

**Fødevarestyrelsen**

**Guideline for Fødevarestyrelsens vejledning ved kontrol af besætningsejere og virksomheder**

14.4.2005

J.nr.: 2005-20-21-00498 / FVST/DEP

**Formål**

Formålet med denne guideline er at fastslå principperne for vejledning under tilsyn, med henblik på at sikre en ensartet praksis for vejledning og under hensyn til producenternes ansvar, at give virksomhederne den bedst mulige service og dermed medvirke til at forebygge problemer.

**Principper for vejledning**

De regler og retningslinier, som danner rammerne for Fødevarestyrelsens muligheder for vejledning til virksomheder og besætningsejere kan sammenfattes til følgende principper:

1. Vejledning skal medvirke til, at kontrollen har en forebyggende effekt.
2. Vejledning gives typisk ved tilsyn, formidling af analyseresultater og behandling af ansøgninger.
3. Vejledning af virksomheder og besætningsejere kan også ske på informationsmøder med brancher, om muligt lokalt.
4. Det er virksomhedernes ansvar at sagen er tilstrækkeligt belyst til, at vejledning kan ske meningsfyldt, men Fødevareregionen skal medvirke hertil. Vejledning sker altid på det foreliggende grundlag og indgår i den almindelige prioritering.
5. Når virksomheder eller besætningsejere efterspørger konkret vejledning, skal fødevareregionen vurdere, i hvilket omfang og indenfor hvilken tidsramme vejledning er mulig.
6. Vejledning ændrer ikke ved ansvarsfordeling mellem virksomhed og myndighed og må ikke kompromittere den tilsynsførendes mulighed for kontrol og opfølgning.
7. Vejledning indgår som et af kontrollens virkemidler, men kan ikke træde i stedet for opfølgning eller sanktioner overfor virksomhederne.
8. Vejledning gives i dialog med virksomheden eller besætningsejeren på basis af kontrollens viden og sagkundskab, men kan ikke have karakter af en afgørelse eller et bindende tilsagn.
9. Fødevareregionerne er også forpligtede til at vejlede virksomheder og besætningsejere om reglerne, når disse henvender sig mundtligt eller skriftligt til regionskontoret, her-

under at oplyse om særlige fortolkninger eller fast administrativ praksis, hvis noget sådant er dannet på bestemte områder.

10. Når der ydes vejledning, dokumenteres dette i kontrolrapporten eller i form af et telefonnotat, hvis vejledningen ydes mundtlig pr. telefon.

#### *Eksempler på vejledning til virksomheder*

Eksempler på vejledning til virksomhederne er inddelt i fire hovedområder:

- Godkendelse/autorisation af virksomheder,
- egenkontrol,
- formidling af analyseresultater og
- mærkning/markedsføring.

Det skønnes at være de fire områder, hvor vejledningsrollen er mest relevant.

#### Godkendelse/autorisationer

Hvis en virksomhed eller besættningsejer henvender sig forud for indsendelse af en ansøgning, skal fødevarerregionen oplyse om sagsbehandlingsprocedurens normale forløb og vejlede virksomheden eller besættningsejeren om, hvordan vedkommende oplyser sagen bedst muligt. Ved skriftlige henvendelser skal virksomhederne have et skriftligt svar. Vejledningen vil afhænge af, hvor underbygget ansøgningen er. Fødevarerregionen skal sørge for at sagen oplyses tilstrækkeligt. Derfor kan første svar til virksomheden i mange situationer bestå i at oplyse om ansøgningens mangler.

Ved henvendelse til fødevarerregionen om at besigtige lokaler, som en virksomhed gerne vil have godkendt tager fødevarerregionen på tilsynsbesøg. Lokaler, indretning m.v. der ikke vurderes at være i overensstemmelse med lovgivningen noteres på en tillægsside til kontrolrapporten og udleveres til virksomheden. F.eks. gulve skal være forsynet med afløb, der skal være lagerfaciliteter både til opbevaring af kølevarer og andre varer og der skal være en håndvask i produktionslokalet.

Vejledningen kan altså bestå i, at det oplyses hvilke rammer lovgivningen sætter for de aktiviteter, der skal foregå i lokalet. Det er så op til virksomheden at placere gulvafløbene, hvor der er brug for dem, at kølerummet har den rette kapacitet i forhold til aktiviteterne og at håndvaskene bliver brugt.

Når myndigheden har godkendt en virksomhed kan der ikke i relation til godkendelsen stilles nye krav til virksomheden indenfor den første 5 års periode med mindre virksomheden selv ændrer produktionsforholdene eller ikke overholder reglerne. Ved overtrædelser skal der naturligvis gribes ind.

### Analyseresultater

Ved uacceptable analyseresultater kan fødevareregionen vejlede om typiske årsager til problemet og hjælpe virksomheden på vej ved at spørge ind til virksomhedens håndtering af fødevarer, f.eks. ved at fortælle virksomheden, at den må gå de enkelte skridt i produktionen igennem: Hvordan sikrer du opbevaring af råvarerne; hvordan sikrer du tilstrækkelig opvarmning, hvordan sikrer du, at varer køles hurtigt nok ned; hvordan sikrer du at færdigretten opbevares tilstrækkelig koldt og ikke for længe, hvor ofte gøres produktionsudstyret rent og desinficeres osv. Vejledningen træder ikke i stedet for en nødvendig sanktion, men kan hjælpe virksomheden til ikke at havne i samme situation igen.

### Egenkontrol

I forbindelse med nygodkendelse af virksomheder, herunder væsentlig ændring af vareudvalg eller ved ejerskifte vejledes virksomhederne om fødevarerens krav til virksomhederne om godkendelse af et egenkontrolprogram.

Virksomheden vejledes i at egenkontrolprogrammet skal være udarbejdet i hht bekendtgørelsens krav, og tilhørende vejledning som er rettet til såvel virksomheder som myndighed og at de kan søge bistand hertil hos brancheforening (fødevareregionerne henviser blandt andet til eksisterende branchekoder) eller private konsulenter. Virksomheden har initiativforpligtelsen.

Hvis virksomheden herefter henvender sig med konkrete spørgsmål i forbindelse med udarbejdelse af egenkontrolprogrammet, giver fødevareregionen gerne en yderligere vejledning om de enkelte §§ eller afsnit i vejledningen, hvis virksomheden har behov herfor.

Når programmet er indsendt til godkendelse (engrosvirksomheder med tilvirkning og godkendte detailvirksomheder), vurderer fødevareregionen om programmet kan godkendes. Ofte skal der foretages tilføjelser eller ændringer, hvilket typisk meddeles virksomhederne mundtligt. I godkendelsesfasen kan fødevareregionen også vejlede om opbygningen af egenkontrolprogrammet (fordelen ved at programmet er opbygget i afsnit der let kan revideres, at der anvendes dokumentstyring, at kontrolskemaer entydigt nummereres m.m.). Dette gøres på baggrund af fødevareregionens erfaringer med revidering af egenkontrolprogrammer samt ønsket om at myndigheden nemt kan gennemskue, hvilke mindre ændringer der er foretaget i programmet siden sidste tilsyn.

Ved godkendelse af egenkontrolprogrammer på tilsyn vejledes også, om end af mindre karakter. Dels er tiden ved tilsynet begrænset og dels er der ofte tale om mindre komplicerede virksomheder eller egenkontroller udarbejdet på baggrund af branchekoder, skabeloner o.lign.

Der er store forskelle i virksomhedernes behov for vejledning og rådgivning. Nogle virksomheder har veluddannet personale, og har derfor ikke brug for vejledning om egenkontrol, mens andre er ufaglærte og ikke har baggrund for at omsætte egenkontrolbekendtgørelsen til praksis. Fødevareregionens vejledning tager afsæt i virksomhedens kendskab til regler,

HACCP m.m., men omfanget af vejledningen tilpasses den tid regionerne har til rådighed, idet det er virksomhedernes ansvar at kende og følge reglerne.

### Mærkning

Mange virksomheder vil gerne have en vurdering af mærkning på etiketter og lign. før trykning iværksættes. Fødevareregionen kan ikke godkende mærkningen eller på anden måde udtale sig, så udtalelserne får en bindende karakter. Regionen kan vejlede virksomheden i retningen af... ”du skal huske, at der er krav om nettovægt, holdbarhedsdato og at ingredienserne skal listes i faldende orden. Du skal f.eks. derfor regne din recept igennem, for at du er sikker på at ingredienserne står i den rigtige rækkefølge. Regionen kan også oplyse, at virksomheden skal huske på hvad der ikke er tilladt, når der skal laves markedsføringsmateriale (anprisning og vildledning).

Vejledning vil altid ske på det foreliggende grundlag, hvilket skal være klart for virksomheden, så man undgår misforståelser i forbindelse med vejledningen.

Det vil være vanskeligt for de tilsynsførende at udtale sig om en vare og dens markedsføring er egnet til at vildlede, hvis den pågældende vare og dens markedsføringsmateriale ikke præsenteres i den konkrete kontrolsituation. Hvis den tilsynsførende vurderer det hensigtsmæssigt og muligheden i øvrigt foreligger, kan den tilsynsførende anskueliggøre forskellige problemstillinger over for virksomheden ved at henvise til relevante eksempler på markedsføring, som tidligere er vurderet som vildledende, dog uden at noget sådant af virksomheden kan opfattes som en stillingtagen til den konkrete sag.

De tilsynsførende kontrollerer ikke mærkning ved alle tilsyn. Vejledningen vil derfor i særdeleshed kunne finde sted ved de tilsyn, hvor den tilsynsførende har planlagt, at mærkning, vildledning, særlige mærkningsordninger, varestandarder og handelsnormer kontrolleres.

### *Generel vejledning*

Fødevarestyrelsens vejledningsaktiviteter omfatter endvidere informationsmøder for erhvervs- og forbrugerorganisationerne, f.eks. ved indførelse af nye regler. Der udarbejdes foldere (fakta om regler), som udleveres ved tilsyn.

### *Revision*

I takt med fastlæggelse af fortolkninger i EU-forordningerne om kontrol og hygiejne vil guidelinien skulle vurderes og om nødvendigt revideres.

### *Regler og retningslinier*

Virksomheder og besætningsejere har ansvaret for at overholde de regler, der gælder for deres aktiviteter, både EU-regler, nationale regler og – hvis aktuelt - krav fra 3. lande. Fødevaresty-

relsen har som myndighed ansvar for at kontrollere, at virksomheder og besætningsejere overholder reglerne. Denne ansvarsfordeling følger af fødevareforordningen<sup>1</sup>.

Fødevarestyrelsen vejleder besætningsejere og virksomheder som et led i kontroludøvelsen. Det følger af Forvaltningsloven, Fødevareloven, styrelsens kontrolprincipper og –værdier.

Det fremgår af Forvaltningsloven<sup>2</sup>, at en forvaltningsmyndighed i fornødent omfang skal yde vejledning og bistand til personer, der retter henvendelse om spørgsmål indenfor myndighedernes sagsområde.

Af Fødevarelovens<sup>3</sup> bemærkninger fremgår, at erhverv og forbrugere skal sikres en relevant information og rådgivning om fødevarer, kost og ernæring.

Det fremgår af kontrolprincipperne på både veterinær- og fødevarerområdet, at kontrollen skal være forebyggende. Et vigtigt led i kontrollen er derfor at oplyse og vejlede virksomheder og besætningsejere om reglerne og baggrunden for reglerne, idet man er mere motiveret for at følge regler, man forstår. Af Fødevarestyrelsens egenkontrolprincipper fremgår et vigtigt princip om, at virksomhederne selv formulerer egenkontrolprogrammet, men at det på mindre virksomheder kan være nødvendigt, at myndigheden vejleder undervejs.

Som et element i kvalitetsstrategien har Fødevarestyrelsen formuleret 11 kontrolværdier, som fødevarekontrollen og veterinærkontrollen arbejder efter. En vigtig kontrolværdi er ”Når vi vejleder om reglerne, så husker vi at problemerne er virksomhedens eller besætningsejerens”.

Den skitserede fordeling af ansvar og opgaver mellem virksomheder/besætningsejere og myndigheder fremgår også af en række bestemmelser i kontrolforordningen og forordningerne vedr. hygiejne. Ansvarsfordelingen har betydning for omfanget af den konkrete vejledning, som fødevaremyndighederne kan yde, idet vejledningen ikke må indebære indskrænkninger i virksomhedens ansvar for at overholde lovgivningen, ligesom den konkrete vejledningsomfang eller karakter ikke må medføre begrænsninger i myndighedernes muligheder for at kontrollere virksomhedernes overholdelse af reglerne, herunder mulighederne for at sanktionere overtrædelser.

---

<sup>1</sup> EU-Fødevareforordning nr. 178/2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed, artikel 17

<sup>2</sup> Lov nr. 571 af 19. december 1985, § 7, stk. 1.

<sup>3</sup> Lov nr. 471 af 1. juli 1998 om fødevarer m.v.