



**Vejledning  
nr. 9007 af 9. januar 2015  
om  
autorisation og registrering  
af fødevarevirksomheder m.v.  
(Autorisationsvejledningen)**

## INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>1. Indledning</b> .....	<b>7</b>
1.1 Regler om autorisation, registrering, privatsfære og bagatelgrænse .....	7
1.2 Hvem er vejledningen rettet til .....	8
1.3 Geografiske områder dækket af vejledningen .....	8
1.4 Opbygning af vejledningen.....	8
 <b>AUTORISATION OG REGISTRERING</b> .....	 <b>9</b>
<b>2. Hvad er autorisation og registrering</b> .....	<b>9</b>
2.1 Hvad er autorisation.....	9
2.2 Hvad er registrering .....	10
 <b>PRIVATSFÆRE OG BAGATELGRÆNSE FOR FØDEVAREVIRKSOMHED</b> .....	 <b>10</b>
<b>3. Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarevirksomhed</b> .....	<b>10</b>
3.1 Begreberne privatsfære, bagatelgrænse, kontinuitet og organisation .....	11
3.2 Hvilke regler gælder i privatsfæren .....	11
3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen .....	11
3.4 Hvem kan virksomheder under bagatelgrænsen afsætte varer til .....	14
3.5 Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder.....	15
3.6 Offentlig kontrol af virksomhed under bagatelgrænsen .....	16
3.7 Privat køkken som virksomhed – under bagatelgrænsen .....	16
<b>4. Privatsfære</b> .....	<b>17</b>
4.1 Hvornår er det privatsfære .....	17
4.2 Privates ansvar for mad, der serveres i privatsfæren .....	17
4.3 Privates ansvar for mad, der leveres til fødevarevirksomheder .....	18
<b>5. Eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren</b> .....	<b>18</b>
5.1 Privat husholdning i hjemmet – privatsfære .....	18
5.2 Andre fødevareaktiviteter i hjemmet – privatsfære .....	19
5.3 Private fødevareaktiviteter i andre lokaler end hjemmet – privatsfære .....	21
5.4 Fællesspisning i institutioner og foreninger – privatsfære.....	21
5.5 Undervisning i madlavning – privatsfære.....	23
<b>6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomhed</b> .....	<b>24</b>
6.1 Hvornår er det fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen .....	24
<b>7. Eksempler på fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen</b> .....	<b>26</b>
7.1 Fødevareaktivitet uden en vis kontinuitet, lejlighedsvis arrangementer – under bagatelgrænsen.....	26
7.2 Fødevareaktivitet uden en vis grad af organisation – under bagatelgrænsen.....	28
7.3 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen .....	29
7.4 Børneinstitution med begrænset behandling af fødevarer – under bagatelgrænsen.....	30
7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen.....	31
7.6 Modtagekøkkener, der modtager fx færdig frokost – under bagatelgrænsen .....	32
7.7 Sports- og slankeprodukter og kosttilskud – under bagatelgrænsen .....	32
7.8 Jægeres salg direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen .....	33
7.9 Biavleres salg af honning direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen .....	34

<b>PRIMÆRPRODUKTION .....</b>	<b>35</b>
<b>8. Autorisation og registrering af primærproduktion .....</b>	<b>35</b>
8.1 Primærproduktion, der skal autoriseres .....	35
8.2 Primærproduktion, der skal registreres .....	36
8.3 Strygning af rogn – registrering .....	37
8.4 Forarbejdning i led efter primærproduktion – autorisation eller registrering .....	37
<b>9. Stalddørssalg af vegetabiliske primærprodukter .....</b>	<b>38</b>
9.1 Stalddørssalg af vegetabiliske primærprodukter – ingen registrering .....	38
<b>10. Stalddørssalg af visse animalske fødevarer .....</b>	<b>39</b>
10.1 Stalddørssalg af visse animalske fødevarer – registrering .....	39
10.2 Stalddørssalg af fjerkræ – registrering .....	41
10.3 Stalddørssalg af kaniner – registrering .....	41
10.4 Stalddørssalg af opdrættet fjervildt – registrering .....	41
10.5 Stalddørssalg af fisk og krebsdyr – registrering .....	41
10.6 Stalddørssalg af mælk – registrering .....	42
10.7 Stalddørssalg af æg – registrering .....	42
10.8 Adskillelse af stalddørssalg af animalske produkter fra autoriseret eller registreret virksomhed .....	42
10.9 Stalddørssalg af vildt – ingen registrering .....	43
10.10 Stalddørssalg af honning til endelige forbrugere – ingen registrering .....	43
<b>VIRKSOMHEDER EFTER PRIMÆRPRODUKTION .....</b>	<b>44</b>
<b>11. Registrering af detailvirksomhed .....</b>	<b>44</b>
11.1 Mobil virksomhed, bod, automat m.v. – registrering .....	45
11.2 Internetsalg, postordresalg, homeparty og formidling af fødevarer – registrering .....	46
11.3 Kontorvirksomhed i detail – registrering .....	46
11.4 Hovedkontor i detail – registrering .....	46
11.5 Ny virksomhed, der kun leverer til én anden detailvirksomhed – registrering .....	47
11.6 Franchisevirksomhed i detail – registrering .....	47
<b>12. Autorisation og registrering af virksomheder i gruppen detail med engros .....</b>	<b>48</b>
12.1 Catering med levering til detailvirksomheder – autorisation .....	48
12.2 Distributionsterminal/-center og ferskvareterminal – registrering .....	49
12.3 Engrossupermarked – autorisation eller registrering .....	49
12.4 Kvindemælkscentral – registrering .....	50
<b>13. Autorisation og registrering af engrosvirksomhed .....</b>	<b>50</b>
13.1 Lagervirksomhed – autorisation eller registrering .....	51
13.2 Franchisevirksomhed i engros – autorisation eller registrering .....	51
13.3 Hovedkontor i engros – registrering .....	52
13.4 Agentur og kontorvirksomhed i engros – registrering .....	53
13.5 Transportør og speditør – registrering .....	53
13.6 Vildtdepot – registrering .....	53
13.7 Virksomhed, der assisterer ved hjemmeslagtning (slagtebus) – registrering .....	54
13.8 Begrænset detailsalg fra engrosvirksomhed, herunder salg til personale – ingen registrering .....	54
<b>SÆRLIGE AKTIVITETER .....</b>	<b>55</b>

<b>14. Autorisation og registrering af særlige aktiviteter .....</b>	<b>55</b>
14.1 Opskæringsvirksomhed med håndtering af specificeret risikomateriale – autorisation.....	56
14.2 Slagterforretning med håndtering af specificeret risikomateriale – autorisation .....	56
14.3 Detailvirksomhed, der håndterer varer fra endelige forbrugere – registrering.....	57
14.4 Handelsnormer for frugt og grønt – registrering.....	58
14.5 Handelsnormer for vin – registrering.....	58
14.6 Handelsnormer for olivenolie og olie af olivenpresserester – registrering .....	58
14.7 Indførsel af fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering .....	58
14.8 Udenlandske virksomheder, der indfører fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering .....	59
14.9 Privates indførsel fra Grønland eller Færøerne via forening – anmeldelse.....	60
14.10 Privates indførsel – ingen registrering .....	60
14.11 Fødevarerkontaktmaterialer – registrering .....	60
14.12 Bi- og restprodukter til foder – godkendelse eller registrering .....	62
<b>15. 2/3- og 1/3-reglen – detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder .....</b>	<b>63</b>
15.1 2/3- og 1/3-reglen – generelle betingelser for begrænset salg til andre detailvirksomheder.....	63
15.2 2/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af ikke-animalske fødevarer til andre detailvirksomheder .....	64
15.3 1/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder.....	65
15.4 Mængdebegrænsning for salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder.....	66
15.5 Afstandsgrænser for salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder .....	66
15.6 Måling af 50 km grænsen for animalske fødevarer .....	67
15.7 Hvad er specialprodukter .....	67
15.8 2/3- og 1/3-reglen – dokumentation.....	68
<b>16. Egenkontrollaboratorier .....</b>	<b>69</b>
16.1 Krav til egenkontrollaboratorier .....	70
<b>FØDEVARER TIL OG FRA FØDEVAREVIRKSOMHEDER .....</b>	<b>70</b>
<b>17. Fødevarer til og fra fødevarer virksomheder .....</b>	<b>70</b>
17.1 Hvor må en autoriseret fødevarer virksomhed modtage varer fra.....	71
17.2 Hvor må en registreret fødevarer virksomhed modtage varer fra .....	71
17.3 Hvor må en fødevarer virksomhed levere varer til .....	72
<b>PROCEDURE VED AUTORISATION OG REGISTRERING .....</b>	<b>73</b>
<b>18. Hvilken myndighed, hvilken blanket og procedure ved autorisation og registrering.....</b>	<b>73</b>
18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket .....	74
18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket.....	76
18.3 Udenlandske fødevarer virksomheder og virksomheder, der håndterer FKM – engelsk blanket .....	76
18.4 Fritagelse for at bruge den digitale formular til autorisation og registrering af fødevarer virksomhed m.v. ....	77
18.5 Hvornår må virksomheder, der skal registreres, begynde sine fødevarer aktiviteter .....	78
18.6 Hvornår må virksomheder, der skal autoriseres, begynde sine fødevarer aktiviteter.....	79
18.7 Hvad er betinget autorisation .....	79
18.8 Geografisk afgrænsning af virksomheden og flytning til ny adresse .....	80

18.9 Tjenesteydelse og kontaktoplysninger til forbrugere .....	81
--	----

## **19. Væsentlige ændringer i eksisterende fødevarer virksomheder og ved ejerskifte**

<b>.....</b>	<b>81</b>
19.1 Hvad er væsentlige ændringer i autoriserede fødevarer virksomheder .....	82
19.2 Eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede fødevarer virksomheder .....	83
19.3 Hvad er væsentlige ændringer i registrerede fødevarer virksomheder .....	85
19.4 Eksempler på væsentlige ændringer i detailvirksomheder .....	86
19.5 Eksempler på væsentlige ændringer i registrerede engros virksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros .....	87
19.6 Ophør af fødevarer virksomhed .....	88
19.7 Væsentlige ændringer i autoriserede kædevirksomheder .....	89
19.8 Væsentlige ændringer i registrerede kædevirksomheder .....	89

## **20. Fratagelse af autorisation eller registrering.....**

20.1 Hvornår kan en autorisation eller registrering blive frataget .....	90
20.2 Ny autorisation efter fratagelse .....	91
20.3 Ny registrering efter fratagelse .....	92

## **21. Autorisation eller registrering ved ejerskifte .....**

21.1 Hvad er ejerskifte og anmeldelse af ejerskifte .....	93
21.2 Hvad er fysiske personer kontra juridiske personer .....	94
21.3 Eksempler på ejerskifte.....	94
21.4 Ejerskifte i virksomhed under bagatelgrænsen .....	95
21.5 Overførsel af kontrolhistorik ved ejerskifte .....	95

## **BILAG 1. OVERSIGT OVER REGLER PÅ AUTORISATIONSSOMRÅDET .....**

### **EU-lovgivning .....**

Direktiver.....	96
Forordninger .....	96
Vejledninger til forordninger .....	98

### **Nationale forskrifter .....**

Love.....	98
Bekendtgørelser .....	98
Vejledninger .....	100

## **BILAG 2. DEFINITIONER .....**

1/3-reglen og 2/3-reglen .....	101
Animalske fødevarer.....	101
Behandling – håndtering, som medfører ændring af fødevarer.....	101
BSE.....	102
Detailhandel.....	102
Detail med engros virksomhed .....	102
Endelig forbruger.....	102
Engros virksomhed .....	103
Erhvervsmæssig assistance til hjemmeslagtning – fx slagtebusser.....	103
Forarbejdede produkter.....	103
Forarbejdning .....	104
Forbruger .....	104

Franchise .....	104
Fødevarerkontaktmaterialer .....	105
Fødevarer .....	105
Fødevareraktivitet .....	106
Gårdbutik .....	106
Hjemmeslagtning og assistance til hjemmeslagtning .....	106
Ikke-letfordærlige fødevarer .....	106
Import og importør .....	106
Indførsel .....	106
Letfordærlige fødevarer .....	107
Markedsføring, salg eller levering .....	107
Mobile virksomheder eller midlertidige lokaler .....	107
Muslinger m.m. ....	108
Primærproducent .....	108
Primærproduktion .....	108
Primærprodukter .....	108
Samhandel, samhandelsland og samhandelsområdet .....	110
Slakteri .....	110
Specialprodukter .....	111
Specifiseret risikomateriale .....	111
Speditører .....	111
SRM .....	111
Stalddørssalg .....	111
Tredjelande .....	112
TSE, BSE og SRM .....	112
Uforarbejdede produkter .....	112
Vildtdepoter .....	112
Vildthåndteringsaktivitet .....	112

<b>BILAG 3. SKABELON TIL DOKUMENTATION AF LEVERING FRA DETAILVIRKSOMHED TIL DETAILVIRKSOMHED .....</b>	<b>114</b>
Forarbejdning .....	116
Specialprodukter .....	117

## INDLEDNING

### 1. Indledning

Denne vejledning handler om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder og af virksomheder, der indfører, producerer eller sælger fødevarer kontaktmaterialer. Vejledningen beskriver, hvilke virksomheder eller aktiviteter der skal autoriseres eller registreres, og procedurerne for autorisation og registrering.

Vejledningen beskriver også, hvilke fødevarer virksomheder der ligger under bagatelgrænsen, og hvilke fødevarer aktiviteter der hører under privatsfæren. Virksomheder under bagatelgrænsen og fødevarer aktiviteter under privatsfære skal hverken autoriseres eller registreres.

Se mere om:

- 1.1 Regler om autorisation, registrering, privatsfære og bagatelgrænse
- 1.2 Hvem er vejledningen rettet til
- 1.3 Geografiske områder dækket af vejledningen
- 1.4 Opbygning af vejledningen

#### 1.1 Regler om autorisation, registrering, privatsfære og bagatelgrænse

Reglerne om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder står i autorisationsbekendtgørelsen, som supplerer hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer, kontrolforordningen, kontrolforordningen for animalske fødevarer og fødevarer loven.

Ifølge forordningerne skal alle fødevarer virksomheder som minimum registreres. Nogle af de virksomheder, der er omfattet af hygiejneforordningen for animalske fødevarer, skal autoriseres. Forordningerne åbner mulighed for, at Europa-Kommissionen kan træffe beslutning om autorisation af specifikke virksomhedstyper. Det er indtil nu gjort for primærproducenter, som producerer spirer til konsum.

Læs mere om autorisation og registrering i Kommissionens vejledninger til hygiejneforordningen og hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Se bilag 1. Oversigt over regler på autorisationsområdet.

Forordningerne gælder ikke for fødevarer aktiviteter i private hjem (privatsfæren). For virksomheder under bagatelgrænsen – dvs. virksomheder, hvor aktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation, gælder fødevarer forordningen, men ikke hygiejneforordningen eller hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Se mere i afsnit 3. Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarer virksomhed.

Hygiejneforordningen

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer

Forordningen om autorisation af spirevirksomheder

Autorisationsbekendtgørelsen

## **1.2 Hvem er vejledningen rettet til**

Vejledningen retter sig til fødevarevirksomheder i alle led i produktion, forarbejdning og distribution af fødevarer og til virksomheder, der indfører, producerer eller sælger fødevarekontaktmaterialer. Det vil sige fødevarevirksomheder lige fra landmanden, der dyrker korn på marken, eller fiskeren, der fanger fisk på havet, over slagteriet eller mejeriet til supermarkedet eller kiosken på benzintanken.

Vejledningen kan være en hjælp til at skabe klarhed for virksomheder med fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen. Disse virksomheder er kun omfattet af dele af fødevarelovgivningen og skal ikke autoriseres eller registreres.

Vejledningen retter sig som udgangspunkt ikke til private husholdninger, men den beskriver afgrænsningen mellem fødevareaktiviteter i privatsfæren og aktiviteter i fødevarevirksomheder.

Vejledningen er også en hjælp til Fødevarestyrelsens tilsynsførende, som fører tilsyn med, at virksomhederne overholder kravene til bl.a. autorisation og registrering.

## **1.3 Geografiske områder dækket af vejledningen**

Autorisationsbekendtgørelsen gælder for virksomheder, der er beliggende eller har aktiviteter på dansk territorium. Den dækker også fx toldfri forretninger i lufthavnsområderne, danske ambassader i udlande, dansk indregistrerede skibe og fly, og boreplatforme på den danske kontinentalsokkel.

Udenlandske ambassader i Danmark er derimod ikke omfattet af bekendtgørelsen.

## **1.4 Opbygning af vejledningen**

Vejledningen er opbygget i hovedafsnit:

Autorisation og registrering

Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

Primærproduktion

Virksomheder efter primærproduktion

Særlige aktiviteter

Fødevarer til og fra fødevarevirksomheder

Procedure ved autorisation og registrering, fx ved væsentlige ændringer

Bilag



Undervejs i teksten er der henvist til relevant lovgivning. Se også bilag 1 for en detaljeret oversigt over lovgivningen og bilag 2 for en samlet oversigt over definitioner.

## **AUTORISATION OG REGISTRERING**

### **2. Hvad er autorisation og registrering**

Alle fødevarevirksomheder skal som udgangspunkt være enten autoriseret eller registreret hos en myndighed. Det kan være hos Fødevarestyrelsen, NaturErhvervstyrelsen eller Naturstyrelsen.

Virksomheder, der indfører, fremstiller eller markedsfører fødevarekontaktmaterialer, skal som hovedregel registreres.

Se mere:

2.1 Hvad er autorisation

2.2 Hvad er registrering

Se også afsnit:

1.1 Regler om autorisation, registrering, privatsfære og bagatelgrænse

8. Autorisation og registrering af primærproduktion

18. Hvilken myndighed, hvilken blanket og procedure ved autorisation og registrering

#### **2.1 Hvad er autorisation**

Autorisation af en fødevarevirksomhed er Fødevarestyrelsens godkendelse af, at virksomhedens indretning og drift og egenkontrol stemmer overens med reglerne.

Når en virksomhed har ansøgt om autorisation, skal Fødevarestyrelsen besøge virksomheden, inden virksomheden må starte sine fødevareaktiviteter. Fødevarestyrelsen vurderer på baggrund af besøget, om virksomheden kan autoriseres.

Da virksomheden endnu ikke har påbegyndt sine aktiviteter, har virksomheden ikke haft mulighed for at afprøve sin egenkontrol. Derfor kan Fødevarestyrelsen meddele betinget autorisation, så virksomheden kan afprøve og i nødvendigt omfang tilrette sin egenkontrol. Hvis Fødevarestyrelsen ved et senere besøg vurderer, at virksomheden har styr på sine aktiviteter og sin egenkontrol, får virksomheden fuld autorisation.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 4, § 7, stk. 1

Visse virksomheder skal registreres i stedet for at blive autoriseret. Se afsnit 2.2 Hvad er registrering.

## 2.2 Hvad er registrering

Registrering af en fødevarevirksomhed betyder, at virksomheden bliver opført som fødevarevirksomhed i et register hos en kompetent myndighed. Fødevarevirksomheder skal være registreret hos enten Fødevarestyrelsen, NaturErhvervstyrelsen (fiskere og muslingehøstere) eller Naturstyrelsen (jægere).

Fødevarestyrelsen besøger ikke virksomheden før registrering. Når en virksomhed skal registreres hos Fødevarestyrelsen, må den først gå i gang med sine fødevareraktiviteter, når virksomheden er registreret. Se afsnit 18.3 Hvornår må virksomheder, der skal registreres, begynde sine fødevareraktiviteter

Visse fødevarevirksomheder og aktiviteter skal være autoriserede, før de må starte deres fødevareraktiviteter. Se afsnit 2.1 Hvad er autorisation.

[Hygiejneforordningen, artikel 6](#)

[Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4](#)

[Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 1-3, og § 7, stk. 2](#)

## PRIVATSFÆRE OG BAGATELGRÆNSE FOR FØDEVAREVIRKSOMHED

### 3. Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

Fødevareraktiviteter i privatsfæren og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen skal ikke autoriseres eller registreres.

- *Privatsfæren* er private husholdninger og aktiviteter, der kan sidestilles med private husholdninger. Se afsnit 4. Privatsfære.
- *Fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen* er fødevarevirksomheder, hvor aktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation. Se afsnit 6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomheder.

Se mere:

3.1 Begreberne privatsfære, bagatelgrænse, kontinuitet og organisation

3.2 Hvilke regler gælder i privatsfæren

3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

3.4 Hvem kan virksomheder under bagatelgrænsen afsætte varer til

3.5 Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder

3.6 Offentlig kontrol af virksomhed under bagatelgrænsen

3.7 Privat køkken som virksomhed – under bagatelgrænsen

Se også afsnit:

4. Privatsfære

5. Eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren

### **3.1 Begreberne privatsfære, bagatelgrænse, kontinuitet og organisation**

Fødevareaktiviteter, der hører til privatsfæren eller er fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen, skal ikke autoriseres eller registreres.

Når man skal vurdere, om en fødevareaktivitet hører under privatsfæren eller er under bagatelgrænsen, bruger man fire begreber: privatsfære, bagatelgrænse, kontinuitet og organisation.

*Privatsfæren* er private husholdninger og aktiviteter, der kan sidestilles med private husholdninger.

*Fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen* er fødevarevirksomheder, hvor aktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation.

*Kontinuitet* handler om, hvor ofte og hvor længe ad gangen fødevareaktiviteterne foregår. Hvis fødevareaktiviteterne foregår få gange og kort tid ad gangen, har aktiviteterne ikke en vis kontinuitet og hører derfor under bagatelgrænsen.

*Organisation* handler om, at aktiviteterne ikke er organiseret som en egentlig fødevarevirksomhed. Behandlingen af fødevarerne er således en biaktivitet i forhold til de øvrige hovedaktiviteter i virksomheden. Hvis fødevareaktiviteterne ikke har en vis grad af organisation, falder de under bagatelgrænsen.

*Fødevarevirksomhed over bagatelgrænsen* er fødevarevirksomheder, hvor aktiviteterne både har en vis kontinuitet og en vis grad af organisation.

### **3.2 Hvilke regler gælder i privatsfæren**

Privatsfæren er ikke omfattet af fødevarerlovgivningen. Fødevarerlovgivningen gælder ikke for fremstilling, håndtering eller opbevaring af fødevarer i hjemmet til brug i private husholdninger eller for primærproduktion til brug i private husholdninger. Fødevarestyrelsen fører derfor ikke kontrol med aktiviteterne i privatsfæren.

Se mere om, hvilke aktiviteter der kan sidestilles med privat husholdning og derfor tilhører privatsfæren, i afsnit 4. Privatsfære.

Se også Fødevarestyrelsens råd og vejledning til private på Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

### **3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen**

Fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen skal følge reglerne i fødevarerlovgivningen på nær reglerne i hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer og hygiejnebekendtgørelsen.

Det betyder bl.a., at virksomheder under bagatelgrænsen ikke behøver være registrerede i Fødevarestyrelsen, og at de specifikke krav til indretning og drift ikke gælder.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 3, og § 8, stk. 1

Virksomheden er dog altid ansvarlig for den mad, den fremstiller, sælger eller giver til andre. Det er altid fødevarevirksomhedens ansvar at sikre, at maden ikke gør forbrugerne syge. Det betyder bl.a., at maden ikke må indeholde skadelige stoffer, sygdomsfremkaldende bakterier, virus eller parasitter.

#### Hygiejneforordningen, pkt. 9 i betragtningerne

Kravene i fødevareforordningen gælder også for fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen. Fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen skal derfor overholde bl.a. disse krav:

- En fødevarer må ikke være farlig, dvs. sundhedsskadelig eller uegnet til menneskeføde, jf. artikel 14.
- Markedsføringen må ikke være vildledende, jf. artikel 16.
- Fødevarevirksomheden skal overholde fødevareforordningens artikel 17. Det betyder, at virksomheden skal efterleve de relevante krav i fødevarelovgivningen, herunder føre kontrol med, at den lever op til reglerne. Fx skal virksomheden overholde reglerne om mærkning, beskyttelse mod allergener, brug af tilsætningsstoffer og fødevarekontaktmaterialer.
- Fødevarevirksomheden skal sikre sporbarhed og vide, hvorfra den modtager råvarer, jf. artikel 18.
- Fødevarevirksomheden skal sørge for tilbagetrækning af fødevarer, der ikke lever op til fødevarelovgivningen, fx ved advarsel i pressen for markedsførte varer, jf. artikel 19.

#### Fødevareforordningen, artikel 14 og 16-19

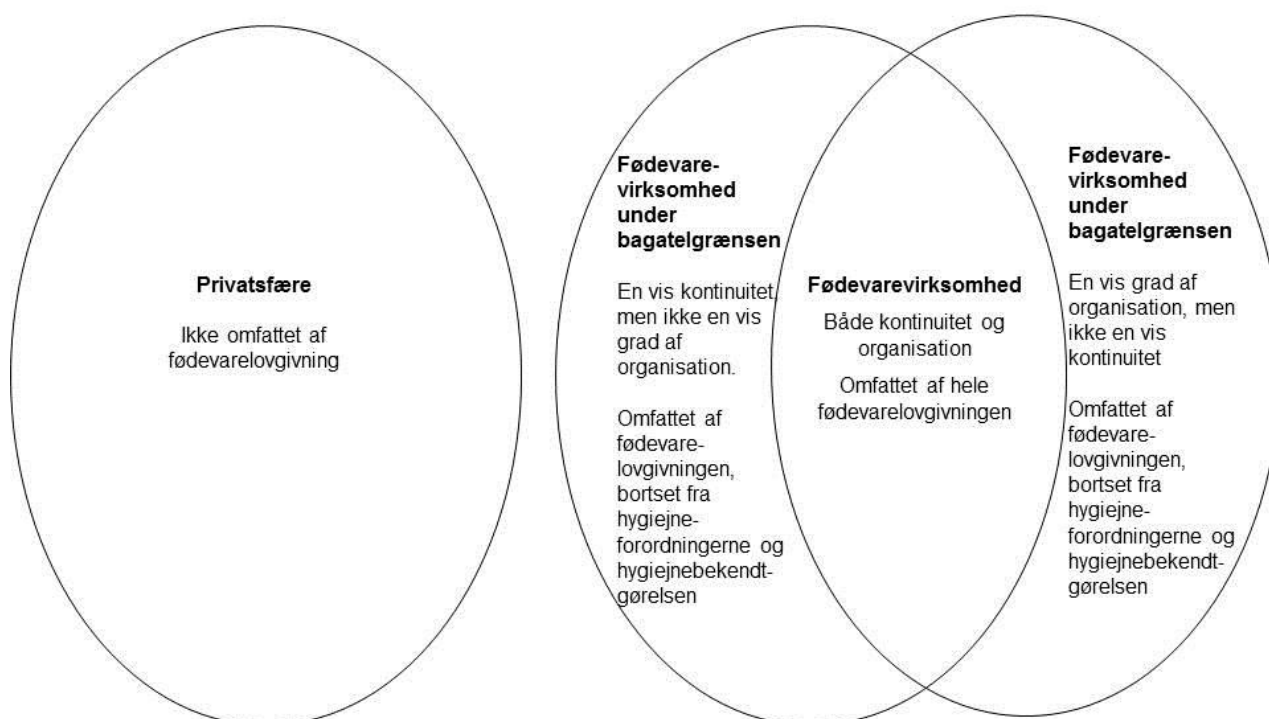
Den ansvarlige for fødevareaktiviteterne skal sørge for at have de nødvendige faciliteter, uanset om der fx bruges et privat køkken, et køkken i et forsamlingshus eller en bod på en markedsplads. Det betyder bl.a.:

- at der bør være tilstrækkelig plads til at håndtere fødevarerne, så de ikke bliver kontaminerede,
- at der bør være mulighed for at vaske hænder osv.,
- at der bør være tilstrækkelig kapacitet, hvis man opvarmer fødevarer, så der fx er tilstrækkeligt mange kogeplader eller ovne,
- at der bør være den nødvendige plads og kapacitet, hvis fødevarerne skal holdes varme,
- at der bør være den nødvendige kølekapacitet, hvis fødevarerne skal køles ned eller holdes kolde, så der fx er det nødvendige antal køleskabe eller frysebokse, og

- at der kan være behov for at sørge for overdækning for at undgå kontaminering af fødevarerne, hvis man fx står i en bod på en markedsplads.

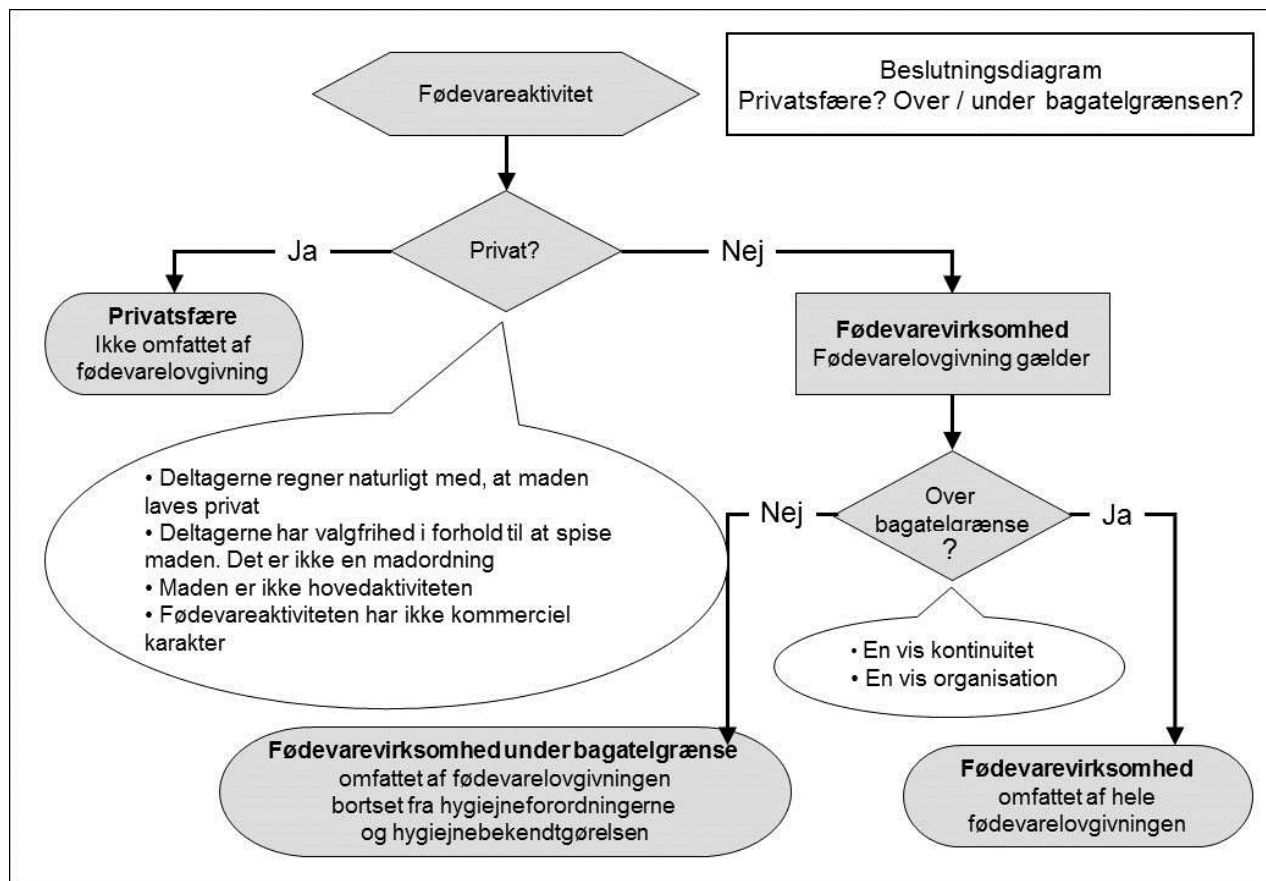
En detailvirksomhed under bagatelgrænsen, der har valgt at lade sig registrere i Fødevarestyrelsen, skal overholde alle krav i fødevarelovgivningen.

Figur 1 er en grafisk oversigt over, hvilke regler der gælder for privatsfæren og fødevarevirksomheder.



**Figur 1. Grafisk oversigt over privatsfære og fødevarevirksomheder**

Brug beslutningsdiagrammet i figur 2 til at vurdere, om en fødevareaktivitet hører til privatsfæren eller ligger under eller over bagatelgrænsen.



**Figur 2. Beslutningsdiagram. Hører fødevareaktiviteten til privatsfæren? Er det en virksomhed over eller under bagatelgrænsen?**

Det er kun primærproducenter af vegetabiliske fødevarer, svampe, alger, snegle og lignende og detailvirksomheder, der kan have fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen.

Virksomheder i gruppen detail med engrosvirksomhed og engrosvirksomheder kan ikke have fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen.

Hvis privatpersoner går ud i naturen og samler mindre mængder af fx svampe, bær eller humle, som de afsætter til restauranter eller bryggerier, kan det betragtes som fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen. Se også afsnit 3.5 Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder.

Eksempler på virksomhed under bagatelgrænsen er visse primærproducenter, der afsætter frugt og grønt og visse detailvirksomheder. Se mere i afsnit 7. Eksempler på virksomhed under bagatelgrænsen.

### 3.4 Hvem kan virksomheder under bagatelgrænsen afsætte varer til

En primærproducent under bagatelgrænsen må afsætte sine fødevarer til den endelige forbruger, detailvirksomheder under og over bagatelgrænsen, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomheder.

En detailvirksomhed under bagatelgrænsen må kun afsætte sine fødevarer direkte til den endelige forbruger og til nogle få andre typer af virksomhed.

Detailvirksomheder under bagatelgrænsen kan levere til andre detailvirksomheder under bagatelgrænsen, fx til en bod, der er del af et lejlighedsvist arrangement, men ikke til egentlige butikker, fx til blomsterbutikker, som også sælger lidt fødevarer.

Detailvirksomheder under bagatelgrænsen kan også levere til andre detailvirksomheder over eller under bagatelgrænsen, hvis modtagervirksomheden bespiser en afgrænset kreds af personer, og der er tale om bidrag til madordningen. Det kan fx være bidrag til madordningen i en børneinstitution.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 21, stk. 3, nr. 4

Når en detailvirksomhed under bagatelgrænsen leverer til andre detailvirksomheder under bagatelgrænsen eller fx bidrager til madordningen i en børneinstitution, skal virksomheden stadig betragtes som en detailvirksomhed og ikke en engrosvirksomhed.

Der er enkelte undtagelser til hovedreglen om, at virksomheder under bagatelgrænsen ikke må levere til virksomheder over bagatelgrænsen, nemlig jægeres levering af mindre mængder vildt og biavlernes levering af mindre mængder honning til detailvirksomheder. Se afsnit 7.8 Jægeres salg direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen og afsnit 7.9 Biavlernes salg af honning direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 6

Detailvirksomheder under bagatelgrænsen er ikke omfattet af reglerne om registrerede detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder. Se afsnit 15. 2/3- og 1/3-reglen – detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder.

### **3.5 Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder**

Når virksomheder under bagatelgrænsen leverer fødevarer til andre virksomheder, kan der opstå et spørgsmål om, hvem der er ansvarlig for fødevarerens sikkerhed. Fx hvis en privatperson går ud i naturen og samler svampe, bær, urter eller humle, som bliver afsat til en restaurant eller et bryggeri. Disse aktiviteter vil være fødevareraktiviteter under bagatelgrænsen. Privatpersonen har selv som samler ansvaret for, at de indsamlede fødevarer ikke kan gøre forbrugerne syge, fx at svampe, bær, urter eller humle ikke er indsamlet fra forurenede områder.

Restauranter og bryggerier er ansvarlige for kun at modtage og markedsføre produkter, som ikke er farlige. Restauranter og bryggerier skal vurdere fødevarerne ved modtagelsen og skal stille spørgsmål til indsamleren om varerne, fx hvor de er samlet.

En virksomhed, der modtager varer fra en virksomhed under bagatelgrænsen, skal selv være i stand til at bedømme bl.a., om der er tale om giftige svampe, eller være sikker på, at indsamleren har den nødvendige viden til at sikre, at der kun bliver leveret ikke-giftige svampe.

De generelle regler om sporbarhed af fødevarer, dvs. hvor har man fået fødevarerne fra, og hvor virksomheden har leveret til, gælder både for den leverende og modtagende virksomhed.

### **3.6 Offentlig kontrol af virksomhed under bagatelgrænsen**

Der vil ikke nødvendigvis være offentlig kontrol med virksomheder under bagatelgrænsen. Aktiviteterne i en virksomhed under bagatelgrænsen er omfattet af reglerne om offentlig kontrol i kontrolforordningen. Da der ikke er krav om registrering, har Fødevarestyrelsen dog ikke nødvendigvis kendskab til aktiviteterne og kan derfor ikke føre regelmæssig kontrol med virksomheder under bagatelgrænsen.

#### Kontrolforordningen

Der vil dog ofte blive ført kontrol med større arrangementer, som Fødevarestyrelsen får kendskab til enten via medierne eller via henvendelser fra borgere og virksomheder.

Fødevarestyrelsen gennemfører kontrolkampagner med forskellige temaer for at sikre, at fødevarereforordningens krav bliver overholdt, også i virksomheder under bagatelgrænsen.

Fødevarestyrelsen skal ved kontrollen have adgang til alle dele af virksomheden, også køkken og opbevaringsrum i private hjem, hvis det er en del af virksomheden. Virksomheden skal give oplysning om forhold af betydning for kontrollen.

Hvis virksomheden ikke lever op til kravene i fødevarereforordningen, kan Fødevarestyrelsen sanktionere overtrædelsen, fx give forbud mod produktion og markedsføring af fødevarer eller påbud om ændringer i produktionen.

#### Fødevarereloven, §§ 52-54

### **3.7 Privat køkken som virksomhed – under bagatelgrænsen**

Private køkkener kan i nogle tilfælde betragtes som virksomhed under bagatelgrænsen, eller som en del af en sådan virksomhed. Det gælder fx ved:

- Salg af hjemmelavet marmelade fra vejboeder.
- Børneinstitutioner, hvor forældrene bidrager til madordningen med fx hjemmebagt brød, kager eller hjemmelavet marmelade.
- Skoleboeder, der sælger boller bagt af forældrene til børnene i 6. klasse, som samler ind til et lejrskoleophold.
- Fremstilling af mad til lejlighedsvis arrangementer, fx festivaler, høstmarkeder og lignende.



## 4. Privatsfære

Privatsfære dækker fødevareaktiviteter i den private husholdning og fødevareaktiviteter, der kan sidestilles med den private husholdning.

Se mere:

4.1 Hvornår er det privatsfære

4.2 Privates ansvar for mad, der serveres i privatsfæren

4.3 Privates ansvar for mad, der leveres til fødevarevirksomheder

Se også afsnit:

3.2 Hvilke regler gælder i privatsfæren

5. Eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren

### 4.1 Hvornår er det privatsfære

Privatsfæren omfatter den opbevaring og behandling af fødevarer, der finder sted i hjemmet til brug for private husholdninger.

Hvis en person eller familie selv avler eller dyrker produkter til eget forbrug eller forærer produkter bort i beskeden målestok til familie, venner og bekendte, er det også privatsfære.

Privatsfære dækker også madlavning og servering af mad for andre personer end ens private husholdning og madlavning og servering af mad andre steder end i hjemmet. Se afsnit 5. Eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren.

Håndteringen af fødevarer eller typen af mad er ikke afgørende for, om et arrangement hører til privatsfæren eller ej. Det er også underordnet, hvor maden stammer fra, fx et privat køkken, lejede lokaler eller et institutionskøkken. Det er ikke afgørende, om der er offentlig adgang til et arrangement, eller om arrangementet holdes for en lukket kreds.

Kendetegn for arrangementer i privatsfæren er fx:

- Deltageren regner naturligt med, at maden bliver fremstillet i privat regi.
- Deltageren har valgfrihed i forhold til at spise maden. Det er ikke en madordning.
- Maden er ikke hovedaktiviteten.
- Fødevareaktiviteten har ikke kommerciel karakter.

### 4.2 Privates ansvar for mad, der serveres i privatsfæren

Når en privatperson serverer mad for andre i privatsfæren, er man som privatperson selv ansvarlig, hvis gæsterne bliver syge af maden.

### **4.3 Privates ansvar for mad, der leveres til fødevarevirksomheder**

Når forældre bidrager med mad til madordninger i børnenes institution, er det forældrenes ansvar, at den medbragte mad ikke gør børnene syge.

Personalet i institutionens køkken er samtidigt ansvarlig for ikke at modtage mad, som åbenlyst ikke er i orden. Fx bør personalet ikke modtage mad, som burde være afkølet og opbevaret på køl, men som ikke er afkølet ved modtagelsen, ligesom de ikke bør modtage mad, som burde være holdt varm, men som ikke er varm ved modtagelsen.

Hvis maden opbevares i institutionen i nogen tid før servering, er personalet ansvarlig for at opbevare maden korrekt, fx på køl eller varmholdt. Se mere i afsnit 7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen.

## **5. Eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren**

Der er en række eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren.

Se mere om fødevareaktiviteter i privatsfæren:

5.1 Privat husholdning i hjemmet – privatsfære

5.2 Andre fødevareaktiviteter i hjemmet – privatsfære

5.3 Private fødevareaktiviteter i andre lokaler end hjemmet – privatsfære

5.4 Fællesspisning i institutioner og foreninger – privatsfære

5.5 Undervisning i madlavning – privatsfære

### **5.1 Privat husholdning i hjemmet – privatsfære**

Privatsfæren omfatter forskellige former for almindelig privat husholdning, fx:

- Husholdninger i private hjem, hvor der laves mad til hjemmets beboere og gæster. Fx familier, herunder plejefamilier, men også større enheder som kollektiver, bofællesskaber og kollegier, hvor beboerne på skift laver mad til hinanden.
- Køkkener i fængsler, hvor de indsatte selv køber ind og laver mad.
- Hvis en almindelig familie selv avler eller dyrker produkter til eget forbrug eller forærer produkterne bort i beskeden målestok til familie, venner og bekendte.
- Når familie og venner hjælper hinanden og fx indbyrdes aftaler at hjælpe med madlavning til en fest.
- Når private benytter en kokekone eller kok til at komme i eget hjem for at lave mad til en privat fest, og al tilberedning foregår her. Kokekonden eller kokken kan eventuelt være behjælpelig

med indkøbene, når det foregår i umiddelbar tilknytning til arrangementet. Der er ingen grænser for, hvor mange gange en kogekone eller kok må lave mad i privatsfæren.

Det hører ikke til privatsfæren, hvis kogekonen eller kokken laver maden i sit private køkken eller opbevarer de indkøbte varer i sit hjem. Det er fødevarevirksomhed, og det afhænger af aktiviteterens omfang, om virksomheden er under eller over bagatelgrænsen og skal registreres. Se mere i afsnit 6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomhed.

Når der leveres mad til en beboers privatadresse som led i fx en kommunal udbringningsordning, er fremstilling og transport omfattet af fødevarelovgivningen. Efter leveringen hører maden til privatsfæren.

Madlavning i institutioner som plejehjem, leve-bomiljøer, andre døgninstitutioner og børneinstitutioner er normalt fødevarevirksomheder. Men visse typer bo- eller væresteder hører til privatsfæren. Det er typisk institutioner med ret velfungerende beboere, som blot skal have pædagogisk støtte i at varetage deres egen husholdning.

Mere specifikke eksempler på almindelig privat husholdning i privatsfæren:

- Institutioner, skoler eller terapikøkkener med bo-træning for unge, der er på vej ud i samfundet, men stadig har brug for overvågning. Der er flere unge om et køkken, og der er tilknyttet pædagoger.
- Unge med lette funktionsforstyrrelser har hver deres lille ungdomsbolig og kan vælge at deltage i spisning i fælles lejlighed. Typisk har personerne et beskyttet job med en ugentlig fridag, hvor de på denne dag med støtte fra en pædagog på skift laver aftensmad til de øvrige i køkkenet i den fælles lejlighed.
- En kogekone laver mad til et guldbryllup hjemme hos guldbrudeparret.
- Et familiemedlem laver mad derhjemme, og en i vennekredsen bager kage derhjemme, som medbringes til en beboer på et plejehjem. Plejehjemsbeboeren inviterer sine to naboer til at deltage i spisningen.
- En plejefamilie tilbyder bolig og pleje for et mindre antal børn i sit private hjem.

## **5.2 Andre fødevareaktiviteter i hjemmet – privatsfære**

Ud over den almindelige madlavning til familien kan der være andre aktiviteter i hjemmet, hvor mad og drikke overdrages til andre, men stadig indenfor privatsfæren. Det kan fx være:

- Dagleje for små børn.
- Bed & Breakfast.
- Bondegårdsferie.
- Pensionater.

- Kursusaktivitet og idrætslejre, fx ridelejre.
- Offentlige møder i private hjem.

Se mere specifikke eksempler længere nede i teksten.

Når man vurderer, om en aktivitet hører til privatsfæren, skal man især lægge vægt på, om aktiviteten har karakter af privat husholdning eller af et privat arrangement, og om deltagerne ud fra omstændighederne naturligt regner med, at madlavningen foregår privat.

Man bør også vurdere, om der er etableret særlige bygninger eller særlige køkkener og spisefaciliteter, så aktiviteterne får en mere erhvervsmæssig karakter. Maden skal som udgangspunkt laves i familiens køkken, for at aktiviteterne hører til privatsfæren.

Maden bør kun indgå som en del af arrangementet, fx i forbindelse med dagpleje, kursusaktivitet eller pensionat. Hvis der alene er tale om madlavning og servering for gæster, er det en restaurant og dermed en fødevarer virksomhed.

Mere specifikke eksempler på aktiviteter i privatsfæren:

- En dagplejemor passer tre børn. Hvis gruppen af dagplejemødre har sygdom eller ferie, kan der være op til seks børn i hjemmet. Der tilbydes morgenmad og frokost samt mellemmåltider.
- Bed & Breakfast med fire dobbeltværelser og en lejlighed til seks personer. Der tilberedes morgenmad hver dag samt varm mad lørdag aften i familiens køkken.
- Bondegårdsferie på en landejendom med fire værelser og en lejlighed, i alt 12 sengepladser. Der tilbydes fuld forplejning, og maden fremstilles i familiens køkken.
- Der afholdes bibeltimer i private hjem. Bibeltimerne annonceres i lokalavisen, og arrangementet indeholder et traktement.
- En konkurrencerytter afholder kursus i dressur på sin landejendom for 14 deltagere med fuld forplejning og overnatning på ejendommen.

Eksempler på fødevareraktiviteter, som ikke hører til privatsfæren:

- Aktiviteter som Bed & Breakfast, bondegårdsferie, pensionat og kursusaktiviteter kan være så omfattende, at der bliver tale om hotel- og restaurationsvirksomhed. Det skal vurderes, om arrangementet har karakter af privat husholdning, og antallet af gæster eller deltagere har en betydning. Hvis antallet overstiger ca. 12 personer, kan det normalt ikke betragtes som privatsfære.
- Hvis aktiviteterne foregår et andet sted end i arrangørens eget hjem, kan det normalt heller ikke betragtes som privatsfære, men får karakter af hotel- eller restaurantvirksomhed. Det hører fx ikke til privatsfæren, hvis man driver Bed & Breakfast i tre forskellige huse, og ejeren selv bor et andet sted.

### 5.3 Private fødevareaktiviteter i andre lokaler end hjemmet – privatsfære

Nogle private arrangementer bliver af praktiske grunde flyttet til andre lokaler end hjemmet, men hører stadig til privatsfæren. Det kan fx være:

- Private fester i forsamlingshuse.
- Receptioner på arbejdspladsen.
- Middag på arbejdspladsen for samarbejdspartnere.

En del frokostordninger på arbejdspladser hører til privatsfæren, fx en gruppe kolleger, som skiftes til at indkøbe og måske også tilberede frokost til hinanden. Hvis det derimod er virksomheden, der står for frokostordningen og tilbyder den til sine ansatte, hører aktiviteten ikke til privatsfæren, men er fødevarevirksomhed.

Mere specifikke eksempler på aktiviteter i privatsfæren:

- Et lille håndværkerfirma inviterer sine kunder på middag i virksomhedens lokaler. Maden tilvirknes i virksomhedens ikke registrerede køkken.
- Et ægtepar holder guldbryllup i det lokale forsamlingshus og har hyret en kok, der kommer og laver mad i forsamlingshusets køkken.
- Medarbejderne på en arbejdsplads har på eget initiativ arrangeret en frokostordning, hvor otte personer på skift tilbereder frokost i afdelingens tekøkken til hinanden.
- En medarbejder i et firma holder 25-års jubilæum for kolleger, familie og venner. Firmaet giver diverse drikkevarer og medarbejderen har selv sørget for at tilberede sandwich og bagt kager derhjemme.

### 5.4 Fællesspisning i institutioner og foreninger – privatsfære

Ved mange arrangementer er der tradition for, at deltagere laver mad til fælles spisning – til sig selv og andre. Ofte er maden lavet hjemme. Det kan være arrangementer i skole og børneinstitutioner, i foreninger og i kirkelig sammenhæng. Det er arrangementer, som er en naturlig del af hjemmets aktiviteter, og som pga. traditionen i skole-, børneoplysnings-, kirke- og foreningsliv opfattes som private.

Eksempler på sådanne arrangementer indenfor privatsfæren er:

- Sammenkomster i kirkelig sammenhæng, fx kirkekaffe med kage eller fællesspisning.
- Arrangementer i skolen, børneinstitutionen eller plejehjemmet. Det kan også være et bidrag af kage eller mad til fx børnehavestuen, men det må ikke erstatte en fast madordning.
- Arrangementer i foreninger, fx sportsklubber, spejdere og bankoklubber.

De arrangementer i kirkelig sammenhæng, der regnes til privatsfæren, er typisk sammenkomster for menigheden ved gudstjenester eller andre menighedsarrangementer. Det gælder, både når deltagerne tager mad med hjemmefra, og når maden laves på stedet i menighedens lokaler.

I andre tilfælde fungerer menighedslokalerne nærmest som et forsamlingshus, som private kan benytte til forskellige arrangementer, fx sammenkomster efter begravelser, hvor man selv sørger for en kok eller andre personer til at stå for maden. Det hører til privatsfæren på linje med forsamlingshuse.

Mere specifikke eksempler på aktiviteter i institutioner og foreninger under privatsfæren:

- Sammenkomster i kirkelig sammenhæng, fx kirkekaffe med kage eller fællesspisning efter gudstjenesten ("spaghettigudstjeneste"). Kagerne laves i private køkkener af menighedsrådets medlemmer, men maden laves i køkkenet, der hører til kirken.
- Årlig sommerafslutning på en skole. Elever, forældre, søskende og bedsteforældre inviteres til grillaften på skolen. Man medbringer selv det kød, man ønsker at grille. Skolen er vært med varme kul og flutes, salatbar og kaffe. Flutes og salatbar laves af elever og lærer i hjemkundskabslokalerne.
- Fællesspisning på en folkeskole. Alle medbringer en ret til fællesbordet.
- En loge med et ugentligt møde for broderlogen og hver 14. dag for søsterlogen. Sæsonen er fra september til maj. Der serveres et let måltid. Typisk anrettes sild og karrysalat i skåle. Lun ret kommer fra ekstern leverandør, fx skinke med flødekartofler. Der er ikke ansat køkkenpersonale, men en af søstrene står for anretning og opvask i logens køkken.
- Fællesspisning i fælleslokale i en kolonihaveforening. Fællesspisningen annonceres med opslag ved fælles hus. Ingen tilmelding. Man møder bare op. Man er også velkommen, selv om man ikke er medlem. Man medbringer mad hjemmefra til fælles buffet.
- En forening i en mindre by holder i forbindelse med foreningens øvrige aktiviteter fællesspisning for deltagerne hver onsdag. Maden laves af frivillige i det tilknyttede, ikke registrerede køkken.
- Forældre til børn på en børnehavestue skiftes til at medbringe hjemmebagte boller til spisning om eftermiddagen og som supplement til madordningen. Bollerne kan afleveres i forvejen og fryses ned i børnehaven.
- Forældre bager fastelavnsboller, som børnene medbringer til en fælles fastelavnsfest på skolen for alle elever og lærere.
- Sommer-spejderlejr i lejet hytte med 35 deltagere i en uge. Frivillige "tanter" indkøber mad til ugen og laver morgenmad, frokost, eftermiddags- og aftensmad. Alle fødevareaktiviteter foregår i hyttens køkken. Forældre bidrager med kager og boller, som er lavet i hjemmene.
- En idrætsklub har vedtaget at sælge sodavand og hjemmelavede toast til deltagere og tilskuere i forbindelse med træningsaftenerne, til hjemmekampe og stævner arrangeret af klubben selv.
- En picnic eller et sammenskudsgilde, arrangeret af beboerne på et værested, hvor de medbringer maden, eller hver betaler et beløb til dækning af de udgifter, der er ved afholdelsen af arrange-

mentet. Arrangementet afholdes i tilknytning til eller i værestedets lokaler. Værestedets køkken vil ofte være registreret som fødevarevirksomhed.

Eksempler på aktiviteter, der ikke hører under privatsfæren:

- En del menigheder råder over menighedshuse eller sognegårde, hvor køkkenet har egentligt restaurationspræg, ofte med fast tilknyttet personale. Private kan booke lokaler og bestille køkkenet til at lave mad til arrangementer.
- Når foreninger og klubber afholder arrangementer, som ikke er i umiddelbar tilknytning til forenings/klubbens anlæg eller lokaler, men fx på byens torv, er det fødevarevirksomhed. Hvis det er lejlighedsvis arrangementer eller ubetydelige fødevareaktiviteter er det under bagatelgrænsen. Se eksemplet om spejdere, der bager snobrød og pandekager i en hvervekampagne i afsnit 7.3 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen. Se også eksemplet om cykelklubben, der serverer kyllingesalat til et cykelløb i afsnit 7.1 Fødevareaktivitet uden en vis kontinuitet, lejlighedsvis arrangementer – under bagatelgrænsen.

## 5.5 Undervisning i madlavning – privatsfære

Madlavning i undervisningssammenhæng, inkl. madlavning i pædagogisk eller terapeutisk sammenhæng, hører til privatsfæren.

Madlavning i skolekøkkener, hvor eleverne laver mad til sig selv, sidestilles med madlavning i private husholdninger og hører til privatsfæren. Formålet med undervisning i hjemkundskab er bl.a. at lære eleverne at lave mad til en privat husholdning. Skolekøkkener er normalt indrettet næsten som en privat husholdning, og typisk tilbereder eleverne mad i portioner, der svarer til en privat husholdning. Det må ikke træde i stedet for en madordning.

Hvis en skole ønsker at bruge skolekøkkenet som en fødevarevirksomhed i bestemte tidsrum, er køkkenet omfattet af fødevarerlovgivningen i de tidsrum, enten som fødevarevirksomhed over eller under bagatelgrænsen.

Undervisning i madlavning i andre sammenhænge, fx på aftenskole, hører også til privatsfæren. Det gælder også madlavning i pædagogisk øjemed i børneinstitutioner.

Køkkener i fødevarevirksomheder, fx restauranter eller institutioner, bruges nogle gange til private arrangementer. Det kan fx være undervisningsevents med en kok. Hvis en virksomhed begynder at afholde private arrangementer i virksomhedens lokaler eller i umiddelbar tilknytning til lokalene, skal det være registreret som en væsentlig ændring af virksomhedens aktiviteter. Arrangementerne kan foregå samtidigt med virksomhedens normale aktiviteter. Virksomheden har ansvaret for, at arrangementerne ikke forringer hygiejnen i virksomheden. Se afsnit 19.4 Eksempler på væsentlige ændringer i detailvirksomheder.

Mere specifikke eksempler, hvor undervisning i madlavning er privatsfære:

- Et restaurantkøkken bruges jævnligt til private arrangementer, hvor firmaer eller private selskaber køber sig til en oplevelse. Deltagerne går i restaurantens køkken og tilbereder forskellige retter sammen med restaurantens kokke. Arrangementet afsluttes med middag og vine for deltagerne. Fødevarevirksomheden er registreret til denne type aktiviteter, så de private arrangementer kan afholdes i virksomheden. Det er kun selve arrangementerne, der hører til privatsfæren.
- Et naturvejledningsarrangement afsluttes med et måltid, fx en svampetur, hvor der tilberedes svampesuppe sammen med deltagerne.
- En aftenskoleorganisation afholder kurser én gang ugentligt med ”Finere madlavning for mænd”. Maden tilberedes og spises af kursusdeltagerne.
- En børnehave inddrager børnene i madlavningen ved at lade dem skrælle og rengøre grønsager i et udekøkken. Køkkenet, hvor selve madlavningen foregår, er registreret af Fødevarestyrelsen.
- En butik afholder kurser med fx kagepyntning, hvor deltagerne får den færdigt pyntede kage med hjem. Butikken er registreret hos Fødevarestyrelsen, men kursusaktiviteten er privatsfære.

## 6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

Der er en række kriterier for, om en fødevarevirksomhed er under bagatelgrænsen.

Se mere om bagatelgrænsen:

### 6.1 Hvornår er det fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

Se også afsnit:

#### 3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

#### 3.4 Hvem kan virksomheder under bagatelgrænsen afsætte varer til

#### 3.5 Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder

#### 3.6 Offentlig kontrol af virksomhed under bagatelgrænsen

#### 7. Eksempler på fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

### 6.1 Hvornår er det fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

Fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen skal ikke registreres. Virksomheden kan dog vælge at lade sig registrere, hvis den ønsker det.

Fødevarevirksomheder, hvis aktiviteter ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation, anses for at være virksomheder under bagatelgrænsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 3, og § 8, stk. 1



Virksomhedens fødevareaktiviteter har betydning for, om virksomheden ligger over eller under bagatelgrænsen.

Fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen kan være kendetegnet ved fx:

- Markedsføring af fødevarer ikke er den primære aktivitet.
- Der er tale om fødevareaktivitet, som er begrænset i enten hyppighed eller omfang.
- Aktiviteterne erstatter ikke eksisterende lovpligtige eller faste madordninger.
- Modtagerne vil naturligt gå ud fra, at tilberedningen kan være sket i et ikke-registreret køkken, herunder et privat køkken.
- Aktiviteten foregår ikke kontinuerligt, men lejlighedsvist.

Virksomheder uden en vis kontinuitet kaldes også lejlighedsvisse arrangementer. Disse virksomheder kan fremstille alle slags fødevarer.

I virksomheder uden en vis grad af organisation vil der normalt være tale om begrænset behandling af fødevarer, eller at behandlingen af fødevarer ikke er hovedaktiviteten i virksomheden.

Det kan bl.a. indgå i vurderingen af, om en fødevareaktivitet har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation, hvordan og i hvilket omfang der bliver annonceret for fødevareaktiviteterne. Fx kan reklamer i dagblade, på internettet eller på egen hjemmeside medføre, at fødevareaktiviteterne ikke hører under bagatelgrænsen. Hvis det fremgår af reklamerne, at fødevareaktiviteten er begrænset i tid eller omfang, kan der stadig være tale om fødevareaktivitet under bagatelgrænsen.

Det er kun primærproducenter af frugt, grøntsager, salt, svampe, alger, snegle og lignende samt detailvirksomheder, der kan have fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen. Primærproducenters staldørssalg af visse animalske fødevarer kan ikke være under bagatelgrænsen. Virksomheder i gruppen detail med engrosvirksomhed og engrosvirksomheder kan ikke have fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen.

Virksomheder, der sælger fødevarer under reglerne om fødevarer til særlige medicinske formål, modermælkserstatninger eller tilskudsblandinger, skal altid registreres og hører derfor ikke under bagatelgrænsen.

Fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen skal overholde relevante dele af fødevarelovgivningen.

Se mere:

3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

7. Eksempler på fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

## **7. Eksempler på fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen**

Fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen, hvor fødevareaktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation, skal ikke registreres.

Se flere eksempler på fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen:

7.1 Fødevareaktivitet uden en vis kontinuitet, lejlighedsvis arrangementer – under bagatelgrænsen

7.2 Fødevareaktivitet uden en vis grad af organisation – under bagatelgrænsen

7.3 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen

7.4 Børneinstitution med begrænset behandling af fødevarer – under bagatelgrænsen

7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen

7.6 Modtagekøkkener, der modtager fx færdig frokost – under bagatelgrænsen

7.7 Sports- og slankeprodukter og kosttilskud – under bagatelgrænsen.

7.8 Jægeres salg direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen

7.9 Biavlernes salg af honning direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen

Se også afsnit:

3. Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

3.4 Hvem kan virksomheder under bagatelgrænsen afsætte varer til

3.5 Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder

3.6 Offentlig kontrol af virksomhed under bagatelgrænsen

3.7 Privat køkken som virksomhed – under bagatelgrænsen

6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

### **7.1 Fødevareaktivitet uden en vis kontinuitet, lejlighedsvis arrangementer – under bagatelgrænsen**

Virksomheden skal konkret vurdere, om der er kontinuitet i virksomhedens fødevareaktiviteter. Kontinuitet handler i denne sammenhæng om, hvor ofte og hvor længe ad gangen aktiviteterne med fødevarer finder sted. Arrangementer uden en vis kontinuitet kaldes lejlighedsvis arrangementer.

Virksomheden bør bl.a. vurdere:

- Antallet af gange fødevareaktiviteten/arrangementet finder sted.
- Hvor længe ad gangen fødevareaktiviteten/arrangementet varer.
- En kombination af de nævnte forhold.

## Autorisationsbekendtgørelsen, § 8, stk. 1

Arrangementer, som finder sted op til ca. 10 gange om året, kan vurderes som en virksomhed under bagatelgrænsen. Det kan være forskellige typer af aktiviteter, fx kan en markedsbod have fødevareaktiviteter ca. 10 gange om året med en varighed på et par dage. Madboder på en festival kan fx have fødevareaktiviteter en til tre gange om året med en varighed på op til ca. 10 dage. Samlet set bør aktiviteterne ikke vare mere end ca. 30 dage i alt i løbet af et år for at ligge under bagatelgrænsen.

Hvis en landmand formidler salg af kød fra ca. 10 af sine dyr, er det detailvirksomhed og kan også anses for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen.

Hvis arrangementer har en vis kontinuitet, der overskrider grænserne for lejlighedsvis arrangementer, kan de kun høre under bagatelgrænsen, hvis arrangementerne ikke samtidig har en vis grad af organisation. Se afsnit 7.2 Fødevareaktivitet uden en vis grad af organisation – under bagatelgrænsen.

Til lejlighedsvis arrangementer er der ingen begrænsninger i, hvilke fødevarer der kan håndteres eller behandles, når bare der er egnede faciliteter, og de generelle krav i fødevarerlovgivningen overholdes.

En fødevarevirksomhed kan afholde lejlighedsvis arrangementer i sine lokaler eller i umiddelbar tilknytning til lokalerne. Hvis aktiviteterne i det lejlighedsvis arrangement ikke er en naturlig del af virksomhedens normale aktiviteter, skal de registreres som en væsentlig ændring af virksomhedens aktiviteter. Hvis virksomheden afholder lejlighedsvis arrangementer et andet sted end i sine lokaler, fx på en festivalplads, er det ikke en væsentlig ændring i virksomhedens aktiviteter og skal ikke registreres. Se afsnit 19.4 Eksempler på væsentlige ændringer i detailvirksomheder.

Specifikke eksempler på aktiviteter, der anses for at være lejlighedsvis arrangementer og derfor under bagatelgrænsen:

- En privatperson sælger hjemmelavet solbærmarmelade og hjemmebagte muffins og julesmåkager på en stand på en todages julemesse arrangeret på bytorvet af den lokale handelsstandsafdeling.
- Et 1. maj arrangement arrangeret af den lokale partiforening varer fire dage. Foreningen har eget øltelt og spisetelt på pladsen, ligesom andre organisationer har salg af fødevarer.
- En musical på et lokalt amatørteater. Det drejer sig om ca. 18 forestillinger, fordelt på seks dage. Frivillige fremstiller sandwich og muffins, som sælges ved forestillingerne.
- Lions Klub (lokalafdeling) bager og serverer pandekager på torvet i en weekend.
- En rideskole tilbyder ridelejr én uge om året for ca. 20 børn. Der tilbydes fuld forplejning til børnene.
- Reception i anledning af ny fødevarevirksomhed: Hele lokalområdet er inviteret i avisen. Der forventes at deltage et par hundrede gæster. Maden består af virksomhedens vareudvalg samt tilbehør i form af forskellige kolde dip, fx humus og tzatziki. En medarbejder vil hjemme i sit eget private køkken tilvirke de forskellige dip til arrangementet.

- Et lokalt, kommunalt museum arrangerer middelalderfestival i en uge. Festivalen annonceres lokalt. Museet har to boder med frivillige, mens andre lokale foreninger driver to andre boder. Fra museets bod sælges tærter bagt i museets lille køkken, som ikke er registreret.
- Et sommerspil (teater) opføres hvert år i 14 dage. Her kan købes kaffe/te og kolde drikke samt kage, popcorn, is m.m. (kioskvarer). Der kan bestilles skovtursmenu fra den lokale café (grøn-sagstærte med bønner og løg, rebildsalat og frikadelle, mexicansk svinefilet og blandet salat med blommer og hvedekerner, ostebidder med abrikos, brownies, brød og smør).
- En cykelklub afholder et cykelløb for både klubmedlemmer og folk udefra. Frivillige i klubben laver kyllingesalat derhjemme og sælger til deltagerne, deres familier og tilskuere.
- En kokekone tilbereder mad i sit private køkken til konfirmationer op til ca. 10 gange på et år. Opvarmning og anretning finder sted i kundens køkken.
- En kok laver mad til sølvbryllup, bryllup, runde fødselsdage og lignende op til ca. 10 gange om året og står for indkøb og opbevaring i sit eget køkken, men tilbereder al maden i sølvbrudeparrets køkken.
- En landmand formidler kød direkte fra slagteriet til forbrugeren af tre lam og fem kalve på et år.

Eksempler på virksomhed, der ikke er lejlighedsvis arrangementer og derfor over bagatelgrænsen:

- Arrangementer én gang om ugen hele året skønnes ikke at være virksomhed under bagatelgrænsen.
- En landmand formidler kød direkte fra slagteriet til forbrugeren af 10 lam og otte kalve på et år.

## 7.2 Fødevareaktivitet uden en vis grad af organisation – under bagatelgrænsen

Virksomheden skal vurdere graden af organisation i virksomhedens fødevareaktiviteter.

Fødevareaktiviteter uden en vis grad af organisation betyder, at aktiviteterne ikke er organiseret som en egentlig fødevarer virksomhed, og at aktiviteterne foregår i et begrænset omfang.

De normale kendetegn for alle typer af fødevarer virksomhed uden en vis grad af organisation er, at fødevarer virksomheden er ubetydelig i forhold til andre aktiviteter i virksomheden, eller at graden af behandling af fødevarer er begrænset.

En fødevarer virksomhed, der ikke har en vis grad af organisation, kan fx være fremstilling af syltetøj i privat køkken til salg ved basarer og lignende, og forældres bidrag til madordninger og skoleboder hver dag.

Eksempler på fødevarer virksomhed med en vis grad af organisation:

- Virksomheden har som en væsentlig del af sit formål at servere mad og drikke, fx folkekøkkener, væresteder, restauranter i golfklubber og visse loger.
- Virksomheden har personale til at lave mad.

- Kunder kan have en rimelig forventning om, at aktiviteten er underlagt regelmæssig offentlig kontrol.
- Der opkræves betaling med fortjeneste for øje, så arrangementet får karakter af kommerciel servering af mad og drikke. I vurderingen af den kommercielle karakter kan fx indgå markedsføringsselementer som menukort, skiltning udenfor og reklame.

Se mere om virksomheder uden en vis grad af organisation:

7.3 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen

7.4 Børneinstitution med begrænset behandling af fødevarer – under bagatelgrænsen

7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen

### **7.3 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen**

Nogle typer fødevarevirksomhed hører under bagatelgrænsen, fordi virksomhedens fødevareaktiviteter er ubetydelige i forhold til virksomhedens øvrige aktiviteter og derfor uden en vis grad af organisation.

Omsætningen af fødevarer i forhold til virksomhedens omsætning i øvrigt bør indgå i vurderingen af, om en fødevareaktivitet er ubetydelig og hører under bagatelgrænsen:

- Hvis virksomhedens omsætning af fødevarer udgør 50 % eller derover af virksomhedens totale omsætning, vil det typisk blive vurderet som værende over bagatelgrænsen, da fødevareomsætningen ikke kan anses for ubetydelig i forhold til virksomhedens øvrige aktiviteter.
- Efter Erhvervsstyrelsens regler skal en fødevarevirksomhed have næringsbrev, hvis omsætningen af fødevarer overstiger 50.000 kr. uden moms per år. Dette beløb bør også indgå i vurderingen af, om der er tale om ubetydelig fødevarevirksomhed.

Begge ovennævnte kriterier (50 % og 50.000 kr.) bør indgå i vurderingen. Det vil således ikke som udgangspunkt være muligt for en fødevarevirksomhed, som har en omsætning af fødevarer på over 50 % af den totale omsætning at blive vurderet som hørende under bagatelgrænsen, selv om omsætningen er under 50.000 kr. årligt uden moms.

Eksempler på ubetydelig fødevareaktivitet under bagatelgrænsen:

- Frisørens servering af kaffe og te, fordi serveringen af fødevarer er en ubetydelig aktivitet i forhold til virksomhedens andre aktiviteter.
- Sportsforretningers salg af sportsdrikke, fordi salget og omsætningen af disse er en ubetydelig aktivitet i forhold til virksomhedens salg af tøj og udstyr til sport.

- Salg af kosttilskud kan i nogle tilfælde høre under bagatelgrænsen, hvis salget af kosttilskud er ubetydeligt i forhold til andre varer, der sælges. Fx ved homeparties, hvor der sælges kosttilskud ved siden af et større salg af fx rengøringsartikler eller kosmetik.
- Blomsterhandlers salg af fx vin sammen med blomster i en gavekurv.
- Net- og spillecaféers, idrætsforeningers, byggemarkeders og legetøjsbutikkers salg af slik, is og sodavand.
- Kommunalt værested i socialpsykiatrien. Åbent én gang ugentligt. Der serveres kaffe og te og en gang imellem en småkage.
- Skoleboder, der kun sælger fx drikkevarer, frisk frugt, slik og chokolade, færdigbagt brød og tørkager eller udleverer mælk til børnene. Salget må ikke have karakter af detailforretning.
- Transportvirksomheder, hvis hovedopgave ikke er transport af varer, kan høre under bagatelgrænsen, fx et taxaselskab, som undtagelsesvis kører mad ud til pensionister.
- Vejboeder med salg af hjemmelavet syltetøj og marmelade eller saft fremstillet af frugt fra egen have.
- Politikere, der deler noget spiseligt eller drikkeligt ud på togstationen som led i en valgkampagne, fx hjemmebagte boller.
- Spejderkorps, der bager snobrød eller pandekager over bål på byens torv, samtidigt med almindelige spejderaktiviteter, fx som led i en hvervekampagne eller evt. bare som sommeraktivitet. Det kan dog også være et lejlighedsvist arrangement.

#### **7.4 Børneinstitution med begrænset behandling af fødevarer – under bagatelgrænsen**

Børneinstitutioner, som kun serverer frisk frugt og mælkeprodukter og lignende og udleverer drikkevarer til børnenes egne madpakker, hører under bagatelgrænsen.

Børneinstitutioner, der behandler fødevarer uden en egentlig madordning kan have en begrænset behandling af fødevarer og stadig høre under bagatelgrænsen. Institutionen kan dagligt servere morgenmad og eftermiddagsmad, bage og foretage anden begrænset madlavning, fx fremstille pandekager, grønsagssupper og risengrød. Serveringen må ikke erstatte en madordning med daglig eller jævnlig tilberedning af frokost eller middag, men serveringen kan supplere madordningen.

Eksempler på begrænset behandling af fødevarer – under bagatelgrænsen:

- En børneinstitution får mad til frokost fra ekstern leverandør. Om morgenen laver personalet havregrød til de børn, der møder tidligt op i institutionen. Om eftermiddagen er der ofte boller, som pædagogerne har bagt sammen med børnene.
- En skolefritidsordning laver eftermiddagsmad, som ugens første fire dage består af frugt og brød, men om fredagen bliver der bagt fx brød, kager eller pandekager. Indimellem bliver der kogt pasta, lavet grønsagssuppe, bagekartofler med fyld, pizzasnegle eller lettere tilberedning af mad med ingredienser som forarbejdede animalske fødevarer, fx skinke eller salami.

Eksempel på fødevarevirksomhed, der ikke er under bagatelgrænsen:

- Børneinstitutioner, der behandler fødevarer som led i en egentlig madordning.

### **7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen**

Hvis børneinstitutioner eller skoler har en madordning, hvor maden bliver tilberedt i institutionen eller skolen, skal køkkenet være registreret som fødevarevirksomhed.

Det er derimod under bagatelgrænsen, hvis forældre eller børn bidrager med mad til madordningen i børneinstitutionen eller skolen. Maden kan være tilberedt i private køkkener eller eventuelt i skolekøkkenet. Bidragene må dog ikke erstatte en lovpligtig eller en fast madordning, og det skal være kendt for alle, at fødevarerne ikke kommer fra en registreret virksomhed med offentlig kontrol.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 21, stk. 3, nr. 5

Det er vigtigt, at alle ved, hvem der har ansvaret, hvis noget går galt. Når fx forældre bidrager med brød til en madordning for eleverne på hele skolen, vil køkkenet i skolen, hvor maden til madordningen bliver tilberedt, være en registreret virksomhed. Køkkenpersonalet har ansvaret for at overholde fødevarerlovgivningen i den registrerede virksomhed. Køkkenpersonalet skal blandt andet vurdere de risici, der kan være ved at modtage mad fra private køkkener.

Forældrene, der bidrager til madordningen, driver fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen og har ansvaret for at leve op til kravene i fødevarerforordningen, fx kravet om, at maden ikke må være farlig. Der vil som udgangspunkt ikke blive ført offentlig kontrol med forældrenes private køkkener. Det kan dog blive nødvendigt ved sygdomsudbrud blandt skolens elever på grund af smitte fra fødevarer. Se også afsnit 3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen og afsnit 4.3 Privates ansvar for mad, der leveres til fødevarevirksomheder.

#### Fødevarerforordningen, artikel 14

Eksempler, hvor forældre bidrager til en madordning eller skolebod:

- Alle 6. klasserne på en skole får forældre eller børn til at bage boller derhjemme. Bollerne sælges i skoleboden. Overskuddet fra salget går til 6. klassernes lejrskoletur.
- På en privatskole er der ansat en kok, som laver frokost til hele skolen hver dag. Forældrene bidrager med hjemmebagt brød, enten bagt i privat køkken eller i skolekøkkenet. Forældrenes bidrag er under bagatelgrænsen, mens kokkens arbejde er over bagatelgrænsen.

## 7.6 Modtagekøkkener, der modtager fx færdig frokost – under bagatelgrænsen

Hvis en virksomhed eller institution modtager fx færdig frokost klar til servering fra et cateringfirma, kan det høre under bagatelgrænsen.

Kriterier, der bl.a. kan indgå i overvejelserne:

- Virksomheden står som modtager af fødevarerne og stiller evt. personale til rådighed til anretning og oprydning. Cateringfirmaet kan også selv stille personale til rådighed til anretning og oprydning, uden at virksomheden og institutionen skal registreres.
- Der modtages kun fødevarer, som er klar til servering, eller fødevarer, der blot i en kortere periode skal opbevares på køl eller varmholdes inden servering. Det kan være, at nogle af fødevarerne anrettes på fæde efter modtagelsen.
- Eventuelle rester kasseres.
- Brød, smør og lignende, som ikke er letfordærligt, og som bruges sammen med de fødevarer, der leveres fra cateringfirmaet, kan evt. opbevares fra måltid til måltid.

Modtagekøkkenet kan som fødevarer virksomhed under bagatelgrænsen opbevare fødevarerne i en kortere periode, når blot det sikres, at fødevarerne ikke lider overlast. Med en kortere periode menes den periode, der er nødvendig for, at alle medarbejdere kan få serveret mad. I virksomheder med tre-holdskift kan denne periode strække sig til 24 timer.

Et eksempel på et modtagekøkken under bagatelgrænsen:

- Et rådgivende ingeniørfirma har entreret med en cateringvirksomhed, der fremstiller frokost for medarbejderne hver dag. Ingeniørfirmaet har ansat en køkkenassistent, der modtager og anretter både kold og varm mad, som modtages i termokasser, rydder op, vasker op og kasserer rester.

Derimod vil et modtagekøkken, der modtager mad, som skal gemmes for at blive serveret i flere dage, være fødevarer virksomhed over bagatelgrænsen. Det gælder fx børneinstitutioner, der kun modtager mad to gange om ugen til servering alle ugens dage.

## 7.7 Sports- og slankeprodukter og kosttilskud – under bagatelgrænsen

Virksomheder, der sælger visse produkter omfattet af reglerne om særlig ernæring, fx sports- og slankeprodukter eller gluten- og laktosefri produkter, hører under bagatelgrænsen, hvis betingelserne herfor i øvrigt er opfyldt. Det gælder også virksomheder, der sælger kosttilskudsprodukter.

### Autorisationsbekendtgørelsen, § 8, stk. 1

Se også afsnit 14.3 Handelsnormer for frugt og grønt – registrering.



Virksomheder, der sælger fødevarer under reglerne om fødevarer til særlige medicinske formål, modermælkserstatninger eller tilskudsblandinger, skal altid registreres og hører derfor ikke under bagatelgrænsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 8, stk. 2

Se mere om kravene til fødevarer til særlige medicinske formål og om modermælkserstatninger og tilskudsblandinger i:

Bekendtgørelse om fødevarer til særlige medicinske formål

Modermælkserstatningsbekendtgørelsen

### **7.8 Jægers salg direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen**

Jægere må, uden yderligere registrering end registreringen som jæger (primærproducent), sælge et mindre antal hele stykker vildt pr. år til detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, fx til vildt-, slagter- eller fiskeforretninger, restauranter og kantiner. Ved et mindre antal forstås op til ca. 500 stykker småvildt, fx fugle og harer, og op til ca. 15 stykker klovbærende vildt. Det er en forudsætning, at jægeren selv har nedlagt og ejer vildtet.

Jægeren må brække storvildt, dvs. hjortevildt og lignende, altså udtage mave og tarme. Småvildt må ikke være udtaget. Det nedlagte vildt må ikke leveres til detailvirksomheden i flået eller plukket stand. Jægeren må heller ikke opskære vildtet.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 6, stk. 1

Jægere må også have stalddørssalg af mindre mængder af vildt. De samlede mængder, jægeren afsætter direkte til detailvirksomhed og som stalddørssalg, må ikke overstige de mængder, der er angivet ovenfor.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 5

Den enkelte detailvirksomhed må kun modtage et mindre antal stykker vildt direkte fra jægere. Ved et mindre antal forstås op til ca. 500 stykker småvildt, fx fugle og harer, og op til ca. 15 stykker klovbærende vildt, som kan modtages i alt fra de jægere, som virksomheden modtager fra.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 22

Detailvirksomheden skal have de nødvendige faciliteter til at håndtere vildtet. Det anses for en væsentlig ændring af detailvirksomhedens aktiviteter at begynde at modtage vildt direkte fra jæger, så detailvirksomheden skal anmelde ændringen til Fødevarestyrelsen.

## Autorisationsbekendtgørelsen, § 31, stk. 1

Se mere:

10.10 Stalddørssalg af vildt – ingen registrering

19. Væsentlige ændringer i eksisterende virksomheder og ved ejerskifte

### **7.9 Biavlernes salg af honning direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen**

Biavlere må detailpakke og sælge mindre mængder honning og andre biprodukter, som fx propolis, til detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, fx købmænd, supermarkeder, restauranter og kantiner, uden at være registreret som primærproducenter og uden særskilt registrering af salget. Mindre mængder vurderes som op til ca. 4.000 kg om året.

## Autorisationsbekendtgørelsen, § 6, stk. 2

Biavlere må også sælge en mindre mængde honning ved stalddørssalg. De samlede mængder, biavleren afsætter direkte til detailvirksomhed og som stalddørssalg, må ikke overstige den mængde, der er angivet ovenfor.

## Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 6

Det anses ikke for en væsentlig ændring i virksomhedens aktiviteter, hvis en detailvirksomhed begynder at modtage honning direkte fra biavlere. Detailvirksomheden skal derfor ikke anmelde det til Fødevarestyrelsen.

Hvis en biavler leverer til andre virksomheder end detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, fx honningcentraler, ferskvareterminaler, foreninger af biavlere, der fungerer som mellemstation før levering til andre virksomheder, eller engroshandlere, skal biavleren være registreret som primærproducent. Det gælder uanset, hvor meget honning biavleren leverer. Modtagerne skal være registreret som engrosvirksomheder eller som virksomhed i gruppen detail med engros.

Se mere i:

10.10 Stalddørssalg af honning til endelige forbrugere – ingen registrering

19. Væsentlige ændringer i eksisterende virksomheder og ved ejerskifte

Hvis biavlere blander honning med en eller flere andre fødevarer, fx nødder, kanel eller chili, er der tale om fremstilling af en sammensat fødevarer. Derfor er der ikke længere tale om primærproduktion, men om fødevarer i senere led end primærproduktion. Denne fødevarer skal registreres, medmindre den er omfattet af undtagelserne for fødevarer under bagatelgrænsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

## **PRIMÆRPRODUKTION**

### **8. Autorisation og registrering af primærproduktion**

De fleste primærproducenter af vegetabiliske og animalske fødevarer skal registreres, men spireproducenter skal autoriseres.

Ved primærproducenter forstås landmænd, der opdrætter dyr til slagtning, mælkeproduktion eller ægproduktion, dyrker korn og andre afgrøder, fiskere, dambrugere, jægere og samlere af fx svampe i naturen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3

Forordningen om autorisation af spirevirksomheder

Se mere om autorisation og registrering af primærproducenter:

8.1 Primærproduktion, der skal autoriseres

8.2 Primærproduktion, der skal registreres

8.3 Strygning af rogn – registrering

8.4 Forarbejdning i primærproduktion – autorisation eller registrering

18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

#### **8.1 Primærproduktion, der skal autoriseres**

Spireproducenter er primærproduktion, der skal autoriseres.

Spirevirksomheder skal autoriseres og opfylde en række supplerende krav ud over de generelle krav til primærproducenter.

Forordningen om autorisation af spirevirksomheder

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 4

Se mere i:

18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

## 8.2 Primærproduktion, der skal registreres

En række eksempler på primærproduktion, der skal registreres:

- Dyrkning og produktion af vegetabilier, fx korn, frugt og grøntsager, og transport, opbevaring og håndtering af produkterne på produktionsstedet, når det ikke ændrer produkternes karakter væsentligt, og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten.
- Husdyrproduktion og aktiviteter i tilknytning hertil, herunder transport af husdyr til fx slagteri eller mellem bedrifter, når primærproducenten står for transporten.
- Malkning og opbevaring af mælk på bedriften og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten.
- Produktion og indsamling af æg på bedriften og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten.
- Fiskeri og håndtering af fiskevarer om bord på fiskefartøjer, når det ikke ændrer produkternes karakter væsentligt, og transport til første virksomhed i land, når primærproducenten står for transporten.
- Indsamling af svampe, bær, snegle m.v. og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten.
- Indsamling og høst af alger, fx tang, og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten. Rensning eller tørring af tang, enten uden brug af særlige foranstaltninger eller ved hjælp af affugtere eller ovne, og pakning af tang i poser med almindelig atmosfærisk luft er også primærproduktion.
- Akvakulturbrug (dambrug) med fisk, krebsdyr, muslinger m.v. ved åer og i havet, og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten. Strygning af rogn til konsum i akvakulturbrug er en del af primærproduktionen. Ud over selve strygningen af rogn er også skylning af rogn og fjernelse af åbenbart dårlige æg, påfyldning i stor emballage, nedkøling og transport af rogn til første modtagervirksomhed omfattet af registreringen.

Frysefartøjer og fabriksfartøjer har aktiviteter, som ikke er primærproduktion. Disse virksomheder skal autoriseres af Fødevarestyrelsen.

Se mere:

9. Stalddørssalg af vegetabiliske primærprodukter

10. Stalddørssalg af visse animalske fødevarer

18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomheder – hvilken myndighed og hvilken blanket.

### **8.3 Strygning af rogn – registrering**

Strygning af rogn fra vildtfangede fisk om bord på fiskefartøjer er omfattet af registreringen som fiskefartøj, da det betragtes som en aktivitet forbundet med primærproduktion.

Strygning af rogn til konsum fra fisk i akvakulturbrug ved ferske vande eller på søterritorier betragtes også som en aktivitet forbundet med primærproduktion. Denne aktivitet er derfor omfattet af registrering som akvakulturbrug.

Mobile virksomheder, der assisterer akvakulturbrug med strygning af rogn, er ikke primærproducenter, men udfører virksomhed i senere led end primærproduktion og skal derfor være autoriserede af Fødevarestyrelsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 1, og § 7

Hygiejnevejledningen, afsnit 63

Se mere om proceduren for autorisation og registrering af virksomheder:

18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomheder – hvilken myndighed og hvilken blanket.

### **8.4 Forarbejdning i led efter primærproduktion – autorisation eller registrering**

Forarbejdning af primærprodukter på bedriften, fx fremstilling af ost eller juice fra frugt, er ikke omfattet af primærproduktion, men er et led efter primærproduktionen.

Virksomheder på bedrifter, der udfører et led i produktionen efter primærproduktion, er ikke omfattet af registrering som primærproducent, men skal autoriseres eller registreres som fødevareraktivitet af Fødevarestyrelsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

Se mere om proceduren for autorisation og registrering af virksomheder:

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomheder – hvilken myndighed og hvilken blanket.

## **9. Stalddørssalg af vegetabiliske primærprodukter**

Primærproducenter, der udelukkende har stalddørssalg af vegetabiliske fødevarer, skal ikke have stalddørssalget registreret. Det gælder også for spirevirksomheder, der er autoriseret som primærproducent.

[Autorisationsbekendtgørelsen, § 4](#)

[Hygiejnebekendtgørelsen, § 4](#)

[Hygiejnevejledningen, afsnit 89](#)

Se mere om stalddørssalg af vegetabiliske primærprodukter:

9.1 Stalddørssalg af vegetabiliske primærprodukter – ingen registrering

### **9.1 Stalddørssalg af vegetabiliske primærprodukter – ingen registrering**

Stalddørssalg af vegetabiliske primærprodukter, svampe, alger, fx tang, og lignende skal ikke registreres. Det gælder også for spirevirksomheder, der er autoriseret som primærproducent.

Stalddørssalg af vegetabiliske fødevarer, svampe, alger, fx tang, og lignende er salg af uforarbejdede landbrugsprodukter fra egen bedrift. Det er ikke stalddørssalg, hvis salget sker fra en detailvirksomhed på bedriften – også kaldet en gårdbutik. Forbrugere kan altså købe uforarbejdet frugt og grønt ved stalddøren.

Salget skal foregå på bedriften, fx ud til en offentlig vej. Gårde, der ligger langt fra offentlig vej, og som derfor ikke reelt har mulighed for stalddørssalg, kan sælge sine produkter fra en bod, fx opstillet på vejen ved en nærliggende bedrift.

[Autorisationsbekendtgørelsen, § 4](#)

Primærproducenter af frugt og grønt kan også sælge mindre mængder hjemmelavet marmelade, syltetøj og saft fremstillet af frugt og grønt af egen avl. Det vil ikke være stalddørssalg, men detailvirksomhed under bagatelgrænsen.

Se mere:

6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

7.3 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen

## 10. Stalddørssalg af visse animalske fødevarer

Primærproducenter, der ønsker at have et stalddørssalg af visse animalske fødevarer skal – ud over registreringen eller autorisationen som primærproducent – også være registreret til stalddørssalg.

Stalddørssalg er primærproducenters direkte levering af primærprodukter og visse typer kød til den endelige forbruger. Det kaldes også stalddørssalg, når det er en fisker, der sælger fra sit fiskefartøj, et akvakulturbrug, der sælger fra dambruget, eller en jæger eller biavler, der leverer fra sin private bolig.

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 5-6

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 4-6

Hygiejnevejledningen, afsnit 89

Se mere om stalddørssalg af visse animalske fødevarer:

10.1 Stalddørssalg af visse animalske fødevarer – registrering

10.2 Stalddørssalg af fjerkræ – registrering

10.3 Stalddørssalg af kaniner – registrering

10.4 Stalddørssalg af opdrættet fjervildt – registrering

10.5 Stalddørssalg af fisk og krebsdyr – registrering

10.6 Stalddørssalg af mælk – registrering

10.7 Stalddørssalg af æg – registrering

10.8 Adskillelse af stalddørssalg fra autoriseret eller registreret virksomhed

10.9 Stalddørssalg af vildt – ingen registrering

10.10 Stalddørssalg af honning til endelige forbrugere – ingen registrering

### 10.1 Stalddørssalg af visse animalske fødevarer – registrering

Som udgangspunkt må primærproducenter ikke sælge animalske fødevarer ved stalddørssalg. Der er dog mulighed for stalddørssalg af visse animalske fødevarer, hvis primærproducenten er registreret som primærproducent og herudover har aktiviteten stalddørssalg registreret hos Fødevarestyrelsen.

Jægere med et begrænset salg af vildt til den endelige forbruger eller detailvirksomheder skal dog ikke have denne aktivitet særligt registreret. Se mere i afsnit 10.9 Stalddørssalg af vildt – ingen registrering og afsnit 7.8 Jægers salg direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen.

Biavlere, som har et begrænset salg af honning til endelige forbrugere eller detailvirksomheder, skal dog ikke have denne aktivitet særligt registreret. Se mere i afsnit 10.10 Stalddørssalg af honning til endelige forbrugere – ingen registrering og afsnit 7.9 Biavlernes salg af honning direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen.

Animalske produkter, der må sælges ved stalddørssalg:

- Primærprodukter i form af æg, mælk eller hele stykker vildt.
- Primærprodukter i form af fisk og krebsdyr.
- Honning.
- Kød af fjerkræ, opdrættede kaniner og opdrættet fjervildt.
- Kød af vildt.

Primærproducenter må ikke sælge andre animalske produkter end de nævnte. Produkter som kød af svin, kvæg, får, geder, muslinger m.m. må ikke sælges ved stalddørssalg.

Primærproducenter må kun sælge animalske produkter fra egen produktion ved stalddørssalg, og salget til den endelige forbruger skal foregå på bedriften, fra akvakulturbruget eller fra fiskefartøjet. Det gælder dog ikke for biavlere og jægere, som må levere til den endelige forbruger fra sin bopæl.

Autorisationsbekendtgørelsen beskriver størrelsesordenen for stalddørssalget som ”i mindre/begrænset omfang” og ”mindre antal”. Det betyder bl.a.:

- at salget ikke er af væsentlig økonomisk betydning for bedriften, og
- at der ikke i bedriften er særlige slagtelokaler eller slagteindretninger (herunder maskinelt udstyr til behandling af slagtet fjerkræ), evt. bortset fra en maskine til at plukke fjerkræ eller afhude kaniner.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 5-6

Der er særlige betingelser for stalddørssalg af de forskellige typer af animalske fødevarer.

Se betingelserne for de enkelte typer stalddørssalg:

10.2 Stalddørssalg af fjerkræ – registrering

10.3 Stalddørssalg af kaniner – registrering

10.4 Stalddørssalg af opdrættet fjervildt – registrering

10.5 Stalddørssalg af fisk og krebsdyr – registrering

10.6 Stalddørssalg af mælk – registrering

10.7 Stalddørssalg af æg – registrering

10.8 Adskillelse af stalddørssalg fra autoriseret eller registreret virksomhed

10.9 Stalddørssalg af vildt – ingen registrering

10.10 Stalddørssalg af honning til endelige forbrugere – ingen registrering



## **10.2 Stalddørssalg af fjerkræ – registrering**

Stalddørssalg af fjerkræ skal være registreret. Primærproducenter må sælge et mindre antal stykker fjerkræ ved stalddørssalg, hvis fjerkræet er uåbnet og slagtet og eventuelt plukket på den pågældende bedrift.

Et mindre antal vurderes som op til ca. 500 stykker fjerkræ årligt. Det er ikke en betingelse, at salget foregår jævnt fordelt over året.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, nr. 1

## **10.3 Stalddørssalg af kaniner – registrering**

Stalddørssalg af kaniner skal være registreret. Primærproducenter må sælge et mindre antal kaniner ved stalddørssalg, hvis kaninerne er uåbnede, slagtet og eventuelt afhudet på opdrætsbedriften.

Et mindre antal vurderes som op til ca. 500 stykker årligt.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, nr. 2

## **10.4 Stalddørssalg af opdrættet fjervildt – registrering**

Stalddørssalg af opdrættet fjervildt skal være registreret. Primærproducenter må sælge et mindre antal stykker opdrættet fjervildt ved stalddørssalg, hvis fjervildtet er uåbnet og slagtet og eventuelt plukket på den pågældende bedrift.

Et mindre antal vurderes som op til ca. 500 stykker fjervildt årligt. Det er ikke en betingelse, at salget foregår jævnt fordelt over året.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, nr. 3

## **10.5 Stalddørssalg af fisk og krebsdyr – registrering**

Stalddørssalg af fisk og krebsdyr skal være registreret. Akvakulturbrug, der er autoriseret som primærproducent, skal også være registreret til stalddørssalg, hvis de ønsker denne aktivitet. Primærproducenter må sælge fisk og krebsdyr ved stalddørssalg i mindre omfang. Mindre omfang vurderes som op til ca. 4.000 kg om året.

Salget skal ske fra fiskefartøjet. Fartøjer, der ligger ”side ved side”, så der kun er direkte adgang fra kajen til det inderste fartøj, kan sælge fisk m.v. fra det fartøj, der ligger tættest ved kajen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, nr. 4

Muslinger m.m. må ikke sælges ved stalddørssalg.

## 10.6 Stalddørssalg af mælk – registrering

Stalddørssalg af mælk skal være registreret. Primærproducenter må sælge mælk ved stalddørssalg i begrænset omfang. Begrænset omfang vurderes som op til ca. 70 liter om ugen. Stalddørssalget må ske på betingelse af:

- at mælken sælges som rå og ubehandlet (upasteuriseret og uhomogeniseret), og
- at mælken tappes direkte i emballage, som forbrugeren har med.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, nr. 5

Hygiejnebekendtgørelsen, § 5

Se også:

Hygiejnevejledningen, afsnit 55.6

## 10.7 Stalddørssalg af æg – registrering

Stalddørssalg af æg skal være registreret. Primærproducenter må sælge mindre mængder æg ved stalddørssalg. Mindre mængder af æg vurderes til op til ca. 50.000 æg årligt.

Æggene må ikke være sorteret i kvalitets- eller vægtklasser. Det er derfor ikke tilladt at angive produktionsmetoden. Det er dog tilladt at mærke eller skilte med, at der er tale om økologiske æg, men disse æg må heller ikke være sorteret i kvalitets- eller vægtklasser.

Hønsebesætningen skal være underkastet salmonellakontrol, medmindre der er tale om en besætning med op til 30 høns. Ved stalddørssalg fra besætninger med op til 30 høns, som ikke er underlagt salmonellakontrol, må der ikke annonceres eller reklameres med salg af æg.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, nr. 6

Hygiejnebekendtgørelsen, § 6

Konsumægsbekendtgørelsen, §§ 7-8

## 10.8 Adskillelse af stalddørssalg af animalske produkter fra autoriseret eller registreret virksomhed

Hvis der på bedriften, hos jægeren eller på akvakulturbruget er en autoriseret eller registreret virksomhed, der udfører et led i produktionen efter primærproduktionen, fx et ægpakkeri eller en gårdbutik, skal stalddørssalget holdes adskilt fra virksomhedens aktiviteter. Produkter, der sælges ved stalddørssalg, må ikke sælges fra lokaler, der er autoriseret eller registreret som virksomhed, der udfører et led i produktionen efter primærproduktionen.

Stalddørssalg af primærprodukter og andre produkter bliver ikke kontrolleret med samme hyppighed som salg fra autoriserede eller registrerede virksomheder. Stalddørssalget skal holdes adskilt fra virksomheden, så forbrugerne ikke får indtryk af, at stalddørssalget kontrolleres med samme hyppighed som den øvrige virksomhed.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 4

### **10.9 Stalddørssalg af vildt – ingen registrering**

Jægere må, uden at denne aktivitet er særskilt registreret, levere mindre mængder vildt eller kød af vildt til den endelige forbruger. Det er et krav, at jægeren selv er ejer af det nedlagte vildt. Leveringen skal ske direkte til forbrugeren til anvendelse i dennes private husholdning. Vildtet må være afhudet eller plukket, organer må være udtaget, og kødet må være skåret op i mindre stykker.

Jægere må også sælge et mindre antal stykker vildt til detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger. Det er et krav, at jægeren selv er ejer af det nedlagte vildt. Organer må være taget ud af vildtet, men vildtet må ikke være afhudet eller plukket, og kødet må ikke være skåret op i mindre stykker.

Mindre mængder vurderes som op til ca. 500 stykker småvildt, fx fugle og harer, og op til ca. 15 stykker klovbærende vildt. De samlede mængder, jægeren afsætter direkte til detailvirksomhed og som stalddørssalg, må ikke overstige disse mængder.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 5

Se også:

7.8 Jægeres salg direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen

### **10.10 Stalddørssalg af honning til endelige forbrugere – ingen registrering**

Biavlere må detailpakke og sælge mindre mængder honning og andre biprodukter som fx propolis til den endelige forbruger uden at være registreret som primærproducenter og uden registrering af stalddørssalget. Mindre mængder vurderes som op til ca. 4.000 kg om året.

Biavlere må også sælge en mindre mængde honning direkte til detailvirksomhed.

Mindre mængder vurderes som op til ca. 4.000 kg om året. De samlede mængder, biavleren afsætter direkte til detailvirksomhed og som stalddørssalg, må ikke overstige denne mængde.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 6

Se mere i:

## 7.9 Biavleres salg af honning direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen

Hvis biavlere blander honning med en eller flere andre fødevarer, fx nødder, kanel eller chili, er der tale om fremstilling af en sammensat fødevarer. Derfor er der ikke længere tale om primærproduktion, men om fødevareraktivitet i senere led end primærproduktion. Denne fødevareraktivitet skal registreres, medmindre den er omfattet af undtagelserne for fødevareraktivitet under bagatelgrænsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

## **VIRKSOMHEDER EFTER PRIMÆRPRODUKTION**

### **11. Registrering af detailvirksomhed**

Detailvirksomheder, fx supermarkeder, købmandsforretninger, slagterforretninger, fiskeforretninger, bagerbutikker, kiosker, restauranter, pizzeriaer, markedsboder, mobile virksomheder (fx ostebilen, fiskebilen, iscyklen), institutionskøkkener, internetsalg, homeparties, skal som udgangspunkt registreres. Det gælder også køkkener i plejehjem, leve-bomiljøer, andre døgninstitutioner og børneinstitutioner. Nogle af disse køkkener kan dog høre til privatsfæren og skal derfor ikke registreres.

Hvis detailvirksomheder leverer fødevarer til andre detailvirksomheder i et omfang, der overstiger grænserne i 2/3- eller 1/3-reglerne, skal virksomheden skifte status til engrosaktivitet eller virksomhed i gruppen detail med engros.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2, og § 14

Se mere i:

5.1 Privat husholdning i hjemmet – privatsfære

12.1 Catering med levering til detailvirksomheder – autorisation

15. 2/3- og 1/3-reglen – detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder

Andre detailvirksomheder er under bagatelgrænsen og skal derfor ikke registreres.

Se mere om fødevareraktivitet under bagatelgrænsen:

6. Bagatelgrænse for fødevareraktivitet

7. Eksempler på fødevareraktivitet under bagatelgrænsen

Se mere om registrering af detailvirksomheder:

- 11.1 Mobil virksomhed, bod, automat m.v. – registrering
- 11.2 Internetsalg, postordresalg, homeparty og formidling af fødevarer – registrering
- 11.3 Kontorvirksomhed i detail – registrering
- 11.4 Hovedkontor i detail – registrering
- 11.5 Ny virksomhed, der kun leverer til én anden detailvirksomhed – registrering
- 11.6 Franchisevirksomhed i detail – registrering
- 15. 2/3- og 1/3-reglen – detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder

### **11.1 Mobil virksomhed, bod, automat m.v. – registrering**

Mobile virksomheder, fx ostebilen, fiskebilen, isbilen eller iscyklen, og boder, som sælger til den endelige forbruger, skal være registrerede.

Mobile virksomheder kan have base i en stationær virksomhed, fx isbiler, som kører ud fra et centralt lager. Hvis lageret kun leverer til egne isbiler, og isbilerne sælger til den endelige forbruger, er lageret en detailvirksomhed. Der er ikke grænser for, hvor mange mobile virksomheder der kan høre til en stationær virksomhed.

Mobile virksomheder skal registreres med en hjemadresse. Det vil typisk være den garage, hvor den mobile virksomhed er parkeret, når den ikke er i brug. Hjemadressen kan også være lageret for de varer, der afsættes i den mobile virksomhed.

Hvis garagen for den mobile virksomhed og lageret for varerne ligger forskellige steder, er der tale om to virksomheder, der skal registreres hver for sig. Lageret kan i nogle tilfælde registreres som detailvirksomhed, selvom den leverer til en anden detailvirksomhed.

Se mere:

- 11.5 Ny virksomhed, der kun leverer til én anden detailvirksomhed – registrering
- 11.6 Franchisevirksomhed i detail – registrering
- 13.2 Franchisevirksomhed i engros – autorisation eller registrering

[Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2](#)

[Hygiejnevejledningen, afsnit 15](#)

Virksomheder, der opstiller automater med salg af fødevarer, skal registreres. Dette gælder uanset, om automatvirksomheden opstiller automater på steder, som ikke er fødevarevirksomheder, fx opholdsrum på banegårde, byggemarkeder, hospitaler eller almindelige arbejdspladser, eller i en anden fødevarevirksomhed. Automatvirksomheden skal ikke anmelde nye automater til registrering, men skal ved kontrol kunne redegøre for de opstillede automater.

[Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2](#)

[Hygiejnevejledningen, afsnit 16](#)

## **11.2 Internetsalg, postordresalg, homeparty og formidling af fødevarer – registrering**

Virksomheder, der sælger til den endelige forbruger via internetsalg, postordresalg, homeparties eller formidler salg af fødevarer, skal være registreret.

En virksomhed, der holder homeparties uden direkte salg, men med bestilling af varer til senere levering, skal være registreret.

Virksomheder, der formidler kontakt mellem en sælger og en endelig forbruger, udfører et led i distributionen af fødevarer og skal derfor være registreret som fødevarevirksomhed. En virksomhed, der formidler fødevarer, ejer ikke fødevarerne og køber eller sælger dem ikke selv.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

## **11.3 Kontorvirksomhed i detail – registrering**

Kontorvirksomheder, der sælger fødevarer til den endelige forbruger, skal være registreret.

Kontorvirksomheder ejer fødevarerne, men håndterer dem ikke selv. Kontorvirksomheder får varerne leveret direkte fra producenten til forbrugeren eller har varerne oplagret i en selvstændig lagervirksomhed, hvorfra de bliver leveret til forbrugeren.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

## **11.4 Hovedkontor i detail – registrering**

Hvis hovedkontoret for en kæde af virksomheder har en selvstændig fødevareaktivitet, skal hovedkontoret registreres som fødevarevirksomhed. Normalt vil hovedkontoret skulle registreres som engrosvirksomhed, da det ikke har salg til den endelige forbruger, men det kan ikke udelukkes, at der kan være tilfælde, hvor et hovedkontor er detailvirksomhed.

I mange tilfælde har hovedkontoret ikke en fødevareaktivitet og kan derfor ikke blive registreret som fødevarevirksomhed.

Eksempler på aktiviteter, der ikke vurderes som fødevareaktiviteter:

- Hovedkontoret udformer reklamemateriale, fx en tilbudsavis, som ikke er beregnet til at blive udleveret til kunden sammen med fødevareren.
- Hovedkontoret opstiller et standardudkast til egenkontrol for kædens virksomheder.

Det er altid den enkelte virksomheds ansvar at tilpasse egenkontrollen til virksomhedens forhold og aktiviteter. Derfor er en organisation eller et hovedkontor, som udarbejder en branchekode eller et standardudkast til egenkontrol, ikke en fødevarevirksomhed. Tilsvarende er en konsulent, der udarbejder et egenkontrolprogram for en virksomhed, ikke en fødevarevirksomhed.

### **11.5 Ny virksomhed, der kun leverer til én anden detailvirksomhed – registrering**

I nogle tilfælde får en ejer eller bruger af en detailvirksomhed brug for at etablere en anden virksomhed, der producerer eller oplagrer fødevarer til den første detailvirksomhed. Den nye virksomhed kan da blive registreret som detailvirksomhed, selv om den nye virksomhed ikke har noget direkte salg til den endelige forbruger.

Eksempler:

- En bager med bagerbutik i en bygning uden mulighed for udvidelse. Bageren nedlægger bageriet i den gamle bagerbutik og bruger pladsen til et større kundeområde. Bageren får bygget et bageri i byens industripark. Bageriet indrettes kun til at bage brød m.v. og ikke som et detailudsalg. Fra bageriet leveres brød m.v. til bagerbutikken. Dette er en engrosaktivitet. Som en undtagelse fra de generelle regler kan bageriet dog registreres som en detailvirksomhed, når der fra bageriet kun leveres til én butik, og denne butik har samme ejer som bageriet.
- En ostehandler kører rundt med en mobil salgsvogn. Ostehandleren har en hjemadresse for ostebilen. På denne adresse er der ikke plads til at oplagre oste og andre varer, som ostehandleren sælger fra ostebilen. Ostehandleren etablerer derfor en lagervirksomhed på en anden adresse. Fra denne lageradresse leveres kun til ostebilen. Dette er en engrosaktivitet. Som en undtagelse fra de generelle regler kan lageret dog registreres som en detailvirksomhed, når der fra lageret kun leveres til én ostebil, som har samme ejer som lageret.

### **11.6 Franchisevirksomhed i detail – registrering**

Franchisetagere kan være detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, eller engrosvirksomheder, der leverer til andre fødevareraktiviteter. Det afhænger af virksomhedens aktiviteter, dvs. hvem den sælger til, om den skal registreres som detail- eller engrosvirksomhed.

Hvis en franchisegiver leverer fødevarer til franchisetagere, vil franchisegiveren typisk være engrosvirksomhed og skal autoriseres eller registreres som sådan.

Franchising er et system til markedsføring af fx fødevarer, som er baseret på et samarbejde mellem franchisegiveren og franchisetagere. Franchisegiveren og franchisetagerne er indbyrdes juridisk og økonomisk adskilte og uafhængige. Franchisegiveren giver franchisetagerne ret til at drive virksomhed efter franchisegiverens koncept. Til gengæld kan franchisetageren bruge franchisegiverens forretningsnavn eller varemærke, opskrifter m.v.

Eksempel på registrering af en franchisevirksomhed og en ikke-franchisevirksomhed:

- En fødevarevirksomhed leverer fødevarer til en eller flere mobile salgsenheder. De mobile salgsenheder ejes og drives af selvstændige franchisetagere. Fra de mobile salgsenheder sælges fødevarer til den endelige forbruger. Her registreres den stationære fødevarevirksomhed, der leverer til de mobile enheder, som engrosvirksomhed. De enkelte mobile salgsenheder registreres selvstændigt som detailvirksomheder.
- En fødevarevirksomhed har en eller flere mobile salgsenheder tilknyttet. De mobile salgsenheder ejes og drives af fødevarevirksomheden, og chaufførerne er ansat i fødevarevirksomheden. Fra de mobile salgsenheder sælges fødevarer til den endelige forbruger. Her registreres fødevarevirksomheden som detailvirksomhed. De enkelte mobile salgsenheder registreres ikke selvstændigt, men er en del af virksomheden.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Se også afsnit 13.2 Franchisevirksomhed i engros – autorisation eller registrering.

## **12. Autorisation og registrering af virksomheder i gruppen detail med engros**

Virksomheder i gruppen detail med engros leverer fødevarer til detailvirksomheder. Virksomheder i gruppen detail med engros må ikke levere fødevarer til engrosvirksomheder.

Gruppen detail med engros er dannet, fordi definitionen af detailhandel også omfatter virksomheder, der leverer til andre detailvirksomheder.

#### Hygiejneforordningen

#### Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 5

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

Se mere om virksomheder i gruppen detail med engros:

12.1 Catering med levering til detailvirksomheder – autorisation

12.2 Distributionsterminal/-center og ferskvareterminal – registrering

12.3 Engrossupermarked – autorisation eller registrering

12.4 Kvindemælkscentral – registrering

Se mere om engros i afsnit 13. Autorisation og registrering af engrosvirksomhed

### **12.1 Catering med levering til detailvirksomheder – autorisation**

Cateringvirksomheder, der leverer til detailvirksomheder, skal som udgangspunkt autoriseres, når der indgår animalske fødevarer i leveringen.



Cateringvirksomheder er produktionsvirksomheder i gruppen detail med engros, som leverer serveringsklar mad til detailvirksomheder. Eksempler på cateringvirksomheder er fx centralkøkkener på hospitaler og andre institutioner, der leverer til selvstændigt registrerede afdelingskøkkener i samme hospital eller institution eller til andre institutioner.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1

Se mere i:

#### Hygiejnevejledningen, afsnit 35. Autorisationsnummer for fødevarer virksomheder

#### Hygiejnevejledningen, afsnit 36. Identifikations- og sundhedsmærker for animalske fødevarer

Hvis en detailcateringvirksomhed, fx en restaurant eller slagterbutik, leverer animalske fødevarer til den endelige forbruger og andre detailvirksomheder efter 1/3-reglen, skal virksomheden dog registreres.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2, og § 14

Se mere i:

15.3. 1/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder.

### **12.2 Distributionsterminal/-center og ferskvareterminal – registrering**

Distributionsterminaler/-centre og ferskvareterminaler skal registreres.

Disse virksomheder har kortvarig oplagring af færdigpakke køle- og frostvarer, varer uden temperaturkrav og uindpakket frugt og grønt. Kortvarig oplagring er typisk få timer til få dage. Fødevarerne er bestemt til levering til detailvirksomheder, typisk inden for en kæde af detailvirksomheder.

Varer kan plukkes fra større pakninger til udbringning til de enkelte detailvirksomheder. Visse varer, fx dåsevarer, kan være købt ind i større partier, så dele af partierne kan være oplagret i længere tid.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

### **12.3 Engrossupermarked – autorisation eller registrering**

Engrossupermarkeder skal registreres. Hvis engrossupermarkedet har en afdeling med produktion af animalske fødevarer, fx ved at udskære eller hakke kød, skal denne afdeling autoriseres.

Engrossupermarkeder er typisk indrettet som almindelige supermarkeder, men kunderne er bl.a. andre detailvirksomheder. Engrossupermarkeder opbevarer og sælger alle typer fødevarer som almindelige supermarkeder.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4, stk. 2

#### **12.4 Kvindemælkscentral – registrering**

Kvindemælkscentraler skal registreres.

En kvindemælkscentral er typisk placeret på et hospital. Kvinder, der producerer overskydende brystmælk, kan levere mælk til et lager, hvor de selv eller andre kvinder senere kan få mælken udleveret til at give til spædbørn.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

### **13. Autorisation og registrering af engrosvirksomhed**

Generelt skal engrosvirksomheder registreres. Nogle virksomheder, der håndterer animalske fødevarer, skal dog autoriseres.

Ved engrosvirksomheder forstås i denne vejledning virksomheder, som ikke er primærproducenter, detailvirksomheder eller virksomhed i gruppen detail med engros.

Eksempler på engrosvirksomheder:

- Produktionsvirksomheder, der producerer varer.
- Lagervirksomheder, der oplagrer varer for andre.
- Transportvirksomheder, der transporterer varer for andre.
- Handelsvirksomheder, som ikke selv håndterer varer, men blot køber og sælger og overlader håndteringen til produktionsvirksomheder, lagre og transportører.

Se mere om engrosvirksomheder:

13.1 Lagervirksomhed – autorisation eller registrering

13.2 Franchisevirksomhed i engros – autorisation eller registrering

13.3 Hovedkontor i engros – registrering

13.4 Agentur og kontorvirksomhed i engros – registrering

13.5 Transportør og speditør – registrering

13.6 Vildtdepot – registrering

13.7 Virksomhed, der assisterer ved hjemmeslagtning (slagtebus) – registrering

13.8 Begrænset detailsalg fra engrosvirksomhed, herunder salg til personale – ingen registrering

### **13.1 Lagervirksomhed – autorisation eller registrering**

Hvis en lagervirksomhed oplagrer animalske fødevarer, der skal opbevares på køl eller frost, skal den autoriseres.

Køle- og frostlagerengrosvirksomheder, der som den eneste animalske fødevarer opbevarer æg i skal, skal dog ikke autoriseres, men registreres. Baggrunden er, at der ikke i de fælles EU-regler er krav om køleopbevaring af æg. Temperaturkravet om opbevaring af æg i skal ved højst 12 °C er et nationalt dansk krav. Hvis køle- og frostlagervirksomheden også opbevarer ægprodukter eller andre animalske fødevarer, som skal opbevares på køl eller frost, skal lageret autoriseres.

Andre lagervirksomheder skal registreres.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

### **13.2 Franchisevirksomhed i engros – autorisation eller registrering**

Franchisevirksomhed skal autoriseres eller registreres afhængigt af virksomhedens aktiviteter. Franchisetagere kan være detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, eller engrosvirksomheder, der leverer til andre fødevarer virksomheder. Det afhænger af virksomhedens aktiviteter, dvs. hvem den sælger til, om den skal registreres som detail- eller engrosvirksomhed. Hvis fx en franchisegiver leverer fødevarer til franchisetagere, vil franchisegiveren typisk være engrosvirksomhed, fx lagervirksomhed, og skal registreres som sådan.

Franchising er et system til markedsføring af fx fødevarer, som er baseret på et samarbejde mellem franchisegiveren og franchisetagere. Franchisegiveren og franchisetagerne er indbyrdes juridisk og økonomisk adskilte og uafhængige. Franchisegiveren giver franchisetagerne ret til at drive virksomhed efter franchisegiverens koncept. Til gengæld kan franchisetageren bruge franchisegiverens forretningsnavn eller varemærke, opskrifter m.v.

Eksempel på registrering af en franchisevirksomhed og en ikke-franchisevirksomhed:

- En fødevarer virksomhed leverer fødevarer til en eller flere mobile salgsenheder. De mobile salgsenheder ejes og drives af selvstændige franchisetagere. Fra de mobile salgsenheder sælges fødevarer til den endelige forbruger. Her registreres den stationære fødevarer virksomhed, der leverer til de mobile enheder, som engrosvirksomhed. De enkelte mobile salgsenheder registreres selvstændigt som detailvirksomheder.

- En fødevarevirksomhed har en eller flere mobile salgsenheder tilknyttet. De mobile salgsenheder ejes og drives af fødevarevirksomheden, og chaufførerne er ansat i fødevarevirksomheden. Fra de mobile salgsenheder sælges fødevarer til den endelige forbruger. Her registreres fødevarevirksomheden som detailvirksomhed. De enkelte mobile salgsenheder registreres ikke selvstændigt, men betragtes som en udløber af virksomheden.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

Se også afsnit 11.6 Franchisevirksomhed i detail – registrering.

### **13.3 Hovedkontor i engros – registrering**

Hvis hovedkontoret for en kæde af virksomheder har en selvstændig fødevareraktivitet, skal hovedkontoret registreres som fødevarevirksomhed.

Eksempler på aktiviteter, der kræver registrering som fødevarevirksomhed:

- Hovedkontoret køber eller sælger fødevarer.
- Hovedkontoret udformer etiketter til mærkning af fødevarer eller informationsmateriale, som udleveres sammen med fødevarer.
- Hovedkontoret forhandler kontrakter med leverandører eller kunder, og virksomhederne i kæden skal følge disse kontrakter.

I mange tilfælde har hovedkontoret ikke en fødevareraktivitet og kan derfor ikke blive registreret som fødevarevirksomhed.

Eksempler på aktiviteter, der ikke vurderes som fødevareraktiviteter:

- Hovedkontoret udformer reklamemateriale, fx en tilbudsavis, som ikke er beregnet til at blive udleveret til kunden sammen med fødevarer.
- Hovedkontoret opstiller et standardudkast til egenkontrol for virksomheder i kæden.

Det er altid den enkelte virksomheds ansvar at tilpasse egenkontrollen til virksomhedens forhold og aktiviteter. Derfor er en organisation eller et hovedkontor, som udarbejder en branchekode eller et standardudkast til egenkontrol, ikke en fødevarevirksomhed. Tilsvarende er en konsulent, der udarbejder et egenkontrolprogram for en virksomhed, ikke en fødevarevirksomhed.

Se også afsnit 11.4 Hovedkontor i detail – registrering.

### **13.4 Agentur og kontorvirksomhed i engros – registrering**

En agenturvirksomhed, der formidler kontakt mellem en sælger og en køber, som ønsker at købe sælgerens fødevarer, skal registreres.

Et agentur køber eller sælger altså ikke selv fødevarer og ejer eller håndterer derfor ikke fødevarer. Formidling er et led i distributionen af fødevarer, og agenturvirksomheder er derfor fødevarevirksomheder, der skal være registreret.

Kontorvirksomheder, der sælger fødevarer til andre fødevarevirksomheder, skal være registreret.

Kontorvirksomheder ejer fødevarerne, men håndterer dem ikke selv. Kontorvirksomheder får varer leveret direkte fra producenten til modtageren eller oplagrer varer i en selvstændig lagervirksomhed, hvorfra de bliver leveret til modtageren.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

### **13.5 Transportør og speditør – registrering**

Transportører af fødevarer skal være registreret som fødevarevirksomhed. Det gælder også transportører, som kun har en forvogn og i øvrigt henter varer i container/anhænger ejet af anden fødevarevirksomhed.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Speditører er ikke fødevarevirksomheder og skal ikke registreres.

Ved speditører forstås virksomheder, som ikke har kontakt med fødevarer, men alene formidler kontakt mellem fødevarevirksomheder, der ønsker varer transporteret, og transportører. Speditører kan også udfylde, underskrive og aflevere dokumenter på vegne af en fødevarevirksomhed ved præsentation af fødevarer til fx grænsekontrol og toldmæssige opgaver. Formidling af kontakt om transport er ikke et led i distributionen af fødevarer.

### **13.6 Vildtdepot – registrering**

Vildtdepoter skal registreres.

Et vildtdepot er et mellemlid mellem jæger og vildthåndteringsvirksomhed. Det er en virksomhed, som modtager nedlagt vildt direkte fra jægere med henblik på markedsføring til en vildthåndteringsvirksomhed. Vildtdepotet kan også oplagre vildtet samt foretage eller forestå transporten af vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Hygiejnevejledningen, afsnit 49.3

### **13.7 Virksomhed, der assisterer ved hjemmeslagtning (slagtebus) – registrering**

Virksomheder med mobile slagteanlæg, som yder erhvervmæssig assistance til hjemmeslagtning, skal registreres.

Et mobilt slagteanlæg kan være fuldt udstyret med slagteudstyr, så hele slagtingen og den slagtemæssige behandling kan foregå i anlægget. Det kan også være et mindre anlæg, hvor kun dele af den slagtemæssige behandling kan foregå. Hvis en virksomhed kun medbringer dele af det nødvendige udstyr til slagting, fx en slagterkniv, og primærproducenten stiller de øvrige faciliteter til rådighed, er virksomheden også et mobilt slagteanlæg, som skal registreres.

Ved hjemmeslagtning forstås primærproducenters slagting og slagtemæssige behandling af egne dyr til forbrug i producentens egen husholdning. Slagtingen må kun foregå på bedrifter, hvor dyrehold er tilladt. Kødet må kun bruges i landmandens egen husholdning.

Ved erhvervmæssig assistance forstås assistance, der ydes af en virksomhed mod betaling. Vennetjenester, hvor venner og bekendte hjælper hinanden med en hjemmeslagtning, er ikke erhvervmæssig assistance. Afgrænsningen skal dog ske ud fra en konkret vurdering i det enkelte tilfælde.

Ud over den slagtemæssige behandling må slagteren også nedkøle, opskære og hakke kød i slagtebussen. Ejeren af slagtebussen skal sørge for, at der er de nødvendige faciliteter, så opskæring og hakning kan foregå hygiejnisk forsvarligt. Det kan fx sikres ved, at opskæring og hakning foregår i en separat trailer.

Der må ikke medbringes andre fødevarer i slagtebussen, fx salt, krydderier, løg, mælkepulver eller tarme til stopning. Der må derfor ikke fremstilles tilberedt kød eller kødprodukter i slagtebussen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 9

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 16 og 17

Se også:

Hygiejnevejledningen, afsnit 47

### **13.8 Begrænset detailsalg fra engrosvirksomhed, herunder salg til personale – ingen registrering**

En engrosvirksomhed må have et begrænset detailsalg uden at være registreret som detailvirksomhed, når virksomheden opfylder følgende betingelser:

- Engrosvirksomheden kan have et begrænset detailsalg af de fødevarer, virksomheden producerer, pakker eller distribuerer, når der ikke er indrettet et egentligt butiksareal i virksomheden. Det skal være klart for den endelige forbruger, som bestiller fødevarer via postordre eller kommer til virksomheden for at handle, at der er tale om en engrosvirksomhed, og at der derfor ikke er krav om ophængning af kontrolrapport, som der typisk vil være i detailvirksomheder.

Det begrænsede detailsalg kan foregå på følgende måder:

- Varene kan udleveres til den endelige forbruger, fx fra en luge i væggen, en indgangsdør, en entré eller et kontor. Kunder må ikke have adgang til virksomhedens produktions-, pakke- eller lagerlokaler.
- Salget kan foregå ved postordresalg eller ved, at den endelige forbruger afhenter varer i virksomheden.
- Detailsalget kan også omfatte salg til personale eller salg til leverandører, fx slagteriers salg af fersk kød til slagtedyrsleverandører. Når det drejer sig om slagteriers salg af kød af tamhovdyr, kan det ferske kød være i form af slagtekroppe delt i halve eller kvarte kroppe eller halve kroppe delt i højst tre engrosudskæringer. Hvis et slagteri ikke er autoriseret til andre aktiviteter end slagting, kræver yderligere opskæring, hakning m.v. med henblik på detailsalg, at slagteriet bliver autoriseret til disse aktiviteter.

Kontrol med virksomhedens detailsalg indgår som en del af Fødevarestyrelsens kontrol med virksomhedens engrosaktiviteter. Kontrollen er derfor omfattet af den gebyrbelagte kontrol. Hvis virksomheden ønsker at undgå gebyr på kontrollen med detailsalget, må den lade sit detailsalg registrere som detailvirksomhed. Virksomheden skal da sørge for passende adskillelse mellem engros- og detailaktiviteter.

En engrosvirksomhed skal ud over autorisation eller registrering som engrosvirksomhed registreres som detailvirksomhed, hvis den ønsker at have et detailsalg af varer, som den ikke i øvrigt distribuerer som engrosvirksomhed. Dette gælder også, hvis den sælger disse varer som personalealg. Virksomheden skal dog ikke registreres til detailsalg, hvis den som led i fx julegratiale ønsker at give gaver til sit personale.

## **SÆRLIGE AKTIVITETER**

### **14. Autorisation og registrering af særlige aktiviteter**

Der er en række fødevareraktiviteter, der skal autoriseres, registreres eller anmeldes selvstændigt. I nogle tilfælde er der tale om en udvidelse af en eksisterende autorisation eller registrering.

Se mere om:

14.1 Opskæringsvirksomhed med håndtering af specificeret risikomateriale – autorisation

14.2 Slagterforretning med håndtering af specificeret risikomateriale – autorisation

14.3 Detailvirksomhed, der håndterer varer fra endelige forbrugere – registrering

14.4 Frugt og grønt handelsnormer – registrering

14.5 Handelsnormer for vin – registrering

14.6 Handelsnormer for olivenolie og olie af olivenpresserester – registrering

- 14.7 Indførsel af fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering
- 14.8 Udenlandske virksomheder, der indfører fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering
- 14.9 Privates indførsel fra Grønland eller Færøerne via forening – anmeldelse
- 14.10 Privates indførsel – ingen registrering
- 14.110 Fødevarerkontaktmaterialer – registrering
- 14.12 Bi- og restprodukter til foder – godkendelse eller registrering
- 15. 2/3- og 1/3-reglen – detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder

#### **14.1 Opskæringsvirksomhed med håndtering af specificeret risikomateriale – autorisation**

Opskæringsvirksomheder, der fjerner specificeret risikomateriale i form af rygmarv fra får og geder over 12 måneder eller med en frembrudt, blivende fortand, skal være autoriseret til denne aktivitet.

##### Autorisationsbekendtgørelsen, § 11, stk. 1

En opskæringsvirksomhed må udtage hovedkød af kvæg over 12 måneder, når virksomheden er autoriseret til denne aktivitet. Udtagning af hovedkød skal gøres på en bestemt måde for at undgå at kontaminere kødet med specificeret risikomateriale.

##### Autorisationsbekendtgørelsen, § 11, stk. 2

Rygmarven fra får og geder er specificeret risikomateriale (SRM), hvis dyret var over 12 måneder eller har en frembrudt, blivende fortand, da det blev slagtet. Hjernens fra kvæg er SRM, hvis dyret var over 12 måneder, da det blev slagtet. SRM er de dele af et dyr, som vil indeholde den største mængde af smitstof, hvis dyret før slagtning var smittet med BSE (bovin spongiform encephalopati, også kaldet kogalskab).

##### TSE-forordningen, bilag V

##### Biproduktforordningen

##### Gennemførelsesforordningen til biproduktforordningen

##### SRM-vejledningen

##### Hygiejnevejledningen, afsnit 48

#### **14.2 Slagterforretning med håndtering af specificeret risikomateriale – autorisation**

Detailslagtere, der modtager fersk kød af kvæg med specificeret risikomateriale i form af rygsøjle, skal være særskilt autoriseret til denne aktivitet.



## Autorisationsbekendtgørelsen, § 12

Rygsøjlen er specificeret risikomateriale (SRM), når dyret var over 30 måneder, da det blev slagtet. SRM er de dele af et dyr, som vil indeholde den største mængde af smitstof, hvis dyret var smittet med BSE (bovin spongiform encephalopati, også kaldet kogalskab).

TSE-forordningen, bilag V

Biproduktforordningen

Gennemførelsesforordningen til biproduktforordningen

Hygiejnevejledningen, afsnit 48

SRM-vejledningen

### **14.3 Detailvirksomhed, der håndterer varer fra endelige forbrugere – registrering**

En detailvirksomhed må modtage og håndtere kød af tamhovdyr, fjerkræ, opdrættet vildt og vildt samt fisk og krebsdyr fra den endelige forbruger med henblik på tilbagelevering til forbrugeren til brug i egen husholdning.

## Autorisationsbekendtgørelsen, § 13

Som udgangspunkt må en fødevarer virksomhed kun modtage fødevarer fra andre fødevarer virksomheder, herunder primærproducenter. Se også afsnit 17.2 Hvor må en registreret fødevarer virksomhed modtage varer fra.

Dog kan en detailvirksomhed lade sig registrere til også at modtage kød af tamhovdyr (kvæg, svin, får, geder og heste), fjerkræ, opdrættet vildt og vildt samt fisk og krebsdyr fra den endelige forbruger. Virksomheden skal levere fødevarer tilbage til den forbruger, der indleverede varen.

Virksomheden må kun modtage fødevarer af samme type, som virksomheden i øvrigt håndterer. En fiskehandler må fx ikke modtage oksekød direkte fra forbrugere, medmindre fiskehandleren også er registreret til at håndtere oksekød. Håndteringen og behandlingen af fødevarerne må kun omfatte de aktiviteter, som virksomheden i øvrigt har med pågældende type fødevarer. Fiskehandleren må fx kun røge fisk for en lystfisker, hvis fiskehandleren i øvrigt røger fisk til salg i butikken.

Virksomheden skal kunne identificere hver enkelt fødevarer, som virksomheden har modtaget fra den endelige forbruger. Varen skal kunne identificeres fra modtagelsen og indtil tilbageleveringen til den forbruger, der har indleveret varen.

Virksomheden skal have dokumentation for modtagne varer og tilbageleverede varer, herunder dokumentation for et eventuelt svind under håndteringen.

Hvis en forbruger fx indleverer svinekød, kan kødet være fra hjemmeslagtning eller købt i en detailbutik. Hvis der er tale om fisk, kan forbrugeren selv have fanget fisken eller købt den i en fiskebutik.

Detailvirksomheder, der ikke har andre fødevareraktiviteter end at modtage kød af tamhovdyr fra den endelige forbruger, og som er registreret til det efter tidligere gældende regler, kan fortsætte med denne aktivitet på de hidtil gældende betingelser uden fornyet registrering hos Fødevarestyrelsen. Virksomheden kan også vælge at lade sig registrere som fx en slagterbutik og følge de nye betingelser.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 36, stk. 5

#### **14.4 Handelsnormer for frugt og grønt – registrering**

Fødevareraktiviteter, der pakker eller afsender frugt og grøntsager omfattet af handelsnormer til andre fødevareraktiviteter, skal være særligt registreret til denne aktivitet.

Det gælder ikke for spisekartofler.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 15

Markedsforordningen

#### **14.5 Handelsnormer for vin – registrering**

Vinproducenter og vintapperier, der ønsker at gøre brug af certificeringsordningen med beskyttet geografisk betegnelse eller beskyttet oprindelsesbetegnelse og/eller ordningen om "mærkning med druesort og/eller årgang", skal være særligt registreret til disse aktiviteter.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 16

Markedsforordningen

#### **14.6 Handelsnormer for olivenolie og olie af olivenpresserester – registrering**

Virksomheder, der ønsker at fremstille, opbevare indtil aftapning eller aftappe olivenolie eller olie af olivenpresserester, skal være registreret til disse aktiviteter.

Autorisationsbekendtgørelsen § 17

Markedsforordningen

#### **14.7 Indførsel af fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering**

Virksomheder, der indfører fødevarer, herunder kosttilskud og produkter til særlig ernæring, fra andre EU-lande eller fra lande uden for EU, skal være registreret til denne aktivitet hos Fødevarestyrelsen.

Nogle virksomheder fungerer alene som postadresse i Danmark, mens alle øvrige aktiviteter, fx opbevaring og salg, foregår i udlandet, og fødevarerne indføres aldrig fysisk til Danmark. Hvis varerne kun handles i tredjelande og aldrig kommer ind på samhandelsområdet, skal virksomheden ikke være registreret hverken som fødevareraktivitet eller som importør. Hvis varerne indføres til et samhandelsland eller et toldoplæg i et samhandelsland, skal virksomheden være registreret som fødevareraktivitet og derudover være registreret som importør.

Animalske fødevarer, der indføres fra andre samhandelslande, skal kunne kontrolleres på modtagetidspunktet på den første virksomhed, som varerne ankommer til i Danmark. Den fødevareraktivitet, der fysisk modtager animalske fødevarer direkte fra andre samhandelslande, skal derfor være registreret som modtagervirksomhed, selv om den ikke selv er importør, men blot fungerer som lager for importøren. Hvis virksomheden selv er importør af de animalske fødevarer, skal den også være registreret som importør.

Indførsel er en samlebetegnelse for import til Danmark af fødevarer fra tredjelande og samhandel af fødevarer fra samhandelslande til Danmark.

En virksomhed under bagatelgrænsen skal både lade sig registrere som fødevareraktivitet og som importør, hvis den ønsker at indføre fødevarer. Se afsnit 6. Bagatelgrænse for fødevareraktivitet.

Detailvirksomheder under bagatelgrænsen, der er registreret i Fødevarestyrelsen, skal overholde alle kravene i fødevarerlovgivningen.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 18

Virksomheder, der kun formidler kontakt mellem en udenlandsk leverandør og en dansk aftager, er fødevareraktiviteter og skal være registreret som sådan, men ikke være særligt registreret som importør. Det er en forudsætning, at formidleren ikke på noget tidspunkt ejer varerne eller på anden måde har kontakt med eller ansvaret for varerne. Se også afsnit 11.2 Internetsalg, postordresalg, homeparty og formidling af fødevarer – registrering og afsnit 13.4 Agentur og kontorvirksomhed i engros – registrering.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Se også afsnit 14.8 Udenlandske virksomheder, der indfører fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering.

### **14.8 Udenlandske virksomheder, der indfører fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering**

En udenlandsk virksomhed, der er registreret som fødevareraktivitet i et samhandelsland, og som indfører fødevarer til Danmark, skal registrere sin importaktivitet hos Fødevarestyrelsen.

Virksomheden skal ikke registreres som fødevareraktivitet i Danmark, da den allerede er registreret hos den kompetente myndighed i sit oprindelsesland. Det kan fx være svenske og tyske fø-

devarevirksomheder, der opstiller midlertidige boder i Danmark i forbindelse med festivaller eller i ferieperioder.

Virksomheden skal registrere importaktiviteten på en særlig blanket for udenlandske virksomheder med oplysning om bl.a. registreringsmyndigheden i oprindelseslandet.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 18, stk. 4

Se også afsnit 14.7 Indførsel af fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering.

#### **14.9 Privates indførsel fra Grønland eller Færøerne via forening – anmeldelse**

Foreninger, der indfører, opbevarer og formidler animalske fødevarer fra Grønland eller Færøerne til private, skal anmelde aktiviteten til Fødevestyrelsen.

Foreningen skal registreres til at håndtere indførsel osv. for de private, men den skal ikke registreres som fødevarevirksomhed, hvis den ikke udfører andre fødevareaktiviteter. Foreningen må ikke få karakter af detailvirksomhed.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 19

Foreningen skal forud for hver modtagelse af forsendelser orientere Fødevestyrelsen om forsendelsen.

Veterinærkontrolbekendtgørelsen, § 38

Vejledning om privat indførsel af animalske fødevarer fra Grønland og Færøerne

#### **14.10 Privates indførsel – ingen registrering**

Private skal ikke være registreret for at indføre fødevarer til eget brug. Dog skal privatpersoner ved indførsel være opmærksom på en lang række bestemmelser om bl.a. dyre- og plantesygdomme, forbud mod indførsel, mængder af indførte varer m.v.

På Fødevestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) kan man få oplysning om, hvad man som privatperson må tage med hjem fra udlandet.

#### **14.11 Fødevestyrelseskontaktmaterialer – registrering**

En virksomhed skal være registreret hos Fødevestyrelsen til at indføre, fremstille og engrosforhandle fødevestyrelseskontaktmaterialer (svarende til a og c nedenfor).

Fødevestyrelseskontaktmaterialer er defineret som materialer og genstande, som i færdig tilstand:

- a) er bestemt til at komme i kontakt med fødevarer,
- b) allerede er i kontakt med fødevarer i overensstemmelse med deres formål, eller
- c) med rimelighed kan antages at komme i kontakt med fødevarer eller at afgive deres bestanddele til fødevarer under normale eller forudsigelige anvendelsesforhold.

Registreringskravet omfatter kun aktiviteter med de fødevarekontaktmaterialer, som er nævnt i bilag 1 i forordningen om fødevarekontaktmaterialer, og som ikke er udgangsstoffer til fremstilling af fødevarekontaktmaterialer:

- Aktive og intelligente materialer og genstande.
- Celluloseregenerater.
- Glas.
- Gummi.
- Ionbytterharpikser.
- Keramik.
- Kork.
- Lak og overfladebehandlinger.
- Lim.
- Metaller og legeringer.
- Papir og pap.
- Plast.
- Siliconer.
- Tekstiler.
- Tryksværte.
- Træ.
- Voksarter.

Fødevarekontaktmaterialer udført fx i sten eller læder er ikke omfattet af registreringspligten. Sådanne produkter skal selvfølgelig opfylde det generelle krav i forordningen om fødevarekontaktmaterialer om, at de skal være egnede til kontakt med fødevarer, dvs. at fødevarekontaktmaterialerne ikke må frembyde en fare for menneskers sundhed, forårsage en uacceptabel ændring af fødevarernes sammensætning eller forårsage en forringelse af fødevarernes udseende, lugt og smag.

Fødevarevirksomheder, som indfører eller markedsfører fødevarer, som allerede er indpakkede og eventuelt emballerede (se b) ovenover), skal ikke have aktiviteten med fødevarekontaktmaterialer registreret, da det er en del af indførslen eller markedsføringen af fødevarerne. Aktiviteten vil derfor i sin helhed være omfattet af virksomhedens autorisation eller registrering som fødevarevirksomhed.

Hvis en virksomhed, der allerede er autoriseret eller registreret som fødevarevirksomhed, også indfører eller fremstiller fødevarekontaktmaterialer til brug i deres egen fødevarevirksomhed, skal virksomheden ikke have denne aktivitet registreret. Dvs. at den fødevarevirksomhed, der selv indfører eller fremstiller den indpakning eller emballage, fødevaren pakkes ind i, ikke skal registreres på grund af denne aktivitet. Fødevarevirksomheder, der (også) sælger indpakningen eller emballagen til en anden virksomhed, skal have aktiviteten med fødevarekontaktmaterialer registreret.

Detailvirksomheder er ikke omfattet af registreringspligten, hvis de køber fødevarekontaktmaterialer fra en virksomhed i Danmark.

Alle detailvirksomheder, der importerer eller samhandler fødevarekontaktmaterialer, skal derimod registreres.

Virksomheder, der udlejer service, bestik, fadølsanlæg og andre fødevarekontaktmaterialer, skal kun registreres, hvis de selv importerer eller samhandler disse genstande.

Lagre, som udelukkende har oplagring af fødevarekontaktmaterialer, skal ikke registreres. Et lager skal kun registreres, hvis det foruden at drive lagervirksomhed også selv indfører, fremstiller eller engrosforhandler fødevarekontaktmaterialer.

For alle virksomheder er der dog en bagatelgrænse, så en virksomhed ikke skal lade aktiviteten registrere, hvis den registreringspligtige aktivitet årligt udgør højst 1.000 enheder og en omsætning på højst 50.000 kr. Virksomheden skal stadig overholde reglerne for fødevarekontaktmaterialer.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 20

#### Forordningen om fødevarekontaktmaterialer

Se også afsnit 18.3 Udenlandske fødevarevirksomheder og virksomheder, der håndterer FKM - engelsk blanket.

### **14.12 Bi- og restprodukter til foder – godkendelse eller registrering**

Fødevarevirksomheder, der leverer bi- og restprodukter til foderbrug, skal være godkendt eller registreret efter foderlovgivningen. Det gælder, uanset om bi- og restprodukterne leveres direkte til et landbrug eller andre, der fodrer dyr, til en foderproduktionsvirksomhed eller en mellemhandler.

Bi- og restprodukter kan fx være bageri- og pastaprodukter, konditorvarer, frugt og grønt, fiskevarer, valle eller mask.

Når en fødevarevirksomhed leverer bi- og restprodukter til foderbrug, skal virksomheden være opmærksom på de begrænsninger, der er for brug af animalske biprodukter til foder.

Hvis en fødevarevirksomhed begynder at levere bi- og restprodukter til foderbrug, er det en væsentlig ændring af vareudvalg eller aktiviteter. Virksomheden skal derfor anmelde ændringen til registrering hos Fødevarestyrelsen. Se mere i afsnit 19. Væsentlige ændringer i eksisterende virksomheder og ved ejerskifte.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 24, stk. 1, nr. 6 og 7, og §§ 30-31

Foderhygiejneforordningen

Biproduktforordningen

## **15. 2/3- og 1/3-reglen – detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder**

En registreret detailvirksomhed må uden at miste sin status som detailvirksomhed have et begrænset salg til andre detailvirksomheder, der afsætter direkte til den endelige forbruger. Det begrænsede salg kan fx være til supermarkeder og restauranter. Denne aktivitet skal være registreret.

Se mere om betingelserne for detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder:

15.1 2/3- og 1/3-reglen – generelle betingelser for begrænset salg til andre detailvirksomheder

15.2 2/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af ikke-animalske fødevarer til andre detailvirksomheder

15.3 1/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder

15.4 Mængdebegrænsning for salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder

15.5 Afstandsgrænser for salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder

15.6 Måling af 50 km grænsen for animalske fødevarer

15.7 Hvad er specialprodukter

15.8 2/3- og 1/3-reglen – dokumentation

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14

### **15.1 2/3- og 1/3-reglen – generelle betingelser for begrænset salg til andre detailvirksomheder**

En registreret detailvirksomhed må have et begrænset salg af fødevarer til andre detailvirksomheder på en række generelle betingelser:

- Virksomheden skal fortsat have karakter af virksomhed, der leverer til den endelige forbruger. Det kan fx være, at der er et butiksareal. Det kan også være, at der på prislistes er anført priser inkl. moms.
- Detailvirksomheden forventes ikke at spørge kunder i butikken, om de købte varer er til eget privat forbrug eller til brug i en anden fødevarer virksomhed. Men hvis kunden beder om en faktura udstedt til en fødevarer virksomhed, skal salget regnes med i afsendervirksomhedens regnskab over salg til andre detailvirksomheder.
- Hvis to virksomheder på hver sin adresse har samme ejer, skal virksomhederne være registreret hver for sig. Virksomhederne kan have samme CVR-nummer, men de har forskellige P-numre.

Hver butik kan have et begrænset salg til andre detailvirksomheder. Overførsel af varer fra ejers ene butik til den anden skal regnes med i det begrænsede salg til andre detailvirksomheder.

- Når afdelinger i fx et supermarked er registreret med samme CVR-nummer og P-nummer, skal overførsel af varer fra den ene afdeling til den anden ikke regnes med i det begrænsede salg til andre detailvirksomheder.
- Når afdelinger i fx et supermarked er registreret med samme CVR-nummer og P-nummer, skal det begrænsede salg til andre detailvirksomheder fra afdelingerne ses samlet og vurderes ud fra supermarkedets samlede omsætning, og mængden af animalske fødevarer beregnes ud fra alle afdelingers levering af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder.
- Leveringen til andre detailvirksomheder må ske via en virksomhed, der kun opbevarer eller transporterer fødevarer. Dvs. detailvirksomheden må få sine varer opbevaret hos en engrosleveringsvirksomhed eller et lagerhotel eller transporteret af engrostransportør, men det skal stadig være detailvirksomheden, der ejer og sælger varerne til de andre detailvirksomheder.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 1 og 2, og stk. 3, nr. 1

En detailvirksomhed kan, i stedet for at bruge muligheden for begrænset levering til andre detailvirksomheder, vælge at lade dele af sin virksomhed autorisere eller registrere som engrosvirksomhed. Det betyder, at der ikke vil være begrænsninger for levering til andre fødevarerirksomheder. Fødevarestyrelsen kan vejlede nærmere om muligheden for at være både detail- og engrosvirksomhed.

### **15.2 2/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af ikke-animalske fødevarer til andre detailvirksomheder**

Værdien af ikke-animalske fødevarer, der leveres fra en detailvirksomhed til andre detailvirksomheder, må ikke overstige to tredjedele af den totale omsætning af ikke-animalske fødevarer. Deraf udtrykket 2/3-reglen.

Mel, gryn, salt, frugt og grønt er eksempler på ikke-animalske fødevarer.

Produkter som fx pizza med skinke-topping, smørrebrød eller konsumis, fremstillet af mejeriprodukter indeholder både ikke-animalske fødevarer og animalske fødevarer. Disse produkter betragtes i nogle tilfælde som animalske fødevarer – i andre tilfælde som ikke-animalske fødevarer.

Se eksemplerne på ikke-animalske og animalske produkter:

- Hvis en virksomhed, der fremstiller pizza, smørrebrød eller konsumis, modtager alle de animalske ingredienser i forarbejdet stand, fx kogt skinke, salami, ost eller pasteuriseret mælk, fløde eller smør til fremstilling af produktet, betragtes pizzaen, smørrebrødet eller konsumisen som *ikke-animalske produkter*.
- Brød og kager fremstillet med rå æg betragtes som *ikke-animalske produkter*.
- Hvis en virksomhed, der fremstiller pizza, smørrebrød, sovs eller konsumis, modtager rå kød, rå fisk eller rå mælk, som den selv forarbejder ved fremstilling af produktet, betragtes pizzaen, smørrebrødet, sovsen eller konsumisen som *animalske produkter*.



- Blødkogte eller hårdkogte æg og spejlæg osv., som virksomheden fremstiller ud fra rå æg, betragtes som *animalske produkter*.
- Hvis en virksomhed fremstiller et måltid bestående af fx grøntsager og et stykke stegt kød, og virksomheden har modtaget kødet som rå kød og selv stegt det, skal det stegte kød betragtes som *animalsk produkt*. Virksomheden vælger selv, om det vil betragte hele måltidet som *animalsk produkt*, eller om den vil regne grøntsagerne for sig som *ikke-animalske produkter*.

Der er ingen afstandsgrænse for afsætning af detailvirksomheders begrænsede salg af ikke-animalske fødevarer til andre detailvirksomheder. Det er altså lovligt at sælge til detailbutikker i hele Danmark og til detailbutikker i andre EU-medlemsstater.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 3, nr. 2

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 2

### **15.3 1/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder**

Værdien af animalske fødevarer, der leveres til andre detailvirksomheder, må ikke overstige en tredjedel af den totale omsætning af animalske fødevarer. Deraf udtrykket 1/3-reglen.

Kød, muslinger m.m., fisk, mælk og æg og produkter heraf, fx leverpostej, røgede fisk, muslinger på dåse, konsumis fremstillet ud fra rå mælk, pasteuriseret mælk, yoghurt og pasteuriserede æggeblosser er eksempler på animalske fødevarer.

Produkter som pizza med skinke-topping, smørrebrød eller konsumis fremstillet af mejeriprodukter med både ikke-animalske fødevarer og animalske fødevarer betragtes i nogle tilfælde som animalske fødevarer – i andre tilfælde som ikke-animalske fødevarer.

Se eksemplerne på ikke-animalske og animalske produkter:

- Hvis en virksomhed, der fremstiller pizza, smørrebrød eller konsumis, modtager alle de animalske ingredienser i forarbejdet stand, fx kogt skinke, salami, ost eller pasteuriseret mælk, fløde eller smør til fremstilling af produktet, betragtes pizzaen, smørrebrødet eller konsumisen som *ikke-animalske produkter*.
- Brød og kager fremstillet med rå æg betragtes som *ikke-animalske produkter*.
- Hvis en virksomhed, der fremstiller pizza, smørrebrød, sovs eller konsumis, modtager rå kød, rå fisk eller rå mælk, som den selv forarbejder ved fremstilling af produktet, betragtes pizzaen, smørrebrødet, sovsen eller konsumisen som *animalske produkter*. Hele produktet indgår som animalsk produkt i virksomhedens dokumentation af salget af animalske produkter til andre detailvirksomheder.
- Blødkogte eller hårdkogte æg og spejlæg osv., som virksomheden fremstiller ud fra rå æg, betragtes som *animalske produkter*.

- Hvis en virksomhed fremstiller et måltid bestående af fx grøntsager og et stykke stegt kød, og virksomheden har modtaget kødet som råt kød og selv stegt det, skal det stegte kød betragtes som *animalsk produkt*. Virksomheden vælger selv, om det vil betragte hele måltidet som *animalsk produkt*, eller om den vil regne grøntsagerne for sig som *ikke-animalske produkter*.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 3, nr. 3

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 2

#### **15.4 Mængdebegrænsning for salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder**

En detailvirksomhed må levere op til 1.500 kg animalske fødevarer pr. uge til andre detailvirksomheder.

Mængden skal beregnes som et ugentligt gennemsnit over virksomhedens regnskabsår. Der kan være uger, fx op til jul eller andre højtider, hvor der leveres mere end 1.500 kg. Det forudsætter dog, at der i andre uger leveres tilsvarende mindre mængder, så den samlede mængde ikke overstiger 1.500 kg i gennemsnit over virksomhedens regnskabsår. På et år svarer det til ca. 1.500 kg gange 52 uger, dvs. ca. 78.000 kg.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 3, nr. 4, og stk. 4 og 5

#### **15.5 Afstandsgrænser for salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder**

Som hovedregel må en detailvirksomhed levere alle typer animalske fødevarer, fx fersk kød, hakket kød, rå medisterpølse, kødprodukter, ferske fiskevarer, røgede fiskevarer, æg og mejeriprodukter, til andre detailvirksomheder, som ligger inden for en radius af 50 km.

Når der er tale om forarbejdede animalske fødevarer, kan virksomheden dog levere til andre detailvirksomheder, der ligger i samme region og tilstødende regioner. Danmark er opdelt i fem regioner: Region Hovedstaden, Region Sjælland, Region Syddanmark, Region Midtjylland og Region Nordjylland.

Regionsloven, § 1, stk. 3

Se listen over, hvilke kommuner der hører til hvilke regioner, på Danmarks Statistiks hjemmeside:

<http://www.dst.dk/da/Statistik/dokumentation/metode/NUTS.aspx>

Forarbejdede animalske produkter er fx kødprodukter som pølser og leverpostej, forarbejdede fiskevarer som varmrøgede fisk, mejeriprodukter som pasteuriseret mælk og ost og ægprodukter som pasteuriserede æggeblommer eller æggehvider. Der kan både være tale om kølekrævende og ikke-kølekrævende forarbejdede produkter.

Hvis virksomheden kun leverer forarbejdede animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, kan den levere op til 1.500 kg om ugen i gennemsnit over året til andre detailvirksomheder i samme region og tilstødende regioner.

Når det er tale om specialprodukter, kan virksomheden afsætte op til 100 kg pr. uge i gennemsnit over året af de 1.500 kg animalske fødevarer pr. uge til detailvirksomheder uden afstandsgrænser. De detailvirksomheder, der modtager produkterne, skal dog være registreret hos Fødevestyrelsen, medmindre de er fritaget fra registrering hos Fødevestyrelsen, fordi der er tale om virksomheder under bagatelgrænsen. Se afsnit 15.7 Hvad er specialprodukter.

Hvis specialprodukter eller andre forarbejdede animalske produkter sælges til detailvirksomheder i andre lande, gælder afstandsgrænsen på 50 km. I praksis vil det altså være muligt for nogle detailvirksomheder at sælge animalske fødevarer til detailvirksomheder i Sverige og Tyskland, hvis virksomhederne ligger tæt på grænsen til Danmark.

Da de animalske fødevarer leveres fra en detailvirksomhed, der ikke er autoriseret og ikke har et autorisationsnummer, kan detailvirksomheden ikke sætte identifikationsmærke på fødevarerne.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 3, nr. 5, og stk. 4 og 5

Se mere om måling af afstande i afsnit 15.6 Måling af 50 km grænsen for animalske fødevarer.

### **15.6 Måling af 50 km grænsen for animalske fødevarer**

Afstandsgrænsen på 50 km for detailvirksomheders begrænsede salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder måles i luftlinje.

Dog kan leverandørvirksomheder, der ligger på øer uden direkte eller indirekte broforbindelse til Jylland, Fyn eller Sjælland, udelade afstanden med færgeforbindelse ved opmålingen af de 50 km. Afstanden måles da i luftlinje fra leverandørvirksomheden til færgelejet på øen og i luftlinje fra ankomstfærgelejet til modtagervirksomheden. Det gælder også, hvis modtagervirksomheden ligger på øer uden direkte eller indirekte broforbindelse til Jylland, Fyn eller Sjælland.

Hvis en detailvirksomhed får sine varer oplagret i en lagervirksomhed med en anden placering end detailvirksomheden, skal afstanden til modtagervirksomheden måles fra leverandørdetailvirksomheden og ikke fra lagervirksomheden.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 2, nr. 5

### **15.7 Hvad er specialprodukter**

Specialprodukter er forarbejdede animalske produkter, som er specielle for en producent eller gruppe af producenter, eller som er specielle for en egn. Det skal være forarbejdede animalske produkter, og det kan fx være pølser, som er krydret med en særlig krydderiblanding, fx slagterens egen blanding, eller fisk røget på en særlig måde, fx ved at fiskehandleren bruger en særlig træsort

fra en bestemt lokalitet, eller det kan være en særlig egnstret. En egnstret kan være omfattet af betegnelsen garanterede traditionelle specialiteter, men behøver ikke være det.

Fersk kød, hakket kød, tilberedt kød, rå fiskevarer, rå mælk eller rå æg betragtes ikke som specialprodukter.

Produkter er ikke specialprodukter, blot fordi de er økologiske, omfattet af en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller af en beskyttet geografisk betegnelse.

Før 2006 var det også tilladt at have et begrænset salg af fødevarer fra detailvirksomhed til detailvirksomhed. Den gang var der ikke afstandsgrænser, så en virksomhed kunne afsætte produkter til alle andre detailvirksomheder. Der var heller ikke begrænsning i, hvilke fødevarer, herunder hvilke animalske fødevarer, man måtte sælge fra en detailvirksomhed til en anden. Det var derfor også før 2006 tilladt at sælge specialprodukter til alle andre detailvirksomheder.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 2, stk. 7, og § 14, stk. 5

### **15.8 2/3- og 1/3-reglen – dokumentation**

En detailvirksomhed, der leverer ikke-animalske eller animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, skal for hvert af virksomhedens regnskabsår have dokumentation for, at den opfylder betingelserne for levering til andre detailvirksomheder.

Dokumentationen skal følge virksomhedens regnskabsår.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 6

Det følger af de generelle regler om sporbarhed, at detailvirksomheder ikke skal vide, hvilken endelig forbruger fødevarer er leveret til. Men når en detailvirksomhed leverer til andre detailvirksomheder, skal detailvirksomheden efter de generelle regler om sporbarhed have dokumentation for disse leverancer.

Fødevarerforordningen, artikel 18

Når en detailvirksomhed leverer ikke-animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, skal den have dokumentation for, at værdien af ikke-animalske fødevarer, der leveres til andre detailvirksomheder, højst udgør 2/3 af værdien af den totale omsætning af ikke-animalske fødevarer.

Når en detailvirksomhed leverer animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, skal den have dokumentation for:

- at værdien af de animalske fødevarer, der leveres til andre detailvirksomheder, højst udgør 1/3 af værdien af den totale omsætning af animalske fødevarer,
- at afstandsgrænsen til hver enkelt modtagervirksomhed for de enkelte animalske fødevarer er overholdt, dvs. salg inden for 50 km grænsen og salg inden for regionen og tilstødende regioner.

For alle animalske fødevarer, herunder forarbejdede animalske fødevarer og specialprodukter, skal virksomheden dokumentere 50 km grænsen for varer leveret til detailvirksomheder i andre lande, og

- at totalmængden af animalske fødevarer leveret til andre detailvirksomheder højst udgør 1.500 kg pr. uge i gennemsnit, og at specialprodukter leveret uden for egen eller tilstødende regioner højst udgør 100 kg pr. uge i gennemsnit.

Detailvirksomheder, der leverer animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, skal således have dokumentation for hver enkelt leverance med varetype, mængde og afstand. Virksomheden skal opgøre produkter leveret efter de forskellige afstandsgrænser hver for sig samt den totale værdi og mængde, der på årsbasis er leveret til andre detailvirksomheder og værdien af den totale omsætning af animalske produkter på årsbasis.

Varetypen skal angives, så virksomheden kan dokumentere, at den konkrete vare er leveret indenfor den gældende afstandsgrænse. Værdien skal opgøres med den pris, som fremgår af faktura og virksomhedens regnskab i øvrigt.

Det er ikke et krav, at virksomhedens dokumentation skal være påtegnet af revisor.

I bilag 3 er en skabelon, som detailvirksomheder kan tage udgangspunkt i, når de skal dokumentere leverancer til andre detailvirksomheder. Bilag 3 indeholder også beskrivelse af brugen af skabelonen. Se bilag 3. Skabelon til dokumentation af levering fra detailvirksomhed til detailvirksomhed.

Der er også udarbejdet et regneark, som svarer til skabelonen. Se regnearket på Fødevarerstyrelsens hjemmeside, [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

Virksomheden kan også vælge en anden form for dokumentation, men de forskellige oplysninger skal være tilgængelige for kontrollen. Virksomheden skal kunne dokumentere leverancerne og forholdet til de forskellige værdi-, mængde- og afstandsgrænser. Hvis virksomheden fx har et kundekartotek over de detailvirksomheder, der leveres til, kan virksomheden anføre afstand eller region/kommune i stedet for at gøre det for hver leverance af varer. Hvis virksomheden hver gang leverer samme type vare og mængde til en kunde, behøver den ikke anføre det ved hver leverance.

For animalske fødevarer, der leveres ud over 50 km grænsen, skal varetypen beskrives så præcist, at det klart fremgår, at varen er forarbejdet og i givet fald et specialprodukt.

For animalske fødevarer, der leveres inden for 50 km grænsen, kan virksomheden bruge mindre præcise betegnelser, fx fersk kød eller hakket kød. Leverancen skal dog kunne genfindes i virksomhedens regnskabssystem ved kontrol af mængde og pris.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 6 og 7

## **16. Egenkontrollaboratorier**

Fødevareraktiviteten skal sørge for, at egenkontrolprøver, som virksomheden udfører for at overholde fødevarerlovningen, skal undersøges på et laboratorium, der har et dokumenteret kvalitetssikringssystem.

Se mere om krav til egenkontrollaboratorier:

## 16.1 Krav til egenkontrollaboratorier

Autorisationsbekendtgørelsen, § 34

### **16.1 Krav til egenkontrollaboratorier**

Fødevarermyndigheden skal sørge for, at egenkontrolprøver, som virksomheden udfører for at overholde fødevarerlovreguleringen, undersøges på et laboratorium med et dokumenteret kvalitetssikringssystem. Det gælder, uanset om virksomheden bruger sit eget laboratorium, eller om virksomheden får undersøgt prøverne på et laboratorium et andet sted.

Laboratoriet kan have et dokumenteret kvalitetssikringssystem i form af en akkreditering til at foretage den eller de pågældende analyser, eller der kan være tale om en certificering eller et kvalitetssystem baseret på anerkendte principper for kvalitetssikring af laboratorier.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 34

## **FØDEVARER TIL OG FRA FØDEVAREVIRKSOMHEDER**

### **17. Fødevarer til og fra fødevarermyndigheder**

Hovedreglen er, at en fødevarermyndighed kun må modtage fødevarer fra fødevarermyndigheder, som er autoriserede eller registrerede.

Se mere om:

17.1 Hvor må en autoriseret fødevarermyndighed modtage varer fra

17.2 Hvor må en registreret fødevarermyndighed modtage varer fra

17.3 Hvor må en fødevarermyndighed levere varer til

Hygiejneforordningen, artikel 6

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4

Autorisationsbekendtgørelsen, § 21

### **17.1 Hvor må en autoriseret fødevarevirksomhed modtage varer fra**

En virksomhed, der er autoriseret til at håndtere animalske fødevarer som kød, muslinger m.m., fisk, mælk, æg og produkter heraf, må kun modtage animalske fødevarer fra:

- Primærproducenter, dvs. landmænd, der opdrætter slagtedyr, jægere, fiskere, muslingehøstere, akvakulturbrug, mælkeproducenter eller ægproducenter.
- Virksomheder i tredjelande, der er godkendt til at eksportere animalske fødevarer til EU.
- Andre virksomheder, der er autoriseret til at håndtere animalske fødevarer.

En virksomhed, der er autoriseret til at håndtere animalske fødevarer, må modtage ikke-animalske fødevarer fra primærproducenter og registrerede engrosvirksomheder.

Transportører af animalske fødevarer skal ikke autoriseres, men registreres. Transportører, der er registrerede, må således transportere både animalske og ikke-animalske fødevarer.

Lagre med oplagring af animalske fødevarer, som ikke skal opbevares på køl eller frost, skal ikke autoriseres, men registreres.

#### Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4, stk. 1

Autoriserede spirevirksomheder må kun modtage frø til spiring, hvis frøene kommer fra registrerede leverandører i EU eller fra godkendte virksomheder i tredjelande.

#### Forordning om autorisation af spirevirksomheder

### **17.2 Hvor må en registreret fødevarevirksomhed modtage varer fra**

Registrerede virksomheder må som hovedregel kun modtage varer fra autoriserede eller registrerede fødevarevirksomheder.

Det betyder fx, at en fiskehandler eller en restaurant må modtage fisk direkte fra en fisker, der er registreret til konsumfiskeri. Fiskehandleren eller restauranten skal dog være opmærksom på, at den skal være registreret hos NaturErhvervstyrelsen til førstegangssomsætning af fisk, medmindre fisken er registreret til førstegangssomsætning.

Der er en række undtagelser til hovedreglen om, at fødevarevirksomheder kun må modtage fødevarer fra autoriserede eller registrerede fødevarevirksomheder:

- Alle registrerede virksomheder må modtage fødevarer fra virksomheder i tredjelande, selv om virksomhederne i tredjelande ikke i alle tilfælde skal være registreret.
- Alle registrerede virksomheder må modtage fx vegetabiliske fødevarer, svampe og alger fra primærproducenter, fx folk, som samler fx krydderurter, humle, svampe i naturen eller som dyrker

mindre mængder æbler i haven, uden at primærproducenten er registreret som fødevarer virksomhed.

- Registrerede detailvirksomheder må modtage honning og andre biprodukter beregnet til konsum, fx propolis, direkte fra biavlere, som ikke er registreret som fødevarer virksomhed.
- Registrerede detailvirksomheder må modtage mindre mængder af vildt direkte fra jægere. Se også afsnit 7.8 Jægeres salg direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen.
- En ikke-registreret virksomhed under bagatelgrænsen må modtage fødevarer fra andre virksomheder under bagatelgrænsen, medmindre den fremstår som en egentlig butik. Se også afsnit 3.4 Hvem kan virksomheder under bagatelgrænsen afsætte varer til.
- Registrerede detailvirksomheder, som bespiser en afgrænset kreds af personer, må modtage fødevarer fra virksomheder under bagatelgrænsen, når der er tale om bidrag til en madordning. Se også afsnit 7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen.
- Registrerede detailvirksomheder må modtage og håndtere kød af tamhovdyr, fjerkræ, opdrættet vildt og vildt samt fisk og krebsdyr fra endelige forbrugere med henblik på tilbagelevering til forbrugeren til brug i egen husholdning. Se også afsnit 14.3 Detailvirksomhed, der håndterer varer fra endelige forbrugere – registrering.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 21

### **17.3 Hvor må en fødevarer virksomhed levere varer til**

Primærproducenter må levere fødevarer direkte til den endelige forbruger ved stalddørssalg, til detailvirksomheder, til virksomheder i gruppen detail med engros og til engrosvirksomheder.

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 4-6, og § 21, stk. 2

Detailvirksomheder må levere fødevarer direkte til den endelige forbruger.

Detailvirksomheder må levere ikke-animalske fødevarer, fx mel, gryn, salt, frugt og grønt, til andre detailvirksomheder efter 2/3-reglen.

Detailvirksomheder må levere animalske fødevarer til andre detailvirksomheder efter 1/3-reglen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14 og § 21, stk. 2

Virksomheder i gruppen detail med engros må levere til detailvirksomheder.

Engrosvirksomheder må levere til engrosvirksomheder, virksomheder i gruppen detail med engros og detailvirksomheder. Engrosvirksomheder kan også have en begrænset afsætning direkte til endelige forbrugere af de varer, de i øvrigt afsætter. Se nærmere i afsnit 13.7 Begrænset detailsalg fra engrosvirksomhed, herunder salg til personale – ingen registrering.



Alle typer fødevarer virksomheder må modtage fødevarer retur fra andre fødevarer virksomheder eller den endelige forbruger, hvis fødevarerne afvises af den modtagende virksomhed eller tilsynsmyndigheden, eller trækkes tilbage af den afsendende virksomhed, fordi varerne er fundet farlige, er under mistanke for at være farlige eller i øvrigt ikke lever op til fødevarerlovningen.

Engrosvirksomheder, virksomheder i gruppen detail med engros og detailvirksomheder kan returnere fødevarer til alle typer fødevarer virksomheder, når fødevarerne ikke længere er salgbare, med det formål at opnå godtgørelse i henhold til SKATs afgiftsregler.

Fødevarerforordningen, artikel 3, nr. 7, og artikel 18

Hygiejnebekendtgørelsen, § 27

Autorisationsbekendtgørelsen, § 21, stk. 2

## **PROCEDURE VED AUTORISATION OG REGISTRERING**

### **18. Hvilken myndighed, hvilken blanket og procedure ved autorisation og registrering**

Virksomheder skal autoriseres eller registreres hos forskellige myndigheder afhængigt af deres aktiviteter.

Se mere om proceduren ved autorisation og registrering:

18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket

18.3 Udenlandske fødevarer virksomheder og virksomheder, der håndterer FKM – engelsk blanket

18.4 Fritagelse for anvendelse af den digitale formular til autorisation og registrering af fødevarer virksomhed m.v.

18.5 Hvornår må virksomheder, der skal registreres, begynde sine fødevarer aktiviteter

18.6 Hvornår må virksomheder, der skal autoriseres, begynde sine fødevarer aktiviteter

18.7 Geografisk afgrænsning af virksomheden og flytning til ny adresse

Se mere om autorisation og registrering:

8. Autorisation og registrering af primærproduktion

9. Stalddørssalg af vegetabiliske primærprodukter

10. Stalddørssalg af visse animalske fødevarer

11. Registrering af detailvirksomhed
12. Autorisation og registrering af virksomheder i gruppen detail med engros
13. Autorisation og registrering af engrosvirksomhed
14. Autorisation og registrering af særlige aktiviteter
- 15.1 2/3- og 1/3-reglen – generelle betingelser for detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder

Hygiejneforordningen, artikel 6

Forordningen om autorisation af spirevirksomheder

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 3, 7, 23 og 24

### **18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket**

Primærproducenter skal i nogle tilfælde registreres hos Fødevarestyrelsen. I andre tilfælde skal primærproducenter registreres hos andre myndigheder.

Primærproducenter, der skal registreres hos Fødevarestyrelsen, skal afhængigt af deres aktiviteter enten bruge den digitale formular til autorisation og registrering af fødevarevirksomhed m.v. eller bruge andre blanketter, fx via landbrugsindberetning.dk, der hører under Fødevarestyrelsen.

Primærproducenter, der er fritaget for at bruge den digitale formular, skal kontakte Fødevarestyrelsen telefonisk eller bruge kontaktformularen. Fødevarestyrelsen vil herefter anmode virksomheden eller personen om at oplyse navn, adresse, ejerforhold, påtænkte aktiviteter m.v.

Den digitale formular til autorisation og registrering af fødevarevirksomhed m.v. findes her:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx>

Se mere i afsnit 18.4 om fritagelse for at bruge den digitale formular til autorisation og registrering af fødevarevirksomhed m.v.

Hvis virksomheden registreres efter anden lovgivning, kan denne registrering i visse tilfælde også fungere som registrering efter fødevarerlovningen.

Liste over primærproducenter med links til de myndigheder, der autoriserer eller registrerer dem:

- Fiskere og muslingehøstere skal være registreret til erhvervsfiskeri i NaturErhvervstyrelsen: [www.naturerhverv.fvm.dk](http://www.naturerhverv.fvm.dk)
- Jægere skal have jagttegn fra Naturstyrelsen: [www.naturstyrelsen.dk](http://www.naturstyrelsen.dk)
- Opdrættere af husdyr (bortset fra heste og kaniner), herunder akvakulturbrug (dambrug) med fisk, krebsdyr, muslinger m.v. ved år og i havet, skal være registreret i det Centrale Husdyrbrugs Register (CHR) og landbrugsindberetning.dk – Foder og fødevarer: [www.landbrugsindberetning.dk](http://www.landbrugsindberetning.dk). Akvakulturbrug skal før registrering i CHR og landbrugsindbe-

retning.dk være registreret eller autoriseret i henhold til dyresundhedslovgivning. For at blive autoriseret i henhold til dyresundhedslovgivningen skal akvakulturbruget kontakte Fødevestyrelsen telefonisk eller bruge kontaktformularen på Fødevestyrelsens hjemmeside og følge styrelsens anvisninger.

- Opdrættere af heste eller kaniner skal være registreret hos Fødevestyrelsen via landbrugsindberetning.dk – Foder og fødevarer: [www.landbrugsindberetning.dk](http://www.landbrugsindberetning.dk). Hvis virksomheden ikke er med i landbrugsindberetning.dk, skal i stedet anvendes en blanket, som findes på Fødevestyrelsens hjemmeside: [www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Registrering-til-foder-og-foedevare-foderoplysninger.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Registrering-til-foder-og-foedevare-foderoplysninger.aspx)
- Producenter af vegetabiliske primærprodukter (korn, gulerødder, kartofler, æbler, kirsebær osv.) skal være registreret hos Fødevestyrelsen via landbrugsindberetning.dk – Foder og fødevarer: [www.landbrugsindberetning.dk](http://www.landbrugsindberetning.dk). Hvis virksomheden ikke er med i landbrugsindberetning.dk, skal i stedet anvendes en blanket, som findes på Fødevestyrelsens hjemmeside: <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Registrering-til-foder-og-foedevare-foderoplysninger.aspx>
- Producenter af spirer skal være autoriseret af Fødevestyrelsen. Virksomheder, der vil ansøge om autorisation til at producere spirer, skal kontakte Fødevestyrelsen telefonisk eller bruge kontaktformularen på Fødevestyrelsens hjemmeside. Virksomheden skal give de oplysninger, som Fødevestyrelsen anmoder om til behandlingen af ansøgningen om autorisation, herunder oplysninger om virksomhedens navn og adresse, ejerforhold, påtænkte aktiviteter m.v.
- Biavlere, der leverer til honningcentral eller afsætter mere end 4.000 kg honning eller andre produkter fra bier pr. år direkte til den endelige forbruger eller detailvirksomheder, skal være registreret hos Fødevestyrelsen ved brug af den digitale formular.
- Indvindingsanlæg for kildevand og naturligt mineralvand skal være registreret hos Fødevestyrelsen ved brug af den digitale formular.
- Virksomheder, der producerer salt, skal være registreret hos Fødevestyrelsen ved brug af den digitale formular.
- Virksomheder, der indsamler svampe, bær, tang og andre alger, birkesaft, snegle, myrer m.v. i naturen i et omfang, så de er over bagatelgrænsen, skal være registreret hos Fødevestyrelsen ved brug af den digitale formular.
- Primærproducenter med stalddørssalg af visse animalske produkter, dvs. mindre mængder af kød af fjerkræ, opdrættede kaniner, opdrættet fjervildt og vildt, æg, mælk, fisk og krebsdyr skal ud over at være registreret som primærproducent lade stalddørssalget registrere hos Fødevestyrelsen ved brug af den digitale formular.

Autorisationsbekendtgørelsen

CHR-bekendtgørelsen

Bekendtgørelse om autorisation og drift af akvakulturbrug

## **18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket**

Når detailvirksomheder, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomheder, slagterier, der vil modtage slagtesvin omfattende af ordningen ”gruppevis levering af slagtesvin” samt virksomheder, der håndterer fødevarekontaktmaterialer skal autoriseres eller registreres hos Fødevarestyrelsen, skal virksomheden bruge den digitale formular, der linkes til her:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx>

Virksomheder, der er fritaget for at bruge den digitale formular, skal kontakte Fødevarestyrelsen telefonisk eller bruge kontaktformularen. Fødevarestyrelsen vil herefter anmode virksomheden eller personen om at oplyse navn, adresse, ejerforhold, påtænkte aktiviteter m.v.

Ved oprettelse af en kvindemælkscentral skal man kontakte Fødevarestyrelsen telefonisk eller ved brug af kontaktformularen på Fødevarestyrelsens hjemmeside og følge styrelsens anvisninger.

Hvis en virksomhed ansøger om autorisation eller anmelder sig til registrering uden at bruge den digitale formular og ikke er fritaget fra at bruge den digitale formular, kan styrelsen ikke behandle ansøgningen om autorisation eller registrere virksomheden.

### Autorisationsbekendtgørelsen, § 24

Se også afsnit 18.3 om udenlandske virksomheder - engelsk blanket og afsnit 18.4 om fritagelse for at bruge den digitale formular til autorisation og registrering af fødevarevirksomhed.

## **18.3 Udenlandske fødevarevirksomheder og virksomheder, der håndterer FKM – engelsk blanket**

Fødevarevirksomheder og virksomheder, der håndterer fødevarekontaktmaterialer, der er etableret i et andet EU/EØS-land, og som permanent, midlertidigt eller lejlighedsvist udbyder tjenesteydelser i Danmark, kan bruge den engelsksprogede blanket til autorisation og registrering af fødevarevirksomhed m.v.

Blanketten kan findes på Businessindenmark.dk eller på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Se linket her:

<http://businessindenmark.danishbusinessauthority.dk/home/0/2>

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/english/Food/Pages/Registration-or-approval-as-food-business-operator.aspx>

Blanketten udfyldes og indgives elektronisk via Businessindenmark.dk til Fødevarestyrelsen.

Virksomheder, der har indsendt den engelsksprogede blanket, vil senest 10 dage efter modtagelsen i Fødevarestyrelsen modtage en kvittering med oplysning om sagsbehandlingsfristen og om, at

virksomheden ikke må påbegynde de ansøgte/anmeldte aktiviteter, før virksomheden er autoriseret eller registreret hos Fødevarestyrelsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 24, stk. 5, og §§ 27-28

Udenlandske virksomheder kan også bruge den dansksprogede digitale formular til autorisation og registrering af fødevarevirksomhed m.v.

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx>

#### **18.4 Fritagelse for at bruge den digitale formular til autorisation og registrering af fødevarevirksomhed m.v.**

Virksomheder eller fysiske personer med erhvervsaktiviteter, fx enkeltmandsvirksomheder, der allerede er blevet fritaget for tilslutning til Offentlig Digital Post fra kommunalbestyrelsen i den kommune, hvor virksomheden eller den fysiske person med erhvervsaktiviteter har adresse, er også fritaget for at bruge den digitale formular til autorisation og registrering af fødevarevirksomhed m.v.

Virksomheden skal indsende dokumentation til Fødevarestyrelsen for, at virksomheden er fritaget for at tilslutte sig Digital Post.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 25, stk. 1

Bekendtgørelse om fritagelse af juridiske enheder med CVR-nummer

Bekendtgørelse om fritagelse af fysiske personer fra tilslutning til Offentlig Digital Post

Virksomheder, der ikke er omfattet af krav om CVR-nummer og derfor ikke behøver tilslutte sig Offentlig Digital Post, er fritaget fra at bruge den digitale formular. Det forudsætter dog, at virksomheden ligger på en adresse, hvor det ikke er muligt at få en internetforbindelse med beregnet downstreamhastighed på mindst 512 kbit/s på almindelige vilkår. Virksomheden skal indsende en underskrevet erklæring til Fødevarestyrelsen herom.

Fritagelsen gælder et år fra datoen for underskrift af erklæringen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 25, stk. 2

Virksomheder og fysiske personer med erhvervsaktiviteter, der er fritaget for at bruge den digitale formular, og som ansøger om autorisation eller anmelder sig til registrering m.v. hos Fødevarestyrelsen, skal kontakte styrelsen telefonisk eller bruge kontaktformularen. Fødevarestyrelsen vil herefter anmode virksomheden eller personen om at oplyse navn, adresse, ejerforhold, påtænkte aktiviteter m.v.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 25, stk. 3

### **18.5 Hvornår må virksomheder, der skal registreres, begynde sine fødevareaktiviteter**

En fødevarevirksomhed må først begynde sine fødevareaktiviteter, når den er registreret hos Fødevarestyrelsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 23, stk. 2

En virksomhed, der anmelder sig til registrering via den digitale formular på [virk.dk](http://virk.dk) eller via Fødevarestyrelsens hjemmeside, kan som udgangspunkt begynde sine fødevareaktiviteter, straks efter anmeldelsen. Virksomheden modtager et "straks-svar", dvs. en kvittering, fra Fødevarestyrelsen med besked om, at virksomheden er registreret.

Hvis anmelderen udover at afkrydse i rubrikker har skrevet bemærkninger, fx om de påtænkte aktiviteter, til Fødevarestyrelsen, vil virksomheden modtage et "straks-svar" fra styrelsen. Det vil fremgå af straks-svaret, at anmeldelsen er modtaget, og at virksomheden må vente med at påbegynde sine aktiviteter, til Fødevarestyrelsen har registreret virksomheden.

Fødevarestyrelsen skal senest fire uger efter modtagelse af anmeldelsen bekræfte registreringen af virksomheden.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 28, stk. 2

Fire ugers fristen kan forlænges én gang, hvis autorisationen er særlig kompliceret.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 28, stk. 3

Hvis en virksomhed oplyser, at den også har aktiviteter, der skal autoriseres, vil virksomheden i "straks-svaret" få oplyst, at den må påbegynde de registrerede aktiviteter, men først må påbegynde de aktiviteter, den skal autoriseres til, når Fødevarestyrelsen har meddelt autorisation. Se mere i afsnit 18.6 Hvornår må virksomheder, der skal autoriseres, begynde sine fødevareaktiviteter.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 23, stk. 1

Ved det første kontrolbesøg efter registreringen skal Fødevarestyrelsen have præcise oplysninger fra virksomheden om dens aktiviteter. Ved besøget indplacerer Fødevarestyrelsen virksomheden i en risikogruppe og fastsætter derefter en standardkontrollfrekvens, som virksomheden herefter får meddelt.

## **18.6 Hvornår må virksomheder, der skal autoriseres, begynde sine fødevareaktiviteter**

Virksomheden må først begynde sine fødevareaktiviteter, når den har fået autorisation eller betinget autorisation af Fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen skal på besøg i virksomheden, før styrelsen kan meddele autorisation eller betinget autorisation. Under besøget vurderer Fødevarestyrelsen virksomhedens risikoanalyse og det skriftlige egenkontrolprogram, virksomhedens beskrivelse af gode arbejdsgange, indretningen af virksomheden, herunder de anvendte bygningsmaterialer og materialer til inventar, virksomhedens forklaring om, hvad, hvor meget og hvordan virksomheden vil producere, virksomhedens forklaring om flow af varer og personale i virksomheden osv.

Fødevarestyrelsen kan kun autorisere en virksomhed, når virksomheden har vist, at den opfylder de relevante krav i fødevarerlovgivningen. Se mere i afsnit 18.7 Hvad er betinget autorisation.

Fødevarestyrelsen skal senest fire uger efter kontrolbesøget i virksomheden træffe afgørelse om autorisation. Fire ugers fristen kan forlænges én gang, hvis autorisationen er særlig kompliceret.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 23, stk. 1 og § 27, stk. 2 og 3

Kontrolforordningen, artikel 31, stk. 2

## **18.7 Hvad er betinget autorisation**

Betinget autorisation er en autorisation, som Fødevarestyrelsen meddeler for at give virksomheden mulighed for at tilpasse sin egenkontrol inden den endelige autorisation.

Der er ingen begrænsninger i virksomhedens muligheder for at markedsføre fødevarer i den periode, hvor autorisationen er betinget.

Virksomheden skal udarbejde sin egenkontrol, inden den starter sine fødevareaktiviteter. Da virksomheden ikke må starte sine aktiviteter, inden den er autoriseret, har den ikke haft mulighed for at afprøve egenkontrollen i praksis. Der kan derfor være behov for justeringer og tilpasninger.

Fødevarestyrelsen kan meddele en betinget autorisation, hvis virksomheden opfylder kravene til infrastruktur og udstyr, og hvis styrelsen i øvrigt vurderer, at egenkontrollen er tilstrækkelig og passende. En betinget autorisation giver virksomheden mulighed for at afprøve egenkontrollen i praksis, få erfaringer og justere og tilpasse egenkontrollen, så den er tilstrækkelig og velfungerende. Betinget autorisation gives derfor kun til nystartede virksomheder.

Da formålet med den betingede autorisation er at give mulighed for at justere egenkontrollen, bør nystartede virksomheder som udgangspunkt altid meddeles en betinget autorisation. Når perioden for den betingede autorisation udløber, kan virksomheden kun få en endelig autorisation, hvis Fødevarestyrelsen vurderer, at egenkontrollen er velfungerende. Det er samtidig en betingelse, at virksomheden i øvrigt lever op til kravene.

Fødevarestyrelsen kan meddele en betinget autorisation for en periode på tre måneder. Hvis virksomheden har gjort klare fremskridt, men ikke tilstrækkeligt for en endelig autorisation, kan Føde-

varestyrelsen forlænge den betingede autorisation i op til yderligere tre måneder. Den betingede autorisation kan ikke forlænges ud over dette tidsrum og kan ikke overstige seks måneder.

#### Kontrolforordningen, artikel 31, stk. 2, litra d)

For fabriks- og frysefartøjer kan en betinget autorisation dog om nødvendigt forlænges til i alt 12 måneder.

#### Kontrolforordningen for animalske fødevarer, artikel 3, stk. 2

Hvis virksomheden i løbet af den periode, hvor den har en betinget autorisation, ikke har fået tilpasset og justeret egenkontrollen, så den er velfungerende, eller den i øvrigt ikke opfylder væsentlige dele af lovgivningens krav, kan Fødevestyrelsen ikke autorisere virksomheden. Virksomheden skal da indstille sine fødevareaktiviteter.

Hvis virksomheden får afslag på endelig autorisation, kan den søge om autorisation igen. Fødevestyrelsen kan herefter meddele virksomheden en betinget autorisation. Det forudsætter dog, at virksomheden kan påvise, at den har ændret sine aktiviteter i forhold til de kritikpunkter, der tidligere begrundede afslaget på autorisation.

### **18.8 Geografisk afgrænsning af virksomheden og flytning til ny adresse**

Ved autorisation eller registrering skal virksomheden afgrænses geografisk som én samlet enhed. Undtagelsesvist kan Fødevestyrelsen autorisere eller registrere en virksomhed med flere adresser på betingelse af:

- at adresserne ligger i nær tilknytning til hinanden, fx adskilt af et til to husnumre, og
- at transport af fødevarer, personale m.v. mellem lokaliteterne kan ske hygiejnisk forsvarligt.

Hvis lokaliteterne ligger længere fra hinanden, fx i forskellige bydele, skal hver lokalitet autoriseres eller registreres som en selvstændig virksomhed.

For mobile virksomheder skal ejeren oplyse en hjemadresse for virksomheden.

Hvis en eksisterende fødevarevirksomhed flytter til en ny adresse, er der tale om oprettelse af en ny virksomhed, som skal registreres eller autoriseres som selvstændig virksomhed. Det gælder uanset, om flytningen er til en anden etage i samme ejendom, til en naboejendom eller til en anden by.

Hvis en eksisterende fødevarevirksomhed overtager en anden virksomhed, kan der være tale om ejerskifte af den anden virksomhed, som skal anmeldes til Fødevestyrelsen. Der kan også være tale om, at den tidligere ejer har lukket virksomheden, så der for den nye ejer er tale om at åbne en ny virksomhed. Den nye virksomhed skal registreres som selvstændig virksomhed, uanset om der er tale om ejerskifte eller åbning af en ny virksomhed, medmindre adresserne ligger i nær tilknytning til hinanden, og at transport af fødevarer, personale m.v. mellem lokaliteterne kan ske hygiejnisk forsvarligt.



Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

Hygiejneforordningen, artikel 6, stk. 2

### **18.9 Tjenesteydelse og kontaktoplysninger til forbrugere**

Det følger af reglerne, at virksomheder skal oplyse forbrugere om kontaktoplysninger til Fødevarerstyrelsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 29

I praksis er kravet om oplysninger til Fødevarerstyrelsen opfyldt fx ved at detailvirksomheder hænger kontrolrapporten op. Kravet er en implementering af servicedirektivet. Se mere om krav til ophængning af kontrolrapport i kontrolbekendtgørelsen.

Kontrolbekendtgørelsen

En tjenesteydelse er defineret som enhver selvstændig erhvervsvirksomhed, som normalt udføres mod betaling. Enhver fødevareraktivitet udfører derfor tjenesteydelse. Det gælder også udenlandske virksomheder, der etablerer fødevareraktivitet i Danmark.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 2, stk. 9

### **19. Væsentlige ændringer i eksisterende fødevareraktiviteter og ved ejerskifte**

Hvis en autoriseret fødevareraktivitet ændrer væsentligt i aktiviteter, indretning eller vareudvalg, skal virksomheden ansøge om ny autorisation af Fødevarerstyrelsen.

Hvis en registreret fødevareraktivitet ændrer væsentligt i sine aktiviteter, skal virksomheden anmelde det til registrering hos Fødevarerstyrelsen eller den myndighed, der i øvrigt har registreret virksomheden.

Det gælder også for væsentlige ændringer ved ejerskifte i henholdsvis autoriserede og registrerede virksomheder.

Virksomheder skal bruge den samme digitale formular ved ansøgning om autorisation eller anmeldelse til registrering af væsentlige ændringer som for autorisation eller registrering af nye virksomheder i Fødevarerstyrelsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 30-31

Hygiejneforordningen, artikel 6

Se mere om væsentlige ændringer:

19.1 Hvad er væsentlige ændringer i autoriserede fødevarevirksomheder

19.2 Eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede fødevarevirksomheder

19.3 Hvad er væsentlige ændringer i registrerede fødevarevirksomheder

19.4 Eksempler på væsentlige ændringer i detailvirksomheder

19.5 Eksempler på væsentlige ændringer i registrerede engrosvirksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros

19.6 Ophør af fødevarevirksomhed

19.7 Væsentlige ændringer i autoriserede kædevirksomheder

19.8 Væsentlige ændringer i registrerede kædevirksomheder

### **19.1 Hvad er væsentlige ændringer i autoriserede fødevarevirksomheder**

Fødevarevirksomheden skal søge om ny autorisation, når den ændrer væsentligt i virksomheden.

Væsentlige ændringer er:

- Væsentlige bygningsmæssige ændringer.
- Væsentlige ændringer i virksomhedens indretning.
- Væsentlige ændringer i virksomhedens produktion eller vareudvalg.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 30

Se eksempler på væsentlige ændringer i afsnit 19.2 Eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede fødevarevirksomheder.

Væsentlige ændringer i virksomheden er ændringer, der kan have betydning for hygiejnen i virksomheden. Virksomheden skal derfor overveje, hvilke dele af virksomheden der ændres. Fx vil en ændring i lokaler med behandling af fødevarer mere sandsynligt være en væsentlig ændring, end ændringer i lager- eller salgslokaler.

Ved ændringer bør virksomheden bl.a. overveje:

- om ændringen får betydning for hygiejnen i virksomheden,
- hvilke dele af virksomheden bliver involveret,
- hvor stor en del af virksomheden bliver berørt,
- om produktionen bliver væsentligt forøget, og
- om ændringen indebærer, at virksomheden holder lukket i en længere periode.

Vareudvalget i en fødevarevirksomhed skal være således, at der ikke opstår risiko for sundhedsfare eller skadelig påvirkning af fødevarerne. Særligt bør virksomheden overveje risikoen for krydskontaminering mellem fødevarer, processer, udstyr m.v.

Virksomheden bør bl.a. overveje, om der er tale om:

- Færdigpakkede eller ikke-færdigpakkede fødevarer.
- Forarbejdede eller uforarbejdede fødevarer.
- Letfordærlige eller ikke-letfordærlige fødevarer.
- Der håndteres andre varer end fødevarer i virksomheden.

Vareudvalget skal være tilpasset virksomhedens lokalfaciliteter, og de planlagte aktiviteter skal stå i forhold til lokalfaciliteterne. Hvis de planlagte ændringer kan give pladmangel, skal virksomheden tilpasse sine aktiviteter.

Når virksomheden fastsætter sit vareudvalg, skal den klarlægge, hvordan den vil håndtere fødevarerne, om den behandler fødevarer, og om der er særligt udsatte processer i behandlingen af varerne.

#### Hygiejneforordningen, artikel 6

Ved ansøgning om autorisation af væsentlige ændringer skal virksomheden følge den samme procedure som ved ansøgning om autorisation af fødevarevirksomhed. Se afsnit 18.6 Hvornår må virksomheder, der skal autoriseres, begynde sine fødevareaktiviteter.

### **19.2 Eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede fødevarevirksomheder**

Se en række eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede fødevarevirksomheder:

- En virksomhed vil skifte fra kun at have fødevarer, som kan opbevares ved omgivelsestemperatur, til også at have fødevarer, som skal opbevares på køl eller frost.
- En virksomhed vil skifte fra kun at håndtere færdige fødevarer til selv at producere, tilberede eller på anden måde ændre fødevarer.
- Et slagteri vil slagte dyr af en anden art, end den er autoriseret til.
- En vildthåndteringsvirksomhed vil håndtere dyr af en anden art, end den er autoriseret til.
- En opskæringsvirksomhed, hakket kød virksomhed, tilberedt kød virksomhed eller kødproduktvirksomhed vil bruge kød af en anden dyreart, end den er autoriseret til.
- Et slagteri vil opskære oksehoveder, som indeholder specificeret risikomateriale (SRM).
- En opskæringsvirksomhed vil håndtere specificeret risikomateriale (SRM), fx i form af opskæring af oksehoveder eller fårekroppe med rygmarv.
- En virksomhed (der ikke i forvejen er et mejeri, der modtager rå mælk) vil modtage rå mælk, fx en kødproduktvirksomhed, der vil anvende rå mælk som ingrediens i leverpostej.

- En virksomhed vil foretage prøveproduktioner i sine produktionslokaler af produkter, den ikke er autoriseret til.
- En virksomhed vil indføre fødevarer (import fra tredjelande eller samhandel fra en EU-medlemsstat).
- En virksomhed, der hidtil kun har indført varer fra en EU-medlemsstat, vil importere fra tredjelande. Det gælder også, hvis en virksomhed, der hidtil kun har importeret fra tredjelande vil indføre varer fra en EU-medlemsstat.
- En virksomhed vil eksportere fødevarer til et tredjeland, som kræver forudgående godkendelse.
- En virksomhed vil dele sine lokaler med en anden fødevarer virksomhed. Den anden fødevarer virksomhed skal autoriseres eller registreres som selvstændig virksomhed, hvis den er over bagatelgrænsen.
- En virksomhed vil tilberede, pakke, forhandle, opbevare, markedsføre eller importere økologiske fødevarer eller anvende økologisk spsemærke.
- En virksomhed vil levere vegetabiliske eller animalske bi- eller restprodukter til foderbrug.
- En virksomhed, der normalt har åbent året rundt, indstiller sine fødevareraktiviteter i en periode på mere end seks måneder.
- En sæsonvirksomhed holder lukket i den periode, hvor virksomheden normalt har åben.
- Et slagteri vil modtage slagtesvin omfattet af ordningen ”gruppevis levering af slagtesvin”.

Se mere i afsnit 18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket.

Eksempler på ændringer i autoriserede virksomheder, der i nogle tilfælde vil være væsentlige og i andre tilfælde ikke-væsentlige ændringer:

- Ombygninger, tilbygninger eller nedlæggelse af lokaler kan ofte betragtes som væsentlige ændringer i bygninger eller indretning. Men som udgangspunkt vil vedligeholdelse af eksisterende lokaler eller faciliteter ikke være væsentlige ændringer.
- I et mejeri, der hidtil kun har produceret pasteuriseret mælk, vil produktion af yoghurt være en væsentlig ændring. Men produktion af en ny type yoghurt i et mejeri, som i forvejen producerer yoghurt, vil som udgangspunkt ikke være en væsentlig ændring.

[Autorisationsbekendtgørelsen, § 30](#)

[Hygiejneforordningen, artikel 6](#)

[Aflivningsbekendtgørelsen, § 10](#)

[Aflivningsforordningen, artikel 4](#)

[Eksportbekendtgørelsen](#)

### 19.3 Hvad er væsentlige ændringer i registrerede fødevarer virksomheder

En registreret fødevarer virksomhed skal give besked til den myndighed, der har registreret den, hvis der sker væsentlige ændringer i virksomhedens aktiviteter.

Hygiejneforordningen, artikel 6

Autorisationsbekendtgørelsen, § 31

Se eksempler på væsentlige ændringer og ikke væsentlige ændringer i registrerede virksomheder i afsnit 19.4 Eksempler på væsentlige ændringer i detailvirksomheder og afsnit 19.5 Eksempler på væsentlige ændringer i registrerede engrosvirksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros.

Normalt vil ændringer af bygningsmæssige forhold ikke være væsentlige ændringer. Det betyder, at en virksomhed kan tage nye lokaler i brug, uden at det er en væsentlig ændring, så længe virksomheden stadig udgør en samlet geografisk enhed. Se også afsnit 18.6 Geografisk afgrænsning af virksomheder og flytning til ny adresse.

Ved ændringer bør virksomheden bl.a. overveje:

- om ændringen får betydning for hygiejnen i virksomheden,
- hvilke dele af virksomheden bliver involveret,
- hvor stor en del af virksomheden bliver berørt,
- om produktionen bliver væsentligt forøget, og
- om ændringen indebærer, at virksomheden holder lukket i en længere periode.

Vareudvalget i en fødevarer virksomhed skal være således, at der ikke opstår risiko for sundhedsfare eller skadelig påvirkning af fødevarerne. Virksomheden bør særligt overveje risikoen for krydskontamination mellem fødevarer, processer, udstyr m.v.

Virksomheden bør bl.a. overveje, om der er tale om:

- Færdigpakkede eller ikke-færdigpakkede fødevarer.
- Forarbejdede eller uforarbejdede fødevarer.
- Letfordærlige eller ikke-letfordærlige fødevarer.
- Håndteres der andre varer end fødevarer i virksomheden, fx blomster og planter.

Virksomheden skal følge de samme procedurer ved anmeldelse af væsentlige ændringer som ved anmeldelse til registrering af fødevarer virksomhed.

Se også:

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket.

19.6 Ophør af fødevareraktivitet.

#### 19.4 Eksempler på væsentlige ændringer i detailvirksomheder

Se en række eksempler på væsentlige ændringer i registrerede detailvirksomheder:

- En butik vil sælge fødevarer, som skal opbevares på køl, når den hidtil ikke har solgt kølevarer.
- En butik, restaurant, kantine m.v. vil modtage vildt direkte fra jæger.
- En butik, restaurant, kantine m.v. vil modtage rå mælk.
- En butik vil sælge uindpakkede, letfordærlige fødevarer ved selvbetjening.
- En butik uden tilberedning af fødevarer, bortset fra bake-off og lignende, begynder at tilberede fødevarer.
- En butik, restaurant, kantine m.v. vil levere mad ud af huset (catering).
- En virksomhed vil tilberede (bortset fra simpel tilberedning), pakke eller importere økologiske fødevarer eller anvende økologisk spisemærke.
- En virksomhed vil forhandle økologiske fødevarer til andre fødevareraktiviteter efter 1/3- eller 2/3-reglerne. Dette gælder ikke færdigpakkede økologiske fødevarer, der leveres til storkøkkener.
- En virksomhed vil levere vegetabiliske eller animalske bi- eller restprodukter til foderbrug.
- En butik eller anden detailvirksomhed vil levere fødevarer til en anden detailvirksomhed.
- En virksomhed vil indføre fødevarer (import fra tredjelande eller samhandel fra en EU-medlemsstat). Det er også en væsentlig ændring, hvis virksomheden hidtil har samhandlet indenfor EU og nu vil importere fra tredjelande.
- En virksomhed vil dele sine lokaler med en anden fødevareraktivitet. Den anden fødevareraktivitet skal autoriseres eller registreres som selvstændig virksomhed, hvis den er over bagatelgrænsen.
- En virksomhed vil i sine lokaler eller i umiddelbar tilknytning til egne lokaler afholde arrangementer, som ikke er en naturlig del af virksomhedens aktiviteter, fx i form af lejlighedsvis arrangementer eller arrangementer, som hører under privatsfæren. Det kan fx være et værtshus, som normalt kun serverer drikkevarer, og som vil afholde julefrokost, eller en restaurant, som afholder madlavningskurser.
- En virksomhed, der normalt har åbent året rundt, indstiller sine fødevareraktiviteter i en periode på mere end seks måneder.
- En sæsonvirksomhed holder lukket i den periode, hvor virksomheden normalt har åben.

Eksempler på ændringer, der som udgangspunkt ikke er væsentlige og derfor ikke skal anmeldes:

- En virksomhed ændrer de bygningsmæssige forhold, fx bygger om i de eksisterende lokaler, bygger til eller nedlægger lokaler. Dvs. virksomheden kan tage nye lokaler i brug, uden at det er en væsentlig ændring, så længe virksomheden stadig udgør en samlet geografisk enhed.
- En butik begynder at sælge en anden type færdigpakkede kølevarer, end de færdigpakkede kølevarer butikken plejer at sælge.
- En butik begynder at modtage færdigpakket honning direkte fra biavlere.
- En butik begynder at sælge ikke-letfordærlige fødevarer, fx uindpakket frugt og grønt som æbler, appelsiner, porrer og kartofler (skrællede eller ikke-skrællede), slik, brød, kager, te eller kaffe, ved selvbetjening.
- En butik vil give kunderne mulighed for at male kaffe fra hele kaffebønner eller mel fra korn eller presse juice fra fx appelsiner ved selvbetjening.
- En butik med salg af uindpakkede, letfordærlige fødevarer ved selvbetjening begynder at sælge en anden slags uindpakkede, letfordærlige fødevarer ved selvbetjening. Det er heller ikke en væsentlig ændring, hvis salget af de forskellige slags fødevarer foregår i forskellige afdelinger i det samme supermarked, fx i bager-, slagter- og kolonialafdeling.
- En butik eller restaurant begynder at modtage fisk direkte fra en erhvervsfisker. Butikken eller restauranten skal dog være opmærksom på, at den skal være registreret hos NaturErhvervstyrelsen til førstegangsomsætning af fisk, medmindre fiskeren er registreret til førstegangsomsætning.
- En butik begynder at bringe dagligvarer fra butikken ud til den endelige forbruger.
- En restaurant begynder at have selvbetjening i form af buffet.
- En virksomhed afholder et lejlighedsvist arrangement på en anden lokalitet, fx på en festival.

Se regler om økologi:

Økologibekendtgørelsen, § 4

### **19.5 Eksempler på væsentlige ændringer i registrerede engrosvirksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros**

Se en række eksempler på væsentlige ændringer i registrerede virksomheder:

- En virksomhed vil sælge fødevarer, som skal opbevares på køl, når den hidtil ikke har solgt kølevarer.
- En virksomhed vil levere mad ud af huset (catering).
- En virksomhed vil skifte fra kun at håndtere ikke-animalske fødevarer til også at håndtere animalske fødevarer, der skal opbevares på køl eller frost.
- En virksomhed vil modtage rå mælk.

- En virksomhed vil tilberede, pakke, forhandle, opbevare, markedsføre eller importere økologiske fødevarer eller anvende økologisk spsemærke.
- En virksomhed vil levere vegetabiliske eller animalske bi- eller restprodukter til foderbrug.
- En virksomhed vil indføre fødevarer (import fra tredjelande eller samhandel fra en EU-medlemsstat). Det er også en væsentlig ændring, hvis virksomheden hidtil har samhandlet og nu vil importere fra tredjelande eller omvendt.
- En virksomhed vil dele sine lokaler med en anden fødevarevirksomhed. Den anden fødevarevirksomhed skal autoriseres eller registreres som selvstændig virksomhed, hvis den er over bagatelgrænsen.
- En virksomhed vil afholde arrangementer, som ikke er en naturlig del af virksomhedens aktiviteter, fx i form af lejlighedsvisse arrangementer eller arrangementer, som hører under privatsfæren.
- En virksomhed, der normalt har åbent året rundt, indstiller sine fødevareaktiviteter i en periode på mere end seks måneder.
- En sæsonvirksomhed holder lukket i den periode, hvor virksomheden normalt har åben.

Eksempler på ændringer, der som udgangspunkt ikke er væsentlige og derfor ikke skal anmeldes:

- En virksomhed ændrer de bygningsmæssige forhold, fx bygger om i de eksisterende lokaler, bygger til eller nedlægger lokaler. Dvs. virksomheden kan tage nye lokaler i brug, uden at det er en væsentlig ændring, så længe virksomheden stadig udgør en samlet geografisk enhed.
- En virksomhed begynder at sælge en anden type færdigpakkede fødevarer, som skal opbevares på køl, end de færdigpakkede kølevarer butikken plejer at sælge. Butikken skal sørge for de korrekte køletemperaturer.

## 19.6 Ophør af fødevarevirksomhed

Hvis en fødevarevirksomhed lukker sine fødevareaktiviteter helt ned, skal virksomheden give besked til den myndighed, som har autoriseret eller registreret virksomheden.

Ophør anses for en væsentlig ændring af virksomhedens aktiviteter og skal anmeldes på samme måde som ved autorisation og registrering.

Se også:

18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket.



Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 30-31

Hygiejneforordningen, artikel 6, stk. 2

### **19.7 Væsentlige ændringer i autoriserede kædevirksomheder**

Et hovedkontor, en konsulent eller en anden person kan på vegne af flere autoriserede virksomheder i en kæde ansøge om ny autorisation ved væsentlige ændringer.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 30, stk. 2

Hvis man ansøger på vegne af flere virksomheder i en kæde, skal man bruge den samme digitale formular som ved ansøgning om autorisation eller anmeldelse af registrering af fødevarevirksomhed. Formularen findes på [www.virk.dk](http://www.virk.dk) eller via Fødevarestyrelsens hjemmeside, [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

Autorisationsbekendtgørelsen, § 24, stk. 1, nr. 6

Man kan kun ansøge på vegne af flere virksomheder, hvis:

- virksomhederne indgår i et kædekoncept,
- de væsentlige ændringer er de samme for alle virksomheder omfattet af ansøgningen, og
- de væsentlige ændringer ønskes påbegyndt den samme dato for de pågældende virksomheder.

### **19.8 Væsentlige ændringer i registrerede kædevirksomheder**

Et hovedkontor, en konsulent eller en anden person kan på vegne af flere registrerede virksomheder i en kæde anmelde væsentlige ændringer til registrering hos Fødevarestyrelsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 31, stk. 2

Hvis man anmelder væsentlige ændringer på vegne af flere virksomheder i en kæde, skal man bruge samme digitale formular som ved ansøgning om autorisation eller anmeldelse af registrering af fødevarevirksomhed. Formularen findes på [virk.dk](http://virk.dk) eller via Fødevarestyrelsens hjemmeside

Autorisationsbekendtgørelsen, § 24, stk. 1, nr. 7

Man kan kun anmelde væsentlige ændringer på vegne af flere virksomheder, hvis:

- virksomhederne indgår i et kædekoncept,

- de væsentlige ændringer er de samme for alle virksomheder omfattet af anmeldelsen, og
- de væsentlige ændringer ønskes påbegyndt den samme dato for de pågældende virksomheder.

## 20. Fratagelse af autorisation eller registrering

Fødevarestyrelsen kan fratage en autorisation eller registrering, hvis en virksomhed ikke lever op til lovgivningen.

Se mere:

20.1 Hvornår kan en autorisation eller registrering blive frataget

20.2 Ny autorisation efter fratagelse

20.3 Ny registrering efter fratagelse

### 20.1 Hvornår kan en autorisation eller registrering blive frataget

Virksomheden kan få frataget sin autorisation eller registrering, hvis:

- virksomheden ikke opfylder de stillede vilkår,
- forudsætningerne for autorisationen eller registreringen ændres væsentligt, eller
- virksomheden ikke efterlever meddelte påbud eller forbud.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 33, stk. 1

Hvis en fødevarer virksomhed får frataget sin autorisation eller registrering, er det ulovligt at fortsætte virksomhedens aktiviteter.

Hvis Fødevarestyrelsen konstaterer alvorlige mangler eller gentagne gange må standse produktionen på en virksomhed, skal styrelsen indlede procedurer for at trække autorisationen tilbage, hvis virksomheden ikke kan give tilstrækkelige garantier med hensyn til den fremtidige drift. I en sådan situation skal der gives de nødvendige påbud eller forbud. Hvis virksomheden ikke efterlever de givne påbud eller forbud, kan autorisationen eller registreringen tilbagekaldes.

Fratagelse af en virksomheds autorisation eller registrering forudsætter dog, at fortsat behandling, markedsføring m.v. udgør en sundhedsmæssig risiko, en anden grov eller gentagen overtrædelse af regler og vilkår, eller at forudsætningerne for autorisationen eller registrering ændres væsentligt.

Fratagelsen har virkning fra det tidspunkt, hvor den er meddelt virksomheden, med mindre andet fremgår af afgørelsen.

Virksomheden kan klage over en afgørelse om fratagelse af autorisation eller registrering til Fødevarerministeriets Klagecenter. Klagen indgives til Fødevarestyrelsen, som videresender klagen til Fødevarerministeriets Klagecenter. Klage over afgørelsen om fratagelse af autorisation eller registre-

ring skal som udgangspunkt indgives senest fire uger efter, afgørelsen er truffet. Dog kan Fødevareministeriets Klagecenter indenfor seks måneder efter afgørelsen se bort fra overskridelse af klagefristen, når overskridelsen af særlige grunde kan undskyldes.

Klagen har ikke opsættende virkning, medmindre Fødevareministeriets Klagecenter træffer afgørelse om det i den konkrete sag. Der skal være vægtige grunde til at fratage en virksomheds autorisation eller registrering, og der vil derfor yderst sjældent være grundlag for at give en klage over fratagelse med opsættende virkning.

#### Bekendtgørelse om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser, § 18

#### Bekendtgørelsen om Fødevareministeriets Klagecenters opgaver og beføjelser, § 1, stk. 2, og § 7

Virksomheden har også mulighed for at forlange en afgørelse om fratagelse af autorisation eller registrering indbragt for domstolene. Virksomheden skal fremsætte begæring herom inden fire uger efter, at afgørelsen er meddelt til virksomheden.

Virksomhedens mulighed for at forlange sagen indbragt for domstolene skal fremgå af afgørelsen. Det har som udgangspunkt ikke opsættende virkning, at virksomheden forlanger sagen indbragt for domstolene, medmindre retten konkret afsiger kendelse om det.

#### Fødevareloven, § 31

Det er op til virksomheden, om den vil udnytte den almindelige klageadgang til Fødevareministeriets Klagecenter, eller om den vil indbringe Fødevarestyrelsens afgørelse for domstolene.

Se også:

20.2 Ny autorisation efter fratagelse

20.3 Ny registrering efter fratagelse

### **20.2 Ny autorisation efter fratagelse**

Hvis en virksomhed har fået frataget sin autorisation og ønsker at blive autoriseret igen, skal den ansøge om ny autorisation.

Virksomheden skal dokumentere overfor Fødevarestyrelsen, at de forhold, som førte til fratagelse af autorisationen, ikke længere er til stede. Fødevarestyrelsen vurderer derefter, om der på baggrund af den hidtidige drift i virksomheden er behov for at stille særlige vilkår i en ny autorisation. Fødevarestyrelsen skal tage hensyn til de konkrete omstændigheder omkring en ny virksomhed, fx hvordan indehaveren eller den driftsansvarlige tidligere har drevet virksomheden.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 33, stk. 3

Når Fødevarestyrelsen behandler en ansøgning om ny autorisation, inddrages al tidligere viden om virksomheden. Det gælder både, når det er Fødevarestyrelsen, der har frataget autorisation, og når virksomheden selv har valgt at afmelde sin autorisation.

Fødevarestyrelsen vurderer i forbindelse med den nye autorisation, om der er et behov for øget kontrol med virksomheden i lyset af den viden, styrelsen har om ejerens eller den driftsansvarliges tidligere drift af fødevarevirksomheden.

Kontrolbekendtgørelsen, § 1, stk. 5

### **20.3 Ny registrering efter fratagelse**

Hvis en virksomhed, der har fået frataget en registrering, ønsker at blive registreret på ny, skal den anmelde det som ny virksomhed.

Se mere:

18. Hvilken myndighed, hvilken blanket og procedure ved autorisation og registrering

18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket

Fødevarestyrelsen kan ikke i forbindelse med ny registrering af en fødevarevirksomhed, der har fået frataget sin registrering, stille særlige vilkår til registreringen.

### **21. Autorisation eller registrering ved ejerskifte**

En ny ejer af en autoriseret eller registreret fødevarevirksomhed skal anmelde ejerskiftet til Fødevarestyrelsen eller til den myndighed, hvor virksomheden er registreret.

Se mere:

21.1 Hvad er ejerskifte og anmeldelse af ejerskifte

21.2 Hvad er fysiske personer kontra juridiske personer

21.3 Eksempler på ejerskifte

21.4 Ejerskifte i virksomhed under bagatelgrænsen

21.5. Overførsel af kontrolhistorik ved ejerskifte

## 21.1 Hvad er ejerskifte og anmeldelse af ejerskifte

Som udgangspunkt skal en fødevarer virksomhed ikke have en ny autorisation eller en ny registrering ved overdragelse af virksomheden til en ny ejer. Den nye ejer skal dog anmelde ejerskiftet til Fødevarestyrelsen eller til den myndighed, der har registreret virksomheden.

Ejerskiftet skal anmeldes senest på datoen for overtagelsen (overtagelsestidspunktet).

### Autorisationsbekendtgørelsen, § 32, stk. 1

Den nye ejer skal bruge den samme digitale formular til at anmelde ejerskifte til Fødevarestyrelsen som ved ansøgning om autorisation eller registrering.

### Autorisationsbekendtgørelsen, § 24, stk. 1, nr. 8

Se mere:

#### 18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket.

Hvis virksomheden fortsætter med de samme aktiviteter som under den tidligere ejer, behøver virksomheden ikke afvente en ny autorisation eller registrering.

### Autorisationsbekendtgørelsen, § 32, stk. 2

Hvis den nye ejer vil ændre væsentligt i virksomhedens aktiviteter, skal virksomheden afvente ny autorisation eller lade sig registrere på ny, før de nye aktiviteter går i gang.

### Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 30-31

Se mere:

## 19. Væsentlige ændringer i eksisterende virksomheder og ved ejerskifte

Ved et ejerskifte forstås overdragelsen af en virksomhed fra en ejer til en anden. Ved ejerskifte får virksomheden et nyt CVR-nummer. Det gælder dog ikke for virksomheder under bagatelgrænsen, der ikke er registreret i CVR. Se mere i afsnit 21.4 Ejerskifte i virksomhed under bagatelgrænsen.

Hvis en virksomhed skifter CVR-nummer, fx ved sammenlægning af afdelinger i en virksomhed, betragtes det også som ejerskifte.

Ejerskifter omfatter både overdragelse af virksomheden mellem fysiske personer og mellem juridiske personer og indbyrdes mellem fysiske og juridiske personer.

En ændring af selskabsformen for en virksomhed opfattes automatisk som et ejerskifte, når det kræver en ændring af CVR-nummer. Der skal derfor anmeldes ejerskifte.

Ejeren af en virksomhed har ansvaret for, at reglerne bliver overholdt. Ejeren af en virksomhed defineres som den fysiske eller juridiske person, der efter registreringen i CVR ejer virksomheden. Registreringen i CVR fastlægger således, hvem der faktisk råder over virksomheden. Registreringen i CVR afgør også, hvem der har det overordnede ansvar for virksomhedens drift og aktiviteter og for de lokaler, hvor driften og aktiviteterne foregår.

Spørgsmålet om ejerskab af bygninger og lokaler er ikke afgørende i forhold til ansvaret for, at reglerne bliver overholdt. Det er derfor ikke nødvendigvis ejeren af bygningerne eller de lokaler, som virksomheden drives i, der er den ansvarlige i forhold til fødevarelovgivningen.

## 21.2 Hvad er fysiske personer kontra juridiske personer

Ved juridisk person forstås selskaber, fx anpartsselskaber (ApS), andelsselskaber (AMBA) eller aktieselskaber (A/S), men ikke et interessentskab (I/S). Et I/S har to eller flere ejere, der kan være både fysiske personer og selskaber, fx anparts- eller aktieselskaber.

En fysisk person defineres altså som modsætningen til en juridisk person. Det vil sige en person, som ikke har organiseret sig i selskabsform. Da I/S som nævnt ovenfor kan bestå af mindst to eller flere enkeltpersoner eller selskaber, betragtes udskiftning af interessenter eller udvidelse af kredsen af interessenter i et I/S ikke som ejerskifte.

Der er ikke krav om at meddele ejerskifte i situationer, hvor en enkeltmandsvirksomhed omdannes til et anpartsselskab med den hidtidige ejer som leder, når det ikke kræver en ændring af CVR-nummer.

Udskiftning af bestyrere, driftsledere og lignende personer, der er ansat i virksomheden, er ikke ejerskifte.

## 21.3 Eksempler på ejerskifte

Eksempler på ejerskifte:

- En virksomhed, der er organiseret som I/S, skifter til fx ApS eller A/S.
- En enkeltmandsejet virksomhed ændres til fx I/S, A/S eller ApS.
- Et ApS ændres til fx et A/S.
- En virksomhed sælges til ny ejer uden ændring i selskabsform.
- En underafdeling af et selskab lægges sammen med hovedafdelingen eller en anden underafdeling, således at der ændres CVR-nr.

#### **21.4 Ejerskifte i virksomhed under bagatelgrænsen**

Ejerskifte i virksomheder under bagatelgrænsen, som ikke er registreret i Fødevarestyrelsen, skal ikke anmeldes til Fødevarestyrelsen.

Hvis en virksomhed under bagatelgrænsen har valgt at lade sig registrere i Fødevarestyrelsen, skal den anmelde ejerskifte.

#### **21.5 Overførsel af kontrolhistorik ved ejerskifte**

En ny ejer af en fødevarer virksomhed kan anmode om at få videreført kontrolhistorikken fra den tidligere ejer. Det forudsætter, at den nye og tidligere ejer af virksomheden er enige om det, og at den nye ejer fortsætter virksomheden med uændrede aktiviteter.

Den nye og tidligere ejer skal indgå en skriftlig aftale om videreførelse af kontrolrapporterne. Denne skriftlige accept skal kunne vises til Fødevarestyrelsen ved første kontrolbesøg efter ejerskiftet. Den nye ejer skal anmode Fødevarestyrelsen om at få videreført kontrolrapporterne samtidig med, at ejerskiftet anmeldes til styrelsen.

Det er ikke muligt for fødevarer virksomheder, der har kontrolfrekvens ”efter behov” eller ”uden risikogruppe”, at videreføre kontrolhistorik fra den tidligere ejer.

Kontrolbekendtgørelsen, § 2, stk. 5

## **BILAG 1. OVERSIGT OVER REGLER PÅ AUTORISATIONSSOMRÅDET**

National lovgivning i form af love, bekendtgørelser, cirkulærer og vejledninger findes på Retsinformation:

[www.retsinfo.dk](http://www.retsinfo.dk)

EU-lovgivning i form af forordninger, direktiver og beslutninger findes på EUR-Lex:

<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=da>

Kommissionens vejledninger til hygiejneforordningen og hygiejneforordningen for animalske fødevarer findes på hjemmesiden for Generaldirektoratet for Sundhed og Forbrugere:

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm)

En del af dokumenterne findes også på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

<http://www.fvst.dk>

### **EU-lovgivning**

#### **Direktiver**

##### *Service direktivet*

Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2006/123/EF af 12. december 2006 om tjenesteydelser i det indre marked

#### **Forordninger**

##### *Fødevareforordningen*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed (som ændret).

##### *Hygiejneforordningen*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne (som ændret).



### *Hygiejneforordningen for animalske fødevarer*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (som ændret).

### *Kontrolforordningen*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes (som ændret).

### *Kontrolforordningen for animalske fødevarer*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum (som ændret).

### *Forordningen om autorisation af spirevirksomheder*

Kommissionens forordning (EU) nr. 210/2013 af 11. marts 2013 om autorisation af virksomheder, der producerer spirer, i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004.

### *TSE-forordningen*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatiser (som ændret).

### *Aflivningsforordningen*

Rådets forordning (EF) nr. 1099/2009 af 24. september 2009 om beskyttelse af dyr på aflivningstidspunktet.

### *Biproduktforordningen*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 af 21. oktober 2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1774/2002 (som ændret).

### *Gennemførelsesforordning til biproduktforordningen*

Kommissionens forordning (EU) nr. 142/2011 af 25. februar 2011 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om gennemførelse af Rådets direktiv 97/78/EF for så vidt angår visse prøver og genstande, der er fritaget for veterinærkontrol ved grænsen som omhandlet i samme direktiv (som ændret).

### *Forordning om fødevarekontaktmaterialer*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer og om ophævelse af direktiv 80/590/EØF og 89/109/EØF (som ændret).

### *Markedsforordningen*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (som ændret)

## **Vejledninger til forordninger**

### *Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen*

Kommissionens vejledning af 18. juni 2012 i gennemførelsen af visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 852/2004 om fødevarerhygiejne.

### *Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen for animalske fødevarer*

Kommissionens vejledning af 2014 i gennemførelsen af visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 853/2004 om fødevarerhygiejne for animalske fødevarer.

## **Nationale forskrifter**

### **Love**

#### *Fødevarerloven*

Lovbekendtgørelse nr. 467 af 15. maj 2014 af lov om fødevarer.

#### *Forvaltningsloven*

Lovbekendtgørelse nr. 433 af 22. april 2014 af forvaltningsloven.

#### *Regionsloven*

Lovbekendtgørelse nr. 187 af 27. februar 2014 af lov om regioner og om nedlæggelse af amtskommunerne, Hovedstaden Udviklingsråd og Hovedstaden Sygehusfællesskab (regionsloven).

## **Bekendtgørelser**

### *Autorisationsbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 1007 af 19. september 2014 om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v.

### *CHR-bekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 1237 af 30. oktober 2013 om registrering af besætninger i CHR.

### *Hygiejnebekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 788 af 24. juli 2008 om fødevarerhygiejne (som ændret).

### *Konsumægsbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 1134 af 27. september 2013 om bekæmpelse af salmonella i konsumægshønsehøld og opdræt hertil (som ændret).

### *Kontrolbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 1004 af 17. september 2014 om fødevarerkontrol og offentliggørelse af kontrolresultater.

### *Aflivningsbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 135 af 14. februar 2014 om slagtning og aflivning af dyr

### *Veterinærkontrolbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 220 af 10. marts 2014 om veterinærkontrol ved indførsel af animalske fødevarer og om straffebestemmelser for overtrædelse af relaterede EU-retsakter.

### *Restriktionsbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 1168 af 4. november 2014 om indførsel af fødevarer m.v. med særlige restriktioner og om straffebestemmelser for overtrædelse af diverse EU-retsakter.

### *Eksportbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 914 af 10. september 2012 om eksport af fødevarer (som ændret).

### *Økologibekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 49 af 22. januar 2013 om økologiske fødevarer og økologisk akvakultur m.v. (som ændret).

### *Bekendtgørelse om autorisation og drift af akvakulturbrug*

Bekendtgørelse nr. 965 af 18. juli 2013 om autorisation og drift af akvakulturbrug samt om omsætning af akvatiske organismer og produkter deraf.

### *Bekendtgørelse om fødevarer til særlige medicinske formål*

Bekendtgørelse nr. 663 af 11. juni 2013 om fødevarer til særlige medicinske formål

### *Modermælkserstatningsbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 116 af 31. januar 2014 om modernælkserstatninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn

### *Bekendtgørelse om fritagelse af juridiske enheder med CVR-nummer*

Bekendtgørelse nr. 985 af 7. august 2013 om fritagelse af juridiske enheder med CVR-nummer samt fysiske personer med erhvervsaktiviteter for tilslutning til Digital Post

### *Bekendtgørelse om fritagelse af fysiske personer fra tilslutning til Offentlig Digital Post*

Bekendtgørelse nr. 1553 af 18. december 2013 om fritagelse af fysiske personer fra tilslutning til Offentlig Digital Post m.v.

### *Bekendtgørelse om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser*

Bekendtgørelse nr. 558 af 28. maj 2014 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser

*Bekendtgørelsen om Fødevareministeriets Klagecenters opgaver og beføjelser*

Bekendtgørelse nr. 560 af 28. maj 2014 om Fødevareministeriets Klagecenters opgaver og beføjelser

**Vejledninger**

*Vejledning om privat indførsel af animalske fødevarer fra Grønland og Færøerne*

Vejledning nr. 9461 af 30. september 2011 om indførsel af animalske fødevarer til privat brug fra Grønland og Færøerne til Danmark.

*Hygiejnevvejledningen*

Vejledning nr. 9236 af 29. april 2014 om fødevarehygiejne.

*SRM-vejledningen*

Vejledning nr. 9841 af 19. december 2013 om kontrol med håndtering af specificeret risikomateriale.

## **BILAG 2. DEFINITIONER**

Der er en række definitioner forskellige steder i fødevarerlovgivningen. På hygiejneområdet står de væsentligste definitioner i fødevarerforordningen og i de to hygiejneforordninger.

Fødevarerforordningen, artikel 2 og 3

Hygiejneforordningen, artikel 2

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag II og III

Herudover bruges en række ord og begreber, som ikke er nærmere defineret, og som derfor skal forstås i deres normale betydning.

Nogle af disse ord og begreber bruges ikke på en helt ensartet måde i de enkelte forordninger og mellem forordningerne og fødevarerloven.

I det følgende gengives de definitioner, som i øvrigt er brugt i disse retningslinjer, og en række andre relevante ord og begreber.

### **1/3-reglen og 2/3-reglen**

Detailvirksomheder må have et begrænset salg af fødevarer til andre detailvirksomheder uden at skulle skifte status til engrosvirksomhed.

Værdien af ikke-animalske fødevarer, der leveres fra en detailvirksomhed til andre detailvirksomheder, må ikke overstige to tredjedele af den totale omsætning af ikke-animalske fødevarer. Deraf udtrykket 2/3-reglen.

Værdien af animalske fødevarer, der leveres fra en detailvirksomhed til andre detailvirksomheder, må ikke overstige en tredjedel af den totale omsætning af animalske fødevarer. Deraf udtrykket 1/3-reglen.

### **Animalske fødevarer**

Animalske fødevarer er kød, muslinger m.m., fisk, mælk og æg, og produkter fremstillet af disse råvarer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I

Hvis en virksomhed modtager forarbejdede animalske fødevarer og bruger disse i fødevarer, hvor der også indgår vegetabiliske produkter, betragtes disse fødevarer ikke som animalske fødevarer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 2

### **Behandling – håndtering, som medfører ændring af fødevarer**

Behandling beskriver en aktivitet, der medfører en ændring af fødevarer. Behandling omfatter tilberedning og forarbejdning, men også andre processer, fx køling, frysning eller optøning.

Forarbejdede og uforarbejdede produkter er defineret i hygiejneforordningen.

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra n) og o)

Behandling medfører ikke nødvendigvis et forarbejdet produkt. Der kan stadig være tale om et uforarbejdet produkt. Behandling dækker ikke håndtering af fødevarer, hvor fødevaren ikke ændres, fx aftapning, indpakning, emballering og transport.

Eksempler på behandling er udkæring af brød, blanding af krydderier, bestråling, hakning, formaling af kaffebønner, presning af frugt til juice, opvarmning, indfrysning, nedkøling eller optøning.

## **BSE**

Se ”TSE, BSE og SRM”.

## **Detailhandel**

Ved detailhandel forstås håndtering eller forarbejdning af fødevarer og deres oplagring på det sted, hvor de sælges eller leveres til den endelige forbruger, herunder distributionsterminaler, cateringvirksomheder, virksomhedskantiner, institutionskøkkener, restauranter og andre tilsvarende madserviceordninger, forretninger, distributionscentre og engrosforretninger.

Fødevarerforordningen, artikel 3, nr. 7

Der er nogle virksomhedstyper, som falder ind under begrebet detailhandel, selvom de leverer fødevarer til andre fødevareraktiviteter. Det drejer sig især om distributionsterminaler, distributionscentre og engrosforretninger. Institutionskøkkener og cateringvirksomheder leverer også i nogle tilfælde fødevarer til andre fødevareraktiviteter. Denne type virksomheder kaldes detail med engrosaktivitet.

## **Detail med engrosaktivitet**

Detail med engrosaktivitet omfatter de detailaktiviteter, der traditionelt er blevet betragtet som engrosaktiviteter, fordi de leverer til andre aktiviteter. Det drejer sig om ferskvareterminaler (distributionsterminaler, distributionscentre), engrossupermarkeder (engrosforretninger) og de cateringvirksomheder og institutionskøkkener, der leverer til andre detailfødevareraktiviteter, fx afdelingskøkkener. Endelig er kvindemælkscentraler med i denne gruppe.

Fødevarerforordningen, artikel 3, nr. 7

## **Endelig forbruger**

Ved den endelige forbruger forstås en endelig forbruger af en fødevarer, som ikke anvender varen som led i operationer eller aktiviteter i forbindelse med en fødevareraktivitet.

Ved forbruger forstås derfor både endelig forbruger og en virksomhed, der anvender varen som led i fødevarevirksomhed. Det gælder, hvad enten der er tale om en virksomhed under eller over bagatelgrænsen.

Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 18

### **Engrosvirksomhed**

Udtrykket ”engrosvirksomheder” dækker de virksomheder, som ikke er dækket af definitionen af detailhandel eller detail med engrosvirksomhed, og som ikke er primærproducenter.

### **Erhvervsmæssig assistance til hjemmeslagtning – fx slagtebusser**

Ved hjemmeslagtning forstås primærproducenters slagtning og slagtemæssige behandling af egne dyr til forbrug i egen husholdning på ejendomme, hvor dyrehold er tilladt. Kødet må altså kun bruges i primærproducentens egen husholdning.

Fødevareloven, § 34

Autorisationsbekendtgørelsen, § 13

Ved ”erhvervsmæssig assistance” forstås assistance, der ydes af en virksomhed mod en eller anden form for betaling. Vennetjenester, hvor venner og bekendte hjælper hinanden med en hjemmeslagtning, er ikke erhvervsmæssig assistance.

En assistance, hvor der ikke medbringes slagteudstyr, vil heller ikke være omfattet.

Ved mobile anlæg og lignende forstås mobile slagteanlæg med medbragt udstyr, hvor hele slagtingen eller dele af slagtingen eller den slagtemæssige behandling kan foregå. En virksomhed, der kun medbringer dele af det nødvendige slagteudstyr, fx en slagterkniv, og hvor primærproducenten selv stiller de øvrige faciliteter til rådighed, er også et mobilt slagteanlæg. Det samme er tilfældet for virksomheder, der foretager plukning af hjemmeslagt fjerkræ med en mobil fjerkræplukkemaskine.

Ved slagtemæssig behandling forstås de arbejdsprocesser, som foretages i tilslutning til slagtingen, fx afhudning, plukning, afhåring og udtagning af organer.

Bemærk, at mobile slagterier, der foretager slagting med henblik på markedsføring af kødet, skal autoriseres og i øvrigt overholde reglerne, som gælder for stationære slagterier.

Se også ”Hjemmeslagtning”.

### **Forarbejdede produkter**

Forarbejdede produkter er defineret som fødevarer, der fremkommer ved forarbejdning af uforarbejdede produkter. Disse produkter kan indeholde ingredienser, der er nødvendige for fremstillingen eller for at give produkterne særlige egenskaber.

### Hygiejneforordningen, artikel 2, litra o)

Eksempler på forarbejdede produkter er kødprodukter, mejeriprodukter, ægprodukter og forarbejdede fiskevarer.

### Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 7.1.-7.9.

Mejerimælk, konsummælk, valle, fløde, kondenseret eller fermenteret mælk, mælkekoncentrat m.v. er forarbejdede produkter (mejeriprodukter), også selvom de indgår som råvare eller ingrediens i en videre forarbejdning.

Forarbejdede produkter, der udelukkende eller i det væsentlige består af mælk eller mælkebestanddele, er mejeriprodukter. Fx er yoghurt med frugt og ost med krydderier mejeriprodukter, idet frugten og krydderierne er tilsat for at give produkterne særlige smagsmæssige egenskaber.

### **Forarbejdning**

Forarbejdning af fødevarer er enhver behandling, der fører til en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer. Forarbejdning fører til et forarbejdet produkt.

### Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra m) og o)

Hvis varmebehandling, røgning, saltning, modning m.v. ikke resulterer i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, er resultatet ikke en forarbejdet fødevarer. Modnet oksekød (fx 14 dage i kølerum) er stadig fersk oksekød. Det er ikke blevet til et kødprodukt, da det ikke er forarbejdet.

### **Forbruger**

Se beskrivelsen af ”endelig forbruger”.

### **Franchise**

Franchising er et system til markedsføring af fx fødevarer, som er baseret på et tæt og vedvarende samarbejde mellem franchisegiveren og individuelle franchisetagere. Franchisegiveren og franchisetagerne er indbyrdes juridisk og økonomisk adskilte og uafhængige, men franchisegiveren overdrager til franchisetagerne retten og forpligtelsen til at drive virksomhed i henhold til franchisegiverens koncept.

Denne ret berettiger og forpligter den enkelte franchisetager til mod et direkte eller indirekte vederlag at anvende franchisegiverens forretningsnavn eller varemærke, knowhow, forretningsmetoder, teknologi, processer, opskrifter m.v. Franchisetagerne er understøttet af en forpligtelse for franchisegiveren til at yde vedvarende forretningsmæssig og teknisk bistand inden for rammerne af en skriftlig franchiseaftale.



## **Fødevarerkontaktmaterialer**

Fødevarerkontaktmaterialer er materialer og genstande, der er bestemt til at komme i kontakt med fødevarer eller som med rimelighed kan antages at komme i kontakt med fødevarer eller at afgive deres bestanddele til fødevarer under normale eller forudsigelige anvendelsesforhold.

Det kan fx være emballage til indpakning som bolsjeposer eller kødbakker, maskiner til forarbejdning som hurtighakkere eller håndmixere, og bordplader. Handsker til fx at flytte madvarer og grøntsagsskuffer i køleskabe til uindpakkede madvarer er også omfattet.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 17

Forordningen om fødevarerkontaktmaterialer

## **Fødevarer**

Ved fødevarer forstås alle stoffer eller produkter som, uanset om de er uforarbejdede eller helt eller delvis forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af mennesker. Lægemidler, kosmetik, tobak og tobaksvarer er ikke fødevarer.

Fødevarerforordningen, artikel 2

Fødevarer omfatter alle typer fødevarer, også fx drikkevarer, kosttilskud og tilsætningsstoffer.

Fødevarer omfatter vand fra det sted i processen, hvor vandet tilsættes fødevareren. Vand, der aftappes til salg, er også omfattet af definitionen fra aftapningen.

Når der er tale om produkter, der skal behandles yderligere, må man se på, om produktet senere skal indgå i en fødevarer. Som eksempler kan nævnes:

- Kartoffler, der både kan anvendes til direkte fortæring, viderebehandles til chips eller anvendes som læggekartofler.
- Korn, der kan anvendes som mel eller såsæd.
- Melasse, der kan anvendes til både foder og fødevarer.

Skal råvarer eller halvfabrikata bruges til produktion af fødevarer, betragtes de som fødevarer helt fra det tidspunkt, hvor produktet høstes på marken eller dyret slagtes. Hvis de skal indgå i en produktion af andet end fødevarer, fx foder, er de ikke omfattet af fødevarerbegrebet og de regler, der gælder herfor. Dette kan være særlig relevant for tilsætningsstoffer og olier, der både kan have en fødevarer- og teknisk anvendelse.

Visse dyr betragtes som fødevarer før behandling og fortæring, fx muslinger, østers og hummere.

Udmalket modermælk betragtes som en fødevarer. Kvindemælkscentraler på hospitaler er derfor fødevarer- og teknisk virksomheder.

## **Fødevarer virksomhed**

Fødevarer virksomheder er ethvert offentlig eller privat foretagende, som med eller uden gevinst for øje udfører en hvilken som helst aktivitet, der indgår som et hvilket som helst led i produktionen, tilvirkningen eller distributionen af fødevarer.

Primærproducenter, der opdrætter dyr til slagtning eller til mælke- eller ægproduktion, fiskere, jægere og folk, der samler svampe og andet i naturen, er altså fødevarer virksomheder.

Det samme gælder slagterier, mejerier, fiskevirksomheder, bryggerier, supermarkeder, kiosker, boder på markedspladser eller ved vejen.

Fødevarerforordningen, artikel 3, nr. 2

## **Gårdbutik**

Ved gårdbutik forstås en detailvirksomhed, der ligger på landet i tilknytning til en landejendom. Gårdbutik er således blot en dagligdagsbetegnelse for en butik, der ligger på landet i stedet for i byen. Der gælder de samme regler, uanset hvor en butik ligger.

## **Hjemmeslagtning og assistance til hjemmeslagtning**

Ved hjemmeslagtning forstås primærproducentens slagtning og slagtemæssige behandling af egne dyr til forbrug i egen husholdning på ejendomme, hvor dyrehold er tilladt. Kødet må altså ikke markedsføres.

Fødevarerloven, § 34

Se også ”Erhvervsmæssig assistance til hjemmeslagtning – fx slagtebusser”.

## **Ikke-letfordærlige fødevarer**

Se ”Letfordærlige fødevarer”.

## **Import og importør**

Se ”Indførsel”

## **Indførsel**

Indførsel er en samlebetegnelse for import af fødevarer fra tredjelande til Danmark og samhandel af fødevarer fra samhandelslande til Danmark.

Importør: En person eller virksomhed hjemmehørende i Danmark, som foranlediger indførsel af fødevarer.

Samhandel: Afsendelse af fødevarer fra en virksomhed i et andet samhandelsland til en bestemmelsesvirksomhed i Danmark.

Samhandelsland / samhandelsområdet: Et EU-land, Norge, Island, Liechtenstein, Andorra og San Marino. Schweiz er samhandelsland for animalske fødevarer og for visse ikke-animalske fødevarer. Færøerne er samhandelsland for fiskevarer og levende muslinger m.m.

Tredjelande: lande uden for samhandelsområdet.

### Restriktionsbekendtgørelsen, § 5

#### **Letfordærlige fødevarer**

Ved letfordærlige fødevarer forstås i denne vejledning fødevarer, som ved opbevaring ved stuetemperatur i løbet af kort tid:

- vil udvikle afvigende udseende, lugt eller smag, eller
- kan danne grobund for fremvækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer til et niveau, der kan være sundhedsskadeligt.

Ved kort tid forstås nogle få timer.

Som eksempler på letfordærlige fødevarer kan nævnes fersk kød, fersk fjerkrækød, visse kødprodukter, hakket kød og kødfars, herunder rå medisterpølse, ferske fiskevarer og fiskefars, letkonserverede fiskeprodukter, fiskehalvkonserves, konsummælk og visse typer konsummælksprodukter, fødevarer indeholdende creme, flødeskum eller fromage samt grønne salater, bønnespirer, snittede eller kogte grøntsager.

### Hygiejnebekendtgørelsen, bilag 3

#### **Markedsføring, salg eller levering**

Ved markedsføring forstås besiddelse af fødevarer med henblik på salg, herunder udbydelse til salg eller anden overførsel, som finder sted mod eller uden vederlag, herunder selve salget og distributionen og selve den overførsel, der sker på andre måder.

### Fødevarereforordningen, artikel 3, nr. 8

Lovgivningen bruger også ord som salg og levering. Disse ord er ikke nærmere defineret, men bruges med deres sædvanlige betydning om selve det at afsætte varer mod eller uden betaling.

#### **Mobile virksomheder eller midlertidige lokaler**

Ved mobile fødevareraktiviteter forstås fx pølsevogne, fiskebiler, ostebiler og iscykler. En mobil virksomhed kan stå samme sted hver dag, men den skal kunne flyttes for fx rengøring eller på-

fyldning af varer eller vand. Undtagelserne, der gælder for mobile virksomheder, gælder ikke for mobile slagterier (assistance til hjemmeslagtning eller autoriseret slagteri).

Midlertidige lokaler er fx telte eller markedsboder, der anvendes som fødevarevirksomhed.

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel III

### **Muslinger m.m.**

Ved muslinger m.m. forstås toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle.

Muslingebekendtgørelsen, § 2, stk. 2

### **Primærproducent**

Ved primærproducenter forstås landmænd, der opdrætter dyr til slagtning, mælkeproduktion eller ægproduktion, dyrker korn og andre afgrøder, fiskere, jægere og samlere af fx svampe i naturen.

Se også ”Primærproduktion” og ”Primærprodukter”.

### **Primærproduktion**

Primærproduktion er produktion, opdræt eller dyrkning af primærprodukter, herunder høst, malkning og husdyrproduktion før slagtning. Begrebet omfatter også jagt og fiskeri samt indsamling af vilde produkter.

Primærproduktion beskriver aktiviteter på produktionsstedet eller i tilsvarende produktionsled. Primærproduktionen omfatter ikke aktiviteter, som ændrer produktets karakter væsentligt.

Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 17

Se også ”Primærproducent” og ”Primærprodukter”.

### **Primærprodukter**

Primærprodukter er produkter fra primærproduktionen, herunder jordbrugs- og husdyrbrugsprodukter, samt produkter fra jagt og fiskeri.

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra b)

Se også ”Primærproducent” og ”Primærproduktion”.

### Vegetabilsk primærproduktion

Dyrkning af vegetabilske produkter som korn, frugter, grøntsager og urter, transport indenfor og opbevaring på produktionsstedet, pakning samt transport til en anden virksomhed, er primærproduktion.

### Animalsk primærproduktion

Opdræt af dyr og aktiviteter forbundet med dette, samt transport af levende dyr til et slagteri eller til et andet produktionssted, er primærproduktion.

Dyr kan i denne sammenhæng være fx svin, kvæg, får, heste, høns, ænder, strudse, kaniner, hjortedyr og snegle.

### Mælk og colostrum

Malkning og opbevaring af mælk og colostrum på produktionsstedet er primærproduktion.

Når rå mælk eller colostrum bliver indsamlet på produktionsstedet for at blive transporteret til en anden virksomhed, forlader det primærproduktionsleddet. Virksomheder, der indsamler rå mælk eller colostrum med henblik på opbevaring og markedsføring til videre forarbejdning, er altså ikke en del af primærproduktionsleddet.

### Æg

Produktion, indsamling og opbevaring af æg på produktionsstedet og den transport af æg, der foregår indenfor produktionsstedets områder.

Transport til en anden virksomhed er ikke en del af primærproduktionen, ligesom pakning af æg enten på produktionsstedet eller på en anden virksomhed heller ikke er omfattet af primærproduktionen.

### Fisk og levende muslinger m.m.

Fiskeri, håndtering af fisk og fiskevarer om bord samt transport til en anden virksomhed er primærproduktion. Det er dog en forudsætning, at håndteringen om bord ikke indebærer ændring af produkternes karakter.

Slagtning og rensning af fisk om bord i fiskefartøjet er del af primærproduktionen, men udskæring af fileter er ikke. Transport til en anden virksomhed kan være til en virksomhed i land eller et fryse- eller fabriksfartøj.

Produktion, opdræt og høst af fisk i akvakulturbrug og transport til en anden virksomhed er primærproduktion. Slagtning og rensning af fisk ved akvakulturbrug er ikke en del af primærproduktionen. Strygning af rogn i akvakultur betragtes som en aktivitet forbundet med primærproduktion.

Håndtering og opbevaring af fiskevarer om bord på fryse- og fabriksfartøjer betragtes ikke som primærproduktion.

Opdræt i akvakulturbrug og høst i naturen eller akvakulturbrug af muslinger m.m. samt transport af muslinger m.m. fra høststedet eller landingsstedet til et renseanlæg eller til et ekspeditionscenter er primærproduktion.

Omstrømning af muslinger m.m. betragtes som primærproduktion.

### Honning

Biavl og aktiviteter som fx indsamling, slyngning og indpakning af honning på produktionsstedet, også selvom bistaderne er placeret langt fra biavlerens lokaler, er primærproduktion.

Hvis biavlere blander honning med en eller flere andre fødevarer, fx nødder, kanel eller chili, er der tale om fremstilling af en sammensat fødevarer. Derfor er der ikke længere tale om primærproduktion, men om fødevarer i senere led end primærproduktion.

Aktiviteter udenfor biavlerens lokaliteter, fx indpakning af honning i en honningcentral, er ikke primærproduktion.

### Jagt

Jagt og udtagning af organer på vildtlevende vildt samt transport til en vildthåndteringsvirksomhed er primærproduktion.

Vildtlevende vildt forlader primærproduktionsleddet, når jægeren leverer vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed eller en anden virksomhed. Det betyder, at en jagers indsamling og opbevaring af vildtlevende vildt inden den endelige transport til behandlingsvirksomheden eller en anden virksomhed bliver betragtet som led i primærproduktionen.

Vildtdepoter er ikke primærproduktion. Se også hygiejnevejledningens afsnit 49.

### Andre primærprodukter

Indsamling af vilde svampe, bær, tang, snegle og andre produkter fra naturen samt transport til en virksomhed er primærproduktion.

### Eksempler på produkter, som ikke er primærprodukter:

Kød af husdyr, opdrættet vildt og vildtlevende vildt (vildt efter afhudning eller plukning eller efter opskæring) er ikke primærprodukter.

Saft presset af frugter, fx æbler, eller ost er ikke primærprodukter, selv om produktionen foregår på bedriften, hvor æblerne er dyrket, eller hvor mælken er malket fra dyrene.

### **Samhandel, samhandelsland og samhandelsområdet**

Se ”Indførsel”.

### **Slakteri**

Ved slagteri forstås en virksomhed, der slagter og slagtemæssigt behandler dyr, hvis kød er bestemt til konsum.

### Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, nr. 1.16.

Slakterier kan slagte og slagtemæssigt behandle alle typer dyr, fx svin, kvæg, får, geder, heste, fjerkræ, kaniner og opdrættet vildt. Slakterier kan også slagtemæssigt behandle vildt, når de samtidig er autoriseret som vildthåndteringsvirksomhed.

### **Specialprodukter**

Specialprodukter er forarbejdede animalske produkter, som er specielle for en producent eller gruppe af producenter, eller som er specielle for en egn. Det skal være forarbejdede animalske produkter, og det kan fx være pølser, som er krydret med en særlig krydderiblanding, fx slagterens egen blanding, eller fisk røget på en særlig måde, fx at fiskehandleren anvender en særlig træsort fra en bestemt lokalitet, eller det kan være en særlig egnsret. En egnsret kan være omfattet af betegnelsen garanterede traditionelle specialiteter, men behøver ikke være det.

Fersk kød, hakket kød, tilberedt kød, rå fiskevarer, rå mælk eller rå æg betragtes ikke som specialprodukter.

Produkter er ikke specialprodukter, blot fordi de er økologiske, omfattet af en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller af en beskyttet geografisk betegnelse.

### **Specificeret risikomateriale**

Se ”TSE, BSE, SRM”.

### **Speditører**

Ved speditører forstås virksomheder, som ikke har kontakt med fødevarer, men alene formidler kontakt mellem fødevarerproducenter, der ønsker varer transporteret, og transportører. Speditører kan også udfylde, underskrive og aflevere dokumenter på vegne af en fødevarerproducent ved præsentation af fødevarer til fx grænsekontrol og toldmæssige opgaver. Formidling af kontakt om transport er ikke et led i distributionen af fødevarer. Speditører er ikke fødevarerproducenter og skal ikke registreres.

### **SRM**

Se ”TSE, BSE, SRM”.

### **Stalddørssalg**

Stalddørssalg er, når primærproducenter, fx landmænd, frugt- og grøntavlere, fiskere, jægere og biavlere, sælger deres primærprodukter eller visse typer kød direkte til den endelige forbruger, dvs. en privatperson, der bruger fødevarerne i sin egen husholdning.

Man bruger også udtrykket ”stalddørssalg”, selvom salget sker fra en bod ved vejkanten, fra rælingen af en fiskerbåd osv.

Biavlere og jægere må sælge mindre mængder af honning og andre bi-produkter samt vildt til detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger. Salget til detailvirksomheder er ikke stalddørssalg, men fødevarerproducent under bagatelgrænsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, kapitel 2

Hygiejnebekendtgørelsen, kapitel 2

Frugt- og grøntavlere må sælge mindre mængder af forarbejdede produkter fremstillet ud fra deres egne primærprodukter, fx marmelade lavet af egne frugter eller bær, fra vejbod. Dette salg er ikke stalddørssalg, men fødevarer virksomhed under bagatelgrænsen.

### **Tredjelande**

Se ”Indførsel”.

### **TSE, BSE og SRM**

Transmissible Spongiforme Encephalopater (TSE) er en gruppe af dødelige hjernesygdomme, hvor Bovin Spongiform Encephalopati (BSE) også kendt som kogalskab og scrapie rammer henholdsvis kvæg og får/geder.

Specificeret Risiko Materiale (SRM) er de dele af slagtekroppen, der kan indeholde smitstoffer, hvis dyret er smittet med TSE eller BSE.

I TSE-forordningen findes en definition af SRM for de enkelte dyrearter.

TSE-forordningen

### **Uforarbejdede produkter**

Uforarbejdede produkter er defineret som fødevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, der fx er blevet adskilt, rensset, kølet, frosset og optøet.

Hygiejneforordningen, artikel 2, litra n)

Det betyder, at rå mælk, der er blevet fx rensset, filtreret, kølet, frosset eller centrifugeret, betragtes som et uforarbejdet produkt.

### **Vildtdepoter**

Et vildtdepot er et mellemlid mellem jæger og vildthåndteringsvirksomhed. Det er en virksomhed, som modtager nedlagt vildt direkte fra jægere med henblik på markedsføring til vildthåndteringsvirksomhed. Vildtdepotet kan også oplagre vildtet samt foretage eller forestå transporten af vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed.

### **Vildthåndteringsvirksomhed**

Ved en vildthåndteringsvirksomhed forstås en virksomhed, hvor nedlagt vildt og vildtkød behandles inden markedsføring af kødet.



Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 1.18.

### BILAG 3. SKABELON TIL DOKUMENTATION AF LEVERING FRA DETAILVIRKSOMHED TIL DETAILVIRKSOMHED

Detailvirksomheder må levere begrænsede mængder af fødevarer til andre detailvirksomheder uden at miste deres status som detailvirksomhed. Den enkelte detailvirksomhed skal dokumentere omfanget af sine leverancer til andre detailvirksomheder. Se afsnit 15. 2/3- og 1/3-reglen – detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder – registrering.

Denne skabelon beskriver de informationer, som dokumentation skal indeholde. Virksomheden kan vælge at anvende skabelonen eller udarbejde sit eget system.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 7

1	<b>Leverandørvirksomhed (navn, adresse)</b>		
2	<b>Ikke-animalske fødevarer</b>		
2.1	Modtagervirksomhed (navn, adresse)	Fødevarer (navn eller beskrivelse)	Værdi af fødevarer iht. faktura (kr.)
2.2			
2.3			
2.4			
2.5			
2.6	Total værdi af ikke-animalske fødevarer leveret til andre detailvirksomheder		
2.7	Total værdi af ikke-animalske fødevarer i regnskabsåret		
2.8	Forholdet ”værdi af ikke-animalske fødevarer leveret til andre detailvirksomheder / total værdi af ikke-animalske fødevarer i regnskabsåret” (2.6 / 2.7)		
3	<b>Animalske fødevarer – specialprodukter leveret til detailvirksomheder i Danmark</b>		
3.1	Modtagervirksomhed (navn, adresse)	Fødevarer (navn eller beskrivelse)	Værdi af fødevarer iht. faktura (kr.)
3.2			Mængde af fødevarer iht. faktura (kg)
3.3			
3.4			
3.5			
3.6	Total værdi og mængde af animalske specialprodukter leveret til detailvirksomheder i Danmark		
3.7	Mængde af animalske specialprodukter leveret til detailvirksomheder i Danmark i gennemsnit pr. uge i regnskabsåret		

<b>4 Forarbejdede animalske fødevarer leveret til detailvirksomheder i egen og tilstødende region</b>					
4.1	Modtagervirksomhed (navn, adresse)	Modtager-virksomhed ligger i Region	Fødevarer (navn eller beskrivelse)	Værdi af fødevarer iht. faktura (kr.)	Mængde af fødevarer iht. faktura (kg)
4.2					
4.3					
4.4					
4.5					
4.6	Total værdi og mængde af forarbejdede animalske fødevarer leveret til detailvirksomheder i egen og tilstødende region				
<b>5 Animalske fødevarer leveret til detailvirksomheder inden for 50 km grænsen</b>					
5.1	Modtagervirksomhed (navn, adresse)	Afstand til modtager-virksomhed (km)	Fødevarer (navn eller beskrivelse)	Værdi af fødevarer iht. faktura (kr.)	Mængde af fødevarer iht. faktura (kg)
5.2					
5.3					
5.4					
5.5					
5.6	Total værdi og mængde af animalske fødevarer leveret til detailvirksomheder inden for 50 km grænsen				
<b>6 Animalske fødevarer leveret til detailvirksomheder (3 + 4 + 5)</b>					
6.1	Total værdi og mængde af animalske fødevarer leveret til detailvirksomheder i regnskabsåret (3.6 + 4.6 + 5.6)				
6.2	Total værdi af animalske fødevarer i regnskabsåret				X
6.3	Forholdet ”værdi af animalske fødevarer leveret til andre detailvirksomheder / total værdi af animalske fødevarer i regnskabsåret” (6.1 / 6.2)				
6.4	Mængde af animalske fødevarer leveret til detailvirksomheder i gennemsnit pr. uge i regnskabsåret				

Skabelonen er opdelt i 6 afsnit:

- I afsnit 1 kan virksomheden skrive sit navn og sin adresse.
- Afsnit 2 er beregnet til, at virksomheden opgør værdien af sine leverancer af ikke-animalske fødevarer til andre detailvirksomheder. Virksomheden kan desuden angive værdien af den totale omsætning af ikke-animalske fødevarer og udregne forholdet mellem værdien af leverancer til andre detailvirksomheder og den totale omsætning af ikke-animalske fødevarer. Dette forhold må højst udgøre 2/3.
- Afsnittene 3-6 er beregnet til, at virksomheden opgør værdien og mængden af sine leverancer af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder. Mængden af leverancer til andre detailvirksomheder må højst udgøre 1.500 kg. Virksomheden kan desuden angive værdien af den totale omsætning af animalske fødevarer og udregne forholdet mellem værdien af leverancer til andre detailvirksomheder og den totale omsætning af animalske fødevarer. Dette forhold må højst udgøre 1/3.

I afsnittene 2-5 er der i hvert afsnit afsat plads til fire leverancer. Virksomheden kan øge antallet af rækker, så der bliver plads til det faktiske antal af leverancer inden for hvert afsnit.

I afsnit 3 kan virksomheden opgøre værdien og mængden af leverancer af specialprodukter til andre detailvirksomheder i Danmark. I afsnit 4 kan virksomheden opgøre værdien og mængden af leverancer af forarbejdede animalske fødevarer til andre detailvirksomheder i egen og tilstødende region. I afsnit 5 kan virksomheden opgøre værdien og mængden af leverancer af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder inden for 50 km grænsen. Endelig kan virksomheden i afsnit 6 opgøre den samlede værdi og mængde af leverancer af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder.

I afsnittene 3-5 er det væsentligt, at virksomheden på forhånd gør sig klart, hvordan den vil fordele specialprodukter, andre forarbejdede produkter og ikke-forarbejdede animalske fødevarer. For i størst muligt omfang at benytte muligheden for at levere specialprodukter uden for 50 km grænsen samt egen og tilstødende region, kan det være en fordel for virksomheden kun at registrere de specialprodukter, som leveres længere væk i afsnit 3 – specialprodukter er jo animalske fødevarer og forarbejdede animalske fødevarer og må derfor gerne registreres i afsnittene 4 og 5, når leverancen ligger inden for de grænser.

## **Forarbejdning**

Forarbejdning af fødevarer er enhver behandling, der fører til en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer. Forarbejdning fører til et forarbejdet produkt.

Hvis varmebehandling, røgning, saltning, modning m.v. ikke resulterer i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, er resultatet ikke en forarbejdet fødevarer. Modnet oksekød (fx 14 dage i kølerum) er stadig fersk oksekød. Det er ikke blevet til et kødprodukt, da det ikke er forarbejdet

## **Specialprodukter**

Specialprodukter er forarbejdede animalske produkter, som er specielle for en producent eller gruppe af producenter, eller som er specielle for en egn. Det skal være forarbejdede animalske produkter, og det kan fx være pølser, som er krydret med en særlig krydderiblanding, fx slagterens egen blanding, eller fisk røget på en særlig måde, fx at fiskehandleren anvender en særlig træsort fra en bestemt lokalitet, eller det kan være en særlig egnstret. En egnstret kan være omfattet af betegnelsen garanterede traditionelle specialiteter, men behøver ikke være det.

Fersk kød, hakket kød, tilberedt kød, rå fiskevarer, rå mælk eller rå æg betragtes ikke som specialprodukter.

Produkter er ikke specialprodukter, blot fordi de er økologiske, omfattet af en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller af en beskyttet geografisk betegnelse.