osv. i detailkontrolobjekter skal de registreres under "Specialforretning - Delikatesse, specialiteter m.v. med behandling DD.47.20.99". Det gælder også automater, som opstilles hos primærproducenter til pasteurisering af rå mælk fra egen bedrift beregnet på salg til endelige forbrugere.	NV	EB.10.50.00	EMB	A/R
Fremstilling af animalske produkter - Æg	Ægproduktvirksomheder undtagen ægpakkerier.	NV	EB.10.89.00	EMB	A
Fremstilling af drikkevarer m.v.	Produktion af f.eks. vin, spiritus, øl, sodavand, herunder naturligt mineralvand og kildevand F.eks. bryggerier.	NV	EB.11.00.00	EMB	R



Fremstilling af fødevarekontakt-materialer, detail	Fremstilling af f.eks. keramik, glas, porcelæn, træ, metal og legeringer. F.eks.: Keramikere, glaspustere, kurveflettere.	RF	DD.23.00.99	D	R
Fremstilling af fødevarekontakt-materialer, en-gros	Fremstilling af f.eks.: Glas, keramik, porcelæn, silikoner, gummi, papir og pap, metal og legeringer, plast samt maskiner og maskindele F.eks.: • Plastemballage som poser, beholdere og flasker • Andre færdige plastprodukter som køkkengrej, bordplader og plastslanger • Lakker, glasur, trykfarver, voksarter, lim, ionbyttere, råglas, metaller og legeringer, plastgranulater og plastdele til maskiner.	NV	EB.20.16.99	EMB	R
Fremstilling af kosttilskud, tilsætningsstoffer m.v.	Fremstilling af kosttilskud og fødevarer til særlige grupper, aromaer, tilsætningsstoffer, kulturer og enzymer, industri-gasser, smagspræparater mv. F.eks. kosttilskud med eller uden tilsatte næringsstoffer. Kontrolobjekter, der modtager animalske produkter i uforarbejdet stand eller pakker animalske produkter, skal placeres i den relevante animalske branche. For fiskeolie gælder, at der skelnes mellem om fiskeolien er ubehandlet eller om den er oprenset. Hvis den er ubehandlet, skal virksomheden placeres i den relevante animalske branche. Hvis fiskeolien er oprenset, betragtes den som helkonserveres, da den ikke vil kunne blive mikrobiologisk fordærvet. I så fald placeres virksomheden i denne branche.	NV	EB.20.00.99	EMB	R
Fremstilling af vegetabiliske produkter mv. evt. med indhold af forarbejdede animalske produkter	Fremstilling af rug- og fransbrød, boller mv. og f.eks. snitning af frugt og grøntsager, nødder og nøddeprodukter, vegetabiliske olier og fedtstoffer, mølleriprodukter, stivelse og stivelsesprodukter, konsumis (ikke ud fra rå mælk eller colostrum). Kager med fløde/creme, mel, gryn, kerner, morgenmadscerealier, kartoffelmel, pastaprodukter og lignende varer. Produktion af pizza, forårsruller, smørrebrød, sandwich, risengrød, risalamande, færdigretter mv., når de animalske ingredienser er modtaget i forarbejdet stand F.eks. • Brødfabrikker • Chokolade- og sukkervarefabrikker • Isværker • Maltfabrikker • Margarinefabrikker mv. • Salatfabrikker og mayonnaise, remoulade, dressing, ketchup mv. • Sukkerfabrikker og – raffinaderier • oliemøller olieraffinering • Tørring, ristning, formaling o.l. af te eller kaffe Branchen omfatter også produktion af fødevarer af tang. Kontrolobjekter, der modtager animalske produkter i uforarbejdet stand, skal placeres i den relevante animalske branche.	NV	EB.10.30.99	EMB	R



Frysehuse med indfrysning af animalske produkter		NV	EB.52.10.99	EMB	A
Grænsekontrolsteder	Grænsekontrolsteder jf. EU-lovgivning og Bekendtgørelse om veterinære grænsekontrolsteder mv. Godkendes af EU-Kommissionen efter indstilling fra Fødevarestyrelsen. Grænsekontrolstederne er ikke registreret som engros lagre, men de skal hygiejnemæssigt sidestilles med disse og leve op til de samme krav.	LFV	OE.52.10.99	Ø	A
Handel med og håndtering af levende toskallede bløddyr	Omfatter to typer af mellemhandlere, som handler med levende toskallede bløddyr: - Mellemhandlere, der udelukkende handler (kontoraktivitet), dvs. håndterer ikke toskallede bløddyr. - Mellemhandlere, der handler med og håndterer toskallede bløddyr i form af evt. vask og evt. opbevaring af levende toskallede bløddyr Omfatter ikke mellemhandlere, der grupperer eller opdeler partier af levende toskallede bløddyr eller foretager konditionering eller genneddykning af de levende toskallede bløddyr. Disse mellemhandlere skal autoriseres med branchen "Håndtering af levende toskallede bløddyr".	NV	Branchenummeret er endnu ikke oprettet, men kommer hurtigst muligt	PRP	R
Håndtering af levende toskallede bløddyr	Ekspeditionscentre, udsanding og renseanlæg af toskallede bløddyr. F.eks. gruppering eller opdeling af partier, konditionering (fjerne sand, mudder el. slim), genneddykning (mikrobiologisk rensning), indpakning og emballering.	NV	EB.03.21.00	EMB	A
Indsamling af fødevarer i naturen eller dyrkning af tang	Indsamling af f.eks. bær og svampe, aftapning af birkesaft o.l., samt rensning og evt. tørring og pakning af tang. F.eks. dyrkning af tang på line eller indsamling af tang som bifangst ved fiskeri. Desuden brydning af mineraler til brug i fødevarer, f.eks. fremstilling af salt ved saltsydning eller opgravning fra salt-horst, eller brydning af kalk.	LFV	PP.02.30.00	PRP	R
Indvindingsanlæg, kildevand og naturligt mineralvand	Indvindingsanlæg, kildevand og naturligt mineralvand.	LFV	PP.36.00.00	PRP	R
Kontorvirksomhed – uden lager	Kontorvirksomhed med handel med fødevarer samt transport af egne varer. Virksomheder, der indsamler rå mælk, skal anbringes i branchen Lager/lager-hotel og evt. engroshandel – Med køl/frost	NV	EE.46.17.00	EUB	R
Kvindemælkscentraler (detail med engros)	Kvindemælkscentraler.	NV	EB.10.86.99	DE	R
Kædekontrolhovedkontor	Hovedkontorer for kæder tilmeldt kædekontrolordningen.	NV	EE.70.10.10	EUB	R



Lager og evt. engroshandel med salg til detailvirksomheder (detail med engros)	Distributionsterminaler/-centre og ferskvareterminaler, engroshandel med diverse fødevarer, engrossupermarkeder Disse kontrolobjekter karakteriseres ved kortvarig oplagring af færdigpakke køle- og frostvarer, varer uden temperaturkrav samt uindpakket frugt og grønt, der er bestemt til levering til detailkontrolobjekter. Nogle varer, f.eks. frostvarer og varer uden temperaturkrav, kan opbevares i længere tid. Varer kan plukkes fra større pakninger til udbringning til de enkelte detailkontrolobjekter. For eksempel detailkædernes distributionsterminaler samt engrossupermarkeder.	NV	DE.46.39.99	DE	R
Lager/lager-hotel og evt. engroshandel - Med køl/frost	Lagre og lagerhoteller inkl. køle -og frostlagre oplagring og eventuelt emballering og indpakning. Herunder • Mejeriprodukter: Temperaturreguleret oplagring samt pakning og tapning i forbindelse med opbevaring og evt. engroshandel • Rå mælk, Samlecentraler, uden handel • Rå mælk, Samlecentraler, indsamling, transport, evt. opbevaring og evt. engroshandel • Vildtdepot • Ægpakkerier • Fiskeauktioner • PO kølecontainere. F.eks. grossister, der leverer diverse fødevarer til detailkontrolobjekter. Lagre med kun vegetabiliske fødevarer og lagre som også opbevarer animalske fødevarer (f.eks. tørvarer og konserver), som ikke kræver temperaturregulerede forhold (køl/frost), skal registreres. Samlecentraler for rå mælk: • Samlecentraler for rå mælk, som indsamler og transporterer, men ikke opbevarer rå mælk, og som ikke handler, skal registreres. Dette gælder også, selv om samlecentralen står for udtagning og undersøgelse af prøver af den rå mælk. • Samlecentraler for rå mælk, som indsamler og transporterer, men ikke opbevarer rå mælk, men evt. engroshandler, skal registreres. Dette gælder også, selv om samlecentralen står for udtagning og undersøgelse af prøver af den rå mælk. • Samlecentraler for rå mælk, som indsamler, transporterer og opbevarer rå mælk, skal autoriseres. Dette gælder, uanset om samlecentralen står for udtagning og undersøgelse af prøver af den rå mælk. Vildtdepoter, som modtager vildt fra andre vildtdepoter og evt. direkte fra jagt, skal autoriseres. Vildtdepoter, som udelukkende modtager vildt direkte fra jagt, skal registreres med branchen "PP.01.70.00. Vildtdepot, som modtager vildt direkte fra jagt". Øvrige virksomhedstyper skal autoriseres.	NV	EE.46.30.99	EUB	A/R



Lager/lager-hotel og evt. engros-handel - Uden køl/frost	Engroshandel og oplagring, ikke-specialiseret, ikke-letfordærlige fødevarer uden køl og frost. Pakning og tapning (indpakning og emballering) i forbindelse med opbevaring og evt. engroshandel F.eks. • Indpakkede fødevarer og evt. uindpakket frisk frugt og grønt • Kornlagre, hvor korn oplagres i bulk • Animalske fødevarer (tørvarer, konserves) F.eks. grossister, der leverer varer til detailkontrolobjekter. Pakning af primærprodukter (f.eks. kartofler, gulerødder) kan omfatte vask af produktet. Lagre, der indpakker eller emballerer animalske fødevarer skal autoriseres resten skal registreres.	NV	EE.46.30.88	EUB	A/R
Markedsføring af fødevarekontaktmaterialer, detail	FKM: Detailvirksomhed med indførsel af FKM, halvfabrikata og brugsklare produkter F.eks.: • Halvfabrikata til fødevarekontaktmaterialer: ◦ Lakker, lim, råglas • Brugsklare fødevarekontaktmaterialer: ◦ Poser, beholdere, flasker, køkkengrej, bordplader og plastslanger. ◦ Folier og emballage • Andre produkter fremstillet af f.eks. silikoner, papir og pap, plast, gummi, porcelæn, glas.	RF	DD.47.50.99	D	R
Markedsføring af fødevarekontaktmaterialer, engros	Engroshandel af halvfabrikata og brugsklare fødevarekontaktmaterialer samt Kontorvirksomhed i forbindelse med fødevarekontaktmaterialer F.eks.: • Halvfabrikata til fødevarekontaktmaterialer: ◦ Lakker, voksarter, trykfarver, lim, glasur, ionbyttere, råglas, metaller og legeringer, plastgranulater • Brugsklare fødevarekontaktmaterialer: ◦ Poser, beholdere, flasker, køkkengrej, bordplader og plastslanger ◦ Folier og anden emballage • Andre produkter fremstillet af f.eks. silikoner, papir og pap, plast, gummi, porcelæn, glas • Produktions- og transportudstyr: ◦ Produktionsmaskiner, inkl. maskindele fremstillet af metal og legeringer ◦ Tankbiler Engroshandel uden lager og uden transport.	NV	EE.46.40.99	EUB	R



Serveringsvirksomhed - Institutionskøkkener m.v.	F.eks. - Hospitals- og institutionskøkkener - Institutioner for børn i skolealderen - Institutioner for børn i skolealderen - begrænset - Institutioner med madordning for førskolebørn - Kantiner, pensionater mv., fast personkreds - Hospitals- og institutionskøkkener, der serverer fra eget serveringsområde. Omfatter også f.eks. børnehjem, efterskoler, højskoler og landbrugsskoler med døgnforplejning - Hospitals- og institutionskøkkener, der fremstiller mad til flere serveringssteder, beliggende inden for samme geografiske enhed, og hvor serveringsstederne ikke er selvstændigt registreret. Omfatter også f.eks. børnehjem, efterskoler, højskoler, landbrugsskoler mv. med døgnforplejning Køkkener/virksomheder, der producerer og leverer mad til selvstændigt registrerede afdelingskøkkener i levestedsmiljøer og andre institutioner, og som ikke har eget serveringsområde, placeres i Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros). Kontrolobjekter, der producerer og leverer serveringsklar mad til f.eks. pensionister eller børnehaver eller skolebørn (endelige forbrugere), og som ikke har eget serveringsområde, placeres typisk i branche Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v.	RF	DD.56.29.00	D	R
Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v.	Restauranter mv. f.eks. - Catering og diner transportable (mad ud af huset) til endelige forbrugere - Forsamlingshuse og selskabslokaler med begrænset ugentlig åbningstid - Kantiner m.v., fast personkreds over 12 personer - Restauranter m.v. (også sæsonåbne) - Kantiner, afdelings-, bofællesskabs- og anretterkøkkener m.v. med mere end 12 faste spisegæster Kontrolobjekter med tilberedning og servering for en fast kreds af spisegæster. Fast personkreds omfatter også virksomhedens gæster og besøgende f.eks. konsulenter, sælgere mv. Pølsevogne, tankstationer med pølsevalgssortiment, værtshuse.	RF	DD.56.10.99	D	R
Serveringsvirksomhed - Uden behandling	F.eks. automater og automatvirksomheder, servering i tog, fly og busser, værtshuse, bodegaer mv. uden behandling. F.eks. servering af øl, vin, spiritus og læskedrikke. Restauranter på færger registreres som Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v.	RF	DD.56.30.99	D	R
Slagtebusser	Slagtning eller slagtemæssig behandling som assistance til primærproducenters hjemmeslagtning af egne dyr samt slagtning af tamfjerkræ, opdrættet fjervildt, bortset fra strudse og kaniner til levering direkte fra primærproducent til endelige forbrugere og lokale detailvirksomheder.	RF	EB.10.10.88	EMB	R
Slagterier	Slagterier for svin, fjerkræ, kvæg, får, geder og heste, opdrættet vildt, vildthåndteringsvirksomheder. For delregnskab 2 kontrolobjekter anføres "Delregnskab 2" i kontrolobjektregistret (KOR), jf. gældende registreringsvejledning.	NV	EB.10.10.99	EMB	A



Slagtning på gården af fjerkræ, lagomorfer, strudsefugle, hjortedyr og bison	Slagtning på gården af fjerkræ, lagomorfer, strudsefugle, hjortedyr og bison med henblik på slagtemæssig behandling på slagteri.	LFV	PP.10.10.99	PRP	R
Specialforretning - Bager m.v.	Bagerforretninger/-afdelinger, hvor man bager brød og kager fra bunden. Omfatter også konditori med servering af kaffe, te og andre drikkevarer samt produkter fra forretningen.	RF	DD.10.71.20	D	R
Specialforretning - Delikatesse, specialiteter m.v. med behandling	Specialforretninger, f.eks. • Chokolade-, konfektur- og isforretninger/-afd. med behandling • Detailforretninger med behandling, øvrige • Mejeriprodukter: Detail-mejeri • Automater til pasteurisering af mælk (hos primærproducenter beregnet på salg til endelige forbrugere) • Osteforretninger/-afdelinger og ostebiler med behandling • Smørrebrøds- og delikatesseforretninger/-afdelinger • Isforretninger/-kiosker med behandling (også sæsonvirksomheder) • Fremstilling af smørrebrød, sandwich, foccaciaboller med fyld mv. • Fremstilling af pålægsvarer m.v. ud fra råvarer, f.eks. fersk kød eller fisk. • Udsækning/slicening af pålægsvarer. Branchen omfatter også kontrolobjekter med servering. Hvis fremstilling af varer sker ud fra råvarer i serveringsklar eller næsten serveringsklar stand anvendes branche Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v.	RF	DD.47.20.99	D	R
Specialforretning - Fisk m.v.	Fisk- og vildtforretninger/-afdelinger og fiskebiler med behandling, kontrolobjekter med bl.a. filetering, flåning og stegning.	RF	DD.47.23.00	D	R
Specialforretning - Slagter m.v.	F.eks. Slagterforretninger/-afdelinger. Hvis kontrolobjektet foretager saltning og røgning af kød for private, skal denne aktivitet registreres. Hvis kontrolobjektet modtager kvæggropper med rygsøjle, som er SRM, skal denne aktivitet autoriseres. Aktiviteten noteres særligt i KOR.	RF	DD.47.22.00	D	R
Spirevirksomheder	Spirevirksomheder.	NV	PP.10.39.99	PRP	A
Primærproducent med levering af animalske fødevarer til forbrugere m.v.	Primærproducent med levering af visse animalske fødevarer direkte til endelige forbrugere (stalddørssalg), til lokale detailvirksomheder, eller æg til eget ægpakkeri med begrænset, lokal omsætning - aktiviteten registreret.	LFV	PP.47.99.99	PRP	R
Transportvirksomhed, detail	Transportvirksomheder med transport af letfordærlige og ikke-letfordærlige varer.	RF	DD.49.41.00	D	R

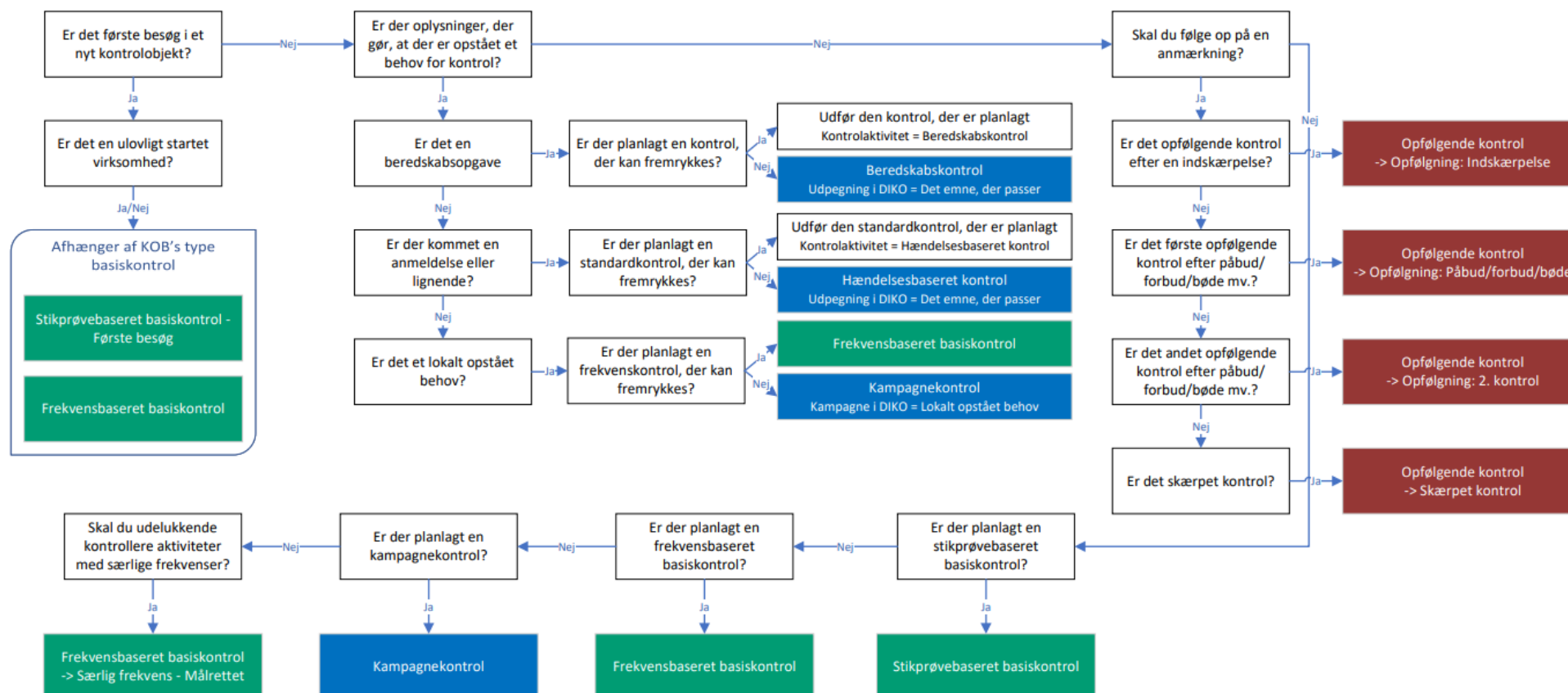


Transportvirksomhed, engros	Transportvirksomhed med transport af letfordærlige og ikke-letfordærlige varer Speditører skal ikke autoriseres/registreres. Ved speditører forstås virksomheder, der alene formidler kontakt mellem fødevarevirksomheder (fødevarevirksomhed, der ønsker varer transporteret, og transportvirksomhed).	NV	EE.49.41.00	EUB	R
Udenlandsk - Kosttilskudsvirksomhed - Ikke aut./reg.	Udenlandsk - Kosttilskudsvirksomhed - Ikke autorisation eller registrering.	IR	OE.99.99.13	Ø	
Udenlandsk virksomhed, detail	Mobile detailvirksomheder, udenlandske fra andre EU-lande, under bagatelgrænsen, inkl. udstillingsstader. Virksomheder detail, udenlandsk, undtaget krav om registrering.	IR	OE.99.99.11	Ø	
Udenlandsk virksomhed, engros	Mobile engrosvirksomheder, udenlandske fra andre EU-lande, under bagatelgrænsen, inkl. udstillingsstader. Transportvirksomhed, udenlandsk, fødevarer Virksomheder engros, udenlandsk, undtaget krav om registrering.	IR	OE.99.99.12	Ø	
Vildtdepot, som modtager vildt direkte fra jagt	Vildtdepot, som udelukkende modtager vildt direkte fra jagt. Et vildtdepot, som også modtager vildt fra andre vildtdepoter, skal autoriseres med branchen "Lager/lager-hotel og evt. engroshandel - Med køl/frost".	NV	PP.01.70.00	PRP	R
Virksomheder detail, under bagatelgrænse, ikke registreret	Virksomheder detail under bagatelgrænsen, der er undtaget krav om registrering.	IR	OE.47.00.99	Ø	
Virksomheder engros, der er undtaget krav om autorisation og registrering	Virksomheder engros, der ikke har fødevare- eller FKM-aktiviteter, og derfor ikke skal autoriseres eller registreres som fødevare- eller FKM-virksomhed.	IR	OE.46.00.99	Ø	



18 Bilag

18.1 ■ Bilag 1 ■



Figur 7 Beslutningstræ for valg af kontrolindsats