



Kom godt i gang med din fødevarevirksomhed
For detailvirksomheder

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
DK-2600 Glostrup
Tel +45 72 27 69 00
www.fvst.dk

September 2020

 **Miljø- og Fødevareministeriet**
Fødevarestyrelsen

Indhold

Kom godt i gang med din fødevarevirksomhed	2
Kontrol og vejledning af din virksomhed	3
Egenkontrol & risikoanalyse	4
Personlig hygiejne	5
Indretning af virksomheden	5
Tilberedning og opbevaring af fødevarer	6
Skadedyrsikring af din virksomhed	7
Tilsætningsstoffer	7
Farlige fødevarer, tilbagekaldelse og tilbagetrækning af fødevarer	8
Modtagelse af varer og sporbarhed	9
Mærkning og markedsføring af fødevarer	9
Økologi	10
Import og samhandel	10
E-handel	11
Anmeld ejerskifte, ophør og ændringer vedr. aktiviteter og CVR-nr.	11



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Kom godt i gang med din fødevarevirksomhed

Der er en lang række ting, der skal være på plads, når du vil åbne din egen fødevarevirksomhed.

I denne pjece guider vi dig igennem de vigtigste forhold, du skal have styr på, for at din virksomhed lever op til fødevarelovgivningen, får en høj fødevaresikkerhed og ikke gør dine kunder syge.

Pjecen er bygget op, så du kan vælge at læse den fra start til slut eller blot læse om de emner, der er relevante for dig og din virksomhed.

Det er dog ikke alle fødevareregler, der er nævnt i denne pjece. Derfor anbefaler vi også, at du udover at læse denne pjece orienterer dig på fvst.dk for mere uddybende information om lovgivningen, som er særlig relevant for netop din virksomhed.



Kontrol og vejledning af din virksomhed

Det er Fødevestyrelsens opgave at kontrollere, at fødevarerlever op til reglerne i fødevarerlovningen. Vi kontrollerer eksempelvis håndtering af fødevarer, rengøring, mærkning og information, egenkontrol mv. Det er forskelligt, hvor hyppigt vi kommer på kontrol og hvilken type kontrol, vi udfører. Det afhænger bl.a. af din virksomheds aktiviteter.

Kontrolbesøg – starthjælp og senere kontrolbesøg

Når du har registreret din fødevarerlever op, bliver du kontaktet af Fødevestyrelsen. Hvis din virksomhed kun har begrænsede aktiviteter i forhold til fødevarer, ringer vi til dig og vejleder dig om dit ansvar, så du kan overholde reglerne, og hvor du kan finde mere information. De fleste fødevarerlever op får dog et første kontrolbesøg inden for en måned – et besøg, vi kalder starthjælp.

Hvis din virksomhed skal have et start-hjælpsbesøg, bliver du kontaktet af en tilsynsførende fra Fødevestyrelsen, så I kan aftale, hvornår det passer bedst, at vi kommer på et starthjælpsbesøg. Ved første kontrolbesøg har vi afsat god tid til at vejlede om reglerne på fødevarerområdet og til at fortælle, hvad du som virksomhed kan forvente af dit samarbejde med Fødevestyrelsen.

De efterfølgende kontrolbesøg vil som udgangspunkt være uanmeldte. Her kontrollerer vi først og fremmest, om din virksomhed lever op til fødevarerlovningen. Vi kontrollerer ikke alle regler hver gang. Vi vælger, hvad vi skal kontrollere, ud fra hvad der er mest relevant for din virksomhed.

Kontrolrapport

Efter kontrolbesøget får du en kontrolrapport med resultaterne og en angivelse af, hvilken smiley du har fået. Rapporten skal hænge synligt ved alle kundeindgange til din virksomhed, og vi offentliggør den på findsmiley.dk. Hvis du har en hjemmeside, skal der være link til de seneste 4 rapporter på findsmiley.dk, eller de skal vises direkte på din hjemmeside. Du kan se, hvordan du gør på www.findsmiley.dk. Du kan altid hente din kontrolrapport på findsmiley.dk eller finde den under 'Min Side' på www.fvst.dk, hvis du skulle miste den eller har brug for flere eksemplarer.

Læs mere om Smileyordningen: www.findsmiley.dk

Bestilt vejledning

Hvis du har brug for mere vejledning, fx inden du starter din virksomhed, kan du bestille vejledning mod betaling.

Ved et vejledningsbesøg kommer en af Fødevestyrelsens tilsynsførende ud til din virksomhed, og I kan sammen drøfte emner inden for fødevarerlovningen, som du selv har valgt. Vi kan ikke vejlede om konkrete problemstillinger, og vejledningen kan ikke bruges til godkendelse af fx etiketter, recepter eller økologirapporter.

Overtrædelse af regler

Det er virksomhedens ansvar, at overholde fødevarereglerne. Hvis din virksomhed overtræder reglerne, får den en sanktion. En sanktion kan fx være:

- En indskærpelse: Det indskærpes, at du skal overholde en konkret regel.
- Et forbud: Vi forbyder dig at gøre noget specifikt.
- Et påbud: Vi stiller krav om, at du gør noget konkret fx at destruere nogle varer, der ikke er sporbarhed på.
- En administrativ bøde: Hvis du erkender overtrædelsen og betaler en administrativ bøde, kan du undgå, at din sag bliver meldt til politiet.
- En politianmeldelse: Vi anmelder forhold i virksomheden til politiet.

Hvis din virksomhed får en sanktion, kommer vi på to opfølgende kontrolbesøg, som din virksomhed skal betale for.

Egenkontrol & risikoanalyse

Du skal have et system til løbende at sikre, at dine varer er i orden, så din virksomhed overholder fødevarerlovgevingen, og folk ikke bliver syge. Det system kaldes egenkontrol.

Et egenkontrolprogram består af:

- 1 Risikoanalyse
- 2 Skriftlige procedurer for egenkontrol
- 3 Dokumentation

Risikoanalyse

Alle virksomheder skal starte med at lave en skriftlig risikoanalyse. Den er fundamentet for din egenkontrol.

En risikoanalyse er en gennemgang af sammenhængen mellem:

- Virksomhedens fødevareraktiviteter
- Risici forbundet med aktiviteterne – dvs. hvor det kan gå galt, så fødevarerne kan blive farlige
- Styringsmuligheder – dvs. en beskrivelse af, hvad din virksomhed kan gøre for at forebygge at noget går galt, så fødevarerne bliver farlige.

Risikoanalysen giver dig et overblik over hvilke risikofaktorer, der er nødvendige at styre. Graden af styring skal sikre fødevarerens sikkerhed. Styring kan ske via

kritiske kontrolpunkter og gode arbejdsgange. Kritiske kontrolpunkter kan være opvarmning og nedkøling af fødevarer, temperatur ved opbevaring eller styring af kemiske forureninger.

Skriftlige procedurer for egenkontrol

I egenkontrolprogrammet beskriver du, hvordan du vil føre den løbende egenkontrol, som er nødvendig for, at der er styr på de områder i din virksomhed, der har stor betydning for fødevarerens sikkerhed. Din risikoanalyse har givet dig overblik over de kritiske kontrolpunkter, som kræver skriftlige procedurer i dit egenkontrolprogram.

Gode arbejdsgange som fx rengøring, vedligeholdelse og skadedyrssikring skal ikke nødvendigvis skrives ned, men du og dine medarbejdere skal kunne redegøre for dem. Det kan være en fordel at skrive gode arbejdsgange ned i virksomheder med flere medarbejdere.

Hvis din risikoanalyse viser, at du ikke har kritiske kontrolpunkter, vil risikoanalysen

ofte være det eneste, der behøver være skriftlig i forbindelse med egenkontrollen. Det gælder fx for værtshuse og apoteker.

Dokumentation

Du skal dokumentere, at din virksomhed følger de skriftlige procedurer for egenkontrol.

Et eksempel kan være, at din virksomhed tjekker opbevaringstemperaturen i dit kølerum dagligt, og at du én gang om ugen dokumenterer det i et skema.

En vigtig del af dokumentationen for, at din virksomhed har udført egenkontrol, er fx også, at du kan vise, hvad du har gjort for at rette op på afvigelser, som du har konstateret ved din egenkontrol, eller som en af vores tilsynsførende har konstateret ved kontrol.

Sørg for, at risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation altid befinder sig i din virksomhed, og lav dit egenkontrolprogram så enkelt, at alle medarbejdere i virksomheden ved, hvad de skal gøre.

Læs mere om skriftlig egenkontrol **HER**



Læs mere om gode arbejdsgange **HER**



Få mere viden om egenkontrol **HER**



Læs mere om brug af branchekode **HER**



Hjælp til dit egenkontrolprogram

Som fødevarerens virksomhed kan du hente hjælp til din egenkontrol og dit egenkontrolprogram i en branchekode. En branchekode fungerer som en skabelon til egenkontrolprogram for virksomheder i den pågældende branche.

Du kan også få hjælp af en ekstern konsulent fra et af de firmaer, som hjælper med at udarbejde egenkontrolprogrammer



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Personlig hygiejne

For at din virksomhed kan leve op til fødevarer sikkerheden, skal du og dine medarbejdere have en god personlig hygiejne.

Du skal blandt andet:

- Sikre, at personalet altid har en god personlig hygiejne og har rent arbejdstøj på.
- Sørge for, at syge medarbejdere bliver hjemme og være ekstra opmærksom på hygiejnen, når medarbejderne har syge familiemedlemmer, eller selv har været syge.
- Sikre, at alle medarbejdere, som håndterer fødevarer, har fået den nødvendige instruktion eller uddannelse.

Indretning af virksomheden

Du skal have lokaler, der har en passende størrelse, og som er indrettet og udformet, så de passer til de aktiviteter, du har i virksomheden. Det skal være nemt at holde rent, og du skal indrette produktionen, så du undgår, at bakterier kan overføres mellem fødevarer eller fra personer til fødevarer.

Det gør du bl.a. ved at:

- Sikre, at alle overflader er glatte og lette at rengøre. Det gælder fra gulv til loft.
- Sikre, at der er nok vaske til blandt andet vask af hænder, vask af fødevarer og til opvask.
- Sørge for, at der er separat og let tilgængelig håndvask forsynet med rindende koldt og varmt vand samt sæbe og engangsaføringsmidler såsom papirhåndklæder, håndklæderuller eller lufttørre.
- Sikre, at der ikke er direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor du håndterer og opbevarer fødevarer samt udstyr, emballage og arbejdstøj.
- Placere forrum i direkte forlængelse af toiletet. Forrummet må kun fungere som en sluse eller en gang.
- Sikre, at der altid er en håndvask på toiletet eller i forrummet.
- Vær opmærksom på at den samme vask kan bruges til både fødevarer og opvask, men de to aktiviteter skal kunne foregå tidsmæssigt adskilt.

Tilberedning og opbevaring af fødevarer

Det er vigtigt at tilberede og opbevare fødevarerne korrekt. Du skal bl.a. sikre en god rækkefølge under tilberedningen af fødevarer, så der ikke overføres bakterier mellem fødevarerne, som kan gøre dine kunder syge.

Det gør du ved at:

- Adskille rent og urent, fx holde grøntsager med jord på adskilt fra vaskede grøntsager - og holde affald adskilt fra fødevarer.
- Holde rå og spiseklare fødevarer adskilt, fx rå kød adskilt fra pålæg og salat.
- Sikre en grundig opvarmning af maden og hurtig nedkøling.
- Sikre, at fødevarerne opbevares ved den rigtige temperatur.
- Undgå forkert håndtering og tilberedning af fødevarerne, så der opstår risiko for dannelse af giftstoffer, fx dannes det kræftfremkaldende stof akrylamid, når pomfritter bliver stegt ved høj temperatur og i for lang tid.

- Være opmærksom på, om de materialer, der er i kontakt med dine fødevarer, er beregnet til kontakt med fødevarer. Det gør du ved at se efter mærkning på materialet, fx 'glas og gaffelsymbolet' og ved at følge producentens brugsanvisning af fødevarekontaktmaterialet. Hvis materialerne ikke er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer, kan det føre til afsmitning af uønskede kemiske stoffer og afsmag i maden. Derudover skal du kunne dokumentere, hvor du får materialerne fra.

Buffet

Hvis du har buffet i din virksomhed, skal du være særlig opmærksom på følgende:

- At du selv eller en medarbejder løbende holder øje med buffeten eller selvbetjeningsmontren.
- At fødevarerne i buffeten eller selvbetjeningsmontren beskyttes mod bakterier fra kunder og omgivelser, fx ved brug af langt serveringsbestik.
- At kolde henholdsvis varme retter ikke står på buffeten ved forkert temperatur eller i for lang tid, så bakterier kan vokse i maden.

Læs mere på fødevarekontaktmaterialer **HER**



Læs mere om kemiske forureninger i fødevarer **HER**



Læs mere i hygiejnevejledningen **HER**



Læs mere om fødevarerhygiejne og tilberedning **HER**



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen



Skadedyrsikring af din virksomhed

Skadedyr kan overføre sygdomme til fødevarer og gøre fødevarerne farlige at spise. Derfor er det vigtigt, at du sikrer din virksomhed mod skadedyr.

Du skal blandt andet:

- Sikre, at der ikke kan komme skadedyr såsom mus, rotter, møl og fluer gennem fx døre, vinduer og afløb i din virksomhed.
- Bekæmpe skadedyr, når du opdager dem i din virksomhed. Det gør du bl.a. ved at søge hjælp hos et skadedyrsfirma. Kontakte kommunen, hvis du konstaterer rotter.
- Har du solgt varer, som du tror, rotter eller mus kan have været i berøring med, skal du overveje, om varerne skal tilbagetrækkes/tilbagekaldes og kontakte Fødevarestyrelsen.

Tilsætningsstoffer

Tilsætningsstoffer er en stor gruppe meget forskellige stoffer med hver sin egenskab, som fx kan forlænge holdbarheden, give en bestemt farve eller ændre konsistensen typisk ved, at man tilsætter fx farve, stabilisatorer, konserveringsmidler mm.

Mange tilsætningsstoffer kan købes som alm. ingredienser, men det er vigtigt, at du forholder dig til brugen af dem.

Du må kun bruge godkendte tilsætningsstoffer, og der er særlige regler, som skal sikre, at tilsætningsstoffer kun bruges, så det er sundhedsmæssigt forsvarligt. Det er din virksomheds ansvar, at disse regler overholdes. Alle godkendte tilsætningsstoffer findes i EU-databasen.

Eksempler på tilsætningsstoffer, som ofte bruges er: Farve til kager, kulør til saucer, konserveringsmidler til marmelade.

Læs mere om
tilsætningsstoffer **HER**



Farlige fødevarer, tilbagekaldelse og tilbagetrækning af fødevarer

Du har ansvaret for, at de fødevarer, du sælger eller donerer, ikke er farlige. Det vil sige, at de hverken er sundhedsskadelige eller uegnede til at spise for mennesker

Hvis nogle af dine fødevarer har forårsaget sygdom eller mistænkes for at være sygdomsfremkaldende, skal du:

- Hurtigst muligt tilbagetrække fødevaren, hvis du har solgt den til andre virksomheder. Det gør du ved at fjerne alle produkter fra salgsområdet og blokere dem på lageret samt orientere dine aftagere og din eventuelle leverandør om tilbagetrækningen.
- Hvis du har solgt til forbrugere, skal du hurtigst muligt tilbagekalde fødevaren. Det gør du ved at informere forbrugerne typisk via direkte kontakt, pressemeddelelse eller opslag i

butikken. Fødevestyrelsen vil også i nogle tilfælde udsende en nyhed om tilbagekaldelsen på www.fvst.dk

- Du skal hurtigst muligt kontakte Fødevestyrelsen på tlf. 72 27 69 00, hvis du skal tilbagekalde eller tilbagetrække en fødevare. Vi vil vejlede dig om, hvad du skal gøre.
- Du skal kunne dokumentere, hvad du har gjort i forbindelse med tilbagekaldelsen eller tilbagetrækningen - brug dit egenkontrollsystem til at skrive ned, hvad du har gjort. Fødevestyrelsen kan komme på kontrol i forbindelse med en tilbagekaldelse.

Hvis en af dine leverandører trækker en fødevare tilbage, skal du:

- Straks stoppe med at bruge eller sælge eller donere fødevaren.
- Straks tilbagetrække eller tilbagekalde varen, alt efter om du har solgt den videre til andre virksomheder eller forbrugere.
- Du skal kunne dokumentere, hvad du har gjort i forbindelse med tilbagekaldelsen eller tilbagetrækningen - skriv det ned i dit egenkontrollsystem. Fødevestyrelsen kan komme på kontrol i forbindelse med en tilbagetrækning.

Læs mere om tilbagetrækning af en fødevare i tilbagetrækningsvejledningen **HER**



Modtagelse af varer og sporbarhed

Du må som hovedregel kun modtage varer fra registrerede og autoriserede fødevarer virksomheder. Dog må du gerne modtage bær, svampe o.l. fra samlere eller honning fra biavlere.

Du skal blandt andet:

- Dokumentere, hvor du får dine varer fra, og hvem du leverer til. Dette er med til at sikre, at fødevarer, der er ulovlige eller farlige, hurtigt kan trækkes tilbage fra markedet.
- Sørge for, at dokumentationen for, hvor varerne kommer fra, og hvem de skal leveres til (sporbarhed), altid er tilgængelig og kan vise følgende information:
 - Hvem har solgt varen
 - Hvem har købt varen
 - Tydelig identifikation af varen
 - Mængde
 - Dato.

- Spørge samlere, hvor de har samlet bær, svampe o.l. og skrive det ned.
- Selv have tilstrækkelig viden til at sikre, at planter og svampe fra private samlere ikke er giftige.

Du kan sikre sporbarhed ved fx at gemme fakturaer og følgesedler. En kassebon fra et supermarked er ofte ikke tilstrækkelig dokumentation, da køberidentifikation mangler.

Mærkning og markedsføring af fødevarer

Når du markedsfører en fødevarer, er det dit ansvar, at den er mærket korrekt og på et letforståeligt sprog. Mærkningen af fødevarer skal sikre, at forbrugerne får de nødvendige oplysninger om fødevareren, fx oplysninger om ingredienser, næringsindhold, allergener, holdbarhed og oprindelse.

- Obligatoriske oplysninger på en fødevarer skal være mærket på dansk eller et andet sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk. Fx kan det i nogen tilfælde være nok, at det står på et nordisk sprog.
- Færdigpakkede fødevarer skal mærkes med bl.a. kontaklinformation, varebetegnelse, ingrediensliste, allergener, nettovægt, holdbarhed og næringsdeklaration.
- For ikke-færdigpakkede fødevarer skal du som minimum skriftligt (fx ved skilt i butikken) gøre forbrugeren opmærksom på, at de på forespørgsel kan få oplysninger om indhold af ingredienser, som kan fremkalde allergiske reaktioner (såkaldte allergene ingredienser).
- I nogle tilfælde skal der angives mængde af en eller flere ingredienser, fx når en ingrediens indgår i varebetegnelsen, eller ingrediensen er fremhævet i ord eller billeder på mærkningen. Fx mørbradgrøde, hvor mængden af mørbrad skal fremgå af mærkningen.

- Du skal være opmærksom på, at der desuden findes særlige mærkningsregler for en lang række fødevarer, fx kød, oliven olie, fisk, frosne og dybfrosne varer samt vin og alkohol.

Derudover skal du sikre, at du ikke vildleder dine kunder om fødevarerne ved mærkning, annoncering m.v.:

- Det skal kunne begrundes eller dokumenteres, når der står fx "frisk", "ny", "ægte", "hjemmelavet", "gammeldags", eller at det stammer fra et bestemt område, egn eller land.
- Du kun må reklamere med, at dine produkter har særlige sundheds- eller ernæringsmæssige egenskaber, som fx at 'Protein bidrager til normal muskelfunktion' eller 'mindsker træthed', hvis de anvendte anprisninger er godkendte og opfylder betingelserne i anprisningsforordningen.
- Det er ikke tilladt at "sygdomsanprise" dvs. påstå, at en fødevarer har positiv indvirkning på sygdomme.

Læs mere om sporbarhed **HER**



Læs mere om mærkning og markedsføring **HER**



Læs mere om sundheds- og ernæringsanprisninger **HER**



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Økologi

Økologiske fødevarer skal være produceret efter særlige regler, som er statskontrolleret. Hvis din virksomhed vil forarbejde, pakke, mærke eller importere økologiske fødevarer, skal det registreres hos Fødevarestyrelsen.

Når dine økologiske fødevarer skal registreres, skal du vedhæfte beskrivelser og egenkontrolprocedurer for dine økologiske aktiviteter. Ud fra det laver Fødevarestyrelsen en såkaldt økologirapport, som sikrer, at de økologiske fødevarer kontrolleres korrekt. Du må første starte de økologiske aktiviteter, når du har fået

din økologirapport. Herefter må du markedsføre dine økologiske fødevarer.

Du må godt sælge færdigpakkede økologiske fødevarer som fx økologisk mælk og frugt og grønt uden at være omfattet af økologikontrollen. Du må også i nogle situationer skilte med markedsføringsø'et uden at være økologikontrolleret.

Læs mere om økologi **HER**



Import og samhandel

Hvis du selv står for at indføre fødevarer fra udlandet til Danmark, fx hvis du køber vin direkte fra et vinhus i Frankrig eller fiskevarer fra Seychellerne for at sælge i Danmark, skal du sikre, at fødevarerne lever op til de danske fødevareregler, så fødevarerne er sikre og mærket korrekt.

Du skal sikre, at de fødevarer, du får fra andre lande, lever op til de danske fødevareregler, så fødevarerne er sikre og mærkes/er mærket korrekt.

Du skal blandt andet:

- Være registreret som fødevarevirksomhed med import, inden fødevarerne ankommer til Danmark.

- Kunne dokumentere, at fødevarerne opfylder de samme krav til fremstilling og sikkerhed, som stilles til tilsvarende produkter produceret i Danmark.
- På forhånd anmelde import af fødevarer til Fødevarestyrelsen, hvis fødevareren er underlagt krav om grænsekontrol. Det kan fx være kød og animalske produkter eller svampe og nødder fra bestemte lande.

Læs mere om import **HER**





E-handel

Hvis du sælger dine fødevarer til forbrugerne via internettet, fx en hjemmeside eller en app, gælder som udgangspunkt de samme regler, som hvis du fx har en fysisk butik eller restaurant.

I forhold til mærkning af fødevarer gælder det dog, at oplysninger om fx holdbarhedsdato for fødevarer først skal oplyses ved leveringen af fødevarer, idet holdbarhedsdatoen knytter sig til en konkret fødevarer og derfor ikke er kendt, når forbrugeren bestiller en fødevarer på nettet.

Læs mere om e-handel [HER](#)



Læs mere om registrering og autorisation af fødevarer-virksomhed: [HER](#)



Du anmelder væsentlige ændringer /ejerskifte /ophør: [HER](#)



Oplysninger om din virksomhed er også brugbare for dig selv. På Fødevarerstyrelsens hjemmeside under 'Min Side' kan du fx få et overblik over dine regninger: [HER](#)



Anmeld ejerskifte, ophør og ændringer vedr. aktiviteter og CVR-nr.

Fødevarerstyrelsen tilrettelægger kontrollen efter de oplysninger, vi har om din virksomhed. Du har selv ansvar for, at vi har korrekte og opdaterede oplysninger om din virksomhed.

Du skal anmelde:

- Ændringer af CVR-nummer
- Ejerskifte
- Ophør.

Hvis du ikke anmelder ophør, kan du blive opkrævet for kontrolbesøg, gebyrer og afgifter. Dette gælder også, selv om din virksomhed er lukket.

Du skal også anmelde væsentlige ændringer af aktiviteter i din fødevarer-virksomhed.

Væsentlige ændringer er fx, hvis du begynder at sælge kølevarer, når du ikke tidligere har solgt kølevarer.