

## Bilag 1

### Vejledende frekvenser for audit i brancher af fødevarer virksomheder 2007

Om en virksomhed skal være autoriseret eller registreret skal vurderes i henhold til den gældende autorisationsbekendtgørelse og vejledning. Kun de få steder det har betydning for at kunne vælge den rigtige branche, fremgår det om branchen skal autoriseres eller registreres.

<b>Engrosvirksomheder med behandling</b>	<b>Branchenr. i ScanJour</b>	<b>Vejledende, årlig frekvens for planlagt kontrol gennemført som audit</b>
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, muslinger m.m. ombord	0501C	2 – 4
Fabrikfartøjer	0501A	2 – 4
Frysefartøj med frysning af fiskevarer og eventuel indpakning, emballering og frostlagring	0501B	2 – 4
Ferske fiskevarer, fars og filetfabrik F. eks. slagtning, udskæring og filetering af fisk	152010A	4 – 6
Fiskevarer virksomheder, hel- og halvkonserves F.eks. konservering af fisk, krebs og bløddyr ved varmebehandling, frysning, tørring, i saltlage eller på dåse	152010	4 – 6
Fiskevarer virksomheder, kun røgning, gravning og saltning	152020	4 – 6
Fjerkræslagterier, EU og eksport til 3. lande	151200	4 – 6
Frugt og grøntsager, behandling F.eks. skrælning /snitning af frugt og grønt, tilberedning af saft, marmelade, pommes frites m.m.. Køl, dybfrost og konserver	153A	2 – 4

Frysehuse med indfrysning, kød, EU og eksport til 3. lande	631200C	4 – 6
Frysehuse med indfrysning, kød, hjemmemarked Anvender rundt identifikationsmærke	631200E	4 – 6
Gelatinevirksomheder	1513L	4 – 6
Hakket kød, EU og eksport til 3. lande	1513E	6 – 8
Hakket kød, hjemmemarked Anvender rundt identifikationsmærke	1513F	6 – 8
Honning F.eks. honningcentraler (Biavlere er primærproducenter)	158900C	2 – 4
Industrigasser	241100	2 – 4
Isværker	631200G	0,5
Kager med fløde/creme, smørrebrød, sandwich	158200A	4 – 6
Kager og kiks F.eks. formkager, småkager, wienerbrød mv.	158200	2 – 4
Kollagenvirksomheder	1513M	4 – 6
Konsumis, også ikke mælkebaseret is	155200	4 – 6
Kreaturslagterier, EU og eksport til 3. lande Omfatter bl.a. slagting af kvæg, heste, får og geder	151120	4 – 6
Krydderier, smagspræparater mv. F.eks. eddike, soja, blanding af krydderier mv. (Aromastoffer placeres under 246300, Aromaer, tilsætningsstoffer, kulturer og enzymer)	158700	2 – 4
Kødproduktvirksomheder, EU og eksport til 3. lande	1513B	6 – 8
Kødproduktvirksomheder, hjemmemarked Anvender rundt identifikationsmærke	1513J	6 – 8

Maltfabrikker	159700	2 – 4
Margarinefabrikker mv.	154300	2 – 4
Maskinsepareret kød, EU og eksport 3. lande	1513N	4 – 6
Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer F.eks. produktion af plast, glas og keramik mv.	212100	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
Næringsstofpræparater og kosttilskud F.eks. vitaminer, kosttilskud med eller uden tilsatte næringsstoffer	158910	2 – 4
Nødder og nøddeprodukter	158900B	2 – 4
Olier og fedtstoffer, animalske F.eks. smeltet fedt og fedtegrever	154B	2 – 4
Olier og fedtstoffer, vegetabiliske F.eks. oliemøller, olieraffinering	154A	2 – 4
Opskæringsvirksomheder, EU og eksport til 3. lande Opskæring alle dyrearter	1513A	4 – 6
Opskæringsvirksomheder, hjemmemarked Anvender rundt identifikationsmærke	1513D	4 – 6
Osteudskæringsvirksomheder	155110A	1 – 2
Pastaprodukter og lignende varer	158500	2 – 4

F.eks. frisk og tørret pasta		
Salatfabrikker	158900D	4 – 6
Slagtebusser Slagtning eller slagtemæssig behandling som assistance til primærproducenters hjemmeslagtning af egne dyr	511790A	1 – 2
Slagterier, hjemmemarked Anvender rundt identifikationsmærke Slagtning af alle dyrearter	151A	4 – 6
Spiritus, vin, vermouth mv.	159A	2 – 4
Sukkerfabrikker og –raffinaderier	158300	2 – 4
Svineslagterier, EU og eksport til 3. lande	151110	4 – 6
Tarmvirksomheder EU og eksport til 3. lande Virksomheder, der renser, salter, tørrer eller varmebehandler maver, blærer og tarme.	151130	4 – 6
Te og kaffe	158600	2 – 4
Tilberedt kød, EU og eksport til 3. lande	1513P	4 – 6
Tilberedt kød, hjemmemarked Anvender rundt identifikationsmærke	1513Q	4 – 6
Toskallede bløddyr, ekspeditionscentre Konditionering (fjerne sand, mudder el. slim), vask, sortering, indpakning og emballering	511710B	2 – 4
Toskallede bløddyr, renseanlæg Mikrobiologisk rensning	0501D	4 – 6
Toskallede bløddyr, udsandingsanlæg Udsanding	0501E	2 – 4
Vildthåndteringsvirksomheder, vildtlevende vildt, EU og eksport til 3. lande	151C	4 – 6

Vildtslagterier, opdrættet vildt, EU og eksport til 3. lande	151B	4 – 6
Ægproduktvirksomheder	158900A	4 – 6

<b>Engrosvirksomheder uden behandling</b>	<b>Branchenr. i ScanJour</b>	<b>Vejledende, årlig frekvens for planlagt kontrol gennemført som audit</b>
Agenturhandel med nærings- og nydelsesmidler  En agent ejer ikke varen, men formidler handel mellem sælger og køber	511790	1 - 2
Engroshandel, autoriseret  Uemballerede eller letfordærvelige fødevarer (undtagen kød, fisk, frugt og grønt), f.eks., oplagring af uemballeret sukker eller mælk og mælkeprodukter	513C	1 – 2
Engroshandel, fisk, registreret  • Kontorvirksomheder med salg af fiskevarer	513E	1 – 2
Engroshandel, kød, registreret  • Kontorvirksomheder med salg af kød	513F	2 - 4
Engroshandel, andre animalske fødevarer end fisk og kød, registreret  • Kontorvirksomheder med salg af andre animalske fødevarer end fisk og kød,	513G	1 – 2
Engroshandel, vegetabiliske fødevarer, registreret  • Kontorvirksomheder med salg af alle typer vegetabiliske fødevarer, • Kornlagre hvor korn oplagres i bulk • Virksomheder med opbevaring og salg af emballerede, ikke-letfordærvelige fødevarer (undtagen frisk frugt og grønt) f.eks. vinlagre og konserveslagre	513B	1 – 2
Fisk og fiskevarer, engroshandel	513810	1 - 2

F.eks. køle- og frostlagre, emballering , oplagring, (undtagen helkonserves)		
Fisk og fiskevarer, engroshandel , indpakning  F.eks. køle- og frostlagre, <b>indpakning</b> , emballering , oplagring, (undtagen helkonserves)	513810A	2 – 4
Fiskeauktioner	511710	1 - 2
Fjerkrækød og fjerkrækødprodukter, engroshandel, EU og eksport til 3. lande  F.eks. køle- og frostlagre, emballering , oplagring (undtagen helkonserves)	513200A	2 – 4
Fjerkrækød og fjerkrækødprodukter, engroshandel, indpakning, EU og eksport til 3. lande  F.eks. køle- og frostlagre, <b>indpakning</b> , emballering , oplagring (undtagen helkonserves)	513200G	4 - 6
Fjerkrækød og fjerkrækødprodukter, engroshandel, hjemmemarked  Anvender rundt identifikationsmærke  F.eks. køle- og frostlagre, emballering , oplagring (undtagen helkonserves)	513200D	2 – 4
Frugt og grøntsager, engroshandel  F.eks. sortering, indpakning, emballering og oplagring (undtagen helkonserves)	513100	1 - 2
Grænsekontrolsteder, fødevarer (hygiejnelovgivning)	631200D	1 - 2
Kød og kødprodukter, engroshandel, EU og eksport til 3. lande  Undtagen fjerkræ, som har egen branche  F.eks. køle- og frostlagre, emballering oplagring (undtagen helkonserves)	513200	2 – 4
Kød og kødprodukter, engroshandel, indpakning, EU og eksport til 3. lande  Undtagen fjerkræ, som har egen branche  F.eks. køle- og frostlagre, <b>indpakning</b> , emballering og oplagring (undtagen helkonserves)	513200E	4 - 6

Kød og kødprodukter, engroshandel, hjemmemarked Anvender rundt identifikationsmærke F.eks. køle- og frostlagre, emballering, oplagring (undtagen helkonserves)	513200B	2 - 4
Materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer, engroshandel	515610	1 – 2
Oplagring af animalske fødevarer, autoriseret F.eks. køle- og frostlagre	513200F	2 - 4
Oplagrings- og pakhusvirksomhed, lagerhoteller, autoriseret F.eks. køle- og frostlagre (undtagen animalske fødevarer, der har egen branche)	631200A	1 – 2
Oplagrings- og pakhusvirksomhed, lagerhoteller, registreret	631200B	1 – 2
Pakning (indpakning og emballering) i forbindelse med engroshandel (undtagen fisk, fjerkræ, kød, æg, frugt og grøntsager, der har egne brancher)	513D	1 – 2
Samlecentraler, fisk, uden handel	511710A	1 – 2
Samlecentraler, mælk, uden handel	511710C	1 – 2
Transportvirksomhed, engros, autoriseret Virksomheder med transport af uemballerede eller let fordærvelige fødevarer, f.eks. frost- eller kølevogne	602410A	1 – 2
Transportvirksomhed, engros, registreret Virksomheder med transport af emballerede, ikke letfordærvelige fødevarer	602410B	0,5
Ægpakkerier	513300A	1 – 2

<b>Detailvirksomheder med engroskarakter</b>	<b>Branchenr. i ScanJour</b>	<b>Vejledende, årlig frekvens for planlagt kontrol gennemført som audit</b>
Catering med salg til andre virksomheder  Herunder institutioner, fly, tog m.m. (Engros med behandling)	555200A	6 - 8
Distributionsterminaler/ - centre  Ferskvareterminaler (alle fødevarer) (Engros uden behandling)	631200F	1 - 2
Engrossupermarkeder, engroshandel med diverse fødevarer  Supermarkeder for virksomheder  Afdelinger med behandling i tilknytning til engrossupermarkedet skal have selvstændige brancher. Engrossupermarkedet oprettes som en virksomhed med en hovedbranche og diverse bibrancher.  Specialiseret engroshandel har egne brancher f.eks. som opskæringsvirksomhed.  (Engros uden behandling)	513 A	1 - 2
Kvindemælkscentraler (Engros med behandling)	158800	2 - 4

<b>Detailvirksomheder</b>	<b>Branchenr. i ScanJour</b>	<b>Vejledende, årlig frekvens for planlagt kontrol gennemført som audit</b>
Anden detailhandel end butikshandel  F.eks. postordresalg, homeparties, kødformidling og automater der drives af en virksomhed, der ikke i forvejen er en fødevarer virksomhed	526300	0,5
Apoteker, materialister og helsekostforretninger	523A	0,5
Automatvirksomheder  Virksomheder, der driver automater med emballerede	526300A	1 - 2



fødevarer som f.eks. slik, chokolade, sandwich, chips, varme og kolde drikke m.m.		
Bagerforretninger/ -afdelinger Omfatter også konditori med servering af kaffe og te	158120	2 – 4
Børneinstitutioner, f.eks. vuggestuer, børnehaver, fritidshjem og skoleboder, skolekantiner, autoriseret Kun virksomheder, der er autoriseret iht. Autorisations-bekendtgørelsen	5552B	1 – 2
Catering og diner transportable Virksomheden placeres under en restaurantbranche, slagter, bager el. lign., hvis der er udleveringsområde med almindeligt salg fra forretningen	555200	2 – 4
Chokolade- og konfektureforretninger/ -afdelinger med behandling Forretninger uden tilberedning placeres under 521120, Kiosker	522420	2 – 4
Chokolade- og konfektureforretninger/ -afdelinger med behandling, der højst har åbent 6 måneder om året. Sæson-iskiosker	522420S	1 – 2
Dagligvareforretninger, kolonialhandel F.eks. minimarked, tankstation og supermarked uden behandling, brødudsalg, gårdbutikker. Omfatter også virksomheder med ”bake-off”. ”Bake-off” kan også placeres i den branche, den naturligt hører til som følge af afdelingens fysiske beliggenhed i dagligvareforretningen.	521110	1 – 2
Detailforretninger med behandling, øvrige Detailforretninger med behandling, 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 – 2
Fisk- og vildtforretninger/ -afdelinger Omfatter også fiskebiler med behandling herunder filettering og flåning	522300	2 – 4
Fiskebiler uden tilberedning kun salg	522300A	1 – 2

Frugt- og grøntforretninger	522100	1 – 2
Hospitals- og institutionskøkkener Undtagen afdelings-, bofællesskabs- og anretterkøkkener, som placeres under en restaurantbranche	5551A	2 – 4
Kiosker Begrænset salg af et begrænset udvalg af fødevarer, hovedsageligt salg af aviser, blade og tobaksvarer	521120	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 – 4
Restauranter, cafeterier, kantiner mv. Herunder hører også afdelings-, bofællesskabs- og anretterkøkkener med mere end 12 spisegæster	553010	2 – 4
Restauranter, cafeterier, kantiner mv., der højst har åbent 6 måneder om året – Sæsonrestauranter	553010S	1 – 2
Restauranter, cafeterier, kantiner mv. med begrænset vareudvalg/enkel behandling, f.eks. brug af halvfabrikata Herunder hører også visse afdelings-, bofællesskabs- og anretterkøkkener med mere end 12 spisegæster samt grill-forretninger, pølsevogne, tankstationer m. pølsevognssortiment, værtshuse med parisertoast	553020	1 – 2
Servering i tog, fly og busser Personbefordrings-virksomheder - med behandling og salg af fødevarer i tog, fly og busser samt til besætninger på skibe Restauranter på færger registreres stadig som restauranter	553010B	1 - 2
Slagter-, viktualie- og smørrebrødsforretninger/ -afdelinger/delikatessafdelinger Omfatter også virksomheder med saltning og røgning af kød for private	522200	2 – 4

Skoleboder, behandling i mindre omfang, registreret Kun skoleboder, der skal registreres i henhold til autorisationsbekendtgørelsen	5552C	1 – 2
Stader og boder Undtagen skoleboder der hører til i andre brancher	526210	1 – 2
Transportvirksomheder, detail Virksomheder med transport til private	602410D	1 – 2
Virksomhed med servering for en lukket kreds af højst 12 spisegæster. F.eks. kantinevirksomhed, pensionater, institutioner. - jf. autorisationsbekendtgørelsens § 13 og § 14.	553010C	Efter behov
Vinforretninger	522500	0,5
Værtshuse, bodegaer mv. uden behandling (værtshuse med behandling placeres under en restaurantbranche)	554010	0,5

<b>Fødevareraktiviteter med primærproduktion</b>	<b>Branchenr. i ScanJour</b>	<b>Vejledende, årlig frekvens for planlagt kontrol gennemført som audit</b>
Biavlere, registreret	012520	Ved mistanke
Indvindingsanlæg, kildevand og naturligt mineralvand	410000	0,5
Mælkeproducenter <u>med</u> branchekode og kvalitetsrådgivning	012110	0,05
Mælkeproducenter <u>uden</u> branchekode og kvalitetsrådgivning	012110A	0,33
Slagtning på gården af strudsefugle, hjortedyr og bison	151D	1

med henblik på slagtemæssig behandling på slagteri		
Spirevirksomheder	153B	4 – 6
Tankkølefartøjer	050100	1
Virksomheder med stryging af rogn til konsum Kun stryging af rogn fra fisk i akvakulturbrug ved ferske vande eller på søterritorier	0502A	1
Øvrige registrerede primærproducenter	011300A	1

<b>Primærproducenter med direkte levering til den endelige forbruger</b>	<b>Branchenr. i ScanJour</b>	<b>Vejledende, årlig frekvens for planlagt kontrol gennemført som audit</b>
<p>Primærproducent med salg til forbruger, aktiviteten registreret</p> <p>Stalddørssalg af æg, mælk, hele stykker vildt, kød af fjerkræ, opdrættede kaniner, opdrættet fjervildt, kød af vildt, fisk og krebsdyr men ikke toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle jf. Autorisationsbekendtgørelsen</p> <p>Gårdbutikker placeres under dagligvareforretning.</p>	5263B	0,5

<b>Øvrige</b>	<b>Autoriseret / registreret</b>	<b>Branchenr. i ScanJour</b>	<b>Vejledende, årlig frekvens for planlagt kontrol gennemført som audit</b>
Foreninger formidling af grønlandske, færøske fødevarer Indførsel, oplagring, distribution og formidling	Registreret	913390	-
Laboratoriekontrol	-	743010	1

Egenkontrollaboratorier, der er oprettet og drives i tilknytning til en fødevarevirksomhed og som ikke inspiceres af 3. part			
Markeder og festivaler mv.	-	923300	Efter behov
Virksomheder under etablering	-	98A	-

### Risikovurdering af fødevarevirksomheder på branche-niveau

De vejledende frekvenser for kontrolbesøg gennemført som audit i fødevarevirksomheder er fastsat ud fra det risikovurderingssystem, som beskrives i de følgende afsnit.

Briter i fødevaresikkerheden kan opstå som følge af

- forureninger med sygdomsfremkaldende mikroorganismer,
- kemiske stoffer i sundhedsskadelige mængder,
- eller af fysiske genstande eller fremmedlegemer i fødevarer.

Epidemiologisk undersøgelser viser, at biologiske risici er de hyppigst forekommende og afstedkommer hovedparten af alvorlige fødevarebårne sygdomme. Derfor lægger Fødevestyrelsens system til risiko-vurdering af virksomheder i fødevarebrancherne stor vægt på risici for mikrobiologisk forurening.

Risikovurderingssystemet tager også højde for risici forbundet med kemiske stoffer i fødevarer. Risikoen ved indholdet af kemiske stoffer i fødevarer adskiller sig fra mikrobiologiske forureninger ved, at der oftest er tale om langtidseffekter.

Kilderne til en lang række af både de mikrobiologiske og kemiske risici ligger i primærproducent-leddet, og disse risici skal forebygges ved kilden. Fødevestyrelsens risikovurderingssystem bygger på, at risici – ud over at blive forebygget ved kilden - også kan og skal reduceres i fødevarevirksomhederne ved styring via kritiske kontrolpunkter i produktionen, gennem produktionshygiejne og ved andre foranstaltninger til begrænsning af mikrobiologiske og kemiske risici.

Risikovurderingssystemet rummer ikke faktorer, der tager højde for risici for skader og sygdomme, forårsaget af fysiske genstande og fremmedlegemer i fødevarer. Dette betyder ikke, at fysiske genstande og fremmedlegemer i fødevarer ikke vurderes som trusler mod fødevaresikkerheden. Denne vurdering begrundes med, at det ikke er muligt at foretage en differentiering af sådanne risici mellem virksomheder/brancher, da risici på dette område må formodes at være relativt ens virksomheder og brancher imellem.

Risikovurderingssystemet tager udgangspunkt i, at den enkelte forbruger er klar over, hvordan man håndterer fødevarer med henblik på at reducere eller eliminere sygdomsrisici som følge af mikroorganismer. Det kan imidlertid gennem registrering af sygdomstilfælde konstateres, at forbrugere alligevel bliver syge af mikroorganismer, især gennem indtag af kød og kødprodukter

(kilde: Zoonosecentrets årsrapporter). Risikovurderingssystemet indeholder derfor en særlig vægtning af mikrobiologiske risici knyttet til kød engros-brancherne, for at tage højde for de trusler mod fødevarer sikkerheden, der kan opstå, hvis der er sammenfaldende svigt i både kød engros virksomhedernes håndtering af mikrobiologiske risici og forbrugernes håndtering af fødevarerne.

### Risiko-faktorer

Klassificering af de enkelte brancher i frekvenskategorier sker med udgangspunkt i vurdering af brancherne i forhold til 7 risikofaktorer.

#### De 7 risikofaktorer er:

Risikofaktor 1	Mikrobiologiske risici forbundet med fødevaretype og slutproduktanvendelse.
Risikofaktor 2	Mikrobiologiske risici forbundet med typen og omfanget af håndtering i fødevarer virksomheden.
Risikofaktor 3	Processer, der reducerer mikrobiologiske risici.
Risikofaktor 4	Særlige mikrobiologiske risici forbundet med kød engros virksomheder.
Risikofaktor 5	Kemiske stoffer fra primærproducentledet i fødevarer.
Risikofaktor 6	Risici for kemiske stoffer i fødevarer som følge af håndtering i fødevarer virksomheder.
Risikofaktor 7	Fødevarer virksomhedernes forbrugergrundlag vurderet på baggrund af fødevarer virksomhedernes størrelse.

Disse syv risikofaktorer forklares i detaljer i efterfølgende afsnit.

Risikovurderingssystemet bygger på tre hovedgrupper af risici, som hver især bidrager til at fremhæve risici i bestemte brancher eller grupper af brancher, f.eks. er brancher med behandling af fødevarer kendetegnet ved bestemte håndteringsprocesser, som indebærer nogle risici, som forekommer i mindre grad i brancher uden.

#### **Hovedgruppe 1. Fødevaretype, slutprodukt-anvendelse samt art af virksomhedernes håndtering med udgangspunkt i mikrobiologiske risici (risikofaktor 1-3).**

I denne hovedgruppe ligger vægtningen af risici på typen af fødevarer og vil som udgangspunkt stille brancherne ens – uanset om der er tale om detail eller en engros og uanset størrelsen af virksomhederne (eller deres produktion) i brancherne.

Omdrejningspunktet for denne gruppe af risici er, om fødevarer klassificeres som høj-, middel- eller lav-risiko-fødevarer samt om fødevarer er ”klar-til-konsum” (KTK) dvs. ”ready-to-eat” eller ”ikke-klar-til-konsum” (ikke-KTK).

Også i forhold til arten af virksomhedernes håndtering af fødevarer i forhold til de mikrobiologiske risici lægges der vægt på, hvilken risiko-kategori (høj-, middel- eller lavrisiko-fødevarer) fødevarer falder inden for, og om der er tale om KTK eller ”ikke-KTK”. Risikofaktoren vedr. reduktion af mikrobiologiske risici berører brancher med behandling i både detail- og engros-leddet.

#### **Hovedgruppe 2. Kemiske risici, hvor kilden er primærproducentledet og/eller fødevarer virksomheders håndtering af fødevarer (risikofaktor 5-6)**

I denne gruppe er omdrejningspunktet, om fødevarer virksomheder modtager råvarer fra en primærproducent, og om virksomhedens håndtering af fødevarer indebærer risici for forurening med kemiske stoffer, eller at kemiske stoffer dannes i fødevarer som følge af bestemte behandlingsprocesser. Brancher, der modtager råvarer fra primærproducentledet, går på kryds og tværs af detail og engros brancher. Det samme gælder risici for kemiske forureninger o.lign. ved håndteringsprocesser i virksomheden, hvor brancher med behandling (både detail og engros) dog rummer mulighed for forekomst af flest risici. Denne gruppe risici medvirker med andre ord mest af alt til at vægte brancher med behandling højest.

### **Hovedgruppe 3. Fødevarer virksomhedernes forbrugergrundlag vurderet på baggrund af fødevarer virksomhedernes størrelse (risikofaktor 7)**

Risikovurderingssystemet tager også højde for ”størrelsen” af virksomhederne inden for de enkelte brancher og ”størrelsen” af produktionen. Som mål for produktionens størrelse bruges antal ansatte i virksomhederne, idet det med rimelighed kan antages, at jo flere medarbejdere, der er ansat i en fødevarer virksomhed, jo større produktion. Store virksomheder er mere kontrolkrævende end små. Udgangspunktet for risikovurderingen er, at jo større produktionen er, jo flere forbrugere vil være udsat, hvis der sker brist i fødevarer sikkerheden.

I risikovurderingssystemet er ”størrelse” standardiseret således, at engros brancher med behandling vægtes højt, mens detail brancher og engros brancher uden behandling vægtes lavere.

Uden for de tre hovedgrupper falder de særlige mikrobiologiske risici forbundet med kød engros brancher (risikofaktor 4), som vægter kød engros brancher højere end alle andre brancher.

Ud over de 7 risikofaktorer vil der for nogle brancher være en *særlig korrektionsfaktor*, der tager højde for særlige forhold, som systemet ikke kan rumme, f.eks., at en branche kun er virksom en del af året el.lign. specielle forhold, som ikke meningsfuldt kan håndteres i risikovurderingsmodellen, f.eks. brancher med begrænset kundegrundlag eller brancher, hvor virksomhederne kun har åbent en del af året.

#### **Risiko-point**

Risikoklassificeringen foregår på den måde, at brancherne tildeles risikopoint i forhold til hver enkelt af de syv risikofaktorer. Hver enkelt risiko-faktor har tilknyttet et risiko-pointskema, hvor branchen får et antal point afhængig af fødevarer type, håndtering, risiko-reducerende processer og forbrugergrundlag.

#### **Placering i frekvens-kategori**

Med udgangspunkt i det samlede antal risiko-points, som den enkelte branche opnår efter vurdering af de syv risikofaktorer, placeres branchen i en frekvens-kategori, som enten er høj, middel eller lav. Jf. skemaet nedenfor

<b>Frekvens-kategori for kontrolbesøg gennemført som audit</b>	<b>Risiko-point</b>	<b>Frekvens-interval for audit</b>

<b>Høj2</b>	Større end eller lig med 91	6 – 8
<b>Høj1</b>	71-90	4 – 6
<b>Middel</b>	36-70	2 – 4
<b>Lav (2)</b>	16-35	1 – 2
<b>Lav (1)</b>	Mindre end eller lig med 15	0,5

## Risikofaktor 1: Mikrobiologiske risici forbundet med fødevarer og slutproduktanvendelse.

### Fødevarer

Nogle typer fødevarer er underlagt større grad af risiko for at blive udsat for forurening med sygdomsfremkaldende mikroorganismer end andre typer fødevarer, og nogle typer fødevarer understøtter i højere grad væksten af sygdomsfremkaldende mikroorganismer end andre. Hertil kommer, at forskellige håndteringsprocesser i virksomheder kan bidrage til rekontamination med produktionsrelaterede eventuelt sygdomsfremkaldende mikroorganismer. Omvendt vil bestemte behandlingsprocesser reducere eller fjerne sygdomsfremkaldende mikroorganismer og dermed mindske risikoen ved den enkelte fødevarer. Med dette udgangspunkt klassificeres fødevarer i risikokategorierne høj, middel og lav:

Risiko-kategorier	Fødevarer
<b>Høj:</b> Fødevarer, som kan indeholde sygdomsfremkaldende mikroorganismer, og som kan fremme væksten af sygdomsfremkaldende mikroorganismer.	<u>Rå animalske produkter:</u> F.eks. fersk kød, fersk fjerkrækød, kød af vildt og opdrættet vildt, hakket/tilberedt kød (stadig ferskkød), fisk, toskallede bløddyr, krebsdyr, mælk, æg.
<b>Middel:</b> Fødevarer, som har gennemgået behandlingsprocesser, der reducerer mængden af sygdomsfremkaldende bakterier, men hvor virksomhedens håndtering samtidig rummer risici for rekontamination med produktionsrelaterede sygdomsfremkaldende bakterier.	<u>Animalske produkter, som har gennemgået processer, der reducerer mikrobiologiske risici:</u> F.eks. kødprodukter, pasteuriseret mælk, mejeriprodukter, konsumis, kager med creme, smørrebrød, mælkebaseret konfektur, chokolade, pasteuriserede æg og æggeprodukter, halvkonserver.
<b>Lav:</b> Fødevarer, som kan indeholde sygdomsfremkaldende mikroorganismer, men hvor egenskaber ved fødevarer normalt ikke vil fremme væksten af disse samt fødevarer, som har gennemgået en behandlingsproces, der reducerer mængden af sygdomsfremkaldende mikroorganismer.	<u>Rå vegetabiliske produkter:</u> F.eks. frugt og grønt, sukker, kornprodukter (f.eks. mel og gryn), honning, gryn, nødder.  <u>Risiko-reducerede vegetabiliske produkter:</u> F.eks. morgenmadsprodukter, brød, kager og kiks (uden creme), frisk og tørret pasta, drikkevarer tilsat kulsyre, sukkerbaseret slik, alkoholiske drikkevarer, fedt, olie, eddike, soya, krydderier, te/kaffe
Og  Fødevarer, som har gennemgået behandlingsprocesser, som fjerner alle sygdoms-	<u>Konserverede animalske og vegetabiliske produkter:</u> F.eks. helkonserver eller UHT-



fremkaldende mikroorganismer.	mælkeprodukter.
-------------------------------	-----------------

### **Påtænkt anvendelse af fødevarer hos forbrugeren – klar til konsum?**

Hvorvidt fødevarer er klar til konsum (KTK) – dvs. at blive indtaget uden yderligere behandling – hos forbrugeren er også en afgørende risikofaktor. KTK-fødevarer er en større kilde til risiko for fødevarerelatede sygdomme end fødevarer, der varmebehandles umiddelbart inden indtag.

Ved ”slutprodukt” forstås den form, som produktet videresælges i til næste led i forsyningskæden, dvs. enten til en anden engros virksomhed, til en detail virksomhed eller til forbrugeren. Slutproduktet kan enten have form af KTK eller IKKE-KTK.

<b>Point-skema til risikofaktor 1: Mikrobiologiske risici forbundet med fødevarer og slutproduktanvendelse.</b>	Point
Højrisiko-fødevarer, som er KTK som slutprodukt.	20
Middelrisiko-fødevarer, som er KTK som slutprodukt.	15
Højrisiko-fødevarer, som er IKKE-KTK som slutprodukt.	10
Mellemrisiko-fødevarer, som er IKKE-KTK som slutprodukt.	5
Lavrisiko-fødevarer (både KTK og IKKE-KTK som slutprodukt)	0

### **Risikofaktor 2: Mikrobiologiske risici forbundet med typen og omfanget af håndtering i fødevarer virksomheden.**

Arten af fødevarer virksomhedens håndtering og behandling af fødevarer spiller en vigtig rolle i bedømmelsen af mulige risici for mikrobiologisk forurening af produkterne i en fødevarer virksomhed. I den forbindelse har det stor betydning, om der er tale om håndtering af KTK-fødevarer eller IKKE-KTK-fødevarer, dvs. om der er risiko for forurening af fødevarer, som skal indtages af forbrugeren uden videre behandling, eller om fødevarer skal varmebehandles inden indtag. Det har ligeledes stor betydning, om virksomheden håndterer uemballerede eller kun færdigemballerede fødevarer. Virksomheder, som har håndtering af uemballerede fødevarer, er forbundet med større risiko for mikrobiologisk forurening af fødevarer end virksomheder, som kun håndterer færdigemballerede fødevarer i forbindelse med f.eks. oplagring, transport og salg.

Med hensyn til virksomhedens håndtering af fødevarer koncentrerer interessen sig om de behandlings- og lignende håndteringsprocesser, som medfører, at fødevarer kommer i kontakt med råvarer, mennesker, redskaber, maskiner, produktbærende flader o.lign., der indebærer risici for forurening med sygdomsfremkaldende mikroorganismer.

Begrebet ”behandlingsprocesser” dækker alle former for ”ændringer” af fødevarer og omfatter f.eks. slagtning, opskæring, udskæring, hakning, varmebehandling (herunder opvarmning og genopvarmning), pasteurisering, tørring, fermentering, vask/rengøring, marinering, køling, frysning, saltning, maling (af f.eks. kaffebønner eller korn) osv.

”Lignende håndteringsprocesser” er behandling af fødevarer, som ikke medfører ændringer af fødevarer, men som indebærer, at fødevarer kommer i kontakt med råvarer, mennesker, redskaber osv. og omfatter f.eks. indpakning, aftapning og servering.

<b>Risiko-pointskema til risikofaktor 2: Mikrobiologiske risici forbundet med typen og omfanget af håndtering i fødevarer virksomheden.</b>	Point
Høj-risikofødevarer behandles eller håndteres i lignende processer med henblik på KTK-fødevarer som slutprodukt.	20
Middelrisikofødevarer behandles eller håndteres i lignende processer med henblik på at producere KTK-fødevarer som slutprodukt.	15
Lavrisiko-fødevarer behandles eller håndteres i lignende processer med henblik på både KTK- og IKKE-KTK-fødevarer som slutprodukt, og Høj-, mellem- og lavrisiko-fødevarer behandles eller håndteres i lignende processer med henblik på IKKE-KTK-fødevarer som slutprodukt.	10
Udelukkede lagring, distribution, salg mv. af færdigemballerede fødevarer (alle typer).	5

### **Risikofaktor 3: Processer, der reducerer mikrobiologiske risici i høj- og middelrisikofødevarer.**

Risici ved sygdomsfremkaldende mikroorganismer kan begrænses betydeligt ved såkaldte risiko-reducerende processer i behandlingen i form af f.eks. kogning, stegning, pasteurisering, varmrygning, saltning, fermentering o.lign.<sup>1</sup> Brancher, som i behandling af høj- og middelrisikofødevarer udsætter disse for risiko-reducerende processer, inden salg til enten en anden engrosvirksomhed, en detailvirksomhed eller direkte til forbrugeren, får en reduktion af de samlede risiko-point, *hvis alle* virksomhedens produkter gennemgår en risikoreduktion. F.eks. vil en pølsevogn få en sådan point-reduktion, da pølserne opvarmes, mens en sushi-restaurant, der også sælger stegt kyllingekød på spid ikke vil få en tilsvarende risikoreduktion, da restauranten samtidig sælger rå fisk.

<b>Risiko-pointskema til risikofaktor 3: Processer, der reducerer mikrobiologiske risici i høj- og middelrisikofødevarer.</b>	Point
Fødevarer underlægges risiko-reducerende proces(ser) inden salg	-10
Fødevarer underlægges IKKE risiko-reducerende proces(ser) inden salg	0

### **Risikofaktor 4: Særlige mikrobiologiske risici forbundet med kød en gros virksomheder.**

En afgørende forudsætning for at kunne undgå fødevarerborne sygdomme, fremkaldt af patogene mikroorganismer, er, at forbrugerne ved, hvordan man håndterer og behandler fødevarer på en hygiejnisk korrekt måde. I praksis er registrerede tilfælde af fødevarerborne sygdomme vidnesbyrd om, at forbrugerne ikke altid er i stand til at behandle og håndtere fødevarer korrekt. Et sammenfald mellem svigt i fødevarer virksomheders systemer til håndtering af mikrobiologiske risici og forbrugernes evne til at håndtere og behandle fødevarer korrekt repræsenterer en stor risiko for

<sup>1</sup> Det skal for en god orden skyld nævnes, at nogle af disse processer, der har til hensigt at reducere mikrobiologiske risici, til gengæld kan give et indhold af kemiske stoffer, f.eks. PAH ved rygning.

udbrud af fødevarebårne sygdomme. Denne risiko er især knyttet til kød og kødprodukter og til kød engros virksomhederne, som gennem distribution kan medvirke til en meget stor geografisk spredning af produkterne og til mange forbrugere. Derfor kalkuleres der med en særlig risiko forbundet med kød engros virksomheder, da det i praksis viser sig, at fødevarebårne sygdomme meget hyppigt opstår som følge af indtag af kød og kødprodukter.

<b>Risiko-pointskema til risikofaktor 4: Særlige mikrobiologiske risici forbundet med kød engros virksomheder</b>	Point
Virksomheden er en kød engros virksomhed med eller uden behandling (slagteri, opskæring, kødprodukt, køle- og frysehuse, engroshandel, kontorvirksomheder mv.)	30
Virksomheden er IKKE en kød engros virksomhed med eller uden behandling (slagteri, opskæring, kødprodukt, køle- og frysehuse, engroshandel, kontorvirksomheder mv.)	0

### **Risikofaktor 5: Kemiske stoffer fra primærproducentleddet i fødevarer.**

Når fødevarevirksomheder modtager råvarer eller halvfabrikata udefra – dvs. fra primærproducenter, fra engros virksomheder eller som importerede varer – er der risiko for, at fødevarerne indeholder kemiske stoffer i uønskede mængder, enten i form af kemiske stoffer eller i form af indhold af naturlige toksiner.

Fødevarer, der modtages fra primærproducenter kan være forurenede med

- veterinære lægemidler,
- proceshjælpemidler i form af f.eks. pesticider, med miljøforureninger (dioxin, PAH, tungmetaller, PCB el.lign.),
- eller kan indeholde naturlige toksiner (f.eks. Lektiner, Solanin eller mykotoksiner).

Ud over, at risici skal forbygges ved kilden – dvs. i primærproducentleddet – skal fødevarevirksomheder sikre sig, at fødevarer, hvor indholdet af kemiske stoffer overstiger fastsatte grænseværdier, ikke videregives, videresælges osv. Dvs., at virksomhederne skal have de nødvendige procedurer f.eks. i form af laboratorieundersøgelser, dokumentkontrol mv. til at sikre, at fødevarer, som modtages fra primærproducentleddet med et uacceptabelt indhold af kemiske stoffer, ikke ”slipper” videre ind i forsyningskæden. Samtidig skal virksomheden indrette sine processer på en sådan måde, at indholdet af naturlige toksiner reduceres eller ikke bliver større end højst nødvendigt. For at synliggøre denne risiko tildeles alle brancher, der modtager fødevarer direkte fra primærproducentleddet, risikopoint.

Virksomheder, som importerer fødevarer i form af råvarer eller halvfabrikata, vurderes individuelt med hensyn til risici for indhold af kemiske stoffer. For detail brancher og engros brancher uden behandling kan der reguleres på tiden på det enkelte kontrolbesøg. For engros virksomheder med behandling kan frekvensen for den enkelte virksomhed justeres, hvis der er behov for at afsætte tid til bl.a. kontrol med importerede varer. Dette sker i denne vejlednings bilag 2.

<b>Risikofaktor 5: Kemiske stoffer fra primærproducentledet i fødevarer.</b>	Point
Virksomhederne i branchen modtager fødevarer fra primærproducentledet	5
Virksomhederne i branchen modtager IKKE fødevarer fra primærproducentledet	0

### **Risikofaktor 6: Risici for kemiske forureninger af fødevarer i forbindelse med håndtering i fødevarevirksomheder.**

Håndtering af fødevarer i fødevarevirksomheder indebærer risici for forurening med kemiske stoffer. Det drejer sig om:

- Rengørings- eller desinfektionsmidler, hvis sådanne kemikalier ikke fjernes ordentligt fra maskiner, redskaber eller produktbærende flader i forbindelse med rengøring. Det samme gælder smøremidler el.lign. fra maskiner og inventar, f.eks. oliedryp fra skinner/glidestænger.
- Forurening med kemiske stoffer fra materialer og genstande, hvis der f.eks. bruges emballage, som ikke er egnet til at komme i kontakt med fødevarer, og som giver afsmitning.
- Overdosering af tilsætningsstoffer eller aromaer som følge af receptfejl eller lignende fejl i produktionen. Det kan også være ulovlig anvendelse af tilsætningsstoffer eller aromaer.
- Procesforureninger med kemiske stoffer, som på grund af konkrete procesbetingelser, f.eks. ved stegning af kartofler, hvor man ikke har vurderet og optimeret processen i forhold til dannelse af acrylamid. Eller det kan være kemiske stoffer, f.eks. PAH, som afsættes i fødevarer under røgning.

Risikoen for forureninger med rengørings- og desinfektionsmidler samt forurening med smøremidler anses som ens på tværs af alle virksomheder/brancher. Hvis der i en branche kun er risiko for denne type kemiske forurening, gives der derfor ikke risikopoint herfor (svarende til, at alle brancher får lige mange/få points).

Hvis der er risiko for forurening med rengørings- og desinfektionsmidler samt materialer og genstande kombineret med *en af de tre andre* af de oven for beskrevne kemiske forureningstyper, tildeles branchen fem risikopoints.

Hvis der er risiko for førstnævnte kombineret med *to af de tre andre*, tildeles branchen 10 risikopoints.

Hvis der slutteligt er risiko for førstnævnte kombineret med *alle tre andre*, tildeles branchen 15 risikopoints.

<b>Risiko-pointskema til risikofaktor 6: Risici for kemiske forureninger af fødevarer i forbindelse med håndtering i fødevarer virksomheder</b>	Point
Risiko for forurening <u>både</u> gennem rengørings- og desinfektionsmidler og fra materialer og genstande <u>og alle de tre</u> følgende: <ul style="list-style-type: none"> <li>- forurening med kemiske stoffer fra materialer og genstande.</li> <li>- overdosering eller receptfejl, tilsætningsstoffer og aromaer.</li> <li>- procesforureninger (via stegning, røgning, tørring mv.)</li> </ul>	15
Risiko for forurening gennem rengørings- og desinfektionsmidler samt fra smøremidler <u>kombineret med to af de tre</u> følgende: <ul style="list-style-type: none"> <li>- forurening med kemiske stoffer fra materialer og genstande.</li> <li>- overdosering eller receptfejl, tilsætningsstoffer og aromaer.</li> <li>- procesforureninger (via stegning, røgning, tørring mv.)</li> </ul>	10
Risiko for forurening gennem rengørings- og desinfektionsmidler samt fra smøremidler <u>kombineret med en af de tre</u> følgende: <ul style="list-style-type: none"> <li>- forurening med kemiske stoffer fra materialer og genstande.</li> <li>- overdosering eller receptfejl, tilsætningsstoffer og aromaer.</li> <li>- procesforureninger (via stegning, røgning, tørring mv.)</li> </ul>	5
Kun risiko for forurening gennem rengørings- og desinfektionsmidler samt fra smøremidler.	0

Brancher med virksomheder, som fremstiller produkter, som i sig selv ikke er fødevarer, men som fremstilles med henblik på at komme i kontakt med fødevarer (aromaer, tilsætningsstoffer, kulturer og enzymer, industrigasser, materialer og genstande samt næringsstofpræparater og kosttilskud) behandles særskilt i risikovurderingssystemet, da kun nogle af risikofaktorerne finder anvendelse på denne type virksomheder. Point, der tildeles via de relevante risikofaktorer, suppleres med pointgivning via korrektionsfaktoren.

### **Risikofaktor 7: Fødevarer virksomhedernes forbrugergrundlag vurderet på baggrund af fødevarer virksomhedernes størrelse**

Virksomhedens størrelse spiller en stor rolle, fordi mængden af fødevarer, virksomheden producerer, har betydning for, hvor mange forbrugere, der udsættes for potentiel risiko.

Det vil som regel være sådan, at fødevarer virksomheder med mange ansatte producerer større mængder af fødevarer og dermed udsætter flere forbrugere for potentiel risiko end fødevarer virksomheder med få ansatte.

Antal ansatte i fødevarer virksomheder anvendes derfor som mål for, hvor mange forbrugere, virksomhedens produkter kommer ud til, dvs. som mål for størrelsen af forbrugergrundlaget.

Ud over at en stor produktion af fødevarer repræsenterer en potentielt større risiko for forbrugerne, hvis virksomhedens systemer svigter, end det er tilfældet med en virksomhed med en lille produktion, så er fødevarerproduktion i store virksomheder forbundet med flere andre risici end små virksomheder.

For det første er mange store virksomheder kendetegnet ved stor funktionel arbejdsdeling, store systemer og mindre overskuelige arbejdsgange, som indebærer risici for kommunikationssvigt og længere reaktionstid i tilfælde af f.eks. svigt i fødevarsikkerheden.

For det andet er store virksomheder som udgangspunkt mere kontrolkrævende, fordi der er tale om store systemer og faciliteter, som kræver mere tid at få overblik over sammenlignet med små virksomheder med arbejdsprocesser og fysiske forhold, som er enkle og overskuelige. Det tager længere tid at kontrollere og verificere store virksomheders egenkontrollsystemer.

Som risikofaktor fastsættes fødevarer virksomhedernes forbrugergrundlag, vurderet på baggrund af virksomhedernes størrelse i meget standardiseret form. Denne standardisering skal skabe den nødvendige differentiering af kontrolomfanget mellem detail brancher og engros brancher uden behandling på den ene side og en gros brancher med behandling på den anden side.

De forudsætninger, der ligger til grund for denne standardisering er, at:

Virksomheder i alle detail brancher, i alle engros brancher uden behandling samt brancher med detailvirksomheder med engros karakter (Engros uden behandling) betragtes som små virksomheder, dvs. med 1-9 ansatte, og dvs. som mindre kontrolkrævende. I forhold til kompleksitet betragtes disse brancher som kendetegnet ved ukomplicerede behandlingsanlæg med få og overskuelige arbejdsprocesser og kun simpel teknologi.

Virksomhederne i engros brancherne med behandling herunder detailvirksomheder med engros karakter (Engros med behandling) betragtes som mellemstore virksomheder med 10-49 ansatte og med en kompleksitet kendetegnet ved mere komplicerede behandlingsanlæg med større arbejdsdeling, en hel del produktbærende flader, større mekaniseringsgrad og forskellige typer teknologi. Disse brancher betragtes som mere kontrolkrævende end detail virksomheder og engros virksomheder uden behandling.

Risikopoint tildeles således:

Størrelsen af virksomhederne i de enkelte brancher fastsættes som udgangspunkt i meget standardiseret form med henblik på, at der foretages en individuel tilpasning af den enkelte virksomhed på baggrund af denne vejlednings bilag 2. Alle detail brancher, engrosbrancher uden behandling samt detailvirksomheder med engros karakter (Engros uden behandling), fastsættes som små virksomheder (1-9 ansatte). Alle brancher inden for engros med behandling og brancher detailvirksomheder med engros karakter (Engros med behandling) fastsættes som mellemstore virksomheder (10-49 ansatte).

<b>Risiko-pointskema til risikofaktor 7: Fødevarer virksomhedernes forbrugergrundlag vurderet på baggrund af fødevarer virksomhedernes størrelse.</b>	Point
Alle engros brancher med behandling	30
Alle engros brancher uden behandling	10
Alle detail brancher	10

## Korrektionsfaktor

Udover pointgivning via de syv risiko-faktorer er der mulighed for at korrigere den samlede pointsum, hvis der gør sig særlige forhold gældende for en branche, som der ikke er taget højde for gennem de syv risiko-faktorer. Det kan f.eks. være, at virksomhederne i branchen typisk kun er virksomme i kortere tid af året. Korrektions-point er tildelt skønsmæssigt.

Brancher med virksomheder, som fremstiller produkter, som i sig selv ikke er fødevarer, men som fremstilles med henblik på at komme i kontakt med fødevarer (aromaer, tilsætningsstoffer, kulturer og enzymer, industrigasser, materialer og genstande samt næringsstofpræparater og kosttilskud) behandles særskilt i risikovurderingssystemet, da kun nogle af risikofaktorer finder anvendelse på denne type virksomheder. Point, der tildeles via de relevante risikofaktorer, suppleres med pointgivning via korrektionsfaktoren.

### Eksempel på sammentælling af risiko-points for en branche, bilag 1

Eksemplet viser, hvordan frekvensen for branchen med sæson-restauranter (branchenr. 553010S) er fastlagt ved brug af risikovurderingssystemet:

<b>Sammentælling, risiko-point, bilag 1, branchenr. 553010S, Restauranter, sæson</b>	<b>Point</b>
Risikofaktor 1: Mikrobiologiske risici forbundet med fødevaretype og slutproduktanvendelse.	15
Risikofaktor 2: Mikrobiologiske risici forbundet med typen og omfanget af håndtering i fødevarer.	20
Risikofaktor 3: Processer, der reducerer mikrobiologiske risici.	0
Risikofaktor 4: Særlige mikrobiologiske risici forbundet med kød en gros virksomheder.	0
Risikofaktor 5: Kemiske stoffer fra primærproducent-leddet i fødevarer	5
Risikofaktor 6: Risici for kemiske stoffer i fødevarer som følge af håndtering i fødevarer (emballage (materialer og genstande), tilsætningsstoffer, procesforureninger/stegeprocesser).	15
Risikofaktor 7: Fødevarer virksomhedernes forbrugergrundlag vurderet på baggrund af fødevarer virksomhedernes størrelse (detail branche)	10
Korrektionsfaktor (producerer kun en del af året)	-30
<b>Risiko-point, bilag 1, i alt for branchen</b>	<b>35</b>

Pointsummen på 35 risikopoint placerer branchen i frekvens-kategorien Lav2 (L2) svarende til 1 årligt kontrolbesøg gennemført som audit.

Forklaring til point-givningen i eksemplet:

- Risikofaktor 1: Mikrobiologiske risici forbundet med fødevaretype og slutproduktanvendelse: Restauranten sælger mellemrisiko-fødevarer, som er klar til konsum (der forudsættes, at restauranterne ikke sælger rå fisk (f.eks. Sushi) eller rå kød (f.eks. tatar).

- Risikofaktor 2: Mikrobiologiske risici forbundet med art af håndtering i fødevarer virkningen. Restauranten behandler KTK-fødevarer af høj-risikoråvarer, f.eks. af fersk kød, rå fisk, æg, som ikke er pasteuriseret osv.
- Risikofaktor 3: Processer, der reducerer mikrobiologiske risici: Branchen får ikke en point-reduktion, da ikke alle høj- og mellem-risikofødevarer, som restauranterne sælger til forbrugerne er f.eks. varmebehandlet af virkningen, f.eks. pålæg på smørrebrød, som er behandlet af en engrosvirkning.
- Risikofaktor 4: Særlige mikrobiologiske risici forbundet med kød en gros virksomheder: Branchenr. 553010S er en detail-branche og ikke en kød en gros branche.
- Risikofaktor 5: Kemiske stoffer fra primærproducent-leddet i fødevarer: Restauranter kan godt købe råvarer direkte fra primærproducenter, f.eks. jordbær eller svampe.
- Risikofaktor 6: Risici for kemiske stoffer i fødevarer som følge af håndtering af fødevarer i fødevarer virkningen: Restauranter håndterer forskellige materialer og genstande, som kommer i kontakt med fødevarer. Kan endvidere anvende tilsætningsstoffer, og der er risiko for procesforureninger i forbindelse med f.eks. stegeprocesser, f.eks. friturestegning.
- Risikofaktor 7: Fødevarer virkningen forbrugergrundlag vurderet på baggrund af fødevarer virkningen størrelse: Der er tale om en detail virksomhed, som giver 10 point.
- Korrektionsfaktor: Der korrigeres med ca. halvdelen af point-summen, da der er tale om sæsonvirkninger, der dermed har en begrænset produktion set i forhold til helårsvirkninger.

Oversigt over brancher med tildeling af risikopoint på baggrund af risikovurdering samt med angivelse af frekvens for kontrolbesøg gennemført som audit for 2006:

	Frekvenser: 91- = Høj 2 (H2): 6-8 71-90 = Høj 1 (H1): 4-6 36-70 = Middel (M): 2-4 16-35 = Lav 2 (L2): 1-2 0-15 = Lav 1 (L1): 0,5	Risikofaktor 1, fødevarer og slutprodukt	Risikofaktor 2, håndtering, mikrobiologi	Risikofaktor 3, risikoreduktion, mikrobiologi	Risikofaktor 4, særlige risici, kød engros	Risikofaktor 5, kemi, primærproducenter	Risikofaktor 6, håndtering og kemi	Risikofaktor 7, størrelse og forbrugergrundlag	Korrektionsfaktor	Risiko-point i alt	Frekvensinterval	Frekvens
<b>Detail 0,5</b>												
526300	Anden detailhandel bortset fra butikshandel	0	5	0	0	0	10	0	15	L1	0,5	
523A	Apoteker, materialister og helsekostforretninger	0	5	0	0	0	10	0	15	L1	0,5	
521120	Kiosker	0	5	0	0	0	10	0	15	L1	0,5	
524440	Materialer og genstande til kontakt med fødevarer, detailsalg	0	0	0	0	5	10	0	15	L1	0,5	



	Keramikere, glaspuster og lign. med detailsalg											
522500	Vinforretninger	0	5	0	0	0	0	10	0	15	L1	0,5
554010	Værtshuse, bodegaer mv. uden behandling	0	5	0	0	0	0	10	0	15	L1	0,5
<b>Detail 1-2</b>												
526300A	Automatvirksomheder	15	5	0	0	0	0	10	0	30	L2	1-2
5552B	Børneinstitutioner f.eks. vuggestuer, børnehaver, fritidshjem og skoleboder, skolekantiner, autoriseret	15	20	0	0	0	5	10	-15	35	L2	1-2
522420S	Chokolade- og konfektureforretninger/ -afdelinger med behandling, højst åbent 6 måneder om året, Sæson - iskiosker	15	15	0	0	0	10	10	-25	25	L2	1-2
521110	Dagligvareforretninger, kolonialhandel	15	5	0	0	0	0	10	0	30	L2	1-2
522790	Detailforretninger med behandling, øvrige	0	10	0	0	0	10	10	0	30	L2	1-2
522300A	Fiskebiler kun salg	10	10	0	0	5	0	10	0	35	L2	1-2
522100	Frugt- og grøntforretninger	0	15	0	0	5	5	10	0	35	L2	1-2
553020	Restaurant, cafeteria, kantine m.m. begr. vareudv./enkel behandling	15	15	0	0	0	10	10	-15	35	L2	1-2
553010S	Restauranter, cafeterier, kantiner m.m., sæsonrestauranter	15	20	0	0	5	15	10	-30	35	L2	1-2
553010B	Servering i tog, fly og busser	15	5	0	0	0	0	10	0	30	L2	1-2
5552C	Skoleboder, behandling i mindre omfang, registreret	5	5	0	0	0	5	10	0	25	L2	1-2
526210	Stader og boder	0	10	0	0	5	5	10	0	30	L2	1-2
602410D	Transportvirksomhed, detail	15	5	0	0	0	0	10	0	30	L2	1-2
<b>Detail 2-4</b>												
158120	Bagerforretninger/ -afdelinger	15	15	0	0	0	10	10	0	50	M	2-4
555200	Catering og diner transportable	20	20	0	0	5	15	10	0	70	M	2-4
522420	Chokolade- og konfektureforretninger/-afdelinger med behandling	15	15	0	0	0	10	10	0	50	M	2-4
522300	Fisk- og vildtforretninger/ -afdelinger, fiskebiler	20	20	0	0	5	15	10	0	70	M	2-4
5551A	Hospitals- og institutionskøkkener	15	20	0	0	0	15	10	0	60	M	2-4
522710	Osteforretninger	15	15	0	0	0	5	10	0	45	M	2-4
553010	Restauranter, cafeterier, kantiner m.m.	20	20	0	0	5	15	10	0	70	M	2-4
522200	Slagter-, viktualie- og smørrebrødsforretninger/-afdelinger	20	20	0	0	0	15	10	0	65	M	2-4
<b>Detail med engroskarakter 1-2</b>												
631200F	Distributionsterminaler/ - centre	15	5	0	0	0	0	10	0	30	L2	1-2
513 A	Engrossupermarkeder	15	5	0	0	0	0	10	0	30	L2	1-2
<b>Detail med engroskarakter 2-4</b>												
158800	Kvindemælkscentraler	15	20	-10	0	5	0	30	0	60	M	2-4
<b>Detail med engroskarakter 6-8</b>												
555200A	Catering med salg til andre virksomheder	20	20	0	30	5	15	30	0	120	H2	6-8
<b>Engros med behandling 0,5</b>												
631200G	Isværker	0	10	0	0	0	0	30	-30	10	L1	0,5
<b>Engros med behandling 1-2</b>												
155110A	Osteudskæringsvirksomheder	15	15	0	0	0	5	30	-30	35	L2	1-2
511790A	Slagtebusser	10	10	0	0	0	0	10	0	30	L2	1-2
<b>Engros med behandling 2-4</b>												
246300	Aromaer, tilsætningsstoffer, kulturer og enzymer,	0	0	0	0	0	0	30	35	65	M	2-4

159600	Bryggerier	0	10	0	0	5	15	30	0	60	M	2-4
158110	Brødfabrikker	0	10	0	0	0	15	30	0	55	M	2-4
158400	Chokolade- og sukkervarefabrikker	15	15	-10	0	0	10	30	0	60	M	2-4
0501C	Dagbåde med kogning af rejer, muslinger m.m. ombord	15	20	-10	0	5	5	30	0	65	M	2-4
0501A	Fabriksfartøjer	15	20	-10	0	5	15	30	-5	70	M	2-4
153A	Frugt og grønsager, behandling	5	10	0	0	5	15	30	0	65	M	2-4
0501B	Frysefartøj med frysning af fiskevarer og evt. indpakning, emballering og frostlagring	10	10	0	0	5	5	30	0	60	M	2-4
158900C	Honning, behandling	0	10	0	0	5	5	30	0	50	M	2-4
241100	Industrigasser	0	0	0	0	0	10	30	0	40	M	2-4
158200	Kager og kiks	0	10	0	0	0	15	30	0	55	M	2-4
158700	Krydderier, smagspræparater mv.	0	10	0	0	5	15	30	0	60	M	2-4
159700	Maltfabrikker	0	10	0	0	5	15	30	0	60	M	2-4
154300	Margarinefabrikker mv.	0	10	0	0	0	15	30	0	55	M	2-4
212100	Materialer og genstande i kontakt med fødevarer	0	0	0	0	0	10	30	0	40	M	2-4
159800	Mineralvandsfabrikker mv.	0	10	0	0	0	15	30	0	55	M	2-4
156A	Møllerprodukter, stivelse og stivelsesprodukter,	0	10	0	0	5	15	30	0	60	M	2-4
158910	Næringsstofpræparater og kosttilskud	0	0	0	0	0	0	30	35	65	M	2-4
158900B	Nødder og nøddeprodukter	0	10	0	0	5	10	30	0	55	M	2-4
154A	Olier og fedtstoffer, animalske	0	10	-10	0	5	15	30	0	50	M	2-4
154B	Olier og fedtstoffer, vegetabiliske	0	10	-10	0	5	15	30	0	50	M	2-4
158500	Pastaprodukter og lignende varer	0	10	0	0	0	10	30	0	50	M	2-4
159A	Spiritus, vin, vermouth m.v.,	0	10	0	0	5	10	30	0	55	M	2-4
158300	Sukkerfabrikker og -raffinerier	0	10	0	0	5	10	30	0	55	M	2-4
158600	Te og kaffe	0	10	0	0	5	15	30	0	60	M	2-4
511710B	Toskallede bløddyr, ekspeditionscentre	20	20	0	0	5	5	10	0	60	M	2-4
0501E	Toskallede bløddyr, udsandingsanlæg	20	20	0	0	5	5	10	0	60	M	2-4
<b>Engros med behandling 4-6</b>												
152010A	Ferske fiskevarer, fars og filetfabrik	20	20	0	0	5	15	30	0	90	H1	4-6
152010	Fiskevarevirksomheder, hel- og halvkonserves	20	20	-10	0	5	15	30	0	80	H1	4-6
152020	Fiskevarevirksomheder, røgning, gravning og saltning	20	20	0	0	5	15	30	0	90	H1	4-6
151200	Fjerkræslagterier, EU og eksport 3. lande	10	10	0	30	5	5	30	0	90	H1	4-6
631200C	Frysehuse med indfrysning, kød, EU og eksport til 3. lande	10	10	0	30	0	5	30	0	85	H1	4-6
631200E	Frysehuse med indfrysning, kød, hjemmemarked	10	10	0	30	0	5	30	0	85	H1	4-6
1513 L	Gelatinevirksomheder	15	15	-10	30	0	5	30	0	85	H1	4-6
158200A	Kager med fløde/creme, smørbrød, sandwich	15	20	0	0	0	10	30	0	75	H1	4-6
1513M	Kollagenvirksomheder	15	15	-10	30	0	5	30	0	85	H1	4-6
155200	Konsumis, også ikke mælkebaseret is	15	15	0	0	0	15	30	0	75	H1	4-6
151120	Kreaturslagterier, EU og eksport 3. lande	10	10	0	30	5	5	30	0	90	H1	4-6
1513N	Maskinsepareret kød, EU og eksport 3. lande	10	10	0	30	0	5	30	0	85	H1	4-6
158700A	Mayonnaise, remoulade, dressing, ketchup m.v.	15	20	0	0	0	10	30	0	75	H1	4-6
155110	Mejerier (mælk, smør, ost, mælkekonserves)	15	20	-10	0	5	15	30	0	75	H1	4-6
1513D	Opskæringsvirksomhed, hjemmemarked	10	10	0	30	0	5	30	0	85	H1	4-6
1513A	Opskæringsvirksomheder, alle dyrearter, EU og eksport 3. lande	10	10	0	30	0	5	30	0	85	H1	4-6
158900D	Salatfabrikker	15	20	0	0	0	10	30	0	75	H1	4-6
151A	Slagterier, hjemmemarked	10	10	0	30	5	5	30	0	90	H1	4-6
151110	Svineslagterier, EU og eksport 3. lande	10	10	0	30	5	5	30	0	90	H1	4-6

151130	Tarmvirksomheder EU og eksport 3. lande	10	10	-10	30	0	5	30	0	75	H1	4-6
1513P	Tilberedt kød, EU og eksport til 3. lande	10	10	0	30	0	5	30	0	85	H1	4-6
1513Q	Tilberedt kød, hjemmemarked	10	10	0	30	0	5	30	0	85	H1	4-6
0501D	Toskallede bløddyr, renseanlæg mikrobiologisk	20	20	0	0	5	5	30	0	80	H1	4-6
151C	Vildthåndteringsvirksomheder, vildtlevende vildt, EU og eksport 3. lande	10	10	0	30	5	5	30	0	90	H1	4-6
151B	Vildtslagterier, opdrættet vildt, EU og eksport 3. lande	10	10	0	30	5	5	30	0	90	H1	4-6
158900A	Ægproduktvirksomheder	15	20	-10	0	5	15	30	0	75	H1	4-6
<b>Engros med behandling 6-8</b>												
1513E	Hakket kød, EU og eksport til 3. lande	20	20	0	30	0	5	30	0	105	H2	6-8
1513F	Hakket kød, hjemmemarked	20	20	0	30	0	5	30	0	105	H2	6-8
1513B	Kødproduktvirksomheder, EU og eksport 3. lande	15	20	-10	30	0	15	30	0	100	H2	6-8
1513J	Kødproduktvirksomheder, hjemmemarked	15	20	-10	30	0	15	30	0	100	H2	6-8
<b>Engros uden behandling 0,5</b>												
602410B	Transportvirksomhed, engros, registreret	0	5	0	0	0	0	10	0	15	L1	0,5
<b>Engros uden behandling 1-2</b>												
511790	Agenturhandel med nærings- og nydelsesmidler	0	5	0	0	5	0	10	15	35	L2	1-2
513G	Engroshandel, animalsk, registreret, undt. kød og fisk	0	5	0	0	5	0	10	15	35	L2	1-2
513C	Engroshandel, aut., uemb./letford., undt. kød, fisk, frugt og grønt	5	10	0	0	5	5	10	0	35	L2	1-2
513B	Engroshandel, vegetabilsk, registreret, emb./ikke letford., undt. frugt, grønt	0	5	0	0	5	0	10	15	35	L2	1-2
513E	Engroshandel, fisk, registreret	0	5	0	0	5	0	10	15	35	L2	1-2
513810	Fisk og fiskevarer, engroshandel, køle- og frostlagre, emballering, oplagring undt. helkonserves	10	10	0	0	0	0	10	0	30	L2	1-2
511710	Fiskeauktioner	10	10	0	0	5	5	10	-5	35	L2	1-2
513100	Frugt og grønsager, engroshandel, sortering, indpakning, emballering og oplagring undt. hekonserves	0	10	0	0	5	10	10	0	35	L2	1-2
631200D	Grænsekontrolsteder, fødevarer	0	0	0	0	0	0	0	30	30	L2	1-2
515610	Materialer og genstande i kontakt med fødevarer, engroshandel	0	0	0	0	0	10	10	15	35	L2	1-2
631200B	Oplagrings- og pakhusvirk., lagerhotel, registreret	0	5	0	0	5	0	10	15	35	L2	1-2
631200A	Oplagrings- og pakhusvirks., lagerhotel autoriseret undt. animalske	15	5	0	0	5	0	10	0	35	L2	1-2
513D	Pakning (indpakning og emballering) engroshandel, undt. fisk, fjerkræ, æg, frugt og grønt	0	10	0	0	5	5	10	0	30	L2	1-2
511710A	Samlecentraler, fisk, uden handel	10	10	0	0	0	5	10	0	35	L2	1-2
511710C	Samlecentraler, mælk, uden handel		10	0	0	0	5	10	0	35	L2	1-2
602410A	Transportvirksomhed, engros, autoriseret, køl og frost	20	5	0	0	0	5	10	-5	35	L2	1-2
513300A	Ægpakkerier	10	10	0	0	5	0	10	0	35	L2	1-2
<b>Engros uden behandling 2-4</b>												
513F	Engroshandel, kød, registreret	0	5	0	30	5	0	10	15	65	M	2-4
513810A	Fisk og fiskevarer, engroshandel, køle- og frostlagre, <b>indpakning</b> , emballering, oplagring undt. helkonserves	15	15	0	0	0	5	10	0	45	M	2-4
513200A	Fjerkrækød og fjerkrækødprodukter, engroshandel, EU og eksport 3. lande	10	10	0	30	0	5	10	0	65	M	2-4
513200D	Fjerkrækød og fjerkrækødprodukter, engroshandel, hjemmemarked	10	10	0	30	0	5	10	0	65	M	2-4
513200	Kød og kødprodukter, engroshandel, EU og eksport	10	10	0	30	0	5	10	0	65	M	2-4

	3. lande undt. fjerkræ,. Køle frostlagre, emballering og oplagring undt. helkonserves											
513200B	Kød og kødprodukter, engroshandel, hjemmemarked	10	10	0	30	0	5	10	0	65	M	2-4
513200F	Oplagring af animalske fødevarer, autoriseret køle-frostlagre	15	5	0	30	5	0	10	0	65	M	2-4
<b>Engros uden behandling 2-4</b>												
513200G	Fjerkrækød og fjerkrækødprodukter, engroshandel, EU og eksport 3. lande. Køle frostlagre, <b>indpakning</b> , emballering og oplagring undt. helkonserves	15	15	0	30	0	5	10	0	75	H1	4-6
513200E	Kød og kødprodukter, engroshandel, EU og eksport 3. lande undt. fjerkræ. Køle frostlagre, <b>indpakning</b> , emballering og oplagring undt. helkonserves	15	15	0	30	0	5	10	0	75	H1	4-6