



# Slutrapport for kampagnen

## Transportforhold i detailledet

---

### INDLEDNING

---

#### Transport af fødevarer i detailledet.

Når fødevarevirksomheder selv henter deres råvarer, og når de leverer fødevarer ud til kunderne, skal det foregå hygiejnisk og ved passende temperaturer. Det har Fødevarestyrelsen haft fokus på i en kampagne, der har set på hygiejne- og temperaturforhold i forbindelse med transporten, f.eks. ved virksomhedernes transport af fødevarer i egne biler.

I kampagnen er ikke medtaget den lejlighedsvis udbringning af fødevarer fra supermarkeder eller restauranter på baggrund af bestillinger, herunder udbringningen via bude etc.

Hvis fødevarer ikke opbevares og transporteres i egnede transportmidler, kan man risikere, at kølekæden brydes og/eller at fødevarerne udsættes for kontaminering. Mange registrerede detailvirksomheder afhenter selv fødevarer og leverer selv færdigvarer ud i egne transportmidler, hvilket ofte er almindelige personbiler. Transportmidlerne anvendes typisk også til andre ting end fødevarertransport, og der er ikke altid faciliteter til hygiejnisk opbevaring af fødevarer, herunder aktiv køling eller andre foranstaltninger til sikring af, at kølekæden ikke brydes. Længere transporter, især i de varme måneder, kan belaste fødevarerne.

Kampagnetilsynene blev gennemført i forbindelse med en aktuel transport, f.eks. i forbindelse med afhentning af fødevarer i et engrossupermarked eller ved ankomsten i forbindelse med en leverance af fødevarer.

#### Formålet med kampagnen

Formålet med kampagnen var at kontrollere om reglerne efterleves, når fødevarer transporteres i detailledet, herunder når:

- detailvirksomheder selv henter varer i engrossupermarkederne
- detailvirksomheder bringer mad ud til en anden virksomhed, f.eks. med henblik på servering i denne virksomhed
- detailvirksomheder bringer mad ud til den endelige forbruger i mere organiseret form, bl.a. plejehjemskøkkeneres levering af mad til ældre og detailvirksomheders levering af måltidskasser til den endelige forbrugers adresse (f.eks. i abonnementsordning)

Endvidere var formålet at vejlede virksomhederne om reglerne i forbindelse med transport.

Formålet var også at få en viden om regelefterlevelsen på et område, som er vanskeligt at have fokus på i den almindelige kontrolindsats, med henblik på at lave en nulpunkt-måling, som kan danne grundlag for eventuelle kommende kampagner, prioriterede indsatser og/eller vejledningsindsatser.

---

## KONKLUSION

---

### **Hver fjerde detailvirksomhed har ikke styr på reglerne ved transport**

I kampagnen blev sanktioneret i 24,7 % af de udførte tilsyn (jævnfør tabel 1), hvilket er en væsentlig højere sanktionsprocent end i Fødevarestyrelsens ordinære kontrol.

### **Hver tredje detailvirksomhed, der selv henter fødevarer i et engrossupermarked, fik sanktioner (32,8 %, jf. tabel 2).**

Flest sanktioner i denne transportsituation blev givet for **manglende overholdelse af temperaturkrav** (30,5 % - jævnfør tabel 3).

Hvis der sammenlignes med Fødevarestyrelsens ordinære kontrol, er detailvirksomhederne 6 gange dårligere til at overholde temperaturkrav, når de transporterer fødevarer fra et engrossupermarked end når de opbevarer fødevarer hjemme i virksomheden.

### **Detailvirksomhederne har tilfredsstillende regelefterlevelse, når fødevarer leveres til andre detailvirksomheder, udbringes til ældre eller leveres som måltidskasser.**

I kampagnen blev sanktioneret i 8,5 % af de udførte tilsyn i de øvrige transportsituationer (jævnfør tabel 8). Højeste sanktionsprocent forekom ved levering af varer til andre detailvirksomheder (13 %, jævnfør tabel 2).

I alle 3 transportsituationer var der en bedre regelefterlevelse end i Fødevarestyrelsens ordinære kontrol.

### **Detailvirksomhederne har i alle transportsituationer en bedre regelefterlevelse med hensyn til rengøring, vedligeholdelse og egenkontrol end hjemme i virksomheden.**

I kampagnen var sanktionsprocenterne for lovgivningsområderne rengøring, vedligeholdelse og egenkontrol lavere end de generelle sanktionsprocenter fra Fødevarestyrelsens ordinære kontrol (tabel 3, 4, 5, 6).

Der er dog et opmærksomhedspunkt med hensyn til lovgivningsområdet egenkontrol. Forholdsvis mange bagatelagtige overtrædelser forekommer, når det har været relevant at kontrollere emnet egenkontrol, jævnfør tabellerne 5 og 6. Især mangler virksomhederne en risikoanalyse af temperaturlastningen af fødevarerne ved transporten.

At detailvirksomhederne har det svært med egenkontrollen underbygges også af, at egenkontrol har været det væsentligste emne for Fødevarestyrelsens vejledning i kampagnen (jævnfør tabel 9).

### Fødevarestyrelsens kontrol med detailtransport i fremtiden

De mange sanktioner for manglende overholdelse af temperaturkrav giver anledning til fokus på området i fremtiden.

Kampagnen har bidraget med læring til detailvirksomhederne. Allerede i løbet af kampagnen kom tilbagemeldinger om, at detailvirksomhederne er begyndt at anvende termokasser i forbindelse med afhentning af kølevarer i engrossupermarkederne.

Nogle detailvirksomheder har givet udtryk for ikke at være klar over, at temperaturkrav også er gældende under transport.

Fødevarestyrelsen vil snarest udarbejde et faktaark om reglerne for transport i detailledet, som herefter kan findes på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) og uddeles i forbindelse med Fødevarestyrelsens kontrol mv.

---

## RESULTATER

---

Der blev gennemført 385 kampagnetilsyn, heraf 256 kampagnetilsyn med detailvirksomheders afhentning af fødevarer i engrossupermarkeder.

I tabel 1 ses den samlede regelefterlevelse i kampagnen. Det fremgår, at 92 virksomheder fik indskærpelser og 3 virksomheder fik bøder i forbindelse med kampagnebesøget. Dette svarer til 24,7 % tilsyn med sanktioner (hvert fjerde tilsyn).

**Tabel 1: Det samlede resultat af kampagnen "Transportforhold i detailledet"**

Antal tilsyn	Bagatelagtig overtrædelse	Indskærpelse	Påbud/forbud	Bøder	Tilsyn med overtrædelser	Tilsyn med sanktioner
385	46	92	0	3	36,6 %	24,7 %

Kampagnen var opdelt i 4 transportsituationer og nedenfor ses regelefterlevelsen i hver situation. Der blev givet sanktioner i 32,8 % af tilsynene, hvor detailvirksomheden selv henter fødevarer i et engrossupermarked (hvert tredje tilsyn).

**Tabel 2: Resultatet af kampagnetilsynet i hver transportsituation**

	Antal tilsyn	Bagatelagtig overtrædelse	Indskærpelse	Påbud/forbud	Bøder	Tilsyn med overtrædelser	Tilsyn med sanktioner
a) Afhentning	256	28	81	0	3	43,8 %	32,8 %
b) Detail til detail	54	3	7	0	0	18,5 %	13 %
c) Ældre mad	34	5	1	0	0	17,6 %	2,9 %
d) Måltidskasser	41	10	3	0	0	31,7 %	7,3 %

I de efterfølgende 4 tabeller ses regelefterlevelsen i hver transportsituation for hvert lovgivningsområde, som blev kontrolleret hvis relevant.

Flest overtrædelser og sanktioner forekommer ved afhentning af fødevarer i et engrossupermarked under lovgivningsområdet "håndtering af fødevarer". 78 sanktioner (30,5%) vedrører transport ved for høje temperaturer (hver tredje kontrol). 2 sanktioner vedrører risiko for kontaminering af fødevarer.

I transportsituationen "Levering af måltidskasser" forekommer 13 overtrædelser i forbindelse med 41 udførte kontroller under lovgivningsområdet "egenkontrol" (31,7%), idet dog 10 af disse karakteriseres bagatelagtige. Af de 13 overtrædelser vedrører 11 manglende risikoanalyse af temperaturbelastningen af fødevarer ved levering af måltidskasser til den endelige forbruger. 2 overtrædelser vedrører manglende udført regelmæssig kontrol (verifikation).

**Tablet 3: Regelefterlevelsen ved afhentning af fødevarer i engrossupermarked for hvert lovgivningsområde – situation a.**

	Udførte kontroller	Bagatelagtig overtrædelse	Indskærpelse	Påbud/forbud	Bøder	Overtrædelser i alt	Sanktioner
Håndtering	256	22	77	0	3	39,8 %	31,3 %
- uden køl	256	-	75	0	3	-	30,5 %
Rengøring	254	5	7	0	0	4,7 %	2,8 %
Vedligehold	242	2	1	0	0	1,2 %	0,4 %
Egenkontrol	3	0	0	0	0	-	-
Godkendelse	247	0	5	0	0	2 %	2 %

**Tablet 4: Regelefterlevelsen ved levering af varer fra detail til detail for hvert lovgivningsområde – situation b.**

	Udførte kontroller	Bagatelagtig overtrædelse	Indskærpelse	Påbud/forbud	Bøder	Overtrædelser i alt	Sanktioner
Håndtering	54	1	4	0	0	9,3 %	7,4 %
Rengøring	54	1	0	0	0	1,9 %	0 %
Vedligehold	51	1	0	0	0	2 %	0 %
Egenkontrol	17	0	1	0	0	0 %	5,9 %
Godkendelse	46	0	2	0	0	4,3 %	4,3 %

**Tabel 5: Regelefterlevelsen ved levering af mad til ældre for hvert lovgivningsområde – situation c.**

	Udførte kontroller	Bagatelagtig overtrædelse	Indskærpelse	Påbud/forbud	Bøder	Overtrædelser i alt	Sanktioner
Håndtering	34	0	0	0	0	0 %	0 %
Rengøring	34	1	0	0	0	2,9 %	0 %
Vedligehold	34	1	0	0	0	2,9 %	0 %
Egenkontrol	19	3	0	0	0	15,8 %	0 %
Godkendelse	34	0	1	0	0	2,9 %	2,9 %

**Tabel 6: Regelefterlevelsen ved levering af måltidskasser for hvert lovgivningsområde – situation d.**

	Udførte kontroller	Bagatelagtig overtrædelse	Indskærpelse	Påbud/forbud	Bøder	Overtrædelser i alt	Sanktioner
Håndtering	41	0	0	0	0	0 %	0 %
Rengøring	40	1	0	0	0	2,5 %	0 %
Vedligehold	36	0	0	0	0	0 %	0 %
Egenkontrol	41	10	3	0	0	31,7 %	7,3
Godkendelse	40	0	0	0	0	0 %	0 %

I nedenstående tabel ses regelefterlevelsen for hver branche i transportsituationen, hvor virksomheden selv henter fødevarer i et engrossupermarked. Sanktionsprocenten er kun regnet ud, hvor dette giver mening i forhold til antal gennemførte tilsyn.

Det ses meget tydeligt, at det er restaurationsbranchen, der selv henter fødevarer i engrossupermarkedet (87,5 % af tilsynene). Regelefterlevelsen i denne branche er 32,6 % tilsyn med sanktioner - nærmest identisk med sanktionsprocenten for alle tilsynene (32,8 %).

**Tabel 7: Regelefterlevelsen for hver branche ved afhentning af fødevarer i engrossupermarked – situation a.**

Branche	Antal tilsyn	Indskærpelse	Påbud/forbud	Bøder	% Sanktioner
Specialforretning - Bager m.v.	3	1	0	0	-
Dagligvareforretning uden/med begrænset behandling	10	2	0	0	20
Specialforretning - Delikatesse, specialiteter m.v. med behandling	8	3	0	0	37,5
Specialforretning - Fisk m.v.	1	0	0	0	-
Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v.	224	73	0	3	32,6

Serveringsvirksomhed - Uden behandling	4	0	0	0	-
Serveringsvirksomhed - Institutionskøkkener m.v.	1	0	0	0	-
Fremstilling af drikkevarer m.v.	1	0	0	0	-
Kontorvirksomhed eller agenturvirksomhed - uden lager	1	0	0	0	-
Virksomheder detail, under bagatelgrænsen, ikke registreret	1	0	0	0	-
Ulovligt startet virksomhed - Detail	2	2	0	0	-
<b>I alt</b>	<b>256</b>	<b>81</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>32,8</b>

Ligeledes er regelefterlevelsen for hver branche gjort op for de øvrige transportsituationer.

**Tabel 8: Regelefterlevelsen for hver branche i de øvrige situationer**

Branche	Antal tilsyn	Indskærpelse	Påbud/ forbud	Bøder	% Sanktioner
Specialforretning - Bager m.v.	2	0			-
Dagligvareforretning uden/med begrænset behandling	24	2	0	0	8,3
Specialforretning - Delikatesse, specialiteter m.v. med behandling	7	0	0	0	-
Specialforretning - Slagter m.v.	10	1			10
Specialforretning - Fisk m.v.	7	1			14,3
Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v.	35	1	0	0	2,9
Serveringsvirksomhed - Institutionskøkkener m.v.	9	2			22,2
Kontorvirksomhed eller agenturvirksomhed - uden lager	1	0	0	0	-
Ulovligt startet virksomhed - Detail	1	1	0	0	-
Transportvirksomhed, engros	7	1			14,3
Fremstilling af animalske produkter - Kød	2	0			-
Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros)	6	1			16,7
Lager/lagerhotel og evt. engroshandel - Med køl/frost	2	0			-
Transportvirksomhed, detail	16	1			6,3
<b>I alt</b>	<b>129</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8,5</b>

Som en del af formålet skulle virksomhederne vejledes om reglerne i forbindelse med transport. Nedenfor ses en tabel, hvoraf det fremgår, hvor mange gange der er givet vejledning inden for hvert lovgivningsområde i forbindelse med de udførte kontroller.

I forbindelse med 385 gennemførte tilsyn blev der vejledt på 197 tilsyn (51,2 %). De mange sanktioner for manglende overholdelse af kølekrav har givet anledning til vejledning (36,4 % af de udførte kontroller). Lovgivningsområdet egenkontrol har givet anledning til flest vejledninger (41,3 % af de udførte kontroller).

**Tabel 9: Oversigt over antallet af vejledninger for hvert lovgivningsområde**

Lovgivningsområde	Udførte kontroller	Vejledt	% vejledninger
Håndtering af fødevarer	385	140	36,4 %
Rengøring	382	31	8,1 %
Vedligeholdelse	363	11	3 %
Virksomhedens egenkontrol	80	33	41,3 %
Godkendelser	367	12	3,3 %

---

## METODE

---

### Kampagnens ramme

Kampagnen blev gennemført fra 1. maj til 30. september 2021.

Kontrollen med transport i detailledet omfattede hvis relevant følgende lovgivningsområder: Håndtering af fødevarer, rengøring, vedligeholdelse, egenkontrol og godkendelse (registrering).

### Det siger reglerne

Et vigtigt parameter under transporten af letfordærlige fødevarer er opbevaringstemperaturen, hvor en for høj temperatur i for lang tid kan medføre fødevarerikkerhedsmæssige problemer.

I medfør af hygiejnebekendtgørelsen § 25, stk. 1 og bilag 3 skal letfordærlige fødevarer transporteres ved højst 5 °C.

Dette krav gælder ikke ved transport direkte til den endelige forbruger, jf. § 25, stk. 2, hvor kravet i stedet er, at transporten ikke må give anledning til fødevarerikkerhedsmæssige problemer.

Når fødevarer er pakket og mærket, og herefter transporteres til den endelige forbruger, så er denne transport at betragte som transport direkte til den endelige forbruger. Dette gælder uanset, at transporten i mange tilfælde ikke er direkte til den endelige forbruger,

men foregår på en længere tur, hvor mange forbrugere får leveret mad. Dette gælder for dagligvarer, måltidskasser, færdigtilberedt ældremad, take-away m.v.

Virksomheder, der er ansvarlige for transporten i detaileddet, skal i risikoanalysen have taget stilling til de fødevarerikkerhedsmæssige problemer, der er ved transporten, og virksomhederne skal have foranstaltninger, der skal afhjælpe temperaturlastningen af fødevarerne. Disse foranstaltninger kan for letfordærlige fødevarer være pakning i termokasser med køleelementer og/eller kort transporttid.

### **Kampagnens gennemførelse**

Kampagnen blev opdelt i 4 transportsituationer, hvor fremgangsmåden var baseret på, hvorvidt temperaturkrav er gældende eller ej:

- a) Detailvirksomheder henter selv varer i engrossupermarkederne – temperaturkrav gælder
- b) Fødevarer transporteres fra en detailvirksomhed til en anden – temperaturkrav gælder
- c) Udbringning af mad til ældre – intet temperaturkrav
- d) Detailvirksomheders levering af måltidskasser\* til den endelige forbruger – intet temperaturkrav.

\*"måltidskasse" betyder i kampagnen en isoleret kasse pakket med kølekrævende fødevarer med henblik på levering til den endelige forbruger

I de to første situationer (a og b) baserede kontrollen sig på den fysiske kontrol, vi kunne udføre med transportøren, herunder temperaturkontrol. Kontrollen blev i situation a) udført uanmeldt ved engrossupermarkedet, mens kontrollen i situation b) blev udført uanmeldt med detailleverandøren ved ankomst med varer.

Følgende blev kontrolleret:

- Hvilken virksomhed er ansvarlig for transporten?
- Kølekrævende fødevarers omgivende temperatur i køretøjet
- Kan omgivelserne medvirke til, at fødevarer kontamineres?
- Er køretøjet og/eller containere, køletasker, termokasser etc. rene og i god stand?

I de to sidste situationer (c og d) baserede kontrollen sig på en fysisk kontrol, en gennemgang af den ansvarlige virksomheds risikoanalyse og styrende foranstaltninger, samt en kontrol af virksomhedens verifikationsprocedurer, herunder eventuelle temperaturmålinger.

Følgende blev kontrolleret:

- Hvilken virksomhed er ansvarlig for transporten?
- Fødevarernes omgivende temperatur måles, selv om temperaturkravene i §25 stk. 1 i hygiejnebekendtgørelsen ikke gælder.
- Kan omgivelserne medvirke til, at fødevarer kontamineres?
- Er køretøjet og/eller containere, køletasker, termokasser etc. rene og i god stand?
- Evt. opvarmning af maden til de ældre (situation c).
- Hvis relevant risikoanalysen (altid ved for høje temperaturer og i situation d)



- Virksomhedens procedurer for regelmæssigt at kontrollere, at foranstaltningerne, der er beskrevet i risikoanalysen til afhjælpning temperaturbelastningen af fødevarerne, fungerer effektivt.
- Resultatet af denne regelmæssige kontrol (verifikation)

### **Vejledning**

I forbindelse med kampagnebesøgene blev virksomhederne vejledt om reglerne i forbindelse med transport i detailledet, herunder temperaturkrav, kravene om at vurdere temperaturbelastningen af fødevarerne i risikoanalysen, samt kravet om regelmæssig kontrol af de indførte foranstaltninger.