



Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

J.nr.: 3343


- ./ Til udvalgets orientering vedlægges Fødevarestyrelsens ”Rapport om Evaluering af egenkontrol i detailledet”.

Rapporten er udarbejdet på baggrund af Familie- og Forbrugerministeriets handlingsplan af 25. januar 2006 for effektivisering af fødevarer- og veterinærkontrollen, hvoraf fremgår, at Fødevarestyrelsen i løbet af 2006 skal foretage en evaluering af egenkontrollen i detailledet i samarbejde med branche- og forbrugerorganisationer.

På baggrund af evalueringsarbejdet har Fødevarestyrelsen opstillet en bruttoliste over initiativer, der kan bidrage til at lette virksomhedernes arbejde med egenkontrollen, styrke effekten af egenkontrollen i detailvirksomhederne og styrke den offentlige kontrol med detailvirksomhedernes egenkontrol.

Bruttolisten over initiativer vil indgå i Fødevarestyrelsens løbende arbejde med at lette de administrative byrder i fødevareraktiviteter, og den konkrete stillingtagen til gennemførelse af initiativerne afventer en nærmere analyse og drøftelse i denne sammenhæng.

Endvidere kan rapporten indgå i den uafhængige undersøgelse af fødevarerkontrollen, som bl.a. har til opgave, at foretage ”en vurdering af omfang og indhold af henholdsvis virksomhedernes egenkontrol og af myndighedernes kontrol med egenkontrol”.

  
Lars Barfoed

  
/Maria Krohn



MINISTERIET FOR FAMILIE-  
OG FORBRUGERANLIGGENDER

Fødevarestyrelsen

# Rapport om

## Evaluering af egenkontrol i detaileddet

Fødevarestyrelsen, juli 2006  
J.nr. 2006-20-24-02743

## Indholdsfortegnelse

1. Baggrund for evaluering.....	3
2. Evalueringsforløb .....	3
3. Effekt af egenkontrollen .....	4
Brancheorganisationernes erfaringer.....	5
Regionernes erfaringer .....	5
4. Brancheorganisationernes erfaringer med egenkontrollen.....	5
Egenkontrol og dokumentation .....	6
Brankekoder.....	7
Formidling og uddannelse .....	7
Offentlig kontrol.....	8
5. Regionernes erfaringer med egenkontrollen .....	8
Egenkontrol og dokumentation .....	8
Formidling og uddannelse .....	9
Offentlig kontrol.....	10
6. Fødevarerstyrelsens bemærkninger .....	11
7. Væsentlige udfordringer.....	13
8. Bruttoliste over initiativer.....	15
Bilag 1 - Dagsorden til evalueringsmøderne.....	18
Bilag 2 - Liste over inviterede organisationer .....	19
Bilag 3 - Skriftlige bemærkninger til rapport om evaluering af egenkontrol i detailledet.....	20
Bilag 4 - Egenkontrol i detailledet 2001-2005 .....	24

## **1. Baggrund for evaluering**

Familie- og Forbrugerministeriet har i handlingsplanen af 25. januar 2006 for effektivisering af fødevare- og veterinærkontrollen besluttet, at Fødevarestyrelsen i løbet af 2006 foretager en evaluering af egenkontrollen i detailledet i samarbejde med branche- og forbrugerorganisationer. Evalueringen skal sætte fokus på efterlevelse af egne kontrolprogrammer, formidling af egenkontrollen og den offentlige fødevarekontrols rolle.

Handlingsplanen af 25. januar 2005 indgik i aftalen mellem regeringen og Dansk Folkeparti af 27. maj 2005 om Fødevarestyrelsens struktur.

Egenkontrol i detailledet slog for alvor igennem i 2001, hvor fødevarestyrelsen satte fokus herpå ved at udarbejde en plan for gennemførelse af egenkontrol i detailvirksomheder. Med en række initiativer var målet, at 95% af alle detailvirksomheder skulle have et godkendt egenkontrolprogram med udgangen af 2005. Denne periode er nu udløbet, og der er et behov for at vende blikket bagud og foretage en vurdering af de erfaringer virksomhederne, forbruger- og brancheorganisationer og Fødevarestyrelsen har gjort sig med egenkontrollen i perioden 2001-2006.

Evalueringen er således baseret på de erfaringer detailvirksomheder, brancheorganisationerne og fødevareregionerne indtil nu har opnået med egenkontrollen i detailledet. Formålet med evalueringen er på baggrund af disse erfaringer at identificere de væsentligste barrierer og forhindringer ved anvendelse af egenkontrol i detailledet samt at komme med konkrete forslag til styrkelse af eksisterende og iværksættelse af nye initiativer, der kan fastholde og udvikle den positive effekt af egenkontrollen i detailvirksomheder.

For at få styrket den samlede indsats med egenkontrol i detailledet er det væsentligt, at evalueringsarbejdet endvidere sætter fokus på, hvilke tiltag de forskellige parter (brancheorganisationerne, forbrugerorganisationerne og Fødevarestyrelsen) kan bidrage med, når initiativerne skal gennemføres og fastholdes i virksomhederne og i kontrollen.

Fødevarestyrelsen forventer, at de løsningsforslag/initiativer, som evalueringsarbejdet munder ud i, skal indgå i AMVAB-projektet om egenkontrol i fødevarevirksomheder, som skal foregå i efteråret 2006.

## **2. Evalueringsforløb**

Evalueringen er foretaget i samarbejde med brancheorganisationer og fødevareregioner.

Der har været afholdt to møder med brancheorganisationerne (10. maj og 16. juni 2006, jf. dagsordenen i bilag 1. Det blev klart ved møderne, at drøftelserne koncentrerede sig om følgende emneområder:

- Egenkontrolprogrammer og dokumentation
- Branchekoder

- Formidling og uddannelse
- Egenkontrollens effekt på fødevarsikkerheden
- Kontrollens rolle

Forbrugerrådet har været inviteret til at deltage i evalueringsarbejdet, men har ikke deltaget i møderne.

Fødevarestyrelsen har endvidere opfordret forbruger- og brancheorganisationerne om at fremsende skriftlige kommentarer.

Fødevarestyrelsen har inviteret den nyetablerede brancheforening Sammenslutningen af Etniske Erhvervsdrivende til at deltage i evalueringsarbejdet, og Fødevarestyrelsen har haft et separat møde med organisationen den 24. maj 2006 med henblik på en drøftelse af de særlige udfordringer i etniske fødevarer virksomheder samt hvilke løsningsforslag, der kunne iværksættes.

Listen over hørte organisationer fremgår af bilag 2. Det fremgår af bilaget, hvilke organisationer, der deltog i møderne og hvilke, der har fremsendt skriftlige bemærkninger.

Brancheorganisationerne blev bedt om på baggrund af erfaringerne med egenkontrollen i detailvirksomhederne at fremdrage de væsentligste forhindringer i forbindelse med virksomhedernes udarbejdelse og efterlevelse af egenkontrolprogrammer, samt at komme med eventuelle forslag til hvilke initiativer, der kan iværksættes for at afhjælpe forhindringerne samt styrke formidling og information om egenkontrollen i detailvirksomhederne. Endvidere fik organisationerne mulighed for at fremsætte deres bemærkninger til Fødevarestyrelsens kontrol med egenkontrol.

Som et led i Fødevarestyrelsens interne evaluering af egenkontrollen i detailledet har der været afholdt et møde den 16. maj 2006 med repræsentanter fra samtlige kontrolafdelinger i fødevareregionerne. På mødet har fødevareregionerne med afsæt i erfaringerne fra kontrollen med egenkontrollen i detailvirksomhederne haft mulighed for at komme med forslag til initiativer, der kan styrke eksisterende og gennemføre nye tiltag i forbindelse med egenkontrol i detailvirksomheder.

På baggrund af det første møde med brancheorganisationerne samt mødet med fødevareregionerne udarbejdede Fødevarestyrelsen et rapportudkast, som blev drøftet med brancheorganisationerne ved det andet møde. Skriftlige bemærkninger fremsendt af brancheorganisationer, der ikke kunne deltage i det afsluttende møde, fremgår af bilag 3.

### **3. Effekt af egenkontrollen**

Initiativer og planer for gennemførelse af egenkontrol i detailledet i perioden 2001-2005 fremgår af bilag 4.

På spørgsmålet om hvorledes hhv. brancheorganisationerne og fødevareregionerne vurderer om egenkontrollen har haft en positiv effekt på hygiejnen og fødevarer sikkerheden i detailvirksomhederne fik Fødevarestyrelsen nedenstående bemærkninger.

#### *Brancheorganisationernes erfaringer*

I de større fødevarer virksomheder med mange ansatte og mere komplekse aktiviteter opleves der en tydelige positiv effekt af egenkontrollen. Der bliver fanget og rettet mange fejl, som ikke ville være blevet fundet uden egenkontrolprocedurer. Dette hænger bl.a. sammen med, at egenkontrollen benyttes som et ledelsesværktøj til at rette medarbejdernes fokus på fødevarer sikkerhed og overholdelse af lovgivningen og til at overvåge og dokumentere relevante styringspunkter.

De små virksomheder er mere tvivlende overfor effekten af egenkontrol, og der er stadig en opfattelse af, at egenkontrollen udføres for at tilfredsstille fødevarer kontrollen. En del af de små detailvirksomheder ser dog en fordel i, at en veldokumenteret egenkontrol kan bruges overfor myndigheder og kunder til at vise, at virksomheden har styr på hygiejne, fødevarer sikkerhed og anden fødevarer lovgivning.

En brancheorganisation gav dog udtryk for, at egenkontrollen i helt små detailvirksomheder ikke har nogen betydning for fødevarer sikkerheden og alene opleves at være til unødvendigt besvær for virksomhederne.

#### *Regionernes erfaringer*

Helt generelt vurderer fødevarer kontrollen, at egenkontrol er et godt og effektivt supplement til den offentlige kontrol. Gennemførelse af egenkontrol i detailvirksomheder har været med til at synliggøre og fastholde overfor virksomhederne, at det er deres ansvar, at fødevarer lovgivningen overholdes.

Mange virksomheder har fået egenkontrollen til at fungere godt og effektivt, og i disse virksomheder kan konstateres en positiv effekt af egenkontrollen. Der er dog et stort sammenfald mellem de virksomheder, som har fået egenkontrollen til at fungere godt, og de virksomheder, der allerede inden egenkontrollens gennemførelse havde godt styr på hygiejne og fødevarer sikkerhed.

Den største effekt ses i de store supermarkedskæder, hvor egenkontrol ud fra et generelt billede fungerer mest effektivt. Derimod kan det være svært at se den helt store effekt i de små detailvirksomheder.

#### **4. Brancheorganisationernes erfaringer med egenkontrollen**

### *Egenkontrol og dokumentation*

Brancheorganisationerne udtrykte en generel accept af og forståelse for kravet om egenkontrol i detailvirksomhederne, ligesom dokumentationen kan bidrage til, at virksomhederne kan vise overfor myndigheder og forbrugere, at fødevarelovgivningen overholdes.

Der var dog udbredt enighed om, at omfanget af egenkontrollen og kravet om dokumentation opleves som stigende senest med de nye krav om procedurer og dokumentation for tilbage-trækning af fødevarer. Generelt giver dokumentationen en del vanskeligheder i mange detailvirksomheder, dels fordi det er ressourcekrævende, dels fordi virksomhederne har svært ved at forstå baggrunden og formålet.

Dette leder hen til, at de fleste af organisationerne stadig oplever den mentale og holdningsmæssige barriere som den største forhindring ved gennemførelse af egenkontrol i detailvirksomheder, selvom det er blevet meget bedre indenfor de seneste år. Der er således stadig en del detailvirksomheder, der har svært ved at forstå, hvorfor de skal udføre egenkontrol, og som finder det unødvendigt at skulle dokumentere egenkontrollen og kun gør det for kontrol-lens skyld.

De nye krav om øget dokumentation af egenkontrollen som følge af EU-forordningerne vækker endvidere bekymring i de brancher, hvor der tidligere kun registreredes fejl. Det er svært at overbevise virksomhederne om, at øget dokumentation er nødvendig, idet virksomhederne ofte har begrænsede ressourcer og har svært ved at se nødvendigheden i forhold til fødevaresikkerheden.

Der var enighed blandt organisationerne om, at der bør være et konstant fokus på at begrænse og forenkle dokumentationen mest muligt. Dette kunne bl.a. gøres ved at forbedre eksempler og skabeloner i fødevestyrelsens egenkontrolvejledning, ved at etablere et let tilgængeligt vejledende mikrosite på fødevestyrelsens hjemmeside og ved at brancherne hele tiden prøver at forbedre branchekodernes vejledning omkring dokumentation.

Erfaringerne viser, at virksomhedens størrelse og aktiviteter også har betydning for effekten og anvendelsen af egenkontrollen forstået således, at jo større virksomheden er og jo flere aktiviteter, der udføres, jo tydeligere er brugen og anvendeligheden af egenkontrollen i virksomheden.

I store detailvirksomheder med mange ansatte og mange forskellige aktiviteter bruges egenkontrol effektivt til at fange og rette fejl og afvigelser. Egenkontrollen bruges som et effektivt ledelsesværktøj.

I små virksomheder med begrænset personale og begrænsede aktiviteter har det været sværere at få øje på en positiv effekt af egenkontrollen, der af mange virksomheder opfattes som en unødvendig byrde, og som derfor er en nedprioriteret opgave.

### *Brankekoder*

Der er en generel holdning blandt organisationerne, at branchekoder er et godt og velfungerende værktøj, der bliver brugt som støtte i forbindelse med virksomhedernes etablering af egenkontrollen. Samtlige af de organisationer, der har en branchekoden, oplyste, at langt de fleste medlemsvirksomheder bruger koden og finder den relevant og anvendelig; branchekoderne letter således virksomhedernes arbejde med udarbejdelse af egenkontrolprogrammerne.

Der var en fælles opfattelse af, at risikoanalysen er udført i branchekoden, og at branchekoderne på denne måde er en del af virksomhedernes dokumentation for et risikobaseret egenkontrolprogram.

Visse virksomheder finder dog, at branchekoderne er vanskeligt tilgængelige og for omfattende i forhold til, hvad virksomheden har behov for.

Arbejdet med at opdatere og justere branchekoderne er vigtigt men også meget krævende. Der udvikles løbende nye udgaver af branchekoderne, hvor nye metoder tages i brug f.eks. elektroniske branchekoder og anvendelse af piktogrammer. En brancheorganisation har som de første indenfor detailbranchen netop udviklet en elektronisk baseret branchekode, og de ser frem til at få erfaringer med den. De regner bl.a. med, at styring af dokumentation kan forenkles.

### *Formidling og uddannelse*

Som et middel til at nå målet om en mere effektiv egenkontrol i detailvirksomheder er information og vejledning om egenkontrol nævnt som et vigtigt element til at overvinde de mentale og holdningsmæssige forhindringer nævnt ovenfor. Information om egenkontrol bør gøres mere lettilgængelig og kunne f.eks. visualiseres ved formidling af gode historier fra konkrete virksomheder, der har haft glæde af egenkontrollen i praksis. På denne måde gøres egenkontrollen mere praktisk og vedkommende.

Det blev forslået, at Fødevarestyrelsen forbedrer sin formidling om egenkontrol f.eks. gennem oprettelse af et mikrosite på hjemmesiden og udsendelse af elektroniske nyhedsbreve. Det blev også foreslået, at der i offentligt regi udenfor Fødevarestyrelsen blev etableret en telefonisk "hot-line" til besvarelse af de mange spørgsmål, fødevarer virksomheder har omkring egenkontrol.

Brancheorganisationerne kunne bekræfte, at der allerede bruges mange ressourcer i organisationerne på egenkontrol, fortolkning af den stadig mere komplicerede lovgivning og information til virksomhederne. Brancheorganisationerne har alle et ønske om at informere medlemsvirksomheder bedst muligt. De mindre brancher føler sig ikke altid orienteret om nye tiltag indenfor fødevarerområdet, og har ikke ressourcer til at følge med i ny eller ændret fødevarerlovgivning.



En brancheorganisation gør en indsats for at yde konsulentbistand i virksomheden i forbindelse med udsendelse af branchekoden, og fødevareregionerne bekræfter den positive effekt heraf.

Der er en del detailvirksomheder, der ikke er organiseret i en brancheorganisation. De kan købe sig til branchekoder, men organisationerne kan af gode grunde ikke servicere dem i øvrigt. Det opfattes som et problem, idet disse virksomheder ikke har samme adgang til information og rådgivning om egenkontrol, og ofte er bagefter i forbindelse med udførelse af egenkontrol.

#### *Offentlig kontrol*

Virksomhederne oplever en uensartet fortolkning og administration af reglerne om egenkontrol. Brancheorganisationen har bl.a. erfaret, at der er stor forskel på, hvad kontrollen har godkendt af egenkontrolprogrammer indenfor samme type af virksomheder. Nogle virksomheder har egenkontrolprogrammer på 1-2 A4-ark, mens andre tilsvarende virksomheder har hele mapper.

Virksomheder, der ikke har et egenkontrolprogram eller ikke bruger en branchekode, slipper ifølge brancheorganisationerne for let, både hvad angår krav om etablering og udførelse af egenkontrol og med hensyn til sanktioner fra kontrollen. Modsat er der også en opfattelse af, at fødevarerkontrollen forventer mere og mere, der hvor egenkontrollen fungerer.

De detailvirksomheder, hvor egenkontrolprogrammerne går videre end de lovgivningsmæssige minimumskrav, oplever at blive kontrolleret og sanktioneret hårdere i forhold til de detailvirksomheder, der "kun" opfylder minimumskravene eller måske slet ikke udfører egenkontrol. Det er med til at fratage virksomhederne motivationen til at udbygge egenkontrollen. Der ses eksempler på, at virksomheder får en indskærpelse og en mindre glad Smiley, når virksomheden har indbygget en hyppigere frekvens - f.eks. 3 gange dagligt - for registrering af temperatur i kølemontre, og ved et kontrolbesøg kun kan forevise én registrering om dagen, som jo er dækkende i mange andre lignende virksomheder.

Virksomhederne savner mulighed for sparring med den tilsynsførende og ønsker en mere dialogbaseret offentlig kontrol. De mødes ofte af holdning om, at det ikke er kontrollens rolle at rådgive virksomheden men kun at føre kontrol.

## **5. Regionernes erfaringer med egenkontrollen**

### *Egenkontrol og dokumentation*

Den offentlige kontrol viser, at langt den største del af detailvirksomheder har etableret og udfører egenkontrol i henhold til lovgivningen. Der er dog stor forskel på, hvor effektivt egenkontrollen fungerer i de enkelte virksomheder.

Der er imidlertid en restgruppe (ca. 10-15% af detailvirksomhederne) som ikke kan se behovet for egenkontrol, og som enten ikke udfører egenkontrol eller gør det tilfældigt og lemfældigt. Der ses eksempler på, at virksomhederne fører dokumentationen teoretisk forstået således, at de fører skemaerne på forhånd (f.eks. en gang om ugen eller måneden) siddende ved skrivebordet, og at dokumentationen derfor ikke afspejler de konkrete forhold i virksomheden. I nogle af disse virksomheder er der endvidere sprogproblemer og hyppige ejerskifter. Denne gruppe af virksomheder er tids- og ressourcekrævende for fødevarekontrollen.

Erfaringer med offentlig kontrol af egenkontrol viser, at forståelse for baggrunden for og formålet med egenkontrollen hos fødevarevirksomhedernes personale er af afgørende betydning for, hvor godt egenkontrollen fungerer i virksomheden. Virksomhedens størrelse er ligeledes af betydning, idet erfaringerne generelt viser, at større virksomheder med flere ansatte har lettere ved at finde kompetencer, tid og ressourcer til at prioritere og styre egenkontrollen.

De steder, hvor fødevareregionerne beskrev de færreste problemer, er større virksomheder særligt de store supermarkeder og restauranter, hvor egenkontrollen fungerer godt i de fleste tilfælde.

Der er stadig en del virksomheder, som udfører egenkontrol efter bedste evne, men hvor det viser sig, at virksomheder ikke har forstået principperne bag egenkontrollen og branchekoderne eller ikke har de nødvendige kompetencer til at skabe denne teoretiske forståelse til etablere og udføre egenkontrol i praksis. I disse virksomheder er der ikke tale om manglende vilje men derimod manglende forståelse for egenkontrollen. Der ses en række eksempler på, at virksomhederne fanger fejl ved hjælp af egenkontrolprocedurerne, men at de så i sidste ende ikke helt forstå at bruge egenkontrolprocedurerne til at få rettet fejl og evt. revideret programmet.

Der ligger en stor udfordring forude med fortsat at forklare og formidle teori og praksis om egenkontrol i disse virksomheder. Fødevareregionerne har i stort omfang brugt skabelonerne til at visualisere forståelsen for egenkontrol og hjælpe disse virksomheder på vej. Til dette har skabelonerne være gode og anvendelige, selvom de også opleves at have en række begrænsninger. Indsatsen overfor den gruppe af virksomheder skal ske i virksomheden bl.a. gennem mere uddannelse og vejledning/rådgivning om egenkontrol f.eks. fra brancheorganisationerne.

I visse virksomheder er ansvaret for egenkontrollen placeret på en eller få nøglepersoner. Det medfører, at når disse personer ikke er tilstede, fungerer egenkontrollen ikke, da det øvrige personale ikke har kendskab til egenkontrollen. I de virksomheder, hvor hele personalet er involveret i egenkontrollen, fungerer egenkontrollen bedst.

#### *Formidling og uddannelse*

I de virksomheder, hvor brancheorganisationerne gør et stort stykke arbejde for at rådgive og vejlede den enkelte virksomhed i forbindelse med anvendelse af branchekoden, oplever kontrollen en mere velfungerende egenkontrol.

For eksempel har medlemmerne i en brancheforening i forbindelse med modtagelsen af branchekode samtidigt haft et længerevarende besøg af en særlig brancheansat konsulent, som har hjulpet virksomhederne med at implementere egenkontrol i deres virksomhed. Fødevareregionerne oplever en mere velfungerende egenkontrol i de virksomheder, hvor denne metode er brugt ved etablering af egenkontrol.

Fødevareregionerne mener generelt, at der er et behov for forbedring af formidlingen. Fødevarestyrelsen burde søge professionel assistance f.eks. via et reklamebureau for at få budskabet om egenkontrol bedre ud. Det ville være godt at have et mikrosite om egenkontrol på Fødevarestyrelsens hjemmeside, hvor virksomhederne kan hente hjælp og vejledning.

De nuværende skabeloner, der hjælper små virksomheder, bør tages op til revision og måske ændres til mere gennembearbejdede eksempler på egenkontrol i forskellige virksomhedstyper. Fødevarestyrelsen burde overveje at oversætte egenkontrolvejledning til forskellige fremmede sprog og at producere små tegnefilm om egenkontrol på forskellige sprog, der kunne ses på Internettet.

For at nå ud til alle detailvirksomheder er det nødvendigt at prioritere mere vejledning til de virksomheder, hvor der virkelig er et behov. Det vurderes, at der er tale om en mindre gruppe af virksomheder, og fødevareregionerne antager, at det drejer sig om 10-15%.

#### *Offentlig kontrol*

Med hensyn til den offentlige kontrol med egenkontrol oplever regionerne generelt, at der er utilstrækkelig med tid til sagsbehandling, hvis der findes fejl i egenkontrolprogrammet. Regionerne kan påpege fejl i detailvirksomheders egenkontrol, men oplever ofte, at der ikke er tilstrækkelig tid til vejledning herom. En bedre hjemmeside (mikrosite), hvortil kontrollen kan henvise virksomhederne, foreslås som en mulig løsning.

Regionerne er i tvivl om, hvorvidt der er behov for nye kurser, men et særligt kursus om egenkontrol i detailledet afholdt af ekstern kursusudbyder burde måske genudbydes. Derimod foreslog regionerne flere møder á la erfa-grupperne, hvor de tilsynsførende kunne mødes på regionalt plan med henblik på koordinering og ensretning af administration af egenkontrolområdet.

Regionerne anfører, at Fødevarestyrelsen bør overveje at fastsætte en "bagatelgrænse" for, om der skal foreligge et egenkontrolprogram. Som eksempel blev nævnt virksomhedstyper som bodegaer, der kun forhandler flaskeøl, eller virksomheder med home party salg (anden handel end butikshandel), når der er tale om ikke-letfordærlige emballerede varer, og hvor der ingen kritiske kontrolpunkter er. Ligeledes bør det overvejes, om der i visse typer af virksomheder skal være lettere adgang til tolkebistand.

Regionerne er af den opfattelse, at for mange detailvirksomheder ikke er medlemmer af en brancheorganisation. Brancherne bør i højere grad reklamere for og oplyse om deres branchekode samt eventuelt henvise til konsulenter, der kan hjælpe virksomhederne i gang med egenkontrol.

## **6. Fødevarerstyrelsens bemærkninger**

Evalueringsarbejdet har efter Fødevarerstyrelsens vurdering bidraget til en nøjere identifikation af de eksisterende forhindringer og problemer med udførelse af egenkontrollen. Der er ligeledes fremkommet en række gode og konstruktive forslag til styrkelse af eksisterende og iværksættelse af nye initiativer, der kan være med til at styrke effekten af egenkontrollen.

Fødevarerstyrelsen vurderer indledningsvist, at gennemførelse af egenkontrol i detailvirksomhederne har gjort væsentlige fremskridt i perioden fra 2001 til 2005. Langt de fleste detailvirksomheder har nu fået godkendt et egenkontrolprogram, og egenkontrol udføres i langt de fleste detailvirksomheder. Samtidig erkender Fødevarerstyrelsen, at egenkontrollen nok kunne være mere effektiv i en række virksomheder, ligesom en del virksomheder stadig har svært ved at forstå og at udføre egenkontrol.

Det er Fødevarerstyrelsens erfaring, at branchekoder har bidraget værdifuldt og effektivt til at lette virksomhedernes arbejde med etablering af egenkontrol, og der skal efter styrelsens vurdering lægges vægt på den videre udvikling af branchekoderne. I den forbindelse er det styrelsens opfattelse, at en udvikling og anvendelse af elektronisk baserede branchekoder og egenkontrolprogrammer kan være en af måderne til at opnå forenklinger og bedre styring af virksomhedernes egenkontrol særligt ved at lette det administrative arbejde med dokumentationen. Ligeledes kan det sproglige indhold i branchekoder forenkles ved brug af piktogrammer. Det er Fødevarerstyrelsens vurdering, at der i forbindelse med AMVAB-arbejdet omkring egenkontrol vil kunne gennemføres administrative lettelser for virksomhederne gennem en sådan udvikling af branchekoderne.

Det er Fødevarerstyrelsens opfattelse, at et af de centrale elementer i egenkontrollen er de mentale og holdningsmæssige barrierer samt diskussionen af omfanget af dokumentation. Dokumentationen er et bevis for, at fødevareraktiviteten overvåger fødevarerikkerheden effektivt. Omfanget af dokumentationen bør afspejle virksomhedens art og størrelse, og bør ikke være mere omfattende en absolut nødvendig.

En af de vanskeligste opgaver er netop at overbevise virksomhederne om nødvendigheden af og fordelene ved at føre dokumentation. Visse brancher og virksomheder finder, at dokumentation ikke er nødvendig, og at de ikke behøver at dokumentere, at de overvåger fødevarerikkerheden i deres virksomhed. Her er en mental barriere som skal overvindes, og det er efter Fødevarerstyrelsens opfattelse nødvendigt at inddrage brancheorganisationerne i dette arbejde.

Fremover bør der gøres en indsats for at oplyse om baggrund for og formålet med reglerne om egenkontrol bl.a. ved brug af visualisering gennem den gode historie. Der ud over bør der båd-

de i den offentlige kontrol og i rådgivningen fra brancheorganisationerne være fortsat fokus på at vurdere egenkontrollen i nystartede virksomheder samt på at få egenkontrollen til at fungere endnu bedre i eksisterende virksomheder.

Fødevarestyrelsen vurderer, at branchekoderne er et vigtigt omdrejningspunkt for fremdriften og effektiviteten af egenkontrollen i detailvirksomhederne, og arbejdet med løbende udvikling og forenkling af branchekoderne bør fortsat prioriteres højt.

Det er Fødevarestyrelsens indtryk, at især de større brancher har den nødvendige kapacitet til at udvikle og revidere branchekoderne, ligesom de gerne følger op med f.eks. omtaler i deres medlemsblade, i fagblade samt ved medlemsmøder. De større brancher opfatter endvidere branchekoderne som dynamiske værktøjer, hvortil der løbende kræves ressourcer til opdateringer og forbedringer.

Visse brancheorganisationer har derimod haft vanskeligt ved at lave en branchekode, som Fødevarestyrelsen har anset for at være dækkende for branchen. Det har derfor taget tid at vurdere sådanne branchekoder, hvor der har været adskillige møder om branchekodeudkast typisk for at diskutere niveauet for minimum af dokumentation. Det er også Fødevarestyrelsens erfaring, at nogle brancheorganisationer efter udgivelsen af en branchekode ikke vedligeholder den i tilstrækkelig grad.

I henhold til de indberetninger, Fødevarestyrelsen modtager fra fødevareregionerne, fungerer kontrollen med egenkontrol rimeligt godt. Der er i øvrigt få klagesager på området. I henhold til Fødevarestyrelsens status efter 4. kvartal 2005, dvs. pr. 1. januar 2006, havde 91,3% af detailhandelen et godkendt egenkontrolprogram. Fra 1. januar 2006 skal egenkontrolprogrammerne ikke længere godkendes, men i stedet vurderes ved nyautorisation og løbende ved hvert tilsyn. I praksis er der ingen forskel, og da virksomhedernes egenkontrolprogrammer er dynamiske, er det mere relevant at foretage en vurdering som nævnt ovenfor frem for en egentlig godkendelse.

På denne baggrund vurderer Fødevarestyrelsen, at der bør fokuseres på en styrkelse af egenkontrol i følgende typer af detailvirksomheder:

- Små og mellemstore virksomheder, hvor der er mentale og holdningsmæssige barrierer i forbindelse med etablering og udførelse af egenkontrol.
- Virksomheder, der ikke er organiseret i en brancheorganisation, og som derfor ikke har adgang til information og vejledning og er ”bagud” med egenkontrollen.
- Virksomheder, der drives af etniske erhvervsdrivende.

For at opnå en styrkelse af egenkontrollen i de nævnte fokusvirksomheder vurderer Fødevarestyrelsen, at ressourcerne skal koncentreres om initiativer indenfor følgende indsatsområder:

- Mentale og holdningsmæssige barrierer.

- Etniske erhvervsdrivende.
- Dokumentation af egenkontrollen.
- Branchekoder.
- Den offentlige kontrol.

## 7. Væsentlige udfordringer

I dette afsnit fremdrager Fødevarestyrelsen på baggrund af erfaringer beskrevet i de foregående afsnit de væsentligste forhindringer, barrierer og udfordringer for etablering og udførelse af egenkontrol i detailledet.

### **Mentale og holdningsmæssige barrierer :**

Det beskrives ovenfor, at både den offentlige kontrol og brancheorganisationerne oplever mentale og holdningsmæssige barrierer i detailvirksomhederne som værende de væsentligste forhindringer for virksomhedernes etablering og udførelse af egenkontrol. Disse barrierer bundes ofte i detailvirksomhedernes manglende kendskab til og forståelse for egenkontrol, og barriererne forstærkes ofte af sproglige og boglige begrænsninger.

De umiddelbare løsningsforslag er mere og bedre formidling af information om egenkontrol. Dette skal foregå i et samarbejde mellem Fødevarestyrelsen og brancheorganisationer. Information om egenkontrol bør gøres lettere lettilgængeligt og kunne f.eks. visualiseres ved formidling af gode historier fra konkrete virksomheder, der har haft glæde af egenkontrollen i praksis. På denne måde gøres egenkontrollen mere praktisk og vedkommende. Sådan information kunne bl.a. formidles via et særligt mikrosite om egenkontrol på Internettet.

Fødevarestyrelsen vurderer endvidere, at mere og bedre uddannelse i fødevarerhygiejne og egenkontrol er vejen frem, hvis den mentale og holdningsmæssige barrierer skal overvindes. Der bør sættes på, at Fødevarestyrelsen såvel som brancheorganisationerne i højere grad samarbejder med og påvirker de uddannelsessteder, der udbyder f.eks. certifikatuddannelse i fødevarerhygiejne eller fødevaretekniske uddannelser. Derudover kunne arrangement af temamøder, gå-hjem møder eller lignende bidrage til formidling om information om egenkontrol.

### **Etniske erhvervsdrivende:**

Efter Fødevarestyrelsens opfattelse er der særlige udfordringer i etniske fødevarer virksomheder ikke mindst sproglige. Sammenslutning for Etniske Erhvervsdrivende har oplyst overfor Fødevarestyrelsen, at mange etniske erhvervsdrivende driver fødevarer virksomhed uden at have en egentlig fødevarer mæssige uddannelse, de kender ikke til fødevarer lovgivning og følger i øvrigt ikke meget med i danske medier. Både fødevarer kontrollen og de etniske virksomheder oplever ofte sproglige og kulturelle vanskeligheder i forbindelse med udførelse af kontrolbesøg. Målsætningen må være, at alle etniske detailbutikker lever op til fødevarer lovgivningen herunder udfører egenkontrol efter reglerne.

De umiddelbare løsningsforslag er at styrke samarbejdet med Sammenslutningen af Etnisk Erhvervsdrivende og at tage fælles målrettede initiativer til opsøgende arbejde f.eks. work-

shops m.v. i miljøet, udarbejdelse af informationsmateriale på forskellige sprog eller på letforståeligt dansk. Fødevestyrelsen vil endvidere overveje at annoncere i relevante medier på fremmed sprog. Blandt andre ideer kan nævnes særlige Om-foldere eller posters på forskellige fremmede sprog med enkle gennemslagskraftige budskaber.

### **Dokumentation:**

Omfang og hyppighed af dokumentation er det enkeltstående område, der har givet størst anledning til diskussioner vedrørende egenkontrol. En del dokumentation anses af nogle virksomheder som unødvendig og overflødig og nedprioriteres derfor. Virksomhederne overser ofte, at dokumentationen er bevis for, at der udføres egenkontrol, og at der dermed er bedre styr på fødevarerikkeheden.

De umiddelbare løsningsforslag er, at Fødevestyrelsen med baggrund i hygiejneforordningernes formulering om, at dokumentationen skal svare til virksomhedens art og størrelse, arbejder videre med en beskrivelse af minimumskrav til egenkontrol og dokumentation herunder at skelne mellem virksomheder, hvor der mindre eller større fødevarerisici. Endvidere bør muligheden for at fastsætte en "bagatelgrænse" for egenkontrol og dokumentation overvejes.

Gode historier om, hvorfor dokumentation er nødvendig og anvendelig for virksomhederne, bør fremdrages og formidles af Fødevestyrelsen og brancheorganisationerne for derigennem at opnå en positiv ændring af virksomhedernes holdning til dokumentation.

### **Branchekoder:**

Mange brancheorganisationer på detailområdet har udarbejdet såkaldte branchekoder for god hygiejnepraksis og egenkontrol. Størstedelen fungerer udmærket og er til stor hjælp for virksomhederne. Visse virksomheder finder dog branchekoderne vanskeligt tilgængelige og for omfattende i forhold til, hvad virksomheden har behov for. Endvidere er der brancher, som ikke opfatter deres branchekoder som dynamiske værktøjer, der løbende kræver ressourcer til ændringer og opdateringer. Et særligt problem er, at visse brancher udsender branchekoder til virksomheder uden altid at foretage den nødvendige information og formidling om branchekoden.

De umiddelbare løsningsforslag er, at brancherne arbejder videre med at forbedre formidling og rådgivning om branchekoderne til detailvirksomhederne. Det kunne være en idé, at der i forbindelse med brancheorganisationernes udlevering og salg af branchekoder etableres en mulighed for samtidig konsulentbistand med det formål at hjælpe virksomheden i gang med egenkontrolprogrammet. Fødevestyrelsen har erfaret en positiv virkning i virksomheder, hvor en sådan mulighed eksisterer. Fødevareregionerne har i øvrigt påpeget, at en del detailvirksomheder ikke er medlem af nogen brancheorganisation. Her kan det være et problem at formidle information om branchekoderne. Brancherne bør opfordres til at informere mere om deres branchekoder også til ikke-medlemmer samt eventuelt henvise til konsulenter, der kan hjælpe virksomhederne med egenkontrollen.

Fødevarestyrelsen anerkender, at der er vanskeligt at udarbejde branchekoder, der skal målrettes en stor og varieret gruppe af virksomheder. Branchekodernes indhold og anvendelighed bør dog stadig være et fokusområde, og der bør sættes på nytænkning f.eks. ved elektroniske branchekoder og branchekoder med piktogrammer. Derudover er det vigtigt, at brancheorganisationerne løbende opdaterer branchekoderne.

Styrket samarbejde mellem brancheorganisationerne og Fødevarestyrelsen kunne f.eks. ske ved dannelse af et "egenkontrolforum", hvor detailbrancherne og Fødevarestyrelsen mødes 1 til 2 gange årligt. På sådanne møder kunne man blandt andet diskutere branchekoders opbygning, ny lovgivning samt forbedring af information og vejledning til virksomhederne.

### **Offentlig kontrol:**

Den tilsynsførende finder, at vejledning om egenkontrol og efterfølgende sagsbehandling er tidskrævende i de fødevarer virksomheder, hvor der er problemer med egenkontrollen. Regionerne savner muligheder for at mødes interregionalt for at drøfte spørgsmål om egenkontrol og ensartede kontrollen. Endvidere er der visse typer virksomheder uden egentlige fødevarerisici (f.eks. bodegaer der udelukkende sælger flaskeøl), hvor man burde overveje en bagatelgrænse.

De umiddelbare løsningsforslag er revurdering af auditfrekvenser i detailvirksomheder, hvor der er problemer med egenkontrollen. Man kunne f.eks. forestille sig et hurtigt opfølgende besøg. I dag findes allerede en særlig projektgruppe om egenkontrol med repræsentanter fra alle kontrolafdelingerne i fødevareregioner, men det kunne overvejes, hvordan man internt kunne holde større møder f.eks. temamøder med de tilsynsførende. Muligheden for indførelse af en bagatelgrænse for hvilke virksomheder, der skal udføres egenkontrol, bør overvejes.

## **8. Bruttoliste over initiativer**

På baggrund af de forslag, der er fremkommet fra brancheorganisationer og fødevareregioner gennem evalueringsarbejdet, har Fødevarestyrelsen opstillet nedenstående bruttoliste over initiativer.

Initiativerne bygger på flere af de forskellige elementer, der samlet bidrager til at lette detailvirksomhedernes arbejde med etablering og udførelse af egenkontrol, at styrke effekten af egenkontrollen med det formål at øge fødevarerisikoen og at styrke den offentlige kontrol med egenkontrol i detailvirksomheder.

Bruttolisten indeholder både forslag til nye initiativer samt forslag om at videreføre og fastholde igangværende initiativer.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der er behov for en indgående drøftelse af bruttolisten med brancheorganisationerne bl.a. for at vurdere den praktiske betydning af de enkelte del-elementer i listen. Den fremadrettede drøftelse af udviklingen af egenkontrollen sker i efteråret 2006 i det allerede etablerede branchesamarbejde omkring AMVAB.



Bruttolisten over initiativer indgår derfor i Fødevarestyrelsens AMVAB-projekt om egenkontrol i fødevarevirksomheder, og den konkrete stillingtagen til initiativerne afventer en nærmere analyse og drøftelse i denne sammenhæng.

### **Fødevarestyrelsen**

- Gennemføre regelmæssige evalueringer/undersøgelser ved brug af fokusgrupper med deltagelse af virksomhedsrepræsentanter – f.eks. hvert 2. år – som en del af det fremadrettede arbejde med egenkontrol i detailvirksomheder.
- Oprette et egenkontrollforum mellem detailhandlens brancheorganisationer og Fødevarestyrelsen, hvor man på møder 1-2 gange pr. år drøfter problematikker om egenkontrol, dokumentation, branchekoder, ny lovgivning m.v.
- Oprette en ny servicemulighed, hvor det bliver muligt at abonnere på elektroniske nyhedsbreve om egenkontrol, som planlægges at udkomme 3-4 gange årligt fra 2007.
- Styrke samarbejdet med Sammenslutningen af Etniske Erhvervsdrivende herunder udarbejde en plan for en særlig indsats med formidling af information om egenkontrol, fødevarerhygiejne og fødevarerikkerhed til de etniske fødevarevirksomheder gennem brancheforeningen med bl.a. annoncer og artikler i blade på fremmed sprog.
- Fortsætte arbejdet med bedre og mere målrettet oplysning om egenkontrol til detailvirksomheder med henblik på at ændre af virksomhedernes mentale holdning til egenkontrol og dokumentation f.eks. ved at etablere et mikrosite om egenkontrol på Internettet og udsende nyhedsbreve om egenkontrol (se ovenfor).
- Fortsætte arbejdet med forbedring og forenkling af kravene til dokumentation herunder vurdere muligheden for at fastsætte minimumskrav til egenkontrol og dokumentation i forskellige typer af virksomheder samt vurdere muligheden for i højere grad at skelne mellem virksomheder, hvor aktiviteterne er forbundet med små eller store fødevarerisici.
- Forbedre og målrette egenkontrollskabeloner til gennemarbejdede eksempler på egenkontrol i små detailvirksomheder med få fødevarerisici.
- Vurdere muligheden for at fastsætte en bagatelgrænse således, at visse fødevarevirksomheder som f.eks. visse værtshuse og salg af home party produkter (f.eks. aleo vera produkter eller lignende) kan undtages kravet om egenkontrol.
- Beskrive - via teoretiske hændelsesforløb - fødevarekontrollens forskellige metoder til at motivere de detailvirksomheder, der tilhører den restgruppe af detailvirksomheder, der ikke kan se behovet for egenkontrol, og som derfor ikke udfører egenkontrol, til at komme i gang med det. Sådanne metoder kunne bl.a. være anmeldelse af kontrolbe-

søg, hvor det tydeligt fremgår, at kontrollen forventer, at egenkontrolprogrammet foreligger ved besøget. Ligeledes har Fødevarestyrelsen fra 1. juli 2006 iværksat en instruks om mere konsekvent bødesanktionering på udvalgte områder. Det fremgår bl.a. af instruksen, at fødevareregionerne som udgangspunkt skal anvende administrative bødeforlæg ved manglende etablering af et egenkontrolprogram allerede ved første gangsovertrædelser.

- Fortsat forbedre værktøjer til den offentlig kontrol med egenkontrol ved bl.a. at revidere egenkontrolvejledningen, behovsorientere tilsyn i detailvirksomheder, så der bliver mere tid til virksomheder med egenkontrolproblemer og erfaringsudveksling mellem regioner med henblik på koordinering.

### **Virksomheder og brancheorganisationer**

- Virksomhederne bør satse på mere og bedre uddannelse af virksomhedernes personale med henblik på at ændre den mentale og holdningsmæssige indstilling til egenkontrol og dokumentation. Brancheorganisationerne bør i højere grad samarbejde med og påvirke de uddannelsessteder, der udbyder f.eks. certifikatuddannelse i fødevarehygiejne eller fødevaretekniske uddannelser, for derigennem at sikre kompetencen og den rette holdning til egenkontrol hos de kommende generationer af fagfolk indenfor fødevarebranchen.
- Brancheorganisationerne bør videreføre arbejdet med forbedring og forenkling af branchekoderne f.eks. forenkling af sprogligt indhold ved brug af piktogrammer eller lette arbejdet med dokumentation ved brug af elektronisk dokumentstyring og elektroniske branchekoder.
- Brancheorganisationerne bør satse på mere rådgivning og vejledning fra brancheorganisationer til virksomhederne bl.a. som opfølgning i forbindelse med salg/udlevering af branchekoder, ved konsulentbistand i den enkelte virksomhed, temamøder og gå-hjem blandt medlemmer, nyhedsbreve m.v.

### **Andet**

- Overvejelser om at oprette et offentligt serviceorgan udenfor Fødevarestyrelsen, f.eks. en hot-line, hvortil fødevarevirksomheder kan tage telefonisk kontakt i forbindelse med behov for sparring eller rådgivning om egenkontrol.

## Bilag 1 - Dagsorden til evalueringsmøderne

### **Dagsorden til mødet med brancherne onsdag den 10. maj 2006, kl. 13-16**

1. Velkomst v/ kontorchef Hanne Larsen
2. Indledning ved Fødevarestyrelsen
3. Bordrunde og drøftelse af følgende emner:
  - a. Hvordan fungerer egenkontrollen i detailvirksomheder?
  - b. Hvad er de største forhindringer i forbindelse med detailvirksomheders udarbejdelse af et egenkontrolprogram? Hvad kan der gøres for at afhjælpe disse?
  - c. Hvad er de største forhindringer i at udføre egenkontrol i.h.t. program herunder hyppighed og omfang af dokumentation? Hvad kan der gøres for at afhjælpe disse?
  - d. Hvad gør brancherne for løbende at formidle kendskab til og viden om egenkontrol herunder om hensigtsmæssig brug af branchekoderne? Hvad kan Fødevarestyrelsen gøre for at bidrage hertil?
  - e. Hvordan kan Fødevarestyrelsen forbedre informationsniveauet om egenkontrol herunder egenkontrolvejledningen?
  - f. Hvordan opfatter brancherne fødevareregionernes kontrol med egenkontrol?
4. Opsummering og det videre arbejde
5. Evt.

### **Dagsorden til mødet med brancherne torsdag den 15. juni 2006, kl. 10-12**

1. Velkomst v/ kontorchef Hanne Larsen
2. Indledning ved Fødevarestyrelsen
3. Bemærkninger til rapportudkast
4. Evt.

## Bilag 2 - Liste over inviterede organisationer

Amtsrådsforeningen  
Arbejdsgiverforeningen Konditorer, Bagere og Chokolademagere\*<sup>1</sup>  
COOP Danmark\*  
Bager- og Konditormestre i Danmark\*  
Danmarks Fiskehandlere\*  
Danmarks Restaurant og Cafeer  
Dansk Supermarked\*  
Danske Håndværksslagtere\*<sup>2</sup>  
Danske Helsekostforretningers Brancheforening  
Danske Slagtermestres Landsforening\*  
De Samvirkende Købmænd\*  
Forbrugerrådet  
HORESTA\*  
HTS Interesseorganisation  
Nærbutikkernes Landsforening\*<sup>3</sup>  
Ostehandlerforeningen for Danmark  
Sammenslutningen af Etniske Erhvervsdrivende\*

\* Deltog i mindst et af møderne.

---

<sup>1</sup> Har fremsendt skriftlige bemærkningen inden andet møde med brancherne. Bemærkningerne fremgår af bilag 4.

<sup>2</sup> Har fremsendt skriftlige bemærkninger inden første møde med brancherne. Bemærkninger blev fremlagt på mødet.

<sup>3</sup> Har fremsendt skriftlige bemærkningen inden første og andet møde med brancherne. Bemærkningerne til andet møde fremgår af bilag 4.

## Bilag 3 - Skriftlige bemærkninger til rapport om evaluering af egenkontrol i detailledet

### Skriftlige bemærkninger fremsendt af organisationer, der ikke kunne deltage i det afsluttende møde med brancheorganisationerne

#### Fra Nærbutikkernes Landsforening (NBL)

Nærbutikkernes Landsforening (NBL) har modtaget ovenstående rapport. Og i den forbindelse, vil vi gerne komme med følgende anmærkninger, som bedes føres til protokol, således det medtages, når den endelige evaluering finder sted:

**Punkt 2.** Vi finder mistænkeligt, at der allerede i dette punkt, finder en evaluering sted, som også omhandler et møde, som åbenbart ikke er afholdt endnu. Her henvises til mødet den 16. juni 2006. Allerede her, kan man få den opfattelse, at det hele er afgjort på forhånd, og at De ikke agter, at høre brancheforeningernes evt. påtaler og kommentarer.

FVST kommentar: Datoen for andet møde d. 16. juni 2006 var allerede indskrevet i rapporten men det betyder ikke at der på forhånd var konkluderet noget.

**Punkt 3.** Under afsnittet omhandlende de små virksomheder, har De, efter vor opfattelse, misforstået det på mødet udtalte, omhandlende en veldokumenteret egenkontrol. De mindre virksomheder ser IKKE en fordel i en veludført egenkontrol. Derimod er de små virksomheder nødsaget til at have en veludført egenkontrol – for at kunne få en kontrolrapport med en ”glad smiley”, som de kan vise til kunderne. Ingen små virksomheder går rundt og vifter med egenkontrolrapporterne i deres forretning.

Desuden udtaler regionerne under dette punkt, at de ikke kan se den store effekt på øget fødevarer sikkerhed i de små virksomheder. Dette er NBL fuldstændigt enig med regionerne i. Det er også derfor vi gentagende gange har sagt, at vore medlemmer har svært ved at se fordelene – eller logikken i – hvorfor der skal udføres en så omfattende egenkontrol, når det ikke har den fjerneste indflydelse på fødevarer sikkerheden i små forretninger. Langt de fleste mindre detailhandlende har igennem flere år udført flere af disse kontrolpunkter. Blot er det ej blevet dokumenteret, fordi ”det var bare noget man gjorde”. Her tænkes på rengøring, temperaturcheck og datocheck.

**Punkt 4.** I afsnittet om en begrænsning og forenkling af dokumentationen, var alle tilstedeværende organisationer rigtigt nok enige om, at det var nødvendigt med en forenkling. Men uden De tager hensyn til disse organisationer, sker det stik modsatte. Der kommer således hele tiden nye emner, som skal kontrolleres og dokumenteres, samt at et ellers velfungerende ”fejlkontrolsystem” nu skal udbygges til, at også omfatte en jævnlig dokumentation for udført egenkontrol. Dette ”klinger” ikke rigtigt med hensigten til at forenkle egenkontrollen. NBL kan i den forbindelse være lidt i tvivl, om De ønsker dialogen.

I afsnittet om branchekoder, kan NBL ikke tilslutte sig den generelle holdning. Vi har således haft flere henvendelser fra bl.a. DSK-medlemmer, som ikke kan forstå deres branchekoder og syntes de er uoverskuelige. En del af disse henvendelser, kan vi desværre ikke hjælpe, da vort egenkontrolprogram er tilegnet små detailhandlende.

Under afsnittet "offentlig kontrol", kan NBL tilføje denne bemærkning: Der hersker uden tvivl en vis "skindsyge" blandt nogle brancheforeninger, fordi nogle små detailvirksomheder kan slippe med et meget enkelt egenkontrollsystem forskellige steder i landet. Disse små detailvirksomheder har, efter den kontrollerende myndigheds skøn, ikke brug for yderligere. Hvilket er fint med os. Hvorfor skal en lille virksomhed tvinges til at lave noget, som i bund og grund måske ikke er nødvendigt? Er det tilstrækkeligt med at føre kontrol med rengøring samt temperaturer i køl/frost, skal det være tilladt at "nøjes" med det. Husk på, vi har været samlet, for at skulle forenkle egenkontrollen, ikke at tvinge alle til at udføre kontrol på noget, som ikke er nødvendigt i den enkelte virksomhed.

**Punkt 5.** Regionerne udtaler, at det er svært at kontrollere de virksomheder, som kun skal registreres fejl, hvis flere sider er blanke. NBL vil gerne tilføje den tanke eller kendsgerning, om ikke den kontrollerende myndighed har haft den tanke, at der ingen fejl har været? Endvidere udtaler regionerne, at det bliver bedre, når ikke længere virksomhederne kan nøjes med at notere ved fejl. NBL vil gerne spørge: Skal der være noteret fejl i et skema, hvis ikke virksomheden har fundet nogle fejl?

Desuden vil NBL gerne udtale, at flere af vore medlemmer har tilkendegivet, at de ofte glemmer at notere uoverensstemmelser i skemaerne, fordi, som de siger, *det er jo hurtigst bare lige at rette fejlen*. Hvilket betyder, at de ser dokumentationen som en ligegyldighed, som kun tager dyrebar tid.

**Punkt 6.** Fødevarestyrelsen konkluderer, at en af de vanskeligste opgaver er, at overbevise virksomhederne nødvendigheden af og fordelene ved at føre dokumentation, samt at nogle brancheforeninger og virksomheder har en mental barriere, som skal overvindes. NBL og dets medlemmer er nok heriblandt. For vi kan altså ikke se nogen fordele overhovedet, ved at udføre dokumentation. Vores medlemmer kan kun se nødvendigheden af dokumentationen, når det er ensbetydende med at opnå en "glad smiley".

**Punkt 7.** Vedr. afsnittet om mentale og holdningsmæssige barrierer. NBL skønner, at hvis vore medlemmer skal på et kursusophold, for at forstå og kunne udføre egenkontrol, sætter mange sig i bakgear. Vore medlemmer har ikke resurserne eller overskuddet til, at bruge tid på kursus i egenkontrol. For skal udførelsen af egenkontrol og dokumentationen være så omfattende, at virksomhedslederne skal uddannes specielt i det, vil mange springe fra og betydelig butiksdød vil følge i kølevandet herpå.

NBL vil foreslå, at problemet løses ved, at den kontrollerende myndighed, i stedet for at agere "politibetjent" og spille "nu skal jeg komme efter dig", ville tage sig tid til at forklare den enkelte virksomhed, hvorfor det er nødvendigt at udføre ovennævnte.

Dokumentation: NBL ser frem til resultatet af Fødevarestyrelsens løsningsforslag og vil gerne bidrage med at fastsætte minimumskravene, samt vil gerne stille sin erfaring med små detailhandlende til rådighed i disse forhandlinger.

**Punkt 8.** NBL ser frem til, at kunne hjælpe, vejlede og videregive sine erfaringer, når punkterne forbedring og forenkling af kravene til dokumentation samt forbedre og målrette de såkaldte skabeloner, skal viderebehandles.

### **NBL's konklusion og mål.**

Nærbutikkernes Landsforening repræsenterer ca. 800 kiosker, nærbutikker og små købmænd. Langt hovedparten af disse, har ingen eller kun ganske få ansatte i virksomheden – eller drives som "mand og kone" butikker. Dette betyder, at indehaverne har utroligt mange - eller alle - arbejdsopgaver, som skal udføres. Hvor den største opgave er, at få forretningen til fortsat at eksistere i den stadig stigende konkurrence.

NBL vil derfor arbejde for, at lette de administrative arbejdsbyrder for vore medlemmer. Herunder også arbejdet med egenkontrol og dokumentation af denne. For NBL ved, hvor meget de administrative byrder "fylder" i hverdagen hos vore medlemmer. Og vore medlemmer må ikke miste glæden ved at drive forretning p.g.a. uoverskuelige regler og forordninger.

NBL vil gerne i en konstruktiv dialog med myndighederne – i dette tilfælde Fødevarestyrelsen – således vi i fællesskab, og med udgangspunkt i nuværende egenkontrolskabelon, kan fastsætte et fornuftigt leje i den fremtidige egenkontrol og dokumentation. Vi skal i fællesskab finde den løsning, hvor fornuften sejrer over tyranniet af uacceptable administrative byrder. Det vil sige, at de administrative byrder ikke må overstige det fornuftige. Eller sagt med andre ord; Vi må ikke skyde spurve med kanoner.

Med venlig hilsen

Torben Pedersen og Peer Risager  
Nærbutikkernes Landsforening.

Fra Arbejdsgiverforeningen Konditorer, Bagere og Chokolademagere

\* Vi berørte problemet med anonyme anmeldelser. Det er uacceptabelt at virksomhederne ikke som minimum skal oplyses om anmeldelser, idet der kan være en tendens stigende antal anmeldelser på løst grundlag herunder skjulte dagsordner, der ikke har med fødevarerhygiejne at gøre. Senest har NNF forbundet på sin hjemmeside opfordret medlemmer til anonyme anmeldelser på fødevarerhygiejneområdet. Det tenderer rene stikkervirksomhed, hvor motiver

kan være helt andre. Det ville klæde NNF at gå konstruktivt ind i debatten og ikke som om man var på vej til overenskomstforhandlinger.

\* Det er et problem nogle tilsynsførende opfatter de skærpede krav til dokumentation som øget krav til frekvensen. Vi hører stadig om virksomheder der pr. automatik får besked om at notere (dokumentere) oftere end den fastsatte frekvens i egenkontrolprogrammet. Tilsynsfølket begrundede deres krav i den nye lovgivning.

Den nye lovgivning fortæller at dokumentationen skal være mere omfattende i bredden, dvs stort set alle kontrolpunkter skal dokumenteres, hvor i mod den gamle bekendtgørelse lagde op til at dokumentationen i visse virksomheder kunne begrænset til at omfatte afvigelser. Det har mange tilsynsførende fortolket som, at selve frekvensen af dokumentationen skal øges, nogle siger til daglig nedskrivninger.

Det giver sne på skærmen og mistro til branchekoden når en tilsynsførende med henvisning til ny lovgivning går ind og ændre virksomhedens frekvenser, som korrekt er fastsat efter et skøn.

#### **Kommentarer til rapporten:**

\* Problemstillingen med de etniske forretninger burde være et ikke eksisterende problem. Forstået på den måde at disse forretninger skal underkastes nøjagtigt samme krav som alle andre fødevarer virksomheder. Det kan ikke være meningen at Fødevarestyrelsen skal til at ofre (af de begrænsede) resurser på oversættelser til andre sprog.

Med hensyn til hvorvidt man kan kræve ekstra kurser af denne gruppe, så skal de vel også leve op til samme krav til håndtering af fødevarer som f.eks. bagerekspeditricer, der må gennemgå et AMU kursus?

De etniske erhvervsdrivende skal ikke kontrolleres efter målsætninger (side 12) men krav som alle andre. Vi må vel forlange ligestilling på dette område også?

\* side 4 øverst står brancheorganisationernes erfaringer. Indholdet taget i betragtning virker det nærmere som om det er store forretninger og små virksomheder.

\* Personligt kan jeg ikke forstå at vort projekt med edb baseret branchekode fremhæves mere. Her kan der virkelig hentes effektivitet i fødevarer kontrollen – både hos brugerne og hos kontrollen. Dette kombineret med forenklinger. Dette ikke nævnt for at fremhæve organisationen, men alene en nyskabelse, der vil kunne samle hele brancher op.

\* Arbejdstilsynet har en hjemmeside ([www.at.dk](http://www.at.dk)), hvor man bl.a. kan hente hjælp til arbejdspladsvurderinger (også for virksomheder uden for brancheforeninger) Der kunne måske her være inspiration til noget tilsvarende på egenkontrollens område.

Med venlig hilsen  
Poul Gunner Sørensen



#### **Bilag 4 - Egenkontrol i detailledet 2001-2005**

I praksis slog egenkontrol i detailvirksomheder først for alvor igennem i 2001, hvor Fødevarestyrelsen satte fokus herpå ved bl.a. at udarbejde en plan for gennemførelse af egenkontrol i detailvirksomheder. Planen satte fokus på godkendelse af virksomhedernes egenkontrolprogrammer og udarbejdelse af branchekoder som drivkraften bag.

Fødevarestyrelsen satte målet, at 95% af fødevarer virksomheder skulle have et godkendt egenkontrolprogram inden udgangen af 2005, og målet har været en del af styrelsens resultatkontrakt. Målet er delvist nået for detailvirksomheder, idet 91,3% af de ca. 46.000 virksomheder har et godkendt egenkontrolprogram ved udgangen af 2005. Fødevarestyrelsen har i slutningen af 2005 forudset, at det ville være svært at nå målet på 95% for detailvirksomhederne, idet der indenfor denne virksomhedsgruppe løbende kommer mange nye virksomheder, ligesom der er en del sæsonvirksomheder og ejerskifter.

Egenkontrolprogrammerne er blevet godkendt på baggrund af strategien i 2001-planen om, at detailvirksomheder, der benyttede branchekoder, fik dem godkendt ved et kontrolbesøg, mens detailvirksomheder, hvor der enten ikke fandtes en branchekode, eller hvor virksomheden ikke ønskede at benytte en branchekode, skulle indsende egenkontrolprogrammet til godkendelse i fødevareregionen. Herudover blev egenkontrolprogrammerne kontrolleret løbende ved hvert kontrolbesøg.

For at nå målet har der været etableret et samarbejde og en koordinering mellem brancheorganisationer og mellem brancheorganisationer og Fødevarestyrelsen. Herudover har der foregået en indsats med formidling af information og vejledning om egenkontrol samt om branchekoder til virksomheder og fødevareregioner, uddannelse af personalet i virksomhederne samt efteruddannelse af kontrolpersonale i fødevareregionerne.

På nuværende tidspunkt må egenkontrol betragtes som et kendt fænomen i detailvirksomhederne, og egenkontrol er i dag en naturlig del af de daglige rutiner i de fleste detailvirksomheder.

Detailhandelen er kendetegnet ved en stor gruppe af virksomheder med vidt forskellige størrelser og aktiviteter lige fra store supermarkeder med specialafdelinger og mange ansatte over mindre specialbutikker såsom fiskerhandlere og bagere med få ansatte til små en-mandsejede kiosker. Personalet i detailhandlen har en bred vifte af uddannelser og kompetencer, og en del har endvidere anden kulturel og etnisk baggrund samt begrænsede dansk kundskaber. Virksomhederne er organiseret i en række forskellige brancheorganisationer, ligesom der også er en gruppe af detailvirksomheder, som ikke er organiseret.

Disse faktorer har bidraget til de store udfordringer, der har været ved at indføre egenkontrol i detailhandlen. Der er ingen tvivl om, at en del af detailhandelen har set med nogen skepsis på indførelsen af egenkontrol. Efterhånden har detailhandelen dog fået et mere positivt og nuanceret syn på egenkontrol, og de fleste virksomheder - særligt de store - har erfaret, at de selv

har gavn af egenkontrollen bl.a. som et styrings- eller ledelsesværktøj. Et veldokumenteret egenkontrolprogram kan således benyttes overfor såvel forbrugere som myndigheder til at vise, at de fødevarer, den enkelte detailvirksomhed markedsfører, er sikre.

### **Egenkontrol og dokumentation**

Historisk set blev kravet om egenkontrol indført i 1990'erne i henhold til en række EU direktiver herunder Rådets direktiv 93/43/EØF af 14. juni 1993 om levnedsmiddelhygiejne, der bl.a. indeholdt kravet om egenkontrol i detailvirksomheder.

Bestemmelserne om egenkontrol i de omtalte EU-direktiver er pr. 1. januar 2006 erstattet af fællesskabsbestemmelser i hygiejneforordningen<sup>4</sup>, hygiejneforordningen for animalske fødevarer<sup>5</sup> og fødevarerforordningen<sup>6</sup> suppleret af nationale bestemmelser i autorisationsbekendtgørelsen<sup>7</sup>. Reglerne gælder for alle fødevareraktiviteter.

De nye bestemmelser medfører ikke de store ændringer i kravet om egenkontrol i detailledet. Det betyder, at detailvirksomheder fortsat skal indføre, iværksætte og følge risikobaserede egenkontrolprogrammer indeholdende procedurer, der er baseret på HACCP-principperne, og som sikrer, at

- forbrugerne ikke bliver syge af de fødevarer, som virksomheden behandler og markedsfører, og
- øvrig lovgivning om fødevarer overholdes (f.eks. sporbarhed og fødevarers sammensætning, mærkning og markedsføring).

Hygiejneforordningen lægger vægt på, at HACCP-principperne skal anvendes så fleksibelt, at de kan anvendes i alle fødevareraktiviteter, også de små detailvirksomheder. Eksempelvis vil det i detailvirksomheder, der ikke selv producerer fødevarer, ikke være muligt at udpege kritiske kontrolpunkter, og her vil egenkontrolprogrammet udelukkende bestå af god hygiejnepraksis.

For visse detailvirksomhederne er der dog sket en skærpelse af kravene til dokumentation af egenkontrollens udførelse, idet dokumentation af fejl ikke længere er tilstrækkeligt til at dokumentere, at egenkontrollen udføres. Herudover skal detailvirksomheder etablere procedurer for sporbarhed af fødevarer og tilbagetrækning af fødevarer, der ikke opfylder kravene til fødevarsikkerheden.

Baggrunden for kravet om egenkontrol er hensynet til fødevarsikkerhed. Det er fastsat i fødevarerlovningen, at fødevareraktiviteterne har ansvaret for, at fødevarerne overholder

---

<sup>4</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne.

<sup>5</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.

<sup>6</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarsikkerhed.

<sup>7</sup> Bekendtgørelse nr. 1354 af 15. december 2005 om autorisation og registrering af fødevareraktiviteter samt egenkontrol

lovgivningen. HACCP, retningslinier for god hygiejnepraksis (branchekoder) og et risikobaseret egenkontrolprogram er virksomhedernes instrument til at sikre, at fødevarerne overholder lovgivningen, at fødevarerens sikkerhed er optimal i den enkelte virksomhed, og at dette kan dokumenteres på tilstrækkelig vis. Med andre ord skal virksomhedernes ansvar synliggøres og fastholdes gennem egenkontrollen.

De nye regler for offentlig kontrol med egenkontrol medfører heller ikke de store forandringer, dog ophører kravet om, at egenkontrolprogrammer skal godkendes. I stedet for skal fødevareregionerne vurdere egenkontrollen dels i forbindelse med autorisation eller registrering af nye virksomheder dels ved hvert kontrolbesøg i fødevarerens virksomheder. I praksis er der ingen forskel, og da virksomhedens egenkontrolprogrammer er dynamiske, er det mere relevant at foretage en vurdering som nævnt ovenfor frem for en egentlig godkendelse.

### **Branchekoder**

Gennemførelse af egenkontrol i detailledet har bl.a. været afhængig af fremdriften i arbejdet med udarbejdelse og godkendelse af branchekoder.

Det er brancherne selv, der udvikler branchekoderne, hvori de fastlægger hvilket niveau egenkontrolprogrammerne bør ligge på samt udarbejder eksempler på skemaer til dokumentation af egenkontrollen. Der lægges vægt på, at branchekodernes indhold er praktisk anvendelige i den pågældende branche, og at sprog og detaljeringsgrad er relevant og almindeligt anvendt i branchen. Ligeledes bidrager branchekoder til en ensartet fortolkning af fødevarerlov-givningen.

Fødevarestyrelsen har særdeles positive erfaringer med effekten af virksomhedernes anvendelse af branchekoder i forbindelse med etablering af egenkontrol i fødevarerens virksomheder. Branchekoderne giver konkrete og brancherelaterede anvisninger på, hvordan en typisk virksomhed i den pågældende branche kan udarbejde et risikobaseret egenkontrolprogram og derved sikre overholdelse af fødevarerlov-givningen om f.eks. fødevarerens sikkerhed, hygiejne, mærkning og sporbarhed. Det er frivilligt for fødevarerens virksomheder at anvende branchekoderne. Men med branchekoderne har de enkelte virksomheder et godt værktøj, de kan benytte, når de skal udarbejde deres eget skræddersyede egenkontrolprogram, og derved lette deres administrative arbejde med etablering af egenkontrollen.

Branchekoderne indeholder risikoanalyser, og fungerer således som en del af virksomhedens dokumentation for etablering af et risikobaseret egenkontrolprogram forudsat, at branchekoden beskriver virksomhedens aktiviteter.

Fødevarestyrelsen vurderer, om branchekoderne lever op til fødevarerlov-givningen. Fødevarestyrelsen har siden slutningen af 90'erne godkendt godt 30 branchekoder, hvoraf de 18 er udviklet til detailområdet, 2 er udviklet til primærproducenter og resten dækker andre brancher som f.eks. fødevarerproducerende engrosvirksomheder såsom mejerier og slagterier.

Den seneste udvikling af branchekoder går i retning af digitale løsninger f.eks. via Internettet, elektronisk styring af dokumentation samt anvendelse af piktogrammer med henblik på at visualisere og forenkle egenkontrollen.

### **Formidling og uddannelse**

I forbindelse med 2001-planen for gennemførelse af egenkontrol i detailledet blev der iværksat en intensiv informationskampagne overfor de tilsynsførende i regionerne blandt andet med såkaldte Roadshows. Efterfølgende har der været afholdt mange kurser vedrørende egenkontrol for de tilsynsførende. Der har været alt lige fra basiskurser til intensive flerdages kurser med praktiske øvelser henlagt til fødevarevirksomheder. Undervisningen på samtlige kurser har taget udgangspunkt i egenkontrolprogrammer indsendt fra fødevarevirksomheder.

Endvidere er man i fødevareregionerne meget fokuseret på egenkontrol. Der er derfor afholdt faglige møder med de tilsynsførende omkring indførelsen af egenkontrol, ligesom regionerne benytter sig af såkaldt "sidemandsoplæring", hvilket vil sige, at en uerfaren medarbejder har fulgt en erfaren og kompetent medarbejder. Det skal i øvrigt bemærkes, at erfaringen nu er, at nyansatte i dag allerede besidder viden om egenkontrol og HACCP, idet der undervises i dette på tekniske skoler og højere læreranstalter.

Det er indtrykket, at der især i de senere år er sket et løft af de tilsynsførendes kompetence vedrørende egenkontrol og egenkontrolprogrammer. De tilsynsførende håndterer nu mere sikkert begreberne omkring egenkontrol og hvad et egenkontrolprogram bør indeholde, for at det er i overensstemmelse med lovgivningen.

Der er dog ingen tvivl om, at der fortsat vil være behov for efteruddannelse af de tilsynsførende, da egenkontrollen er et dynamisk værktøj, som hele tiden er i udvikling. I takt med professionaliseringen af virksomhedernes egenkontrol skal Fødevarestyrelsens kontrolpersonale trænes yderligere i hurtigt at fastslå, om et givent egenkontrolprogram er dækkende for en given virksomheds aktiviteter.

I forbindelse med den 2001-planen for gennemførelse af egenkontrol i detailledet blev der udarbejdet en ny vejledning om egenkontrol ligesom der i to omgange blev udarbejdet skabeloner for små virksomheder uden behandling og virksomheder med begrænset behandling og begrænset varesortiment. En særlig variant er beregnet på børneinstitutioner.

Mange brancher har afholdt møder eller kurser med deres medlemmer vedrørende indførelsen af egenkontrol. Dette har særligt været gjort i detailhandelen. Det er f.eks. distriktsmøder for ledere af butikker eller møder med fagfolk, f.eks. bagere, slagtere og ansatte i fiskeforretninger.

Et godt eksempel er brancheorganisationer i supermarkedsbranchen. De Samvirkende Købmænd (DSK) afholder regelmæssigt kurser om egenkontrol for deres medlemmer, og Dansk Supermarked besøger selv regelmæssigt butikkerne og auditerer deres egenkontrol. I øvrigt er

der i supermarkedsbranchekoden et separat afsnit om introduktionsforløb for nyansatte, så de får viden om egenkontrol, ligesom supermarkedsbranchen har en såkaldt egenkontrol-hotline funktion.

Information til virksomhedsledere og ansatte er ofte sket i forbindelse med, at brancherne har fået godkendt branchekoder i Fødevarestyrelsen. Også i medlemsblade og via Internettet har brancherne informeret deres medlemmer om egenkontrol og om den praktiske indførelse af egenkontrol i virksomheden.

Udover informationer fra virksomhederne skal personer, der er beskæftiget med behandling af fødevarer, og som ikke har formelle kvalifikationer inden for fødevarerhygiejne, gennemføre en obligatorisk certifikatuddannelse i almen fødevarerhygiejne. Undervisningen gennemføres i regi af arbejdsmarkedsuddannelserne (AMU).

Det fremgår af uddannelses målformulering, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne uddannes i at anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne får gennem kurset kendskab til og forståelse for mikroorganismernes rolle i fødevarerproduktionen, for lovgivning om behandling og salg af fødevarer og for principperne for god personlig hygiejne og god produktionshygiejne. Deltagerne bliver i løbet af kurset bekendt med fødevareregionernes funktion og med de foreliggende branchekoder for området. Kurset gennemføres på flere sprog og afsluttes med afholdelse af certifikatprøve.

