

Bilag 3

Kontrolplanlægning på slagterier og kødvirksomheder 2007

Formål med kontrolplanlægning

For autoriserede kødvirksomheder med behandling samt USA-godkendte køle- og frysehuse, der opbevarer kød, gælder der særlige retningslinier for planlægning af kontrollen. Formålet med disse retningslinier for kontrolplanlægning er, at

- sikre, at planlægningen af kontrollen på slagterier og kødvirksomheder sker på et ensartet grundlag og på en behovsorienteret måde.
- bidrage til at sikre en systematisk planlægning af og opfølgning på kontrolaktiviteterne, som tager højde for, at alle regler skal auditeres i løbet af et år på de enkelte virksomheder¹.
- skabe gennemsigtighed i kontrollen med slagterier og kødvirksomheder inden for regionerne og på tværs af regionerne med hensyn til planlægning og løbende opfølgning på planlægning.

Fælles standard for kontrolplanlægning

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

1. Generelle krav til planlægningen.
2. Planlægnings- og opfølgningsrutiner i regionen.
3. Kontrolaktivitetsplaner (som er oversigter over kontrolplanerne) for slagterier og kødvirksomheder.
4. Regionens samlede kontrolaktivitetsplan (som er oversigter over kontrolplanerne) for slagterier og kødvirksomheder
5. Kontrolplaner for de enkelte slagterier og kødvirksomheder.

Til nærværende vejledning er tilknyttet Excel projektmappen ”Kontrolplanlægning _slagterier_og_kødvirksomheder_2007”, som indeholder skabeloner til kontrolaktivitetsplaner og kontrolplaner. Projektmappen er opdelt i 37 faneblade.

1. faneblad er en skabelon til kontrolafdelingens samlede kontrolaktivitetsplan.
2. faneblad er en skabelon til kontrolaktivitetsplan for den enkelte virksomhed.
3. faneblad er et beregningsskema til behovsvurdering
4. faneblad er en oversigt over regler.
5. faneblad indeholder et eksempel på, hvordan man kan registrere opfølgning på kontrolplanlægning

De næste faneblade er skabeloner for 32 forskellige kontrolplaner til de enkelte brancher.

Projektmappen kan findes på Fødevarestyrelsens Intranet under menupunktet ”Faglige værktøjer -> ”Tilsyn, kontrol” -> ”Kontrolfrekvensvejledningen 2007” (højre side under ”Bilag 3”).

Definitioner og afgrænsninger for bilag 3

¹ Dog gælder det, at på udvalgte kontrolområder kan kontrolfrekvensen – ud fra en konkret faglig vurdering - nedsættes til en gang hvert andet år jf. den indledende vejledningstekst i kontrolfrekvensvejledningen 2007.

Kontrolafdelingens samlede kontrolaktivitetsplan: Kontrolaktivitetsplanen er en samlet plan for, hvilke kontrolområder og med hvilken frekvens, der skal auditeres på de enkelte slagterier og kødvirksomheder inden for kontrolafdelingens område. Kontrolafdelingens kontrolaktivitetsplan kan bruges som en oversigt over kontrolplaner (eller kontrolaktivitetsplaner) for alle kontrolafdelingens autoriserede kødvirksomheder med behandling samt USA-godkendte køle- og frysehuse, der opbevarer kød. Kontrolaktivitetsplanen kan bruges som hjælperedskab i kontrolafdelingens styring af kontrolplanlægningen.

Virksomhedens kontrolaktivitetsplan: På slagterier og kødvirksomheder med en eller flere bibrancher kan det være nyttigt med en oversigt, der viser, hvordan kontrollen er planlagt i forhold til såvel virksomhedens hovedbrancheaktiviteter og bibrancheaktiviteter. Virksomhedens kontrolaktivitetsplan er en sådan oversigt, der viser, hvordan de planlagte audits på de enkelte kontrolområder fordeler sig på de relevante brancheaktiviteter, og dvs. på de enkelte afdelinger i virksomheden.

Kontrolplan: Kontrolplanen er en detaljeret plan, der viser, hvordan kontrollen er planlagt for kalenderåret på de enkelte kontrolområder med angivelse af behovsvurdering, antal audits, antal øvrige kontrolbesøg samt evt. kontroltimer. Der skal være en kontrolplan for alle kontrolafdelingens autoriserede kødvirksomheder med behandling samt USA-godkendte køle- og frysehuse, der opbevarer kød. Kontrolplanen skal ligeledes bruges til løbende at følge op på, om målsætningerne nås.

Kontrolområde: I skabelonerne til kontrolplaner og kontrolaktivitetsplaner inddeles de regler, der gælder for slagterier og kødvirksomheder, i nogle overskrifter, som kaldes ”kontrolområder”. Inddelingen i kontrolområder følger forordningernes, lovenes, bekendtgørelsernes osv. placering i bilag 3 i kontrolvejledningen (med ganske få undtagelser). Hvilke regler, der er knyttet til de enkelte kontrolområder, fremgår af tidligere omtalte Excel-dokument (fanebladet ”Afgrænsning – regler”).

Systematikken bag kontrolområderne er bevidst opdeling og fokusering på regler for at bidrage til at sikre, at alle regler kontrolleres i virksomhederne.

Audit: Audit afgrænses til én dags varighed som beskrevet i notatet ”Afgrænsning af tilsyn på engrosvirksomheder”. Se definition af ”audit” i den indledende vejledningstekst til kontrolfrekvensvejledningen.

Antal øvrige kontrolbesøg: I nogle virksomheder er der krav om, at der gennemføres kontrol, oftere end der udføres audit., f.eks. på slagterier for kontrolområdet ”Præsentation af slagtedyrl til kontrol før slagting”, ugentlig eller månedligt SRM-kontrol eller dagligt eller ugentligt tilsyn på USA-godkendte kødvirksomheder. Kontrol, som ikke gennemføres som audit, skal derfor planlægges adskilt fra kontrol, gennemført som audit.

Kontrolrapport: Der laves én og kun én kontrolrapport for hver dag, der gennemføres kontrol, som beskrevet i bilag 11b i den generelle kontrolvejledning.

Generelle krav til planlægningen.

Planlægning af kontrollen på de enkelte virksomheder skal være under styring af chefembedsdyrlægerne i kontrolafdelingen. Regionen har ansvaret for at kontrolafdelingernes planlægning bygger på et ensartet grundlag og samtidig er behovsorienteret. Planlægningen skal leve op til følgende krav:

Planer skal være nedskrevne: Kontrollen på de enkelte slagterier og kødvirksomheder i kontrolafdelingen skal have en kontrolplan (eventuelt suppleret af en kontrolaktivitetsplan for virksomheden). Kontrolafdelingen skal råde over systemer eller rutiner til at sikre, at kontrolplanerne lever op til kravene i disse retningslinier. Kontrolafdelingen kan i denne sammenhæng eventuelt bruge skabelonen til kontrolafdelingens kontrolaktivitetsplan.

Kontrolplaner og kontrolaktivitetsplaner skal følge systematikken i de skabeloner, som beskrives i disse retningslinier. Fælles systematik/inddeling giver et sammenligningsgrundlag og en fælles referenceramme.

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

Planer skal indeholde kontrolfrekvenser: Planer for kontrollen med de enkelte regler/kontrolområder skal indeholde en angivelse af, hvor mange gange de pågældende regler/kontrolområder skal auditeres og evt. også, hvor ofte der udføres øvrig kontrol på området, i løbet af et år. Frekvenserne på de enkelte kontrolområder fastlægges individuelt og behovsorienteret for hver enkelt virksomhed, bortset fra de områder, hvor regelsæt, instrukser el.lign. fastlægger frekvenserne.

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

Kravet gælder også i forhold til en løbende, systematisk opfølgning på kontrolplanlægningen for at sikre, at de målsætninger, som planen udgør, nås. Kravet vedrører således også, at planerne skal være aktive styringsredskaber.

Planlægning i regionen

Kontrolafdelingen skal have kontrolplanlægningen for slagterier og kødvirksomheder under styring. Det betyder, at kontrolafdelingen skal have faste nedskrevne rutiner, der sikrer, at kontrolplaner og eventuelle kontrolaktivitetsplaner opfylder kravene i disse retningslinier, og at kontrolplanerne i praksis anvendes som styringsredskaber for kontrollen med de enkelte virksomheder.

For at sikre kontrolplanlægning på et ensartet grundlag skal chefembedsdyrlægerne spille en central koordinerende rolle i planlægnings- og opfølgingsarbejdet. I de regioner hvor det er behov herfor, kan kontrolchefen udpege en anden person til at varetage de opgaver, der er beskrevet i disse retningslinier.

En central målsætning, som chefembedsdyrlægerne er ansvarlig for, er, at kontrollen af slagterier og kødvirksomheder kommer alle kontrolområder igennem i løbet af et år².

² Dog gælder det, at på udvalgte kontrolområder kan kontrolfrekvensen – ud fra en konkret faglig vurdering - nedsættes til en gang hvert andet år jf. den indledende vejledningstekst i kontrolfrekvensvejledningen 2007.

Chefembedsdyrlægerne har ansvaret for, at kontrolafdelingen ved kalenderårets begyndelse har udarbejdet kontrolplaner for det kommende år på alle slagterier og kødvirksomheder, som er omfattet af disse retningslinier.

Kontrolafdelingen udarbejder en samlet kontrolaktivitetsplan, som afspejler kontrolplanerne (eller kontrolaktivitetsplanerne) for hver enkelt virksomhed, eller kontrolafdelingen kan vælge en anden velegnet fremgangsmåde til at styre, at kontrollen planlægges på et ensartet grundlag og på en behovsorienteret måde.

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

I forbindelse med udarbejdelse af kontrolplaner (eller kontrolaktivitetsplaner) kan det være nyttigt at bruge planlægningsarbejdet til at udregne, hvor megen tid, der skal bruges til forberedelse, gennemførelse og opfølgning på kontrolbesøg. Til det formål er der en kolonne i skabelonerne til kontrolplaner, hvor man kan opgøre det forventede tidsforbrug. Det er frivilligt, om man vil bruge dette redskab, eller om man på anden vis vil udregne den budgetterede kontroltid til brug for udregning af det samlede gebyr for året, som virksomheden skal betale for kontrollen.

Vær ved udregning af gebyromkostningen for virksomheden opmærksom på, at kontrolplanerne bl.a. ikke omfatter AM- og PM-kontrol, myndighedsprøver og kontrol med markedsordninger. Kontrolplanerne omfatter heller ikke aktiviteter som kvalitetssupervision af kontrollen o.lign.

Fastlæggelse af behovsorienteret kontrol

Den ansvarlige for planlægning af kontrollen på den enkelte virksomhed skal foretage en konkret vurdering af behov for kontrolbesøg gennemført som audit i virksomheden. Bilag 2 i kontrolfrekvens-vejledningen beskriver de elementer, som skal indgå i behovsvurderingen. På baggrund af vurderingen kan antallet af kontrolbesøg gennemført som audit beregnes. Vurderingen og beregningen skal dokumenteres i projektmappen under fanebladet ”Behovsvurdering”.

Når antallet af kontrolbesøg, der gennemføres som audit, er fastlagt, skal den ansvarlige for kontrollen vurdere, hvor ofte et kontrolområde skal indgå i det fastlagte antal audits. Det skal vurderes, om et kontrolområde skal medtages ved alle audits eller, om det er tilstrækkeligt, at kontrollere området en eller nogle få gange om året.

Hvis virksomheden jf. bilag 2 i kontrolfrekvensvejledningen vurderes som ”middel-virksomhed” vil udgangspunktet være, at kontrolområder inden for lovgivningsområdet ”hygiejne” kontrolleres ved 2 audits pr. år. For alle andre lovgivningsområder vil udgangspunktet tilsvarende være 1 audit pr. år.

Hvis virksomheden jf. bilag 2 i kontrolfrekvensvejledningen vurderes som ”basal-virksomhed” skal der således ud fra en konkret vurdering som udgangspunkt planlægges flere end 2 audits på kontrolområderne inden for lovgivningsområdet ”hygiejne”, mens der ud fra en konkret vurdering som udgangspunkt skal planlægges mere end 1 audit på alle andre lovgivningsområder.

Hvis virksomheden slutteligt jf. bilag 2 i kontrolfrekvensvejledningen vurderes som ”over middel-virksomhed” skal der således ud fra en konkret vurdering som udgangspunkt planlægges mindre end 2 audits på kontrolområderne inden for lovgivningsområdet ”hygiejne”, mens der ud fra en konkret vurdering som udgangspunkt skal planlægges 1 audit på alle andre lovgivningsområder (dvs. i praksis 1 audit pr. kontrolområde).

Uanset den overordnede kategorisering af virksomheden som ”middel-” ”basal-” eller ”over middel-virksomhed” skal auditfrekvensen vurderes/fastlægges individuelt på de enkelte kontrolområder. Dvs., at selvom virksomheden overordnet kategoriseres som f.eks. ”middel”, kan auditfrekvenserne på nogle kontrolområder inden for ”hygiejne” godt være enten over eller under 2 audits pr. år afhængigt af, hvor god virksomhedens egenindsats, egenkontrolprocedurer mv. er på de pågældende kontrolområder (jf. kriterierne i kontrolfrekvensvejledningens bilag 2).

Dog kan frekvensen på udvalgte områder – ud fra en konkret faglig vurdering - sættes ned til en gang hvert andet år jf. den indledende vejledningstekst til kontrolfrekvensvejledningen 2007.

Ud for de enkelte kontrolområder på kontrolplanen skal det sammen med den fastlagte auditfrekvens angives, om virksomheden på det pågældende kontrolområdet er vurderet som ”middel”, ”basal” eller ”over middel” (se neden for).

Værktøjer til kontrolplanlægning og opfølgning

Til brug for kontrolplanlægningen og opfølgningen er der udviklet en række styringsværktøjer i form af skabelon for kontrolaktivitetsplaner og skabeloner til kontrolplaner for de enkelte typer virksomheder/brancher.

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

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

Såvel skabelon for kontrolaktivitetsplaner og skabeloner til kontrolplaner er alle indeholdt i Excel projektmappen ”Kontrolplanlægning_slagterier og kødvirksomheder_2007”.

Projektmappen kan findes på Fødevarestyrelsens Intranet under menupunktet ”Faglige værktøjer -> ”Tilsyn, kontrol” -> ”Kontrolfrekvensvejledningen 2007” (højre side under ”Bilag 3”).

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

Kontrolplaner

Der findes i alt 32 skabeloner til kontrolplaner for kontrollen med virksomhederne. I praksis skal kontrolplaner fra flere brancher muligvis kombineres for at få et samlet kontrolplan for en virksomhed, der omfatter både f.eks. svineslagteri, opskæring og kødproduktvirksomhed. Skabelonen til virksomhedens kontrolaktivitetsplan kan bruges til at skabe overblik over afdelinger og aktiviteter.

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

kontrolvejledningen) og en horisontal inddeling med kolonner til registrering af behovsvurdering, antal audit, antal øvrige kontrolbesøg, antal kontroltimer samt opfølgning og planlægning på tid (årsoversigt).

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

Med udgangspunkt i skabelonen kunne en kontrolplan for et (USA-godkendt) slagteri se således ud (eksempel - uddrag):

Svineslagteri A/S													
Kontrolplan for 2006													
	Vurdering af virksomheden	Antal Auditeringer	Antal øvrige kontrolbesøg	Antal Kontrol timer	Opfølgning på audit				Planlægning af kontrol Audit = A Tilsyn = T				
					1. kv.	2. kv.	3. kv.	4. kv.	Jan	Feb	Marts	April	Maj
Kontrolområde:													
Hygiejne behandling af fødevarer													
Biprodukter	Middel	2	1	1		ok				T			A
Forurening af slagtekroppe (gødning, olie mv.) og fersk kød	Basal	4	2	4	ok	ok			T	A	T		A
Godkendt til udbening (GU)	Middel	2	250	250,5	ok	-			T	AT	T	T	T
Hygiejne under produktion	Basal	4	3	4	ok	ok			T	AT	T	T	A
Indpakning og emballering	Middel	2	1	0,5	-	-							
Personlig hygiejne, helbred og "husorden"	Basal	4	6	6	ok	ok				A		T	A
Præsentation af slagtedyr til undersøgelse før slagtning	Middel	2	250	26	ok	-			T	AT	T	T	T
Præsentation af slagtedyr til undersøgelse efter slagtning	Over middel	1	250	25,5	-	-			T	T	T	T	T
Rengørings- og desinfektionsmidler	Over middel	1	1	0,25	-	-							
Returnering	Middel	1	behov	1	-	ok							A
Temperatur, lokaler	Over middel	1	2	1	ok	-				A			
Temperatur, produkter	Basal	4	4	4	ok	-				AT			A
Transport (generel hygiejne og temperatur)	Over middel	1	1	0,25	-	-							
Trikin-kontrol	Middel	1	1	0,5	-	-							
Vand	Over middel	1	0	0,25	-	%							A
<i>Mikrobiologiske forureninger</i>													
Mikrobiologiske kriterier, incl. slagtegangsovervågning	Middel	2	4	3	ok	ok				A		T	
Salmonella, fersk kød (svin, kvæg og fjerkræ)	Over middel	1	1	0,25	ok	-				A			
Salmonella, serologi (svin og kvæg)	Over middel	1	1	0,25	ok	-				A			
Salmonella, eksport (Sverige/Finland)	Middel	2	1	0,5	ok	-				A			
Salmonella særslagtinger	Middel	2	1	0,5	ok	-				A			

(DT104, dublin, niveau 3, salmonellose)													
Salmonella, tunger	Middel	2	1	0,5	ok	-					A		

I eksemplet er det illustreret, at forskelle på ”Over middel” og ” Middel” for de enkelte kontrolområder kan komme til udtryk både som en forskel på, hvor ofte området medtages ved audit eller som en forskel i tidsforbrug.

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

I eksemplet vises det ligeledes, hvordan man udfylder kolonnen med ”Antal kontroltimer” med antal timer, der samlet medgår til planlægning, gennemførelse og opfølgning på audit og øvrige kontrolbesøg, herunder evt. dataindsamling eller prøvetagning. Antal kontroltimer opgøres kun på kontrolplanen og ikke på kontrolaktivitetsplanen. Det er frivilligt, om man vil udfylde felterne ”Antal kontroltimer” jf. oven for.

Felterne ”Opfølgning på audit” og ”Planlægning af kontrol” skal løbende udfyldes således, at det kan dokumenteres, at kontrolplanerne er aktive styringsredskaber for kontrollen. Det er generelt frivilligt, hvordan man vil udfylde felterne ”Opfølgning på audit” og ”Planlægning af kontrol”, så længe felterne udfyldes på en måde, som er entydig og forståelig for både den tilsynsførende og for den, som har det overordnede ansvar for kontrolplanlægningen i kontrolafdelingen samt andre, som skal bruge kontrolplanerne i deres arbejde (f.eks. supervisorer).

I Excel-mappen med standard-kontrolplaner (jf. oven for) er der i faneblad nr. 5 et eksempel på, hvordan man kan registrere og styre opfølgningen på de enkelte kontrolbesøg.

Brug af kontrolplaner i det daglige kontrolarbejde

Reaktionspligt trods kontrolplan

Kontrolplanerne er et vigtigt redskab til styring af kontrollen med slagterier og kødvirksomheder. Dog er det vigtigt at understrege, at den tilsynsførende har pligt til at reagere på konstaterede overtrædelser, som er væsentlige for fødevarerens sikkerhed, uanset, hvad formålet med tilstedeværelsen på en fødevarer virksomhed er, og uanset hvilke emner, der iøvrigt måtte være fastlagt i planen for kontrollen med virksomheden under det enkelte kontrolbesøg. Reaktionspligten gælder således også ved tilstedeværelse i forbindelse med kontrol med slagtedyr før og efter slagting, ved certifikatudstedelse o.lign.

Husk kontrollen med andre aktiviteter end kød, hvis det er relevant

Det er endvidere vigtigt at understrege, at den ansvarlige for kontrolplanlægningen har pligt til også at inddrage kontrol med regler, der ligger ud over kontrolområderne i standard-kontrolplanerne, i kontrolplanlægningen, hvis virksomhedens aktiviteter omfatter f.eks. vegetabiliske produkter el.lign. Princippet om at komme alle relevante regler igennem gælder i bred forstand i forhold til alle virksomhedens aktiviteter.

Ikke-relevante kontrolelementer

Hvis det som led i kontrolarbejdet viser sig, at et kontrolområde – helt eller delvist - ikke er relevant i virksomheden, f.eks. fordi virksomheden ikke har en bestemt aktivitet på trods af, at virksomheden er autoriseret til den pågældende aktivitet, eller har indstillet den, skal den

tilsynsførende f.eks. på kontrolplanen notere, at den pågældende aktivitet ikke er relevant, samt hvornår det sidst er kontrolleret. Konstatning af, at en aktivitet ikke er relevant skal ske ved kontrolbesøg. Den tilsynsførende skal efterfølgende løbende være opmærksom på, om virksomheden påbegynder eller genoptager en sådan aktivitet, og i så tilfælde indarbejde kontrollen med området i kontrolplanen.

Kontrolaktivitetsplaner, generelt

Skabelonen til kontrolafdelingens samlede kontrolaktivitetsplan og skabelonen til kontrolaktivitetsplanen for den enkelte virksomhed findes i fornævnte Excel-dokument.

Kontrolaktivitetsplanerne er opbygget dels med en vertikal inddeling i kontrolområder, som svarer til kontrolrapportens inddeling i lovgivningsområder (og svarende til bilag 3 i kontrolvejledningen) dels med en horisontal inddeling efter virksomhed/branche.

Kontrolaktivitetsplanerne er oversigter over kontrolområderne og dermed alle de regler, der skal auditeres på slagterier og kødvirksomheder omfattet af denne vejledning. Afgrænsning af, hvilke konkrete regler, der hører til hvert enkelt kontrolområde fremgår af fanebladet ”Afgrænsning - regler” i Excel-dokumentet.

Krydserne i oversigten angiver, at det pågældende kontrolområde skal auditeres på den pågældende type virksomhed/branche – dvs., at der skal fastsættes en auditfrekvens. Øvrige kontrolbesøg skal ikke fremgå af kontrolaktivitetsplanen - kun auditfrekvenserne.

Kontrolafdelingens kontrolaktivitetsplan

Kontrolafdelingens kontrolaktivitetsplan er et redskab til at sikre, at kontrollen lever op til kravene i denne vejledning og til generelle forvaltningsmæssige standarder for planlægning. Kontrolaktivitetsplanen kan bruges i kontrolafdelingens styring af kontrolplanlægningen.

I udfyldt stand kunne kontrolaktivitetsplanen i en kontrolafdeling se ud som følger (tænkt eksempel – uddrag):

Kontrolafdelingens samlede kontrolaktivitetsplan for slagterier og kødvirksomheder

	Svin slagteri og -opskæring Eksport A/S 1	Svin slagteri og -opskæring Eksport A/S 2	Svin slagteri og -opskæring Eksport A/S 3	Hakket Eksportkød A/S	Eksport-fysehøst med indfrysning A/S	Eksport-fysehøst med indfrysning A/S 2	hjemmemarkeds slagteriet A/S Ejkerå	Vildt slagteriet opdrættet vildt opskæring til eksport A/S
Branchenr.	151110 1513A 631200C	151110 1513A	151110 1513A	1513E	631200C	631200C	151A	151B, 1513I
Kontrolområde:								
Hygiejne behandling af fødevarer								
Biprodukter	2	3	1	1	1	1	1	1
BSE/TSE								
Forurening af slagtekroppe (gødning, olie mv.) og fersk kød	2	1	1				4	1
Godkendelse til udbening (GU)	2	2	1					

Hygiejne under produktion	2	4	1	4	1	1	1	1
Indpakning og emballering	1	1	1	1	1	1	1	1
Krav til råvarer og fremstillingsproces, gelatine og kollagen								
Personlig hygiejne og helbred samt "husorden"	2	4	1	1	1	1	1	2
Præsentation af slagtedyr til undersøgelse før slagtning	2	1	1				1	1
Præsentation af slagtedyr til undersøgelse efter slagtning	2	1	1				1	1
Returnering	1	2	1	1	1	2	1	1
Rengørings- og desinfektionsmidler	1	1	1	1	1	1	1	1
SRM månedligt								

I udfyldt form vil kontrolaktivitetsplanen være et redskab til at sikre, at kontrollen kommer igennem alle regler i løbet af et år³, og at kontrollen er planlagt på en ensartet og behovsbaseret måde i kontrolafdelingen.

Virksomhedens kontrolaktivitetsplan

Virksomhedens kontrolaktivitetsplan er en oversigt over, hvilke brancher (hovedbranche og bibrancher), der indgår i en virksomhed. Virksomhedens kontrolaktivitetsplan kan bruges til at sikre, at alle kontrolområder i forhold til alle virksomhedens brancheaktiviteter bliver kontrolleret. Feltet "Samlet plan" viser auditfrekvenserne på de enkelte kontrolområder, som overordnet er fastlagt for virksomheden.

De øvrige kolonner angiver, hvilke brancher, der indgår i virksomheden. De enkelte brancher vil ofte kunne afgrænses som afdelinger i virksomheden. I planlægningen af kontrollen tages der stilling til, hvordan den overordnede auditfrekvens for de enkelte kontrolområde "fordeles" ud på afdelinger. Kolonnerne med brancherne udfyldes med den auditfrekvens, der fastlægges for kontrolområderne på tværs af brancher/afdelinger inden for virksomheden. Da audit er systemkontrol vil auditeringen af et bestemt kontrolområde således som udgangspunkt omfatte hele virksomheden.

I tilrettelæggelsen af den konkrete auditering af et kontrolområde tages der – ud fra en behovsvurdering - stilling til, hvordan de enkelte afdelinger i virksomheden skal indgå i auditeringen. F.eks. kunne der foretages implementeringskontrol (interview eller "over-skulderen") i nogle afdelinger, mens der kunne foretages effektkontrol ("egne observationer") eller dokumentkontrol i andre afdelinger. Kontrollen kan dog også planlægges på en sådan måde, at f.eks. to planlagte audits disponeres med fokus på nogle afdelinger under den ene audit og på andre afdelinger under den anden audit.

Der udarbejdes en kontrolaktivitetsplan for virksomheden, hvis dette er nødvendigt for at sikre overblikket over den planlagte kontrol i forhold til virksomhedens aktiviteter/afdelinger. Under alle omstændigheder skal der udarbejdes en kontrolplan (se oven for), som omfatter alle relevante kontrolområder.

Kontrolaktivitetsplanen for en virksomhed kan se således ud (uddrag):

³ Dog gælder det, at på udvalgte kontrolområder kan kontrolfrekvensen – ud fra en konkret faglig vurdering - nedsættes til en gang hvert andet år jf. den indledende vejledningstekst i kontrolfrekvensvejledningen 2007.

Kontrolaktivitets plan for "Svineslagteri og opskæring Eksport A/S 1, byvej nr 2"	Samlet plan	Svineslagteri	Opskæring svin	Frysehuse, m. kød, indfrysning
Branchenr.	151110 1513A 631200C	151110	1513A	631200C
Kontrolområde:				
Hygiejne behandling af fødevarer				
Biprodukter	2	1	1	1
BSE/TSE				
Forurening af slagtekroppe (gødning, olie mv.) og fersk kød	2	1	2	
Godkendelse til udbening (GU)	2	2	2	2
Hygiejne under produktion	1	1	1	1
Indpakning og emballering	2	2	2	2
Krav til råvarer og fremstillingsproces, gelatine og kollagen				
Personlig hygiejne og helbred samt "husorden"	2	2	2	2
Præsentation af slagtedyr til undersøgelse før slagtning	2	2		
Præsentation af slagtedyr til undersøgelse efter slagtning	2	2		
Returnering	1	1	1	1

Vedligeholdelse

Ajournføring af skabeloner til kontrolplaner og kontrolaktivitetsplan, herunder oversigten over regler, knyttet til de enkelte kontrolområder, varetages af Mørkhøj i samspil med erfa-grupper for chefbedsdyrlæger og foretages én gang årligt. Kontrolafdelingerne har selv ansvaret for at sikre sig, at kontrolplaner og kontrolaktivitetsplaner løbende er opdateret med ændringer i regler o.lign. Det kan f.eks. anbefales, at den tilsynsførende løbende slår op på Fødevarestyrelsens internet eller intranet for at undersøge, om der er kommet nye regler.