

Tilsynsfrekvensvejledninger for 2003, 2004 og 2005

Vejledning om tilsynsfrekvenser i fødevarer virksomheder m.v. (2003)

(til fødevareregionerne)

Kapitel 1

Formål og anvendelse

§ 1. Vejledningens formål er at sikre, at fødevareregionerne følger ensartede principper for tilsyn med fødevarer virksomheder, der er autoriseret, godkendt, registreret eller har anmeldte aktiviteter i henhold til autorisationsbekendtgørelsens §§ 6, 10, 11, 12, 14, 20 og 21.

Stk. 2. Vejledende frekvenser udgør et operationelt værktøj for fødevareregionerne til fastlæggelse af kontrolaktiviteten på den enkelte virksomhed. De fastlagte intervaller for tilsynsfrekvenser for de forskellige virksomhedstyper vil endvidere give fødevareregionerne en ramme for kontrolaktiviteterne, som medvirker til at sikre ensartet praksis på landsplan.

Kapitel 2

Tilsynsfrekvenser

§ 2. De vejledende tilsynsfrekvenser dækker tilsyn, hvor der kontrolleres regler i henhold til fødevarerlovgivningen og udarbejdes en kontrolrapport. Normalt udarbejdes der ikke en kontrolrapport ved besøg, hvor der udelukkende foretages prøveudtagning, plombering af transportmateriale eller udstedes certifikater.

§ 3. Tilsynsfrekvensen for den enkelte fødevarer virksomhed skal fastsættes en gang årligt med udgangspunkt i de vejledende frekvenser og ud fra en faglig vurdering og ressourcemæssig prioritering samt ud fra fødevarerregionens konkrete vurdering i relation til hver enkelt virksomhed. Der skal ligeledes tages udgangspunkt i det faktum, at alle fødevarer virksomheder i henhold til egenkontrolbekendtgørelsen skal udføre egenkontrol. Tilsynsfrekvensen skal således fastsættes ud fra en behovsorienteret vurdering.

Stk. 2. Erfaringer fra tidligere tilsyn, prøveresultater og fra vurderinger af virksomhedens egenkontrol udgør grundlaget for fødevarerregionens vurdering af virksomheden. Det kan være nødvendigt at ændre tilsynsfrekvensen på en virksomhed i løbet af året, f.eks. som følge af ejerskifte eller ændringer i virksomhedens produktion.

Stk. 3. Hvis en virksomhed har tilladelse til særlige aktiviteter som f.eks. markedsordninger, økologi, import, fjernelse af specificeret risikomateriale eller andet, skal der tages hensyn til det ved fastsættelse af tilsynsfrekvensen.

§ 4. Virksomheder skal som minimum have 1 tilsyn pr. år, bl.a. med henblik på at gennemgå den enkelte virksomheds egenkontrollsystem regelmæssigt. For virksomheder uden egenkontrol kan det være nødvendigt at sætte frekvensen højere.

Stk. 2. Virksomheder, der fremstiller materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, og som hovedsageligt sælger direkte til den endelige forbruger (detail), og malkekvæghold (primærproduktion af mælk) skal som minimum have 1 tilsyn hvert andet år.

Kapitel 3

Kategorisering af virksomheder

§ 5. Bilagets inddeling af virksomhederne i engros med og uden tilvirkning, detail og primærproduktion følger autorisationsbekendtgørelsen.

§ 6. I bilaget anvendes følgende definitioner:

- 1) Ved »daglig ved produktion« forstås, at der foretages et tilsyn pr. dag på de dage, hvor der produceres.
- 2) Ved »tilstede under produktionen« forstås, at tilsynspersonale er tilstede hele tiden, når der produceres.

Kapitel 4

Ikrafttræden

§ 7. Vejledningen træder i kraft den 1. januar 2003.

Stk. 2. Samtidig ophæves vejledning om tilsynsfrekvenser af 1. januar 2001.

Fødevarerdirektoratet, den 6. december 2002

Lisbet Nielsen

Oversigt over tilsynsfrekvenser 2003

Engrosvirksomheder med tilvirkning	Branchenr i ScanJour	Vejl. tilsynsfrekvens
Aromaer, tilsætningsstoffer, kulturer og enzymer	246300	2 - 4
Bryggerier	159600	2 - 4
Brødfabrikker	158110	2 - 4
Rug- og franskbrød, boller		
Chokolade- og sukkervarefabrikker	158400	2 - 4
Bolsjer, chokolade		
Dagbåde med kogning af rejer ombord (rejekogere)	0501C	1 - 2
Fabriksfartøjer	0501A	1 - 2
Fabriksfartøjer alene med fryse- og frostlagring	0501B	1 - 2
Fiskeproduktvirksomheder (f.eks. hermetik-, fars- og filetfab.)	152010	4 - 6
Tilvirkning af fiskeprodukter, herunder gravning, udskæring og filetering af fisk og konservering af fisk, krebs og bløddyr ved frysning, tørring, i saltlage eller på dåse.		
Fiskeproduktvirksomheder, røgning og saltning	152020	4 - 6
Fjerkræslagterier (eksport)	151200	Tilstede under produktionen
Frugt og grønsager, forarbejdning og konservering	153A	2 - 4
Kartoffelskrællerier, snitning af frugt og grønt, tilvirkning af saft, marmelade, dybfrost og konserver		
Frysehuse (med indfrysning), kød (erhvervsmæssig frysning)	631200C	Dagligt ved produktion
Hakket- og tilberedt kødvirksomheder (eksport)	1513E	Dagligt ved produktion
Hakket- og tilberedt kødvirksomheder (hjemmemarked)	1513F	4 - 6
Honning, (Honningcentraler)	158900C	2 - 4

(Biavlere er primærproducenter)		
Industrigasser	241100	1 - 2
Kager med creme, sandwich, (smørrebrød, sandwich, flødekager)	158200A	4 - 6
Kager og kiks (formkager og småkager)	158200	2 - 4
Konsumis (også ikke mælkebaseret is)	155200	4 - 6
Kreaturslagterier (eksport)	151120	Tilstede under produktion en
Krydderimøller, tilvirkning af smagspræparater mv. Tilvirkning, herunder blanding af krydderier, eddike, soja. (Aromastoffer placeres under 246300 Aromaer, tilsætningsstoffer)	158700	2 - 4
Kødproduktvirksomheder	1513B	6-8
Maltfabrikker	159700	2 - 4
Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer Producenter af plast, glas og keramik m.m.	212100	1 - 2
Margarinefabrikker mv.	154300	2 - 4
Mayonnaise, remoulade, dressing, ketchup,	158700A	4 - 6
Mejerier (tilvirkning af konsummælk, smør, ost og mælkekonserves) Alle former for mejerier	155110	4 - 6
Mineralvandsfabrikker mv.	159800	2 - 4
Mølleriprodukter, stivelse og stivelsesprodukter (mel, gryn og kerner, morgenmadscerealier, kartoffelmel)	156A	2 - 4
Nødder og nøddeprodukter	158900B	2 - 4
Næringsstofpræparater og kosttilskud Vitaminer, kosttilskud med og uden tilsatte næringsstoffer	158910	2 - 4
Olier og fedtstoffer (vegetabiliske og animalske) Oliemøller, olieraffinering	154A	2 - 4
Opskæringsvirksomheder (eksport)	1513A	Dagligt ved produktion

Opskæringsvirksomheder (hjemmemarked)	1513D	4 - 6
Osteudskæringsvirksomheder	155110A	2 - 4
Pastaprodukter og lignende varer	158500	2 - 4
Også frisk pasta		
Salatfabrikker	158900D	6 - 8
Svineslagterier (eksport)	151110	Tilstede under produktion en
Slagterier (hjemmemarked) (alle dyrearter)	151A	Dagligt ved produktion
Spiritus, vin, vermouth m.v.	159A	2 - 4
Sukkerfabrikker og -raffinaderier	158300	2 - 4
Tarmvirksomheder	151130	Dagligt ved produktion
Te og kaffe	158600	2 - 4
Toskallede bløddyr (rensning, pakning)	0501D	2 - 4
Vildtslagterier (eksport) (opdrættet vildt)	151B	Tilstede under produktion en
Vildtbehandlingsvirksomheder (eksport) (vildtlevende vildt)	151C	Dagligt ved produktion
Ægproduktvirksomheder	158900A	4 - 6

Engrosvirksomheder uden tilvirkning	Branchenr i ScanJour	Vejl. tilsynsfrekvens
Agenturhandel med nærings- og nydelsesmidler (En agent ejer ikke varen, men formidler salg mellem producent og køber)	511790	1
Engroshandel, registreret (virksomheder med opbevaring, transport og salg af emballerede, ikke-letfordærlige fødevarer (undt. frugt og grøntsager), f.eks. kontorvirksomheder og konserverlagre)	513B	1
Engroshandel, godkendt (uemballerede eller letfordærlige fødevarer (undt kød, fisk og frugt og grøntsager), f.eks. lagre med korn, sukker eller mælkeprodukter)	513C	1 - 3
Engrossupermarkeder, godkendt engroshandel med diverse fødevarer Supermarkeder for dagligvareforretninger, f.eks. Metro, S-Engros. (Specialiseret engroshandel har egne brancher, jf. nedennævnte brancher)	513A	1 - 3
Fisk og fiskeprodukter, engroshandel (pakning, opbevaring) (undt helkonserver)	513810	1 - 3
Fiskeauktioner	511710	1 - 3
Fjerkrækød og fjerkrækødprodukter, engroshandel (pakning, opbevaring) (undt helkonserver)	513200A	1 - 3
Frugt og grøntsager, engroshandel (pakning, opbevaring) (undt helkonserver)	513100	1 - 3
Frugtimportører		
Kød og kødprodukter, engroshandel (pakning, opbevaring) (undt helkonserver)	513200	1 - 3
Køle- og fryselagre		
Lagerhoteller, Køle- og fryselagre, oplagrings- og pakhusvirksomhed, godkendt (undt. fisk, fjerkræ og kød, der har egne brancher)	631200A	1 - 3
Lagerhoteller, oplagrings- og pakhusvirksomhed	631200B	1
Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, engroshandel	515610	1

Pakning i forbindelse med engroshandel (undt. fisk, fjerkræ, kød, æg og frugt og grøntsager, der har egne brancher)	513D	1 - 3
Specialiserede pakkevirksomheder, ofte med lønarbejdsaftaler		
Samlecentraler (fisk) uden handel	511710A	1 - 3
Transportvirksomhed, godkendt	602410A	1 - 3
Virksomheder med frost- eller kølevogne		
Transportvirksomhed, registreret	602410B	1
Alm. vognmænd med transport af fødevarer uden kølekrav		
Ægpakkerier	513300A	1 - 3

Detailvirksomheder	Branchenr i ScanJour	Vejl. tilsynsfrekvens
Anden detailhandel bortset fra butikshandel	526300	1
Postordresalg, homeparties		
Apoteker og materialister	523A	1
Helsekostforretninger		
Automater	5263A	1
Bagerforretninger/ -afdelinger	158120	2 - 3
Konditori, incl. servering af kaffe og te		
Børneinstitutioner (vuggestuer, børnehaver og fritidshjem)	5552B	1
Kun virksomheder, der er godkendt ell. registreret iht. autorisationsbekendtgørelsen		
Catering og diner transportable	555200	2 - 3
Virksomheden placeres under en restaurantbranche, slagter, bager el.lign. hvis der er kundeområde eller sædvanligt salg fra forretningen.		

Chokolade- og konfektoreforretninger/ -afdelinger med tilvirkning (Forretninger uden tilvirkning placeres under 521120 Kiosker)	522420	1
Dagligvareforretninger, kolonialhandel Minimarked, tankstation og supermarked uden tilvirkning, brødudsalg, gårdbutikker	521110	1
Fisk- og vildtforretninger/ -afdelinger Også fiskebiler	522300	2 - 3
Frugt- og grøntforretninger	522100	1
Hospitals- og institutionskøkkener Afdelings-, bofællesskabs- og anretningskøkkener placeres under en restaurantbranche	5551A	2 - 3
Kiosker Fortrinsvis salg af drikkevarer og konfekturer - ingen tilvirkning	521120	1
Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, fremstilling hovedsageligt med detailsalg (Små virksomheder med salg til forbrugere)	524440	0,5
Osteforretninger	522710	2 - 3
Restauranter, cafeteriaer, kantiner m.m.	553010	2 - 3
Restauranter, cafeteriaer, kantiner m.m. (begrænset vareudvalg/enkel tilvirk., f.eks. brug af halvfab.) F.eks. Grill-forretninger, pølsevogne, tankstationer m. bake-off, værtshuse med parisertoast	553020	1
Slagtebusser	511790A	1
Slagter- og viktualieforretninger/ -afdelinger Smørrebrødsforretninger, røgning for private	522200	2 - 3
Stader og boder	526210	1
Supermarkeder med tilvirkning (Supermarkeder med mere end én tilvirkningsafdeling opdeles)	521130	2 - 3
Vinforretninger	522500	1
Værtshuse, bodegaer mv. uden tilvirkning (værtshuse med tilvirkning placeres under en restaurantbranche)	554010	1

Primærproducenter	Branchenr i ScanJour	Vejl. tilsynsfrek vens
Biavlere (tilvirkning over 4.000 kg. pr. år eller hvor mere end halvdelen af en produktion på under 4.000 kg stammer fra andres biavl)	012520	1
Malkevæghold, primærproduktion af mælk	012110	0,5
Primærproducent med salg til forbruger, registreret Stalddørssalg af fjerkræ, kaniner, mælk, æg, jf. autorisationsbekendtgørelsen. Gårdbutikker placeres under dagligvareforretning.	5263B	1
Spirevirksomheder	153B	4 - 6
Tankkølefartøjer	050100	1

Vejledning om tilsynsfrekvenser i fødevarevirksomheder m.v. (2004) (til fødevareregionerne)

Formål og anvendelse

Vejledningens formål er at sikre, at fødevareregionerne følger ensartede principper for antallet af tilsyn i fødevarevirksomheder, der er autoriserede, godkendte, registrerede eller har anmeldte aktiviteter i henhold til Autorisationsbekendtgørelsen¹. Vejledningen omfatter udelukkende tilsynsfrekvenser i disse virksomheder.

Virksomheder i Grønland er ikke omfattet af Tilsynsfrekvensvejledningen.

De fastlagte, vejledende intervaller for tilsynsfrekvenser for de forskellige virksomhedstyper giver fødevareregionerne en ramme for kontrolaktiviteterne og medvirker til at sikre ensartet praksis på landsplan.

Ikrafttræden

Vejledningen træder i kraft den 1. januar 2004.

Samtidig ophæves vejledning nr. 163 af 06.12.2002 om tilsynsfrekvenser i fødevarevirksomheder m.v.

Vejledende tilsynsfrekvenser

De vejledende, årlige tilsynsfrekvenser for fødevarevirksomheder fremgår af bilag 1. Bilagets inddeling af virksomhederne i engrosvirksomheder med og uden tilvirkning, detailvirksomheder og primærproducenter følger Autorisationsbekendtgørelsen.

De vejledende, årlige tilsynsfrekvenser dækker tilsyn, hvor der kontrolleres regler i henhold til fødevarerlovgivningen og udarbejdes en kontrolrapport.

Der udarbejdes ikke en kontrolrapport ved besøg, hvor der udelukkende foretages prøveudtagning, plombering af transportmateriale, udstedelse af certifikater eller autorisation, godkendelse eller registrering af virksomheder i henhold til Autorisationsbekendtgørelsen. Der udarbejdes endvidere ikke kontrolrapport ved ”forgæves tilsyn” dvs. planlagte tilsyn, som må opgives, fordi virksomheden er midlertidigt lukket som følge af ferie eller andet.

Fastsættelse af tilsynsfrekvens for den enkelte virksomhed

Tilsynsfrekvensen skal fastsættes årligt af fødevareregionen med udgangspunkt i de vejledende frekvenser og ud fra en faglig vurdering, en ressourcemæssig prioritering og en konkret vurdering af den enkelte virksomhed. Ved fastsættelse af tilsynsfrekvensen skal der desuden tages udgangspunkt i, at alle fødevarevirksomheder i henhold til egenkontrolbekendtgørelsen skal udføre egenkontrol. Tilsynsfrekvensen skal således fastsættes ud fra en behovsorienteret vurdering.

¹ Bekendtgørelse nr. 26 af 18.01.02 om autorisation m.v. ved behandling og salg af fødevarer m.v. samt kontrolmærkning af animalske fødevarer med senere ændringer

Erfaringer fra tidligere tilsyn, prøveresultater, vurdering af virksomhedens egenkontrol samt eventuelle særlige aktiviteter som f.eks. EU-markedsordninger², handelsnormer, økologi, import, eksport til tredjelande, fjernelse af specificeret risikomateriale udgør grundlaget for fødevareregions vurdering af virksomheden og fastsættelse af tilsynsfrekvensen. Særlige tilsynsfrekvenser for engrosvirksomheder, der eksporterer kød og kødprodukter til USA er indarbejdet i vejledningens bilag 1.

Hvis virksomheden har et særligt kontrolbehov f.eks. som følge af konstaterede overtrædelser, kan det være nødvendigt at sætte frekvensen højere.

Det kan være nødvendigt at ændre tilsynsfrekvensen på en virksomhed i løbet af året, f.eks. som følge af ejerskifte eller ved ændringer i virksomhedens produktion.

Virksomheder, der har en vejledende, årlig tilsynsfrekvens på 0,5, skal som minimum have 1 tilsyn hvert andet år og alle øvrige virksomheder skal som minimum have 1 tilsyn hvert år. Dette tilsyn udføres bl.a. med henblik på at gennemgå den enkelte virksomheds egenkontrollsystem regelmæssigt.

I vejledningens bilag 1 er der anvendt følgende definitioner:

- ”Daglig ved produktion” betyder, at der foretages mindst 1 tilsyn pr. dag på de dage, hvor der produceres.
- ”Tilstede under AM og PM kontrollen” betyder, at tilsynspersonale er tilstede i hele det tidsrum, hvor dyrene undersøges før og efter slagtingen.
- ”Ugentligt” betyder, at der skal foretages mindst 1 tilsyn pr. uge, når der opbevares kød og kødprodukter, som skal eksporteres til USA.
- På kødvirksomheder er særlige regler for kontrol:
 - På eksportslagterier skal kontrollen være tilstede i hele den periode, hvor dyrene undersøges før og efter slagting (AM og PM kontrol), og der skal føres dagligt tilsyn ved produktion.
 - På eksportslagterier for opdrættet vildt skal kontrollen være tilstede i hele den periode, hvor dyrene undersøges før og efter slagting (AM og PM kontrol), og der skal føres dagligt tilsyn ved produktion.
 - På eksport vildtbehandlingsvirksomheder, vildtlevende vildt skal kontrollen være tilstede i hele den periode, hvor dyrene undersøges (PM kontrol), og der skal føres dagligt tilsyn ved produktion.
 - På hjemmemarkedsslagterier skal der foretages AM og PM kontrol og føres regelmæssigt tilsyn.
 - På eksport opskærings-, hakket kød-, tilberedt kød- og tarmvirksomheder skal der føres dagligt tilsyn ved produktion.
 - På eksport kødproduktvirksomheder skal der føres regelmæssigt tilsyn.
 - På eksport frysehuse med indfrysning skal der føres dagligt tilsyn ved produktion.

² F.eks. intervention, slagtepræmieordninger, privat oplagring af kød.

- På eksport køle- og frostlagre skal der føres regelmæssigt tilsyn.

Der gælder særlige regler for kontrollen af virksomheder med eksport til tredjelande.

- Udfør branche 923300, Markeder og festivaler mv. er anført frekvensen ”efter behov”. Virksomheder, der registreres i denne branche, er ikke egentlige fødevareraktiviteter. De tilsyn, der registreres på branche 923300, Markeder og festivaler mv. er tilsyn med midlertidige eller lejlighedsvisse arrangementer, der i følge Autorisationsbekendtgørelsen ikke skal godkendes eller registreres. Fødevareregionen vurderer behovet for kontrolaktiviteten på markeder og festivaler mv.

Kommentarer til branchevalg og til enkelte brancher

Hovedbranche – bibranche

Virksomhedens hovedbranche vælges ud fra den produktion, der bedst karakteriserer virksomheden. Øvrige produktioner karakteriseres med bibrancher. Ved fastsættelse af tilsynsfrekvens for en virksomhed med både hoved- og bibranche skal der tages hensyn til de vejledende frekvenser for såvel hoved- som bibrancher.

Hvis f.eks. en brødfabrik har en mindre produktion af pizzaer med kødfyld skal virksomheden have hovedbranchen ”Brødfabrikker” og bibranchen ”Kødproduktvirksomheder”. Ved fastsættelse af tilsynsfrekvensen for virksomheden skal der tages hensyn til såvel brødproduktionen som til produktionen af pizzaer med kødfyld.

Frukt- og grøntsager, engroshandel

For virksomheder, der foretager kvalitetssortering, pakning og klassificering er den vejledende tilsynsfrekvens 3.

Indførsel

Virksomheder, der indfører fødevarer fra EU og tredjelande, placeres under de relevante brancher.

Kiosker

Som udgangspunkt har kiosker en årlig tilsynsfrekvens på 1. I denne vejledning er der oprettet en ny branche, 521120A med en årlig tilsynsfrekvens på 0,5 for virksomheder med supplerende, uproblematisk salg af emballerede konfektvarer og færdigpakket is.

Kontorvirksomheder

Kontorvirksomheder placeres uanset varesortiment i branche 513B, Engroshandel, registreret.

Markeder og festivaler

Markeder og festivaler som f.eks. Hjallerup Marked betragtes som en virksomhed med branche 923300, ”Markeder og festivaler”. På denne virksomhed kan regionen registrere tilsyn med midlertidige og lejlighedsvisse virksomheder, som ikke er godkendt, registreret eller har anmeldte aktiviteter.

Sæsonvirksomheder

Sæsonvirksomheder har ikke en selvstændig branche. Disse virksomheder findes formentlig indenfor mange forskellige brancher og skal registreres med den relevante branche.

Sæsonvirksomheder i branche 553010, "Restauranter, cafeterier, kantiner mv.", der har åbent højst 6 måneder om året, skal som minimum have 1 tilsyn årligt.

Virksomheder, der er midlertidigt lukkede med henblik på ejerskifte

Lukkede virksomheder registreres som ophørte. Ved eventuel senere genåbning med ny ejer oprettes en ny virksomhed.

Virksomheder under etablering

Virksomheder under etablering, hvor branchen endnu ikke kan afgøres, kan registreres i branche 98A. Den endelige branche skal senest fastlægges, når virksomheden tages i brug.

Fødevaredirektoratet, den 23. december 2003

HanneLarsen

Oversigt over tilsynsfrekvenser 2004

Engrosvirksomheder med tilvirkning	Branchenr. i ScanJour	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
Aromaer, tilsætningsstoffer, kulturer og enzymer	246300	2 – 4
Bryggerier	159600	2 – 4
Brødfabrikker F.eks. rug- og franskbrød, boller mv.	158110	2 - 4
Chokolade- og sukkervarefabrikker	158400	2 – 4
Dagbåde med kogning af rejer ombord (rejekogere)	0501C	1 – 2
Fabriksfartøjer	0501A	1 – 2
Fabriksfartøjer udelukkende med frysning og frostlagring	0501B	1 – 2
Fiskeproduktvirksomheder, hermetik, fars og filetfabrik F. eks. slagtning, gravning, udskæring og filetering af fisk samt konservering af fisk, krebs og bløddyr ved frysning, tørring, i saltlage eller på dåse	152010	4 – 6
Fiskeproduktvirksomheder, røgning og saltning	152020	4 – 6
Fjerkræslagterier, eksport	151200	Dagligt ved produktion og tilstede under AM- og PM-kontrollen
Frugt og grøntsager, forarbejdning og konservering F.eks. skrælning /snitning af frugt og grønt, tilvirkning af saft, marmelade, dybfrost og konserveres	153A	2 – 4
Frysehuse med indfrysning, kød Omfatter også virksomheder med eksport til USA	631200C	Dagligt ved produktion
Hakket og tilberedt kød, eksport Omfatter også virksomheder med eksport til USA	1513E	Dagligt ved produktion
Hakket og tilberedt kød, hjemmemarked	1513F	4 – 6

Honning F.eks. honningcentraler (Biavlere er primærproducenter)	158900C	2 – 4
Industrigasser	241100	1 – 2
Kager med fløde/creme, smørrebrød, sandwich	158200A	4 – 6
Kager og kiks F.eks. formkager, småkager, wienerbrød mv.	158200	2 – 4
Konsumis, også ikke mælkebaseret is	155200	4 – 6
Kreaturslagterier, eksport Omfatter også virksomheder med eksport til USA	151120	Dagligt ved produktion og tilstede under AM- og PM- kontrollen
Krydderimøller, tilvirkning af smagspræparater mv. F.eks. eddike, soja, blanding af krydderier mv. (Aromastoffer placeres under 246300, Aromaer, tilsætningsstoffer, kulturer og enzymer)	158700	2 – 4
Kødproduktvirksomheder, eksport Undtagen virksomheder med eksport til USA, som har egen branche	1513B	6 - 8
Kødproduktvirksomheder, eksport til USA	1513K	Dagligt ved produktion
Kødproduktvirksomheder, hjemmemarked	1513J	6 – 8
Maltfabrikker	159700	2 – 4
Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer F.eks. produktion af plast, glas og keramik mv.	212100	1 – 2
Margarinefabrikker mv.	154300	2 – 4
Mayonnaise, remoulade, dressing, ketchup mv.	158700A	4 – 6
Mejerier Alle former for mejerier, f.eks. konsummælk, smør, ost og mælkekonserves	155110	4 – 6
Mineralvandsfabrikker mv.	159800	2 – 4

Mølleriprodukter, stivelse og stivelsesprodukter F.eks. mel, gryn, kerner, morgenmadscerealier, kartoffelmel mv.	156A	2 – 4
Nødder og nøddeprodukter	158900B	2 – 4
Næringsstofpræparater og kosttilskud F.eks. vitaminer, kosttilskud med eller uden tilsatte næringsstoffer	158910	2 – 4
Olier og fedtstoffer, vegetabiliske og animalske F.eks. oliemøller, olieraffinering	154A	2 – 4
Opskæringsvirksomheder, okse og svinekød, eksport Omfatter også virksomheder med eksport til USA	1513A	Dagligt ved produktion
Opskæringsvirksomheder, fjerkrækød, eksport Omfatter også virksomheder med eksport til USA	1513H	Dagligt ved produktion
Opskæringsvirksomheder, opdrættet vildt, eksport Omfatter også virksomheder med eksport til USA	1513I	Dagligt ved produktion
Opskæringsvirksomheder, hjemmemarked	1513D	4 – 6
Osteudskæringsvirksomheder	155110A	1 – 2
Pastaprodukter og lignende varer F.eks. frisk og tørret pasta	158500	2 – 4
Salatfabrikker	158900D	4 – 6
Slagterier, hjemmemarked Slagtning af alle dyrearter	151A	4 – 6 og tilstede under AM- og PM-kontrollen
Spiritus, vin, vermouth mv.	159A	2 – 4
Sukkerfabrikker og -raffinaderier	158300	2 – 4
Svineslagterier, eksport Omfatter også virksomheder med eksport til USA	151110	Dagligt ved produktion og tilstede under AM- og PM-kontrollen
Tarmvirksomheder Omfatter også virksomheder med eksport til USA	151130	Dagligt ved produktion

Te og kaffe	158600	2 – 4
Toskallede bløddyr, mikrobiologisk rensning	0501D	2 – 4
Vildtslagterier, opdrættet vildt, eksport	151B	Dagligt ved produktion og tilstede under AM- og PM-kontrollen
Vildtbehandlingsvirksomheder, vildtlevende vildt, eksport	151C	Dagligt ved produktion og tilstede under PM-kontrollen
Ægproduktvirksomheder	158900A	4 – 6

Engrosvirksomheder uden tilvirkning	Branchenr. i ScanJour	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
<p>Agenturhandel med nærings- og nydelsesmidler</p> <p>En agent ejer ikke varen, men formidler handel mellem sælger og køber</p>	511790	1
<p>Engroshandel, registreret</p> <p>Kontorvirksomheder med salg af alle typer fødevarer og Virksomheder med opbevaring og salg af emballerede, ikke-letfordærlige fødevarer (undtagen frisk frugt og grønt) f.eks. vinlagre og konserverlagre (undtagen kødkonserver til USA)</p>	513B	1
<p>Engroshandel, godkendt</p> <p>Uemballerede eller letfordærlige fødevarer (undtagen kød, fisk, frugt og grønt), f.eks. lagre med korn, sukker eller mælk og mælkeprodukter</p>	513C	1 - 3
<p>Engrossupermarkeder, godkendt engroshandel med diverse fødevarer</p> <p>Supermarkeder for dagligvareforretninger</p> <p>Specialiseret engroshandel har egne brancher</p>	513A	1 - 3
<p>Fisk og fiskeprodukter, engroshandel</p> <p>F.eks. pakning og opbevaring (undtagen helkonserver)</p>	513810	1 - 3
Fiskeauktioner	511710	1 - 3

Fjerkrækød og fjerkrækødprodukter, engroshandel, eksport F.eks. pakning og opbevaring (undtagen helkonserves)	513200A	1 - 3
Fjerkrækød og fjerkrækødprodukter, engroshandel, hjemmemarked F.eks. pakning og opbevaring (undtagen helkonserves)	513200D	1 - 3
Frugt og grøntsager, engroshandel F.eks. pakning og opbevaring (undtagen helkonserves)	513100	1 - 3
Kød og kødprodukter, engroshandel, eksport F.eks. køle- og frostlagre, pakning og opbevaring (undtagen helkonserves) Undtagen "Kød og kødprodukter, engrosvirksomheder, eksport til USA", som har egen branche	513200	1 - 3
Kød og kødprodukter, engrosvirksomheder, eksport til USA F.eks. køle- og frostlagre, pakning og opbevaring - herunder opbevaring af konserves	513200C	ugentligt
Kød og kødprodukter, engroshandel, hjemmemarked F.eks. køle- og frostlagre, pakning og opbevaring (undtagen helkonserves)	513200B	1 - 3
Lagerhoteller, oplagrings- og pakhusvirksomhed, godkendt F.eks. køle- og frostlagre (undtagen fisk, fjerkræ og kød, der har egne brancher)	631200A	1 - 3
Lagerhoteller, oplagrings- og pakhusvirksomhed, registreret	631200B	1
Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, engroshandel	515610	1
Pakning i forbindelse med engroshandel (undtagen fisk, fjerkræ, kød, æg, frugt og grøntsager, der har egne brancher)	513D	1 - 3
Samlecentraler, fisk, uden handel	511710A	1 - 3
Toskallede bløddyr, konditionering, pakning	511710B	1 - 3

Transportvirksomhed, godkendt Virksomheder med transport af uemballerede eller let fordærvelige fødevarer, f.eks. frost- eller kølevogne	602410A	1 - 3
Transportvirksomhed, registreret Virksomheder med transport af emballerede, ikke let-fordærvelige fødevarer	602410B	1
Ægpakkerier	513300A	1 - 3

Detailvirksomheder	Branchenr. i ScanJour	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
Anden detailhandel end butikshandel F.eks. postordresalg, homeparties, kødformidling	526300	0,5
Apoteker, materialister og helsekostforretninger	523A	1
Automater	5263A	0,5
Bagerforretninger/ -afdelinger Omfatter også konditori med servering af kaffe og te	158120	2 - 3
Børneinstitutioner, f.eks. vuggestuer, børnehaver, fritidshjem og skoleboder Kun virksomheder, der er godkendt /registreret iht. Autorisationsbekendtgørelsen	5552B	1
Catering og diner transportable Virksomheden placeres under en restaurantbranche, slagter, bager el. lign., hvis der er kundeområde med almindeligt salg fra forretningen	555200	2 - 3
Chokolade- og konfekturforretninger/ -afdelinger med tilvirkning Forretninger uden tilvirkning placeres under 521120, Kiosker	522420	1
Dagligvareforretninger, kolonialhandel F.eks. minimarked, tankstation og supermarked uden tilvirkning, brødsalg, gårdbutikker. Omfatter også virksomheder med 'bake-off'	521110	1

Fisk- og vildtforretninger/ -afdelinger Omfatter også fiskebiler	522300	2 - 3
Frugt- og grøntforretninger	522100	1
Hospitals- og institutionskøkkener Undtagen afdelings-, bofællesskabs- og anretterkøkkener, som placeres under en restaurantbranche	5551A	2 - 3
Kiosker Fortrinsvis salg af drikkevarer og konfekturer - ingen tilvirkning	521120	1
Kiosker, supplerende salg af fødevarer Udelukkende uproblematisk salg af emballerede konfekturer og færdigpakket is	521120A	0,5
Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, fremstilling hovedsageligt med detailsalg Små virksomheder med salg til forbrugere, f.eks. keramikere med detailsalg	524440	0,5
Osteforretninger	522710	2 - 3
Restauranter, cafeterier, kantiner mv.	553010	2 - 3
Restauranter, cafeterier, kantiner mv. med begrænset vareudvalg/enkel tilvirk., f.eks. brug af halvfabrikata F.eks. grill-forretninger, pølsevogne, tankstationer m. pølsevognssortiment, værtshuse med parisertoast	553020	1
Slagtebusser	511790A	1
Slagter-, viktualie- og smørrebrødsforretninger/ -afdelinger Omfatter også virksomheder med røgning af kød for private	522200	2 - 3
Stader og boder	526210	1
Vinforretninger	522500	1
Værtshuse, bodegaer mv. uden tilvirkning (værtshuse med tilvirkning placeres under en restaurantbranche)	554010	0,5

Primærproducenter	Branchenr. i ScanJour	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
<p>Biavlere</p> <p>Biavlere med tilvirkning af mere end 4.000 kg. honning pr. år eller biavlere, hvor mere end halvdelen af en årlig produktion på under 4.000 kg stammer fra andres biavl</p>	012520	1
Malkekvæghold, primærproduktion af mælk	012110	0,5
<p>Primærproducent med salg til forbruger, registreret</p> <p>Stalddørssalg af fjerkræ, kaniner, mælk, æg og salg fra fiskefartøj eller akvakulturbrug jf. Autorisationsbekendtgørelsen.</p> <p>Gårdbutikker placeres under dagligvareforretning.</p>	5263B	0,5
Spirevirksomheder	153B	4 - 6
Tankkølefartøjer	050100	1

Øvrige	Branchenr. i ScanJour	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
Markeder og festivaler mv.	923300	Efter behov
Virksomheder under etablering	98A	-

Supplement til tilsynsfrekvensvejledningen for 2004

Efter tilsynsfrekvensvejledningen for 2004 er trådt i kraft, er der foretaget følgende ændringer:

I gruppen af 'Engrosvirksomheder uden tilvirkning'

- **Branche 631200D, Grænsekontrolsteder, fødevarer**

Der er oprettet en branche: 631200D, Grænsekontrolsteder, fødevarer - til brug ved registrering af oplysninger i forbindelse med denne virksomhedstype. Branchen kan benyttes fra omkring 1/8 2004.

Data vedrørende virksomheder i denne branche vil blive talt med i kvartalsstatistikken efter 3. kvartal 2004.

	Branchenr.	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
Grænsekontrolsteder, fødevarer	631200D	1 - 3

I gruppen af 'Detailvirksomheder'

- **Branche 553010S, Sæsonrestauranter, -cafeterier, -kantiner m.v.**

I 1. kvartal 2004 er der oprettet en branche: 553010S, sæsonrestauranter m. v. til brug ved registrering af oplysninger om virksomheder i branche 553010, der højst har åbent 6 måneder om året, idet disse virksomheder kan de få reduceret tilsynsfrekvensen fra 2-3 til 1 tilsyn årligt.

Data vedr. branche 553010S er blevet talt med i kvartalsstatistikken i hele 2004.

	Branchenr.	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
Sæsonrestauranter, -cafeterier, -kantiner m.v.	553010S	1
Virksomheder, der har været registreret med branche 553010, men højst har åbent 6 måneder om året		

- **Branche 521120A, Kiosker, supplerende salg af fødevarer**

I Tilsynsfrekvensvejledningen for 2004 blev der oprettet en særlig branche, 521120A, kiosker, supplerende salg af fødevarer. Virksomhedsbeskrivelsen vedr. hvilke virksomheder, der kan registreres med denne branche, er blevet uddybet.

	Branchenr.	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
Kiosker, supplerende salg af fødevarer	521120A	0,5
Uproblematisk, supplerende salg af færdigpakkede, letfordærvelige fødevarer - jf. Autorisationsbekendtgørelsens § 14 nr. 3. Branchen omfatter virksomheder, der ikke hører under Autorisationsbekendtgørelsens § 15 nr. 5 som følge af salg af f.eks. færdigpakket is.		

I gruppen af 'Primærproducenter'

- **Branche 410000, Indvindingsanlæg, kildevand og naturligt mineralvand.**

I løbet af 2. kvartal 2004 er der oprettet en branche: 410000, Indvindingsanlæg, kildevand og naturligt mineralvand til brug ved registrering af oplysninger i forbindelse med denne virksomhedstype.

Data vedrørende virksomheder i denne branche vil blive talt med i kvartalsstatistikken efter 3. kvartal 2004.

	Branchenr.	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
Indvindingsanlæg, kildevand og naturligt mineralvand	410000	0,5

- **Branche 012110, malkekvæghold, primærproduktion af mælk.**

I løbet af 2. kvartal 2004 er branche 012110, malkekvæghold, primærproduktion af mælk blevet opdelt i branche 012110, Mælkeproducenter med branchekode og kvalitetsrådgivning og branche 012110A, Mælkeproducenter uden branchekode og kvalitetsrådgivning. Opdelingen er en følge af omlægningen af mælkekontrollen - jf. mail til regionerne af 24/3 2004 om 'Mælkekontrol og tilsynsfrekvenser'.

Denne opdeling vil fremgå af kvartalsstatistikken efter 3. kvartal 2004.

Branchen deles i:

- **012110, for mælkeproducenter med branchekode og kvalitetsrådgivning.**

Tilsynsfrekvensen for disse mælkeproducenter omlægges i en overgangsperiode. Indtil 1. april 2004 var den vejledende, årlige tilsynsfrekvens 0,5. Fra 1. april er den vejledende, årlige tilsynsfrekvens 0,1 for mælkeproducenter med branchekode og kvalitetsrådgivning.

- **012110A, for mælkeproducenter uden branchekode og kvalitetsrådgivning.**

Indtil 1. april 2004 var den vejledende, årlige tilsynsfrekvens 0,5. Fra 1. april er den vejledende tilsynsfrekvens for mælkeproducenter uden branchekode og kvalitetsrådgivning fastsat til hvert 3. år.

	Branchenr.	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
Mælkeproducenter <u>med</u> branchekode og kvalitetsrådgivning	012110	0,1
Mælkeproducenter <u>uden</u> branchekode og kvalitetsrådgivning	012110A	0,33

- **5263B, Primærproducent med salg til forbruger, registreret**

Virksomhedsbeskrivelsen i denne branche er præciseret, idet der er tilføjet 'fisk mv.':

	Branchenr.	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
Primærproducent med salg til forbruger, registreret Stalddørssalg af fjerkræ, kaniner, mælk, æg, samt salg af fisk mv. fra fiskefartøj eller akvakulturbrug jf. Autorisationsbekendtgørelsen. Gårdbutikker placeres under dagligvareforretning.	5263B	0,5

Vejledning om tilsynsfrekvenser i fødevarevirksomheder m.v. og om kontrolaktivitetsplaner og tilsynsplaner for kødvirksomheder (2005)

Formål og anvendelse

Vejledningens formål er at sikre, at fødevareregionerne følger ensartede principper for fastsættelsen af det årlige antal tilsyn i fødevarevirksomheder, der er autoriserede, godkendte, registrerede eller har anmeldte aktiviteter i henhold til Autorisationsbekendtgørelsen³. Vejledningen omfatter vejledende tilsynsfrekvenser for fødevarevirksomheder (bilag 1), vurdering af særlig vejledning i differentieret, behovsorienteret fødevarekontrol i engrosvirksomheder med tilvirkning (bilag 2) samt vejledning om kontrolplanlægning på slagterier og kødvirksomheder (bilag 3).

Virksomheder i Grønland er ikke omfattet af Tilsynsfrekvensvejledningen.

De fastlagte, vejledende intervaller for tilsynsfrekvenser for de forskellige virksomhedstyper giver fødevareregionerne en ramme for kontrolaktiviteterne og medvirker til at sikre ensartet praksis på landsplan.

Ikrafttræden

Vejledningen træder i kraft den 1. januar 2005.

Samtidig ophæves vejledning nr. 9839 af 23. december 2003 om tilsynsfrekvenser i fødevarevirksomheder m.v.

Vejledende tilsynsfrekvenser

De vejledende, årlige tilsynsfrekvenser for fødevarevirksomheder fremgår af bilag 1. Bilagets inddeling af virksomhederne i engrosvirksomheder med og uden tilvirkning, detailvirksomheder og primærproducenter følger Autorisationsbekendtgørelsen.

De vejledende, årlige tilsynsfrekvenser dækker tilsyn, hvor der kontrolleres regler i henhold til fødevarelovgivningen og udarbejdes en kontrolrapport.

Der udarbejdes ikke en kontrolrapport ved besøg, hvor der udelukkende foretages prøveudtagning, plombering af transportmateriale eller autorisation, godkendelse eller registrering af virksomheder i henhold til Autorisationsbekendtgørelsen. Der udarbejdes endvidere ikke kontrolrapport ved "forgæves tilsyn" dvs. planlagte tilsyn, som må opgives, fordi virksomheden er midlertidigt lukket som følge af ferie eller andet. Normalt udarbejdes der heller ikke kontrolrapport ved udstedelse af certifikater, med mindre der foretages en kontrol, der skal dokumenteres.

³ Bekendtgørelse nr. 199 af 25.03.04 om autorisation m.v. ved behandling og salg af fødevarer m.v. samt kontrolmærkning og betingelser i forbindelse hermed ved behandling og salg af animalske fødevarer (autorisationsbekendtgørelsen) med senere ændringer

Fastsættelse af tilsynsfrekvens for den enkelte virksomhed

Fødevareregionen skal årligt fastsætte en tilsynsfrekvens for hver enkelt fødevarer virksomhed i regionens tilsynsområde. Den konkrete frekvens fastsættes med udgangspunkt i de vejledende frekvenser og ud fra en faglig vurdering, en ressourcemæssig prioritering og en konkret vurdering af den enkelte virksomhed. Ved fastsættelse af tilsynsfrekvensen skal der desuden tages udgangspunkt i, at alle fødevarer virksomheder i henhold til egenkontrolbekendtgørelsen skal udføre egenkontrol. Tilsynsfrekvensen skal således fastsættes ud fra en behovsorienteret vurdering.

Erfaringer fra tidligere tilsyn, prøveresultater, vurdering af virksomhedens egenkontrol samt eventuelle særlige aktiviteter som f.eks. EU-markedsordninger⁴, handelsnormer, økologi, import, eksport til tredjelande, fjernelse af specificeret risikomateriale (SRM) udgør grundlaget for fødevareregions vurdering af virksomheden og fastsættelse af tilsynsfrekvensen. Særlige tilsynsfrekvenser for engros virksomheder, der eksporterer kød og kødprodukter til USA er indarbejdet i vejledningens bilag 1.

Hvis virksomheden har et særligt kontrolbehov f.eks. som følge af konstaterede overtrædelser, kan det være nødvendigt at sætte frekvensen højere. Det kan endvidere være nødvendigt at ændre tilsynsfrekvensen på en virksomhed i løbet af året, f.eks. som følge af ejerskifte eller ved ændringer i virksomhedens produktion.

Virksomheder, der har en vejledende, årlig tilsynsfrekvens på 0,5, skal som minimum have 1 tilsyn hvert andet år og alle øvrige virksomheder skal som minimum have 1 tilsyn hvert år. Dette tilsyn udføres bl.a. med henblik på at gennemgå den enkelte virksomheds egenkontrollsystem regelmæssigt.

Vurdering af særlig Differentieret, behovsorienteret kontrol tilsyn i engros virksomheder med tilvirkning

Tilsynsfrekvensen for *engros virksomheder med tilvirkning* skal fra 2005 fastsættes ud fra en særlig *differentieret*, behovsorienteret vurdering, som er beskrevet nærmere i vejledningens bilag 2. I vejledningens bilag 2 I bilaget er indsat en række elementer, som skal indgå ved regionernes vurdering af kontrolbehovet for den enkelte virksomhed.

Den differentierede bBehovsvurderingen i bilag 2 bygger på de samme principper, som gælder for behovsvurdering af kontrol i andre fødevarer virksomheder. Den differentierede behovsvurdering er imidlertid mere nuanceret og systematisk og kan derfor i højere grad end de generelle elementer tage hensyn til de særlige karakteristika, der gælder for flere engros virksomheder med tilvirkning. Her tænkes især på veludbyggede egenkontrollsystemer og 3. parts certificering på fødevarerområdet.

Regionen skal for hver enkelt engros virksomhed med tilvirkning løbende foretage en differentieret, behovsorienteret vurdering af kontrolbehovet på baggrund af de i bilag 2 oplyste elementer. Det

⁴ F.eks. intervention, slagtepræmieordninger, privat oplagring af kød.

skal herved vurderes, hvorvidt virksomheden sammenfattende betragtes som ”over middel”, ”middel” eller ”basal”. Samtidig skal det der ved fastsættelse af tilsynsfrekvensen tages hensyn til, om virksomheden foretager særligt kontrolkrævende aktiviteter. Vurderingen af hvilke områder der skal kontrolleres, den sammenfattende vurdering og fastsættelse af kontrolbehov sker som hidtil internt i regionen. Vurderingen skal indgå i koordineres med udarbejdelse af kontrolaktivitetsplanen for virksomheden i henhold til aAfgiftsbekendtgørelsen. Virksomhederne skal som hidtil have tilsendt en kontrolaktivitetsplan, jf. Afgiftsbekendtgørelsen.

Tilsynsfrekvensen for engrosvirksomheder med tilvirkning kan herved blive mindre eller større end angivet i bilag 1. Der skal dog foretages mindst 1 tilsyn årligt i hver virksomhed. For virksomheder med dagligt tilsyn kan der være tale om at reducere eller forøge den tid, der er fastsat til kontrol af virksomheden.

Ved kontrollen bør det sikres, at de godkendte egenkontrolprogrammer er tilstede og fungerer som helhed. Desuden bør der stikprøvevis (f.eks. tematisk) gås i dybden med, hvordan systemet fungerer i praksis på udvalgte områder. Kontrolindsatsen bør vurderes og tilpasses ud fra virksomhedens egenindsats (design/omfang af egenkontrolprogram) og efterlevelse af egenindsatsen (drift).

Kontrolplanlægning på slagterier og kødvirksomheder

I vejledningens bilag 3 er der retningslinier for, hvordan regionen fra og med 2005 skal udarbejde kontrolaktivitetsplan og tilsynsplaner for slagterier og kødvirksomheder, der har brancher nævnt i bilag 3.

Formålet med at udarbejde tilsynsplaner og kontrolaktivitetsplaner for kontrollen på den enkelte kødvirksomhed er at sikre, at kontrollen planlægges på et ensartet grundlag og på en behovsorienteret måde. Endvidere er det formålet at sikre, at alle regler kontrolleres på slagterier og kødvirksomheder i løbet af et år.

I vejledningens bilag 1 er der anvendt følgende definitioner:

- ”Daglig ved produktion” betyder, at der foretages mindst 1 tilsyn pr. dag på de dage, hvor der produceres.
- ”Tilstede under AM og PM kontrollen” betyder, at tilsynspersonale er tilstede i hele det tidsrum, hvor dyrene undersøges før og efter slagtingen.
- ”Ugentligt” betyder, at der skal foretages mindst 1 tilsyn pr. uge.
- På kødvirksomheder gælder særlige regler for kontrol:
 - På eksportslagterier skal kontrollen være tilstede i hele den periode, hvor dyrene undersøges før og efter slagting (AM og PM kontrol), og der skal føres dagligt tilsyn ved produktion.

- På eksportslagterier for opdrættet vildt skal kontrollen være tilstede i hele den periode, hvor dyrene undersøges før og efter slagting (AM og PM kontrol), og der skal føres dagligt tilsyn ved produktion.
- På eksport vildtbehandlingsvirksomheder, vildtlevende vildt skal kontrollen være tilstede i hele den periode, hvor dyrene undersøges (PM kontrol), og der skal føres dagligt tilsyn ved produktion.
- På hjemmemarkedsslagterier skal der foretages AM og PM kontrol og føres regelmæssigt tilsyn.
- På eksport opskærings-, hakket kød-, tilberedt kød- og tarmvirksomheder skal der føres dagligt tilsyn ved produktion.
- På eksport kødproduktvirksomheder skal der føres regelmæssigt tilsyn.
- På eksport frysehuse med indfrysning skal der føres dagligt tilsyn ved produktion.
- På eksport køle- og frostlagre skal der føres regelmæssigt tilsyn.

Der gælder særlige regler for kontrollen af virksomheder med eksport til tredjelande.

- Udfør branche 923300, Markeder og festivaler mv. er anført frekvensen ”efter behov”. Virksomheder, der registreres i denne branche, er ikke egentlige fødevareraktiviteter. De tilsyn, der registreres på branche 923300, Markeder og festivaler mv. er tilsyn med midlertidige eller lejlighedsvis arrangementer, der i følge Autorisationsbekendtgørelsen ikke skal godkendes eller registreres. Fødevareregionen vurderer behovet for kontrolaktiviteten på markeder og festivaler mv.

Kommentarer til branchevalg og til enkelte brancher i bilag 1

Hovedbranche – bibranche

Virksomhedens hovedbranche vælges ud fra den produktion, der bedst karakteriserer virksomheden. Øvrige produktioner karakteriseres med bibrancher. Ved fastsættelse af tilsynsfrekvens for en virksomhed med både hoved- og bibranche skal der tages hensyn til de vejledende tilsynsfrekvenser for såvel hoved- som bibrancher.

Hvis f.eks. en brødfabrik har en mindre produktion af pizzaer med kødfyld skal virksomheden have hovedbranchen ”Brødfabrikker” og bibranchen ”Kødproduktvirksomheder”. Ved fastsættelse af tilsynsfrekvensen for virksomheden skal der tages hensyn til såvel brødproduktionen som til produktionen af pizzaer med kødfyld.

Hvis en engrosvirksomhed har afdelinger med og uden tilvirkning bør hovedbranchen vælges som engros med tilvirkningsbranchen. De øvrige afdelinger kan om nødvendigt karakteriseres med bibrancher. Ved fastsættelse af tilsynsfrekvens for en virksomhed med både hoved- og bibranche skal der tages hensyn til de vejledende tilsynsfrekvenser for såvel hoved- som bibrancher.

Frugt- og grøntsager, engroshandel

For virksomheder, der foretager kvalitetssortering, pakning og klassificering er den vejledende tilsynsfrekvens 3.

Indførsel

Virksomheder, der indfører fødevarer fra EU og tredjelande, placeres under de relevante brancher.

Kontorvirksomheder

Kontorvirksomheder placeres uanset varesortiment i branche 513B, Engroshandel, registreret.

Markeder og festivaler

Markeder og festivaler som f.eks. Hjallerup Marked betragtes som en virksomhed med branche 923300, "Markeder og festivaler". På denne virksomhed kan regionen registrere tilsyn med midlertidige og lejlighedsvis virksomheder, som ikke er godkendt, registreret eller har anmeldte aktiviteter.

Specificeret risikomateriale (SRM)

Virksomheders håndtering af SRM skal kontrolleres med den frekvens, der er angivet i Cirkulære om kontrol med håndtering af specificeret risikomateriale⁵.

Sæsonvirksomheder

Sæsonvirksomheder har ikke en selvstændig branche. De skal placeres i den relevante branche. "Restauranter, cafeterier, kantiner mv." i branche 553010, der har åbent højst 6 måneder om året, skal dog registreres med branche 553010S.

Virksomheder, der er midlertidigt lukkede med henblik på ejerskifte

Lukkede virksomheder registreres som ophørte. Ved eventuel senere genåbning med ny ejer oprettes en ny virksomhed.

Virksomheder under etablering

Virksomheder under etablering, hvor branchen endnu ikke kan afgøres, kan placeres i branche 98A. Den endelige branche skal senest fastlægges, når virksomheden tages i brug.

Fødevarestyrelsen, den 14. december 2004

Hanne Larsen

⁵ Cirkulære nr. 9527 af 2003 om kontrol med håndtering af specificeret risikomateriale

Bilag 1

Øversigt over vejledende tilsynsfrekvenser 2005

Engrosvirksomheder med tilvirkning	Branchenr. i ScanJour	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
Aromaer, tilsætningsstoffer, kulturer og enzymer	246300	2 – 4
Bryggerier	159600	2 – 4
Brødfabriker F.eks. rug- og franskbrød, boller mv.	158110	2 - 4
Chokolade- og sukkervarefabrikker	158400	2 – 4
Dagbåde med kogning af rejer ombord (rejekogere)	0501C	1 – 2
Fabriksfartøjer	0501A	1 – 2
Fabriksfartøjer udelukkende med frysning og frostlagring	0501B	1 – 2
Fiskeproduktvirksomheder, hermetik, fars og filetfabrik F. eks. slagting, gravning, udkæring og filetering af fisk samt konservering af fisk, krebs og bløddyr ved frysning, tørring, i saltlage eller på dåse	152010	4 – 6
Fiskeproduktvirksomheder, røgning og saltning Omfatter fiskeproduktvirksomheder med enkel tilvirkning som f.eks. røgning af sild og saltning. Egentlige fiskeproduktvirksomheder hører under 152010	152020	4 – 6
Fjerkræslagterier, eksport	151200	Dagligt ved produktion og tilstede under AM- og PM-kontrollen
Frugt og grøntsager, forarbejdning og konservering F.eks. skrælning /snitning af frugt og grønt, tilvirkning af saft, marmelade, dybfrost og konserver	153A	2 – 4
Frysehuse med indfrysning, kød, eksport til 3-lande	631200C	Dagligt ved produktion
Frysehuse med indfrysning, kød, EU og hjemmemarked	631200E	6 - 8
Hakket og tilberedt kød, eksport Omfatter også virksomheder med eksport til USA	1513E	Dagligt ved produktion

Hakket og tilberedt kød, hjemmemarked	1513F	4 – 6
Honning F.eks. honningcentraler (Biavlere er primærproducenter)	158900C	2 – 4
Industrigasser	241100	1 – 2
Kager med fløde/creme, smørrebrød, sandwich	158200A	4 – 6
Kager og kiks F.eks. formkager, småkager, wienerbrød mv.	158200	2 – 4
Konsumis, også ikke mælkebaseret is	155200	4 – 6
Kreaturslagterier, eksport Omfatter også virksomheder med eksport til USA	151120	Dagligt ved produktion og tilstede under AM- og PM- kontrollen
Krydderimøller, tilvirkning af smagspræparater mv. F.eks. eddike, soja, blanding af krydderier mv. (Aromastoffer placeres under 246300, Aromaer, tilsætningsstoffer, kulturer og enzymer)	158700	2 – 4
Kødproduktvirksomheder, eksport Undtagen virksomheder med eksport til USA, som har egen branche	1513B	6 - 8
Kødproduktvirksomheder, eksport til USA	1513K	Dagligt ved produktion
Kødproduktvirksomheder, hjemmemarked	1513J	6 – 8
Maltfabrikker	159700	2 – 4
Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer F.eks. produktion af plast, glas og keramik mv.	212100	1 – 2
Margarinefabrikker mv.	154300	2 – 4
Mayonnaise, remoulade, dressing, ketchup mv.	158700A	4 – 6
Mejerier Alle former for mejerier, f.eks. konsummælk, smør, ost og mælkekonserves	155110	4 – 6
Mineralvandsfabrikker mv.	159800	2 – 4

Mølleriprodukter, stivelse og stivelsesprodukter F.eks. mel, gryn, kerner, morgenmadscerealier, kartoffelmel mv.	156A	2 – 4
Nødder og nøddeprodukter	158900B	2 – 4
Næringsstofpræparater og kosttilskud F.eks. vitaminer, kosttilskud med eller uden tilsatte næringsstoffer	158910	2 – 4
Olier og fedtstoffer, vegetabiliske og animalske F.eks. oliemøller, olieraffinerings	154A	2 – 4
Opskæringsvirksomheder, okse og svinekød, eksport Omfatter også virksomheder med eksport til USA	1513A	Dagligt ved produktion
Opskæringsvirksomheder, fjerkrækød, eksport Omfatter også virksomheder med eksport til USA	1513H	Dagligt ved produktion
Opskæringsvirksomheder, opdrættet vildt, eksport Omfatter også virksomheder med eksport til USA	1513I	Dagligt ved produktion
Opskæringsvirksomheder, hjemmemarked	1513D	4 – 6
Osteudskæringsvirksomheder	155110A	1 – 2
Pastaprodukter og lignende varer F.eks. frisk og tørret pasta	158500	2 – 4
Salatfabrikker	158900D	4 – 6
Slagterier, hjemmemarked Slagtning af alle dyrearter	151A	4 – 6 og tilstede under AM- og PM-kontrollen
Spiritus, vin, vermouth mv.	159A	2 – 4
Sukkerfabrikker og -raffinaderier	158300	2 – 4
Svineslagterier, eksport Omfatter også virksomheder med eksport til USA	151110	Dagligt ved produktion og tilstede under AM- og PM-kontrollen

Tarmvirksomheder Virksomheder, der renser, salter, tørrer eller varmebehandler maver, blærer og tarme. Omfatter også virksomheder med eksport til USA	151130	Dagligt ved produktion
Te og kaffe	158600	2 – 4
Toskallede bløddyr, mikrobiologisk rensning	0501D	2 – 4
Vildtslugterier, opdrættet vildt, eksport	151B	Dagligt ved produktion og tilstede under AM- og PM-kontrollen
Vildtbehandlingsvirksomheder, vildtlevende vildt, eksport	151C	Dagligt ved produktion og tilstede under PM-kontrollen
Ægproduktvirksomheder	158900A	4 – 6

Engrosvirksomheder uden tilvirkning	Branchenr. i ScanJour	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
<p>Agenturhandel med nærings- og nydelsesmidler</p> <p>En agent ejer ikke varen, men formidler handel mellem sælger og køber</p>	511790	1
<p>Engroshandel, registreret</p> <p>Kontorvirksomheder med salg af alle typer fødevarer og Virksomheder med opbevaring og salg af emballerede, ikke-letfordærlige fødevarer (undtagen frisk frugt og grønt) f.eks. vinlagre og konserverlagre (undtagen kødkonserver til USA)</p>	513B	1
<p>Engroshandel, godkendt</p> <p>Uemballerede eller letfordærlige fødevarer (undtagen kød, fisk, frugt og grønt), f.eks. lagre med korn, sukker eller mælk og mælkeprodukter</p>	513C	1 - 3
<p>Engrossupermarkeder, godkendt engroshandel med diverse fødevarer</p> <p>Supermarkeder for dagligvareforretninger</p> <p>Specialiseret engroshandel har egne brancher</p>	513A	1 - 3
<p>Fisk og fiskeprodukter, engroshandel</p> <p>F.eks. køle- og frostlagre, pakning og opbevaring (undtagen helkonserver)</p>	513810	1 - 3
<p>Fiskeauktioner</p>	511710	1 - 3
<p>Fjerkrækød og fjerkrækødprodukter, engroshandel, eksport</p> <p>F.eks. køle- og frostlagre, pakning og opbevaring (undtagen helkonserver)</p>	513200A	1 - 3
<p>Fjerkrækød og fjerkrækødprodukter, engroshandel, hjemmemarked</p> <p>F.eks. køle- og frostlagre, pakning og opbevaring (undtagen helkonserver)</p>	513200D	1 - 3
<p>Frugt og grøntsager, engroshandel</p> <p>F.eks. pakning og opbevaring (undtagen helkonserver)</p>	513100	1 - 3
<p>Grænsekontrolsteder, fødevarer</p>	631200D	1 - 3

Kød og kødprodukter, engroshandel, eksport F.eks. køle- og frostlagre, pakning og opbevaring (undtagen helkonserves) Undtagen "Kød og kødprodukter, engrosvirksomheder, eksport til USA", som har egen branche	513200	1 - 3
Kød og kødprodukter, engrosvirksomheder, eksport til USA F.eks. køle- og frostlagre, pakning og opbevaring - herunder opbevaring af konserves	513200C	ugentligt
Kød og kødprodukter, engroshandel, hjemmemarked F.eks. køle- og frostlagre, pakning og opbevaring (undtagen helkonserves)	513200B	1 - 3
Lagerhoteller, oplagrings- og pakhusvirksomhed, godkendt F.eks. køle- og frostlagre (undtagen fisk, fjerkræ og kød, der har egne brancher)	631200A	1 - 3
Lagerhoteller, oplagrings- og pakhusvirksomhed, registreret	631200B	1
Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, engroshandel	515610	1
Pakning i forbindelse med engroshandel (undtagen fisk, fjerkræ, kød, æg, frugt og grøntsager, der har egne brancher)	513D	1 - 3
Samlecentraler, fisk, uden handel	511710A	1 - 3
Toskallede bløddyr, konditionering, pakning	511710B	1 - 3
Transportvirksomhed, engros, godkendt Virksomheder med transport af uemballerede eller let fordærvelige fødevarer, f.eks. frost- eller kølevogne	602410A	1 - 3
Transportvirksomhed, engros, registreret Virksomheder med transport af emballerede, ikke let-fordærvelige fødevarer	602410B	1
Ægpakkerier	513300A	1 - 3

Detailvirksomheder	Branchenr. i ScanJour	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
Anden detailhandel end butikshandel F.eks. postordresalg, homeparties, kødformidling	526300	0,5
Apoteker, materialister og helsekostforretninger	523A	1
Automater	5263A	0,5
Bagerforretninger/ -afdelinger Omfatter også konditori med servering af kaffe og te	158120	2 - 3
Børneinstitutioner, f.eks. vuggestuer, børnehaver, fritidshjem og skoleboder Kun virksomheder, der er godkendt /registreret iht. Autorisationsbekendtgørelsen	5552B	1
Catering og diner transportable Virksomheden placeres under en restaurantbranche, slagter, bager el. lign., hvis der er kundeområde med almindeligt salg fra forretningen	555200	2 - 3
Chokolade- og konfektreforretninger/ -afdelinger med tilvirkning Forretninger uden tilvirkning placeres under 521120, Kiosker	522420	1
Dagligvareforretninger, kolonialhandel F.eks. minimarked, tankstation og supermarked uden tilvirkning, brødsalg, gårdbutikker. Omfatter også virksomheder med 'bake-off'	521110	1
Detailforretninger med tilvirkning, øvrige Detailforretninger med tilvirkning, f.eks. mjød- og ølbryggeri, snapselaug, museumsmølle og lignende, der ikke kan placeres under sædvanlige brancher som bager, slagter, fiskeforretning, restaurant eller lignende.	522790	1
Fisk- og vildtforretninger/ -afdelinger Omfatter også fiskebiler	522300	2 - 3
Frugt- og grøntforretninger	522100	1

Hospitals- og institutionskøkkener Undtagen afdelings-, bofællesskabs- og anretterkøkkener, som placeres under en restaurantbranche	5551A	2 - 3
Kiosker	521120	1
Kiosker, supplerende salg af fødevarer Uproblematisk, supplerende salg af færdigpakke, letfordærlige fødevarer – jf. Autorisationsbekendtgørelsens § 14 nr. 3. Branchen omfatter virksomheder, der som følge af salg af f. eks. færdigpakket is ikke hører under Autorisationsbekendtgørelsens § 15 nr. 5	521120A	0,5
Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, fremstilling hovedsageligt med detailsalg Små virksomheder med salg til forbrugere, f.eks. keramikere med detailsalg	524440	0,5
Osteforretninger	522710	2 - 3
Restauranter, cafeteriaer, kantiner mv.	553010	2 - 3
Restauranter, cafeteriaer, kantiner mv., der højst har åbent 6 måneder om året – Sæsonrestauranter	553010S	1
Restauranter, cafeteriaer, kantiner mv. med begrænset vareudvalg/enkel tilvirk., f.eks. brug af halvfabrikata F.eks. visse afdelingskøkkener og grill-forretninger, pølsevogne, tankstationer m. pølsevognssortiment, værtshuse med parisertoast	553020	1
Slagtebusser	511790A	1
Slagter-, viktualie- og smørrebrødsforretninger/ -afdelinger Omfatter også virksomheder med røgning af kød for private	522200	2 - 3
Stader og boder	526210	1
Transportvirksomheder, detail Virksomheder med transport til private	602410D	1
Vinforretninger	522500	1

Værtshuse, bodegaer mv. uden tilvirkning (værtshuse med tilvirkning placeres under en restaurantbranche)	554010	0,5
---	--------	-----

Primærproducenter	Branchenr. i ScanJour	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
Biavlere Biavlere med tilvirkning af mere end 4.000 kg. honning pr. år eller biavlere, hvor mere end halvdelen af en årlig produktion på under 4.000 kg stammer fra andres biavl	012520	1
Indvindingsanlæg, kildevand og naturligt mineralvand	410000	0,5
Mælkeproducenter <u>med</u> branchekode og kvalitetsrådgivning	012110	0,075
Mælkeproducenter <u>uden</u> branchekode og kvalitetsrådgivning	012110A	0,33
Primærproducent med salg til forbruger, registreret Stalddørssalg af fjerkræ, kaniner, mælk, æg samt salg af fisk fra fiskefartøj eller akvakulturbrug jf. Autorisationsbekendtgørelsen. Gårdbutikker placeres under dagligvareforretning.	5263B	0,5
Spirevirksomheder	153B	4 - 6
Tankkølefartøjer	050100	1

Øvrige	Branchenr. i ScanJour	Vejledende, årlig tilsynsfrekvens
Markeder og festivaler mv.	923300	Efter behov
Virksomheder under etablering	98A	-

Vurdering af særlig behovsorienteret kontrol i engrosvirksomheder med tilvirkning

Regionerne skal foretage en konkret vurdering af behov for tilsyn i hver enkelt engrosvirksomhed med tilvirkning. Dette bilag beskriver de elementer, som skal indgå i behovsvurderingen.

Vurderingen af de opstillede elementer skal foretages før årets begyndelse og leder frem til den årlige tilsynsfrekvens for den enkelte engrosvirksomhed med tilvirkning. For 2005 forventes de konkrete vurderinger ikke at være på plads for alle virksomheder før årets start.

Vurderingen resulterer i en opdeling af virksomhederne i grupperne ”over middel”, ”middel” og ”basal”, idet virksomheden vurderes som over, på niveau med eller under det normale for branchen.

Vurdering:	”Over middel” virksomheder	”Middel” virksomheder	”Basal” virksomheder
Tilsynsfrekvens:	Lavere	Normal	Højere
Tilsynstid:	Lavere	Normal	Højere

Der er mulighed for både at reducere og at øge tilsynsfrekvensen og den tid, som den/de tilsynsførende er til stede i virksomheden. Tilsynsfrekvensen kan herved blive større eller mindre end det udgangspunkt, som er angivet i bilag 1.

Ud over elementerne i behovsvurderingen, skal der tages hensyn til særlige EU krav til kontrol på kødvirksomheder og eventuelle særlige aktiviteter som f.eks. EU-markedsordninger, handelsnormer, økologi, import, eksport til tredjelande og fjernelse af specificeret risikomateriale. Se ”Andre forhold ved virksomhedens behandling og salg af fødevarer”.

Fødevarer virksomheder skal mindst have ét tilsyn om året med mindre andet er angivet i bilag 1. Det gælder også engrosvirksomheder med tilvirkning. Behov for tilsyn kan således ikke vurderes til lavere end ét tilsyn om året.

I Tilsynsfrekvensvejledningen er elementer, der skal indgå ved fødevarerregionens vurdering af behovet for tilsyn i alle typer fødevarer virksomheder, omtalt generelt. I det følgende gives en uddybende beskrivelse af elementerne for at bistå fødevarerregionen med at gøre denne vurdering mere operationel og ensartet i forhold til engrosvirksomheder med tilvirkning.

Elementerne er inddelt i forhold vedrørende virksomheden og dens produktion, virksomhedens egenkontrol samt resultater fra tidligere kontrol. Hvert element skal indgå i vurderingen af virksomheden. Herefter foretages en samlet afvejning af resultaterne for at fastlægge kontrolbehovet.

Regionerne skal løbende vurdere, om virksomheden skal skifte status. I særdeleshed skal kontrolomfanget sættes op, hvis der konstateres fejl eller virksomheden meddeles påbud, forbud, bøde eller virksomheden politianmeldes (resultat 3 eller 4).

1. Forhold vedrørende virksomheden og dens produktion

a. Vareudvalg

Behov for tilsyn vurderes

- lavere, hvis virksomheden kun fremstiller eller forhandler et begrænset antal produkter
- normalt, hvis virksomhedens vareudvalg svarer til standard for branchen
- højere, hvis virksomheden fremstiller et bredt spektrum af forskellige produkter med forskellige produktionsprocesser eller forhandler et stort antal forskellige fødevarer

Ved standard for branchen forstås den aktivitet, der karakteriseres af virksomhedens hovedbranche f.eks. brødfabrikker, der producerer brød eller mejerier, der producerer mejeriprodukter. Hvis en brødfabrik udover brød producerer f.eks. pizza med kødfyld eller et mejeri udover mejeriprodukter producerer pasta eller tapper juice, ligger det udover, hvad der forstås ved standard for branchen.

b. Risiko ved produktionsforhold

Behov for tilsyn vurderes

- lavere, hvis virksomheden har gode produktions- og kapacitetsforhold, vel vedligeholdte lokaler og hensigtsmæssig indretning
- normalt, hvis virksomhedens produktion og indretning svarer til standard for branchen
- højere, hvis produktionen er stor i forhold til kapaciteten, har nedslidte lokaler eller virksomhedens indretning giver vanskelige forhold for produktionen

2. Virksomhedens egenkontrol

a. Virksomhedens egenkontrolprogram

Behovet for tilsyn vurderes

- lavere, hvis virksomheden er ”over middel” i forhold til egenindsats
- normalt, hvis virksomheden er ”middel” i forhold til egenindsats
- højere, hvis virksomheden er ”basal” i forhold til egenindsats

I det følgende beskrives egenindsatsen for en ”over middel”, ”middel” og ”basal” virksomhed.

”Over middel” virksomheder

For at være over middel, skal virksomheden have et godkendt egenkontrolprogram, der omfatter al relevant fødevarerlovgivning og således er i overensstemmelse med egenkontrolbekendtgørelsen.

Gruppen omfatter virksomheder, der udover et godkendt egenkontrolprogram er 3. parts certificerede, f.eks. efter DS 3027, BRC, IFS, EFSIS, eller for så vidt angår kødvirksomheder med eksport til USA er underlagt USA audits. Det kan desuden være virksomheder, som har en høj grad

af egenkontrolprocedurer, og som derudover aktivt viser, at de gør en ekstraordinær indsats for at overholde fødevarelovgivningen.

Virksomhederne skal, som det allerede sker for 3. partscertificerede virksomheder, f.eks. opfylde følgende:

- Virksomheden har et internt auditprogram
- Virksomheden har et formuleret mål med det interne auditprogram
- Virksomhedens interne auditprogram gennemløbes mindst en gang om året.
- Virksomheden udarbejder interne auditrapporter, som sikrer opfølgning, dvs. indeholder tidsfrister for aktion, og som lukkes skriftligt af. Resultaterne gøres tilgængelige for myndighederne.

”Middel” virksomheder

For at være middel, skal virksomheden have et godkendt egenkontrolprogram, der omfatter al relevant fødevarelovgivning og således er i overensstemmelse med egenkontrolbekendtgørelsen. Virksomheden følger evt. et internt auditprogram. Virksomhederne er ikke 3. partscertificerede eller underlagt USA audits (for så vidt angår kødvirksomheder med eksport til USA).

”Basale” virksomheder

Gruppen omfatter virksomheder, der har et godkendt egenkontrolprogram, men hvor godkendelsen endnu ikke omfatter alle relevante elementer i egenkontrolbekendtgørelsen. Virksomhederne har hverken internt auditprogram eller 3. partscertificering (eller USA-godkendelse for kødvirksomheder).

b. Efterlevelse af egenkontrolprogrammet

Behov for tilsyn vurderes

- lavere, hvis virksomhedens egenkontrol fungerer, og virksomheden demonstrerer, at fejl korrigeres og procedurer optimeres i takt hermed, herunder revision af egenkontrolprogrammet i takt med nye regler eller ændringer i produktionen m.v.
- normalt, hvis der kun findes enkelte fejl, der burde have været opfanget og elimineret af virksomheden, enten fordi handlingen er beskrevet i egenkontrolprogrammet, eller fordi det er almindelig god fremstillingspraksis.
- højere, hvis der findes flere fejl, eller fejl gentagne gange ikke er blevet opfanget og elimineret af virksomheden, selv om handlingen er beskrevet i egenkontrolprogrammet, eller fordi det er almindelig god fremstillingspraksis. Sådanne fejl vil oftest kræve procedureændring i virksomheden og revision af egenkontrolprogrammet.

Forklaring på fejl

Fejl omfatter generelt overtrædelser af fødevarelovgivningen eller dyreværnslovgivningen.

Hvis en fejl opstår akut under auditering/tilsyn, og umiddelbart kan udbedres, skal virksomheden skride ind overfor fejlen øjeblikkeligt.

Behovet for tilsyn kan stadig vurderes lavere, selvom en akut opstået og umiddelbart udbedret fejl eller et mindre antal mindre fejl skulle forekomme under audit/tilsyn på virksomheden. Som eksempel på mindre fejl kan nævnes krav om redaktionelle ændringer i egenkontrolprogrammet eller små hygiejnefejl, som rettes i forbindelse med tilsyn herunder behov for rengøring af flader, som ikke er i kontakt med fødevarer, behov for reparation på steder, som ikke har betydning for vareforurening samt ubetydelige mærkningsfejl. Der må ikke være tale om fejl, som leder til mere end én indskærpelse over de sidste to år (dog to måneder for virksomheder med mere end 12 tilsyn om året), jf. punkt 3.

3. Resultater fra tidligere tilsyn og prøver

Behov for tilsyn vurderes

- lavere, hvis regionens kontrol ved tilsyn og prøveudtagning ikke har givet anledning til resultat 3 eller 4 de sidste to år (dog to måneder for virksomheder med mere end 12 tilsyn om året)
- normalt, hvis regionens kontrol ved tilsyn og prøveudtagning højst har givet anledning til indskærpelser de sidste to år (dog to måneder for virksomheder med mere end 12 tilsyn om året)
- højere, hvis regionens kontrol ved tilsyn og prøveudtagning har givet anledning til mere end to indskærpelser eller har medført resultat 3 eller 4 de sidste to år (dog to måneder for virksomheder med mere end 12 tilsyn om året)

4. Andre forhold ved virksomhedens behandling og salg af fødevarer

Regionerne skal være opmærksomme på, at virksomheden kan have andre aktiviteter eller forhold, hvor der er regler eller retningslinier for tilsynsfrekvens eller kontrolbehov. Det gælder f.eks.

Specificeret risikomateriale

- Virksomheden skal mindst have det antal tilsyn, der er angivet i cirkulære nr. 9527 af 2003 om kontrol med håndtering af specificeret risikomateriale

Økologi

- Fødevareregionen skal hvert år udføre den kontrol, der er foreskrevet i cirkulæret om økologikontrol. Herunder skal økologikontrollens omfang planlægges i henhold til de vejledende tilsynstimetal i cirkulæret. Kontrollen skal dokumenteres ved udstedelse af en virksomhedsspecifik økologikontrolårsrapport.

Særlig mærkning af oksekød

- Forhandling af fødevarer omfattet af obligatorisk eller frivillig oksekødsmærkning skal kontrolleres.

EU markedsordninger

- Virksomheden har et særligt kontrolbehov, hvis den hjemtager støtte fra EU i forbindelse med EU-markedsordninger (f. eks. restitution af oksekød eller af kødprodukter) eller medvirker som led i en EU-markedsordning (privat oplagring, intervention eller slagtepræmie- og handyrpræmieordningerne).

Handelsnormer

- Virksomheden har særligt kontrolbehov, hvis der f.eks. produceres eller forhandles mælk eller frugt og grøntsager omfattet af EU's handelsnormer.

Indførsel eller eksport af fødevarer

- Som hovedregel vil en virksomhed have et større behov for kontrol, hvis den har import fra 3. lande eller samhandel med EU lande. Eksport af fødevarer og kontrol af returvarer giver også et øget kontrolbehov.

Kontrolplanlægning på slagterier og kødvirksomheder

Baggrund

EU's kontrolforordning indeholder krav til planlægning af fødevarekontrollen i medlemslandene, som skal være indarbejdet inden 1. januar 2007. Fødevarestyrelsen påbegynder indarbejdelsen af disse krav ved pr. 1. januar 2005 at have en fælles standard for kontrolplanlægning, som skal følges af veterinærkontrollen på eksportautoriserede slagterier og kødvirksomheder, herunder USA-godkendte kødvirksomheder samt på hjemmemarkedsslagterier⁶. Den fælles standard for kontrolplanlægning fremgår af denne vejledning, som samtidig rummer en række værktøjer, som skal anvendes af chefbedsdyrlægerne og af regionernes koordinatore på kødområdet til planlægning af og opfølgning på kontrollen.

Kontrolforordningens krav har form af rammekrav, som senere skal udfyldes, hvilket vil gøre det muligt for de enkelte medlemslande, bl.a. Danmark, at påvirke den senere udformning af gennemførelsesbestemmelserne med baggrund i indhøstede erfaringer med kontrolplanlægning. Erfaringerne med kontrolplanlægning på slagterier og kødvirksomheder vil endvidere danne grundlag for udarbejdelse af retningslinier for kontrolplanlægning for den øvrige fødevarekontrol.

Generelt er den fælles standard for kontrolplanlægning i denne vejledning en del af den løbende kvalitetsudvikling af kontrolarbejdet med det sigte at sikre, at kontrollen planlægges på et ensartet grundlag og på en behovsorienteret måde. Standarden er udarbejdet som led i projektet om ensartet forvaltning af kødkontrollen i 2004 og indgår som bilag 3 i tilsynsfrekvensvejledningen.

Formål med kontrolplanlægning

Formålet med den fælles standard for kontrolplanlægning er,

- At sikre, at planlægningen af kontrollen på slagterier og kødvirksomheder sker på et ensartet grundlag og på en behovsorienteret måde
- At bidrage til at sikre en systematisk planlægning af og opfølgning på kontrolaktiviteterne, som tager højde for, at alle regler skal kontrolleres i løbet af et år på de enkelte virksomheder.

⁶ Svineslagterier, eksport (151110), Opskæring, svin, eksport (1513A), Kreaturslagterier, eksport (151120), Opskæring, kreatur, eksport (1513A), Kødproduktvirksomheder, eksport til USA (1513K), Hakket og tilberedt kød, eksport (1513E), Tarmvirksomheder, eksport til USA (151130), Frysehuse med indfrysning, eksport til USA (631200C), Kød og kødprodukter, eksport til USA, f.eks. køle og frostlagre (513200C), Hjemmemarkedsslagterier (151A), Fjerkræslagterier, eksport (151200), Fjerkræopskæring, eksport (1513H), Vildtslagterier, opdrættet vildt, eksport (151B), Vildebehandlingsvirksomheder, vildtlevende vildt, eksport (151C), Opskæring, opdrættet vildt, eksport (1513I).

- At skabe gennemsigtighed i kontrollen med slagterier og kødvirksomheder inden for regionerne og på tværs af regionerne med hensyn til planlægning og løbende opfølgning på planlægning.
- At skabe grundlag for dokumentation af de omkostninger, der er forbundet med tilsynet på slagteri- og kødvirksomheder, således at dette kan indgå i den årlige budgetdialog.

Fælles standard for kontrolplanlægning

Den fælles standard for kontrolplanlægning på slagterier og kødvirksomheder består af følgende elementer:

1. Generelle krav til planlægningen.
2. Planlægnings- og opfølgningsrutiner i regionen.
3. Tilsynsplaner for slagterier og kødvirksomheder.
4. Regionens kontrolaktivitetsplan for slagterier og kødvirksomheder.

Til nærværende vejledning er tilknyttet Excel projektmappen ”Kontrolplanlægning_slagterier_og_kødvirksomheder”, som indeholder skabeloner til tilsynsplaner og kontrolaktivitetsplan. Projektmappen kan findes på fødevarerstyrelsens Intranet.

Elementerne i den fælles standard, herunder skabelonerne, gennemgås i det følgende.

Kontrollen skal planlægges

Planlægning af kontrollen på de enkelte virksomheder skal være gennemgået og ”reflekteret” i regionen, så kontrollen hviler på et ensartet grundlag og samtidig er behovsorienteret. Planlægningen skal leve op til følgende krav:

Planen er nedskrevet: Veterinærkontrollen på de enkelte slagterier og kødvirksomheder i regionen skal have en tilsynsplan, og regionen skal have en overordnet kontrolaktivitetsplan, der afspejler tilsynsplanerne. Begge disse skal anvende den inddeling/systematik, som skabelonerne for kontrolaktivitetsplan/tilsynsplaner, beskrevet i denne vejledning, indeholder. Fælles systematik/inddeling giver et sammenligningsgrundlag og en fælles referenceramme.

Planen er dækkende: Planen skal omfatte alle regler, der skal kontrolleres på den enkelte virksomhed. Kravet tager udgangspunkt i kontrolværdien om at ”komme hele vejen rundt”.

Planen indeholder tilsynsfrekvenser: Planen for kontrollen med de enkelte regler/kontrolområder skal indeholde en angivelse af, hvor mange gange de pågældende regler/kontrolområder skal kontrolleres i løbet af et år. Tilsynsfrekvenserne på de enkelte kontrolområder fastlægges individuelt og behovsorienteret for hver enkelt virksomhed, bortset fra de områder, hvor regelsæt, vejledninger el.lign. fastlægger frekvenserne.

Planen er underbygget med værktøjer til kontrollens gennemførelse: Den tilsynsførende, som skal gennemføre kontrollen på de enkelte kontrolområder, skal have adgang til relevante instruktioner, tjekskemaer el.lign., der kan tjene som kvalitative holdepunkter for kontrollens gennemførelse og sikre, at kontrollen udføres på et ensartet grundlag.

Kontrollen er dokumenteret: Kravet gælder naturligvis først og fremmest i forvaltningsretligt henseende og vedrører dokumentation af kontrollen på kontrolrapporter, herunder med bilagshenvisning til værktøjer, som er anvendt i forbindelse med kontrollen.

Men kravet gælder også i forhold til en løbende, systematisk opfølgning på kontrolplanlægningen for at sikre, at de målsætninger, som planen udgør, nås. Kravet vedrører således også, at de opnåede resultater i kontrollen kan dokumenteres.

Planlægningsrutiner i regionen

For at sikre kontrolplanlægning på et ensartet grundlag skal regionen – f.eks. gennem koordinatoren på kødområdet – spille en central koordinerende rolle i planlægnings- og opfølgingsarbejdet.

En central målsætning, som regionen er ansvarlig for, er, at eksportautoriserede slagterier og kødvirksomheder samt hjemmemarkedsslagterier kommer alle kontrolområder igennem i løbet af et år.

Chefembedsdyrlægerne har ansvaret for, at der inden kalenderårets begyndelse foreligger tilsynsplaner for det kommende år på alle slagterier og kødvirksomheder inden for regionen. Regionen har ansvaret for at der udarbejdes tilsynsplaner på de slagterier og kødvirksomheder, som ikke er underlagt chefembedsdyrlægeembederne.

Regionen udarbejder en kontrolaktivitetsplan, som afspejler tilsynsplanerne for de enkelte virksomheder, dvs. med hvilke tilsynsfrekvenser, de enkelte kontrolområder planlægges kontrolleret.

Fremgangsmåden kunne være, at kødkoordinator og chefembedsdyrlægerne sætter sig sammen og gennemgår tilsynsplanerne for det kommende år og diskuterer de enkelte kontrolområder og de planlagte frekvenser. Processen skal resultere i, at frekvenserne i tilsynsplanerne fastlægges endeligt og samles i en kontrolaktivitetsplan for regionen. Man kan sige, at kontrolaktivitetsplanen viser tilsynsplanerne "lagt oven på hinanden".

Det vigtige er, at regionen vil være i stand til at begrunde forskelle i frekvenser mellem virksomheder på samme kontrolområder, bl.a. med baggrund i konkret behovsorientering af kontrollen.

Der skal endvidere på tilsynsplanerne for de enkelte virksomheder udregnes et timeantal, der vurderes at medgå til planlægning, gennemførelse og opfølgning på tilsyn på de enkelte kontrolområder. Timetallene skal bruges til at beregne gebyr med henblik på de årlige dialogmøder

med virksomhederne. For hjemmemarkedsslagteriernes vedkommende (delregnskab 1) opgøres timetallet som tilstedetid.

Opfølgingsrutiner i regionen

Regionen – f.eks. gennem kødkoordinatoren - har ansvar for, at der gennemføres kvartalsvis opfølgning på tilsynsplanerne for de enkelte virksomheder, hvor status for målopfyldelse for hver enkelt virksomhed gennemgås, og hvor evt. nye eller ændrede prioriteringer fastlægges. Tilsynsplaner og kontrolaktivitetsplaner er ledelsesredskaber, der skal medvirke til at sikre, at kontrollen på de enkelte virksomheder arbejder systematisk for at nå de mål, der sættes, herunder foretager de justeringer af planerne, der måtte være nødvendige som følge af ændrede forudsætninger o. lign.

Regionen sikrer sig løbende i forbindelse med opfølgning, at målsætningen om, at alle kontrolområder kontrolleres i løbet af året, opfyldes.

Definitioner og afgrænsninger

Definitioner:

Kontrolområde: I skabeloner til tilsynsplaner og kontrolaktivitetsplan inddeles de regler (lovbestemmelser, bekendtgørelse mv.), der gælder for slagterier og kødvirksomheder i nogle overskrifter, som kaldes ”kontrolområder”. Inddelingen i kontrolområder følger lovenes, bekendtgørelsernes osv. placering i bilag 3 i kontrolvejledningen (med ganske få undtagelser). Hvilke regler, der er knyttet til de enkelte kontrolområder, fremgår af tidligere omtalte Excel-dokument (faneblad ”2. Afgrænsning – regler”).

Systematikken bag kontrolområderne er bevidst opdeling og fokusering *på regler* – og f.eks. ikke en egenkontrolsystematik, hvor kontrolindsatsen følger strukturen i virksomhedernes egenkontrolprogrammer – for at bidrage til at sikre, at alle regler kontrolleres i virksomhederne.

Tilsynsfrekvens: ”Tilsynsfrekvens = 1” svarer til at komme virksomheden igennem på et kontrolområde én gang i løbet af et år. Begrebet bruges i tilsynsplaner og kontrolaktivitetsplan.

Nogle kontrolområder, f.eks. hygiejne under produktion, vil på nogen virksomheder kræve flere dage, når man skal gennem hele virksomheden (alle afdelinger). I de fleste tilfælde vil det kunne gøres på én dag, hvorved ”tilsynsfrekvens = 1” opnås.

Afgrænsninger:

Tilsyn: Et tilsyn afgrænses til én dags varighed som beskrevet i notatet ”Afgrænsning af tilsyn på engrosvirksomheder”. Tilsyn med et kontrolområde kan således i praksis godt være opdelt i flere tilsyn eller tilsynsdage, fordi det strækker sig over flere dage.

På tilsynsplanerne vil man ind imellem skulle skelne mellem ”tilsynsfrekvens” og ”antal tilsynsdage”, netop fordi kontrollen med nogle kontrolområder (på nogen virksomheder) kræver flere dage, hvis man skal igennem hele virksomheden.

Tilsyn udføres som tilsyn med virksomhedens egenkontrol på de enkelte kontrolområder. Når der således føres kontrol med reglerne, f.eks. regler i ferskkødsbekendtgørelsen, og de praktiske observationer under tilsynet sammenholdes med registreringer mv. i virksomhedens egenkontrolprogram, skal både gives kontrolresultat under lovgivningsområdet for den faglige regel (f.eks. ”hygiejne, behandling af fødevarer”) og under ”virksomhedens egenkontrol”. For alle forhold vedrørende dokumentation af kontrollen henvises der til bilag 11b i den generelle kontrolvejledning.

Kontrolrapport: Der laves én og kun én kontrolrapport for hver dag for hver virksomhed som beskrevet i ovennævnte notat. I praksis betyder det bl.a., at kontrollen med et kontrolområde, der strækker sig over flere dage, skal dokumenteres på flere kontrolrapporter.

Værktøjer til kontrolplanlægning og opfølgning

Til brug for kontrolplanlægningen og opfølgningen er der udviklet en række ledelsesværktøjer i form af skabeloner til tilsynsplaner for de enkelte typer virksomheder/brancher samt skabelon til regionens kontrolaktivitetsplan.

Såvel skabeloner til tilsynsplaner som skabelon til kontrolaktivitetsplan er alle indeholdt i Excel projektmappen ”Kontrolplanlægning_slagterier_og_kødvirksomheder”. Projektmappen kan findes på Fødevarerstyrelsens Intranet.

Disse skabeloner skal bruges, og kan evt. suppleres med andre redskaber – f.eks. tjek-skemaer el.lign., der følger virksomhedens egenkontrolprogram.

Tilsynsplan

Skabeloner til tilsynsplaner og kontrolaktivitetsplan er opbygget efter samme systematik, dvs. med inddeling af kontrolområder efter bilag 3 i kontrolvejledningen.

Forskellen mellem disse to typer dokumenter er, at skabelonen til tilsynsplaner kun omfatter de kontrolområder, som er relevante for den pågældende branche, mens kontrolaktivitetsplanen viser alle kontrolområderne, der er relevante for alle brancherne.

En tilsynsplan er en oversigt, der viser, hvordan veterinærkontrollen har planlagt kontrollen for kalenderåret med angivelse af tilsynsfrekvenser på de enkelte kontrolområder samt antal tilsynsdage og tilsynstimer, der planlægges anvendt. Tilsynsplanen skal ligeledes bruges til løbende at følge op på, om målsætningerne nås.

Der findes i alt 15 skabeloner til tilsynsplaner – én til hver af de 15 brancher, hvor kontrollen med virksomhederne skal følge nærværende vejledning. Skabelonerne findes i oven for nævnte Excel-projektmappe under fanebladene 3-17. I praksis skal skabelonerne muligvis kombineres for at få en samlet tilsynsplan for en virksomhed, der omfatter både f.eks. svineslagteri, opskæring og kødproduktvirksomhed.

Skabelonen til tilsynsplaner er opbygget dels med en vertikal inddeling, som svarer til kontrolrapportens inddeling i lovgivningsområder (og svarende til bilag 3 i kontrolvejledningen) og

en horisontal inddeling med kolonner til registrering af tilsynsfrekvens, antal tilsyn, antal tilsynstimer samt opfølgning og planlægning på tid (årsoversigt).

Lovgivningsområderne er underinddelt i en lang række kontrolområder, som i overskriftform repræsenterer regler (som både kan være en specifik regel i et eller flere regelsæt (f.eks. om vand i flere produktbekendtgørelser) og/eller hele regelsæt (f.eks. hele bekendtgørelser).

Samlet set udgør kontrolområderne alle de regler, der skal kontrolleres på virksomheder inden for den pågældende branche. Afgrænsning af, hvilke konkrete regler, der hører til hvert enkelt kontrolområde fremgår af fanebladet ”2. Afgrænsning - regler” i Excel-projektmappen.

Med udgangspunkt i skabelonen kunne en tilsynsplan for et hjemmemarkedsslagteri således ud (eksempel - uddrag):

Det lille slagtehus ApS													
Tilsynsplan for 2005													
Kontrolområde:	Tilsyns- frekvens	Antal tilsyns- dage	Antal tilsyns- timer	Opfølgning				Planlægning af tilsynsdage					
				1. kv.	2. kv.	3. kv.	4. kv.	Jan.	Feb.	Marts	April	Maj	Juni
Hygiejne behandling af fødevarer													
Biprodukter	1	1	0,25	ok	-				1				
BSE/TSE	2	2	1	ok	-				1				
Forurening af slagtekroppe (gødning, olie mv.)	4	4	1	ok	-				1			1	
Godkendt til udbening (GU)	1	1	0,25	%	ok				1				
Hygiejne under produktion	4	4	8	ok	ok				1			1	
Indpakning og emballering	1	1	0,25	-	ok							1	
Personlig hygiejne og "husorden"	2	2	0,5	ok	-				1				
Præsentation af slagtedyr til AM-kontrol	95	95	0	ok	ok			8	8	8	8	8	8
Præsentation af slagtedyr til PM-kontrol	95	95	0	ok	ok			8	8	8	8	8	8
Rengørings- og desinfektionsmidler	1	1	0,5	-	-								
Returvarer (DK)	1	1	0,25	-	ok							1	
Salmonella, DK, ferskkød	1	1	0,5	ok	-				1				
Salmonella, DK, serologi	1	1	0,5	-	-								
Salmonella, øvrige (Dublin, DT104, tunger)	1	1	0,5	-	-								
SRM månedligt	12	12	6	ok	ok			1	1	1	1	1	1
SRM ugentligt	52	52	13	ok	ok			4	4	4	4	4	4
Temperatur, lokaler	2	2	1	ok	-				1				
Temperatur, produkter	2	2	1	-	ok							1	
Transport (generel hygiejne og temperatur)	1	1	0,25	-	-								
Trikin-kontrol (vildsvin)	0	0	0	-	-								
Vand	1	1	0,5	-	%							1	

I eksemplet er det illustreret, at der følges op på planlægningen efter 2. kvartal, hvor der registreres ”ok” ved de kontrolområder, hvor planen følges, og hvor der registreres ”%” ved de kontrolområder, hvor planen ikke er holdt.

I eksemplet vises det ligeledes, hvordan man udfylder kolonnen med ”Antal tilsynstimer” med antal timer, der medgår til planlægning, gennemførelse og opfølgning på tilsyn. Antal tilsynstimer opgøres kun på tilsynsplanen og ikke på kontrolaktivitetsplanen.

Kontrolaktivitetsplan

Skabelonen til kontrolaktivitetsplanen findes i førnævnte excel-dokument under fanebladet ”1. Kontrolaktivitetsplan”. Skabelonen er opbygget dels med en vertikal inddeling, som svarer til kontrolrapportens inddeling i lovgivningsområder (og svarende til bilag 3 i kontrolvejledningen) og med en horisontal inddeling efter virksomhed/branche.

Som skabelon er kontrolaktivitetsplanen en oversigt over kontrolområderne og dermed alle de regler, der skal kontrolleres på eksportautoriserede slagterier og kødvirksomheder samt på hjemmemarkedsslagterier. Afgrænsning af, hvilke konkrete regler, der hører til hvert enkelt kontrolområde fremgår af fanebladet ”2. Afgrænsning - regler” i excel-dokumentet.

Krydserne i skabelonen angiver, at det pågældende kontrolområde skal kontrolleres på den pågældende type virksomhed/branche – dvs., at der skal fastsættes en tilsynsfrekvens.

Kontrolaktivitetsplanen er regionens/regionkontorets redskab til at sikre, at kontrollen lever op til kravene i denne vejledning og til generelle forvaltningsmæssige standarder for planlægning.

Som *skabelon* ser kontrolaktivitetsplanen således ud (uddrag):

Kontrolaktivitetsplan, slagterier og kødvirksomheder								
Se skabeloner til tilsynsplaner for de enkelte brancher under fanebladene 3-17. Afgrænsning af regler under kontrolområderne findes under faneblad 2.	Svin slagteri, eksport (151110)	Opskæring, svin eksport (1513A)	Kreaturslagteri, eksport (151120)	Opskæring, kreatur eksport (1513A)	Køddproduktvirksomheder eksport til USA (1513K)	Hakket og tilberedt kød, eksport (1513E)	Tarmvirksomheder, eksport til USA (151130)	Fryseshuse med indfrysning, kød, eksport til USA (631200C)
Kontrolområde:								
Hygiejne behandling af fødevarer								
Biprodukter	x	x	x	x	x	x	x	x
BSE/TSE			x					
Forurening af slagtekroppe (gødning, olie mv.)	x	x	x	x			x	

Godkendt til udbening (GU)	x	x	x	x				
Hygiejne under produktion	x	x	x	x	x	x	x	x
Indpakning og emballering	x	x	x	x	x	x	x	x
Krav til råvarer og fremstillingsproces, gelatine og kollagen					x			
Mikrobiologiske grænseværdier					x	x		
Personlig hygiejne og "husorden"	x	x	x	x	x	x	x	x
Præsentation af slagtedyr til AM-kontrol	x		x					
Præsentation af slagtedyr til PM-kontrol	x		x					
Rengørings- og desinfektionsmidler	x	x	x	x	x	x	x	x
Returvarer (DK)	x	x	x	x	x	x	x	x

Tanken er, at f.eks. kødkoordinatoren som et led i planlægningsrutinerne beskrevet oven for erstatter brancherne vertikalt med de konkrete slagterier og kødvirksomheder i regionen og erstatter krydserne med de tilsynsfrekvenser, der fastlægges i tilsynsplanerne for de pågældende virksomheder.

Efter udfyldelse kunne kontrolaktivitetsplanen i en region se ud som følger (tænkt eksempel – uddrag):

Kontrolaktivitetsplan, slagterier og kødvirksomheder								
Se skabeloner til tilsynsplaner for de enkelte brancher under fanebladene 3-17. Afgrensning af regler under kontrolområderne findes under faneblad 2.	Svin slagteri og –opskæring Export A/S	Kreaturslagteri og –opskæring Export A/S	Køddprodukt til Export Aps	Hakked Eksportkød A/S	Eksport-frysehuse med indfrysning A/S	Det lille slagtehus Aps	A/S Fjerkræeksportslagteriet	Vildtslagteriet med for vildt opskæring til eksport A/S
Kontrolområde:								
Hygiejne behandling af fødevarer								
Biprodukter	1	1	1	1	1	1	1	1
BSE/TSE		6						
Forurening af slagtekroppe (gødning, olie mv.)	4	3				1	6	1
Godkendt til udbening (GU)	2	4				1		
Hygiejne under produktion	6	4	6	3	4	2	8	4
Indpakning og emballering	1	1	1	2	1	1	2	1
Krav til råvarer og fremstillingsproces, gelatine og kollagen			4					
Mikrobiologiske grænseværdier			2	3				
Personlig hygiejne og "husorden"	6	4	6	3	2	2	6	2
Præsentation af slagtedyr til AM-kontrol	6	4				2		2
Præsentation af slagtedyr til PM-kontrol	6	4				2		2
Rengørings- og desinfektionsmidler	2	2	2	1	1	1	1	1
Returvarer (DK)	1	1	1	1	1	1	1	1

I udfyldt form vil kontrolaktivitetsplanen være regionens redskab til at sikre, at veterinærkontrollen kommer igennem alle regler i løbet af et år, og at kontrollen er planlagt på en ensartet og behovsbaseret måde.

Vedligeholdelse

Ajourføring af skabeloner til tilsynsplaner og kontrolaktivitetsplan, herunder oversigten over regler, knyttet til de enkelte tilsynsområder, varetages af Mørkhøj i samspil med erfa-gruppen for chefbedsdyrlæger og erfa-gruppen for kød og foretages én gang årligt. Regionerne har selv ansvaret for at sikre sig, at tilsynsplaner og kontrolaktivitetsplaner løbende er opdateret med ændringer i regler o.lign.

Planlægning af behovsorienteret kontrol

Hvor planlægningsprincipper, planlægnings- og opfølgningsrutiner samt de forskellige værktøjer bidrager til en ensartet planlægning af kontrollen, er det nødvendigt med konkrete vurderinger af virksomheden – bl.a. personalet, produktion, systemer samt vilje og evne til at overholde reglerne – for at sikre, at kontrollen planlægges på en behovsorienteret måde.

Med henblik på at sikre en behovsvurderet kontrolplanlægning skal veterinærkontrollen i forbindelse med fastlæggelse af tilsynsfrekvenser på de enkelte kontrolområder samt beregningen af, hvor meget tid, der skal anvendes til planlægning, gennemførelse og opfølgning på kontrollen på de enkelte kontrolområder, benytte de principper og fremgangsmåder, som er foreskrevet i bilag 2 i tilsynsfrekvensvejledningen.