



Slutrapport for kampagnen Vedligehold i fødevarevirksomheder

INDLEDNING

En væsentlig forudsætning for et hygiejnisk godt produktionsflow er, at virksomheder er hensigtsmæssigt indrettet, og at lokaler, inventar og udstyr er i god stand og vel vedligeholdt.

I virksomheder med kontinuerlig produktion vil der over tid ske et slid på overflader i lokaler og på inventar og udstyr. Hvis ikke virksomheder rutinemæssigt sikrer vedligeholdelsen, kan overflader være vanskelige at renholde, og derved kan der samles produktrester, der ender som snavs.

Dette kan skabe ideelle vækstbetingelser for mikroorganismer, hvilket udgør en potentiel risiko for forurening af fødevarerne.

Ved at prioritere løbende vedligeholdelse kan virksomhederne proaktivt forebygge potentielle fødevarer sikkerhedsrisici. Den løbende vedligeholdelse omfatter også valg af egnede materialer, der er rengøringsvenlige og ikke giver anledning til ansamling af snavs og fugt.

Kampagnen havde fokus på reglerne for vedligeholdelse som findes i Artikel 4, stk. 2, samt Bilag II, Kapitel I, II, III og V i hygiejneforordningen¹.

Reglerne, som blev kontrolleret i kampagnen, var under lovgivningsområdet vedligeholdelse på kontrolrapporten.

Kampagnens formål var at kontrollere:

- at lokaler, hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer holdes i god stand og er udformet af egnede materialer.
- at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, er udformet i egnede materialer og holdes i god stand.

Derudover blev virksomhederne vejledt om, at der kan opstå fødevarer sikkerhedsmæssige problemer ved manglende vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og udstyr.

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne, med senere ændringer.

KONKLUSION

I kampagnen ønskede Fødevarestyrelsen at sætte fokus på vedligehold i produktionsvirksomheder. Derfor blev der i kampagnen kontrolleret vedligeholdelse af både lokaler og udstyr i 1233 produktionsvirksomheder.

Den samlede regelefterlevelse i kampagnen endte på 91,6 %. En tilsvarende kampagne på vedligehold fra 2019 viste en regelefterlevelse på 94,8 %. Til sammenligning var den samlede regelefterlevelse 83,5 % på hele fødevarerområdet i 2024.

I kampagnen blev der på 31,3 % af kontrollerne fundet en eller flere bagatelagtige forhold, hvilket afspejler, at arbejdet med at have en velvedligeholdt virksomhed er en løbende proces.

Der, hvor virksomhederne oplevede udfordringer, var især på vedligehold af udstyr og overflader, da halvdelen af kampagnens sanktioner faldt inden for disse to områder - henholdsvis 23 % på udstyr og 27 % på overflader.

Kampagnen viste også, at enkelte brancher, både i gruppen af engrosvirksomheder og i gruppen af detailvirksomheder, lå væsentligt over kampagnens samlede sanktionsprocent, hvilket kan gøre det svært for virksomhederne i disse brancher at leve op til reglerne for rengøring af fødevarerlokaler.

Som nævnt i indledningen er en væsentlig forudsætning for et hygiejnisk godt produktionsflow, at virksomheder er hensigtsmæssigt indrettet, og at lokaler, inventar og udstyr er i god stand og vel vedligeholdt. Hvis ikke virksomhederne rutinemæssigt sikrer løbende vedligeholdelse, kan overflader blive vanskelige at renholde, og derved kan der samles produktrester, der ender som snavs. Dette kan i sig selv forurene virksomhedens produkter, men også skabe ideelle vækstbetingelser for sygdomsfremkaldende mikroorganismer, hvilket udgør en potentiel risiko for forurening af fødevarerne.

Kampagnen viser, at de fleste virksomheder generelt har styr på vedligeholdelse af lokaler og udstyr. Der er dog enkelte brancher, hvor der ses udfordringer. Da et velvedligeholdt produktionsmiljø er en forudsætning for at kunne opretholde god hygiejne, er det vigtigt fortsat at have fokus på vedligehold – især i de brancher, der i kampagnen har vist lavere regelefterlevelse end gennemsnittet. Samtidig viser det høje antal konstaterede bagatelagtige overtrædelser, at der også fremover er behov for fokus på løbende vedligeholdelse af lokaler og inventar i de øvrige brancher, der indgik i kampagnen.

Selvom ansvaret for den løbende vedligeholdelse ligger hos fødevarerbranchen, bør det derfor også fremadrettet sikres, at området kontrolleres ved Fødevarestyrelsens ordinære kontrol.

RESULTATER

Af de 1233 kontrollerede virksomheder fik 1130 virksomheder ingen anmærkninger (kontrolresultat 1), 100 virksomheder fik indskærpet et eller flere forhold (kontrolresultat 2) mens 3 virksomheder fik en bøde (kontrolresultat 4) som eskalering af tidligere sanktioner på vedligeholdelse. Den procentvise fordeling af kontrolresultaterne fremgår af Tabel 1.

Tabel 1 Fordeling af de samlede kontrolresultater i kampagnen.

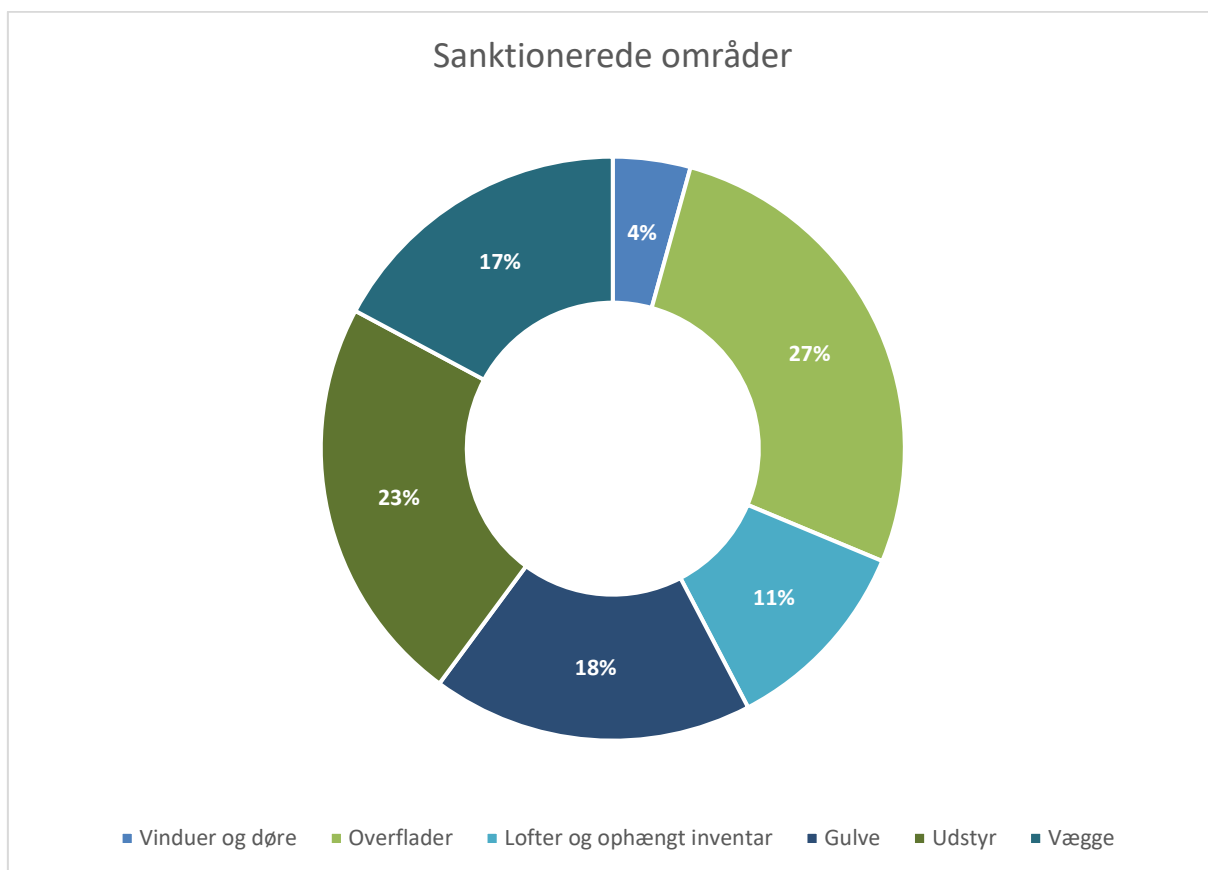
Fordeling af kontrolresultater	Antal delresultater	Fordeling i procent
Ingen anmærkninger	1130	91,6 %
Indskærpelse	100	8,1 %
Bøde	3	0,2 %

Tabel 2 Fordeling af kontrolresultater på brancher

Branche	Kontrolresultat		
	1	2	4
Specialforretning - Bager m.v.	27	5	1
Dagligvareforretning uden/med begrænset behandling	26	0	0
Specialforretning - Delikatesse, specialiteter m.v. med behandl...	30	1	0
Specialforretning - Slagter m.v.	25	2	0
Specialforretning - Fisk m.v.	5	1	0
Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v.	610	45	1
Serveringsvirksomhed - Institutionskøkkener m.v.	118	4	0
Serveringsvirksomhed - Uden behandling	5	0	0
Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros)	45	11	0
Håndtering af levende toskallede bløddyr	1	0	0
Fremstilling af animalske produkter - Kød	31	6	1
Fremstilling af animalske produkter - Fisk og muslinger m.v.	32	9	0
Fremstilling af vegetabiliske produkter mv. evt. med indhold af...	97	8	0
Fremstilling af animalske produkter - Mælk og ost	6	3	0
Fremstilling af animalske produkter - Æg	2	0	0
Fremstilling af drikkevarer m.v.	31	3	0
Fremstilling af kosttilskud, tilsætningsstoffer m.v.	21	1	0
Fremstilling af animalske produkter - Andre produkter	1	0	0
Frysehuse med indfrysning af animalske produkter	5	0	0
Lager/lagerhotel og evt. engroshandel - Uden køl/frost	10	1	0
Lager/lagerhotel og evt. engroshandel - Med køl/frost	2	0	0
Total	1130	100	3

Derudover er der i 31,3 % af delresultaterne på vedligehold fundet et bagatelagtigt forhold. Dette kan både være i situationer, hvor der er sanktioneret andre forhold på kontrolrapporten (kontrolresultat 2 eller 4) eller på kontroller, hvor der ikke er sanktioneret (kontrolresultat 1).

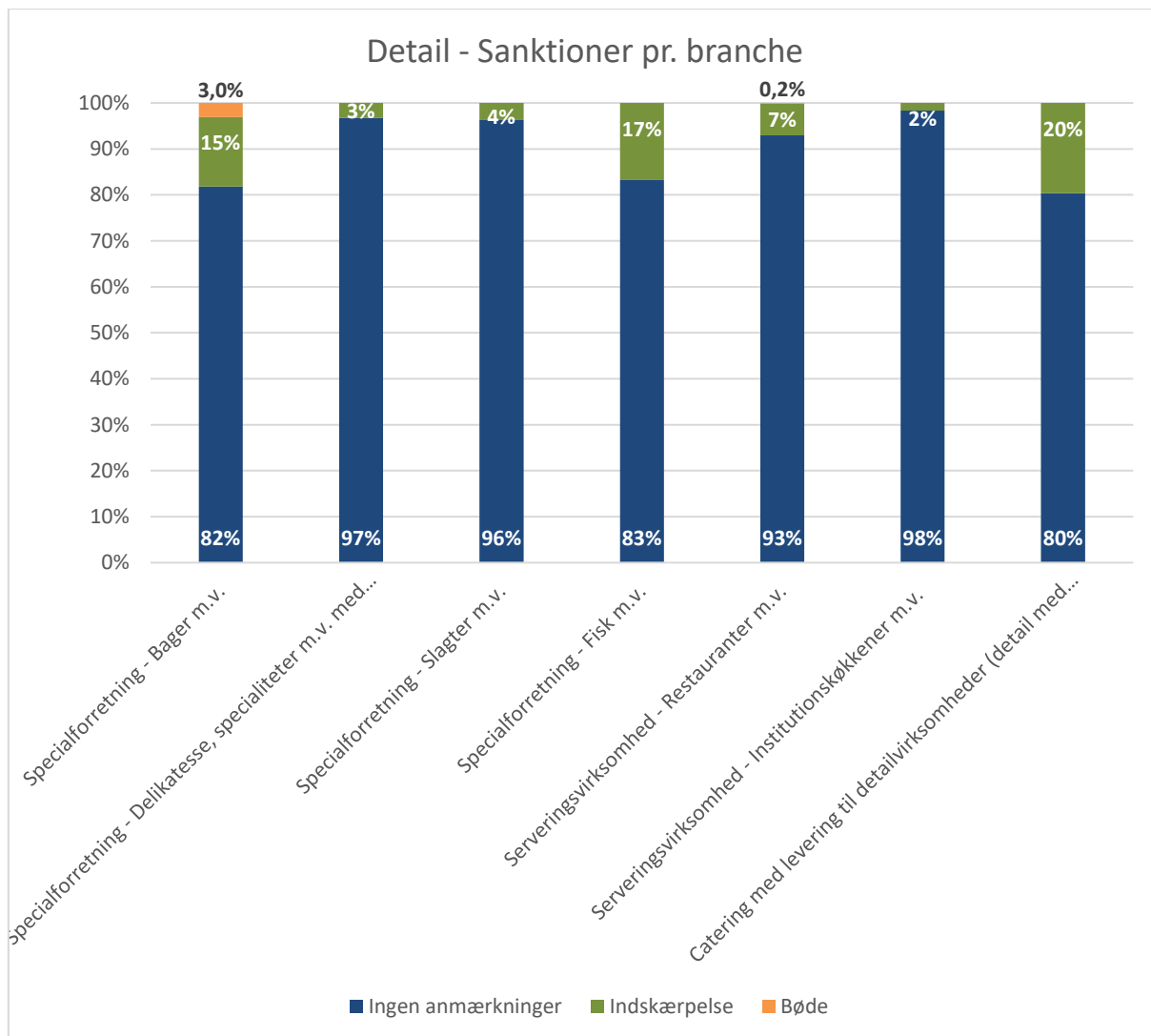
I kampagnen ønskede Fødevarestyrelsen af kontrollere vedligehold af lokaler, såvel som udstyr. På Figur 1 vises fordelingen af de i alt 163 sanktioner der er givet på vedligehold i forbindelse med kampagnen. Et kampagnebesøg kan have resulteret i sanktioner for flere forhold under vedligehold, som for eksempel både vægge og udstyr.



Figur 1 viser fordelingen af 163 sanktioner på områder i de 103 kampagnebesøg med sanktioner.

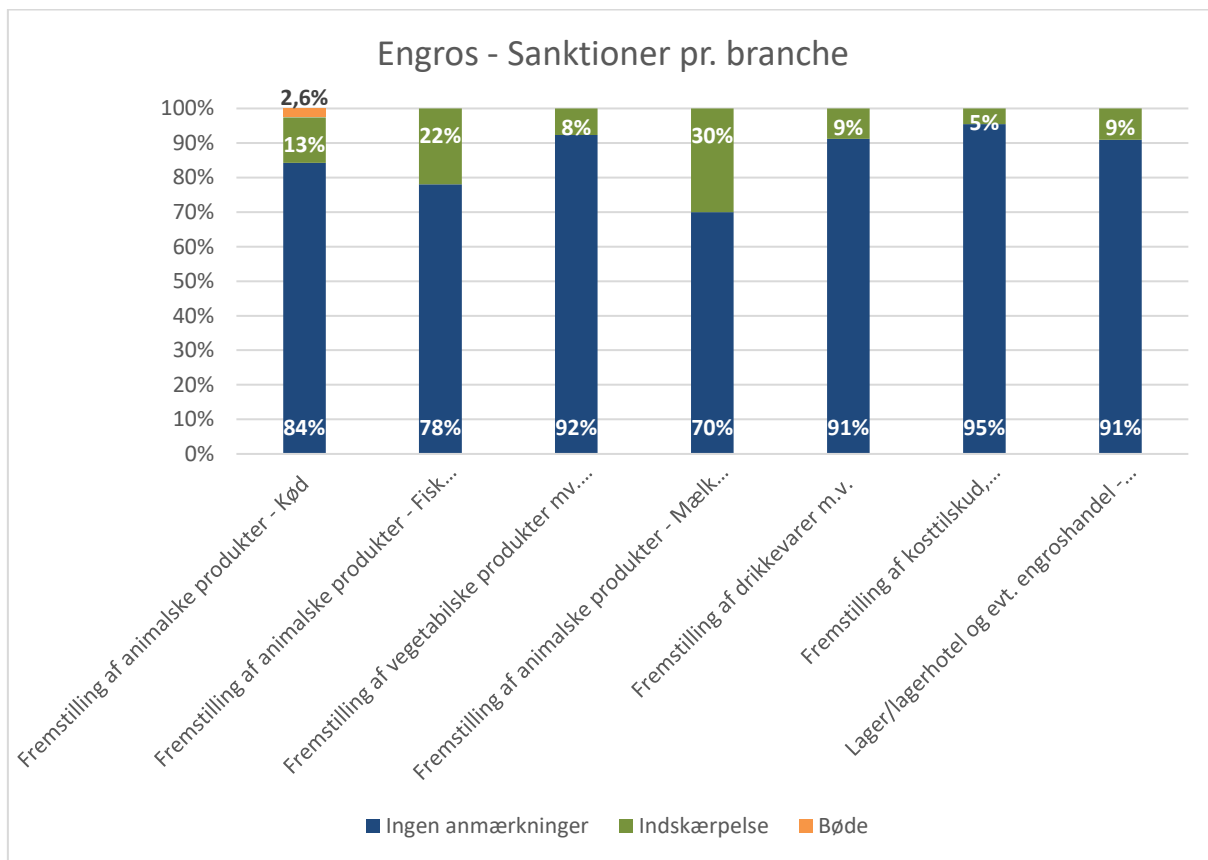
Tre brancher i henholdsvis detail og detail med engros havde væsentligt højere sanktionsprocent end det samlede gennemsnit for hele kampagnen. Specialforretning –

Bager m.v. havde 18 % sanktioner, Specialforretning – Fisk m.v. havde 17 % sanktioner og Catering med levering til detail (detail med engros) havde 20% sanktioner.



Figur 2 viser sanktionsprocenterne for detailbrancherne. Brancher uden sanktioner er udeladt.

Tre engrosbrancher havde væsentligt højere sanktionsprocent end det samlede gennemsnit for hele kampagnen. Fremstilling af animalske produkter - Kød havde 15,6 % sanktioner, Fremstilling af animalske produkter - Fisk havde 22 % sanktioner og Fremstilling af animalske produkter - Mælk havde 30 % sanktioner.



Figur 3 viser sanktionsprocenterne for engrosbrancherne. Brancher uden sanktioner er udeladt

METODE

Kontrolkampagnen er udført i perioden 1. april til 31. oktober 2025 og som udgangspunkt som uanmeldte kontrolbesøg.

Målgruppen var engros og detailvirksomheder med behandling og/eller forarbejdning, herunder både stationære og mobile virksomheder.

I forbindelse med opstart er kampagnen præsenteret for branchen i dialogforum. Her udtrykte branchen på forhånd bekymring for en uproportional stigning i sanktionsniveauet, hvis de tilsynsførende har et skævt billede af hvordan en fødevarevirksomhed skal se ud. På baggrund af branchens bekymringer blev kampagnens sanktioner fulgt tæt fra starten, så der var mulighed for at korrigere, hvis der ikke blev sanktioneret efter hensigten.

I den enkelte virksomhed er der foretaget en risikobaseret screening af hvilke lokaler og hvilket inventar/udstyr, der er mest relevant at kontrollere.

I de udvalgte lokaler blev kontrolleret:

- vedligeholdelse af lokaler herunder gulv, vægge, lofter, vinduer og døre.
- vedligeholdelse af overflader i områder, hvor der håndteres fødevarer fx hylder, bordplader, mv.
- vedligeholdelse af redskaber, udstyr og tilbehør, der kommer i berøring med fødevarer fx. skeer, skåle, skærebrædder, røremaskiner, køleskabe hvor der opbevares uemballerede fødevarer mv.

Som en del af kampagnen er virksomhederne vejledt om, at der kan opstå fødevaresikkerhedsmæssige problemer ved manglende vedligeholdelse i virksomhedens lokaler og udstyr. Til brug for dette er der udarbejdet billedmateriale med "do's & dont's" som de tilsynsførende har kunne medbringe på kontrolbesøgene.