

Udskriftsdato: 29. december 2025

VEJ nr 9195 af 16/03/2023 (Historisk)

Vejledning om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v. (Autorisationsvejledningen)

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Miljø- og Fødevaremin.
Fødevarestyrelsen, j.nr. 2022-28-33-00245

Senere ændringer til forskriften

VEJ nr 9164 af 27/02/2025

Vejledning om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v. (Autorisationsvejledningen)

Indholdsfortegnelse

INDLEDNING

1. Indledning og ikrafttræden

- 1.1. Regler om autorisation, registrering, privatsfære og bagatelgrænse
- 1.2. Hvem er vejledningen rettet til
- 1.3. Geografiske områder dækket af vejledningen
- 1.4. Opbygning af vejledningen

AUTORISATION OG REGISTRERING

2. Hvad er autorisation og registrering

- 2.1. Hvad er autorisation
- 2.2. Hvad er registrering
- 2.3. Mere om registrering af virksomhed og aktiviteter
- 2.4. Hvad er forhåndsgodkendelse
- 2.5. Hvad er bestilt vejledning
- 2.6. CVR- og P-numre

PRIVATSFÆRE OG BAGATELGRÆNSE FOR FØDEVAREVIRKSOMHED

3. Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

- 3.1. Begreberne privatsfære, bagatelgrænse, kontinuitet og organisation
- 3.2. Hvilke regler gælder i privatsfæren
- 3.3. Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen
- 3.4. Hvem må virksomheder under bagatelgrænsen levere varer til
- 3.5. Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder
- 3.6. Offentlig kontrol af virksomhed under bagatelgrænsen
- 3.7. Fødevarevirksomhed i privat bolig – under bagatelgrænsen

4. Privatsfære

- 4.1. Hvornår er det privatsfære
- 4.2. Privates ansvar for mad, der serveres i privatsfæren
- 4.3. Privates ansvar for mad, der leveres til fødevarevirksomheder

5. Eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren

- 5.1. Privat husholdning i hjemmet – privatsfære
- 5.2. Andre fødevareaktiviteter i hjemmet – privatsfære
- 5.3. Dagplejere i eget hjem – privatsfære eller fødevarevirksomhed
- 5.4. Private fødevareaktiviteter i andre lokaler end hjemmet – privatsfære
- 5.5. Fællesspisning i institutioner og foreninger – privatsfære
- 5.6. Undervisning i madlavning – privatsfære

6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomhed – ingen registrering

- 6.1. Hvornår er det fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen
- 6.2. Hvilke virksomheder kan være under bagatelgrænsen

7. Specifikke tilfælde med fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

- 7.1. Lejlighedsvisse arrangementer – under bagatelgrænsen
- 7.2. Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen
- 7.3. Fødevarevirksomhed – hyppigt, men i mindre mængder – under bagatelgrænsen
- 7.4. Institutioner med begrænset behandling af fødevarer – under bagatelgrænsen
- 7.5. Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen
- 7.6. Modtagekøkkener, der modtager f.eks. færdig frokost – under bagatelgrænsen
- 7.7. Fødevarevirksomhed med produkter med særlige ernæringsmæssige sammensætninger – over eller under bagatelgrænsen

FØDEVARER TIL OG FRA FØDEVAREVIRKSOMHEDER

8. Fødevarer til og fra fødevarevirksomheder

- 8.1. Hvor må en autoriseret fødevarevirksomhed, der håndterer animalske fødevarer, modtage fødevarer fra
- 8.2. Hvor må en autoriseret spirevirksomhed modtage frø fra
- 8.3. Hvor må en registreret fødevarevirksomhed modtage varer fra
- 8.4. Hvor må en fødevarevirksomhed levere varer til
- 8.5. Virksomheden har ansvaret ved "lønarbejde"

PRIMÆRPRODUKTION

9. Autorisation og registrering af primærproduktion

- 9.1. Primærproduktion, der skal autoriseres
- 9.2. Primærproduktion, der skal registreres
- 9.3. Tilberedning af primærprodukter – autorisation eller registrering

10. Eksempler på primærproduktion

- 10.1. Primærproduktion – biavl og indsamling af honning og andre produkter fra bier
- 10.2. Primærproduktion af salt
- 10.3. Primærproduktion af naturligt mineralvand og kildevand
- 10.4. Primærproduktion af fisk m.v. – akvakulturbrug – strygning af rogn og bedøvelse af fisk
- 10.5. Primærproduktion af fisk fra put-and-take søer
- 10.6. Primærproduktion af insekter
- 10.7. Mellemandler af muslinger m.m. uden lokaler eller udelukkende med vask og opbevaring m.v. af dyrene
- 10.8. Vildtdepot, som kun modtager vildt direkte fra jægere

11. Primærproducenters levering af salt, indpakket vand, frugt og grønt direkte til endelige forbrugere – ingen registrering

12. Primærproducenters levering af visse animalske fødevarer direkte til endelige forbrugere og lokale detailvirksomheder

- 12.1. Levering af slagtet tamfjerkræ – registrering
- 12.2. Levering af slagtede kaniner – registrering
- 12.3. Levering af slagtet, opdrættet fjervildt – registrering

- 12.4. Levering af muslinger m.m. – registrering
- 12.5. Levering af æg – registrering
- 12.6. Levering af fisk og krebsdyr – registrering
- 12.7. Levering af mælk – registrering
- 12.9. Jægers levering af nedlagt vildt – ingen registrering
- 12.10. Biavlslers levering af honning og andre produkter fra bier – ingen registrering
- 12.10. Primærproducenters direkte levering af animalske produkter skal være adskilt fra fødevarevirksomhed efter primærproduktionen på bedriften

13. Primærproducenters levering til endelige forbrugere via lokale markeder eller madsamlinger og værter for disse

- 13.1. Primærproducentens salg på marked – registrering som detailvirksomhed
- 13.2. Værter for salg via platforme og værter for lokale markeder

14. Primærproducenters direkte levering af æg til eget ægpakkeri, autoriseret til begrænset, lokal omsætning – registrering

VIRKSOMHEDER EFTER PRIMÆRPRODUKTION

15. Registrering af detailvirksomhed

- 15.1. Almindelige butikker og restauranter – registrering
- 15.2. Institutionskøkkener – registrering eller autorisation
- 15.3. Fødevarevirksomhed i privat bolig – registrering
- 15.4. Mobile eller midlertidige lokaler – registrering
- 15.5. Automater – registrering
- 15.6. Kontorvirksomheder, formidlere, agenturer m.v.
- 15.7. Eksempler på virksomheder, der formidler fødevarer, f.eks. via hjemmesider og apps, og som ikke skal registreres
- 15.8. Eksempler på virksomheder, der formidler fødevarer, og som skal registreres
- 15.9. Markedsføring af fødevarer via homeparties – registrering
- 15.10. Indkøbsforeninger, fødevarefællesskaber – registrering
- 15.11. Hovedkontor i detail – registrering
- 15.12. Ny virksomhed, der kun leverer til én anden detailvirksomhed – registrering
- 15.13. Franchisevirksomhed i detail – registrering

16. Autorisation og registrering af virksomheder i gruppen detail med engros

- 16.1. Catering med levering til detailvirksomheder – autorisation
- 16.2. Distributionsterminal/-center og ferskvareterminal – registrering
- 16.3. Fødevarebanker – registrering
- 16.4. Engrossupermarked – autorisation eller registrering
- 16.5. Kvindemælkscentral – registrering
- 16.6. Fødevarevirksomhed i privat bolig – autorisation eller registrering
- 16.7. Mobile eller midlertidige lokaler – autorisation eller registrering

17. Autorisation og registrering af engrosvirksomhed

- 17.1. Produktionsvirksomhed af ikke-animalske fødevarer – registrering
- 17.2. Produktionsvirksomhed af animalske fødevarer – autorisation
- 17.3. Ompakningsvirksomhed for animalske fødevarer – autorisation

- 17.4. Lagervirksomhed – autorisation eller registrering
- 17.5. Franchisevirksomhed i engros – autorisation eller registrering
- 17.6. Hovedkontor i engros – registrering
- 17.7. Agentur og formidler i engros – ingen registrering
- 17.8. Kontorvirksomhed i engros – registrering
- 17.9. Transportør – registrering eller autorisation
- 17.10. Speditør – ingen registrering
- 17.11. Melleghandler af muslinger m.m., som opbevarer på køl, konditionerer eller genneddykker dyrene – autorisation
- 17.12. Vildtdepot, som modtager vildt fra andre vildtdepoter – autorisation
- 17.13. Virksomhed (slagtebus), der assisterer ved slagting hos landmand – registrering
- 17.14. Fødevarevirksomhed i privat bolig – autorisation eller registrering
- 17.15. Mobile eller midlertidige lokaler – autorisation eller registrering
- 17.16. Begrænset detailsalg fra engrosvirksomhed, herunder salg til personale – ingen registrering
- 17.17. Ægpakkeri med begrænset, lokal omsætning – autorisation

SÆRLIGE AKTIVITETER

18. Autorisation, godkendelse og registrering af særlige aktiviteter

- 18.1. Virksomhed, der modtager visse animalske fødevarer direkte fra primærproducenter – registrering
- 18.2. Opskæringsvirksomhed med håndtering af specificeret risikomateriale – godkendelse
- 18.3. Slagterforretning med håndtering af specificeret risikomateriale – godkendelse
- 18.4. Virksomheder, der afsender eller transporterer ikke fuldt kølet kød – tilladelse
- 18.5. Slakterier, der slagter dyr efter religiøse ritualer – registrering
- 18.6. Virksomheder, der markedsfører fødevarer med dyrevelfærdsmærket – registrering
- 18.7. Virksomheder, der markedsfører fiskevarer efter mærkningsordningen NaturSkånsom – registrering
- 18.8. Detailvirksomhed, der håndterer varer fra endelige forbrugere – registrering
- 18.9. Handelsnormer for frugt og grønt – registrering
- 18.10. Handelsnormer for vin – registrering
- 18.11. Handelsnormer for olivenolie og olie af olivenpresserester – registrering
- 18.12. Virksomheder, der producerer fødevarer eller landbrugsprodukter med beskyttet betegnelse – registrering
- 18.13. Indførsel af fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering
- 18.14. Udenlandske virksomheder, der indfører fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering
- 18.15. Privates indførsel fra Grønland eller Færøerne via forening – anmeldelse
- 18.16. Privates indførsel – ingen registrering
- 18.17. Fødevarekontaktmaterialer (FKM) – registrering
- 18.18. Restprodukter til foder – godkendelse eller registrering
- 18.19. Flere virksomheder i samme lokaler – registrering eller autorisation

19. Detailvirksomheders levering af animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder – registrering

20. Oplagringsreglen – detailvirksomheders levering af animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder – registrering

- 20.1. Oplagringsreglen – generelle betingelser

- 20.2. Oplagringsreglen – bagatelgrænse – ingen registrering
- 20.3. Oplagringsreglen – hvad forstås ved oplagring
- 20.4. Oplagringsreglen – temperaturkrav

21. 1/3-reglen – detailvirksomheders levering af begrænsede mængder animalske fødevarer til andre detailvirksomheder – registrering

- 21.1. 1/3-reglen – generelle betingelser
- 21.2. 1/3-reglen – bagatelgrænse – ingen registrering
- 21.3. 1/3-reglen – hvad er animalske fødevarer
- 21.4. 1/3-reglen – begrænset værdi
- 21.5. 1/3-reglen – begrænset mængde
- 21.6. 1/3-reglen – grænser for afstand
- 21.7. 1/3-reglen – måling af 50 km grænsen
- 21.8. 1/3-reglen – hvad er specialprodukter
- 21.9. 1/3-reglen – dokumentation
 - 21.9.1 Generelt om dokumentation
 - 21.9.2 Dokumentation for hver leverance hele året
 - 21.9.3 Dokumentation for hver leverance i en repræsentativ periode
 - 21.9.4 Regneark til dokumentation af hver leverance hele året eller i en repræsentativ periode
 - 21.9.5 Dokumentation af værdi ved donation eller salg til symbolsk pris
 - 21.9.6 Dokumentation af mængde, hvis virksomheden råder over højst 1.500 kg animalske fødevarer pr. uge
 - 21.9.7 Dokumentation af mængde, hvis virksomheden opgør leverance til andre detailvirksomheder som del af affald
 - 21.9.8 Dokumentation af afstand

22. Detailvirksomheders levering af ikke-animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder – ingen registrering

- 22.1. Betingelser for levering af ikke-animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder
- 22.2. Hvad er ikke-animalske fødevarer

23. Egenkontrollaboratorier – ingen registrering

PROCEDURE VED AUTORISATION OG REGISTRERING

24. Hvilken myndighed, hvilken blanket og procedure ved autorisation og registrering

- 24.1. Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket
- 24.2. Detail, virksomhed i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket
- 24.3. Udenlandske virksomheder, der håndterer fødevarer eller FKM i Danmark – engelsk blanket
- 24.4. Fritagelse fra brug af den digitale formular til autorisation og registrering af fødevarevirksomhed m.v.
- 24.5. Hvornår må virksomheder, der skal registreres, begynde sine fødevareaktiviteter
- 24.6. Hvornår må virksomheder, der skal autoriseres, begynde sine fødevareaktiviteter
- 24.7. Hvad er betinget autorisation
- 24.8. Geografisk afgrænsning af virksomheden og flytning til ny adresse
- 24.9. Tjenesteydelse og kontaktoplysninger til forbrugere

25. Væsentlige ændringer i eksisterende virksomheder og ved ejerskifte

- 25.1. Hvad er væsentlige ændringer i autoriserede fødevarevirksomheder
- 25.2. Eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede fødevarevirksomheder
 - 25.2.1 Risikooplysninger, som har betydning for vurdering af omfang af offentlig kontrol, og som kan medføre ændring af autorisation
 - 25.2.2 Oplysninger, som medfører ændring af autorisation eller import/eksport registrering
- 25.3. Hvad er væsentlige ændringer i registrerede fødevarevirksomheder
- 25.4. Eksempler på væsentlige ændringer i detailvirksomheder
 - 25.4.1 Risikooplysninger, som har betydning for vurdering af omfang af offentlig kontrol, og som kan medføre ændring af registrering
 - 25.4.2 Oplysninger, som medfører ændring af registrering eller import/eksport registrering
- 25.5. Eksempler på væsentlige ændringer i registrerede engrosvirksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros
 - 25.5.1 Risikooplysninger, som har betydning for vurdering af omfang af offentlig kontrol, og som kan medføre ændring af registrering
 - 25.5.2 Oplysninger, som medfører ændring af registrering eller import/eksport registrering
- 25.6. Ophør af fødevareaktivitet eller ophør af fødevare- eller FKM-virksomhed
- 25.7. Væsentlige ændringer i autoriserede virksomheder i en kæde
- 25.8. Væsentlige ændringer i registrerede virksomheder i en kæde

26. Fratagelse af autorisation eller registrering

- 26.1. Hvornår kan en autorisation eller registrering blive frataget
- 26.2. Ny autorisation efter fratagelse
- 26.3. Ny registrering efter fratagelse

27. Autorisation eller registrering ved ejerskifte

- 27.1. Hvad er ejerskifte og anmeldelse af ejerskifte
- 27.2. Eksempler på ejerskifte
- 27.3. Ejerskifte i virksomhed under bagatelgrænsen
- 27.4. Overførsel af kontrolhistorik ved ejerskifte

BILAG 1. OVERSIGT OVER REGLER FOR AUTORISATION OG REGISTRERING

BILAG 2. DEFINITIONER

INDLEDNING

1. Indledning og ikrafttræden

Denne vejledning handler om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder og af virksomheder, der indfører, producerer eller sælger fødevarekontaktmaterialer. Vejledningen beskriver, hvilke virksomheder eller aktiviteter der skal autoriseres eller registreres, og procedurerne for autorisation og registrering.

Vejledningen beskriver også, hvilke fødevarevirksomheder der ligger under bagatelgrænsen, og hvilke fødevareaktiviteter der hører under privatsfæren. Virksomheder under bagatelgrænsen og fødevareaktiviteter under privatsfære skal hverken autoriseres eller registreres.

Ved fødevarevirksomheder forstås alle virksomheder, der giver fødevarer til andre, hvad enten man tager penge for varerne eller ej. Hvis man donerer fødevarer til andre, driver man også fødevarevirksomhed.

Se mere om:

1.1. Regler om autorisation, registrering, privatsfære og bagatelgrænse

1.2. Hvem er vejledningen rettet til

1.3. Geografiske områder dækket af vejledningen

1.4. Opbygning af vejledningen

1.1. Regler om autorisation, registrering, privatsfære og bagatelgrænse

Reglerne om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder står i autorisationsbekendtgørelsen, som supplerer hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer, forordningen om offentlig kontrol, gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol af animalske produkter, fødevareforordningen og fødevareloven.

Ifølge forordningerne skal alle fødevarevirksomheder som minimum registreres. Nogle virksomheder skal autoriseres, dels nogle af de virksomheder, der er omfattet af hygiejneforordningen for animalske fødevarer, dels spirevirksomheder.

Forordningerne gælder ikke for primærproduktion til brug i private husholdninger, f.eks. de afgrøder man dyrker til eget brug i egen have, eller de høns, man opdrætter til eget brug, både æg fra hønsene og når man slagter dyrene. Forordningerne gælder heller ikke, når man som privatperson laver mad til familien i sit private hjem. Begge dele hører til i den såkaldte privatsfære. For virksomheder under bagatelgrænsen – dvs. virksomheder, hvor aktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation, gælder fødevareforordningen, men ikke hygiejneforordningen eller hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Forordningerne gælder for alle typer af fødevarevirksomheder over bagatelgrænsen, både primærproduktion og virksomhed efter primærproduktion, også selv om man driver fødevarevirksomheden fra sit hjem, f.eks. landbrug eller tilberedning af fødevarer i køkkenet i egen bolig. Forordningerne gælder også, selvom man donerer fødevarer til andre.

Fødevareforordningen

Hygiejneforordningen

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer

Forordningen om autorisation af spirevirksomheder

Forordningen om offentlig kontrol

Gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol af animalske produkter

Autorisationsbekendtgørelsen

Hygiejnebekendtgørelsen

Kommissionens vejledning til hygiejneforordning

Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen for animalske fødevarer

1.2. Hvem er vejledningen rettet til

Vejledningen retter sig til fødevarevirksomheder i alle led i produktion, forarbejdning og distribution af fødevarer og til virksomheder, der indfører, producerer eller sælger fødevarekontaktmaterialer. Det vil sige fødevarevirksomheder lige fra landmanden, der dyrker korn på marken, eller fiskeren, der fanger fisk på havet, over slagteriet eller mejeriet til supermarkedet eller kiosken på benzintanken. Vejledningen retter sig også til fødevarevirksomheder, der donerer fødevarer.

Vejledningen kan være en hjælp til at skabe klarhed for virksomheder med fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen. Disse virksomheder er kun omfattet af dele af fødevarelovgivningen og skal ikke autoriseres eller registreres.

Vejledningen retter sig som udgangspunkt ikke til private husholdninger, men den beskriver afgrænsningen mellem fødevareaktiviteter i privatsfæren og aktiviteter i fødevarevirksomheder.

Vejledningen er også en hjælp til Fødevarestyrelsens tilsynsførende, som fører tilsyn med, at virksomhederne overholder kravene til bl.a. autorisation og registrering.

1.3. Geografiske områder dækket af vejledningen

Autorisationsbekendtgørelsen gælder for virksomheder, der er beliggende eller har aktiviteter på dansk territorium. Den dækker også f.eks. toldfri forretninger i lufthavnsområder, danske ambassader i udlandet, dansk indregistrerede skibe, når de sejler til eller fra danske havne, fly og boreplatforme på den danske kontinentalsokke. Danske ambassader i udlandet vil normalt ikke hverken blive registreret eller kontrolleret.

Fødevarevirksomheder beliggende på udenlandske ambassader, i FN-bygninger eller andre steder med lignende status skal ikke autoriseres eller registreres hos Fødevarestyrelsen, og der skal som udgangspunkt ikke føres kontrol.

1.4. Opbygning af vejledningen

Vejledningen er opbygget i hovedafsnit:

Autorisation og registrering

Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

Fødevarer til og fra fødevarevirksomheder

Primærproduktion

Virksomheder efter primærproduktion

Særlige aktiviteter

Procedure ved autorisation og registrering

Bilag 1. Oversigt over regler for autorisation og registrering

Bilag 2. Definitioner

AUTORISATION OG REGISTRERING

2. Hvad er autorisation og registrering

Alle fødevarer virksomheder skal som udgangspunkt være enten autoriseret eller registreret hos en myndighed. Det kan være hos Fødevarestyrelsen, Fiskeristyrelsen, Landbrugsstyrelsen eller Miljøstyrelsen.

Virksomheder, der indfører, fremstiller eller markedsfører fødevarer kontaktmaterialer, skal som hovedregel registreres hos Fødevarestyrelsen.

Se mere:

2.1 Hvad er autorisation og godkendelse

2.2 Hvad er registrering

2.3 Mere om registrering af virksomhed og aktiviteter

2.4 Hvad er forhåndsgodkendelse

2.5 Hvad er bestilt vejledning

2.6 CVR- og P-numre

2.1. Hvad er autorisation

Autorisation af en fødevarer virksomhed er Fødevarestyrelsens godkendelse af, at virksomhedens indretning og drift og egenkontrol stemmer overens med reglerne.

Når en virksomhed har ansøgt om autorisation, skal Fødevarestyrelsen besøge virksomheden, inden virksomheden må starte sine fødevarer aktiviteter. Fødevarestyrelsen vurderer på baggrund af besøget, om virksomheden kan autoriseres.

Da virksomheden endnu ikke har påbegyndt sine aktiviteter, har virksomheden ikke haft mulighed for at afprøve sin egenkontrol. Derfor kan Fødevarestyrelsen meddele betinget autorisation, så virksomheden kan afprøve og i nødvendigt omfang tilrette sin egenkontrol. Hvis Fødevarestyrelsen ved et senere besøg vurderer, at virksomheden har styr på sine aktiviteter og sin egenkontrol, får virksomheden fuld autorisation.

Nogle engros virksomheder, der håndterer animalske fødevarer (f.eks. kød, mælk, fisk eller æg) skal autoriseres og får tildelt et autorisationsnummer. Spire virksomheder skal også autoriseres, men får ikke noget autorisationsnummer. Autoriserede virksomheder bliver offentliggjort på lister, som ligger på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Hvis en autoriseret virksomhed foretager væsentlige ændringer i bygninger eller anden indretning eller væsentlige ændringer i produktion eller vareudvalg, skal den søge om en ny autorisation, og Fødevarestyrelsen udsteder en ny autorisationsskrivelse, som beskriver de aktuelle forhold i virksomheden.

Nogle autoriserede virksomheder er blevet autoriseret for mange år siden. Hvis autorisationsskrivelsen ikke kan findes, skal virksomheden anmode om en ny autorisationsskrivelse, og Fødevarestyrelsen udsteder en ny autorisationsskrivelse, som beskriver de aktuelle forhold i virksomheden.

Aktiviteter forbundet med specificeret risikomateriale (SRM) skal godkendes. Specificeret risikomateriale er de dele af en slagtekrop, som indeholder mest smitstof, hvis et dyr er smittet med BSE/TSE. Når en aktivitet skal godkendes, må virksomheden ikke begynde med aktiviteten, før Fødevarestyrelsen har været på besøg og givet godkendelse.

Se mere i:

Hygiejnevejledningen, afsnit 35. Autorisationsnummer for fødevarevirksomheder

Hygiejnevejledningen, afsnit 36. Identifikations- og sundhedsmærker for animalske fødevarer

Hygiejneforordningen, artikel 6

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4

Forordningen om autorisation af spirevirksomheder

TSE-forordningen

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 4, og § 7, stk. 1

2.2. Hvad er registrering

Registrering af en fødevarevirksomhed betyder, at virksomheden bliver opført som fødevarevirksomhed i et register hos en kompetent myndighed. Fødevarevirksomheder skal være registreret hos enten Fødevarestyrelsen, Fiskeristyrelsen (fiskere, muslingefiskere og muslingeopdrættere), Landbrugsstyrelsen (biavlere) eller Miljøstyrelsen (jægere).

Fødevarestyrelsen besøger ikke virksomheden før registrering. Når en virksomhed skal registreres hos Fødevarestyrelsen, må den først gå i gang med sine fødevareaktiviteter, når virksomheden er registreret.

Hygiejneforordningen, artikel 6

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 1-3, og § 7, stk. 2

2.3. Mere om registrering af virksomhed og aktiviteter

Fødevarestyrelsen registrerer de fleste af de fødevarevirksomheder, der efter hygiejneforordningen skal registreres som fødevarevirksomhed.

Fødevarestyrelsen registrerer også en lang række forskellige fødevareaktiviteter i en fødevarevirksomhed. Aktiviteterne skal registreres bl.a. for, at Fødevarestyrelsen kan føre kontrol med, at virksomhederne overholder reglerne.

Der er specifikke aktiviteter, som virksomhederne selv skal anmelde til registrering, inden aktiviteterne må påbegyndes. Andre aktiviteter og oplysninger om virksomheden registrerer Fødevarestyrelsen f.eks. ved tilsyn i virksomheden. Det er f.eks. oplysninger, som Fødevarestyrelsen bruger til at fastsætte kontrolfrekvens eller til brug for udtagning til kontrolkampagner m.v. Det kan også være oplysninger, som styrelsen på anden måde er forpligtet til at registrere.

Når en registreret virksomhed ændrer væsentligt i sine aktiviteter, skal Fødevarestyrelsen have det at vide bl.a. for at tilrettelægge kontrollen.

Vejledningen beskriver en lang række specifikke aktiviteter, som virksomheden skal have registreret.

Aktiviteter, der kræver særskilt registrering, er beskrevet i følgende afsnit:

12 Primærproducenters levering af visse animalske fødevarer direkte til endelige forbrugere og lokale detailvirksomheder

13 Primærproducenters levering til endelige forbrugere via lokale markeder eller madsamlinger og værter for disse

14 Primærproducenters direkte levering af æg til eget ægpakkeri, autoriseret til begrænset, lokal omsætning – registrering

18 Autorisation, godkendelse og registrering af særlige aktiviteter

19 Detailvirksomheders levering af animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder – registrering

20 Oplagingsreglen – detailvirksomheders levering af animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder – registrering

21 1/3-reglen – detailvirksomheders levering af begrænsede mængder animalske fødevarer til andre detailvirksomheder – registrering

22 Detailvirksomheders levering af ikke-animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder – ingen registrering

2.4. Hvad er forhåndsgodkendelse

Ejere af fødevarevirksomheder samt konsulenter og rådgivere kan mod betaling ansøge om at få forhåndsgodkendt indretningen af en virksomhed. Det kan være aktuelt, inden virksomheden går i gang med at bygge eller ombygge eller ved ejerskifte. Ved en forhåndsgodkendelse vurderer Fødevarestyrelsen, om den planlagte indretning af en virksomhed lever op til lovgivningen i forhold til de aktiviteter, som virksomheden ønsker at have.

Forhåndsgodkendelse er en mulighed, som virksomheden kan vælge at benytte sig af, men ikke et krav.

Læs mere om forhåndsgodkendelse på Fødevarestyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk – søg efter ”Forhåndsgodkendelse af indretning af fødevarevirksomhed”

Forhåndsgodkendelsesbekendtgørelsen

Forhåndsgodkendelsesvejledningen

2.5. Hvad er bestilt vejledning

Fødevarevirksomheder kan mod betaling bestille et vejledningsmøde med Fødevarestyrelsen for at få vejledning om fødevarelovgivningen, f.eks. om reglerne for registrering og autorisation, økologilovgivningen og lovgivning om animalske biprodukter og produkter afledt heraf. Bestilt vejledning (også kaldet rekvireret vejledning) er i princippet den samme som den vejledning, Fødevarestyrelsen allerede yder for at opfylde sine forvaltningsretlige forpligtelser som offentlig myndighed.

Ved et bestilt vejledningsmøde vejleder Fødevarestyrelsen specifikt om de emner, som virksomheden har ønsket, og tidspunktet er aftalt på forhånd, så det passer ind i virksomhedens produktion eller aktiviteter.

Læs mere om bestilt vejledning på Fødevarestyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk – søg efter ”bestilt vejledning om fødevarer, økologi og animalske biprodukter (rekvireret vejledning)”.

Bekendtgørelse om rekvireret vejledning (bestilt vejledning)

2.6. CVR- og P-numre

De fleste fødevarevirksomheder skal ud over registreringen som fødevarevirksomhed være registreret hos Erhvervsstyrelsen i Det Centrale Virksomhedsregister (CVR). CVR er statens stamregister med oplysninger om virksomheder.

Når en virksomhed eller forening bliver registreret i CVR, bliver den registreret med et CVR-nummer og et P-nummer som en juridisk enhed. Et CVR-nummer er et otte-cifret nummer, der entydigt identificerer en juridisk enhed. CVR-numre for virksomheder svarer således til et CPR-nummer for personer. Et P-nummer er et ti-cifret nummer, der entydigt repræsenterer produktionsenheden (P-enheden).

Hvis en virksomhed som juridisk enhed har aktiviteter på flere adresser, vil virksomheden have underliggende produktionsenheder, ofte med hvert sit P-nummer. P-enheder skal registreres på den eller de fysiske adresse(r), hvor produktionsenheden bliver drevet fra. Det er dog ikke alle underliggende enheder, som får et P-nummer, idet Erhvervsstyrelsen har nogle bagatelgrænser for tildeling af P-nummer. Et P-nummer er altid knyttet til et CVR-nummer.

Når Fødevarestyrelsen registrerer virksomheder, bliver virksomhedens eventuelle CVR- og P-nummer også registreret. Men Fødevarestyrelsen identificerer ikke virksomheder ud fra CVR-numre, men ud fra styrelsens eget register over fødevarevirksomheder – Kontrol Objekt Registeret (KOR).

Fødevarestyrelsen bruger bl.a. CVR-numrene ved sikker elektronisk post.

Reglerne om CVR hører under Erhvervsstyrelsen.

PRIVATSFÆRE OG BAGATELGRÆNSE FOR FØDEVAREVIRKSOMHED

3. Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

Fødevareaktiviteter i privatsfæren og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen skal ikke autoriseres eller registreres.

- Privatsfære er fødevareaktiviteter til brug i egen private husholdning og fødevareaktiviteter, der kan sidestilles med privat husholdning.

- Fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen er fødevarevirksomheder, hvor aktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation.

Se mere:

3.1 Begreberne privatsfære, bagatelgrænse, kontinuitet og organisation

3.2 Hvilke regler gælder i privatsfæren

3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

3.4 Hvem må virksomheder under bagatelgrænsen levere varer til

3.5 Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder

3.6 Offentlig kontrol af virksomhed under bagatelgrænsen

3.7 Fødevarevirksomhed i privat bolig – under bagatelgrænsen

3.1. Begreberne privatsfære, bagatelgrænse, kontinuitet og organisation

Fødevareaktiviteter, der hører til privatsfæren eller er fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen, skal ikke autoriseres eller registreres.

Man bruger fire begreber: privatsfære, bagatelgrænse, kontinuitet og organisation til at vurdere, om en fødevareaktivitet hører under privatsfæren eller er under bagatelgrænsen:

- Privatsfære er fødevareaktiviteter til brug i egen private husholdning og fødevareaktiviteter, der kan sidestilles med privat husholdning.
- Fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen er fødevarevirksomheder, hvor aktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation.
- Kontinuitet handler om, hvor ofte og hvor længe ad gangen fødevareaktiviteterne foregår. Hvis fødevareaktiviteterne foregår få gange og kort tid ad gangen eller flere gange og få portioner ad gangen, har aktiviteterne ikke en vis kontinuitet og hører derfor under bagatelgrænsen.
- Organisation handler om, at aktiviteterne ikke er organiseret som en egentlig fødevarevirksomhed. Behandlingen af fødevarerne er således en biaktivitet i forhold til de øvrige hovedaktiviteter i virksomheden. Hvis fødevareaktiviteterne ikke har en vis grad af organisation, falder de under bagatelgrænsen.
- Fødevarevirksomhed over bagatelgrænsen er fødevarevirksomheder, hvor aktiviteterne både har en vis kontinuitet og en vis grad af organisation.

3.2. Hvilke regler gælder i privatsfæren

Privatsfæren er ikke omfattet af fødevarelovgivningen. Fødevarelovgivningen gælder ikke for fremstilling, håndtering eller opbevaring af fødevarer i hjemmet til brug i private husholdninger eller for primærproduktion til brug i private husholdninger. Fødevarestyrelsen fører derfor ikke kontrol med aktiviteter i privatsfæren.

Se mere i afsnit:

4 Privatsfære

Se også Fødevarestyrelsens råd og vejledning til private på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk.

3.3. Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

Fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen skal følge reglerne i fødevarelovgivningen, på nær reglerne i hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer, hygiejnebekendtgørelsen og mærkningsforordningen.

Virksomheder under bagatelgrænsen skal derfor ikke være registrerede i Fødevarestyrelsen, og de specifikke krav til indretning og drift gælder ikke for disse virksomheder.

Virksomhed under bagatelgrænsen har stadig ansvar for den mad, den fremstiller, sælger eller giver til andre. Det er altid fødevarevirksomhedens ansvar at sikre, at maden ikke gør forbrugerne syge. Det betyder bl.a., at maden ikke må indeholde skadelige stoffer, sygdomsfremkaldende bakterier, virus eller parasitter.

Fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen skal derfor overholde bl.a. disse krav i fødevareforordningen:

- En fødevarer må ikke være farlig, dvs. sundhedsskadelig eller uegnet til menneskeføde, jf. artikel 14.
- Markedsføringen må ikke være vildledende, jf. artikel 16.
- Fødevarevirksomheden skal overholde artikel 17. Det betyder, at virksomheden skal efterleve de relevante krav i fødevarelovgivningen, herunder føre kontrol med, at den lever op til reglerne.
- Fødevarevirksomheden skal sikre sporbarhed og have dokumentation for, hvorfra den modtager råvarer, jf. artikel 18.
- Fødevarevirksomheden skal sørge for tilbagetrækning og tilbagekaldelse af fødevarer, der ikke lever op til fødevarelovgivningen, f.eks. ved advarsel i pressen for markedsførte varer, jf. artikel 19.

Den ansvarlige for fødevareaktiviteterne skal sørge for at have de nødvendige faciliteter, uanset om der f.eks. bruges et køkken i egen bolig, et køkken i et forsamlingshus eller en bod på en markedsplads. Den ansvarlige skal dermed sikre, at fødevarerne ikke er farlige osv., som beskrevet ovenfor.

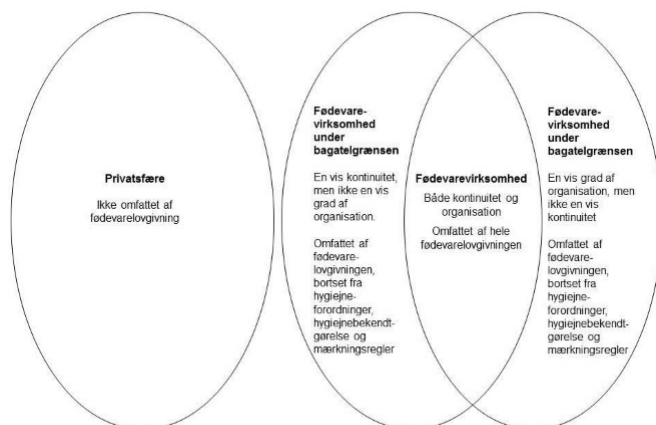
Den ansvarlige bør derfor bl.a. sørge for, at:

- der er tilstrækkelig plads til at håndtere fødevarerne, så de ikke bliver kontaminerede,
- der er mulighed for at vaske og tørre hænder,
- der er tilstrækkelig kapacitet, hvis man opvarmer fødevarer, så der f.eks. er tilstrækkeligt mange kogeplader eller ovne,
- der er den nødvendige plads og kapacitet, hvis fødevarerne skal holdes varme,
- der er den nødvendige kølekapacitet, hvis fødevarerne skal køles ned eller holdes kolde, så der f.eks. er det nødvendige antal køleskabe eller frysebokse, og

- at der om nødvendigt er overdækning for at undgå kontaminering af fødevarerne, f.eks. fødevarer i en bod på en markedsplads.

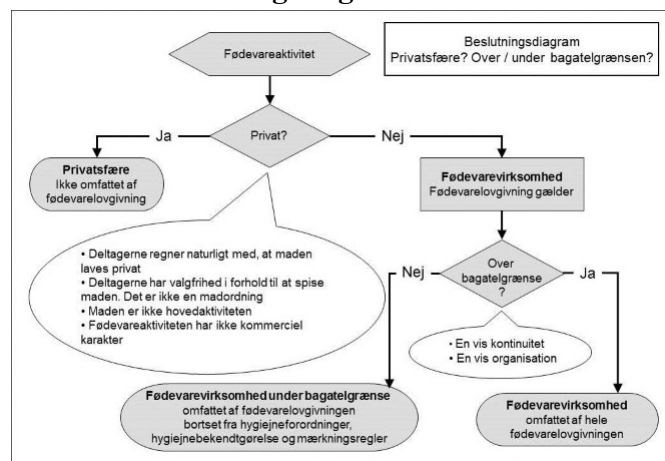
Figur 1 er en grafisk oversigt over, hvilke regler der gælder for privatsfæren og fødevarevirksomheder.

Figur 1 Grafisk oversigt over privatsfære og fødevarevirksomheder



Brug beslutningsdiagrammet i figur 2 til at vurdere, om en fødevareaktivitet hører til privatsfæren eller ligger under eller over bagatelgrænsen.

Figur 2 Beslutningsdiagram. Hører fødevareaktiviteten til privatsfæren? Er det en virksomhed over eller under bagatelgrænsen?



Virksomheder, der kan have fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen, er:

- Primærproducenter af vegetabiliske fødevarer, fisk fra put-and-take søer (lystfiskersøer), svampe, alger, snegle, insekter og lignende.
- Detailvirksomheder, der markedsfører direkte til forbrugere.

Primærproducenter af andre animalske fødevarer, f.eks. kød af fjerkræ og kaniner, æg, mælk og muslinger m.m. kan ikke have fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen. Virksomheder i denne gruppe skal altid være registrerede for at kunne markedsføre de animalske fødevarer.

Engrosvirksomheder kan heller ikke have fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen.

Hvis personer går ud i naturen og samler mindre mængder af f.eks. svampe, bær eller humle, som de afsætter til restauranter eller bryggerier, kan det betragtes som fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen.

Fødevareforordningen, artikel 14 og 16-19

Hygiejneforordningen, punkt 9 i betragtningerne

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 3, og § 10, stk. 1

Mærkningsforordningen

Mærkningsvejledningen

Sporbarhedsvejledningen

Tilbagetrækningsvejledningen

3.4. Hvem må virksomheder under bagatelgrænsen levere varer til

En primærproducent under bagatelgrænsen må afsætte sine vegetabiliske fødevarer, fisk fanget i put-and-take søer (lystfiskersøer) samt svampe, alger, snegle, insekter og lignende til den endelige forbruger, detailvirksomheder under og over bagatelgrænsen, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomheder.

Bemærk, at fisk fra put-and-take søer (lystfiskersøer) ikke er omfattet af fiskerilovgivningens forbud mod, at lystfiskere må omsætte deres fangst.

En detailvirksomhed under bagatelgrænsen må som udgangspunkt kun afsætte sine fødevarer direkte til den endelige forbruger og til andre detailvirksomheder under bagatelgrænsen, f.eks. til en bod, der er del af et lejlighedsvist arrangement.

Detailvirksomheder under bagatelgrænsen kan også levere til andre detailvirksomheder over eller under bagatelgrænsen, hvis modtagervirksomheden bespiser en afgrænset kreds af personer, og der er tale om bidrag til madordningen. Det kan f.eks. være bidrag til madordningen i en børneinstitution.

Når en detailvirksomhed under bagatelgrænsen leverer til andre detailvirksomheder under bagatelgrænsen eller f.eks. bidrager til madordningen i en børneinstitution, skal virksomheden stadig betragtes som en detailvirksomhed og ikke en engrosvirksomhed.

Detailvirksomheder under bagatelgrænsen er ikke omfattet af reglerne om registrerede detailvirksomheders levering af animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 29, stk. 3

3.5. Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder

Når virksomheder under bagatelgrænsen leverer fødevarer til andre virksomheder, kan der opstå et spørgsmål om, hvem der er ansvarlig for fødevaresikkerheden. F.eks. hvis en person går ud i naturen og samler tang, svampe, bær, urter eller humle, som bliver afsat til en restaurant eller et bryggeri. Personen er da primærproducent, og aktiviteterne vil være fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen. Personen har som samler selv ansvar for, at de indsamlede fødevarer ikke kan gøre forbrugerne syge, f.eks. at tang, svampe, bær, urter eller humle ikke er indsamlet fra forurenede områder.

Restauranter og bryggerier er ansvarlige for kun at modtage og markedsføre produkter, som ikke er farlige. Restauranter og bryggerier skal vurdere fødevarerne ved modtagelsen og skal stille spørgsmål til indsamleren om varerne, f.eks. om hvor de er indsamlet.

Hvis en virksomhed modtager varer fra en virksomhed under bagatelgrænsen, skal modtagervirksomheden selv være i stand til at bedømme bl.a., om der er tale om giftige svampe, eller være sikker på, at indsamleren har den nødvendige viden til at sikre, at der kun bliver leveret ikke-giftige svampe.

Både den leverende og modtagende virksomhed skal overholde reglerne om sporbarhed af fødevarer og vide, hvor virksomheden har fået fødevarerne fra henholdsvis har leveret til.

Detailvirksomheder, f.eks. restauranter, kan også selv samle tang, svampe, bær og urter i naturen eller dyrke dem i haven og bruge dem som ingredienser i tilberedningen. Det gælder også, hvis restauranten vil dyrke karse eller andet mikrogrønt i vinduet eller i et lille drivhus i baghaven. Hvis det foregår i et omfang over bagatelgrænsen, skal restauranten også registreres som primærproducent.

Fødevareforordningen, artikel 17 og 18

Autorisationsbekendtgørelsen, § 29, stk. 1

3.6. Offentlig kontrol af virksomhed under bagatelgrænsen

Der vil ikke nødvendigvis være offentlig kontrol med virksomheder under bagatelgrænsen, men virksomheden er omfattet af offentlig kontrol efter reglerne i forordningen om offentlig kontrol. Da virksomheder under bagatelgrænsen ikke er registrerede, har Fødevarestyrelsen dog ikke nødvendigvis kendskab til virksomhedens aktiviteter og fører derfor ikke regelmæssig kontrol.

Der vil dog ofte blive ført kontrol med større arrangementer, som Fødevarestyrelsen får kendskab til enten via medierne eller via henvendelser fra borgere og virksomheder.

Fødevarestyrelsen gennemfører kontrollkampagner med forskellige temaer for at sikre, at fødevareforordningens krav bliver overholdt, også i virksomheder under bagatelgrænsen.

Fødevarestyrelsen skal ved kontrollen have adgang til alle dele af virksomheden, også køkken og opbevaringsrum i private hjem, hvis det er en del af virksomheden. Virksomheden skal give oplysning om forhold af betydning for kontrollen.

Hvis virksomheden ikke lever op til kravene i fødevareforordningen, kan Fødevarestyrelsen sanktionere overtrædelsen, f.eks. give forbud mod produktion og markedsføring af fødevarer eller påbud om at ændre i produktionen.

Forordningen om offentlig kontrol

Fødevareloven, §§ 52-54a

3.7. Fødevarevirksomhed i privat bolig – under bagatelgrænsen

Køkkener og andre dele af private boliger kan i nogle tilfælde betragtes som fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen, f.eks. ved:

- Salg eller donation af mindre mængder mad via digitale platforme, som f.eks. apps eller hjemmesider.
- Salg af hjemmelavet marmelade og saft fra vejboeder.
- Forældres fremstilling og bidrag af mad til madordningen i f.eks. børneinstitution med f.eks. hjemmebakket brød, kager eller hjemmelavet marmelade.
- Forældres fremstilling og levering af boller osv. til børnene i 6. klasse, som sælger dem videre for at samle ind til et lejrskoleophold.
- Fremstilling af mad til lejlighedsvis arrangementer, f.eks. festivaler, høstmarkeder, fernisering i galleri og lignende.
- Opbevaring af kosttilskud i skab i soveværelset, i bryggerset eller i garagen.

Se også afsnit:

15.3 Fødevarevirksomhed i privat bolig – registrering

16.6 Fødevarevirksomhed i privat bolig – autorisation eller registrering

17.14 Fødevarevirksomhed i privat bolig – autorisation eller registrering

4. Privatsfære

Privatsfære er fødevareaktiviteter til brug i egen private husholdning og fødevareaktiviteter, der kan sidestilles med privat husholdning.

Se mere:

4.1 Hvornår er det privatsfære

4.2 Privates ansvar for mad, der serveres i privatsfæren

4.3 Privates ansvar for mad, der leveres til fødevarevirksomheder

4.1. Hvornår er det privatsfære

Privatsfæren omfatter den opbevaring og behandling af fødevarer, der finder sted i hjemmet til brug i egen husholdning og fødevareaktiviteter, der kan sidestilles med privat husholdning.

Hvis en person eller familie selv avler eller dyrker fødevarer til eget forbrug eller forærer fødevarer bort i beskeden målestok til familie, venner og bekendte, er det også privatsfære.

Privatsfære dækker også madlavning og servering af mad for andre personer end egen husholdning og i nogle tilfælde madlavning eller servering af mad andre steder end i hjemmet.

Håndteringen af fødevarer eller typen af mad er ikke afgørende for, om et arrangement hører til privatsfæren eller ej. Det er også underordnet, hvor maden stammer fra, f.eks. om den er tilberedt i et køkken i en bolig, i lejede lokaler eller i et institutionskøkken. Det er ikke afgørende, om der er offentlig adgang til et arrangement, eller om arrangementet holdes for en lukket kreds.

Kendetegn for arrangementer i privatsfæren er f.eks.:

- Deltageren regner naturligt med, at maden bliver fremstillet i privat regi.
- Deltageren har valgfrihed i forhold til at spise maden. Det er ikke en madordning.
- Maden er ikke hovedaktiviteten.
- Fødevareaktiviteten har normalt ikke kommerciel karakter.

Se afsnit:

3.2 Hvilke regler gælder i privatsfæren

5 Eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren

4.2. Privates ansvar for mad, der serveres i privatsfæren

Når en privatperson serverer mad for andre i privatsfæren, er man som privatperson selv ansvarlig, hvis gæsterne bliver syge af maden.

4.3. Privates ansvar for mad, der leveres til fødevarevirksomheder

Når forældre bidrager med mad til madordninger i børnenes institution, er det forældrenes ansvar, at den medbragte mad ikke gør børnene syge.

Personalet i institutionens køkken er samtidigt ansvarligt for ikke at modtage mad, som åbenlyst ikke er i orden. F.eks. bør personalet ikke modtage mad, som burde være afkølet og opbevaret på køl, men som ikke er afkølet ved modtagelsen, ligesom de ikke bør modtage mad, som burde være holdt varm, men som ikke er varm ved modtagelsen.

Hvis maden opbevares i institutionen i nogen tid før servering, er personalet ansvarlig for at opbevare maden korrekt, f.eks. på køl eller varmholdt.

I enkelte tilfælde kan private dog også levere til andre detailvirksomheder eller engrosvirksomheder. Både ved forældres bidrag til madordninger og ved privates levering til andre fødevarevirksomheder anses sporbarhed at være opfyldt ved identifikation af forældre/private. Den private har ansvar for, at maden ikke er uegnet til at spise, f.eks. at den har været opbevaret på en måde, så den ikke er forurennet, og at den har været opbevaret ved en passende temperatur. Den fødevarevirksomhed, der modtager varen, er samtidig ansvarlig for ikke at modtage fødevarer, der åbenlyst ikke er i orden. Ved vurdering af, om en virksomhed kan modtage fødevarer fra en person, der ikke er registreret som fødevarevirksomhed, skal bl.a. indgå, om fødevaren er indpakket i ubrudt indpakning, at den ikke er letfordærvelig og at den vurderes til ikke at være forurennet. Det kan f.eks. være i følgende tilfælde:

- En vinsamler ønsker at afsætte vine fra sin samling, enten via et auktionshus eller til en registreret vinhandler. Flaskerne kan være støvede, så længe det vurderes, at vinen ikke er forurennet.
- En forbruger har købt vand, øl, vin, chips osv. i en detailvirksomhed til en fest, f.eks. bryllup, konfirmation eller nytårsfest. Forbrugeren ønsker at levere ubrugte varer retur til detailvirksomheden. Detailvirksomheden kan efterfølgende afsætte de returnerede produkter som normalt, når virksomheden vurderer, at varerne er i orden.

Det bemærkes, at det normalt ikke vil være i orden for en detailvirksomhed at tage f.eks. pakker med kød tilbage fra en forbruger og efterfølgende afsætte den returnerede vare. Detailvirksomheden kan tage varen retur af velvilje over for forbrugeren, men varen kan normalt ikke efterfølgende afsættes.

Se mere:

7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen

8.3 Hvor må en registreret fødevarevirksomhed modtage varer fra

5. Eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren

Der er en række eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren.

Se mere om fødevareaktiviteter i privatsfæren:

5.1 Privat husholdning i hjemmet – privatsfære

5.2 Andre fødevareaktiviteter i hjemmet – privatsfære

5.3 Dagplejere i eget hjem – privatsfære eller fødevarevirksomhed

5.4 Private fødevareaktiviteter i andre lokaler end hjemmet – privatsfære

5.5 Fællesspisning i institutioner og foreninger – privatsfære

5.6 Undervisning i madlavning – privatsfære

5.1. Privat husholdning i hjemmet – privatsfære

Privatsfæren omfatter forskellige former for almindelig privat husholdning, f.eks.:

- Husholdninger i private hjem, hvor der laves mad til hjemmets beboere og gæster. F.eks. familier, herunder plejefamilier, men også større enheder som kollektiver, bofællesskaber og kollegier, hvor beboerne på skift laver mad til hinanden.
- Køkkener i fængsler, hvor de indsatte selv køber ind og laver mad.
- Hvis en almindelig familie selv avler eller dyrker fødevarer til eget forbrug eller forærer fødevarerne bort i beskeden målestok til familie, venner og bekendte.
- Når familie og venner hjælper hinanden og f.eks. indbyrdes aftaler at hjælpe med madlavning til en fest.

- Når private benytter en kokekone eller kok til at komme i de privates eget hjem for at lave mad, uanset om det er til en privat fest eller blot til daglig bespisning, og al tilberedning foregår her. Kokekonen eller kokken kan eventuelt stå for indkøbene, når det foregår i umiddelbar tilknytning til arrangementet. Der er ingen grænser for, hvor mange gange en kokekone eller kok må lave mad i privatsfæren.
- Når man inviterer en mindre gruppe fremmede hjem for at spise i fællesskab og nyde socialt samvær over maden. Det kan typisk foregå som led i kulturel udveksling, f.eks. via Facebook grupper. Der kan være en vis betaling for maden, men det må ikke få karakter af egentlig restaurationsvirksomhed.

Det er fødevarevirksomhed og hører ikke til privatsfæren, hvis en kokekone eller en kok laver maden i sit private køkken eller opbevarer de indkøbte varer i sit hjem. Det afhænger af aktiviteternes omfang, om denne virksomhed er under eller over bagatelgrænsen og skal registreres.

Når f.eks. en kommunal udbringningsordning leverer mad til en beboers privatadresse, er fremstilling og transport omfattet af fødevarelovgivningen. Efter leveringen hører maden til privatsfæren.

Madlavning i institutioner som plejehjem, leve-bomiljøer, andre døgninstitutioner og børneinstitutioner er normalt fødevarevirksomhed. F.eks. hvis beboerne er på midlertidigt eller længerevarende ophold i institutionen på grund af betydelig evt. varig nedsat fysisk eller psykisk funktionsevne eller særlige sociale problemer, så beboerne ikke kan klare sig uden støtte, men har behov for omfattende hjælp til almindelige, daglige funktioner, for pleje og/eller behandling i kortere eller længere perioder.

Men visse typer bo- eller væresteder hører til privatsfæren. Det er typisk institutioner med ret velfungerende beboere, som blot skal have pædagogisk støtte i at varetage deres egen husholdning.

Eksempler på almindelig privat husholdning i privatsfæren:

- Institutioner, skoler eller terapikøkkener med bo-træning for unge, der er på vej ud i samfundet, men stadig har brug for overvågning. Der er flere unge om et køkken, og der er tilknyttet pædagoger.
- Unge med lette funktionsforstyrrelser har hver deres lille ungdomsbolig og kan vælge at deltage i spisning i fælles lejlighed. Typisk har personer et beskyttet job med en ugentlig fridag, hvor de på denne dag med støtte fra en pædagog på skift laver aftensmad til de øvrige i køkkenet i den fælles lejlighed.
- En kokekone laver mad til et guldbryllup hjemme hos guldbrudeparret.
- Et familiemedlem laver mad derhjemme, og en i vennekredsen bager kage derhjemme, som medbringes til en beboer på et plejehjem. Plejhjemsbeboeren inviterer sine to naboer til at deltage i spisningen.
- En plejefamilie tilbyder bolig og pleje for et mindre antal børn i sit private hjem.

5.2. Andre fødevareaktiviteter i hjemmet – privatsfære

Ud over den almindelige madlavning til familien kan der være andre aktiviteter i hjemmet, hvor mad og drikke overdrages til andre, men stadig inden for privatsfæren. Det kan f.eks. være:

- Bed & Breakfast.
- Bondegårdsferie.
- Pensionater.

- Kursusaktivitet og idrætslejligheder, f.eks. ridelejligheder.
- Offentlige møder i private hjem.

Når man vurderer, om en aktivitet hører til privatsfæren, skal man især lægge vægt på, om aktiviteten har karakter af privat husholdning eller af et privat arrangement, og om deltagerne ud fra omstændighederne naturligt regner med, at madlavningen foregår privat.

Man bør også vurdere, om der er etableret særlige bygninger eller særlige køkkener og spisefaciliteter, så aktiviteterne får en mere erhvervsmæssig karakter. Maden skal som udgangspunkt laves i familiens køkken, for at aktiviteterne hører til privatsfæren.

Maden bør kun indgå som en del af arrangementet, f.eks. i forbindelse med dagpleje, kursusaktivitet eller pensionat. Hvis der alene er tale om madlavning og servering for gæster, er det en restaurant og dermed en fødevarevirksomhed.

Mere specifikke eksempler på aktiviteter i privatsfæren:

- Bed & Breakfast med fire dobbeltværelser og en lejlighed til seks personer. Der tilberedes morgenmad hver dag samt varm mad lørdag aften i familiens køkken.
- Bondegårdsferie på en landejendom med fire værelser og en lejlighed, i alt 12 sengepladser. Der tilbydes fuld forplejning, og maden fremstilles i familiens køkken.
- Der afholdes bibeltimer i private hjem. Bibeltimerne annonceres i lokalavisen, og arrangementet indeholder et traktament.
- En konkurrencerytter afholder kursus i dressur på sin landejendom for 14 deltagere med fuld forplejning og overnatning på ejendommen.

Eksempler på fødevareaktiviteter, som ikke hører til privatsfæren:

- Aktiviteter som Bed & Breakfast, bondegårdsferie, pensionat og kursusaktiviteter kan være så omfattende, at der bliver tale om hotel- og restaurationsvirksomhed. Det skal vurderes, om arrangementet har karakter af privat husholdning, og antallet af gæster eller deltagere har en betydning. Hvis antallet overstiger ca. 12 personer, kan det normalt ikke betragtes som privatsfære.
- Hvis aktiviteterne foregår et andet sted end i arrangørens eget hjem, kan det normalt heller ikke betragtes som privatsfære, men får karakter af hotel- eller restaurantvirksomhed. Det hører f.eks. ikke til privatsfæren, hvis man driver Bed & Breakfast i tre forskellige huse, og ejeren selv bor et andet sted.

5.3. Dagplejere i eget hjem – privatsfære eller fødevarevirksomhed

Privat dagpleje udøves i flere forskellige former, som ikke altid hører til privatsfæren. Når det ikke er privatsfære, er det fødevarevirksomhed over eller under bagatelgrænsen.

Eksempler på organisering af privat dagpleje i forhold til fødevarelovgivningen og privatsfære eller ej:

Dagpleje, som er privatsfære:

- Én dagplejer passer op til og med fem børn i det hjem, hvor dagplejeren har bopælsadresse.

- To dagplejere passer op til og med ti børn i det hjem, hvor mindst den ene dagplejer har bopælsadresse.

Dagpleje, som ikke er privatsfære:

- Én dagplejer passer op til og med fem børn, eller flere dagplejere passer flere børn. Men det foregår ikke i et hjem, hvor mindst den ene dagplejer har bopælsadresse.
- To eller flere dagplejere passer flere end ti børn, uanset om det foregår i et hjem, hvor mindst den ene dagplejer har bopælsadresse.

Hvis dagplejen ikke kan betragtes som privatsfære, skal det vurderes, om der er tale om fødevarevirksomhed under eller over bagatelgrænsen.

Se afsnit:

6 Bagatelgrænse for fødevarevirksomhed – ingen registrering

7 Specifikke tillælde med fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

5.4. Private fødevareaktiviteter i andre lokaler end hjemmet – privatsfære

Nogle private arrangementer bliver f.eks. af praktiske grunde flyttet til andre lokaler end hjemmet, men hører stadig til privatsfæren. Det kan f.eks. være:

- Private fester i forsamlingshuse.
- Receptioner på arbejdspladsen.
- Middag på arbejdspladsen for samarbejdspartnere.

En del frokostordninger på arbejdspladser hører til privatsfæren, f.eks. en gruppe kolleger, som skiftes til at indkøbe og måske også tilberede frokost til hinanden. Hvis det derimod er virksomheden, der står for frokostordningen og tilbyder den til sine ansatte, hører aktiviteten ikke til privatsfæren, men er fødevarevirksomhed.

Eksempler på aktiviteter i privatsfæren:

- Et lille håndværkerfirma inviterer sine kunder på middag i virksomhedens lokaler. Maden tilvirkes i virksomhedens ikke registrerede køkken.
- Et ægtepar holder guldbryllup i det lokale forsamlingshus og har hyret en kok, der kommer og laver mad i forsamlingshusets køkken.
- Medarbejderne på en arbejdsplads har på eget initiativ arrangeret en frokostordning, hvor otte personer på skift tilbereder frokost i afdelingens tekøkken til hinanden.
- En medarbejder i et firma holder 25-års jubilæum for kolleger, familie og venner. Firmaet giver diverse drikkevarer, og medarbejderen har selv sørget for at tilberede sandwich og bagt kager derhjemme.

5.5. Fællesspisning i institutioner og foreninger – privatsfære

Ved mange arrangementer er der tradition for, at deltagere laver mad til fælles spisning – til sig selv og andre. Ofte er maden lavet hjemme. Det kan være arrangementer i skole og børneinstitutioner, i foreninger og i religiøs sammenhæng. Det er arrangementer, som er en naturlig del af hjemmets aktiviteter, og som pga. traditionen i skole-, børnepasnings-, religiøse- og foreningsliv opfattes som private.

Eksempler på sådanne arrangementer inden for privatsfæren er:

- Sammenkomster i religiøs sammenhæng, f.eks. kirkekafe med kage eller fællesspisning.
- Arrangementer i skolen, børneinstitutionen eller plejehjemmet. Det kan også være et bidrag af kage eller mad til f.eks. børnehavestuen, men det må ikke erstatte en fast madordning.
- Arrangementer i foreninger, f.eks. sportsklubber, spejdere og bankoklubber.

Foreninger, hvor hovedformålet er at skabe socialt samvær for medlemmerne, og hvor der serveres mad for foreningens medlemmer, anses normalt også for privatsfære. Det gælder også selvom medlemmerne betaler for fødevarerne, og hvis der f.eks. er faste åbningstider i foreningen. Hvis foreningen ofte serverer mad for andre end foreningens medlemmer, er det ikke længere privatsfære men fødevarevirksomhed.

De arrangementer i religiøs sammenhæng, der regnes til privatsfæren, er typisk sammenkomster for menigheden ved gudstjenester eller andre menighedsarrangementer. Det gælder, både når deltagerne tager mad med hjemmefra, og når maden laves på stedet i menighedens lokaler.

I andre tilfælde fungerer menighedslokalerne nærmest som et forsamlingshus, som private kan benytte til forskellige arrangementer, f.eks. sammenkomster efter begravelser, hvor man selv sørger for en kok eller andre personer til at stå for maden. Det hører til privatsfæren på linje med forsamlingshuse.

Mere specifikke eksempler på aktiviteter i institutioner og foreninger under privatsfæren:

- Sammenkomster i religiøs sammenhæng, f.eks. kirkekafe med kage eller fællesspisning efter gudstjenesten ("spaghettigudstjeneste"). Kagerne laves i private køkkener af menighedsrådets medlemmer, men maden laves i køkkenet, der hører til kirken.
- Årlig sommerafslutning på en skole. Elever, forældre, søskende og bedsteforældre inviteres til grillaften på skolen. Man medbringer selv det kød, man ønsker at grille. Skolen er vært med varme kul og flutes, salatbar og kaffe. Flutes og salatbar laves af elever og lærer i hjemkundskabslokalerne.
- Fællesspisning på en folkeskole. Alle medbringer en ret til fællesbordet.
- En loge med et ugentligt møde for broderlogen og hver 14. dag for søsterlogen. Sæsonen er fra september til maj. Der serveres et let måltid. Typisk anrettes sild og karrysalat i skåle. Lun ret kommer fra ekstern leverandør, f.eks. skinke med flødekartofler. Der er ikke ansat køkkenpersonale, men en af søstrene står for anretning og opvask i logens køkken.
- Fællesspisning i fælleslokale i en kolonihaveforening. Fællesspisningen annonceres med opslag ved fælles hus eller på foreningens hjemmeside eller facebookgruppe. Ingen tilmelding. Man møder bare op. Man er også velkommen, selvom man ikke er medlem. Man medbringer mad hjemmefra til fælles buffet.
- Fællesspisning i vejlavet. Fællesspisningen annonceres f.eks. på foreningens hjemmeside eller facebookgruppe.

- En kommune afholder et æblemostarrangement, hvor borgerne kan møde op og moste juice fra egne æbler.
- En forening i en mindre by holder i forbindelse med foreningens øvrige aktiviteter fællesspisning for deltagerne hver onsdag. Maden laves af frivillige i det tilknyttede, ikke registrerede køkken.
- Forældre til børn på en børnehavestue skiftes til at medbringe hjemmebagte boller til spisning om eftermiddagen og som supplement til madordningen. Bollerne kan afleveres i forvejen og fryses ned i børnehaven.
- Forældre bager fastelavnsboller, som børnene medbringer til en fælles fastelavnsfest på skolen for alle elever og lærere.
- Sommer-spejderlejr i lejet hytte med 35 deltagere i en uge. Frivillige ”tanter” indkøber mad til ugen og laver morgenmad, frokost, eftermiddags- og aftensmad. Alle fødevareaktiviteter foregår i hyttens køkken. Forældre bidrager med kager og boller, som er lavet i hjemmene.
- En idrætssklub har vedtaget at sælge sodavand og hjemmelavede toast til deltagere og tilskuere i forbindelse med træningsaftenerne, til hjemmekampe og stævner arrangeret af klubben selv.
- En picnic eller et sammenskudsgilde, arrangeret af beboerne på et værested, hvor de medbringer maden eller hver betaler et beløb til dækning af de udgifter, der er ved afholdelsen af arrangementet. Arrangementet afholdes i tilknytning til eller i værestedets lokaler. Værestedets køkken vil ofte være registreret som fødevarevirksomhed.

Eksempler på aktiviteter, der ikke hører under privatsfæren:

- En del menigheder råder over menighedshuse eller sognegårde, hvor køkkenet har egentligt restaurationspræg, ofte med fast tilknyttet personale. Private kan booke lokaler og bestille køkkenet til at lave mad til arrangementer.
- Når foreninger og klubber afholder arrangementer, som ikke er i umiddelbar tilknytning til foreningens/klubbens anlæg eller lokaler, men f.eks. på byens torv, er det fødevarevirksomhed. Hvis det er lejlighedsvis arrangementer eller ubetydelige fødevareaktiviteter er det under bagatelgrænsen.

Se eksempler på foreningsaktiviteter uden for foreningens lokaler, som ikke er privatsfære, men virksomhed under bagatelgrænsen, i afsnit:

7.1 Lejlighedsvis arrangementer – under bagatelgrænsen. Eksemplet om cykelklubben, der serverer kyllingesalat til et cykelløb.

7.2 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen. Eksemplet om spejdere, der bager snobrød og pandekager i en hvervekampagne.

5.6. Undervisning i madlavning – privatsfære

Madlavning i undervisningssammenhæng, inkl. madlavning i pædagogisk eller terapeutisk sammenhæng, hører til privatsfæren.

Madlavning i skolekøkkener, hvor eleverne laver mad til sig selv, sidestilles med madlavning i private husholdninger og hører til privatsfæren. Formålet med undervisning i hjemkundskab er bl.a. at lære

eleverne at lave mad til en privat husholdning. Skolekøkkener er normalt indrettet næsten som en privat husholdning, og typisk tilbereder eleverne mad i portioner, der svarer til en privat husholdning. Det må ikke træde i stedet for en madordning.

Hvis en skole ønsker at bruge skolekøkkenet som en fødevarevirksomhed i bestemte tidsrum, er køkkenet omfattet af fødevarelovgivningen i de tidsrum, enten som fødevarevirksomhed over eller under bagatelgrænsen.

Undervisning i madlavning i andre sammenhænge, f.eks. på aftenskole, hører også til privatsfæren. Det gælder også madlavning i pædagogisk øjemed i børneinstitutioner.

Køkkener i fødevarevirksomheder, f.eks. restauranter eller institutioner, bruges nogle gange til private arrangementer. Det kan f.eks. være undervisningsevents med en kok. Hvis en virksomhed begynder at afholde private arrangementer i virksomhedens lokaler eller i umiddelbar tilknytning til lokalerne, skal det være registreret som en væsentlig ændring af virksomhedens aktiviteter. Arrangementerne kan foregå samtidigt med virksomhedens normale aktiviteter. Virksomheden har ansvaret for, at arrangementerne ikke forringer hygiejnen i virksomheden.

Mere specifikke eksempler, hvor undervisning i madlavning er privatsfære:

- Et restaurantkøkken bruges jævnligt til private arrangementer, hvor firmaer eller private selskaber køber sig til en oplevelse. Deltagerne går i restaurantens køkken og tilbereder forskellige retter sammen med restaurantens kokke. Arrangementet afsluttes med middag og vine for deltagerne. Fødevarevirksomheden er registreret til denne type aktiviteter, så de private arrangementer kan afholdes i virksomheden. Det er kun selve arrangementerne, der hører til privatsfæren.
- Et naturvejledningsarrangement, hvor deltagerne selv deltager i at indsamle, håndtere, tilberede og spise de indsamlede svampe.
- Et naturvejledningsarrangement, hvor deltagerne selv deltager i at indsamle, håndtere, tilberede og spise de indsamlede østers.
- En aftenskoleorganisation afholder kurser én gang ugentligt med ”Finere madlavning for mænd”. Maden tilberedes og spises af kursUSDeltagerne.
- En børnehave inddrager børnene i madlavningen ved at lade dem skrælle og rengøre grønsager i et udekøkken. Køkkenet, hvor selve madlavningen foregår, er registreret af Fødevarestyrelsen.
- En butik afholder kurser med f.eks. kagepyntning, hvor deltagerne får den færdigt pyntede kage med hjem. Butikken er registreret hos Fødevarestyrelsen, men kursusaktiviteten er privatsfære.
- En kokkeskole for amatører, hvor kurset typisk varer et par timer eller op til en uge. Maden tilberedes og spises af deltagerne eller af deltagernes venner eller familier, der er inviteret til lejligheden. Kursus og spisning er privatsfære. Hvis der i forbindelse med kurset er salg til kursisterne af f.eks. melblandinger, er dette salg fødevarevirksomhed over eller under bagatelgrænsen.

6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomhed – ingen registrering

Fødevarevirksomheder, hvis aktiviteter ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation, er fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen og skal ikke registreres.

Der er en række kriterier for, om en fødevarevirksomhed er under bagatelgrænsen.

Se mere om bagatelgrænsen:

6.1 Hvornår er det fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

6.2 Hvilke virksomheder kan være under bagatelgrænsen

6.1. Hvornår er det fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

Virksomhedens fødevareaktiviteter har betydning for, om virksomheden ligger over eller under bagatelgrænsen.

Fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen kan være kendetegnet ved f.eks.:

- Markedsføring af fødevarer er ikke den primære aktivitet.
- Der er tale om fødevareaktivitet, som er begrænset i enten hyppighed eller omfang.
- Aktiviteterne erstatter ikke eksisterende lovpligtige eller faste madordninger.
- Modtagerne vil naturligt gå ud fra, at tilberedningen kan være sket i et ikke-registreret køkken, herunder et køkken i en bolig.
- Aktiviteten foregår ikke kontinuerligt, men lejlighedsvist.

Det kan bl.a. indgå i vurderingen af, om en fødevareaktivitet har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation, hvordan og i hvilket omfang der bliver annonceret for fødevareaktiviteterne. F.eks. kan reklamer i dagblade, på internettet eller på egen hjemmeside medføre, at fødevareaktiviteterne ikke hører under bagatelgrænsen. Hvis det fremgår af reklamerne eller af det faktiske salg, at fødevareaktiviteten er begrænset i tid eller omfang, kan der stadig være tale om fødevareaktivitet under bagatelgrænsen.

Se mere i afsnit:

3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

3.4 Hvem kan virksomheder under bagatelgrænsen afsætte varer til

3.5 Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder

7 Specifikke tilfælde med fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 3, og § 10, stk. 1

6.2. Hvilke virksomheder kan være under bagatelgrænsen

Følgende typer af virksomhed kan være under bagatelgrænsen:

- Primærproducenter, der indsamler svampe, alger (tang), snegle og lignende i naturen.
- Primærproducenter, der har nogle få frugttræer og -buske, dyrker mindre mængder af grønt osv.
- Detailvirksomheder, der leverer fødevarer direkte til endelige forbrugere.

Følgende typer af virksomhed kan ikke være under bagatelgrænsen:

- Primærproducenters levering af visse animalske fødevarer direkte til endelige forbrugere eller lokale detailvirksomheder.
- Virksomheder efter primærproduktionen, der leverer fødevarer til andre fødevarevirksomheder, medmindre virksomheden leverer bidrag til en madordning i en anden detailvirksomhed.
- Virksomheder, der sælger fødevarer efter reglerne om fødevarer til særlige medicinske formål, modermælkerstatninger eller tilskudsblandinger.
- Detailvirksomheder, der modtager visse animalske fødevarer direkte fra primærproducenten, f.eks. rå mælk, kød af tamfjerkræ, kaniner eller opdrættet fjervildt, levende muslinger m.m., eller æg.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 10, stk. 2 og 3

7. Eksempler på fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

Hovedreglen er, at når fødevareaktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation, er fødevarevirksomheden under bagatelgrænsen og skal ikke registreres.

Der er en række specifikke tilfælde, hvor det generelt er vurderet, at disse fødevareaktiviteter er under bagatelgrænsen. Når en virksomhed opfylder de beskrevne betingelser, er den under bagatelgrænsen og skal ikke registreres.

Se de specifikke tilfælde med fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen:

7.1 Lejlighedsvisse arrangementer – under bagatelgrænsen

7.2 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen

7.3 Fødevarevirksomhed – hyppigt, men i mindre mængder – under bagatelgrænsen

7.4 Institutioner med begrænset behandling af fødevarer – under bagatelgrænsen

7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen

7.6 Modtagekøkkener, der modtager f.eks. færdig frokost – under bagatelgrænsen

7.7 Fødevarevirksomhed med produkter med særlige ernæringsmæssige sammensætninger – over eller under bagatelgrænsen.

7.1. Lejlighedsvisse arrangementer – under bagatelgrænsen

Arrangementer, som finder sted op til ca. 10 gange om året, og som samlet ikke varer mere end op til ca. 30 dage i løbet af et år, er fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen. De ca. 30 dage kan afholdes i en samlet periode, og så kan man kun afholde ét arrangement.

Hvis en landmand sælger kød fra op til ca. 10 af sine dyr, som er slagtet i autoriseret stationært eller mobilt slagteri, er det detailvirksomhed og anses for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen.

Hvis man annoncerer salg af fødevarer via f.eks. dagblade, internettet, Facebook og lign., kan salget godt være under bagatelgrænsen, selvom annoncen er synlig i længere perioder. Det skal konkret vurderes, hvilket omfang selve salget har.

Til lejlighedsvisse arrangementer er der ingen begrænsninger i, hvilke fødevarer der kan håndteres eller behandles, når bare der er egnede faciliteter, og de generelle krav i fødevarelovgivningen overholdes.

En fødevarevirksomhed kan afholde lejlighedsvisse arrangementer i sine lokaler eller i umiddelbar tilknytning til lokalerne. Hvis aktiviteterne i det lejlighedsvisse arrangement ikke er en naturlig del af virksomhedens normale aktiviteter, skal de registreres som en væsentlig ændring af virksomhedens aktiviteter. Hvis virksomheden afholder lejlighedsvisse arrangementer et andet sted end i sine lokaler, f.eks. på en festivalplads, er det ikke en væsentlig ændring i virksomhedens aktiviteter og skal ikke registreres.

Specifikke eksempler på aktiviteter, der anses for at være lejlighedsvisse arrangementer og derfor under bagatelgrænsen:

- Madboder på en festival kan f.eks. have fødevareaktiviteter en til tre gange om året med en varighed på op til ca. 10 dage pr. gang
- En person sælger hjemmelavet solbærmarmelade og hjemmebagte muffins og julesmåkager på en stand på en todages julemesse arrangeret på bytorvet af den lokale handelsstandsafdeling.
- Et 1. maj arrangement arrangeret af den lokale partiforening varer fire dage. Foreningen har eget øltelt og spisetelt på pladsen, ligesom andre organisationer har salg af fødevarer.
- En musical på et lokalt amatørteater. Det drejer sig om ca. 18 forestillinger, fordelt på seks dage. Frivillige fremstiller sandwich og muffins, som sælges ved forestillingerne.
- En hjælpeorganisation bager og serverer pandekager på torvet i en weekend.
- En rideskole tilbyder ridelejr én uge om året for ca. 20 børn. Der tilbydes fuld forplejning til børnene.
- Reception i anledning af ny fødevarevirksomhed: Hele lokalområdet er inviteret i avisen. Der forventes at deltage et par hundrede gæster. Maden består af virksomhedens vareudvalg samt tilbehør i form af forskellige kolde dip, f.eks. humus og tzatziki. En medarbejder vil hjemme i sit eget private køkken tilvirke de forskellige dip til arrangementet.
- Et lokalt, kommunalt museum arrangerer middelalderfestival i en uge. Festivalen annonceres lokalt. Museet har to boder med frivillige, mens andre lokale foreninger driver to andre boder. Fra museets bod sælges tærter bagt i museets lille køkken, som ikke er registreret.
- Et sommerspil (teater) opføres hvert år i 14 dage. Her kan købes kaffe/te og kolde drikke samt kage, popcorn, is m.m. (kioskvarer). Der kan bestilles skovtursmenu fra den lokale café (grønsagstærte med bønner og løg, rebildsalat og frikadelle, mexicansk svinefilet og blandet salat med blommer og hvedekerner, ostebidder med abrikos, brownies, brød og smør).
- En cykelklub afholder et cykelløb for både klubmedlemmer og folk udefra. Frivillige i klubben laver kyllingesalat derhjemme og sælger til deltagerne, deres familier og tilskuere.
- En kogekone tilbereder mad i sit private køkken til konfirmationer op til ca. 10 gange på et år. Opvarmning og anretning finder sted i kundens køkken.

- En kok laver mad til sølvbryllup, bryllup, runde fødselsdage og lignende op til ca. 10 gange om året og står for indkøb og opbevaring i sit eget køkken, men tilbereder al maden i sølvbrudeparrets køkken.
- En landmand sælger kød fra egne dyr, der leveres direkte fra slagteriet til forbrugeren, f.eks. af tre lam og fem kalve på et år.
- En person brygger øl i sin private bolig og annoncerer på Facebook. Opslaget ligger hele året, men der er kun salg til forbrugere eller fødevarevirksomheder i få dage ad gangen, ca. hver tredje måned, når et bryg er klar.

Eksempler på virksomhed, der ikke er lejlighedsvis arrangementer og derfor over bagatelgrænsen:

- Arrangementer én gang om ugen hele året skønnes ikke at være virksomhed under bagatelgrænsen.
- En landmand sælger kød, der leveres direkte fra slagteriet til forbrugeren, af 10 lam og otte kalve på et år.
- En person leverer kager til mærkedage, f.eks. bryllup, babyshower, fødselsdage osv. 13 gange om året.

7.2. Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen

Nogle typer af fødevarevirksomheder hører under bagatelgrænsen, fordi virksomhedens fødevareaktiviteter er ubetydelige i forhold til virksomhedens øvrige aktiviteter.

Omsætningen af fødevarer i forhold til virksomhedens omsætning i øvrigt indgår i vurderingen af, om en fødevareaktivitet er ubetydelig og hører under bagatelgrænsen:

- Hvis virksomhedens omsætning af fødevarer udgør op til ca. 50 % af virksomhedens totale omsætning, vil det typisk blive vurderet som værende under bagatelgrænsen, da fødevareomsætningen anses for ubetydelig i forhold til virksomhedens øvrige aktiviteter.
- Hvis omsætningen af fødevarer udgør op til ca. 50.000 kr. uden moms per år, anses det typisk for at være ubetydelig fødevarevirksomhed.

Begge ovennævnte kriterier (50 % og 50.000 kr.) indgår i vurderingen. Det vil således ikke som udgangspunkt være muligt for en fødevarevirksomhed, som har en omsætning af fødevarer på over 50 % af den totale omsætning at blive vurderet som hørende under bagatelgrænsen, selv om omsætningen er under 50.000 kr. årligt uden moms.

Der er ingen begrænsninger i, hvilke fødevarer der kan håndteres eller behandles, når bare der er egnede faciliteter, og de generelle krav i fødevarelovgivningen overholdes.

Ubetydelig fødevareaktivitet kan foregå på forskellig måde, f.eks. fra fysiske butikker, ved home-parties og ved internetsalg. Hvis det foregår fra fysiske butikker, skal markedsføringen af fødevarer ske fra samme butik som markedsføringen af de øvrige varer, der måles i forhold til. Der kan f.eks. serveres kaffe og kage fra borde og stole i selve butikken, fra et baglokale eller på fortovet uden for butikken. Der kan være flere indgange til en butik, men det skal være tydeligt, at der er tale om én butik.

Eksempler på ubetydelig fødevareaktivitet under bagatelgrænsen:

- Frisørens servering af kaffe og te, fordi serveringen af fødevarer er en ubetydelig aktivitet i forhold til virksomhedens andre aktiviteter.
- Sportsforretningers salg af sportsdrikke i form af specielle læskedrikke med tilsatte vitaminer, mineraler eller andre stoffer med ernæringsmæssig eller fysiologisk virkning, fordi salget og omsætningen af disse er en ubetydelig aktivitet i forhold til virksomhedens salg af tøj og udstyr til sport.
- Salg af kosttilskud kan i nogle tilfælde høre under bagatelgrænsen, hvis salget af kosttilskud er ubetydeligt i forhold til andre varer, der sælges. F.eks. ved homeparties, hvor der sælges kosttilskud ved siden af et større salg af f.eks. rengøringsartikler eller kosmetik.
- Blomsterhandlers salg af f.eks. vin sammen med blomster i en gavekurv.
- Net- og spillecaféers, idrætsforeningers, byggemarkeders og legetøjsbutikkers salg af slik, is og sodavand.
- Tøjforretning eller genbrugsbutik, der sætter et bord og nogle stole op i et baglokale eller på fortovet uden for butikken, hvor der serveres kaffe og te og måske en kage.
- Kommunalt værested i socialpsykiatrien. Åbent én gang ugentligt. Der serveres kaffe og te og en gang imellem en småkage.
- Skoleboder, der kun sælger f.eks. drikkevarer, frisk frugt, slik og chokolade, færdigbagt brød og tørkager eller udleverer mælk til børnene. Salget må ikke have karakter af detailforretning.
- Transportvirksomheder, hvis hovedopgave ikke er transport af varer, kan høre under bagatelgrænsen, f.eks. et taxaselskab, som undtagelsesvis kører mad ud til pensionister.
- Vejeboder med salg af hjemmelavet syltetøj og marmelade eller saft fremstillet af frugt fra egen have.
- Politikere, der deler noget spiseligt eller drikkeligt ud på togstationen som led i en valgkampagne, f.eks. hjemmebagte boller.
- Spejderkorps, der bager snobrød eller pandekager over bål på byens torv, samtidigt med almindelige spejderaktiviteter, f.eks. som led i en hvervekampagne eller evt. bare som sommeraktivitet. Det kan dog også være et lejlighedsvist arrangement.
- Salg af fødevarer, hvor samme type fødevarer har indgået som element i undervisningen. F.eks. salg af melblandinger ved siden af kursus i brødbagning eller salg af mel fra fremvisning af mølleri

7.3. Fødevarevirksomhed – hyppigt, men i mindre mængder – under bagatelgrænsen

Hvis man hyppigt sælger eller donerer fødevarer i mindre mængder, anses det for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen.

F.eks. ved salg af overskudsmad én gang om ugen, men i små mængder, f.eks. 4-5 portioner ad gangen. En portion kan være alt fra en enkelt portion til f.eks. en tre-retters menu eller en kage eller et brød. Maden vil typisk blive markedsført via digitale platforme, f.eks. via en app, ved opslag på Facebook eller andre digitale platforme, og maden er typisk tilberedt i det private køkken. Det kan f.eks. være salg eller donation af overskudsmad, men det kan også være salg af en ret, man gerne vil afprøve.

Et brød eller en kage kan ofte opdeles i flere end 4-5 portioner. F.eks. kan et brød, som skæres i 10-12 skiver, eller en kage, som skæres i 6-8 portioner, stadig vurderes som mindre mængder. Men en lagkage beregnet til 10 eller flere personer vil normalt ikke kunne vurderes som mindre mængder.

Det vil ikke være muligt at ”opspare” 4-5 portioner pr. uge og så levere 8-10 portioner hver anden uge. Hvis man ønsker at levere større mængder af fødevarer ad gangen, kan man måske være omfattet af bagatelgrænsen for lejlighedsvis arrangementer.

7.4. Institutioner med begrænset behandling af fødevarer – under bagatelgrænsen

Institutioner, f.eks. børneinstitutioner, som kun serverer frisk frugt og mælkeprodukter og lignende og udleverer drikkevarer til børnenes egne madpakker, hører under bagatelgrænsen. Tilsvarende gælder for andre typer af institutioner, f.eks. ældrecentre og dag- og aktivitetscentre.

Institutioner, der behandler fødevarer uden en egentlig madordning, kan have en begrænset behandling af fødevarer og stadig høre under bagatelgrænsen. F.eks. kan en børneinstitution dagligt servere morgenmad og eftermiddagsmad, bage og foretage anden begrænset madlavning, f.eks. fremstille pandekager, grønsagssupper og risengrød. Serveringen må ikke erstatte en madordning med daglig eller jævnlig tilberedning af frokost eller middag, men serveringen kan supplere madordningen.

Eksempler på begrænset behandling af fødevarer – under bagatelgrænsen:

- En børneinstitution får mad til frokost fra eksternt leverandør. Om morgenen laver personalet havregrød til de børn, der møder tidligt op i institutionen. Om eftermiddagen er der ofte boller, som pædagogerne har bagt sammen med børnene.
- En skolefritidsordning laver eftermiddagsmad, som ugens første fire dage består af frugt og brød, men om fredagen bliver der bagt f.eks. brød, kager eller pandekager. Indimellem bliver der kogt pasta, lavet grønsagssuppe, bagekartofler med fyld, pizzasnegle eller lettere tilberedning af mad med ingredienser som forarbejdede animalske fødevarer, f.eks. skinke eller salami.

Eksempel på fødevarevirksomhed, der ikke er under bagatelgrænsen:

- Børneinstitutioner, der behandler fødevarer som led i en egentlig madordning.

7.5. Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen

Hvis børneinstitutioner eller skoler har en madordning, hvor maden bliver tilberedt i institutionen eller skolen, skal køkkenet være registreret som fødevarevirksomhed.

Det er derimod under bagatelgrænsen, hvis forældre eller børn bidrager med mad til madordningen i børneinstitutionen eller skolen. Maden kan være tilberedt i private køkkener eller eventuelt i skolekøkkenet. Bidragene må dog ikke erstatte en lovpligtig eller en fast madordning, og det skal være kendt for alle, at fødevarerne ikke kommer fra en registreret virksomhed med offentlig kontrol.

Det er vigtigt, at alle ved, hvem der har ansvaret, hvis noget går galt. Når f.eks. forældre bidrager med brød til en madordning for eleverne på hele skolen, vil køkkenet i skolen, hvor maden til madordningen bliver tilberedt, være en registreret virksomhed. Køkkenpersonalet har ansvaret for at overholde fødevarelovgivningen i den registrerede virksomhed. Køkkenpersonalet skal blandt andet vurdere de risici, der kan være ved at modtage mad fra private køkkener.

Forældrene, der bidrager til madordningen, driver fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen og har ansvaret for at leve op til kravene i fødevareforordningen, f.eks. kravet om, at maden ikke må være farlig. Der vil som udgangspunkt ikke blive ført offentlig kontrol med forældrenes private køkkener. Det kan dog blive nødvendigt ved sygdomsudbrud blandt skolens elever på grund af smitte fra fødevarer.

Eksempler, hvor forældre bidrager til en madordning eller skolebod:

- Alle 6. klasserne på en skole får forældre eller børn til at bage boller derhjemme. Bollerne sælges i skoleboden. Overskuddet fra salget går til 6. klassernes lejrskoletur.
- På en privatskole er der ansat en kok, som laver frokost til hele skolen hver dag. Forældrene bidrager med hjemmebagt brød, enten bagt i køkken i egen bolig eller i skolekøkkenet. Forældrenes bidrag er under bagatelgrænsen, mens kokkens arbejde er over bagatelgrænsen.

Fødevareforordningen, artikel 14

Autorisationsbekendtgørelsen, § 29, stk. 4, nr. 4

7.6. Modtagekøkkener, der modtager f.eks. færdig frokost – under bagatelgrænsen

Hvis en virksomhed eller institution modtager f.eks. færdig frokost klar til servering fra et cateringfirma, kan det høre under bagatelgrænsen.

Kriterier, der bl.a. kan indgå i overvejelserne:

- Virksomheden står som modtager af fødevarerne og stiller evt. personale til rådighed til anretning og oprydning. Cateringfirmaet kan også selv stille personale til rådighed til anretning og oprydning, uden at virksomheden og institutionen skal registreres.
- Der modtages kun fødevarer, som er klar til servering, eller fødevarer, der blot i en kortere periode skal opbevares på køl eller varmholdes inden servering. Det kan være, at nogle af fødevarerne anrettes på fade efter modtagelsen.
- Eventuelle rester kasseres.
- Brød, smør og lignende, som ikke er letfordærligt, og eventuelt mælk og andre drikkevarer, som bruges sammen med de fødevarer, der leveres fra cateringfirmaet, kan evt. opbevares fra måltid til måltid.

Modtagekøkkenet kan som fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen opbevare fødevarerne i en kortere periode, når blot det sikres, at fødevarerne ikke lider overlast. Med en kortere periode menes den periode, der er nødvendig for, at alle medarbejdere kan få serveret mad. I virksomheder med treholdsskift kan denne periode strække sig til 24 timer.

Eksempler på et modtagekøkken under bagatelgrænsen:

- Et rådgivende ingeniørfirma har enteret med en cateringvirksomhed, der fremstiller frokost for medarbejderne hver dag. Ingeniørfirmaet har ansat en køkkenassistent, der modtager og anretter både kold og varm mad, som modtages i termokasser, rydder op, vasker op og kasserer rester.

- En børnehave modtager mad fra et institutionskøkken eller et cateringfirma hver dag til frokost som led i institutionens madordning. Maden serveres for børnene, og rester kasseres. Der indkøbes mælk et par gange om ugen, som opbevares i køleskab og serveres sammen med maden.

Derimod vil et modtagekøkken, der modtager mad, som skal gemmes for at blive serveret i flere dage, være fødevarevirksomhed over bagatelgrænsen. Det gælder f.eks. børneinstitutioner, der kun modtager mad to gange om ugen til servering alle ugens dage.

7.7. Fødevarevirksomhed med produkter med særlige ernæringsmæssige sammensætninger – over eller under bagatelgrænsen

Virksomheder, der sælger fødevarer med tilsatte vitaminer og mineraler samt andre stoffer med ernæringsmæssig eller fysiologisk effekt, eller som sælger kosttilskud, kan være under bagatelgrænsen, hvis betingelserne herfor i øvrigt er opfyldt.

Virksomheder, der sælger fødevarer efter reglerne om fødevarer til særlige medicinske formål, modermælkserstatninger eller tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn, skal altid registreres og kan derfor ikke være under bagatelgrænsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 10, stk. 1 og 2

FØDEVARER TIL OG FRA FØDEVAREVIRKSOMHEDER

8. Fødevarer til og fra fødevarevirksomheder

En fødevarevirksomhed efter primærproduktionen må som hovedregel kun modtage fødevarer fra fødevarevirksomheder, som er autoriserede eller registrerede. Der er dog nogle undtagelser, f.eks. for forældre, som leverer bidrag til mad i børnehaven, eller restauranter, der modtager svampe fra folk, som har samlet i naturen.

Det ligger i udtrykket ”hittegods”, at der ikke er sporbarhed af fødevaren. Derfor kan hittegods ikke modtages eller anvendes som fødevarer i fødevarevirksomheder.

Se mere:

8.1 Hvor må en autoriseret fødevarevirksomhed, der håndterer animalske fødevarer, modtage fødevarer fra

8.2 Hvor må en autoriseret spirevirksomhed modtage frø fra

8.3 Hvor må en registreret fødevarevirksomhed modtage fødevarer fra

8.4 Hvor må en fødevarevirksomhed levere fødevarer til

8.5 Virksomheden har ansvaret ved ”lønarbejde”

8.1. Hvor må en autoriseret fødevarevirksomhed, der håndterer animalske fødevarer, modtage fødevarer fra

En virksomhed, der er autoriseret til at håndtere animalske fødevarer som kød, muslinger m.m., fisk, mælk, æg og produkter heraf, må kun modtage animalske fødevarer fra:

- Primærproducenter, f.eks. landmænd, der opdrætter slagtedyr, jægere, fiskere, muslingefiskere, muslingeopdrættere, akvakulturvirksomhed, mælkeproducenter eller ægproducenter.
- Virksomheder i tredjelande, der er godkendt til at eksportere animalske fødevarer til EU.
- Andre virksomheder, der er autoriseret til at håndtere animalske fødevarer.
- Registrerede virksomheder, som udelukkende oplagrer eller transporterer animalske fødevarer, der er produceret i autoriserede virksomheder, og som under transport og oplagring overholder temperaturkravene i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

En virksomhed, der er autoriseret til at håndtere animalske fødevarer, må modtage ikke-animalske fødevarer fra primærproducenter og registrerede virksomheder.

Transportører af animalske fødevarer skal ikke autoriseres, men registreres. Transportører, der er registrerede, må således transportere både animalske og ikke-animalske fødevarer.

Visse lagre med oplagring af animalske fødevarer skal ikke autoriseres, men registreres. Det drejer sig om lagre, der oplagrer animalske fødevarer, som ikke kræver temperaturregulerede forhold, dvs. f.eks. dåsevarer og tørvarer, som ikke skal opbevares på køl eller frost.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 5, litra b, nr. i, og artikel 4, stk. 1

Autorisationsbekendtgørelsen, § 29

8.2. Hvor må en autoriseret spirevirksomhed modtage frø fra

Autoriserede spirevirksomheder må kun modtage frø til spiring, hvis frøene kommer fra leverandører i EU, som er registrerede i deres hjemland, eller fra virksomheder i tredjelande, som er godkendt i deres hjemland.

Forordningen om autorisation af spirevirksomheder

Autorisationsbekendtgørelsen, § 29

8.3. Hvor må en registreret fødevarevirksomhed modtage varer fra

Registrerede virksomheder må som hovedregel kun modtage varer fra autoriserede eller registrerede fødevarevirksomheder.

En fiskehandler eller en restaurant må f.eks. som udgangspunkt kun modtage fisk direkte fra en fisker, der er registreret hos Fiskeristyrelsen som erhvervs- eller bierhvervsfisker. Fiskehandleren eller restauranten skal også være registreret hos Fiskeristyrelsen efter fiskerilovgivningen til førstegangsomsætning af fisk, medmindre fiskeren er registreret til førstegangsomsætning.

Der er en række undtagelser til hovedreglen om, at fødevarevirksomheder kun må modtage fødevarer fra autoriserede eller registrerede fødevarevirksomheder:

- Alle registrerede virksomheder må modtage fødevarer fra virksomheder i tredjelande, selvom virksomhederne i tredjelande ikke i alle tilfælde skal være registreret.

- Alle registrerede virksomheder må modtage f.eks. vegetabiliske fødevarer, svampe og alger direkte fra primærproducenter, f.eks. folk, som samler mindre mængder af f.eks. krydderurter, humle, svampe eller tang i naturen, som fisker i put-and-take søer (lystfiskersøer), eller som dyrker mindre mængder æbler i haven, selvom primærproducenten ikke er registreret som fødevarevirksomhed.
- Registrerede detailvirksomheder må modtage og håndtere kød af tamhovdyr, fjerkræ, opdrættet vildt og vildt samt fisk og krebsdyr fra endelige forbrugere med henblik på tilbagelevering til forbrugeren til brug i egen husholdning.
- Registrerede detailvirksomheder, som bespiser en afgrænset kreds af personer, må modtage fødevarer fra virksomheder under bagatelgrænsen, når der er tale om bidrag til en madordning.

I enkelte tilfælde kan endelige forbrugere, der ikke betragtes som fødevarevirksomhed under eller over bagatelgrænsen, dog også levere til detailvirksomheder eller engrosvirksomheder. Forbrugeren har ansvar for, at maden ikke er uegnet til at spise, f.eks. at den har været opbevaret på en måde, så den ikke er forurennet, og at den har været opbevaret ved en passende temperatur. Ved vurdering af, om en virksomhed kan modtage fødevarer fra en endelig forbruger skal bl.a. indgå, om fødevareren er indpakket i ubrudt indpakning, at den ikke er letfordærvelig og at den vurderes til ikke at være forurennet. Det kan f.eks. være i følgende tilfælde:

- En vinsamler ønsker at afsætte vine fra sin samling, enten via et auktionshus eller til en registreret vinhandler. Flaskerne kan være støvede, så længe det vurderes, at vinen ikke er forurennet.
- En forbruger har købt vand, øl, vin, chips osv. i en detailvirksomhed til en fest, f.eks. bryllup, konfirmation eller nytårsfest. Forbrugeren ønsker at levere ubrugte varer retur til detailvirksomheden. Detailvirksomheden kan efterfølgende afsætte de returnerede produkter som normalt, når virksomheden vurderer, at varerne er i orden.

Det bemærkes, at det normalt ikke vil være i orden for en detailvirksomhed at tage f.eks. pakker med kød tilbage fra en forbruger og efterfølgende afsætte den returnerede vare. Detailvirksomheden kan tage varen retur af velvilje over for forbrugeren, men varen kan normalt ikke efterfølgende afsættes.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 29

8.4. Hvor må en fødevarevirksomhed levere varer til

Primærproducenter

Primærproducenter må levere primærprodukter direkte til den endelige forbruger, til detailvirksomheder, til virksomheder i gruppen detail med engros og til engrosvirksomheder.

Herudover må primærproducenter levere visse animalske produkter, som ikke er primærprodukter, dvs. slagtede dyr som tamfjerkræ, opdrættet fjervildt og kaniner samt nedlagt vildt til endelige forbrugere og til lokale detailvirksomheder, når primærproducenten er registreret til disse aktiviteter.

Hygiejneforordningen, artikel 1, stk. 2, litra c, og stk. 3, og artikel 4, stk. 1, jf. bilag I, punkt 1

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 3, litra c-e, og stk. 4

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 4-6 og 29, stk. 3

Detailvirksomheder

Detailvirksomheder er to grupper:

- Detailvirksomheder, f.eks. butikker, restauranter og kiosker, der hovedsageligt leverer fødevarer direkte til endelige forbrugere.
- Virksomheder i gruppen detail med engros, f.eks. engrossupermarkeder, ferskvareterminaler og central-køkkener på hospitalet, der hovedsageligt leverer fødevarer til andre detailvirksomheder.

Fødevarereforordningen, artikel 3, nr. 7

Detailvirksomheder, der leverer fødevarer direkte til endelige forbrugere, har som hovedaktivitet at levere fødevarer til endelige forbrugere. Herudover må virksomhederne også levere fødevarer til andre fødevarevirksomheder, så længe de fortsat har karakter af virksomhed, der leverer til endelige forbrugere. Ved levering forstås både salg og donation.

Detailvirksomheder, der leverer fødevarer direkte til endelige forbrugere, må derudover levere fødevarer til andre fødevarevirksomheder efter følgende retningslinjer:

- Ikke-animalske fødevarer, f.eks. mel, gryn, brød, salt, frugt og grønt, til andre fødevarevirksomheder, både detailvirksomheder og engrosvirksomheder. Virksomheden skal ikke være særligt registreret til denne aktivitet.
- Animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder, både detailvirksomheder og engrosvirksomheder efter oplagringsreglen. Virksomheden skal være særligt registreret til denne aktivitet.
- Animalske fødevarer til andre detailvirksomheder i begrænset omfang efter 1/3-reglen. Virksomheden skal være særligt registreret til denne aktivitet.

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 18-20 og 29

Detailvirksomheder i gruppen detail med engros har som hovedaktivitet at levere fødevarer til detailvirksomheder, inkl. andre virksomheder i gruppen detail med engros. Der er ikke nogen begrænsninger i mængde eller afstand for levering af hverken ikke-animalske eller animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder (detail, detail med engros og engros), samt til endelige forbrugere.

Virksomheder i gruppen detail med engros må levere fødevarer til andre fødevarevirksomheder:

- Ikke-animalske fødevarer, f.eks. mel, gryn, brød og kager, salt, frugt og grønt, uden begrænsninger. Virksomheden skal ikke være særligt registreret til denne aktivitet.
- Registrerede fødevarevirksomheder i gruppen detail med engros må levere animalske fødevarer til andre detailvirksomheder og engrosvirksomheder efter oplagringsreglen. Den registrerede virksomhed skal være særligt registreret til at levere efter oplagringsreglen.
- Autoriserede virksomheder i gruppen detail med engros, dvs. autoriserede cateringvirksomheder, skal opfylde alle supplerende bestemmelser i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, inkl. temperatur-

bestemmelser, og skal derfor ikke være særligt registreret for at levere animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder.

Engrosvirksomheder

Engrosvirksomheder må levere til engrosvirksomheder, virksomheder i gruppen detail med engros og detailvirksomheder, der leverer til endelige forbrugere. Engrosvirksomheder kan også have en begrænset afsætning direkte til endelige forbrugere af de varer, de i øvrigt afsætter.

Returvarer

Alle typer fødevarevirksomheder må modtage fødevarer retur fra andre fødevarevirksomheder eller den endelige forbruger, hvis fødevarerne afvises af den modtagende virksomhed eller tilsynsmyndigheden, eller trækkes tilbage af den afsendende virksomhed, fordi varerne er fundet farlige, er under mistanke for at være farlige eller i øvrigt ikke lever op til fødevarelovgivningen.

Engrosvirksomheder, virksomheder i gruppen detail med engros og detailvirksomheder, der leverer fødevarer til endelige forbrugere, kan returnere fødevarer til alle typer fødevarevirksomheder, når fødevarerne ikke længere er salgbare, når det sker for at få godtgørelse efter SKAT's afgiftsregler.

Fødevareforordningen, artikel 14 og 19

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 30-31

Eksportbekendtgørelsen

8.5. Virksomheden har ansvaret ved "lønarbejde"

Nogle fødevarevirksomheder udfører "lønarbejde" for andre virksomheder. Dvs. fødevarevirksomheden producerer, pakker, oplagrer eller transporterer fødevarer efter ordre fra en anden virksomhed.

Fødevarelovgivningen har ikke særlige bestemmelser for "lønarbejde" – det er således blot et begreb, som anvendes i daglig tale. I øvrigt bemærkes, at der er særlige forhold for vin og spiritus, f.eks. vedrørende punktafgifter, som ikke behandles her.

Uanset, om der foreligger en aftale om "lønarbejde", er det den virksomhed, der håndterer en fødevare, der har ansvar for, at fødevarelovgivningen er overholdt for så vidt angår de forhold, som er omfattet af håndteringen. Det er ikke kun den formelle eller juridiske ejer af fødevarerne, der har ansvaret efter fødevarelovgivningen. Den virksomhed, der håndterer fødevarerne, har ansvar for de aktiviteter, der foregår i virksomheden. Når en virksomhed påtager sig at producere, pakke, oplagre eller transportere for en anden virksomhed, påtager den sig samtidig ansvar i forhold til fødevarelovgivningen. Ansvar for råvarer, mærkning m.v. kan bl.a. indebære, at virksomheden modtager relevante oplysninger, herunder f.eks. instruktioner om særlige undersøgelser af råvarer eller færdigvarer, fra den virksomhed, der er den formelle ejer af produkterne.

Virksomheden skal være autoriseret eller registreret afhængig af, hvilken aktivitet der finder sted. Virksomheden skal desuden have egenkontrol, der sikrer, at fødevarerne opfylder fødevarelovgivningen. Dette gælder uanset om virksomheden producerer, pakker, oplagrer eller transporterer "for sig selv" eller udfører "lønarbejde" for andre virksomheder.

Når en virksomhed påtager sig at producere eller pakke for andre virksomheder som ”lønarbejde”, må den derfor sikre sig, at de råvarer, der anvendes, lever op til fødevarelovgivningens krav, på samme måde som når en virksomhed indkøber råvarer til brug i en fødevareproduktion eller pakning af ”egne” produkter. Det indebærer bl.a., at hvis en virksomhed modtager en vare til pakning, skal den have dokumentation for, hvilke varer det drejer sig om, og hvis virksomheden skal påsætte mærkning, skal den have dokumentation for, at mærkningen af varerne er korrekt. I forbindelse med transport og oplagring skal virksomhedens egenkontrol dække de aktiviteter, den er autoriseret eller registreret til at varetage. Her vil egenkontrollen og ansvaret i forhold til fødevarelovgivningen derfor typisk være at sikre, at generelle hygiejnekrav og temperaturkrav overholdes.

Fødevareforordningen, artikel 17, stk. 1

Hygiejneforordningen, artikel 3

Mærkningsvejledningen, afsnit 2.1

PRIMÆRPRODUKTION

9. Autorisation og registrering af primærproduktion

De fleste primærproducenter af fødevarer skal registreres, men spireproducenter skal autoriseres.

Ved primærproducenter forstås landmænd, der opdrætter dyr til slagting, mælkeproduktion eller ægproduktion, dyrker korn, gulerødder, jordbær eller andre afgrøder, gartnere, der dyrker tomater, krydderurter, mikrogrønt eller andre spiselige afgrøder, plantageejere, der dyrker æbler, kirsebær, solbær eller andre afgrøder, spireproducenter, fiskere, dambrugere, jægere, samlere af f.eks. svampe og urter i naturen, virksomheder med produktion af salt og virksomheder, der indvinder vand til markedsføring som indpakket vand.

Se mere om autorisation og registrering af primærproducenter:

9.1 Primærproduktion, der skal autoriseres

9.2 Primærproduktion, der skal registreres

9.3 Tilberedning af primærprodukter – autorisation eller registrering

9.1. Primærproduktion, der skal autoriseres

Spireproducenter er primærproduktion, der skal autoriseres.

Spirevirksomheder er virksomheder, der dyrker spirer. Spirer er f.eks. frø, bønner eller linser, der er dyrket i vand og høstet før udvikling af rigtige blade. Spirer er beregnet til at blive spist hele, inklusiv frø, rod og kimblade. Spirer skal ikke forveksles med mikrogrønt. Mikrogrønt dyrkes på et underlag, f.eks. en hampmåtte eller i en tot vat, hvor planten høstes lige efter kimbladet er færdigudviklet eller lige efter de første rigtige blade er vokset frem. Modsat spirer, så høstes mikrogrønt over roden, dvs. når bladene og de små stængler er spiseklare, så klippes de af.

Spirevirksomheder skal autoriseres og opfylde en række supplerende krav ud over de generelle krav til primærproducenter. Mikrogrøntvirksomheder skal registreres.

9.2. Primærproduktion, der skal registreres

En række eksempler på primærproduktion, der skal registreres:

- Dyrkning og produktion af vegetabilier, f.eks. korn, gulerødder, frugt, grøntsager, krydderurter og mikrogrønt, og transport, opbevaring og håndtering af produkterne på produktionsstedet, når det ikke ændrer produkternes karakter væsentligt, og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten. Rensning af egne vegetabiliske produkter, f.eks. rensning af gulerødder for jord, og pakning i poser med almindelig atmosfærisk luft, er også primærproduktion. Hvis primærproducenten også modtager gulerødder fra en eller flere andre primærproducenter og renser og pakker disse gulerødder, er det ikke forbundet med primærproduktionen, men aktiviteter efter primærproduktionen. Pakning i særlig atmosfære, snitning af gulerødder, frysning af bær osv. er ikke primærproduktion, men aktiviteter efter primærproduktion.
- Husdyrproduktion og aktiviteter i tilknytning hertil, herunder transport af husdyr til f.eks. slagteri eller mellem bedrifter, når primærproducenten står for transporten.
- Malkning og opbevaring af mælk på bedriften og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten.
- Produktion og indsamling af æg på bedriften og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten.
- Vildtdepoter, som kun modtager nedlagt vildt direkte fra jægere for at transportere eller forestå transporten af vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed eller et andet vildtdepot, skal registreres hos Fødevarestyrelsen som primærproducent. Hvis vildtdepotet modtager vildt fra andre vildtdepoter for at transportere vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed eller et andet vildtdepot, skal vildtdepotet autoriseres af Fødevarestyrelsen som en fødevarer virksomhed efter primærproduktionen.
- Melleghandlere af levende muslinger m.m., som enten ikke har lokaler, eller som har lokaler, hvor der udelukkende sker håndtering, vask og opbevaring af de levende muslinger m.m. ved omgivelsestemperatur uden gruppering eller konditionering, skal registreres hos Fødevarestyrelsen som primærproducent. Hvis en melleghandler også opbevarer muslinger m.m. på køl eller frost eller foretager konditionering eller genneddykning, skal melleghandleren autoriseres som en fødevarer virksomhed efter primærproduktionen.
- Fiskeri og håndtering af fiskevarer om bord på fiskerfartøjer er primærproduktion. Slagtning, afblødning, hovedskæring, rensning, fjernelse af finner, nedkøling og indpakning betragtes også som en del af primærproduktionen, når det finder sted om bord på fiskerfartøjer. Transport til første virksomhed i land er også en del af primærproduktionen, når primærproducenten står for transporten.
- Indsamling af svampe, bær, snegle m.v. og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten.
- Dyrkning og høst af tang (makroalger) og mikroalger, f.eks. dyrkning i rør, samt transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten. Rensning eller tørring af tang og mikroalger, enten

uden brug af særlige foranstaltninger eller ved hjælp af affugtere eller ovne, og pakning af produktet i poser med almindelig atmosfærisk luft er del af primærproduktionen.

- Indsamling af tang (makroalger) i naturen og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten. Rensning eller tørring af tang, enten uden brug af særlige foranstaltninger eller ved hjælp af affugtere eller ovne, og pakning af tang i poser med almindelig atmosfærisk luft er del af primærproduktionen.
- Akvakulturvirksomhed (dambrug) med fisk, krebsdyr, muslinger m.v. ved åer og i havet, og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten. Strygning af rogn til konsum i akvakulturvirksomhed eller om bord på fiskefartøjer er en del af primærproduktionen. Ud over selve strygningen af rogn er også skylning af rogn og fjernelse af åbenbart dårlige æg, påfyldning i stor emballage, nedkøling og transport af rogn til første modtagervirksomhed omfattet af primærproduktionen.
- Indvinding af salt, uanset om produktionen foregår ved afdampning af havvand eller udskylning af salt fra en salthorst.
- Indvinding af naturligt mineralvand og kildevand, der indvindes med henblik på markedsføring som indpakket vand.

Fabriksfartøjer, frysefartøjer og køle-/frysetransportskibe (reefer vessels) har aktiviteter, som ikke er primærproduktion. Disse virksomheder skal autoriseres af Fødevarestyrelsen som fødevareraktiviteter efter primærproduktionen.

9.3. Tilberedning af primærprodukter – autorisation eller registrering

Tilberedning af primærprodukter på bedriften, f.eks. fremstilling af ost eller presning af æbler til æblesaft, er ikke omfattet af primærproduktion, men er et led efter primærproduktionen. Det samme gælder pakning i særlig atmosfære, snitning af gulerødder, skrælning af kartofler, frysning af bær osv.

Vask af nye kartofler, så skrællen går af, er omfattet af primærproduktion. Det er stadig omfattet af primærproduktionen, hvis kartoflerne opbevares i vand. Hvis der tilsættes citronsyre eller lignende til vandet, er det ikke længere omfattet af primærproduktionen, men er et led efter primærproduktionen.

Virksomheder på bedrifter, der udfører et led i produktionen efter primærproduktion, er ikke omfattet af registrering som primærproducent, men skal autoriseres eller registreres som fødevareraktiviteter efter primærproduktionen af Fødevarestyrelsen. Det gælder f.eks., hvis der pakkes primærprodukter modtaget fra en anden primærproducent.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

10. Eksempler på primærproduktion

Se eksempler på primærproduktion og forbundne aktiviteter, der skal registreres:

10.1 Primærproduktion – biavl og indsamling af honning og andre produkter fra bier

10.2 Primærproduktion af salt

10.3 Primærproduktion af naturligt mineralvand og kildevand

10.4 Primærproduktion af fisk m.v. – akvakulturvirksomhed – strygning af rogn og bedøvelse af fisk

10.5 Primærproduktion af fisk fra put-and-take søer

10.6 Primærproduktion af insekter

10.7 Mellemandler af muslinger m.m. uden lokaler eller udelukkende med vask og opbevaring m.v. af dyrene

10.8 Vildtdepot, som kun modtager vildt direkte fra jægere

10.1. Primærproduktion – biavl og indsamling af honning og andre produkter fra bier

Biavl er primærproduktion. Slynngning og indpakning af honning på produktionsstedet, også selv om bistaderne er placeret langt fra biavlerens lokaler, er aktiviteter forbundet med primærproduktionen.

Biavlere skal være registrerede hos Landbrugsstyrelsen. Denne registrering anses samtidig for at være registrering efter fødevarerlovgivningen. Når biavleren er registreret, må biavleren afsætte honning og andre produkter fra bier beregnet til konsum til endelige forbrugere og til fødevarer virksomheder, både detail- og engros virksomheder, altså f.eks. butikker, restauranter, honningcentraler og andre.

Andre produkter fra bier kan være bivoks, gelée royale, propolis og pollen samt bi-larver. I den udstrækning bivoks, gelée royale, propolis og pollen sælges til konsum, er det omfattet af primærproduktionen og omfattet af registreringen hos Landbrugsstyrelsen. Det gælder også, selv om biavleren foretager visse processer i forbindelse med indsamlingen, f.eks. tørrer, fryser, pulveriserer og renser produkterne, så længe det foretages på biavlerens hjemsted.

Hvis en biavler ekstraherer stoffer fra produkter, f.eks. med alkohol, med henblik på at producere en fødevarer, er det ikke en del af primærproduktionen, idet det medfører en væsentlig ændring af produktet. Denne aktivitet skal derfor registreres hos Fødevarerstyrelsen som virksomhed efter primærproduktionen. Fremstilling af propolistinktur til at smøre på huden anses ikke for at være fremstilling af en fødevarer og skal derfor ikke registreres hos Fødevarerstyrelsen.

Hvis biavlere blander honning eller andre produkter fra bier med én eller flere andre fødevarer, f.eks. pollen, nødder, kanel eller chili, er der tale om fremstilling af en anden fødevarer end honning. Derfor er der ikke tale om primærproduktion, men om fødevarer virksomhed efter primærproduktionen, som skal være registreret hos Fødevarerstyrelsen.

Aktiviteter udenfor biavlerens lokaliteter, f.eks. indpakning af honning i en honningcentral eller rensning af pollen eller propolis i en pollen- eller propolisstation, er ikke primærproduktion. En honningcentral eller pollen- eller propolisstation skal være registreret hos Fødevarerstyrelsen som virksomhed efter primærproduktionen. En pollen- eller propolisstation, som udelukkende udlejer materiel til biavlere, betragtes ikke som en fødevarer virksomhed og skal derfor ikke registreres hos Fødevarerstyrelsen.

Biavlere kan også levere levende bilarver til konsum. Dette er også primærproduktion, men er ikke omfattet af registreringen hos Landbrugsstyrelsen. Biavleren skal have sin produktion af larver til konsum registreret hos Fødevarerstyrelsen, medmindre det er en aktivitet under bagatelgrænsen.

Se mere:

12.9 Biavlere leverer af honning og andre produkter fra bier – ingen registrering

10.2. Primærproduktion af salt

Indvinding af salt er primærproduktion, uanset om produktionen foregår ved afdampning af havvand eller ved udskylning eller udgravning af salt fra jorden. Tørring, rensning og pakning af salt er aktiviteter forbundet med primærproduktion.

10.3. Primærproduktion af naturligt mineralvand og kildevand

Indvinding af naturligt mineralvand og kildevand, der indvindes med henblik på markedsføring af indpakket vand, er primærproduktion.

Det naturlige mineralvand skal være godkendt af Fødevarestyrelsen før markedsføring. Der skal ikke ske en tilsvarende godkendelse af kildevand.

Den videre håndtering af vandet, f.eks. tilladt behandling og påfyldning på flaske, er fødevarevirksomhed efter primærproduktionen. Det samme gælder virksomheder, der tapper drikkevand og fylder det på flasker med henblik på markedsføring. Virksomheder, der foretager tilladt behandling af naturligt mineralvand, kildevand eller drikkevand og fylder vandet på flasker med henblik på markedsføring, skal registreres selvstændigt som fødevarevirksomheder efter primærproduktionen.

10.4. Primærproduktion af fisk m.v. – akvakulturvirksomhed – stryning af rogn og bedøvelse af fisk

Akvakulturvirksomheder med fisk, krebsdyr, muslinger m.v. ved åer og i havet, og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten, er primærproduktion af fødevarer, når der leveres produkter til konsum.

Fiskeri og håndtering af fiskevarer om bord på fiskefartøjer er også primærproduktion. Fiskere registreres hos Fiskeristyrelsen. Denne registrering anses samtidig for at være registrering efter fødevarelovgivningen. Ombord på fartøjer er der flere aktiviteter forbundet med primærproduktionen end i akvakulturvirksomhed. Slagtning, aflødning, hovedskæring, rensning, fjernelse af finner, nedkøling og indpakning betragtes også som en del af primærproduktionen, når det finder sted om bord på fiskerfartøjer. Transport til første virksomhed i land er også en del af primærproduktionen, når primærproducenten står for transporten.

Strygning af rogn

Strygning af rogn til konsum fra vildtfangede fisk om bord på fiskefartøjer er omfattet af registreringen som fiskefartøj, da det betragtes som en aktivitet forbundet med primærproduktion.

Strygning af rogn til konsum fra fisk i akvakulturvirksomhed ved ferske vande eller på søterritorier betragtes også som en aktivitet forbundet med primærproduktion.

Ud over selve stryningen af rogn om bord på fiskefartøjer eller i akvakulturvirksomheden er også skylning af rogn og fjernelse af åbenbart dårlige æg, påfyldning i stor emballage, nedkøling og transport

af rogn til første modtagervirksomhed omfattet af primærproduktionen. Denne aktivitet er derfor omfattet af registrering som primærproducent.

Mobile virksomheder, der assisterer akvakulturvirksomheder med strygning af rogn, er ikke primærproducenter, og skal være autoriserede af Fødevarestyrelsen som fødevarevirksomhed efter primærproduktionen.

Bedøvelse af fisk i akvakulturvirksomhed

Bedøvelse af fisk ved elektrisk påvirkning eller kuldepåvirkning, også selv om bedøvelsen resulterer i, at fisken dør, betragtes som en del af primærproduktionen. De angivne metoder må ikke i øvrigt fysisk beskadige fisken. Fisken skal snarest muligt leveres til en fødevarevirksomhed efter primærproduktionen til videre behandling.

Aflivning af fisk i akvakulturvirksomheden ved slag eller ved afblødning eller lignende er ikke aktiviteter forbundet med primærproduktionen for akvakulturvirksomhed.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 1, nr. 1

Hygiejnebekendtgørelsen, kapitel 8

10.5. Primærproduktion af fisk fra put-and-take søer

Fiskeri i put-and-take søer (lystfiskersøer) med henblik på at afsætte fangsten er primærproduktion, og fiskeren skal være registreret hos Fødevarestyrelsen. Fiskeri i put-and-take søer er ikke omfattet af Fiskeristyrelsens regler.

Afsætning af fisk skal ikke registreres hos Fødevarestyrelsen, hvis den er under bagatelgrænsen vurderet ud fra bl.a. antallet af gange, der afsættes fisk, mængden af fisk og værdien af de solgte fisk.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 1, nr. 3, og stk. 3

10.6. Primærproduktion af insekter

Opdræt af insekter til konsum er primærproduktion og omfatter produktion af insekter til og med første salg af de levende insekter, uanset om det er larver, pupper eller voksne insekter.

Hvis primærproducenten selv vil aflive og eventuelt behandle insekterne, f.eks. frysetørre, stege eller formale dem, og herefter sælge dem til fødevarer, er denne aktivitet ikke forbundet med primærproduktionen. Det er en aktivitet efter primærproduktionen og skal registreres særskilt hos Fødevarestyrelsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 1

Læs mere om insekter til konsum på Fødevarestyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk – søg efter ”insekter”.

10.7. Mellemandler af levende muslinger m.m. uden lokaler eller udelukkende med vask og opbevaring m.v. af dyrene

Mellemhandlere af levende muslinger m.m., som enten ikke har lokaler, eller som har lokaler, hvor der udelukkende sker håndtering, vask og opbevaring af de levende muslinger m.m. ved omgivelsestemperatur uden gruppering eller konditionering, skal registreres hos Fødevarestyrelsen som primærproducent.

Hvis en mellemhandler også opbevarer muslinger m.m. på køl eller frost eller foretager konditionering eller genneddykning, skal mellemhandleren autoriseres som en fødevarevirksomhed efter primærproduktionen.

Mellemhandlere – uanset om de er registreret som primærproducent eller autoriseret som virksomhed efter primærproduktionen, må kun levere levende muslinger m.m. høstet i de nævnte produktionsområder til modtagere som nævnt her:

- fra klasse A-produktionsområder til ekspeditionscentre eller en anden mellemhandler
- fra klasse B-produktionsområder kun til renseanlæg, forarbejdningsvirksomheder eller en anden mellemhandler (bemærk, at der i den danske version af forordningen står ”ekspeditionscentre” i stedet for ”renseanlæg”. Teksten i forordningen vil blive rettet.)
- fra klasse C-produktionsområder til forarbejdningsvirksomheder eller en anden mellemhandler med lokaler.

Se mere:

17.11 Mellemhandler af muslinger m.m., som opbevarer på køl, konditionerer eller genneddykker dyrene – autorisation

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 1, nr. 4

10.8. Vildtdepot, som kun modtager vildt direkte fra jægere

Vildtdepoter, som kun modtager nedlagt vildt direkte fra jægere for at transportere eller forestå transporten af vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed eller et andet vildtdepot, skal registreres hos Fødevarestyrelsen som primærproducent.

Hvis vildtdepotet modtager vildt fra andre vildtdepoter for at transportere vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed eller et andet vildtdepot, skal vildtdepotet autoriseres af Fødevarestyrelsen som fødevarevirksomhed efter primærproduktionen.

Se mere:

17.12 Vildtdepot, som modtager vildt fra andre vildtdepoter – autorisation

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 1, nr. 5

11. Primærproducenters levering af salt, indpakket vand, frugt og grønt direkte til endelige forbrugere – ingen registrering

Primærproducenter må levere salt, indpakket vand, frugt og grønt direkte til endelige forbrugere, uden at denne aktivitet er særskilt registreret hos Fødevarestyrelsen. Det gælder også for levering af spirer direkte til endelige forbrugere fra spirevirksomheder, der er autoriseret som primærproducent.

Primærproducenter må også levere salt, indpakket vand, frugt og grønt til andre fødevarer virksomheder. Det betragtes som en naturlig del af primærproduktionen.

Ved levering forstås f.eks. salg og donation, men det kan også være transport eller andre måder at overbringe fødevarer fra en virksomhed til andre virksomheder.

Ved endelige forbrugere forstås personer, som ikke anvender fødevarerne i forbindelse med en fødevarer virksomhed.

Levering direkte fra primærproducenten af f.eks. frugt og grønt skal forstås som salg eller på anden måde levering af uforarbejdede landbrugsprodukter fra egen bedrift eller indsamlet i naturen direkte til endelige forbrugere. Forbrugere kan altså købe uforarbejdet frugt og grønt direkte hos primærproducenten.

Det er derimod ikke direkte levering fra primærproducenten, hvis salget eller leveringen sker fra en detailvirksomhed på bedriften – i daglig tale ofte kaldet en gårdbutik – eller fra en detailvirksomhed et andet sted, f.eks. fra en selvbetjeningsbod opstillet på en motorvejsrasteplads væk fra bedriften.

Det fremgår af autorisationsbekendtgørelsen, § 4, stk. 2, at levering direkte fra primærproducenten til endelige forbrugere skal foregå på bedriften. Dette krav vil blive fjernet fra bekendtgørelsen ved næste revision. Uanset kravet i bekendtgørelsen må primærproducenter levere primærprodukter direkte til endelige forbrugere ved at primærproducenten bringer produkterne til forbrugerne. Der er ikke nogen afstandsgrænse for leveringen. Denne transportaktivitet kræver ikke yderligere registrering.

Leveringen direkte fra primærproducenten kan også foregå på bedriften, f.eks. fra en bod ud til en offentlig vej ud for bedriften. Gårde, der ligger langt fra offentlig vej, og som derfor ikke reelt har mulighed for at opstille en bod, som forbrugere nemt kommer til at passere, kan levere sine produkter fra en bod, f.eks. opstillet på vejen ved en nærliggende bedrift.

Primærproducenter af frugt og grønt kan også levere mindre mængder hjemmelavet marmelade, syltetøj og saft fremstillet af frugt og grønt af egen avl direkte til endelige forbrugere. Det vil ikke være direkte levering af primærprodukter, men detailvirksomhed under bagatelgrænsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 4

Hygiejnebekendtgørelsen, § 3

12. Primærproducenters levering af visse animalske fødevarer direkte til endelige forbrugere og lokale detailvirksomheder

Primærproducenter må levere mindre mængder af visse animalske fødevarer af egen produktion direkte til endelige forbrugere og direkte til lokale detailvirksomheder, der leverer direkte til endelige forbrugere (butikker, restauranter, kantiner o.l.).

I de følgende afsnit beskrives de produkter, som primærproducenter må levere direkte til endelige forbrugere og lokale detailvirksomheder. Primærproducenter må ikke levere andre animalske produkter end de nævnte. F.eks. må primærproducenten ikke levere slagtede svin, kvæg, får, geder, opdrættet hjortevildt eller opdrættede strudse direkte til endelige forbrugere eller lokale detailvirksomheder.

Ved levering forstås f.eks. salg og donation, men det kan også være transport eller andre måder at overbringe fødevarer fra en virksomhed til andre virksomheder.

Ved endelige forbrugere forstås personer, som ikke anvender fødevarerne i forbindelse med en fødevarer virksomhed.

Primærproducenter må levere primærprodukter direkte til endelige forbrugere og til lokale detailvirksomheder ved at primærproducenten bringer produkterne til modtageren. Der er ikke nogen afstandsgrænse for leveringen til endelige forbrugere. Denne transportaktivitet kræver ikke yderligere registrering.

Se mere:

12.1 Levering af slagtet tamfjerkræ – registrering

12.2 Levering af slagtede kaniner – registrering

12.3 Levering af slagtet, opdrættet fjervildt – registrering

12.4 Levering af muslinger m.m. – registrering

12.5 Levering af æg – registrering

12.6 Levering af fisk og krebsdyr – registrering

12.7 Levering af mælk – registrering

12.8 Jægers levering af nedlagt vildt – ingen registrering

12.9 Biavlslers levering af honning og andre produkter fra bier – ingen registrering

12.10 Primærproducentens direkte levering af animalske produkter skal være adskilt fra autoriseret eller registreret fødevareraktivitet efter primærproduktionen på bedriften

Se også:

13 Primærproducenters levering til endelige forbrugere via lokale markeder eller madsamlinger og værter for disse

12.1. Levering af tamfjerkræ – registrering

Primærproducenter må levere op til 2.000 stykker tamfjerkræ om året (alle arter tilsammen) direkte til endelige forbrugere og lokale detailvirksomheder, hvis fjerkræet er slagtet, eventuelt er blevet plukket og eventuelt har fået organer udtaget på den pågældende bedrift. Tamfjerkræ er f.eks. høns, kyllinger, kalkuner, ænder, gæs og duer.

Primærproducenten skal være registreret til aktiviteten og for hvert regnskabsår kunne dokumentere, at leverancerne ikke overstiger de angivne mængder.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 6, stk. 1, nr. 1 og stk. 7

12.2. Levering af kaniner – registrering

Primærproducenter må levere op til 500 kaniner om året direkte til endelige forbrugere og lokale detailvirksomheder, hvis kaninerne er slagtet, eventuelt er blevet afhudet og eventuelt har fået organer udtaget på opdrætsbedriften.

Primærproducenten skal være registreret til aktiviteten og for hvert regnskabsår kunne dokumentere, at leverancerne ikke overstiger de angivne mængder.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 6, stk. 1, nr. 2 og stk. 7

12.3. Levering af slagtet, opdrættet fjervildt – registrering

Primærproducenter må levere op til 2.000 stykker opdrættet fjervildt om året (alle arter tilsammen) direkte til endelige forbrugere og lokale detailvirksomheder, hvis det opdrættede fjervildt er slagtet, eventuelt er blevet plukket og eventuelt har fået organer udtaget på den pågældende bedrift. Opdrættet fjervildt er f.eks. vagtler, perlehøns, fasaner, agerhøns, rødhøns, stenhøns og gråænder.

Primærproducenten skal være registreret til aktiviteten og for hvert regnskabsår kunne dokumentere, at leverancerne ikke overstiger de angivne mængder.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 6, stk. 1, nr. 3 og stk. 7

12.4. Levering af muslinger m.m. – registrering

Primærproducenter må levere op til 4.000 kg levende muslinger m.m. om året direkte til endelige forbrugere og lokale detailvirksomheder. Muslinger m.m. er f.eks. blåmuslinger eller østers.

Leveringen til endelige forbrugere og lokale detailvirksomheder kan ske fra fiskefartøjet eller en bod på kajen eller ved at primærproducenten bringer produkterne til modtageren. Fartøjer, der ligger ”side ved side”, så der kun er direkte adgang fra kajen til det inderste fartøj, kan levere muslinger m.m. fra det fartøj, der ligger tættest ved kajen. Fiskeren bør afklare med Fiskeristyrelsen, om vedkommende skal være registreret hos Fiskeristyrelsen til førstegangsomsætning.

Primærproducenten må kun levere levende muslinger m.m. direkte til endelige forbrugere og lokale detailvirksomheder, hvis muslingerne m.m. er høstet i zoner, produktionsområder eller opdrætsanlæg med A-klassifikation. A-klassifikation betyder, at zonen, produktionsområdet eller opdrætsanlægget er åbnet for høst for den pågældende fisker eller opdrætter.

Primærproducenten skal være registreret til aktiviteten og for hvert regnskabsår kunne dokumentere, at leverancerne ikke overstiger de angivne mængder.

Personer, der ikke er registreret som primærproducenter, herunder også kokke i restauranter og lignende, må ikke levere, herunder sælge eller donere, muslinger m.m., som er høstet i havet, direkte til endelige forbrugere eller fødevarer virksomheder, herunder egen restaurant.

Hvis man leverer muslinger m.m., skal man være registreret som primærproducent og have taget de nødvendige prøver, som skal være undersøgt med et tilfredsstillende resultat for at åbne for høst i det pågældende område.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 6, stk. 1, nr. 4 og stk. 7

Muslingebekendtgørelsen, §§ 3 og 4

12.5. Levering af æg – registrering

Primærproducenter må levere op til 312.000 æg årligt direkte til endelige forbrugere og egen detailvirksomhed på bedriften, f.eks. gårdbutik eller restaurant, eller egen bod på lokalt marked. Hvis primærproducenten driver en webshop med adresse på bedriften, som leverer til endelige forbrugere, er det en

detailvirksomhed på linje med en gårdbutik eller restaurant på bedriften, og primærproducenten må levere æg til denne webshop.

Ved æg forstås æg til konsum fra eget hold af tamfjerkræ eller opdrættet fjervildt uanset dyreart. Efter Miljøstyrelsens regler er det forbudt at indsamle æg i naturen – dog kan man få tilladelse til at have en ægsamling.

Æggene må ikke være sorteret i kvalitets- eller vægtklasser. Det er derfor ikke tilladt at angive produktionsmetoden. Det er dog tilladt at mærke eller skilte med, at der er tale om økologiske æg, men disse æg må heller ikke være sorteret i kvalitets- eller vægtklasser.

Æggene må ikke være rengjorte, hverken ved vask eller rengøring med svamp eller lignende.

Der er ikke forbud mod at sælge knækæg direkte til endelige forbrugere eller egen detailvirksomhed på bedriften eller på lokalt marked. Ved knækæg forstås æg, hvor skallen er brudt, men hvor hinderne under skallen ikke er i stykker. Producenten bør dog være opmærksom på, at knækæg formentlig har en kortere holdbarhed end intakte æg.

Hvis man sælger æg fra høns, skal hønsebesætningen være under salmonellakontrol, medmindre det er en besætning med op til 30 høns over 16 uger (høner og haner tilsammen). Ved levering direkte til endelige forbrugere fra besætninger med op til 30 høns og uden salmonellakontrol, må der ikke annonceres eller reklameres med salg af æg, og æggene må kun afsættes til en kendt kreds af kunder. Æggene må ikke leveres til egen detailvirksomhed på bedriften eller egen bod på lokalt marked.

Primærproducenten skal være registreret til aktiviteten og for hvert regnskabsår kunne dokumentere, at leverancerne ikke overstiger de angivne mængder.

Hvis primærproducenten også leverer æg til eget ægpakkeri, som er autoriseret til lokal, begrænset omsætning, må det samlede antal æg, der leveres fra primærproducenten direkte til endelige forbrugere, egen detailvirksomhed på bedriften, egen bod på lokalt marked og til eget ægpakkeri med autorisation til lokal, begrænset omsætning, ikke overstige 312.000 pr. år.

Se også:

14 Primærproducenters direkte levering af æg til eget ægpakkeri, autoriseret til begrænset, lokal omsætning – registrering

Autorisationsbekendtgørelsen, § 6, stk. 1, nr. 8 og stk. 5-7.

Hygiejnebekendtgørelsen, § 5

Konsumægsbekendtgørelsen, §§ 4 og 7-8

Bekendtgørelse om handelsnormer for æg

12.6. Levering af fisk og krebsdyr – registrering

Primærproducenter (fiskere, akvakulturvirksomhed) må levere op til 4.000 kg fisk og krebsdyr om året direkte til endelige forbrugere.

Leveringen til endelige forbrugere kan ske direkte fra fiskefartøjet eller en bod på kajen eller ved at primærproducenten bringer produkterne til forbrugeren. Fartøjer, der ligger ”side ved side”, så der

kun er direkte adgang fra kajen til det inderste fartøj, kan levere fisk m.v. fra det fartøj, der ligger tættest ved kajen. Fiskeren bør afklare med Fiskeristyrelsen, om vedkommende skal være registreret hos Fiskeristyrelsen til førstegangsomsætning.

Slagtningen og rensningen af fisk skal ske om bord på fartøjet.

Akvakulturvirksomhed må normalt ikke slagte og rense fisk, da det ikke er en del af primærproduktionen. Dog må akvakulturvirksomheden slagte og rense fisk, der leveres direkte til endelige forbrugere.

Primærproducenten skal være registreret til at levere direkte til endelige forbrugere og for hvert regnskabsår kunne dokumentere, at leverancerne ikke overstiger de angivne mængder.

Primærproducenter må også levere fisk og krebsdyr direkte til fødevarevirksomheder, både detail- og engrosvirksomheder. Dette er almindelig leverance fra primærproducent til fødevarevirksomhed og uden grænse for mængde eller afstand. Enten primærproducenten eller den modtagende fødevarevirksomhed skal dog være registreret hos Fiskeristyrelsen efter fiskerilovgivningen til førstegangsomsætning af fisk.

Se også Fiskeristyrelsens regler, bl.a. krav om registrering som primærproducent efter Fiskeristyrelsens regler, fiskekvoter og indberetning af fangst.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 6, stk. 2, nr. 1-2 og stk. 7

12.7. Levering af mælk – registrering

Primærproducenter må levere op til 70 liter rå mælk om ugen direkte til endelige forbrugere. De 70 liter mælk om ugen er et maksimum og ikke et gennemsnit. Rå mælk må leveres direkte til endelige forbrugere på betingelse af:

- at mælken leveres som rå og ubehandlet (upasteuriseret og uhomogeniseret), og
- at mælken tappes direkte i emballage, som primærproducenten udleverer, eller forbrugeren har med. Mælken kan enten tappes på forhånd eller i forbindelse med leveringen.

Primærproducenten skal være registreret til at levere direkte til endelige forbrugere og for hvert regnskabsår kunne dokumentere, at leverancerne ikke overstiger den angivne mængde.

Primærproducenter må også levere rå mælk direkte til fødevarevirksomheder, både detail og engrosvirksomheder. Dette er almindelig leverance fra primærproducent til fødevarevirksomhed og uden grænse for mængde eller afstand.

Detailvirksomheder, der modtager rå mælk direkte fra primærproducenter, kan ikke være virksomheder under bagatelgrænsen og skal overholde særlige hygiejnekrav for håndtering af rå mælk.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 6, stk. 2, nr. 3 og stk. 7

Hygiejnebekendtgørelsen, § 4 og §§ 11-13

Hygiejnevejledningen, afsnit 55.6 og 89

12.8. Jægers levering af nedlagt vildt – ingen registrering

Jægere må, uden yderligere registrering end jagttegn, årligt levere op til 500 stykker småvildt, f.eks. fugle og harer, og op til 15 stykker klovbærende vildt direkte til endelige forbrugere og til lokale detailvirksomheder. Det er et krav, at jægeren selv har nedlagt vildtet og er ejer af det nedlagte vildt.

Der er ikke nogen afstandsgrænse for levering til endelige forbrugere.

Der må kun leveres til lokale detailvirksomheder, dvs. detailvirksomheder som ligger inden for en radius af 50 km fra jægerens bopæl eller jagtstedet.

Stor- og småvildt må være afhudet eller plukket. For storvildt må organer fra bryst- og bughule være udtaget, og underben og hoved må være fjernet.

Hvis jægeren ønsker at afsætte mere vildt end ovennævnte, skal det leveres til en vildthåndteringsvirksomhed, evt. via et vildtdepot. Jægeren må uden mængdebegrænsning levere vildt til vildthåndteringsvirksomhed uden yderligere registrering end jagttegn.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5

12.9. Biavlere levering af honning og andre produkter fra bier – ingen registrering

Biavlere må afsætte honning og andre produkter fra bier direkte til endelige forbrugere og til engros- og detailvirksomheder uden at være registreret til denne aktivitet hos Fødevarestyrelsen. Registrering hos Landbrugsstyrelsen anses også for at være registrering efter fødevarerlovgivningen.

Se mere:

10.1 Primærproduktion – biavl og indsamling af honning og andre produkter fra bier

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 2, nr. 3

12.10. Primærproducenters direkte levering af animalske produkter skal være adskilt fra fødevarer-virksomhed efter primærproduktionen på bedriften

Hvis der på bedriften eller på akvakulturvirksomheden er en virksomhed, der er autoriseret eller registreret som fødevarer-virksomhed efter primærproduktionen, f.eks. et ægpakkeri eller en gårdbutik, skal den direkte levering til endelige forbrugere eller lokale detailvirksomheder holdes adskilt fra denne virksomheds aktiviteter. Produkter, der leveres direkte til endelige forbrugere eller direkte til lokale detailvirksomheder, må ikke sælges fra lokaler, der er autoriseret eller registreret som virksomhed efter primærproduktionen. Det betyder f.eks., at primærproducenten kan blive registreret til at levere egne æg direkte til sin registrerede detailvirksomhed på bedriften eller på et lokalt marked, som så kan sælge æggene til endelige forbrugere. Bemærk, at detailvirksomheden ikke må sælge æggene til andre, lokale detailvirksomheder.

Levering af primærprodukter og andre produkter direkte fra primærproducenten til endelige forbrugere og direkte til lokale detailvirksomheder bliver ikke kontrolleret med samme hyppighed som salg fra autoriserede eller registrerede virksomheder efter primærproduktionen. Derfor skal levering direkte fra primærproducenten holdes adskilt fra virksomheden efter primærproduktionen, så forbrugerne ikke får indtryk af, at den direkte levering bliver kontrolleret med samme hyppighed som den øvrige virksomhed.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 6, stk. 8, og § 29, stk. 2

13. Primærproducenters levering til endelige forbrugere via lokale markeder eller madsamlinger og værter for disse

Primærproducenter, som leverer visse animalske fødevarer direkte til endelige forbrugere, vil i nogle tilfælde også gerne levere produkter til den endelige forbruger på et lokalt marked. Det lokale marked kan være arrangeret af værter, f.eks. via platforme som hjemmesider eller apps.

Se mere om levering af visse animalske fødevarer:

13.1. Primærproducentens salg på marked – registrering som detailvirksomhed

13.2. Værter for salg via platforme og værter for lokale markeder

13.1. Primærproducentens salg på marked – registrering som detailvirksomhed

Primærproducenters levering af slagtet tamfjerkræ, slagtede kaniner, slagtet opdrættet fjervildt, levende muslinger m.m., æg, fisk, krebsdyr eller rå mælk skal foregå i tilknytning til bedriften, akvakulturvirksomheden eller båden, eller ved at primærproducenten bringer produkterne til modtageren. Hvis salget eller overleveringen foregår fra en butik eller webshop på stedet eller et andet sted, er der ikke tale om direkte levering til endelige forbrugere, men om detailhandel, som skal være særskilt registreret.

13.2. Værter for salg via platforme og værter for lokale markeder

Visse online platforme med en hjemmeside eller en app giver mulighed for, at en såkaldt vært kan etablere sin egen underhjemmeside eller indgang, hvor kunder kan bestille varer fra en primærproducent. Værten finder en lokalitet, så leveringen af fødevarer fra primærproducent til kunde sker på et lokalt marked – en såkaldt ”madsamling”.

Hvis værten bag platformen eller den lokale vært selv står for en del af informationen om fødevarerne og tager aktivt del i markedsføringen, kan værten være en fødevarevirksomhed, som skal registreres.

Værten skal ikke registreres:

- Hvis værten blot sørger for en hjemmeside og for at afholde det lokale marked.
- Hvis værten bag platformen alene sørger for, at værter for lokale markeder har en platform med mulighed for, at kunder kan bestille varer hos sælgere.

14. Primærproducenters direkte levering af æg til eget ægpakkeri, autoriseret til begrænset, lokal omsætning – registrering

Primærproducenter må levere op til 312.000 æg til eget ægpakkeri, som er autoriseret til begrænset, lokal afsætning. Produktionen er underlagt lempeligere bestemmelser om kontrol med Salmonella.

Primærproducenten skal for hvert regnskabsår kunne dokumentere, at leverancerne ikke overstiger den angivne mængde.

Primærproducenter må også levere æg direkte til endelige forbrugere og til egne lokale detailvirksomheder. Den samlede mængde af æg, der leveres til endelige forbrugere og til egne lokale detailvirksomheder samt eget autoriseret ægpakkeri med begrænset, lokal omsætning, må ikke overstige 312.000 æg om året.

Se mere:

12.5 Levering af æg – registrering

17.17 Ægpakkeri med begrænset, lokal omsætning – autorisation

Autorisationsbekendtgørelsen, § 6, stk. 5-7

VIRKSOMHEDER EFTER PRIMÆRPRODUKTION

15. Registrering af detailvirksomhed

Detailvirksomheder, f.eks. supermarkeder, købmandsforretninger, slagterforretninger, fiskeforretninger, bagerbutikker, kiosker, restauranter, pizzeriaer, markedsboder, mobile virksomheder (f.eks. ostebil, fiskebil, food truck, iscykel), institutionskøkkener, internetsalg, homeparties, skal som udgangspunkt registreres. Det gælder også køkkener i plejehjem, leve-bomiljøer, andre døgninstitutioner og børneinstitutioner samt visse dagplejere. Nogle af disse køkkener kan dog høre til privatsfæren og skal derfor ikke registreres.

Detailvirksomheder kan også levere fødevarer til andre fødevarevirksomheder – det kræver i nogle tilfælde særlig registrering af denne aktivitet.

Se mere om registrering af detailvirksomheder:

15.1 Almindelige butikker og restauranter – registrering

15.2 Institutionskøkkener – registrering eller autorisation

15.3 Fødevarevirksomhed i privat bolig – registrering

15.4 Mobile eller midlertidige lokaler – registrering

15.5 Automater – registrering

15.6 Kontorvirksomheder, formidlere, agenturer m.v.

15.7 Eksempler på virksomheder, der formidler fødevarer via digitale platforme, f.eks. hjemmesider og apps, og som ikke skal registreres

15.8 Eksempler på virksomheder, der formidler fødevarer, og som skal registreres

15.9 Markedsføring af fødevarer via homeparties - registrering

15.10 Indkøbsforeninger, fødevarefællesskaber – registrering

15.11 Hovedkontor i detail – registrering

15.12 Ny virksomhed, der kun leverer til én anden detailvirksomhed – registrering

15.13 Franchisevirksomhed i detail – registrering

15.1. Almindelige butikker og restauranter – registrering

Butikker, der sælger fødevarer, f.eks. slagterforretninger, bagerforretninger, fiskeforretninger, grøntforretninger, supermarkeder, iskiosker osv., og serveringssteder som restauranter, caféer, kantiner osv., skal være registreret hos Fødevarestyrelsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

15.2. Institutionskøkkener – registrering eller autorisation

Madordninger med tilberedning af mad i institutioner som vuggestuer, børnehaver, fritidshjem, skoler, efterskoler, plejehjem, hospitaler og lignende kræver, at institutionen bliver registreret som fødevarevirksomhed.

Madlavning i institutioner som plejehjem, leve-bomiljøer, andre døgninstitutioner og børneinstitutioner er normalt fødevarevirksomhed. F.eks. hvis beboerne i en institution er på midlertidigt eller længerevarende ophold på grund af betydelig evt. varig nedsat fysisk eller psykisk funktionsevne eller særlige sociale problemer, som betyder, at beboerne ikke kan klare sig uden støtte, men har behov for omfattende hjælp til almindelige, daglige funktioner, for pleje eller behandling i kortere eller længere perioder.

Men visse typer bo- eller væresteder hører til privatsfæren. Det er typisk institutioner med ret velfungerende beboere, som blot skal have pædagogisk

15.3. Fødevarevirksomhed i privat bolig – registrering

Hvis man driver fødevarevirksomhed fra sit private hjem, skal man være registreret som fødevarevirksomhed, medmindre aktiviteterne er under bagatelgrænsen. Hvis kunderne især er endelige forbrugere, skal virksomheden registreres som detailvirksomhed.

Lokaler med fødevareaktiviteter er ikke ”private” lokaler, men fødevarevirksomhed. Lokalerne skal opfylde bestemmelserne for den pågældende type virksomhed. Fødevarestyrelsen har adgang til at føre offentlig kontrol med fødevarevirksomheden i boligen.

Man kan f.eks. tilberede mad i køkkenet og opbevare råvarer, færdigvarer, indpakkingsmateriale osv. andre steder end i køkkenet, f.eks. i andre rum i boligen eller i garagen.

Se også afsnit:

3.7 Fødevarevirksomhed i privat bolig – under bagatelgrænsen

7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen

16.6 Fødevarevirksomhed i privat bolig – autorisation eller registrering

17.14 Fødevarevirksomhed i privat bolig – autorisation eller registrering

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

15.4. Mobile eller midlertidige lokaler – registrering

Mobile eller midlertidige lokaler, f.eks. en pølsevogn, ostebil, fiskebil, food truck, isbil, kaffecykel eller iscykel, samt telte og boder på markedspladser, uanset om telte og boder er mobile eller står mere permanent på en stadeplads, skal være registrerede.

Der er ikke krav om, at et mobilt lokale skal flyttes med jævne mellemrum. Kravene til indretning og drift er de samme for et mobilt eller midlertidigt lokale. Mobile eller midlertidige lokaler, f.eks. telte og boder på markedspladser og stadepladser, vil som udgangspunkt være omfattet af de samme krav til indretning og drift, uanset hvor længe de fungerer. Det er virksomheden som sådan, der skal være registreret – og det er den enkelte mobile enhed eller det enkelte midlertidige lokale, der skal opfylde kravene til indretning og drift.

Mobile lokaler (f.eks. telt eller bod) skal registreres med en hjemadresse. Hjemadressen kan være den garage, hvor det mobile lokale er parkeret, når det ikke er i brug. Hjemadressen kan også være lageret for de varer, der bliver afsat.

Mobile lokaler kan have base i en stationær virksomhed. Det kan f.eks. være isbiler, som kører ud fra et centralt lager, eller telte og boder med hjemsted i et centralt lager. Det centrale lager er en detailvirksomhed, hvis det kun leverer til egne mobile lokaler, f.eks. isbiler, og isbilerne sælger til den endelige forbruger. Der er ikke en øvre grænse for, hvor mange mobile lokaler med eller uden tilberedning i det mobile lokale, der kan have base i et centralt lager eller en anden stationær virksomhed.

Hvis hjemstedet for det mobile lokale og lageret for varerne ligger forskellige steder, er der tale om to virksomheder, der skal registreres hver for sig. I denne situation vil lageret som udgangspunkt skulle registreres som engrosvirksomhed. Hvis der fra lageret kun leveres til én detailvirksomhed, f.eks. ét mobilt lokale, med samme ejer, kan lageret i nogle tilfælde registreres som detailvirksomhed.

Hvis en registreret detailvirksomhed demonstrerer eller leverer fødevarer fra en egen bod i butikken, skal virksomheden overveje, om der er tale om en væsentlig ændring af aktiviteter. Som udgangspunkt vil det ikke være en væsentlig ændring, hvis der er tale om varer, som normalt indgår i virksomhedens vareudvalg. Hvis der i en registreret detailvirksomhed demonstreres eller leveres fødevarer fra en bod fra en udefrakommende virksomhed, skal den udefrakommende virksomhed som udgangspunkt være registreret.

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel III

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Hygiejnevejledningen, afsnit 15

15.5. Automater – registrering

Virksomheder, der opstiller automater med salg af fødevarer, skal registreres. Det gælder uanset, om automatvirksomheden opstiller automater på steder, som ikke er fødevarevirksomheder, f.eks. opholdsrum på banegårde, byggemarkeder, hospitaler eller almindelige arbejdspladser, eller i en anden fødevarevirksomhed. Automatvirksomheden registreres på hjemadressen. Det vil som oftest være hovedkontoret, hvor virksomhedens samlede aktiviteter organiseres. Automatvirksomheden skal derfor ikke anmelde nye automater til registrering, men skal ved kontrol kunne redegøre for de opstillede automater.

Et ubemandet lokale med selvbetjening, hvor kunden skal logge sig ind og i øvrigt kan forsyne sig med forskellige varer, betale og logge sig ud igen, betragtes ikke som automater. Dette gælder også, selv om varerne i lokalet evt. skal trækkes fra forskellige automater. En sådan virksomhed betragtes som en detailvirksomhed, når det er beregnet til salg til endelige forbrugere.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

15.6. Kontorvirksomheder, formidlere, agenturer m.v.

En række virksomheder beskæftiger sig med markedsføring af fødevarer, uden at være fødevarevirksomhed i fødevareforordningens forstand. Disse virksomheder skal ikke være registreret hos Fødevarestyrelsen. Det er f.eks. virksomheder, der alene formidler levering af fødevarer mellem en sælger og en køber.

Fødevarevirksomhed er defineret i fødevareforordningen som ethvert offentligt eller privat foretagende, som med eller uden gevinst for øje udfører en hvilken som helst aktivitet, der indgår som et hvilket som helst led i produktionen, tilvirkningen eller distributionen af fødevarer.

Virksomheder, der udelukkende formidler en levering af fødevarer, håndterer ikke fødevaren på en sådan måde, at der normalt er tale om markedsføring i fødevarelovgivningens forstand. Det gælder, uanset om leveringen fra sælger til køber sker i form af salg eller donation.

Markedsføring er defineret i fødevareforordningen som besiddelse af fødevarer med henblik på salg, herunder udbydelse til salg eller anden overførsel, som finder sted mod eller uden vederlag, herunder selve salget og distributionen og selve den overførsel, der sker på andre måder.

Hvis en virksomhed ikke har ejerskab over en fødevare og ikke håndterer fødevarer i forbindelse med produktion, tilvirkning eller distribution, men alene formidler leveringen på vegne af en fødevarevirksomhed til andre fødevarevirksomheder eller endelige forbrugere, er der således normalt ikke tale om fødevarevirksomhed.

Typisk står formidlervirksomheder for dele af kontakten til kunden, f.eks. modtagelse af bestillinger eller videreformidling af et ønske om køb fra kunde til producent.

En formidlervirksomhed kan dog foretage visse handlinger, som anses for fødevarevirksomhed. F.eks. hvis virksomheden aktivt deltager i markedsføringen og supplerer med information om fødevarerne i en sådan grad, at det må anses som led i produktion, tilvirkning eller distribution af fødevarerne.

Flere digitale platforme opererer med rating-systemer. Brug af rating-systemer vil normalt ikke udløse krav om registrering som fødevarevirksomhed. Virksomheden bag platformen skal dog sikre, at oplysninger på platformen om de markedsførte fødevarer er korrekte.

Ejeren af en digital platform bør også være opmærksom på fødevarelovgivningens regler for anprisninger, uanset om platformen er fødevarevirksomhed eller ej. Reglerne for anprisning gælder for markedsføring af fødevarer, herunder for alle aktiviteter, hvor ernærings- og sundhedsanprisninger benyttes med et kommercielt sigte, f.eks. i mærkning, markedsføring, præsentation, reklamer og reklamekampagner m.v. Det vil således f.eks. typisk være producenten af fødevaren, der skal være opmærksom på reglerne for anprisning. Personer eller virksomheder, der alene stiller en digital platform til rådighed uden involvering af fødevarer, er derfor normalt ikke omfattet af anprisningsreglerne. I det omfang personer eller virksomheden bag platformen bliver involveret med selve fødevarerne, f.eks. ved at klassificere/gruppere fødevarerne eller ved at anprise fødevarerne, skal det ske efter anprisningsreglerne.

Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 2 og 8

Anprisningsforordningen

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Kontorvirksomheder

Kontorvirksomheder ejer og markedsfører fødevarer, men er ikke selv fysisk involveret i produktion eller oplagring af fødevarer. Kontorvirksomheder kan foretage transport af egne fødevarer som led i virksomheden.

En kontorvirksomhed skal være registreret som fødevarevirksomhed. Registreringen som kontorvirksomhed giver mulighed for transport af egne varer – transportaktiviteten skal altså ikke registreres særskilt.

En kontorvirksomhed har ikke produktion og hverken pakker eller ompakker varer, men kan anvende et eksternt lager, som er registreret som selvstændig fødevarevirksomhed. Kontorvirksomheden kan transportere egne varer til og fra lageret og ud til kunder.

Hvis en kontorvirksomhed har eget lager, selv producerer fødevarer eller selv pakker eller ompakker fødevarer, skal disse aktiviteter registreres som selvstændige fødevarevirksomheder.

Kontorvirksomheder kan være importører af fødevarer fra andre lande. Indførsel af varer skal være selvstændigt registreret som en aktivitet i kontorvirksomheden.

Se mere:

17.8 Kontorvirksomhed i engros – registrering

18.13 Indførsel af fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2, og § 26, stk. 1 og 2

Agenturer og formidlere

Agenturer og formidlere er samme slags virksomhed. De formidler kontakt mellem sælger og køber, men ejer ikke varen selv. Agenturer og formidlere modtager typisk kommission eller anden godtgørelse for sit arbejde.

Agenturer og formidlere anses ikke for fødevarevirksomhed og skal ikke registreres hos Fødevarestyrelsen.

15.7. Eksempler på virksomheder, der formidler fødevarer, f.eks. via hjemmesider og apps, og som ikke skal registreres

Virksomheder, der udelukkende formidler fødevarer, f.eks. via digitale platforme, er som udgangspunkt ikke fødevarevirksomheder og skal derfor ikke registreres.

Eksempler på virksomheder, der formidler fødevarer, f.eks. via digitale platforme, og som ikke skal registreres:

- Auktionshuse, evt. med auktioner via hjemmesider og apps, og som ikke opbevarer fødevarer for sælger.
- Hjemmesider, apps m.v., som formidler kontakt mellem sælger og køber, men ikke har ejerskab eller håndterer varer, f.eks. fødevarer eller brugte varer. Typisk som salg mellem ”private”, men også virksomheder kan sælge via platforme.

- Hjemmesider, apps osv., som formidler kontakt mellem sælger og køber, men ikke har ejerskab eller håndterer varer. Selvom platformen evt. også formidler betaling, dvs. modtager betaling fra køber og giver videre til sælger, minus en kommission, skal platformen ikke registreres som fødevarervirksomhed.
- Hjemmesider i form af ”dealsites”, og hvor sitet udelukkende formidler salget, men ikke har ejerskab eller håndterer varer.
- Deleøkonomiske digitale platforme, der udelukkende formidler salg eller donation af overskudsmad eller andre fødevarer mellem udbydere og forbrugere.

Se mere om deleøkonomi på Fødevarerstyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk – søg efter ”Deleøkonomi”

- Fredagsbarer, f.eks. på undervisningsinstitutioner, vil i mange tilfælde tilhøre privatsfæren, men kan også være fødevarervirksomhed under eller over bagatelgrænsen. Fredagsbaren kan afsætte f.eks. pizza til gæsterne på to måder:

1) Fredagsbaren bestiller efter anmodning fra en specifik gæst en pizza fra et pizzeria, pizzaen leveres til baren, og baren udleverer pizzaen til gæsten. Denne aktivitet vil ikke ændre barens status som privatsfære eller fødevarervirksomhed.

2) Fredagsbaren bestiller på forhånd et antal pizzaer, som leveres til baren og derfra sælges til gæster. Denne aktivitet er fødevarervirksomhed under eller over bagatelgrænsen.

15.8. Eksempler på virksomheder, der formidler fødevarer, og som skal registreres

- Kontorvirksomheder med ejerskab over de fødevarer, der markedsføres.
- Auktionshuse, evt. med auktioner via hjemmesider og apps, og som opbevarer fødevarer i forbindelse med auktion.
- Hjemmesider i form af ”dealsites”, og hvor sitet ud over formidling af et salg, også er ansvarlig for transport og evt. oplagring.
- Dagligvarervirksomheder med internetsalg, som har ejerskab til varerne og sælger via internettet.
- Landmænd (”kødformidlere”), der formidler et salg af kød fra egne dyr. F.eks. hvor kunden udpeger et dyr hos landmanden, som derefter får dyret slagtet på et slagteri. Landmanden bevarer ejerskabet til kødet, selv om kunden afhenter kødet på slagteriet.
- Deleøkonomiske digitale platforme, der formidler salg eller donation af overskudsmad eller andre fødevarer mellem udbydere og forbrugere, og som aktivt deltager i markedsføringen ved at supplere med yderligere informationer om fødevarerne.

Se mere om deleøkonomi på Fødevarerstyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk – søg efter ”Deleøkonomi”

15.9. Markedsføring af fødevarer via homeparties – registrering

Virksomheder, der markedsfører fødevarer til endelige forbrugere via homeparties, skal være registreret. Det gælder også, selvom virksomheden ikke ejer varerne, men blot modtager f.eks. kommission af salget. Karakteristisk for homeparties er bl.a. demonstration og uddeling af vareprøver som led i markedsføringen. Det kan også være, at man supplerer med yderligere oplysninger om produkterne, f.eks. ved markedsføring af kosttilskud.

En virksomhed, der holder homeparties uden direkte salg, men med bestilling af varer til senere levering fra homeparty-virksomheden, skal også være registreret. Det har ingen betydning, om fødevarerne udleveres til forbrugeren i forbindelse med arrangementet eller leveres efterfølgende, f.eks. via bud.

Ved nogle homeparties bliver fødevarerne markedsført samtidigt med andre varer. Virksomheden kan her vurdere, om omsætningen af fødevarerne er ubetydelig i forhold til omsætningen af de øvrige varer, der bliver markedsført. Hvis markedsføringen er under bagatelgrænsen for fødevarevirksomhed, skal virksomheden ikke registreres.

Se mere:

7.2 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

15.10. Indkøbsforeninger, fødevarefællesskaber – registrering

Indkøbsforeninger og fødevarefællesskaber, hvor flere forbrugere går sammen om at indkøbe, pakke og distribuere fødevarer til hinanden, er fødevarevirksomheder, og de skal være registreret hos Fødevarestyrelsen. Disse virksomheder modtager typisk fødevarer direkte fra lokale producenter, men også fra andre virksomheder.

Flere fødevarefællesskaber drives som mindre butikker med begrænset åbningstid og med salg til endelige forbrugere. Varerne købes ind via fællesskabet og distribueres f.eks. via et centralt lager, der registreres selvstændigt som fødevarevirksomhed.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

15.11. Hovedkontor i detail – registrering

Hovedkontoret for en kæde af virksomheder kan blive registreret hos Fødevarestyrelsen på baggrund af to typer aktiviteter:

- Hovedkontoret har selvstændig fødevareaktivitet – da skal hovedkontoret registreres som fødevarevirksomhed.
- Hovedkontoret har ansvar for og styring af visse typer af aktiviteter på vegne af virksomhederne i kæden – da kan hovedkontoret vælge at blive registreret som kædehovedkontor, når en række betingelser i øvrigt er opfyldt.

Hovedkontor med selvstændig fødevareaktivitet

Hvis hovedkontoret for en kæde af virksomheder har en selvstændig fødevareaktivitet, skal hovedkontoret registreres som fødevarevirksomhed. Normalt vil hovedkontoret skulle registreres som engrosvirksomhed, da det ikke har salg til den endelige forbruger. Men det kan ikke udelukkes, at et hovedkontor i nogle tilfælde er detailvirksomhed.

Eksempler på aktiviteter, der kræver registrering som fødevarevirksomhed:

- Hovedkontoret køber eller sælger fødevarer.
- Hovedkontoret udformer etiketter til mærkning af fødevarer eller informationsmateriale, som udleveres sammen med fødevarer.
- Hovedkontoret forhandler kontrakter med leverandører eller kunder, og virksomhederne i kæden skal følge disse kontrakter.

I mange tilfælde har hovedkontoret ikke en fødevareaktivitet og kan derfor ikke blive registreret som fødevarevirksomhed.

Eksempler på aktiviteter, der ikke vurderes som fødevareaktiviteter:

- Hovedkontoret udformer reklamemateriale, f.eks. en tilbudsavis, som ikke er beregnet til at blive udleveret til kunden sammen med fødevaren.
- Hovedkontoret opstiller et standardudkast til egenkontrol for kædens virksomheder.

Den enkelte virksomhed har altid ansvar for at tilpasse egenkontrollen til virksomhedens forhold og aktiviteter. Derfor er en organisation eller et hovedkontor, som udarbejder en branchekode eller et standardudkast til egenkontrol, ikke en fødevarevirksomhed. Tilsvarende er en konsulent, der udarbejder et egenkontrolprogram for en virksomhed, ikke en fødevarevirksomhed.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Kædehovedkontor

Hovedkontorer kan også blive registreret som kædehovedkontor, der har ansvar for visse aktiviteter i forhold til kædens virksomheder. For at blive registreret som kædehovedkontor skal hovedkontoret bl.a. have ansvar og varetage styring inden for kæden af overholdelse af dele af fødevarelovgivningen.

Fødevarekontrolbekendtgørelsen, §§ 8 og 10

Se også afsnit:

17.6 Hovedkontor i engros – registrering

15.12. Ny virksomhed, der kun leverer til én anden detailvirksomhed – registrering

I nogle tilfælde får en ejer eller bruger af en detailvirksomhed brug for at etablere en eller flere nye virksomheder, der producerer eller oplagrer fødevarer til den gamle detailvirksomhed. Den eller de nye virksomheder kan da undtagelsesvist blive registreret som detailvirksomhed, selvom den nye virksomhed ikke har direkte salg til den endelige forbruger, og derfor egentlig burde være registreret eller autoriseret som engrosvirksomhed. Da den eller de nye virksomheder udelukkende leverer til den gamle virksomhed, vil de ikke være omfattet af de særlige bestemmelser for levering af fødevarer fra detailvirksomhed til detailvirksomhed.

Hvis den eller de nye virksomheder har direkte salg til den endelige forbruger, vil de ikke være omfattet af undtagelsen, men kan stadig registreres som detailvirksomheder og levere til den gamle detailvirksomhed, så længe de overholder de særlige bestemmelser for levering af fødevarer fra detailvirksomhed til detailvirksomhed.

Eksempler:

- En bager med bagerbutik i en bygning uden mulighed for at udvide. Bageren nedlægger bageriet i den gamle bagerbutik og bruger pladsen til et større kundeområde. Bageren får bygget et bageri i byens industripark. Bageriet indrettes kun til at bage brød m.v. og ikke som et detailudsalg. Bageriet leverer brød m.v. til bagerbutikken. Dette er normalt en engrosaktivitet. Som en undtagelse fra de generelle regler kan bageriet dog blive registreret som detailvirksomhed, når bageriet kun leverer til én butik, og denne butik har samme ejer som bageriet.
- En ostehandler kører rundt med en mobil salgsvogn. Ostehandleren har en hjemadresse for ostebilen. På denne adresse er der ikke plads til at oplagre oste og andre varer, som ostehandleren sælger fra ostebilen. Ostehandleren etablerer derfor en lagervirksomhed på en anden adresse. Fra denne lageradresse leveres kun til ostebilen. Dette er normalt en engrosaktivitet. Som en undtagelse fra de generelle regler kan lageret dog blive registreret som detailvirksomhed, når lageret kun leverer til én ostebil, som har samme ejer som lageret.

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 9, 19-21

15.13. Franchisevirksomhed i detail – registrering

Franchisetagere kan være detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, eller engrosvirksomheder, der leverer til andre fødevarerirksomheder. Det kan f.eks. være fastfood kæder eller kæderestauranter. Det afhænger af virksomhedens aktiviteter, dvs. hvem den sælger til, om den skal registreres som detail- eller engrosvirksomhed.

Hvis en franchisegiver leverer fødevarer til franchisetagere, vil franchisegiveren typisk være engrosvirksomhed og skal autoriseres eller registreres som sådan.

Franchising er et system til markedsføring af f.eks. fødevarer, som er baseret på et samarbejde mellem franchisegiveren og franchisetagere. Franchisegiveren og franchisetagerne er indbyrdes juridisk og økonomisk adskilte og uafhængige. Franchisegiveren giver franchisetagerne ret til at drive virksomhed efter franchisegiverens koncept. Franchisetageren kan bruge franchisegiverens forretningsnavn eller varemærke, opskrifter m.v.

Eksempel på registrering af en franchisevirksomhed og en ikke-franchisevirksomhed:

- En fødevarerirksomhed leverer fødevarer til en eller flere mobile salgsenheder. De mobile salgsenheder ejes og drives af selvstændige franchisetagere. Fra de mobile salgsenheder sælges fødevarer til den endelige forbruger. Her registreres den stationære fødevarerirksomhed, der leverer til de mobile enheder, som engrosvirksomhed. De enkelte mobile salgsenheder registreres selvstændigt som detailvirksomheder.
- En fødevarerirksomhed er base for en eller flere mobile salgsenheder. De mobile salgsenheder ejes og drives af fødevarerirksomheden, og chaufførerne er ansat i fødevarerirksomheden. Fra de mobile salgsenheder sælges fødevarer til den endelige forbruger. Her registreres fødevarerirksomheden som

detailvirksomhed. De enkelte mobile salgsenheder registreres ikke selvstændigt, men er en del af virksomheden.

Se også afsnit:

17.5 Franchisevirksomhed i engros – autorisation eller registrering

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

16. Autorisation og registrering af virksomheder i gruppen detail med engros

Virksomheder i gruppen detail med engros leverer fødevarer til detailvirksomheder.

Gruppen detail med engros er dannet, fordi definitionen af detailhandel også omfatter virksomheder, der leverer til andre detailvirksomheder.

Se mere om virksomheder i gruppen detail med engros:

16.1 Catering med levering til detailvirksomheder – autorisation

16.2 Distributionsterminal/-center og ferskvareterminal – registrering

16.3 Fødevarebanker – registrering

16.4 Engrossupermarked – autorisation eller registrering

16.5 Kvindemælkscentral – registrering

16.6 Fødevarevirksomhed i privat bolig – autorisation eller registrering

16.7 Mobile eller midlertidige lokaler – autorisation eller registrering

16.1. Catering med levering til detailvirksomheder – autorisation

Cateringvirksomheder er virksomheder, der fremstiller og leverer spiseklar og serveringsklar mad.

Cateringvirksomheder, der primært leverer til detailvirksomheder, er fødevarevirksomhed i gruppen detail med engros og skal autoriseres, når der indgår animalske fødevarer i leveringen.

Cateringvirksomheder med levering til detailvirksomheder leverer spiseklar og serveringsklar mad til detailvirksomheder med servering til endelige forbrugere. Eventuelt skal modtageren selv foretage en kulinarisk opvarmning af maden, før den spises. Eksempler på cateringvirksomheder er centralkøkkener på hospitaler og andre institutioner, der leverer til selvstændigt registrerede afdelingskøkkener i samme hospital eller institution eller til andre institutioner. Leveringen til detailvirksomheder er kendetegnet ved, at modtagervirksomheden serverer maden for endelige forbrugere.

Maden skal være både spiseklar og serveringsklar. Spiseklar mad betyder, at maden er klar til at spise uden at tilberede eller forarbejde den yderligere for at eliminere uønskede mikroorganismer eller reducere dem til et acceptabelt niveau.

Serveringsklar mad betyder, at hvis maden normalt spises varm, er den varm ved leveringen, så den ikke behøver blive varmet yderligere før servering, eller den leveres kølet/frosset, så modtageren selv skal

foretage en kulinarisk opvarmning, før maden spises. Ved kulinarisk opvarmning forstås en opvarmning alene af hensyn til madens smag og ikke for at eliminere eller reducere uønskede mikroorganismer.

Hvis cateringvirksomheder leverer måltider/dele af måltider til f.eks. supermarkedskæder, som ikke serverer for endelige forbrugere, men sælger som convenience food til forbrugere, er der tale om engros-virksomhed, og ikke om cateringvirksomhed med levering til detailvirksomheder.

Autoriserede cateringvirksomheder er virksomheder i gruppen detail med engros, og må som detail-virksomheder levere til endelige forbrugere. Derudover må autoriserede cateringvirksomheder levere fødevarer til detail (inkl. detailvirksomheder under bagatelgrænsen) og detail med engros. Principielt må den autoriserede cateringvirksomhed også levere til engrosvirksomheder, men det er næppe relevant, da engrosvirksomheder normalt ikke serverer for endelige forbrugere. Da autoriserede cateringvirksomheder er omfattet af de relevante supplerende bestemmelser for animalske fødevarer i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, er de ikke omfattet af 1/3-reglen eller af oplagringsreglen. Som alle andre fødevarer-virksomheder skal autoriserede cateringvirksomheder overholde reglerne for sporbarhed, når de leverer fødevarer til andre fødevarer-virksomheder.

Hvis et centralkøkken og afdelingskøkkener har samme ledelse med ansvar for driften i både centralkøkken og afdelingskøkkener, og centralkøkken og afdelingskøkkener udgør en afgrænset geografisk enhed, kan centralkøkken og afdelingskøkkener registreres som én virksomhed, der i så fald registreres som en "almindelig" detailvirksomhed. Hvis et centralkøkken med en sådan registrering leverer catering til detailvirksomheder, som ikke er omfattet af centralkøkkenets registrering, vil centralkøkkenet være omfattet af 1/3-reglen og oplagringsreglen på linje med andre almindelige detailvirksomheder. Ved levering til andre virksomheder skal centralkøkkenet overholde reglerne for sporbarhed.

Hvis en detailvirksomhed, f.eks. en restaurant eller slagterbutik med cateringaktiviteter, leverer spiseklar og serveringsklar mad med indhold af animalske fødevarer til den endelige forbruger og til andre detailvirksomheder (inkl. detailvirksomheder under bagatelgrænsen), skal virksomheden registreres som "almindelig" detailvirksomhed. Leveringen af animalske fødevarer til andre virksomheder skal her følge enten 1/3-reglen eller oplagringsreglen, medmindre virksomheden vælger at ansøge om engrosautorisation.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1, og §§ 19-21

Mikrobiologiforordningen, artikel 2, litra g

16.2. Distributionsterminal/-center og ferskvareterminal – registrering

Distributionsterminaler/-centre og ferskvareterminaler oplagrer typisk køle- og frostvarer, varer uden temperaturkrav samt frugt og grønt i kortere tid. Nogle varer, f.eks. frostvarer og varer uden temperaturkrav, f.eks. dåsevarer, kan opbevares i længere tid. Fødevarerne bliver ofte leveret til detailvirksomheder, typisk inden for en kæde af detailvirksomheder.

Varer kan plukkes fra større pakninger for at blive bragt ud til de enkelte detailvirksomheder.

Aktiviteterne i distributionsterminaler/-centre og ferskvareterminaler er defineret som detailhandel.

Distributionsterminaler/-centre og ferskvareterminaler skal derfor registreres som fødevarer-virksomheder i gruppen detail med engros. Med denne registrering må virksomhederne levere ikke-animalske og animalske fødevarer til detail og registrerede virksomheder i gruppen detail med engros. Ikke animalske

fødevarer må også leveres til autoriserede virksomheder i gruppen detail med engros og til autoriserede engrosvirksomheder.

Hvis distributionsterminaler/-centre og ferskvareterminaler ønsker at levere animalske fødevarer til autoriserede virksomheder i gruppen detail med engros eller til autoriserede engrosvirksomheder, skal de registreres til at levere animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder efter oplagringsreglen. Det er naturligvis den autoriserede virksomheds ansvar at undlade at modtage fødevarer, den ikke må modtage.

Hvis distributionsterminalen/-centret eller ferskvareterminalen modtager animalske fødevarer fra en detailvirksomhed eller en registreret virksomhed i gruppen detail med engros, må distributionsterminalen/-centret eller ferskvareterminalen kun levere disse varer videre efter oplagringsreglen, hvis den har sikret sig, at betingelserne for oplagringsreglen har været opfyldt siden varerne forlod den oprindelige autoriserede engrosvirksomhed.

Se mere i:

Afsnit 20 – Oplagringsreglen

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 5, litra b og artikel 4

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1 og 2

16.3. Fødevarebanker – registrering

Fødevarebanker skal registreres som fødevarevirksomhed i gruppen detail med engros, da virksomheden leverer fødevarer til andre virksomheder. Fødevarebanker har typisk lager- og transportaktiviteter. Transportaktiviteterne er omfattet af registrering af lageraktiviteter.

Fødevarebanker modtager typisk overskudsmad fra engrosvirksomheder og detailvirksomheder. Maden leveres ofte til forskellige hjælpeorganisationer, f.eks. væresteder med registrerede køkkener, eller direkte til endelige forbrugere.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

16.4. Engrossupermarked – autorisation eller registrering

Engrossupermarkeder er typisk indrettet som almindelige supermarkeder, men kunderne er bl.a. andre detailvirksomheder. Engrossupermarkeder opbevarer og sælger alle typer fødevarer som almindelige supermarkeder.

Aktiviteterne i engrossupermarkeder er defineret som detailhandel. Engrossupermarkeder skal derfor registreres som fødevarevirksomheder i gruppen detail med engros. Med denne registrering må virksomhederne levere ikke-animalske og animalske fødevarer til detail og registrerede virksomheder i gruppen detail med engros. Ikke animalske fødevarer må også leveres til autoriserede virksomheder i gruppen detail med engros og til autoriserede engrosvirksomheder. Engrossupermarkeder må også efter fødevarelovgivningen levere fødevarer til endelige forbrugere.

Hvis engrossupermarkeder ønsker at levere animalske fødevarer til autoriserede virksomheder i gruppen detail med engros eller til autoriserede engrosvirksomheder, skal de registreres til at levere animalske

fødevarer til andre fødevarevirksomheder efter oplagringsreglen. Det er naturligvis den autoriserede virksomheds ansvar at undlade at modtage fødevarer, den ikke må modtage.

Hvis engrossupermarkedet har en afdeling med produktion af animalske fødevarer, f.eks. ved at udskære eller hakke kød eller filetere fisk eller fremstille forarbejdede fiskevarer, skal denne afdeling autoriseres.

Se mere i:

Afsnit 20 – Oplagringsreglen

Afsnit 21 – 1/3-reglen

Hygiejnevejledningen, afsnit 35. Autorisationsnummer for fødevarevirksomheder

Hygiejnevejledningen, afsnit 36. Identifikations- og sundhedsmærker for animalske fødevarer

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 5, litra b, og artikel 4

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1 og 2

16.5. Kvindemælkscentral – registrering

Kvindemælkscentraler skal registreres som fødevarevirksomhed i gruppen detail med engros.

En kvindemælkscentral er typisk placeret på et hospital. Kvinder, der producerer overskydende brystmælk, kan levere mælk til et lager, hvor de selv eller andre kvinder senere kan få mælken udleveret til spædbørn.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

16.6. Fødevarevirksomhed i privat bolig – autorisation eller registrering

Når man driver fødevarevirksomhed fra sit private hjem, skal man være autoriseret eller registreret som fødevarevirksomhed. Hvis kunderne især er andre fødevarevirksomheder, skal virksomheden registreres eller autoriseres som fødevarevirksomhed i gruppen detail med engros eller som engrosvirksomhed, afhængig af aktiviteterne.

Lokaler med fødevareaktiviteter er ikke ”private”, men fødevarevirksomhed. Lokalerne skal opfylde bestemmelserne for den pågældende type virksomhed. Fødevarestyrelsen har adgang til at udføre offentlig kontrol med fødevarevirksomheden i boligen.

Man kan f.eks. tilberede mad i køkkenet og opbevare råvarer, færdigvarer, indpakningsmateriale osv. andre steder i hjemmet end i køkkenet, f.eks. i andre rum i boligen eller i garagen.

Se også afsnit:

3.7 Fødevarevirksomhed i privat bolig – under bagatelgrænsen

7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen

15.3 Fødevarevirksomhed i privat bolig – registrering

17.14 Fødevarer virksomhed i privat bolig – autorisation eller registrering

16.7. Mobile eller midlertidige lokaler – autorisation eller registrering

Mobile eller midlertidige lokaler, f.eks. en pølsevogn, ostebil, fiskebil, food truck, isbil, kaffecykel eller iscykel, samt telte og boder på markedspladser, uanset om telte og boder er mobile eller står mere permanent på en stadeplads, skal være registrerede.

Der er ikke krav om, at et mobilt lokale skal flyttes med jævne mellemrum. Kravene til indretning og drift er de samme for et mobilt lokale og en mere faststående bod. Der skelnes ikke mellem de forskellige typer af midlertidige lokaler. Mobile lokaler, telte og boder på markedspladser og stadepladser vil som udgangspunkt være midlertidige lokaler, uanset hvor længe de fungerer.

Mobile lokaler skal registreres med en hjemadresse. Hjemadressen kan være den garage, hvor det mobile lokale er parkeret, når den ikke er i brug. Hjemadressen kan også være lageret for de varer, der bliver afsat.

Mobile lokaler kan have base i en stationær virksomhed. Det kan f.eks. være isbiler, som kører ud fra et centralt lager, eller telte og boder med hjemsted i et centralt lager. Det centrale lager er en detailvirksomhed, hvis det kun leverer til egne mobile lokaler, telte og boder, f.eks. isbiler, og isbilerne sælger til den endelige forbruger. Der er ikke en øvre grænse for, hvor mange mobile lokaler m.v. med eller uden tilberedning i den mobile enhed, der kan have base i et centralt lager eller en anden stationær virksomhed.

Hvis hjemstedet for det mobile lokale, telte og boder og lageret for varerne ligger forskellige steder, er der tale om to virksomheder, der skal registreres hver for sig. I denne situation vil lageret som udgangspunkt skulle registreres som engrosvirksomhed. Hvis der fra lageret kun leveres til én detailvirksomhed, f.eks. ét mobilt lokale, med samme ejer, kan lageret i nogle tilfælde registreres som detailvirksomhed.

Hvis en registreret detailvirksomhed demonstrerer eller leverer fødevarer fra en egen bod i butikken, skal virksomheden overveje, om der er tale om en væsentlig ændring af aktiviteter. Som udgangspunkt vil det ikke være en væsentlig ændring, hvis der er tale om varer, som normalt indgår i virksomhedens vareudvalg. Hvis der i en registreret detailvirksomhed demonstreres eller leveres fødevarer fra en bod fra en udefrakommende virksomhed, skal den udefrakommende virksomhed som udgangspunkt være registreret.

Hygiejneforordningen, bilag III, kapitel III

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1 og 2

Hygiejnevejledningen, afsnit 15

17. Autorisation og registrering af engrosvirksomhed

Engrosvirksomheder skal som udgangspunkt registreres. Virksomheder, der håndterer og leverer animalske fødevarer til andre virksomheder, skal dog som udgangspunkt autoriseres. Kravet om autorisation gælder for de virksomheder, der håndterer fødevarer, som er omfattet af specifikke krav i bilag III til hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Engros er i modsætning til detail ikke defineret i fødevarelovgivningen.

Ved engrosvirksomheder forstås i denne vejledning virksomheder, som ikke er primærproducenter eller detailvirksomheder (detail med levering direkte til endelige forbrugere eller virksomhed i gruppen detail med engros).

Se mere om de forskellige typer af engrosvirksomhed:

17.1 Produktionsvirksomhed af ikke-animalske fødevarer – registrering

17.2 Produktionsvirksomhed af animalske fødevarer – autorisation

17.3 Ompakningsvirksomhed for animalske fødevarer – autorisation

17.4 Lagervirksomhed – autorisation eller registrering

17.5 Franchisevirksomhed i engros – autorisation eller registrering

17.6 Hovedkontor i engros – registrering

17.7 Agentur og formidler i engros – ingen registrering

17.8 Kontorvirksomhed i engros – registrering

17.9 Transportør – registrering eller autorisation

17.10 Speditør – ingen registrering

17.11 Mellemandler af muslinger m.m., som opbevarer på køl, konditionerer eller genneddykker dyrene – autorisation

17.12 Vildtdepot, som modtager vildt fra andre vildtdepoter – autorisation

17.13 Virksomhed (slagtebus), der assisterer ved hjemmeslagtning hos landmand – registrering

17.14 Fødevarevirksomhed i privat bolig – autorisation eller registrering

17.15 Mobile eller midlertidige lokaler. – autorisation eller registrering

17.16 Begrænset detailsalg fra engrosvirksomhed, herunder salg til personale – ingen registrering

17.17 Ægpakkeri med begrænset, lokal omsætning – autorisation

17.1. Produktionsvirksomhed af ikke-animalske fødevarer – registrering

Produktionsvirksomheder af ikke-animalske fødevarer skal registreres.

Det omfatter en række virksomhedstyper, f.eks.:

- Tilladt behandling og pakning af naturligt mineralvand, kildevand eller drikkevand
- Fremstilling af most, juice osv.
- Pakning af frugt og grønt
- Brød- og kagefabrikker
- Fremstilling af øl, vin eller spiritus

- Møllerier
- Fremstilling og pakning af chokolade, sukkervarer eller konfekturer
- Fremstilling af dressinger, sennep eller ketchup

Hygiejneforordningen, artikel 6

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

17.2. Produktionsvirksomhed af animalske fødevarer – autorisation

Produktionsvirksomheder af animalske fødevarer skal som hovedregel autoriseres.

Det omfatter en lang række af virksomhedstyper:

- Kødvirksomheder, f.eks. slagterier, vildthåndteringsvirksomheder, opskæringsvirksomheder, hakket kød virksomheder, tilberedt kød virksomheder og kødproduktvirksomheder.
- Muslingevirksomheder, dvs. virksomheder der håndterer toskallede bløddyr, f.eks. ekspeditionscentre og renseanlæg.
- Fiskevirksomheder, f.eks. fabriksfartøjer, frysefartøjer, køle-/frysetransportskibe (reefer vessels), fiskeauktioner, virksomheder, der fremstiller ferske fiskevarer, hel- eller halvkonserves, fiskefileter med eller uden panering.
- Virksomheder, der håndterer mælk eller colostrum, f.eks. mejerier eller samlecentraler for rå mælk, når samlecentralen opbevarer den rå mælk.
- Virksomheder, der håndterer æg, f.eks. ægpakkerier og ægproduktvirksomheder. Kravet om autorisation af ægpakkerier gælder, uanset om det er æg fra høns eller andre arter.
- Virksomheder, der producerer afsmeltet fedt, saltede tarme, gelatine, kollagen eller højt forarbejdede produkter.

Virksomheder, der producerer konsumis, skal autoriseres, hvis de producerer is af mælk, der modtages som rå mælk. Hvis konsumisen bliver produceret af forarbejdet mælk, f.eks. pasteuriseret fløde, smør, mælkepulver osv. fra en autoriseret virksomhed, betragtes konsumisen ikke som et animalsk produkt, og konsumis-virksomheden skal da registreres.

Honningcentraler er også produktionsvirksomheder, der håndterer animalske fødevarer. Det samme gælder virksomheder, der producerer honningbaserede produkter, f.eks. blander honning med krydderier. Disse virksomheder skal ikke autoriseres, men registreres, da der ikke er specifikke krav til virksomheder, der håndterer honning i bilag III til hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Hygiejneforordningen, artikel 6

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1 og 2

17.3. Ompakningsvirksomhed for animalske fødevarer – autorisation

Hvis en virksomhed indpakker, emballerer, ompakker eller omemballerer animalske fødevarer, skal den autoriseres. Det gælder dog kun, når der er tale om animalske fødevarer, som er omfattet af bestemmelser i bilag III i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Hygiejneforordningen, artikel 6

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1

17.4. Lagervirksomhed – autorisation eller registrering

Hvis en lagervirksomhed oplagrer animalske fødevarer, der skal opbevares på køl eller frost, skal virksomheden autoriseres.

Køle- og frostlagre, der opbevarer æg i skal som den eneste animalske fødevarer, skal dog ikke autoriseres, men registreres. Baggrunden er, at der ikke er EU-regler om køleopbevaring af æg. Kravet om opbevaring af æg i skal ved højst 12 °C er et nationalt dansk krav. Køle- og frostlagervirksomheden skal dog autoriseres, hvis den også opbevarer ægprodukter eller andre animalske fødevarer, som skal opbevares på køl eller frost.

Andre lagervirksomheder skal registreres, hvis de ikke opbevarer animalske fødevarer, eller de opbevarer animalske fødevarer, der ikke skal opbevares på køl eller frost.

Lagervirksomheder kan fungere på to måder:

- Lagre, hvor fødevarevirksomheder får oplagret varer, og hvor lagerets personale håndterer de oplagrede fødevarer. Dvs. ind- og udlæsser og evt. flytter varer inden for lageret.
- Lagerhoteller, hvor fødevarevirksomheder lejer plads til at oplagre egne varer og selv håndterer egne oplagrede varer. Dvs. selv sørger for at ind- og udlæsse fra lageret og evt. flytter varer inden for lageret. Lagerhotellets personale kan evt. flytte varerne inden for lageret under oplagringen.

Uanset om lagervirksomheden fungerer som lager eller lagerhotel, skal virksomheden registreres eller autoriseres som fødevarevirksomhed.

Nogle lagerhoteller udlejer lagerplads til virksomheder og i visse tilfælde også til private (ofte kaldet selfstorage). Lagerhotellet bliver ikke en fødevarevirksomhed, selvom det eventuelt tillader private at oplagre egne fødevarer til egen husholdning. Derimod afhænger det af lagerhotellets kontraktvilkår i forhold til de virksomheder, der lejer sig ind, om lagerhotellet er en fødevarevirksomhed:

- Hvis lagerhotellet i sin kontrakt med oplæggere udtrykkeligt angiver, at der ikke må oplagres fødevarer, er lagerhotellet ikke en fødevarevirksomhed, og skal ikke autoriseres eller registreres som sådan. Lagerhotellet skal reagere, hvis en virksomhedskunde på trods af kontrakten alligevel oplagrer fødevarer.
- Hvis lagerhotellet ikke har taget stilling til, om der må oplagres fødevarer, bliver lagerhotellet til en fødevarevirksomhed i det øjeblik, en virksomhed oplagrer fødevarer i lageret. Også selvom lagerhotellet ikke er vidende om det. Den fødevarevirksomhed, der lejer en lagerplads, skal være registreret på sin egen hjemadresse – som i nogle tilfælde kan være den lejede lagerplads.

Hvis en virksomhed udlejer selvstændige lokaler eller hele bygninger til fødevarevirksomheder, er virksomheden ikke i sig selv en fødevarevirksomhed. Lejeren har ansvaret for, at indretning og vedligeholdelse af det lejede lever op til fødevarelovgivningen. Der kan være aftale om, at udlejer f.eks. tager sig af fælles faciliteter for flere lejere, såsom toiletter, og den udvendige vedligeholdelse af bygninger og gårdsplads, herunder beskyttelse mod skadedyr. Det er f.eks. aktuelt i mange storcentre med fødevarevirksomheder eller i madmarkeder.

Hygiejneforordningen, artikel 6

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1 og 2

17.5. Franchisevirksomhed i engros – autorisation eller registrering

Franchisevirksomhed skal autoriseres eller registreres afhængigt af virksomhedens aktiviteter. Franchisetagere kan være detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, eller engrosvirksomheder, der leverer til andre fødevarevirksomheder. Det afhænger af virksomhedens aktiviteter, dvs. hvem den sælger til, om den skal registreres som detail- eller engrosvirksomhed. Hvis f.eks. en franchisegiver leverer fødevarer til franchisetagere, vil franchisegiveren typisk være engrosvirksomhed, f.eks. lagervirksomhed, og skal registreres eller autoriseres som sådan.

Franchising er et system til markedsføring af f.eks. fødevarer, som er baseret på et samarbejde mellem franchisegiveren og franchisetagere. Franchisegiveren og franchisetagerne er indbyrdes juridisk og økonomisk adskilte og uafhængige. Franchisegiveren giver franchisetagerne ret til at drive virksomhed efter franchisegiverens koncept. Franchisetageren kan bruge franchisegiverens forretningsnavn eller varemærke, opskrifter m.v.

Eksempel på registrering af en franchisevirksomhed og en ikke-franchisevirksomhed:

- En fødevarevirksomhed leverer fødevarer til en eller flere mobile salgsenheder. De mobile salgsenheder ejes og drives af selvstændige franchisetagere. Fra de mobile salgsenheder sælges fødevarer til den endelige forbruger. Her registreres den stationære fødevarevirksomhed, der leverer til de mobile enheder, som engrosvirksomhed. De enkelte mobile salgsenheder registreres selvstændigt som detailvirksomheder.
- En fødevarevirksomhed har en eller flere mobile salgsenheder tilknyttet. De mobile salgsenheder ejes og drives af fødevarevirksomheden, og chaufførerne er ansat i fødevarevirksomheden. Fra de mobile salgsenheder sælges fødevarer til den endelige forbruger. Her registreres fødevarevirksomheden som detailvirksomhed. De enkelte mobile salgsenheder registreres ikke selvstændigt, men betragtes som en udløber af virksomheden.

Se afsnit:

15.13 Franchisevirksomhed i detail – registrering

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1 og 2

17.6. Hovedkontor i engros – registrering

Hovedkontoret for en kæde af virksomheder kan blive registreret hos Fødevarestyrelsen på baggrund af to forskellige typer aktiviteter:

- Hovedkontoret har selvstændig fødevareaktivitet – da skal hovedkontoret registreres som fødevarevirksomhed.
- Hovedkontoret har ansvar og styring for visse typer af aktiviteter på vegne af virksomhederne i kæden – da kan hovedkontoret vælge at blive registreret som kædehovedkontor, når en række betingelser i øvrigt er opfyldt.

Hovedkontor med selvstændig fødevareaktivitet

Hvis hovedkontoret for en kæde af virksomheder har en selvstændig fødevareaktivitet, skal hovedkontoret registreres som fødevarevirksomhed. Normalt vil hovedkontoret skulle registreres som engrosvirksomhed, da det ikke leverer til den endelige forbruger. Det kan dog ikke udelukkes, at der kan være tilfælde, hvor et hovedkontor er detailvirksomhed.

Eksempler på aktiviteter, der kræver registrering som fødevarevirksomhed:

- Hovedkontoret køber eller sælger fødevarer.
- Hovedkontoret udformer etiketter til mærkning af fødevarer eller informationsmateriale, som udleveres sammen med fødevarer.
- Hovedkontoret forhandler kontrakter med leverandører eller kunder, og virksomhederne i kæden skal følge disse kontrakter.

I mange tilfælde har hovedkontoret ikke en fødevareaktivitet og kan derfor ikke blive registreret som fødevarevirksomhed.

Eksempler på aktiviteter, der ikke vurderes som fødevareaktiviteter:

- Hovedkontoret udformer reklamemateriale, f.eks. en tilbudsavis, som ikke er beregnet til at blive udleveret til kunden sammen med fødevarer.
- Hovedkontoret opstiller et standardudkast til egenkontrol for kædens virksomheder.

Den enkelte virksomhed har ansvar for at tilpasse egenkontrollen til virksomhedens forhold og aktiviteter. Derfor er en organisation eller et hovedkontor, som udarbejder en branchekode eller et standardudkast til egenkontrol, ikke en fødevarevirksomhed. Tilsvarende er en konsulent, der udarbejder et egenkontrolprogram for en virksomhed, ikke en fødevarevirksomhed.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Kædehovedkontor

Hovedkontorer kan også blive registreret som kædehovedkontor, der har ansvar for visse aktiviteter i forhold til kædens virksomheder.

Se også afsnit:

15.11 Hovedkontor i detail – registrering.

Fødevarekontrolbekendtgørelsen, §§ 9 og 10

17.7. Agentur og formidler i engros – ingen registrering

En agentur- eller formidlervirksomhed, der formidler kontakt mellem sælger og køber, som ønsker at købe sælgerens fødevarer, skal ikke registreres.

Typisk står agentur- eller formidlervirksomheder for dele af kontakten til kunden, f.eks. modtagelse af bestillinger eller videreformidling af et ønske om køb fra kunde til producent.

Hvis en virksomhed ikke har ejerskab over en fødevare og ikke håndterer fødevarer i forbindelse med produktion, tilvirkning eller distribution, men alene formidler leveringen på vegne af en fødevarevirksomhed til andre fødevarevirksomheder, er der således normalt ikke tale om fødevarevirksomhed.

Se mere:

15.6 Kontorvirksomheder, formidlere, agenturer m.v.

17.8. Kontorvirksomhed i engros – registrering

Kontorvirksomheder ejer og markedsfører fødevarer, men er ikke selv fysisk involveret i produktionen eller oplagringen af fødevarer. Kontorvirksomheder kan foretage transport af egne varer som led i virksomheden.

Kontorvirksomheder skal være registreret. Registreringen inkluderer eventuel transport af egne varer.

En kontorvirksomhed har ikke produktion og hverken pakker eller ompakker fødevarer, men kan anvende et eksternt lager, som er registreret som selvstændig fødevarevirksomhed. Kontorvirksomheden kan transportere egne varer til og fra lageret og ud til kunder.

Hvis en kontorvirksomhed har eget lager, selv producerer fødevarer eller selv pakker eller ompakker fødevarer, skal disse aktiviteter registreres som selvstændige fødevarevirksomheder.

Hvis en kontorvirksomhed foruden at transportere egne varer også vil transportere fødevarer for andre virksomheder, skal denne aktivitet registreres i en selvstændig transportvirksomhed (et andet kontrolobjekt).

Kontorvirksomheder kan være importører af fødevarer fra andre lande. Indførsel skal være selvstændigt registreret som en aktivitet i kontorvirksomheden.

Se mere:

15.6 Kontorvirksomheder, formidlere, agenturer m.v.

18.13 Indførsel af fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2, og § 26, stk. 1 og 2

17.9. Transportør – registrering eller autorisation

Transportører af fødevarer skal være registreret som fødevarevirksomhed. Det gælder også transportører, som kun har en forvogn og i øvrigt henter varer i en container/anhænger, som er ejet af en anden fødevarevirksomhed.

Transportører, der transporterer animalske fødevarer ombord i køle-/frysetransportskibe (reefer vessels), skal dog være autoriseret. Det enkelte fartøj skal være autoriseret og få et autorisationsnummer. Et køle-/frysetransportskib (reefer vessel) er et skib, som opbevarer fødevarer, der kræver temperaturregulerede forhold (køl eller frost), i skibets lagerrum, uanset om det er i løs vægt eller på paller. Det omfatter ikke containerskibe. Skibet skal kun være autoriseret, hvis det bliver brugt til animalske fødevarer.

Det enkelte containerskib, der transporterer fødevarer, skal ikke være registreret eller autoriseret, men rederiet skal registreres.

Hygiejneforordningen, artikel 6

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1

17.10. Speditør – ingen registrering

Speditører er ikke fødevarevirksomheder og skal ikke registreres.

Ved speditører forstås virksomheder uden kontakt med fødevarer, men som alene formidler kontakt mellem fødevarevirksomheder, der ønsker varer transporteret, og transportører. Speditører kan også aflevere dokumenter på vegne af en fødevarevirksomhed ved præsentation af fødevarer til f.eks. grænsekontrol og toldmæssige opgaver. En sådan formidling af kontakt om transport og aflevering af dokumenter er ikke et led i distribution af fødevarer.

17.11. Melleghandler af muslinger m.m., som opbevarer på køl, konditionerer eller genneddykker dyrene – autorisation

Melleghandlere af levende muslinger m.m. skal registreres som primærproducent eller autoriseres som virksomhed efter primærproduktionen, afhængig af den enkelte melleghandlers aktiviteter.

Melleghandlere, som enten ikke har lokaler, eller som har lokaler, hvor der udelukkende sker håndtering, vask og opbevaring af de levende muslinger m.m. ved omgivelsestemperatur uden gruppering eller konditionering, skal registreres hos Fødevarestyrelsen som primærproducent.

Hvis en melleghandler også opbevarer muslinger m.m. på køl eller frost eller foretager konditionering eller genneddykning, skal melleghandleren autoriseres som en fødevarevirksomhed efter primærproduktionen.

Melleghandlere, uanset om de er registreret som primærproducent eller autoriseret som virksomhed efter primærproduktionen, må kun levere levende muslinger m.m. høstet i de nævnte produktionsområder til modtagere som nævnt her:

- fra klasse A-produktionsområder til ekspeditionscentre eller en anden melleghandler

- fra klasse B-produktionsområder kun til ekspeditionscentre, forarbejdningsevksomheder eller en anden mellemhandler
- fra klasse C-produktionsområder til forarbejdningsevksomheder eller en anden mellemhandler med lokaler.

Se mere:

Afsnit 10.7 Mellemhandler af muslinger m.m. uden lokaler eller udelukkende med vask og opbevaring m.v. af dyrene

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1

17.12. Vildtdepot, som modtager vildt fra andre vildtdepoter – autorisation

Vildtdepoter skal registreres som primærproducent eller autoriseres som virksomhed efter primærproduktionen, afhængig af om det enkelte vildtdepot modtager vildtet direkte fra jægere eller fra andre vildtdepoter.

Et vildtdepot er et mellemled mellem jæger og vildthåndteringsvirksomhed.

Hvis vildtdepotet kun modtager nedlagt vildt direkte fra jægere for at transportere eller forestå transporten af vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed eller et andet vildtdepot, skal vildtdepotet registreres hos Fødevarestyrelsen som primærproducent.

Hvis vildtdepotet modtager vildt fra andre vildtdepoter for at transportere vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed eller et andet vildtdepot, skal vildtdepotet autoriseres af Fødevarestyrelsen.

Se mere:

Afsnit 10.8 Vildtdepot, som kun modtager vildt direkte fra jægere

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1

Hygiejnevejledningen, afsnit 49.3

17.13. Virksomhed (slagtebus), der assisterer ved slagtning hos landmand – registrering

Registrerede virksomheder kan yde erhvervsmæssig assistance til slagtning hos landmænd i følgende situationer:

- Hjemmeslagtning, dvs. slagtning af landmandens egne dyr til brug i landmandens egen husholdning.
- Slagtning af tamfjerkræ, kaniner eller opdrættet fjervildt beregnet til direkte levering fra primærproducenten til endelige forbrugere eller levering til lokale detailvirksomheder.

Virksomheder kan være registreret til begge typer aktiviteter. Dvs. en virksomhed, som i forvejen er registreret til at assistere ved hjemmeslagtning, kan også blive registreret til at assistere ved slagtning til direkte levering fra primærproducenten til endelige forbrugere eller levering til lokale detailvirksomheder.

Et mobilt slagteri, der er autoriseret til at slagte dyr til almindelig omsætning af kødet, kan også blive registreret til en eller begge af disse aktiviteter – i denne sammenhæng må virksomheden ikke anvende det autorisationsnummer, det er tildelt som autoriseret slagteri.

Hjemmeslagtning

Virksomheder med mobile slagteanlæg, som yder erhvervsmæssig assistance til hjemmeslagtning, skal registreres.

Et mobilt slagteanlæg kan være fuldt udstyret med slagteudstyr, så hele slagtningen og den slagtemæssige behandling kan foregå i anlægget. Det kan også være et mindre anlæg, hvor kun dele af den slagtemæssige behandling kan foregå. Hvis en virksomhed kun medbringer dele af det nødvendige udstyr til slagtning, f.eks. en slagterkniv, og primærproducenten stiller de øvrige faciliteter til rådighed, er virksomheden også et mobilt slagteanlæg og skal registreres.

Ved hjemmeslagtning forstås primærproducenters slagtning og slagtemæssige behandling af egne dyr til forbrug i producentens egen husholdning. Slagtningen må kun foregå på bedrifter, hvor dyrehold er tilladt. Kødet må kun bruges i landmandens egen husholdning.

Ved erhvervsmæssig assistance forstås assistance, der ydes af en virksomhed mod betaling. Vennetjenester, hvor venner og bekendte hjælper hinanden med en hjemmeslagtning, er ikke erhvervsmæssig assistance. Afgrænsningen skal dog ske ud fra en konkret vurdering i det enkelte tilfælde.

Ud over den slagtemæssige behandling må slagteren også nedkøle, opskære og hakke kød i slagtebussen. Ejeren af slagtebussen skal sørge for, at der er de nødvendige faciliteter, så opskæring og hakning kan foregå hygiejnisk forsvarligt. Det kan f.eks. sikres ved, at opskæring og hakning foregår i en separat trailer.

Der må ikke medbringes andre fødevarer i slagtebussen, f.eks. salt, krydderier, løg, mælkepulver eller tarme til stopning. Der må derfor ikke fremstilles tilberedt kød eller kødprodukter i slagtebussen. Hvis virksomheden ønsker mulighed for at fremstille tilberedt kød eller kødprodukter, skal virksomheden registreres som almindelige detailvirksomhed med den særlige aktivitet at håndtere varer modtaget fra endelige forbrugere.

Se også:

[Hygiejnevejledningen, afsnit 47](#)

[Autorisationsbekendtgørelsen, § 11](#)

[Hygiejnebekendtgørelsen, kapitel 7](#)

Slagtning til direkte levering fra primærproducenten til endelige forbrugere eller levering til lokale detailvirksomheder

Virksomheder med mobile slagteanlæg, som yder erhvervsmæssig assistance til slagtning af tamfjerkræ, kaniner eller opdrættet fjervildt beregnet til direkte levering fra primærproducenten til endelige forbrugere eller levering til lokale detailvirksomheder, skal registreres.

Et mobilt slagteanlæg kan være fuldt udstyret med slagteudstyr, så hele slagtningen og den slagtemæssige behandling kan foregå i anlægget. Det kan også være et mindre anlæg, hvor kun dele af den

slagtemæssige behandling kan foregå. Hvis en virksomhed kun medbringer dele af det nødvendige udstyr til slagtning, f.eks. en slagterkniv, og primærproducenten stiller de øvrige faciliteter til rådighed, er virksomheden også et mobilt slagteanlæg og skal registreres.

Landmænd må slagte mindre mængder af eget fjerkræ, kaniner og opdrættet fjervildt og afsætte kødet ved direkte levering til endelige forbrugere eller til lokale detailvirksomheder.

Ved erhvervsmæssig assistance forstås assistance, der ydes af en virksomhed mod betaling. Vennetjenester, hvor venner og bekendte hjælper hinanden med slagtning, er ikke erhvervsmæssig assistance. Afgrænsningen skal dog ske ud fra en konkret vurdering i det enkelte tilfælde.

Hvis virksomheden (slagtebussen) ønsker mulighed for at opskære kødet fra de slagtede dyr, og fremstille hakket kød, tilberedt kød eller kødprodukter, skal virksomheden registreres som almindelige detailvirksomhed med den særlige aktivitet at modtage kød direkte fra primærproducenten.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 11

17.14. Fødevarevirksomhed i privat bolig – autorisation eller registrering

Når man driver fødevarevirksomhed fra sit private hjem, skal man være autoriseret eller registreret som fødevarevirksomhed. Hvis kunderne især er andre fødevarevirksomheder, skal virksomheden registreres eller autoriseres som engrosvirksomhed eller som fødevarevirksomhed i gruppen detail eller engros, afhængig af aktiviteterne.

Lokaler, hvori der er fødevareraktiviteter, er ikke ”private”, men fødevarevirksomhed. Lokalerne skal opfylde bestemmelserne for den pågældende type virksomhed. Fødevarerstyrelsen har adgang til at udføre offentlig kontrol med fødevarevirksomheden i boligen.

Man kan f.eks. tilberede mad i køkkenet og opbevare råvarer, færdigvarer, indpakningsmateriale osv. andre steder i hjemmet end i køkkenet, f.eks. i andre rum i boligen eller i garagen.

Se også afsnit:

3.7 Fødevarevirksomhed i privat bolig – under bagatelgrænsen

7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen

15.3 Fødevarevirksomhed i privat bolig – registrering

16.6 Fødevarevirksomhed i privat bolig – autorisation eller registrering

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1 og 2

17.15. Mobile eller midlertidige lokaler – autorisation eller registrering

Mobile eller midlertidige lokaler, f.eks. en pølsevogn, ostebil, fiskebil, food truck, isbil, kaffecykel eller iscykel, samt telte og boder på markedspladser, uanset om telte og boder er mobile eller står mere permanent på en stadeplads, skal være registrerede.

Der er ikke krav om, at et mobilt lokale skal flyttes med jævne mellemrum. Kravene til indretning og drift er de samme for et mobilt lokale og en mere faststående bod. Der skelnes ikke mellem de forskellige

typer af midlertidige lokaler. Mobile lokaler, telte og boder på markedspladser og stadepladser vil som udgangspunkt være midlertidige lokaler, uanset hvor længe de fungerer.

Mobile lokaler skal registreres med en hjemadresse. Hjemadressen kan være den garage, hvor det mobile lokale er parkeret, når den ikke er i brug. Hjemadressen kan også være lageret for de varer, der bliver afsat.

Mobile lokaler kan have base i en stationær virksomhed. Det kan f.eks. være isbiler, som kører ud fra et centralt lager, eller telte og boder med hjemsted i et centralt lager. Det centrale lager er en detailvirksomhed, hvis det kun leverer til egne mobile lokaler, telte og boder, f.eks. isbiler, og isbilerne sælger til den endelige forbruger. Der er ikke en øvre grænse for, hvor mange mobile lokaler m.v. med eller uden tilberedning i den mobile enhed, der kan have base i et centralt lager eller en anden stationær virksomhed.

Hvis hjemstedet for det mobile lokale, telte og boder og lageret for varerne ligger forskellige steder, er der tale om to virksomheder, der skal registreres hver for sig. I denne situation vil lageret som udgangspunkt skulle registreres som engrosvirksomhed. Hvis der fra lageret kun leveres til én detailvirksomhed, f.eks. ét mobilt lokale, med samme ejer, kan lageret i nogle tilfælde registreres som detailvirksomhed.

Hvis en registreret detailvirksomhed demonstrerer eller leverer fødevarer fra en egen bod i butikken, skal virksomheden overveje, om der er tale om en væsentlig ændring af aktiviteter. Som udgangspunkt vil det ikke være en væsentlig ændring, hvis der er tale om varer, som normalt indgår i virksomhedens vareudvalg. Hvis der i en registreret detailvirksomhed demonstreres eller leveres fødevarer fra en bod fra en udefrakommende virksomhed, skal den udefrakommende virksomhed som udgangspunkt være registreret.

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel III

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Hygiejnevejledningen, afsnit 15

17.16. Begrænset detailsalg fra engrosvirksomhed, herunder salg til personale – ingen registrering

En engrosvirksomhed må have et begrænset detailsalg uden at være registreret som detailvirksomhed, når virksomheden opfylder følgende betingelser:

- Engrosvirksomheden kan have et begrænset detailsalg af de fødevarer, virksomheden producerer, pakker eller distribuerer, når der ikke er indrettet et egentligt butiksareal i virksomheden. Det skal være klart for den endelige forbruger, som bestiller fødevarer via postordre eller kommer til virksomheden for at handle, at der er tale om en engrosvirksomhed, og at der derfor ikke er krav om ophængning af kontrolrapport.

Det begrænsede detailsalg kan foregå på følgende måder:

- Varerne kan udleveres til den endelige forbruger, f.eks. fra en luge i væggen, en indgangsdør, en entré eller et kontor. Kunder må ikke have adgang til virksomhedens produktions-, pakke- eller lagerlokaler.
- Salget kan foregå ved postordresalg eller ved, at den endelige forbruger afhenter varer i virksomheden.

- Detailsalget kan også omfatte salg til personale eller tilbagelevering til leverandører, f.eks. slagteriers levering af fersk kød til slagtedyrslleverandører. Når slagterier leverer fersk kød af tamhovdyr, kan det være i form af halve eller kvarte slagtekroppe eller halve slagtekroppe delt i højst tre engrosudskæringer. Hvis et slagteri ikke er autoriseret til andre aktiviteter end slagtning, kræver yderligere opskæring, hakning m.v. til detailsalg, at slagteriet bliver autoriseret til disse aktiviteter.

Kontrol med virksomhedens detailsalg indgår som en del af Fødevarestyrelsens kontrol med virksomhedens engrosaktiviteter.

En engrosvirksomhed skal ud over autorisation eller registrering som engrosvirksomhed registreres som detailvirksomhed, hvis den ønsker at have et detailsalg af varer, som den ikke i øvrigt distribuerer som engrosvirksomhed. Det gælder også, hvis virksomheden sælger disse varer som personalesalg eller leverer kød af slagtedyr tilbage til leverandøren. Virksomheden skal dog ikke registreres til detailsalg, hvis den som led i f.eks. julegratiale ønsker at give gaver til sit personale.

Når et slagteri leverer kød af slagtedyr tilbage til leverandøren, kan leverandøren bruge kødet i egen husholdning eller sælge det fra en registreret eller autoriseret fødevarevirksomhed. Slagteriet skal håndtere slagtedyr og kød beregnet til tilbagelevering til leverandøren på samme måde som andre slagtedyr og andet kød, så kødet er frit omsætteligt.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1 og 2

17.17. Ægpakkeri med begrænset, lokal omsætning – autorisation

Ægpakkerier med begrænset, lokal omsætning skal autoriseres ligesom andre ægpakkerier. Der er særlige betingelser for ægpakkerier, autoriseret til lokal, begrænset omsætning:

- Ægpakkeriet skal være ejet og drevet af ejeren af primærproduktionen af æg.
- Ægpakkeriet må højst ligge 5 km væk fra primærproducentens bedrift.
- Ægpakkeriet må kun håndtere æg fra egen bedrift.
- Ægpakkeriet må kun levere æg til lokale detailvirksomheder, dvs. virksomheder, der ligger inden for en radius på 50 km fra bedriften.

Ved æg forstås æg til konsum fra eget hold af tamfjerkræ eller opdrættet fjervildt uanset dyreart. Efter Miljøstyrelsens regler er det forbudt at indsamle æg i naturen – dog kan man få tilladelse til at have en ægsamling.

Æg fra høns skal sorteres og behandles efter handelsnormerne for æg.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 6, stk. 5, og § 11

Bekendtgørelse om handelsnormer for æg

SÆRLIGE AKTIVITETER

18. Autorisation, godkendelse og registrering af særlige aktiviteter

Der er en række fødevareaktiviteter, der skal autoriseres, godkendes eller registreres selvstændigt. I nogle tilfælde er der tale om at udvide en eksisterende autorisation eller registrering.

Se mere om:

18.1 Virksomhed, der modtager visse animalske fødevarer direkte fra primærproducenter – registrering

18.2 Opskæringsvirksomhed med håndtering af specificeret risikomateriale – godkendelse

18.3 Slagterforretning med håndtering af specificeret risikomateriale – godkendelse

18.4 Virksomheder, der afsender eller transporterer ikke fuldt kølet kød – tilladelse

18.5 Slagterier, der slagter dyr efter religiøse ritualer – registrering

18.6 Virksomheder, der markedsfører fødevarer med dyrevelfærdsmærket – registrering

18.7 Virksomheder, der markedsfører fiskevarer efter mærkningsordningen NaturSkånsom – registrering

18.8 Detailvirksomhed, der håndterer varer fra endelige forbrugere – registrering

18.9 Handelsnormer for frugt og grønt – registrering

18.10 Handelsnormer for vin – registrering

18.11 Handelsnormer for olivenolie og olie af olivenpresserester – registrering

18.12 Virksomheder, der producerer fødevarer eller landbrugsprodukter med beskyttet betegnelse – registrering

18.13 Indførsel af fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering

18.14 Udenlandske virksomheder, der indfører fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering

18.15 Privates indførsel fra Grønland eller Færøerne via forening – registrering

18.16 Privates indførsel – ingen registrering

18.17 Fødevarekontaktmaterialer (FKM) – registrering

18.18 Restprodukter og tidligere fødevarer til foderbrug – godkendelse eller registrering

18.19 Flere virksomheder i samme lokaler – autorisation eller registrering

18.1. Virksomhed, der modtager visse animalske fødevarer direkte fra primærproducenter – registrering

Detailvirksomheder må modtage visse former for animalske fødevarer direkte fra primærproducenter. Detailvirksomheden skal være registreret til at modtage produkterne.

Detailvirksomheder må modtage:

- Slagtet fjerkræ, kaniner eller opdrættet fjervildt fra primærproducenter. Dyrene kan eventuelt være plukket eller flået, og organer kan være fjernet.
- Vildt direkte fra jægere. Småvildt kan eventuelt være plukket eller flået, men organer må ikke være fjernet. Storvildt kan eventuelt være flået, og må være brækket. Underben og hoved kan være fjernet i forbindelse med flåning.
- Rå mælk fra primærproducenter.

Detailvirksomheden må om nødvendigt plukke eller flå dyrene, udtage organer, opskære kødet og sælge kødet eller anvende det i sin produktion. Detailvirksomheden skal forarbejde mælken før videre salg.

Herudover kan detailvirksomheder uden særlig registrering modtage følgende typer af produkter direkte fra primærproducenter:

- Muslinger m.m. fra fiskere og opdrættere.
- Honning og andre biprodukter fra biavlere.
- Fisk fra erhvervs- eller bierhvervsfiskere eller fiskere, som har fanget fisk i put-and-takesøer.

Detailvirksomheder, der modtager rå mælk direkte fra primærproducenter, skal varmebehandle mælken, før den bliver udleveret til forbrugeren.

Hver primærproducent må slagte og levere op til 2.000 stk. fjerkræ, 500 kaniner og 2.000 stk. opdrættet fjervildt direkte til detailvirksomheder.

Hver jæger må levere op til 500 stk. småvildt og 15 stk. storvildt direkte til detailvirksomheder.

Hver muslingefisker må levere op til 4.000 kg levende muslinger m.m. direkte til detailvirksomheder.

Der er ikke en øvre grænse for, hvor mange opdrættere af fjerkræ, kaniner eller opdrættet fjervildt, jægere og muslingefiskere, den enkelte detailvirksomhed må modtage fra. Der kan således i visse tilfælde være tale om flere slagtede eller nedlagte dyr eller større mængder levende muslinger m.m., end der leveres fra en enkelt opdrætter, jæger eller muslingefisker.

Når en muslingefisker leverer levende muslinger m.m. til en detailvirksomhed, skal enten muslingefiskeren eller detailvirksomheden være registreret hos Fiskeristyrelsen efter fiskerilovgivningen til førstegangsomsætning af levende muslinger m.m.

Der er ikke en øvre grænse for, hvor meget honning en biavler må levere til detailvirksomheder.

Der er ikke en øvre grænse for, hvilke mængder af fisk, en erhvervs- eller bierhvervsfisker må levere til detailvirksomheder. Men enten erhvervs- eller bierhvervsfiskeren eller detailvirksomheden skal være registreret efter fiskerilovgivningen til førstegangsomsætning af fisk hos Fiskeristyrelsen.

Fiskere, der har fanget fisk i put-and-takesøer, kan også levere fisk til detailvirksomheder, hvis deres aktiviteter er over bagatelgrænsen, og de er registreret hos Fødevarestyrelsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 6, 12 og 29

Vejledning om anvendelse af rå mælk og rå fløde i detailvirksomheder

18.2. Opskæringsvirksomhed med håndtering af specificeret risikomateriale – godkendelse

Opskæringsvirksomheder, der fjerner specificeret risikomateriale i form af rygmarv fra får og geder over 12 måneder eller med en frembrudt, blivende fortand, skal foruden at være autoriseret som opskæringsvirksomhed, være godkendt til denne aktivitet efter TSE-forordningen.

En autoriseret opskæringsvirksomhed må udtage hovedkød af kvæg over 12 måneder, når virksomheden er godkendt til denne aktivitet efter TSE-forordningen. Udtagning af hovedkød skal foregå som beskrevet i TSE-forordningen for at undgå at kontaminere kødet med specificeret risikomateriale.

Rygmarven fra får og geder er specificeret risikomateriale (SRM), hvis dyret var over 12 måneder eller havde en frembrudt, blivende fortand, da det blev slagtet. Hjernen fra kvæg er SRM, hvis dyret var over 12 måneder, da det blev slagtet.

SRM er de dele af et dyr, som vil indeholde den største mængde af smitstof, hvis dyret før slagtning var smittet med BSE (bovin spongiform encephalopati, også kaldet kogalskab).

TSE-forordningen, bilag V

Biproduktforordningen

Gennemførelsesforordningen til biproduktforordningen

Autorisationsbekendtgørelsen, § 13

SRM-vejledningen

Hygiejnevledningen, afsnit 48

18.3. Slagterforretning med håndtering af specificeret risikomateriale – godkendelse

Detailslagtere, der modtager fersk kød af kvæg med specificeret risikomateriale i form af rygsøjle, skal være særskilt godkendt til denne aktivitet efter TSE-forordningen.

Hvis dyret har oprindelse i et land, som ikke har status som et land med ubetydelig BSE-risiko, er rygsøjlen specificeret risikomateriale (SRM), når dyret var over 30 måneder, da det blev slagtet.

SRM er de dele af et dyr, som vil indeholde den største mængde af smitstof, hvis dyret var smittet med BSE (bovin spongiform encephalopati, også kaldet kogalskab).

Danmark og en række andre EU-medlemsstater har status som et land med ubetydelig BSE-risiko.

TSE-forordningen, bilag V

BSE-status beslutningen

Biproduktforordningen

Gennemførelsesforordningen til biproduktforordningen

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14

Hygiejnevledningen, afsnit 48

SRM-vejledningen

18.4. Virksomheder, der afsender eller transporterer ikke fuldt kølet kød – tilladelse

Slagterier kan få tilladelse til at afsende kød af får, geder, kvæg og svin, før det er fuldt kølet, og transportvirksomheder kan få tilladelse til at transportere dette kød.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit I, kapitel VII

18.5. Slagterier, der slagter dyrerfter religiøse ritualer – registrering

Slagterier, der ønsker at foretage slagtning efter religiøse ritualer, skal have denne aktivitet registreret.

Slagterier skal senest 3 måneder efter sidste slagtning efter religiøse ritualer anmelde ophøret ved registrering som en væsentlig ændring hos Fødevarestyrelsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 15

Aflivningsbekendtgørelsen, § 14

18.6. Virksomheder, der markedsfører fødevarer med dyrevelfærdsmærket – registrering

Virksomheder, der vil markedsføre fødevarer med dyrevelfærdsmærke og har nedennævnte aktiviteter, skal registreres til denne aktivitet.

Følgende aktiviteter skal registreres, når kød skal markedsføres med dyrevelfærdsmærket:

- Slagtning.
- Opskæring.
- Hakning.
- Fremstilling af tilberedt kød, kødprodukter eller andre fødevarer med kød.
- Indpakning af fødevarer med indhold af kød.

Følgende aktiviteter skal registreres, når mejeriprodukter skal markedsføres med dyrevelfærdsmærket:

- Fremstilling af mejeriprodukter.
- Indpakning af mejeriprodukter.
- Indpakning af andre fødevarer med indhold af mejeriprodukter.

Virksomhedens egenkontrol skal omfatte alle de typer af produkter under velfærdsmærkeordningen, som virksomheden markedsfører.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 16

Bekendtgørelse om dyrevelfærdsmærket

18.7. Virksomheder, der markedsfører fiskevarer efter mærkningsordningen NaturSkånsom – registrering

Engros- og detailvirksomheder, der ønsker at markedsføre fisk eller fiskevarer omfattet af den frivillige mærkningsordning NaturSkånsom, skal være registreret hos Fødevarestyrelsen til denne aktivitet. Det gælder for virksomheder, der ønsker at modtage eller indføre fisk, opskære eller fremstille fiskevarer, eller indpakke fiskevarer, og som vil markedsføre fiskene eller fiskevarerne efter mærkningsordningen.

Det er virksomheder efter første omsætningsled, der skal være registreret til aktiviteten hos Fødevarestyrelsen. Derfor skal fiskeauktioner ikke være registreret hos Fødevarestyrelsen til denne aktivitet.

Mærkningsordningen NaturSkånsom kan anvendes for fisk og fiskevarer, der er fanget kystnært med skånsomme redskaber af fiskefartøjer, som har tilladelse fra Fiskeristyrelsen til at mærke deres fangst efter ordningen. Den kan desuden anvendes for fisk og fiskevarer indført fra andre lande, når Fiskeristyrelsen har godkendt det.

Fødevarevirksomheder, der ønsker at markedsføre fisk eller fiskevarer efter mærkningsordningen, skal som led i egenkontrollen have skriftlige procedurer, som sikrer, at der er adskillelse og sporbarhed for fisk eller fiskevarer omfattet af ordningen.

Dokumentation for sporbarhed skal opbevares i mindst 1 år efter den angivne holdbarhedsdato.

Bliver en virksomhed opmærksom på forhold, som giver grund til at antage, at reglerne vedrørende mærkningsordningen ikke bliver overholdt, skal virksomheden uden unødigt ophold informere Fødevarestyrelsen om dette.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 17

Bekendtgørelse om NaturSkånsom, § 3

18.8. Detailvirksomhed, der håndterer varer fra endelige forbrugere – registrering

En detailvirksomhed må modtage og håndtere kød af tamhovdyr, fjerkræ, opdrættet vildt og vildt samt fisk og krebsdyr fra den endelige forbruger med henblik på tilbagelevering til forbrugerens egen husholdning.

Som udgangspunkt må en fødevarevirksomhed kun modtage fødevarer fra andre fødevarevirksomheder, herunder primærproducenter.

Dog kan en detailvirksomhed lade sig registrere til også at modtage kød af tamhovdyr (kvæg, svin, får, geder og heste), fjerkræ, opdrættet vildt og vildt samt fisk og krebsdyr fra den endelige forbruger. Virksomheden skal levere fødevaren tilbage til den forbruger, der indleverede varen.

Virksomheden skal kunne identificere hver enkelt fødevare, som virksomheden har modtaget fra den endelige forbruger. Varen skal kunne identificeres fra modtagelsen og indtil tilbageleveringen til den forbruger, der har indleveret varen.

Virksomheden skal have dokumentation for modtagne varer og tilbageleverede varer, herunder dokumentation for et eventuelt svind under håndteringen.

Virksomheden må kun modtage fødevarer af samme type, som virksomheden i øvrigt håndterer. En fiskehandler må f.eks. ikke modtage oksekød direkte fra forbrugere, medmindre fiskehandleren også er

registreret til at håndtere oksekød. Håndteringen og behandlingen af fødevarerne må kun omfatte de aktiviteter, som virksomheden i øvrigt har med pågældende type fødevare. Fiskehandleren må f.eks. kun røge fisk for en forbruger, hvis fiskehandleren i øvrigt røger fisk til salg i butikken.

Der er ikke krav om, at den vare, en forbruger indleverer, skal komme fra en registreret eller autoriseret virksomhed. Hvis en forbruger indleverer f.eks. svinekød, kan kødet være fra hjemmeslagtning eller købt i en detailbutik. Hvis der er tale om fisk, kan forbrugeren selv have fanget fisken eller købt den i en fiskebutik.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 18

18.9. Handelsnormer for frugt og grønt – registrering

Hvis en fødewarevirksomhed sorterer, pakker, mærker eller opbevarer frugt og grøntsager, som er omfattet af handelsnormer, til andre fødewarevirksomheder, skal virksomheden være særligt registreret til denne aktivitet.

Det gælder ikke for spisekartofler.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 22

Markedsforordningen

18.10. Handelsnormer for vin – registrering

Vinproducenter og vintapperier, der ønsker at bruge certificeringsordningen med beskyttet geografisk betegnelse eller beskyttet oprindelsesbetegnelser og/eller ordningen om "mærkning med druesort og/eller årgang", skal være særligt registreret til disse aktiviteter.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 23

Markedsforordningen

18.11. Handelsnormer for olivenolie og olie af olivenpresserester – registrering

Virksomheder, der ønsker at fremstille, opbevare indtil aftapning eller aftappe olivenolie eller olie af olivenpresserester, skal være registreret til disse aktiviteter.

Autorisationsbekendtgørelsen § 24

Markedsforordningen

18.12. Virksomheder, der producerer fødevarer eller landbrugsprodukter med beskyttet betegnelse – registrering

Produktion af en fødevare eller et landbrugsprodukt med et navn på en registreret beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB), en registreret beskyttet geografisk betegnelse (BGB) eller en registreret garanteret traditionel specialitet (GTS) i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer, må kun foretages af

primærproducenter, der er registrerede, eller fødevarevirksomheder i led efter primærproduktion, der er autoriserede eller registrerede.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 25

Forordningen om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

18.13. Indførsel af fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering

Virksomheder, der indfører fødevarer, herunder kosttilskud og produkter til særlig ernæring, skal være registreret til denne aktivitet hos Fødevarestyrelsen.

Betegnelsen indførsel omfatter indførsel af fødevarer til Danmark, hvad enten det er fra tredjelande eller fra samhandelslande.

Nogle virksomheder fungerer alene som postadresse i Danmark, mens alle øvrige aktiviteter, f.eks. opbevaring og salg, foregår i udlandet, og fødevarerne indføres aldrig fysisk til Danmark. Hvis varerne kun handles i tredjelande og aldrig kommer ind på samhandelsområdet, skal virksomheden ikke være registreret hverken som fødevarevirksomhed eller som importør.

Hvis varerne indføres til et samhandelsland eller et toldoplag i et samhandelsland, skal virksomheden på postadressen i Danmark være registreret som fødevarevirksomhed og derudover være registreret som importør.

Hvis en virksomhed ønsker at indføre fødevarer, skal den lade sig registrere som fødevarevirksomhed og med aktiviteten indførsel, uanset om virksomheden ellers ville være under bagatelgrænsen. En virksomhed med indførsel kan således ikke være under bagatelgrænsen og er omfattet af alle fødevareregler.

Virksomheder, der kun formidler kontakt mellem en udenlandsk leverandør og en dansk aftager, skal ikke være registreret som fødevarevirksomhed eller som importør. Det er en forudsætning, at formidleren ikke på noget tidspunkt ejer varerne eller på anden måde har kontakt med eller ansvaret for varerne.

Se også afsnit:

15.6 Kontorvirksomheder, formidlere, agenturer m.v.

17.6 Agentur og formidler engros – ingen registrering

18.14 Udenlandske virksomheder, der indfører fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering

Autorisationsbekendtgørelsen, § 26, stk. 1 og 2

18.14. Udenlandske virksomheder, der indfører fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering

En udenlandsk virksomhed, der er registreret eller autoriseret som fødevarevirksomhed i et samhandelsland, og som indfører fødevarer til Danmark, skal registrere sin aktivitet med indførsel hos Fødevarestyrelsen.

Virksomheden skal ikke registreres som fødevarevirksomhed i Danmark, da den allerede er registreret eller autoriseret hos den kompetente myndighed i sit oprindelsesland. Det kan f.eks. være svenske, tyske eller italienske fødevarevirksomheder, der opstiller midlertidige boder i Danmark i forbindelse med festivaler eller i ferieperioder, eller en virksomhed som får varer oplagt på lager eller lagerhotel i Danmark.

Virksomheden skal registrere sin aktivitet med indførsel på en særlig blanket for udenlandske virksomheder med oplysning om bl.a. registreringsmyndigheden i oprindelseslandet.

Hvis virksomheden ikke er registreret i sit hjemland, skal den registreres som fødevarevirksomhed i Danmark for at få registreret sin aktivitet med indførsel. Hvis virksomheden ikke indfører fødevarer til Danmark, skal den kun registreres som fødevarevirksomhed i Danmark, hvis den er over bagatelgrænsen.

Virksomheden skal anmelde sig til registrering som fødevarevirksomhed og evt. aktivitet med indførsel ved brug af den særlige blanket for udenlandske virksomheder eller ved brug af den digitale anmeldelsesblanket.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 26, stk. 3

18.15. Privates indførsel fra Grønland eller Færøerne via forening – registrering

Foreninger, der indfører, opbevarer og formidler animalske fødevarer fra Grønland eller Færøerne til private, skal registreres til at håndtere indførsel osv. for de private.

Hvis foreningen ikke udfører andre fødevareaktiviteter end at håndtere indførsel osv. for de private og i øvrigt ikke får karakter af detailvirksomhed, skal den ikke registreres som detailvirksomhed, men kun til aktiviteten med at håndtere indførsel osv. for de private.

Foreningen skal forud for hver modtagelse af forsendelser orientere Fødevarestyrelsen om forsendelsen.

Læs mere om indførsel fra Grønland eller Færøerne på Fødevarestyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk – søg efter ”Privat ind- og udførsel af fødevarer”.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 27

Veterinærkontrolbekendtgørelsen, § 41

18.16. Privates indførsel – ingen registrering

Private skal ikke være registreret for at indføre fødevarer til eget brug.

Dog skal privatpersoner ved indførsel være opmærksom på en række bestemmelser om bl.a. dyre- og plantesygdomme, forbud mod indførsel, mængder af indførte varer m.v.

Du kan få flere oplysninger om, hvad man som privatperson må tage med hjem fra udlandet på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk – søg efter ”Privat ind- og udførsel af fødevarer”.

Veterinærkontrolbekendtgørelsen, kapitel 9

18.17. Fødevarekontaktmaterialer (FKM) – registrering

En virksomhed må først påbegynde indførsel, fremstilling og engrosforhandling af materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (FKM), når virksomheden har fået bekræftet, at aktiviteten er registreret hos Fødevarestyrelsen.

Registreringskravet omfatter kun følgende materialetyper: aktive og intelligente materialer og genstande, cellulosegenerater, glas, gummi, ionbytterharpikser, keramik, kork, lak og overfladebehandlinger, lim, metaller og legeringer, papir og pap, plast, silikoner, tekstiler, tryksværte, træ og voksorter.

Virksomheder skal ikke lade aktiviteten registrere, hvis indførslen, fremstillingen eller markedsføringen årligt højst udgør 1.000 enheder og en omsætning på højst 50.000 kr. Alle virksomheder skal dog overholde reglerne for FKM. Fødevarestyrelsen kan iværksætte kontrolkampagner for at kontrollere FKM i virksomheder, der ikke er omfattet af kravet om registrering.

Virksomheder, der allerede er autoriseret eller registreret som fødevareraktivitet og tillige fremstiller eller indfører FKM til brug i deres egen fødevareraktivitet, skal ikke have FKM aktiviteten registreret.

Eksempler på aktiviteter, der er omfattet af registreringskravet:

- En fødevareraktivitet, der dels indfører FKM til eget brug og dels sælger FKM til en anden virksomhed, skal have aktiviteten registreret.
- En fødevareraktivitet, der indfører eller fremstiller fødevareraktivitetsmaterialer, skal være opmærksom på kravet om, at væsentlige ændringer i deres aktiviteter skal anmeldes til Fødevarestyrelsen, herunder evt. engrossalg af FKM.
- Detailvirksomheder, der indfører eller fremstiller FKM, skal have aktiviteten registreret.
- Udlejning af FKM: Virksomheder, der udlejer service, bestik og andre fødevareraktivitetsmaterialer, skal registreres, hvis de selv indfører eller fremstiller disse genstande.
- Hovedkontor og kontorvirksomhed: En virksomhed, der har enheder flere steder i landet, kan nøjes med at sende registreringsansøgning for deres hovedkontor, hvis hovedkontoret er eneste indkøber og engrosforhandler af de fødevareraktivitetsmaterialer, som virksomheden sælger. Hvis der også sker f.eks. indførsel til enhederne på deres egen bestilling, så skal de også registreres.
- Hovedkontor og produktionssteder: En virksomhed, der har produktion flere steder i landet, skal have både deres hovedkontor og hvert produktionssted registreret.
- Engrosvirksomheder, der videresælger FKM købt fra andre danske virksomheder, skal registreres, også selvom de sælgende virksomheder allerede er registreret og dermed er omfattet af kontrollen. Dette skyldes, at de køvende virksomheder indgår i forsyningskæden for FKM.
- Indførsel, fremstilling og engrossalg af FKM til brug i primærproduktionen skal som udgangspunkt registreres. Dette drejer sig f.eks. om indførsel, fremstilling og engrossalg af FKM i kontakt med mælk. Der er dog undtagelser til dette krav, se nedenfor.

Eksempler på aktiviteter, der ikke er omfattet af registreringskravet:

- Fødevareraktiviteter, som indfører eller markedsfører fødevarer, som er indpakkede, skal ikke have aktiviteten med FKM registreret, da det er en del af indførslen eller markedsføringen af fødevarerne. Ak-

tiviteten vil i sin helhed være omfattet af virksomhedens registrering eller autorisation som fødevarevirksomhed.

- Fødevarevirksomheder, som indfører eller markedsfører fødevarekontaktmaterialer til brug i egen fødevarevirksomhed. Den fødevarevirksomhed, der selv fremstiller eller indfører den FKM, fødevaren pakkes ind i, eller det procesudstyr, der anvendes i produktionen, skal ikke registreres yderligere på grund af denne aktivitet.
- Agenturvirksomheder og formidlere er samme slags virksomheder og formidler kontakt mellem sælger og køber, men ejer ikke varen selv. Agenturer og formidlere modtager typisk kommission eller anden godtgørelse for sit arbejde. Agenturer og formidlere anses ikke for FKM-virksomheder og skal ikke registreres hos Fødevarestyrelsen. Dette gælder også, hvis agenturer og formidlere anvender hjemmesider, apps osv. til at formidle kontakt mellem sælger og køber, og selvom platformen evt. også formidler betaling, dvs. modtager betaling fra køber og giver videre til sælger, minus en kommission.
- FKM udført i sten eller læder er ikke omfattet af registreringspligten, fordi sten og læder ikke er materialetyper omfattet af registreringskrav, jf. ovenfor. Indførsel, fremstilling eller engrosforhandling af f.eks. lagkagelys af paraffinvoks skal af samme årsag heller ikke registreres. Sådanne produkter skal fortsat opfylde kravene i FKM reglerne, herunder at de skal være egnet til kontakt med fødevarer, dvs. at materialerne og genstandene ikke må frembyde en fare for menneskers sundhed, forårsage en uacceptabel ændring af fødevarernes sammensætning eller forårsage en forringelse af fødevarernes organoleptiske egenskaber.
- Detailvirksomheder er ikke omfattet af registreringspligten, hvis de køber FKM fra en dansk virksomhed.
- Transportører af FKM: Begrebet ”Indførsel eller fremstilling” fortolkes snævert (eller ”indskrænkende”). Det betyder, at transportører af FKM og halvfabrikata dertil, f.eks. plastgranulat, er ikke omfattet af registreringskravet, fordi der er tale om transport (den indførende virksomhed er selvfølgelig omfattet af registreringspligten).
- Indførsel, fremstilling og engrossalg af FKM til brug i primærproduktionen skal som udgangspunkt registreres. Dog gælder dette ikke, når det drejer sig om f.eks. optagningsudstyr til rodfrugter, høstmaskiner og transportudstyr til afgrøder. Dette hænger sammen med, at skillelinjen for, hvornår en aktivitet skal registreres, er trukket på en sådan måde, at den tilgodeser fødevarsikkerhedsmæssige formål.
- Håndværkere som f.eks. smedeværksteder, som reparerer procesudstyr hos fødevareproducenter, er ikke omfattet af registreringskravet, fordi der er tale om reparation og ikke fremstilling. Den fødevareproducent, som får udført reparationen, skal i samarbejde med håndværkeren sikre, at det reparerede produktionsudstyr fortsat overholder reglerne.
- Snedker- og tømrerfirmaer, der installerer køkkener i private hjem såvel som i erhvervsvirksomheder m.v., er som udgangspunkt ikke omfattet af registreringskravet, da der er tale om installation og ikke fremstilling.
- Virksomheder under bagatelgrænsen. En virksomhed, der indfører 1.000 enheder og sælger dem for 50 kr. stykket, skal ikke lade sig registrere. Virksomheden skal dog stadig overholde reglerne og må i øvrigt forvente kontrol af sine aktiviteter efter behov. Omvendt skal en maskinproducent, der fremstiller 1 stk. produktionsudstyr til en værdi på over 50.000 kr., være registreret.

- Lagre, som udelukkende har oplagring af fødevarekontaktmaterialer, skal ikke registreres. Et lager skal kun registreres, hvis det foruden at drive lagervirksomhed også selv indfører, fremstiller eller engrosforhandler fødevarekontaktmaterialer.

Forordningen om fødevarekontaktmaterialer

Autorisationsbekendtgørelsen, § 28

18.18. Restprodukter og tidligere fødevarer til foderbrug – godkendelse eller registrering

Fødevarevirksomheder, der leverer produkter til foderbrug, skal være godkendt eller registreret efter foderlovgivningen. Produkterne kan være restprodukter fra fødevareproduktionen eller tidligere fødevarer, dvs. fødevarer som virksomheden ikke længere ønsker at markedsføre som fødevarer.

Hvis en fødevarevirksomhed begynder at levere restprodukter eller tidligere fødevarer til foderbrug, er det en væsentlig ændring af vareudvalg eller aktiviteter. Virksomheden skal derfor anmelde ændringen til Fødevarestyrelsen.

Se mere på Fødevarestyrelsens hjemmeside om produkter fra fødevarevirksomheder til foderbrug: www.fvst.dk, søg efter ”tidligere fødevarer som foder til dyr”.

Se også afsnit:

24.2 Detail, virksomhed i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket

Foderhygiejneforordningen

Biproduktforordningen

TSE-forordningen

Foderbekendtgørelsen, kapitel 6

Autorisationsbekendtgørelsen, § 38, stk. 1, og § 39, stk. 1

18.19. Flere virksomheder i samme lokaler – registrering eller autorisation

Flere virksomheder kan dele faciliteter, f.eks. produktionslokaler og -udstyr, lagerlokaler og personalefaciliteter såsom omklædningsrum, baderum og toiletter.

To eller flere virksomheder kan benytte de delte faciliteter på samme tid, eller virksomhederne kan arbejde på forskellige tider.

Virksomhederne skal registreres eller autoriseres som selvstændige virksomheder, hvis de er over bagatelgrænsen. Hver virksomhed – under eller over bagatelgrænsen – skal kunne redegøre for, hvilke dele af de delte faciliteter, som virksomheden gør brug af og har ansvar for.

Virksomhederne har hver især ansvar for, at de delte faciliteter lever op til kravene. Hver enkelt virksomhed har ansvar for, at de delte faciliteter er i orden, før produktion påbegyndes. Den enkelte virksomhed skal altså sørge for og har ansvar for, at der er rent, før man går i gang. Også selvom den virksomhed, der

tidligere har anvendt lokalerne, eventuelt ikke har gjort ordentlig rent. Den enkelte virksomhed skal også sørge for, at vedligeholdelse, skadedyrsbekæmpelse osv. er i orden.

Eksempler på deling af faciliteter:

- Et slagteri, som ligger sammen med en detailslagterbutik, hvor slagteri og butik f.eks. deler kølerum.
- En virksomhed lejer lokaler, kølerum osv. ud på timebasis, hvor et antal virksomheder benytter faciliteterne på forskellige tidspunkter.

19. Detailvirksomheders levering af animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder – registrering

Detailvirksomheder må på visse betingelser levere animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder uden at blive omfattet af alle de supplerende bestemmelser i hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Dette gælder, uanset om der er tale om salg eller donation.

Virksomheden skal overholde de generelle bestemmelser om sporbarhed.

Leverancerne kan foregå efter oplagringsreglen eller efter 1/3-reglen:

- Leverancer af animalske fødevarer efter **oplagringsreglen** kan være til fødevarevirksomheder i grupperne detail, detail med engros og engros, samt til fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen. Denne aktivitet skal være registreret.
- Leverancer af animalske fødevarer efter **1/3-reglen** kan være til fødevarevirksomheder i grupperne detail og visse detail med engros, samt til fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen. Denne aktivitet skal være registreret.

Selv om en detailvirksomhed kunne levere en fødevarer til andre virksomheder efter oplagringsreglen, vælger den selv, om den i stedet vil levere efter 1/3-reglen.

Se mere om oplagringsreglen og 1/3-reglen:

20 Oplagringsreglen – detailvirksomheders levering af animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder – registrering

21 1/3-reglen – detailvirksomheders levering af begrænsede mængder animalske fødevarer til andre detailvirksomheder – registrering

20. Oplagringsreglen – detailvirksomheders levering af animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder – registrering

En registreret detailvirksomhed må på en række betingelser levere animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder uden at være omfattet af alle de supplerende bestemmelser i hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Dette gælder, uanset om der er tale om salg eller donation. Denne aktivitet skal være registreret.

Virksomheden skal overholde de generelle bestemmelser om sporbarhed.

Se mere om oplagringsreglen:

20.1 Oplagringsreglen – generelle betingelser

20.2 Oplagringsreglen – bagatelgrænse – ingen registrering

20.3 Oplagringsreglen – hvad forstås ved oplagring

20.4 Oplagringsreglen – temperaturkravene

20.1. Oplagringsreglen – generelle betingelser

En detailvirksomhed må levere animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder i grupperne detail, detail med engros og engros, samt til fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen, uden at være omfattet af de supplerende bestemmelser i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, på nær temperaturkravene.

Det gælder, uanset om der er tale om salg eller donation. Denne aktivitet skal være registreret.

Uanset at honning, insekter, kød af kænguruer, krokodiller o.l. er animalske fødevarer, er levering af denne type fødevarer ikke omfattet af oplagringsreglen, da den kun gælder for animalske fødevarer, som er omfattet af bestemmelser i bilag III i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Levering efter oplagringsreglen kan ske på betingelse af, at:

- de animalske fødevarer er produceret i en autoriseret virksomhed,
- detailvirksomheden ikke foretager andre aktiviteter med de animalske fødevarer end oplagring eller transport, og
- detailvirksomheden overholder temperaturbestemmelserne i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, der også er gengivet i bilag 1 i autorisationsbekendtgørelsen.

Bemærk, at når en detailvirksomhed leverer de omfattede animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder efter oplagringsreglen, skal det opfylde betingelserne om, at fødevarerne skal være produceret i en autoriseret virksomhed, og at detailvirksomheden ikke foretager andre aktiviteter med de animalske fødevarer end oplagring og transport, uanset om der er eller ikke er særlige temperaturbestemmelser i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Selv om en detailvirksomhed kunne levere en fødevare til andre virksomheder efter oplagringsreglen, vælger den selv, om den i stedet vil levere efter 1/3-reglen.

Virksomheden skal overholde de generelle bestemmelser om sporbarhed ved leverance til andre fødevarevirksomheder.

Detailvirksomheden skal ikke have særlig dokumentation for levering til andre fødevarevirksomheder efter oplagringsreglen. Der er således ikke begrænsninger i forhold til værdi, mængder eller afstand mellem leverandør og modtager.

En detailvirksomhed kan også levere efter oplagringsreglen til andre lande. Virksomheden skal selv være opmærksom på, om modtagerlandet kræver, at varerne er ledsaget af et certifikat, om der er indgået aftale med landet om et særligt certifikat, eller om virksomheden skal være særlig godkendt til at eksportere til landet. Virksomheden skal opfylde alle krav, for at Fødevarestyrelsen kan udstede et certifikat.

En virksomhed, som modtager animalske fødevarer fra en detailvirksomhed, der leverer efter oplagingsreglen, må anvende fødevarerne uden begrænsninger. Virksomheden skal dog være opmærksom på, at nogle tredjelande kan have betingelser, som forhindrer eksport af varerne til disse lande.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 5, litra b, nr. i

Autorisationsbekendtgørelsen, § 20 og bilag 1

Eksportbekendtgørelsen, § 4

20.2. Oplagingsreglen – bagatelgrænse – ingen registrering

Som udgangspunkt må en detailvirksomhed ikke levere animalske fødevarer efter oplagingsreglen til andre virksomheder uden at være registreret til denne aktivitet. Der er dog nogle undtagelser med aktiviteter under bagatelgrænsen.

Eksempler på situationer under bagatelgrænsen, når virksomheden i øvrigt ikke har levering efter oplagingsreglen:

- Hvis en detailvirksomhed f.eks. op til en højtid eller ved en salgskampagne lige før lukketid leverer overskud af højtids produkter eller produkter omfattet af salgskampagnen til en anden detailvirksomhed, der leverer fødevarer i velgørende øjemed og for at undgå madspild.
- Hvis en detailvirksomhed f.eks. op til en højtid eller ved en salgskampagne har f.eks. frosne eller ferske ænder i overskud, som den leverer til en nabovirksomhed, der ikke har flere ænder tilbage.
- Hvis en detailvirksomhed skal lukke helt eller lukke ned i en periode, f.eks. for ombygning, og leverer de resterende varer til en anden virksomhed.
- Hvis en detailvirksomhed i en force majeure situation, hvor f.eks. en køler eller fryser bryder ned, leverer de berørte varer til en anden virksomhed.
- Hvis en detailvirksomhed har en enkeltstående levering af fødevarer til en anden virksomhed, f.eks. hvis modtagervirksomheden skal holde et større arrangement.

20.3. Oplagingsreglen – hvad forstås ved oplagring

Oplagring forstås her som enhver opbevaring af fødevarer, hvad enten det sker i et lagerrum eller på en hylde eller i en køle- eller frostmontre i salgsområdet af en butik. Det gør ikke nogen forskel, at kunder har haft mulighed for at røre ved varen.

Eksempler på situationer, som er oplagring:

- Virksomheden kan have modtaget mindre pakker i en større pakke, som er åbnet, hvorefter de mindre pakker er lagt ud i salgsområdet. Det kan f.eks. være 10 MAP-pakker hakket kød á 500 g i en karton, hvor virksomheden åbner kartonen og lægger de 10 pakker i kølemontren.
- Det betragtes også som oplagring, hvis virksomheden indpakker en vare til direkte salg, dvs. indpakker eller emballerer i salgsøjeblikket eller med henblik på salg samme dag. Det kan f.eks. være fiskevarer, som modtages i is og pakkes i butikken. Det kan også være varer, som virksomheden plukker fra forskellige emballager og lægger i en fælles kasse, som leveres ud.

- Varer behøver ikke være indpakket. F.eks. modtages fisk ofte i kasser med is, og disse kasser er ofte ikke forsynet med låg. Det kan også være kød på krog, som virksomheden tager af krogen og lægger i f.eks. en plastkasse, evt. en plastforet kasse, hvor plasten foldes hen over kødet. Det betragtes stadig som oplagring. Men virksomheden må ikke udskære kødet eller fisken, hakke kødet eller mærke varerne.

Eksempler på situationer, som ikke er oplagring:

- Hvis virksomheden modtager en indpakket vare, pakker den ud og lægger den til salg uindpakket eller efter fornyet indpakning, er der ikke tale om oplagring. Hvis en virksomhed f.eks. modtager mørbrader, som er individuelt pakket i vakuumpakning, vil det være ompakning at lægge f.eks. tre mørbrader på en bakke, filme bakken og mærke den med forbrugeroplysninger.
- Hvis virksomheden udskærer kød, fisk eller hakker kød, er der ikke længere tale om blot oplagring. Det kan f.eks. være at udskære en mørbrad til mørbradbøffer, filetere en fisk, ridse en kamsteg eller hakke kød.
- Hvis virksomheden indfryser varer, er der ikke længere blot tale om oplagring.
- Hvis virksomheden i øvrigt ”gør noget ved” en vare, f.eks. blander kødet med mel m.m. for at lave en frikadellefars, er det ikke længere blot oplagring.

20.4. Oplagringsreglen – temperaturkrav

Det er en betingelse for at levere til andre fødevarevirksomheder efter oplagringsreglen, at varerne under oplagring og transport opfylder temperaturkravene i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Bilag 1 i autorisationsbekendtgørelsen oplister temperaturkravene i hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Nogle af temperaturerne er anderledes end de temperaturer, som i øvrigt er fastsat i hygiejnebekendtgørelsen. Virksomheden skal sørge for og kunne dokumentere, at den overholder temperaturbestemmelserne i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III

Autorisationsbekendtgørelsen, § 20 og bilag 1

Hygiejnebekendtgørelsen, § 25, stk. 1 og 2, og bilag 3

21 1/3-reglen – detailvirksomheders levering af begrænsede mængder animalske fødevarer til andre detailvirksomheder – registrering

En detailvirksomhed, der er registreret til at levere fødevarer til endelige forbrugere, må uden at miste sin status som detailvirksomhed i begrænset omfang levere animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, inkl. visse virksomheder i gruppen detail med engros. Dette gælder uanset om der er tale om salg eller donation. Det gælder også ved levering til detailvirksomheder under bagatelgrænsen. Denne aktivitet skal være registreret.

Se mere om 1/3-reglen:

21.1 1/3-reglen – generelle betingelser

21.2 1/3-reglen – bagatelgrænse – ingen registrering

21.3 1/3-reglen – hvad er animalske fødevarer

21.4 1/3-reglen – begrænset værdi

21.5 1/3-reglen – begrænset mængde

21.6 1/3-reglen – grænser for afstand

21.7 1/3-reglen – hvad er specialprodukter

21.8 1/3-reglen – måling af 50 km grænsen

21.9 1/3-reglen – dokumentation

21.1. 1/3-reglen – generelle betingelser

En detailvirksomhed, der er registreret til at levere fødevarer til endelige forbrugere, må i begrænset omfang levere fødevarer til andre detailvirksomheder i grupperne detail og visse detail med engros, samt til fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen, på en række generelle betingelser.

Selv om en detailvirksomhed kunne levere en fødevare til andre virksomheder efter oplagringsreglen, vælger den selv, om den i stedet vil levere efter 1/3-reglen.

Levering efter 1/3-reglen kan være til "almindelige" detailvirksomheder, f.eks. kiosker, supermarkeder og restauranter, men også til visse virksomheder i gruppen detail med engros, f.eks. ferskvareterminaler og engrossupermarkeder. Detailvirksomheder må ikke efter 1/3-reglen levere animalske fødevarer til centralkøkkener, dvs. virksomheder i gruppen detail med engros, der er autoriseret til at levere til andre detailvirksomheder, og som skal leve op til de supplerende bestemmelser i hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Det er naturligvis den autoriserede virksomheds ansvar at undlade at modtage fødevarer, den ikke må modtage. Levering til detailvirksomheder under bagatelgrænsen er også omfattet af 1/3-reglen. Donation er også omfattet af 1/3-reglen.

- Virksomheden skal fortsat have karakter af virksomhed, der leverer til den endelige forbruger. Det kan f.eks. være, at der er et butiksareal. Det kan også være, at der på prislistes er anført priser inkl. moms.
- Detailvirksomheden forventes ikke at spørge kunder i butikken, om de købte varer er til eget privat forbrug eller til brug i en anden fødevarevirksomhed. Men hvis kunden beder om en faktura udstedt til en fødevarevirksomhed, skal salget regnes med i leverandørvirksomhedens regnskab over salg til andre detailvirksomheder.
- Hvis en detailvirksomhed regelmæssigt leverer varer omfattet af 1/3-reglen til en kunde i større mængder, skal detailvirksomheden undersøge, om kunden er en fødevarevirksomhed – eventuelt en fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen. Det kan f.eks. være, hvis der regelmæssigt bliver leveret 25 stykker smørrebrød til en kunde – i så fald kan der være tale om et modtagekøkken, som er en fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen. En sådan leverance skal være med i 1/3-dokumentationen.
- Hvis en detailvirksomhed udfører arbejde for en anden detailvirksomhed – i daglig tale betegnet "lønarbejde" – skal dette være med i 1/3-dokumentationen. Det kan f.eks. være et slagteri, som slagter dyr for en landmand, hvor kødet leveres tilbage til landmandens detailvirksomhed – i daglig tale betegnet "gårdbutik", og hvor slagteriet i sin detailbutik opskærer kødet, fremstiller hakket kød og f.eks. pølser, før

kødet leveres til landmandens detailbutik. Slagteriets detailbutik skal have disse leverancer til landmandens detailbutik med i sin 1/3-dokumentation, selvom der har været tale om ”lønarbejde”. Virksomheden skal selv fastsætte prisen for de varer, der er produceret som ”lønarbejde”.

- Hvis to virksomheder på hver sin adresse har samme ejer, skal virksomhederne være registreret hver for sig. Virksomhederne kan have samme CVR-nummer. Hver butik kan i begrænset omfang levere til andre detailvirksomheder. Overførsel af varer fra ejerens ene butik til den anden skal regnes med i den begrænsede leverance til andre detailvirksomheder.
- Når afdelinger i et supermarked er registreret med samme CVR-nummer og P-nummer, skal overførsel af varer fra den ene afdeling til den anden ikke regnes med i den begrænsede leverance til andre detailvirksomheder.
- Når afdelinger i et supermarked er registreret med samme CVR-nummer og P-nummer, skal den begrænsede leverance til andre detailvirksomheder fra afdelingerne ses samlet og vurderes ud fra supermarkedets samlede omsætning, og mængden af animalske fødevarer beregnes ud fra alle afdelingers levering af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder.
- Når en detailvirksomhed åbner en anden detailvirksomhed i nærheden, som kun er åben i en afgrænset periode, kan denne i visse tilfælde anses for at være del af den første detailvirksomhed, således at levering mellem virksomhederne ikke skal anses for at være levering fra detail til detail. Det er en forudsætning, at begge virksomheder har samme CVR- og P-nummer, og at ”modervirksomheden” kun leverer varer, den i øvrigt sælger. Det kan f.eks. være en slagterforretning, som åbner en bod på torvet eller det lokale marked, det kan være en restaurant, som åbner en pop-up restaurant lidt henne ad gaden, eller det kan være en restaurant, som åbner en kiosk på stranden om sommeren.
- Leveringen til andre detailvirksomheder må ske via en virksomhed, der kun opbevarer eller transporterer fødevarer. Dvs. detailvirksomheden må få sine varer opbevaret hos en engroslagervirksomhed eller et lagerhotel eller transporteret af engrostransportør, men det skal stadig være detailvirksomheden, der ejer og sælger eller donerer varerne til de andre detailvirksomheder.

I stedet for at bruge muligheden for begrænset levering til andre detailvirksomheder efter 1/3-reglen, kan en detailvirksomhed vælge at lade dele af sin virksomhed autorisere eller registrere som engrosvirksomhed. Det betyder, at der ikke vil være begrænsninger for levering til andre fødevarerirksomheder.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 19, stk. 1 og 2, og stk. 3, nr. 1

21.2. 1/3-reglen – bagatelgrænse – ingen registrering

Som udgangspunkt må en detailvirksomhed ikke levere animalske fødevarer efter 1/3-reglen til andre virksomheder uden at være registreret til denne aktivitet. Der er dog nogle undtagelser med aktiviteter under bagatelgrænsen.

Eksempler på situationer under bagatelgrænsen, når virksomheden i øvrigt ikke har levering efter 1/3-reglen:

- Hvis en detailvirksomhed f.eks. op til en højtid eller ved en salgskampagne lige før lukketid leverer overskud af højtidsprodukter eller produkter omfattet af salgskampagnen til en anden detailvirksomhed, der leverer fødevarer i velgørende øjemed og for at undgå madspild.

- Hvis en detailvirksomhed f.eks. op til en højtids eller ved en salgskampagne har fx frosne eller ferske ænder i overskud, og leverer dem til en nabovirksomhed, som ikke har flere ænder tilbage.
- Hvis en detailvirksomhed skal lukke helt eller lukke ned i en periode, f.eks. for ombygning, og leverer de resterende varer til en anden detailvirksomhed.
- Hvis en detailvirksomhed i en force majeure situation, f.eks. hvis en køler eller fryser bryder ned, leverer de berørte varer til en anden detailvirksomhed.
- Hvis en detailvirksomhed har en enkeltstående levering af fødevarer til en anden detailvirksomhed, f.eks. hvis modtagervirksomheden skal holde et større arrangement.

21.3. 1/3-reglen – hvad er animalske fødevarer

Eksempler på animalske fødevarer er: Kød, muslinger m.m., fisk, mælk og æg og produkter heraf, f.eks. leverpostej, røgede fisk, muslinger på dåse, konsumis fremstillet ud fra rå mælk, pasteuriseret mælk, yoghurt og pasteuriserede æggeblommer.

Uanset at honning, insekter osv. er animalske fødevarer, er levering af denne type fødevarer ikke omfattet af 1/3-reglen, da den kun gælder for animalske fødevarer, som er omfattet af bestemmelser i bilag III i hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Produkter som pizza med skinke-topping, smørrebrød eller konsumis fremstillet af mejeriprodukter med både ikke-animalske fødevarer og animalske fødevarer betragtes i nogle tilfælde som animalske fødevarer – i andre tilfælde som ikke-animalske fødevarer.

Se eksemplerne på ikke-animalske og animalske produkter:

- Hvis en virksomhed, der fremstiller pizza, smørrebrød eller konsumis, modtager alle de animalske ingredienser i forarbejdet stand, f.eks. kogt skinke, salami, ost eller pasteuriseret mælk, fløde eller smør til fremstilling af produktet, betragtes pizzaen, smørrebrødet eller konsumisen som ikke-animalske produkter.
- Brød og kager fremstillet med rå æg betragtes som ikke-animalske produkter.
- Hvis en virksomhed, der fremstiller pizza, smørrebrød, sovs eller konsumis, modtager rå kød, rå fisk eller rå mælk, som den selv forarbejder ved fremstilling af produktet, betragtes pizzaen, smørrebrødet, sovsen eller konsumisen som animalske produkter. Hele produktet indgår som animalsk produkt i virksomhedens dokumentation af salget af animalske produkter til andre detailvirksomheder. Virksomheden kan dog vælge at betragte vegetabiliske produkter samt brødet i pizzaen og smørrebrødet som ikke-animalske produkter, hvis der ikke er brugt rå mælk til fremstillingen.
- Blødkogte eller hårdkogte æg og spejlæg osv., som virksomheden fremstiller ud fra rå æg, betragtes som animalske produkter.
- Hvis en virksomhed fremstiller et måltid af f.eks. grøntsager og et stykke stegt kød, og virksomheden har modtaget kødet som rå kød og selv stegt det, skal det stegte kød betragtes som animalsk produkt. Virksomheden vælger selv, om den vil betragte hele måltidet som et animalsk produkt, eller om den vil regne grøntsagerne for sig som ikke-animalske produkter.

21.4. 1/3-reglen – begrænset værdi

Værdien af animalske fødevarer, der leveres til andre detailvirksomheder, må ikke overstige en tredjedel af den totale omsætning af animalske fødevarer beregnet over virksomhedens regnskabsår. Deraf udtrykkes 1/3-reglen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 19, stk. 3, nr. 2

21.5. 1/3-reglen – begrænset mængde

En detailvirksomhed, der er registreret til at levere fødevarer til endelige forbrugere, må levere op til 1.500 kg animalske fødevarer pr. uge til andre detailvirksomheder.

Mængden skal beregnes som et ugentligt gennemsnit over virksomhedens regnskabsår. Der kan være uger, f.eks. op til jul eller andre højtider, hvor virksomheden leverer mere end 1.500 kg. Det forudsætter dog, at der i andre uger leveres tilsvarende mindre mængder, så den samlede mængde ikke overstiger 1.500 kg i gennemsnit over virksomhedens regnskabsår. På et år svarer det til ca. 1.500 kg gange 52 uger, dvs. ca. 78.000 kg.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 19, stk. 3, nr. 3, og stk. 4-6

21.6. 1/3-reglen – grænser for afstand

Som hovedregel må en detailvirksomhed, der er registreret til at levere fødevarer til endelige forbrugere efter 1/3-reglen, levere alle typer animalske fødevarer, f.eks. fersk kød, hakket kød, rå medisterpølse, kødprodukter, ferske fiskevarer, røgede fiskevarer, æg og mejeriprodukter, til andre detailvirksomheder, som ligger inden for en radius af 50 km.

Når der er tale om forarbejdede animalske fødevarer, kan virksomheden dog efter 1/3-reglen levere til andre detailvirksomheder, der ligger i samme region og tilstødende regioner. Danmark er opdelt i fem regioner: Region Hovedstaden, Region Sjælland, Region Syddanmark, Region Midtjylland og Region Nordjylland.

Se listen over, hvilke kommuner der hører til hvilke regioner på Danmarks Statistiks hjemmeside, www.dst.dk – følg stien ”Under Genveje, vælg Kommunekort - Kommunefakta”.

Forarbejdede animalske produkter er f.eks. kødprodukter som pølser og bagt leverpostej, forarbejdede fiskevarer som varmrøgede fisk, mejeriprodukter som pasteuriseret mælk og ost samt ægprodukter som pasteuriserede æggeblommer eller æggeghvider. Det kan både være kølekrævende og ikke-kølekrævende forarbejdede produkter.

Fersk kød, hakket kød, maskinsepareret kød, tilberedt kød (f.eks. rå medisterpølse, rå leverpostej, krydret kød), ferske fiskevarer, tilberedte fiskevarer, rå mælk eller rå æg er ikke forarbejdede animalske produkter.

Hvis virksomheden efter 1/3-reglen kun leverer forarbejdede animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, kan den levere op til 1.500 kg om ugen i gennemsnit over året til andre detailvirksomheder i samme region og tilstødende regioner.

For specialprodukter kan virksomheden efter 1/3-reglen uden afstandsgrænser afsætte op til 100 kg pr. uge i gennemsnit over året af de 1.500 kg animalske fødevarer pr. uge til detailvirksomheder.

Hvis specialprodukter eller andre forarbejdede animalske produkter sælges til detailvirksomheder i andre lande, gælder afstandsgrænsen på 50 km. I praksis vil det altså være muligt for nogle detailvirksomheder at sælge animalske fødevarer til detailvirksomheder i Sverige og Tyskland, hvis virksomhederne ligger tæt på grænsen til Danmark.

Da de animalske fødevarer leveres fra en detailvirksomhed, der ikke er autoriseret og ikke har et autorisationsnummer, kan detailvirksomheden ikke sætte identifikationsmærke på fødevarerne.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 19, stk. 3, nr. 4, og stk. 4-6

Regionsloven, § 1, stk. 3

21.7. 1/3-reglen – hvad er specialproduktermåling

Specialprodukter er forarbejdede animalske produkter, som er specielle for en producent eller gruppe af producenter, eller som er specielle for en egn. Det skal være forarbejdede animalske produkter, og det kan f.eks. være pølser, som er krydret med en særlig krydderiblanding, f.eks. slagterens egen blanding, eller fisk røget på en særlig måde, f.eks. ved at fiskehandleren bruger en særlig træsort fra en bestemt lokalitet, eller en særlig egnsret. En egnsret kan være omfattet af betegnelsen garanterede traditionelle specialiteter, men behøver ikke være det.

Fersk kød, hakket kød, tilberedt kød, rå fiskevarer, rå mælk eller rå æg betragtes ikke som specialprodukter.

Produkter er ikke specialprodukter, blot fordi de er økologiske, omfattet af en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller af en beskyttet geografisk betegnelse.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 19, stk. 5

21.8. 1/3-reglen – måling af 50 km grænsen

Afstandsgrænsen på 50 km for detailvirksomheders begrænsede salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder måles i luftlinje.

Leverandørvirksomheder, der ligger på øer uden direkte eller indirekte broforbindelse til Jylland, Fyn eller Sjælland, kan dog trække afstanden med færgeforbindelse fra de 50 km ved opmåling. Afstanden måles da i luftlinje fra leverandørvirksomheden til færgelejet på øen og i luftlinje fra ankomstfærgelejet til modtagervirksomheden. Det gælder også, hvis modtagervirksomheden ligger på øer uden direkte eller indirekte broforbindelse til Jylland, Fyn eller Sjælland.

Hvis en detailvirksomhed får sine varer oplagret i en lagervirksomhed med en anden placering end detailvirksomheden, skal afstanden til modtagervirksomheden måles fra detailvirksomheden og ikke fra lagervirksomheden.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 19, stk. 3, nr. 4

21.9. 1/3-reglen – dokumentation

En detailvirksomhed, der leverer animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, skal for hvert af virksomhedens regnskabsår kunne dokumentere, at den opfylder betingelserne for levering af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder.

Detailvirksomheder behøver ikke vide, hvilken endelig forbruger en fødevare er leveret til. Men når en detailvirksomhed leverer til andre detailvirksomheder, skal den leverende detailvirksomhed kunne dokumentere disse leverancer, dels for at kunne dokumentere, at den overholder betingelserne for at levere animalske fødevarer efter 1/3-reglen, dels for at have muligheden for at spore varen i tilfælde af tilbagetrækning fra de virksomheder, der er leveret til. Dette gælder, uanset om den modtagende fødevarevirksomhed er under eller over bagatelgrænsen, dvs. om den er registreret eller ej, og dermed om den kan findes på findsmiley.dk eller ej.

Når en detailvirksomhed leverer animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, skal den have dokumentation for:

- at værdien af de animalske fødevarer, der leveres til andre detailvirksomheder, højst udgør 1/3 af værdien af den totale omsætning af animalske fødevarer,
- at afstandsgrænsen til hver enkelt modtagervirksomhed for de enkelte animalske fødevarer er overholdt, dvs. leverance inden for 50 km grænsen for uforarbejdede animalske fødevarer og leverance inden for egen region og tilstødende regioner for forarbejdede varer, bortset fra specialprodukter,
- at totalmængden af animalske fødevarer leveret til andre detailvirksomheder højst udgør 1.500 kg pr. uge i gennemsnit over virksomhedens regnskabsår, og
- at specialprodukter leveret uden for egen eller tilstødende regioner højst udgør 100 kg pr. uge i gennemsnit over virksomhedens regnskabsår.

For alle animalske fødevarer, herunder forarbejdede animalske fødevarer og specialprodukter, skal virksomheden dokumentere 50 km grænsen for varer leveret til detailvirksomheder i andre lande.

Nedenfor er beskrevet en række mulige metoder til dokumentation af leverancerne af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder. Som udgangspunkt skal der være dokumentation for hver enkelt leverance og den samlede værdi og mængde i virksomhedens regnskabsår, men i særlige situationer kan dokumentationen være mindre omfattende.

21.9.1 Generelt om dokumentation

Her beskrives de generelle betingelser for dokumentation, men som nævnt, kan dokumentationen i særlige situationer være mindre omfattende:

- For at kunne opgøre værdien af de animalske fødevarer, der leveres til andre detailvirksomheder, skal virksomheden beslutte en værdi af den enkelte fødevare. Værdien kan være almindelig handelsværdi eller en lavere værdi, hvis der f.eks. er tale om donation. Virksomheden skal også opgøre sin totale omsætning af animalske fødevarer i regnskabsåret, for at kunne dokumentere, at værdien af leverancer til andre detailvirksomheder højst udgør 1/3 af værdien af den totale omsætning.
- For at kunne dokumentere overholdelse af afstandsgrænsen til den modtagende detailvirksomhed, skal virksomheden kende adressen på den enkelte modtager, og virksomheden skal vurdere afstanden eller beliggenheden i egen eller naboregioner.

- For at kunne dokumentere mængden af leverede animalske fødevarer, skal virksomheden have dokumentation for vægten af den enkelte leverance.

21.9.2 Dokumentation for hver leverance hele året

Detailvirksomheder, der leverer animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, kan vælge at have dokumentation for hver enkelt leverance med værdi af de leverede animalske fødevarer, afstand til modtageren, dvs. virksomheden skal kende adressen, samt mængde af de leverede varer. Virksomheden skal for regnskabsåret opgøre produkter leveret efter de forskellige afstandsgrænser hver for sig samt den totale værdi og mængde, der er leveret til andre detailvirksomheder og værdien af den totale omsætning af animalske produkter.

Virksomheden skal som udgangspunkt have dokumentation for alle leverancer af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder i regnskabsåret.

Varetypen skal angives, så virksomheden kan dokumentere, at den konkrete vare er leveret inden for afstandsgrænsen. Værdien skal opgøres med den pris, som fremgår af faktura og virksomhedens regnskab i øvrigt.

Det er ikke et krav, at virksomhedens dokumentation skal være påtegnet af revisor.

21.9.3 Dokumentation for hver leverance i en repræsentativ periode

Hvis virksomheden kan sandsynliggøre, at dokumentation for leverancer i en kortere periode, f.eks. to uger eller en måned, er repræsentativ for virksomhedens normale leveringer i hele regnskabsåret, kan virksomheden vælge at dokumentere leverancer i denne periode i stedet. Virksomheden skal kunne redegøre for, at større leverancer i særlige perioder, f.eks. i julemåneden, ikke forrykker billedet fra den repræsentative periode. Ved tvivl kan Fødevarestyrelsen påbyde virksomheden fremover at udarbejde og fremvise dokumentation, der dækker leverancer for hele regnskabsåret.

Varetypen skal angives, så virksomheden kan dokumentere, at den konkrete vare er leveret inden for afstandsgrænsen. Værdien skal opgøres med den pris, som fremgår af faktura og virksomhedens regnskab i øvrigt.

Det er ikke et krav, at virksomhedens dokumentation skal være påtegnet af revisor.

21.9.4 Regneark til dokumentation af hver leverance hele året eller i en repræsentativ periode

Der er udarbejdet et regneark, som virksomheden kan vælge at bruge, hvis den udarbejder dokumentation for hver enkelt leverance for hele året eller for en repræsentativ periode. Se regnearket på Fødevarestyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk – søg efter ”Regneark til dokumentation af begrænset levering af animalske fødevarer fra detail til detail”.

Virksomheden kan også vælge en anden form end regnearket for dokumentationen, men de forskellige oplysninger skal være tilgængelige for kontrollen. Virksomheden skal kunne dokumentere leverancerne og forholdet til de forskellige værdi-, mængde- og afstandsgrænser. Hvis virksomheden f.eks. har et kundekartotek over de detailvirksomheder, der leveres til, kan virksomheden anføre afstand eller region/kommune i dette kartotek i stedet for at gøre det for hver leverance af varer. Hvis virksomheden hver gang leverer samme type vare og mængde til en kunde, behøver den ikke anføre det ved hver leverance.

For animalske fødevarer, der leveres ud over 50 km grænsen, skal varetypen beskrives så præcist, at det klart fremgår, at varen er forarbejdet og i givet fald et specialprodukt.

For animalske fødevarer, der leveres inden for 50 km grænsen, kan virksomheden i forbindelse med dokumentation efter 1/3-reglen bruge mindre præcise betegnelser, f.eks. fersk kød eller hakket kød. Leverancen skal dog kunne genfindes i virksomhedens regnskabssystem ved kontrol af mængde og pris. Uanset hvilke betegnelser, man anvender i dokumentation for 1/3-reglen, skal dokumentation for de almindelige sporbarhedsregler være opfyldt, herunder eventuelle krav om mere præcise betegnelser.

21.9.5 Dokumentation af værdi ved donation eller salg til symbolsk pris

Hvis virksomheden udelukkende leverer animalske fødevarer til andre detailvirksomheder ved donation eller kræver en symbolsk pris for de leverede varer, kan virksomheden have dokumentation herom, så den ikke behøver dokumentere, at værdien af leverancerne højst udgør 1/3 af den samlede omsætning af animalske fødevarer.

Uanset den forenkede dokumentation for værdi, skal der stadig være dokumentation for overholdelse af mængde og afstand.

21.9.6 Dokumentation af mængde, hvis virksomheden råder over højst 1.500 kg animalske fødevarer pr. uge

Hvis virksomheden modtager højst 1.500 kg animalske fødevarer pr. uge, kan den i princippet også højst levere 1.500 kg pr. uge til andre detailvirksomheder.

Der kan dog være tre scenarier, hvor de to i princippet muliggør leverance af mere end 1.500 kg animalske fødevarer til andre detailvirksomheder:

- 1) Virksomheden leverer varerne uændret videre, eller virksomheden ændrer varerne uden at ændre vægten af varerne. Det kan f.eks. være et supermarked, som udelukkende modtager færdigpakke, animalske fødevarer, som leveres videre i pakningen, eller det kan være et supermarked, som måske skærer et kødstykke op i mindre stykker, men ikke ændrer på kødet ved f.eks. at tilsætte krydderier eller lage. I dette tilfælde vil det være tilstrækkeligt, at virksomheden dokumenterer mængden af modtagne animalske fødevarer, idet den så ikke vil kunne levere mere end 1.500 kg animalske fødevarer pr. uge til andre detailvirksomheder.
- 2) Virksomheden ændrer de animalske fødevarer, så vægten ændres. Det kan f.eks. være et supermarked med slagterafdeling, som fremstiller pølser af det modtagne kød, dvs. mængden af animalske fødevarer kan overstige 1.500 kg pr. uge. I dette tilfælde vil det være nødvendigt, at virksomheden dokumenterer, hvor store mængder animalske fødevarer, der er leveret til andre detailvirksomheder.
- 3) Virksomheden fremstiller specialprodukter og leverer disse til andre detailvirksomheder ud over egen og tilstødende regioner. I dette tilfælde vil det være nødvendigt, at virksomheden i det mindste dokumenterer, hvor store mængder animalske fødevarer i form af specialprodukter, der er leveret til andre detailvirksomheder. Der kan også være behov for at dokumentere leverance af øvrige animalske fødevarer, jf. punkt 2.

Uanset den forenkede dokumentation for mængde, skal der stadig være dokumentation for overholdelse af værdi og afstand.

21.9.7 Dokumentation af mængde, hvis virksomheden opgør leverance til andre detailvirksomheder som del af affald

Hvis virksomheden som led i sin opgørelse over mængden af affald fra virksomheden indregner de fødevarer, som er leveret (doneret) til andre detailvirksomheder, kan denne opgørelse i princippet også anvendes til at sandsynliggøre, at mængdegrænsen på 1.500 kg animalske fødevarer pr. uge er overholdt. Hvis den samlede mængde af affald er højst 1.500 kg pr. uge, kan der ikke være leveret mere end 1.500 kg animalske fødevarer til andre detailvirksomheder. Hvis affaldsmængderne er opgjort så detaljeret, at den samlede mængde af animalske fødevarer, der kunne være afsat efter 1/3-reglen kan udskilles, og denne mængde højst er 1.500 kg pr. uge, kan der ikke være leveret mere end 1.500 kg animalske fødevarer til andre detailvirksomheder. Det kan være relevant at skelne mellem de animalske fødevarer, som skal leveres efter 1/3-reglen, og de animalske fødevarer, som virksomheden kan vælge at levere efter oplagringsreglen.

Uanset den forenklede dokumentation for mængde, skal der stadig være dokumentation for overholdelse af værdi og afstand.

21.9.8 Dokumentation af afstand

Det er virksomhedens ansvar, at de modtagende detailvirksomheder ligger inden for afstandsgrænserne, dvs. 50 km for detailvirksomheder, der modtager ferske varer, og egen region eller naboregion for detailvirksomheder, der modtager forarbejdede varer. Virksomheden skal derfor kende adressen for de modtagende detailvirksomheder. Det er ikke tilstrækkeligt, at de modtagende detailvirksomheder erklærer, at de er inden for afstandsgrænsen.

Virksomheden kan f.eks. have et kort, hvor 50 km radius er indtegnet, og egen og naboregioner er angivet, og så markere adressen for de modtagende detailvirksomheder på dette kort.

Specialprodukter må leveres til andre detailvirksomheder i Danmark uden afstandsgrænse.

Hvis animalske fødevarer i form af ferske varer, forarbejdede varer eller specialprodukter leveres til andre detailvirksomheder uden for Danmark, skal virksomheden overholde grænsen på 50 km.

Virksomheden skal kunne dokumentere, hvilke virksomheder der leveres til i eller uden for Danmark, så det er muligt at kontrollere afstandsoplysningerne.

Uanset den forenklede dokumentation for afstand, skal der stadig være dokumentation for overholdelse af værdi og mængde.

Fødevareforordningen, artikel 18

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 5, litra b, punkt ii

Autorisationsbekendtgørelsen, § 19. stk. 7

Sporbarhedsvejledningen

22. Detailvirksomheders levering af ikke-animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder – ingen registrering

En registreret detailvirksomhed må uden at miste sin status som detailvirksomhed levere ikke-animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder, når virksomheden stadig har karakter af detailvirksomhed. Det gælder både ved salg og donation. Denne aktivitet skal ikke være registreret.

Virksomheden skal også overholde de generelle bestemmelser om sporbarhed ved leverancer til andre fødevarevirksomheder.

Se afsnit:

22.1 Betingelser for levering af ikke-animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder

22.2 Hvad er ikke-animalske fødevarer

22.1. Betingelser for levering af ikke-animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder

En registreret detailvirksomhed må levere ikke-animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder, både detailvirksomheder, inkl. virksomheder i gruppen detail med engros, og registrerede eller autoriserede engrosvirksomheder.

De generelle bestemmelser om sporbarhed gælder for leverancer til andre fødevarevirksomheder.

For detailvirksomheder, der leverer direkte til endelige forbrugere, dvs. butikker, restauranter, kantiner og lignende, er det en generel betingelse, at virksomheden fortsat har karakter af detailvirksomhed, selvom den også leverer fødevarer til andre fødevarevirksomheder.

Ved vurderingen af dette skal mindst indgå følgende forhold:

- Virksomheden skal have salg til endelige forbrugere, enten via et butikslokale eller ved internethandel (postordre, telefonsalg og lignende).
- Hvis der er butikslokale, skal der være åbningstid for endelige forbrugere. Der er ikke krav om et bestemt antal timer pr. uge.
- Priser skal være angivet med moms.
- Der skal være fødevarer i pakkestørrelser, som er passende for endelige forbrugere.

Det er ikke et krav, at en bestemt del af salget, hverken mængdemæssigt eller værdimæssigt, skal være til endelige forbrugere. Salg af ti rundstykker om ugen til endelige forbrugere og resten til andre fødevarevirksomheder kan være nok til, at virksomheden har karakter af detailvirksomhed.

Hvis en kunde beder om en faktura udstedt til en fødevarevirksomhed, skal salget anses for salg til andre fødevarevirksomheder. Men detailvirksomheden forventes ikke at spørge kunder i butikken, om de købte varer er til eget privat forbrug eller til brug i en anden fødevarevirksomhed.

Hvis to virksomheder på hver sin adresse har samme ejer, skal virksomhederne være registreret hver for sig. Virksomhederne kan have samme CVR-nummer, men har formentlig forskellige P-numre. Hver butik kan levere til andre fødevarevirksomheder. Overførsel af varer fra ejerens ene butik til den anden anses for levering til andre fødevarevirksomheder.

Når afdelinger i en detailvirksomhed udgør en samlet geografisk enhed, f.eks. et supermarked, og er registreret med samme CVR-nummer og P-nummer, anses overførsel af varer fra den ene afdeling til den anden ikke for levering til andre fødevarevirksomheder.

Når en detailvirksomhed åbner en anden detailvirksomhed i nærheden, som kun er åben i en afgrænset periode – pop-up virksomhed – kan denne i visse tilfælde anses for at være del af den første virksomhed,

således at levering mellem virksomhederne ikke skal anses for at være levering til andre fødevarevirksomheder. Det er en forudsætning, at begge virksomheder har samme CVR- og P-nummer, og at ”modervirksomheden” kun leverer varer, den i øvrigt sælger. Det kan f.eks. være en slagterforretning med en bod på torvet eller det lokale marked, en restaurant med en pop-up restaurant lidt henne ad gaden, eller en restaurant med en kiosk på stranden om sommeren.

Der er ingen afstandsgrænse for detailvirksomheders salg af ikke-animalske fødevarer til andre fødevarevirksomheder. Det er altså lovligt at sælge til detailbutikker i hele Danmark og til fødevarevirksomheder i andre EU-medlemsstater eller tredjelande. Virksomheden skal selv være opmærksom på, om modtagerlandet kræver, at varerne skal være ledsaget af certifikat, om der er indgået aftale med landet om et særligt certifikat, eller om virksomheden skal være særlig godkendt til at eksportere til landet. Virksomheden skal opfylde alle krav, for at Fødevarestyrelsen kan udstede et certifikat.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 21

Eksportbekendtgørelsen, § 4

I stedet for at bruge muligheden for begrænset levering til andre detailvirksomheder, kan en detailvirksomhed vælge at lade dele af sin virksomhed autorisere eller registrere som engrosvirksomhed. Det betyder, at der ikke vil være begrænsninger for levering til andre fødevarevirksomheder.

22.2. Hvad er ikke-animalske fødevarer

Mel, gryn, salt, frugt og grønt er eksempler på ikke-animalske fødevarer.

Uanset at honning, insekter osv. er animalske fødevarer, er levering af denne type fødevarer ikke omfattet af 1/3-reglen eller oplagringsreglen, da disse kun gælder for animalske fødevarer, som er omfattet af bestemmelser i bilag III i hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Disse produkter kan derfor leveres på linje med ikke-animalske fødevarer.

Produkter som f.eks. pizza med skinke-topping, smørrebrød eller konsumis fremstillet af mejeriprodukter indeholder både ikke-animalske fødevarer og animalske fødevarer. Disse produkter betragtes i nogle tilfælde som animalske fødevarer – i andre tilfælde som ikke-animalske fødevarer.

Se eksemplerne på ikke-animalske og animalske produkter:

- Hvis en virksomhed, der fremstiller pizza, smørrebrød eller konsumis, modtager alle de animalske ingredienser i forarbejdet stand, f.eks. kogt skinke, salami, ost eller pasteuriseret mælk, fløde eller smør til fremstilling af produktet, betragtes pizzaen, smørrebrødet eller konsumisen som *ikke-animalske produkter*.
- Brød og kager fremstillet med rå æg betragtes som *ikke-animalske produkter*.
- Hvis en virksomhed, der fremstiller pizza, smørrebrød, sovs eller konsumis, modtager rå kød, rå fisk eller rå mælk, som den selv forarbejder ved fremstilling af produktet, betragtes pizzaen, smørrebrødet, sovsen eller konsumisen som *animalske produkter*. Hele produktet indgår som animalsk produkt i virksomhedens dokumentation af salget af animalske produkter til andre detailvirksomheder. Virksomheden kan dog vælge at betragte vegetabiliske produkter samt brødet i pizzaen og smørrebrødet som *ikke-animalske produkter*, hvis der ikke er brugt rå mælk til fremstillingen.

- Blødkogte eller hådkogte æg og spejlæg osv., som virksomheden fremstiller ud fra rå æg, betragtes som *animalske produkter*.
- Hvis en virksomhed fremstiller et måltid af f.eks. grøntsager og et stykke stegt kød, og virksomheden har modtaget kødet som rå kød og selv stegt det, skal det stegte kød betragtes som *animalsk produkt*. Virksomheden vælger selv, om den vil betragte hele måltidet som et *animalsk produkt*, eller om den vil regne grøntsagerne for sig som *ikke-animalske produkter*.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 2

23. Egenkontrollaboratorier – ingen registrering

Fødevarevirksomheden skal sørge for, at egenkontrolprøver, som virksomheden udfører for at overholde fødevelovgivningen, bliver undersøgt på et laboratorium med et dokumenteret kvalitetssikrings-system. Uanset om virksomheden bruger sit eget laboratorium, eller om virksomheden får undersøgt prøverne på et laboratorium et andet sted.

Laboratoriet kan have et dokumenteret kvalitetssikringsystem i form af en akkreditering til at foretage den eller de pågældende analyser, eller der kan være tale om en certificering eller et kvalitetssystem baseret på anerkendte principper for kvalitetssikring af laboratorier.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 43

PROCEDURE VED AUTORISATION OG REGISTRERING

24. Hvilken myndighed, hvilken blanket og procedure ved autorisation og registrering

Virksomheder skal autoriseres eller registreres hos forskellige myndigheder afhængigt af deres aktiviteter.

Se mere om proceduren ved autorisation og registrering:

24.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

24.2 Detail, virksomhed i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket

24.3 Udenlandske virksomheder, der håndterer fødevarer eller FKM i Danmark – engelsk blanket

24.4 Fritagelse fra brug af den digitale formular til autorisation og registrering af fødevarevirksomhed m.v.

24.5 Hvornår må virksomheder, der skal registreres, begynde sine fødevareaktiviteter

24.6 Hvornår må virksomheder, der skal autoriseres, begynde sine fødevareaktiviteter

24.7 Hvad er betinget autorisation

24.8 Geografisk afgrænsning af virksomheden og flytning til ny adresse

24.9 Tjenesteydelse og kontaktoplysninger til forbrugere

24.1. Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

Primærproducenter skal i nogle tilfælde registreres hos Fødevarestyrelsen. I andre tilfælde skal primærproducenter registreres hos andre myndigheder. De forskellige typer af primærproducenter, og hvordan de skal registrere sig, er beskrevet i listen nedenfor.

Visse primærproducenter, f.eks. landbrug og gartnerier, der skal registreres hos Fødevarestyrelsen, skal registrere sig på www.landbrugsindberetning.dk under punktet Foder og Fødevarer. Man logger ind på siden ved brug af MitID/NemID, enten en personlig ID eller en medarbejder ID.

Primærproducenter, der er fritaget for at bruge digitale formularer, skal kontakte Fødevarestyrelsen telefonisk eller bruge Fødevarestyrelsens kontaktformular. Fødevarestyrelsen vil herefter anmode virksomheden eller personen om at oplyse navn, adresse, ejerforhold, påtænkte aktiviteter m.v.

Hvis virksomheden er registreret efter anden lovgivning, kan denne registrering i visse tilfælde også fungere som registrering efter fødevarerlovlovgivningen. Det gælder for fiskere og muslingefiskere, der registreres i Fiskeristyrelsen, for jægere med jagttegn fra Miljøstyrelsen, og for biavlere registreret hos Landbrugsstyrelsen.

Liste over primærproducenter med links til de myndigheder, der autoriserer eller registrerer dem:

- Fiskere og muslingefiskere skal være registreret til erhvervsfiskeri i Fiskeristyrelsen: <https://fiskeristyrelsen.dk/>
- Jægere skal have jagttegn fra Miljøstyrelsen: <https://mst.dk/>
- Biavlere skal være registreret hos Landbrugsstyrelsen: <https://lbst.dk/>
- Opdrættere af husdyr, herunder akvakulturvirksomheder med fisk, krebsdyr, muslinger m.v. ved søer, åer og i havet, skal være registreret i det Centrale Husdyrbrugs Register (CHR) og www.landbrugsindberetning.dk – Foder og Fødevarer. Opdrættere af fjerkræ med henblik på markedsføring af konsumæg skal desuden være registreret hos Danske Æg. Akvakulturvirksomheder skal før registrering i CHR og [landbrugsindberetning.dk](http://www.landbrugsindberetning.dk) være registreret eller godkendt efter dyresundhedsloven. For at blive godkendt efter dyresundhedslovgivningen skal akvakulturvirksomheden kontakte Fødevarestyrelsen telefonisk eller bruge kontaktformularen på Fødevarestyrelsens hjemmeside og følge anvisningerne.
- Producenter af vegetabiliske primærprodukter (korn, gulerødder, kartofler, æbler, kirsebær osv.) skal være registreret hos Fødevarestyrelsen via www.landbrugsindberetning.dk – Foder og Fødevarer.
- Producenter af tang (makroalger), f.eks. på liner eller på havbunden, eller mikroalger, f.eks. dyrkning af mikroalger i rør, skal være registreret hos Fødevarestyrelsen ved brug af den digitale formular: www.fvst.dk søg efter ”Digital registrering af fødevareraktivitet”. Producenter af tang på søterritoriet, f.eks. på liner eller på havbunden, skal også kontakte Kystdirektoratet (www.kyst.dk) for eventuel tilladelse til at producere tang på den ønskede lokalitet.
- Melleghandlere af levende muslinger m.m. og vildtdepoter, der skal registreres som primærproducenter, skal kontakte Fødevarestyrelsen telefonisk (+45 7227 6900) eller bruge kontaktformularen på Fødevarestyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk. Virksomheden skal give de oplysninger, som Fødevarestyrelsen anmoder om til behandlingen af registreringen, herunder oplysninger om virksomhedens navn og adresse, ejerforhold, påtænkte aktiviteter m.v.

- Producenter af spirer skal være autoriseret af Fødevarestyrelsen. Virksomheder, der vil ansøge om autorisation til at producere spirer, skal kontakte Fødevarestyrelsen telefonisk (+45 7227 6900) eller bruge kontaktformularen på Fødevarestyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk. Virksomheden skal give de oplysninger, som Fødevarestyrelsen anmoder om til behandlingen af ansøgningen om autorisation, herunder oplysninger om virksomhedens navn og adresse, ejerforhold, påtænkte aktiviteter m.v.
- Indvindingsanlæg for kildevand og naturligt mineralvand skal være registreret hos Fødevarestyrelsen ved brug af den digitale formular: www.fvst.dk søg efter ”Digital registrering af fødevarevirksomhed”.
- Virksomheder, der producerer salt, skal være registreret hos Fødevarestyrelsen ved brug af den digitale formular: www.fvst.dk søg efter ”Digital registrering af fødevarevirksomhed”.
- Virksomheder, der indsamler svampe, bær, tang og andre alger, birkesaft, snegle, myrer m.v. i naturen eller fanger fisk, krebsdyr og lignende i put-and-take søer i et omfang, så de er over bagatelgrænsen, skal være registreret hos Fødevarestyrelsen ved brug af den digitale formular: www.fvst.dk søg efter ”Digital registrering af fødevarevirksomhed”.
- Primærproducenter med direkte levering til endelige forbrugere eller lokale detailvirksomheder af visse animalske produkter, dvs. mindre mængder kød af tamfjerkræ, opdrættede kaniner eller opdrættet fjervildt, eller levende muslinger m.m. eller æg, skal ud over at være registreret som primærproducent være registreret til denne aktivitet hos Fødevarestyrelsen ved brug af den digitale formular: www.fvst.dk søg efter ”Digital registrering af fødevarevirksomhed”.
- Primærproducenter med direkte levering til endelige forbrugere af visse animalske produkter, dvs. mindre mængder af fisk eller krebsdyr eller mælk, skal ud over at være registreret som primærproducent være registreret til denne aktivitet hos Fødevarestyrelsen ved brug af den digitale formular: www.fvst.dk søg efter ”Digital registrering af fødevarevirksomhed”.
- Primærproducenter, der leverer æg til eget ægpakkeri, som er autoriseret til begrænset, lokal omsætning, skal ud over at være registreret som primærproducent være registreret til denne aktivitet hos Fødevarestyrelsen ved brug af den digitale formular: www.fvst.dk søg efter ”Digital registrering af fødevarevirksomhed”.

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 3-6 og kapitel 7

CHR-bekendtgørelsen

Dyresundhedsloven

Forordningen om supplerende regler for akvakulturvirksomheder

24.2. Detail, virksomhed i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket

Når en detailvirksomhed, virksomhed i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed samt virksomhed, der håndterer fødevarekontaktmaterialer (FKM), skal autoriseres eller registreres hos Fødevarestyrelsen som fødevarevirksomhed eller FKM-virksomhed, skal virksomheden bruge den digitale formular: www.fvst.dk, søg efter ”Digital registrering af fødevarevirksomhed”.

Det gælder også virksomheder, der skal registreres til at assistere ved slagtning hos landmænd, hvad enten der er tale om hjemmeslagtning eller slagtning med henblik på at afsætte kødet ved direkte levering fra primærproducenten til endelige forbrugere eller til lokale detailvirksomheder.

Virksomheder, der er fritaget fra at bruge den digitale formular, skal kontakte Fødevarestyrelsen telefonisk eller bruge Fødevarestyrelsens kontaktformular. Fødevarestyrelsen vil herefter anmode virksomheden eller personen om at oplyse navn, adresse, ejerforhold, påtænkte aktiviteter m.v.

Ved oprettelse af en kvindemælkscentral skal man kontakte Fødevarestyrelsen telefonisk eller ved brug af kontaktformularen på Fødevarestyrelsens hjemmeside og give de oplysninger, Fødevarestyrelsen anmoder om.

Hvis en virksomhed ansøger om autorisation eller anmelder sig til registrering uden at bruge den digitale formular og ikke er fritaget fra at bruge den digitale formular, kan styrelsen ikke behandle ansøgningen om autorisation eller registrere virksomheden.

Fødevarevirksomheder, der ønsker at levere produkter til foderbrug, skal være registreret eller godkendt som fodervirksomhed.

En fødevarevirksomhed, som ønsker at markedsføre følgende restprodukter fra egen fødevareproduktion eller egne tidligere fødevarer, kan meddele dette til Fødevarestyrelsen ved brug af den ovennævnte digitale blanket:

- produkter af ikke-animalsk oprindelse (vegetabilsk eller mineralsk oprindelse),
- mejeriprodukter, herunder valle, leveret direkte fra mejeri til husdyrbrug i Danmark,
- tidligere fødevarer, som er forarbejdede, og som kan indeholde forarbejdede animalske fødevarer i form af mælk, æg, honning, fedt, gelatine og kollagen.

En fødevarevirksomhed, som ønsker at markedsføre andre end de ovenfor nævnte restprodukter og tidligere fødevarer til foderbrug, eller som ønsker at behandle eller forarbejde produkterne, før de markedsføres til foderbrug, skal bruge blanketten til registrering og godkendelse af fodervirksomheder. En fødevarevirksomhed, som ønsker at transportere eller oplagre produkter til foderbrug for andre fødevarevirksomheder, skal også bruge blanketten til registrering og godkendelse af fodervirksomheder. Find blanketten på Fødevarestyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk, søg efter ”Registrering og godkendelse af fodervirksomhed”.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7 og kapitel 7

Foderbekendtgørelsen, kapitel 6

24.3. Udenlandske virksomheder, der håndterer fødevarer eller FKM i Danmark – engelsk blanket

Fødevarevirksomheder og virksomheder, der håndterer fødevarekontaktmaterialer, der er etableret i et andet EU/EØS-land, og som permanent, midlertidigt eller lejlighedsvist udbyder tjenesteydelser i Danmark, kan bruge den engelsksprogede blanket til autorisation og registrering af fødevarevirksomhed m.v.

Se blanketten på danishbusinessauthority.dk eller på Fødevarestyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk/ – søg efter ”Food business operator”.

Læs mere om oprettelse af virksomhed i Danmark på danishbusinessauthority.dk søg efter ”Business Denmark”:

Blanketten udfyldes og sendes elektronisk til Fødevarestyrelsen.

Derefter vil virksomheden senest 10 dage efter modtagelsen i Fødevarestyrelsen modtage en kvittering med oplysning om sagsbehandlingsfristen og om, at virksomheden ikke må påbegynde de ansøgte/anmeldte aktiviteter, før virksomheden er autoriseret eller registreret hos Fødevarestyrelsen.

Midlertidige eller lejlighedsvis aktiviteter skal kun registreres i Danmark, hvis de er over bagatelgrænsen. Hvis en udenlandsk virksomhed under bagatelgrænsen indfører fødevarer til Danmark, skal aktiviteten ”indførsel” i Danmark registreres. F.eks. en mobil virksomhed, som har varer med ind i Danmark i den transportable fødevarevirksomhed. Virksomheden kan bruge den engelsksprogede blanket til at anmelde aktiviteten.

Udenlandske virksomheder kan også bruge den dansksprogede digitale formular til autorisation og registrering af fødevarevirksomhed m.v. på Fødevarestyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk - søg efter ”Digital registrering af fødevarevirksomhed”.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 26, stk. 3, og § 32, stk. 5

24.4. Fritagelse fra brug af den digitale formular til autorisation og registrering af fødevarevirksomhed m.v.

Virksomheder eller fysiske personer med erhvervsaktiviteter, f.eks. enkeltmandsvirksomheder, der allerede er fritaget for tilslutning til Offentlig Digital Post fra kommunalbestyrelsen i den kommune, hvor virksomheden eller vedkommende har adresse, er også fritaget for at bruge den digitale formular til autorisation og registrering af fødevarevirksomhed m.v.

Virksomheder, der ikke er omfattet af krav om CVR-nummer og derfor ikke behøver tilslutte sig Offentlig Digital Post, er fritaget fra at bruge den digitale formular.

Virksomheder og fysiske personer med erhvervsaktiviteter, der er fritaget for at bruge den digitale formular, og som ansøger om autorisation eller anmelder sig til registrering m.v. hos Fødevarestyrelsen, skal kontakte styrelsen telefonisk eller bruge Fødevarestyrelsens kontaktformular. Fødevarestyrelsen vil herefter anmode virksomheden eller personen om at oplyse navn, adresse, ejerforhold, påtænkte aktiviteter m.v.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 33

Bekendtgørelse om fritagelse af juridiske enheder med CVR-nummer

Bekendtgørelse om fritagelse af fysiske personer fra tilslutning til Offentlig Digital Post

24.5. Hvornår må virksomheder, der skal registreres, begynde sine fødevareaktiviteter

En virksomhed, der håndterer fødevarer eller fødevarekontaktmaterialer (FKM) og skal registreres hos Fødevarestyrelsen, må først begynde sine aktiviteter, når den er registreret hos Fødevarestyrelsen.

En virksomhed, der anmelder sig til registrering via den digitale formular på www.virk.dk eller www.fvst.dk, kan som udgangspunkt begynde sine fødevareaktiviteter, straks efter anmeldelsen. Virksomheden modtager et ”strakssvar”, dvs. en kvittering, fra Fødevarestyrelsen med besked om, at virksomheden er registreret.

Hvis anmelderen udover at afkrydse i rubrikker har skrevet bemærkninger, f.eks. om de påtænkte aktiviteter, til Fødevarestyrelsen, vil det fremgå af strakssvaret, at Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelsen,

og at virksomheden må vente med at påbegynde sine aktiviteter, til Fødevarestyrelsen har registreret virksomheden. Fødevarestyrelsen bestræber sig på at bekræfte registreringen senest fire uger efter, at anmeldelsen er modtaget.

Ved det første kontrolbesøg efter registreringen skal Fødevarestyrelsen have præcise oplysninger fra virksomheden om dens aktiviteter. Fødevarestyrelsen indplacerer virksomheden i en risikogruppe ved besøget og fastsætter derefter en standardkontrollfrekvens, som virksomheden herefter får meddelt.

Hvis en virksomhed oplyser, at den også har aktiviteter, der skal autoriseres, vil der stå i strakssvaret, at virksomheden må påbegynde de registrerede aktiviteter. Men at virksomheden skal vente med at påbegynde de aktiviteter, der kræver autorisation, til Fødevarestyrelsen har meddelt autorisation.

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 31 og 36

Fødevarekontrolbekendtgørelsen, § 2

24.6. Hvornår må virksomheder, der skal autoriseres, begynde sine fødevareaktiviteter

Virksomheden må først begynde sine fødevareaktiviteter, når den har fået autorisation eller betinget autorisation af Fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen skal først på besøg i virksomheden. Under besøget vurderer Fødevarestyrelsen virksomhedens risikoanalyse og det skriftlige egenkontrolprogram, virksomhedens beskrivelse af gode arbejdsgange, indretningen af virksomheden, herunder bygningsmaterialer og materialer til inventar, virksomhedens forklaring om, hvad, hvor meget og hvordan virksomheden vil producere, virksomhedens forklaring om flow af varer og personale i virksomheden osv.

Fødevarestyrelsen kan kun autorisere en virksomhed, når virksomheden har vist, at den opfylder fødevarelovgivningen.

Fødevarestyrelsen skal senest fire uger efter kontrolbesøget i virksomheden træffe afgørelse om autorisation. Fire ugers fristen kan forlænges én gang, hvis sagen er særlig kompliceret.

Forordningen om offentlig kontrol, artikel 148, stk. 2-4

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 30 og 35

24.7. Hvad er betinget autorisation

Betinget autorisation er en autorisation, som Fødevarestyrelsen meddeler for at give virksomheden mulighed for at tilpasse sin egenkontrol inden den endelige autorisation.

Der er ingen begrænsninger i virksomhedens muligheder for at markedsføre fødevarer i den periode, hvor autorisationen er betinget.

Virksomheden skal udarbejde sin egenkontrol, inden den starter sine fødevareaktiviteter. Da virksomheden ikke må starte sine aktiviteter, inden den er autoriseret, har den ikke haft mulighed for at afprøve egenkontrollen i praksis. Der kan derfor være behov for justeringer og tilpasninger.

Fødevarestyrelsen kan meddele en betinget autorisation, hvis virksomheden opfylder kravene til infrastruktur og udstyr, og hvis styrelsen i øvrigt vurderer, at egenkontrollen er tilstrækkelig og passende. En betinget autorisation giver virksomheden mulighed for at afprøve egenkontrollen i praksis, få erfaringer

og justere og tilpasse egenkontrollen, så den er tilstrækkelig og velfungerende. Betinget autorisation gives derfor kun til nystartede virksomheder.

Da formålet med den betingede autorisation er at give mulighed for at justere egenkontrollen, bør nystartede virksomheder som udgangspunkt altid meddeles en betinget autorisation. Når perioden for den betingede autorisation udløber, kan virksomheden kun få en endelig autorisation, hvis Fødevarestyrelsen vurderer, at egenkontrollen er velfungerende, og virksomheden i øvrigt lever op til kravene.

Fødevarestyrelsen kan meddele en betinget autorisation for en periode på tre måneder. Hvis virksomheden har gjort klare fremskridt, men ikke tilstrækkeligt for en endelig autorisation, kan Fødevarestyrelsen forlænge den betingede autorisation i op til yderligere tre måneder. Den betingede autorisation kan ikke forlænges ud over dette tidsrum og kan ikke overstige seks måneder.

For fabriksfartøjer, frysefartøjer og køle-/frysetransportskibe (reefer vessels) kan en betinget autorisation dog om nødvendigt forlænges til i alt 12 måneder.

Hvis virksomheden i løbet af den periode, hvor den har en betinget autorisation, ikke har fået tilpasset og justeret egenkontrollen, så den er velfungerende, eller den i øvrigt ikke opfylder væsentlige dele af lovgivningens krav, kan Fødevarestyrelsen ikke autorisere virksomheden. Virksomheden skal da indstille sine fødevareaktiviteter.

Virksomheden kan søge om autorisation igen efter afslag på endelig autorisation. Fødevarestyrelsen kan herefter meddele virksomheden en betinget autorisation. Det forudsætter dog, at virksomheden kan påvise, at den har ændret sine aktiviteter i forhold til de kritikpunkter, der tidligere var årsag til afslaget.

Forordningen om offentlig kontrol, artikel 148, stk. 4

Gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol af animalske produkter, artikel 69

24.8. Geografisk afgrænsning af virksomheden og flytning til ny adresse

Ved autorisation eller registrering skal virksomheden afgrænses geografisk som én samlet enhed. Fødevarestyrelsen kan undtagelsesvist autorisere eller registrere en virksomhed med flere adresser på betingelse af:

- at adresserne ligger i nær tilknytning til hinanden, f.eks. adskilt af et til to husnumre, og
- at transport af fødevarer, personale m.v. mellem lokaliteterne kan ske hygiejnisk forsvarligt.

Hvis lokaliteterne ligger længere fra hinanden, f.eks. i forskellige bydele, skal hver lokalitet autoriseres eller registreres som en selvstændig virksomhed.

For mobile virksomheder skal ejeren oplyse en hjemadresse for virksomheden.

Hvis en eksisterende fødevarevirksomhed flytter til en ny adresse, er der tale om oprettelse af en ny virksomhed, som skal registreres eller autoriseres som selvstændig virksomhed. Det gælder uanset, om flytningen er til en anden etage i samme ejendom, til en naboejendom eller til en anden by.

Hvis en eksisterende fødevarevirksomhed overtager en anden virksomhed, kan der være tale om ejerskifte af den anden virksomhed, som skal anmeldes til Fødevarestyrelsen. Det kan også være, at den tidligere

ejer har lukket virksomheden, så den nye ejer åbner en ny virksomhed. Den nye virksomhed skal registreres som selvstændig virksomhed, uanset om det er ejerskifte eller åbning af en ny virksomhed.

Hvis ejerens eksisterende virksomhed og den anden virksomhed ligger i nær tilknytning til hinanden, og transport af fødevarer, personale m.v. mellem lokaliteterne kan ske hygiejnisk forsvarligt, kan den anden virksomhed måske indgå i ejerens eksisterende virksomhed. Hvis begge virksomheder er registrerede, og aktiviteterne i de to virksomheder er de samme, er inddragelse af den anden virksomhed ikke nødvendigvis en væsentlig ændring. I dette tilfælde skal der blot anmeldes ophør af den anden virksomhed. Hvis der er tale om væsentlige ændringer i aktiviteterne, skal ejeren anmelde disse ændringer. Hvis ejerens eksisterende virksomhed er en autoriseret virksomhed, skal ejeren søge om ny autorisation.

Der er i visse tilfælde mulighed for at få videreført kontrolhistorik fra den virksomhed, man overtager.

Hygiejneforordningen, artikel 6, stk. 2

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7 og §§ 38-41

Fødevarekontrolbekendtgørelsen, § 3

24.9. Tjenesteydelse og kontaktoplysninger til forbrugere

Virksomheder skal oplyse forbrugere om kontaktoplysninger til Fødevarestyrelsen. Kravet er en implementering af servicedirektivet.

En tjenesteydelse er defineret som enhver selvstændig erhvervsvirksomhed, som normalt udføres mod betaling. Enhver fødevare- eller FKM-virksomhed udfører derfor tjenesteydelser. Det gælder også udenlandske virksomheder, der etablerer fødevare- eller FKM-virksomhed i Danmark.

Servicedirektivet

Autorisationsbekendtgørelsen, § 2, stk. 1, nr. 1, og § 37

25. Væsentlige ændringer i eksisterende virksomheder og ved ejerskifte

Hvis en autoriseret fødevarevirksomhed ændrer væsentligt i aktiviteter, indretning eller vareudvalg, skal virksomheden ansøge om ny autorisation hos Fødevarestyrelsen.

Hvis en registreret fødevarevirksomhed ændrer væsentligt i sine aktiviteter, skal virksomheden anmelde det til registrering hos Fødevarestyrelsen eller den myndighed, der i øvrigt har registreret virksomheden.

Det gælder også for væsentlige ændringer ved ejerskifte i autoriserede og registrerede virksomheder.

Se mere i afsnit:

25.1 Hvad er væsentlige ændringer i autoriserede fødevarevirksomheder

25.2 Eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede fødevarevirksomheder

25.3 Hvad er væsentlige ændringer i registrerede fødevarevirksomheder

25.4 Eksempler på væsentlige ændringer i detailvirksomheder

25.5 Eksempler på væsentlige ændringer i registrerede engrosvirksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros

25.6 Ophør af fødevareaktivitet eller fødevare- eller FKM-virksomhed

25.7 Væsentlige ændringer i autoriserede virksomheder i en kæde

25.8 Væsentlige ændringer i registrerede virksomheder i en kæde

25.1. Hvad er væsentlige ændringer i autoriserede fødevarevirksomheder

Fødevarevirksomheden skal søge om ny autorisation, når den ændrer væsentligt i virksomheden. Væsentlige ændringer er:

- Væsentlige bygningsmæssige ændringer.
- Væsentlige ændringer i virksomhedens indretning.
- Væsentlige ændringer i virksomhedens produktion eller vareudvalg.

Væsentlige ændringer i virksomheden er ændringer, der kan have betydning for hygiejnen i virksomheden. Virksomheden skal bl.a. overveje, om der kan være behov for at ændre i virksomhedens gode arbejdsgange, herunder de gode arbejdsgange, der skal være skriftligt dokumenteret, fordi de har betydning for at undgå krydsforurening. Det vil som udgangspunkt ikke være en væsentlig ændring, hvis ændringen kun medfører ændringer af gode arbejdsgange, jf. dog eksempler på væsentlige ændringer.

Virksomheden bør også overveje, om der kan være behov for at ændre i virksomhedens HACCP-baserede egenkontrol. Hvis der er behov for ændringer af virksomhedens HACCP-baserede egenkontrol, vil der som udgangspunkt være tale om væsentlige ændringer.

Virksomheden skal overveje, hvilke dele af virksomheden der bliver ændret. F.eks. vil en ændring i lokaler med behandling af fødevarer mere sandsynligt være en væsentlig ændring, end ændringer i lager- eller salgslokaler.

Ved ændringer bør virksomheden bl.a. overveje:

- om ændringen får betydning for hygiejnen i virksomheden, herunder gode arbejdsgange og HACCP-baseret egenkontrol,
- hvilke dele af virksomheden bliver involveret,
- hvor stor en del af virksomheden bliver berørt,
- om produktionen bliver væsentligt forøget, og
- om ændringen indebærer, at virksomheden holder lukket i en længere periode.

Vareudvalget i en fødevarevirksomhed må ikke indebære risiko for sundhedsfare eller skadelig påvirkning af fødevarerne. Særligt bør virksomheden overveje risikoen for krydskontaminering mellem fødevarer, processer, udstyr m.v.

Virksomheden bør bl.a. overveje, om der er tale om:

- Færdigpakkede eller ikke-færdigpakkede fødevarer.
- Forarbejdede eller uforarbejdede fødevarer.
- Letfordærlige eller ikke-letfordærlige fødevarer.
- Levering af fødevarer beregnet til særligt sårbare forbrugere.
- Der håndteres andre varer end fødevarer i virksomheden.

Vareudvalget skal være tilpasset virksomhedens lokaler, og de planlagte aktiviteter med varerne skal stå i forhold til lokalerne. Hvis de planlagte ændringer i virksomhedens vareudvalg kan give pladsmangel, skal virksomheden tilpasse sine aktiviteter eller sit vareudvalg.

Når virksomheden fastsætter sit vareudvalg, skal den klarlægge, hvordan den vil håndtere fødevarerne, om den behandler fødevarer, og om der er særligt udsatte processer i behandlingen af varerne.

Ved ansøgning om autorisation af væsentlige ændringer skal virksomheden følge den samme procedure som ved ansøgning om autorisation af fødevarevirksomhed.

Hygiejneforordningen, artikel 6, stk. 2

Autorisationsbekendtgørelsen, § 38

25.2. Eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede fødevarevirksomheder

I dette afsnit er listet en række eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede fødevarevirksomheder. Det er ikke en udtømmende liste.

Virksomheden skal selv vurdere væsentligheden af de ønskede ændringer.

I det følgende er ikke-udtømmende liste med eksempler på væsentlige ændringer, dels ændring af risikooplysninger, dels ændringer som medfører ændring i autorisation eller import/eksport registrering:

25.2.1 Risikoolysninger, som har betydning for vurdering af omfang af offentlig kontrol, og som kan medføre ændring af autorisation

- En virksomhed vil begynde at behandle ikke-letfordærlige fødevarer eller fødevarer uden regelfastsat kølekrav. Det kan f.eks. være at begynde at presse juice eller blende, snitte, udskære frugt eller grønt, udskære eller udstikke dej, indfryse eller optø fødevarer, afskalle eller formale fødevarer, eller mixe eller blande tørvarer.
- En virksomhed vil begynde at behandle jordforurenede varer, herunder afhude, flå eller plukke dyr. Det kan f.eks. være at behandle frugt og grønt med synlig jord, f.eks. nyopgravede kartofler eller champignon med jordforurenede rod, behandle jordforurenede svampe og urter indsamlet i naturen, eller afhude, flå eller plukke vildt.
- En virksomhed vil begynde at forarbejde fødevarer i form af varmebehandling. Det kan være virksomheder, der selv behandler fødevarer før eller efter varmebehandling, men det kan også være virksomheder, der modtager fødevarer klar til varmebehandling, samt virksomheder, der foretager alternativ varmebehandling, f.eks. sous vide eller langtidsstegning ved lav temperatur.

- En virksomhed vil begynde at forarbejde fødevarer i form af røgning. Det kan f.eks. være røgning med brænderøg, hvad enten det er varmrøgning eller koldrøgning.
- En virksomhed vil begynde at forarbejde fødevarer ved en anden metode end varmebehandling eller røgning. Det kan f.eks. være ved saltning, modning, tørring, marinerer, ekstraktion, ekstrudering, fermentering eller behandling med højt tryk. Eksempler er syring af mejeriprodukter, fremstilling af ost, tørring evt. ved hjælp af varme, gravning af kød eller fisk, gennemmarinerer af fødevarer eller ekstraktion af stoffer fra planter til tilsætningsstoffer, sukker fra sukkerroer eller spiseolie fra frø og nødder.
- En virksomhed vil begynde at mærke med allergener på færdigpakkede fødevarer. Det gælder for virksomheder, der er mærkningsansvarlige.
- En virksomhed vil begynde at slagte, opskære eller fremstille kød eller fisk eller produkter heraf. Det kan f.eks. være, at virksomheden begynder at anvende kniv eller andre skæreredskaber til afpudsning eller opskæring af kød eller fisk.
- En virksomhed vil begynde at servere eller levere serveringsklar mad til sårbare forbrugere. Sårbare forbrugere kan være til førskolebørn (børn i alderen 0-4 år) eller til personer på plejehjem, hospitaler, hospice m.v. eller til personer i eget hjem, som er visiteret til kommunal madordning. Det kan f.eks. være at levere spiseklare produkter til andre virksomheder, som leverer til sårbare forbrugere.
- En virksomhed vil begynde at håndtere animalske fødevarer, bortset fra tørvarer, helkonserves eller honning. Det kan f.eks. være at forarbejde eller på anden måde behandle animalske fødevarer, konditionere, rense eller udsande muslinger m.m., eller i øvrigt håndtere animalske fødevarer, herunder fungere som køle- eller frostlager.
- En virksomhed vil begynde at fremstille fødevarekontaktmaterialer. Det kan f.eks. være oppustning af flasker eller svejsning af plast ved brug af lim.
- En virksomhed vil begynde at fremstille eller vil være anmelder af D-vitamin eller produkter med jern til børn under to år eller D-vitamin eller produkter med jern, folsyre eller calcium til gravide.
- En virksomhed vil begynde at oplagre frostvarer..

25.2.2 Oplysninger, som medfører ændring af autorisation eller import/eksport registrering

- Et slagteri vil begynde at modtage slagtesvin omfattende af ordningen ”gruppevis levering af slagtesvin”.
- Et slagteri vil begynde at slagte dyr af en anden art, end den er autoriseret til.
- En vildthåndteringsvirksomhed vil begynde at håndtere dyr af en anden art, end den er autoriseret til.
- En opskæringsvirksomhed vil begynde at bruge kød af en anden dyreart, end den er autoriseret til.
- Et slagteri vil begynde at opskære oksehoveder, som indeholder specificeret risikomateriale (SRM).
- En opskæringsvirksomhed vil begynde at håndtere specificeret risikomateriale (SRM), f.eks. i form af opskæring af oksehoveder eller fårekroppe med rygmarv.
- En virksomhed (der ikke i forvejen er et mejeri, der modtager rå mælk) vil begynde at modtage rå mælk, f.eks. en kødproduktvirksomhed, der vil anvende rå mælk som ingrediens i leverpostej.

- En kødproduktvirksomhed, fiskevirksomhed, cateringvirksomhed osv. vil ud over den type animalsk fødevarer, den er autoriseret til, begynde at producere andre typer fødevarer, f.eks. en kødproduktvirksomhed vil producere risengrød, en fiskevirksomhed vil producere produkter baseret på kød, en cateringvirksomhed, som p.t. er autoriseret som kødproduktvirksomhed, vil også producere produkter baseret på fiskevarer.
- En kødopskrævningsvirksomhed vil begynde at producere og afsætte hakket kød.
- En virksomhed vil begynde at foretage prøveproduktioner i sine produktionslokaler af produkter, som virksomheden ikke er autoriseret til.
- En virksomhed vil begynde at indføre fødevarer fra tredjelande eller fra en EU-medlemsstat.
- En virksomhed, der hidtil kun har indført fødevarer fra en EU-medlemsstat, vil begynde at indføre fra tredjelande.
- En virksomhed, der hidtil kun har indført fra tredjelande, vil begynde at indføre fødevarer fra en EU-medlemsstat.
- En virksomhed vil begynde at eksportere fødevarer til et tredjeland, som kræver forudgående godkendelse.
- En virksomhed vil begynde at dele sine lokaler med en anden fødevarevirksomhed. Den anden fødevarevirksomhed skal autoriseres eller registreres som selvstændig virksomhed, hvis den har aktiviteter over bagatelgrænsen.
- En virksomhed vil begynde at tilberede, pakke, forhandle, opbevare, markedsføre eller indføre fra EU-medlemslande eller tredjelande økologiske fødevarer eller bruge det økologiske spisemærke.
- En virksomhed vil begynde at indføre fødevarekontaktmaterialer.
- En virksomhed, der hidtil kun har indført fødevarekontaktmaterialer fra en EU-medlemsstat, vil begynde at indføre fra tredjelande.
- En virksomhed, der hidtil kun har indført fra tredjelande, vil begynde at indføre fødevarekontaktmaterialer fra en EU-medlemsstat.
- En virksomhed vil begynde at levere vegetabiliske restprodukter til foderbrug.
- En virksomhed vil begynde at levere animalske råvarer til foder til fødevareproducerende dyr (f.eks. svin, kvæg, får, geder, fisk), f.eks. mælk eller andre mejeriprodukter, blod til blodprodukter eller animalske biprodukter til forarbejdet animalsk protein.
- En virksomhed, der normalt har åbent året rundt, vil indstille sine fødevareaktiviteter i mere end ni måneder.
- En sæsonvirksomhed vil holde lukket i den periode, hvor virksomheden normalt har åben.

Eksempler på ændringer i autoriserede virksomheder, der i nogle tilfælde vil være væsentlige og i andre tilfælde ikke-væsentlige ændringer:

- Ombygninger, tilbygninger eller nedlæggelse af lokaler kan ofte betragtes som væsentlige ændringer i bygninger eller indretning. Som udgangspunkt vil vedligeholdelse af eksisterende lokaler eller faciliteter dog ikke være væsentlige ændringer.
- I et mejeri, der hidtil kun har produceret pasteuriseret mælk, vil produktion af yoghurt være en væsentlig ændring. Men produktion af en ny type yoghurt i et mejeri, som i forvejen producerer yoghurt, vil som udgangspunkt ikke være en væsentlig ændring.
- En virksomhed begynder at transportere varer til kunder. Det vil som udgangspunkt ikke være en væsentlig ændring.

Hygiejneforordningen, artikel 6, stk. 2

Aflivningsforordningen, artikel 4

Autorisationsbekendtgørelsen, § 38

Aflivningsbekendtgørelsen

Eksportbekendtgørelsen

25.3. Hvad er væsentlige ændringer i registrerede fødevarevirksomheder

En registreret fødevarevirksomhed skal give besked til den myndighed, hvor virksomheden er registreret, hvis der sker væsentlige ændringer i virksomhedens aktiviteter.

Væsentlige ændringer i virksomheden er ændringer, der kan have betydning for hygiejnen i virksomheden. Virksomheden skal bl.a. overveje, om der kan være behov for at ændre virksomhedens gode arbejdsgange, herunder de gode arbejdsgange, der skal være skriftligt dokumenteret, fordi de har betydning for at undgå krydsforurening. Det vil som udgangspunkt ikke være en væsentlig ændring, hvis ændringen kun medfører ændringer af gode arbejdsgange, jf. dog eksempler på væsentlige ændringer.

Virksomheden bør også overveje, om der kan være behov for at ændre i virksomhedens HACCP-baserede egenkontrol. Hvis der er behov for ændringer af virksomhedens HACCP-baserede egenkontrol, vil der som udgangspunkt være tale om væsentlige ændringer.

Normalt vil ændringer af bygningsmæssige forhold ikke være væsentlige ændringer. En virksomhed kan tage nye lokaler i brug, uden at det er en væsentlig ændring, så længe virksomheden stadig udgør en samlet geografisk enhed. Virksomheden skal dog vurdere, om det får betydning for gode arbejdsgange og HACCP-baseret egenkontrol, som nævnt ovenfor.

Ved ændringer bør virksomheden bl.a. overveje:

- om ændringen får betydning for hygiejnen i virksomheden, herunder gode arbejdsgange og HACCP-baseret egenkontrol,
- hvilke dele af virksomheden bliver involveret,
- hvor stor en del af virksomheden bliver berørt,
- om produktionen bliver væsentligt forøget, og

- om ændringen indebærer, at virksomheden holder lukket i en længere periode.

Vareudvalget i en fødevarer virksomhed skal sikre, at der ikke opstår risiko for sundhedsfare eller skadelig påvirkning af fødevarerne. Virksomheden bør særligt overveje risikoen for krydskontamination mellem fødevarer, processer, udstyr m.v.

Virksomheden bør bl.a. overveje, om der er tale om:

- Færdigpakkede eller ikke-færdigpakkede fødevarer.
- Forarbejdede eller uforarbejdede fødevarer.
- Letfordærlige eller ikke-letfordærlige fødevarer.
- Levering af fødevarer beregnet til særligt sårbare forbrugere.
- Håndteres der andre varer end fødevarer i virksomheden, f.eks. blomster og planter.

Virksomheden skal følge de samme procedurer ved anmeldelse af væsentlige ændringer som ved anmeldelse til registrering af fødevarer virksomhed.

Hygiejneforordningen, artikel 6, stk. 2

Autorisationsbekendtgørelsen, § 39

25.4. Eksempler på væsentlige ændringer i detailvirksomheder

I dette afsnit er listet en række eksempler på væsentlige ændringer i detailvirksomheder. Det er ikke en udtømmende liste. Virksomheden skal vurdere væsentligheden af de ønskede ændringer.

I det følgende er ikke-udtømmende liste med eksempler på væsentlige ændringer, dels ændring af risikooplysninger, dels ændringer som medfører ændring i registrering eller import/eksport registrering:

25.4.1 Risikooplysninger, som har betydning for vurdering af omfang af offentlig kontrol, og som kan medføre ændring af registrering

- En virksomhed vil begynde at behandle ikke-letfordærlige fødevarer eller fødevarer uden regelfastsat kølekrav. Det kan f.eks. være at begynde at presse juice eller blende, snitte, udskære frugt eller grønt, udskære eller udstikke dej, indfryse eller optø fødevarer, afskalle eller formale fødevarer, eller mixe eller blande tørvarer.
- En virksomhed vil begynde at behandle jordforurenede varer, herunder afhude, flå eller plukke dyr. Det kan f.eks. være at behandle frugt og grønt med synlig jord, f.eks. nyopgravede kartofler eller champignon med jordforurenede rod, behandle jordforurenede svampe og urter indsamlet i naturen, eller afhude, flå eller plukke vildt.
- En virksomhed vil begynde at forarbejde fødevarer i form af varmebehandling. Det kan være virksomheder, der selv behandler fødevarer før eller efter varmebehandling, men det kan også være virksomheder, der modtager fødevarer klar til varmebehandling, samt virksomheder, der foretager alternativ varmebehandling, f.eks. sous vide eller langtidsstegning ved lav temperatur.

- En virksomhed vil begynde at forarbejde fødevarer i form af røgning. Det kan f.eks. være røgning med brænderøg, hvad enten det er varmrøgning eller koldrøgning.
- En virksomhed vil begynde at forarbejde fødevarer ved en anden metode end varmebehandling eller røgning. Det kan f.eks. være ved saltning, modning, tørring, marinerer, ekstraktion, ekstrudering, fermentering eller behandling med højt tryk. Eksempler er syring af mejeriprodukter, fremstilling af ost, tørring evt. ved hjælp af varme, gravning af kød eller fisk, gennemmarinerer af fødevarer eller ekstraktion af stoffer fra planter til tilsætningsstoffer, sukker fra sukkerroer eller spiseolie fra frø og nødder.
- En virksomhed vil begynde at håndtere, herunder opbevare, letfordærlige varer eller varer med regelfastsat kølekrav. Det kan f.eks. være håndtering af mælk, flødekager, pålæg, snittet salat, grønt, kød- eller fiskevarer, produktion af sandwich eller smørrebrød uden varmebehandling, indfrysning eller optøning af letfordærlige fødevarer eller håndtering af varmebehandlede, nedkølede fødevarer.
- En virksomhed vil begynde at mærke med allergener på færdigpakkede fødevarer. Det gælder for virksomheder, der er mærkningsansvarlige, f.eks. vinimportører, der mærker med sulfat.
- En virksomhed vil begynde at servere eller levere serveringsklar mad til sårbare forbrugere. Sårbare forbrugere kan være til førskolebørn (børn i alderen 0-4 år) eller til personer på plejehjem, hospitaler, hospice m.v. eller til personer i eget hjem, som er visiteret til kommunal madordning. Det kan f.eks. være at levere spiseklare produkter til andre virksomheder, som leverer til sårbare forbrugere.
- En virksomhed vil skifte til udelukkende at opbevare måltidskasser bestemt for den endelige forbruger, hvor kølekrav overholdes i den isolerede kasse.
- En virksomhed vil begynde at fremstille fødevarekontaktmaterialer. Det kan f.eks. være oppustning af flasker eller svejsning af plast ved brug af lim.
- En virksomhed vil begynde at behandle og sælge animalske fødevarer, der ikke er spiseklare og ikke er forarbejdede. Det gælder dog ikke tørvarer, helkonserves eller honning. Det kan f.eks. være opskæring eller hakning af kød eller fisk og salg af hakket kød eller fisk, koteletter eller fiskefileter.
- En virksomhed vil begynde at fremstille eller vil være anmelder af D-vitamin eller produkter med jern til børn under to år eller D-vitamin eller produkter med jern, folsyre eller calcium til gravide.
- En virksomhed vil begynde at oplagre varer, der er holdbare ved stuetemperatur eller oplagre frostvarer.

25.4.2 Oplysninger, som medfører ændring af registrering eller import/eksport registrering

- En detailvirksomhed vil begynde at modtage vildt direkte fra jæger.
- En detailvirksomhed vil begynde at modtage rå mælk.
- Hvis en cocktailbar anvender skalæg i cocktails, skal det betragtes som en væsentlig ændring.
- En detailvirksomhed vil begynde at levere animalske fødevarer til en eller flere andre detailvirksomheder (1/3-reglen).
- En detailvirksomhed vil begynde at levere animalske fødevarer, som er produceret i autoriserede fødevarevirksomheder, og som detailvirksomheden kun transporterer eller oplagrer under overholdelse af temperaturkravene i hygiejneforordningen for animalske fødevarer, til andre fødevarevirksomheder (oplagringsreglen).

- En detailvirksomhed vil begynde at levere økologiske fødevarer til en eller flere andre detailvirksomheder. Det anses dog ikke som en væsentlig ændring i forhold til økologi-reglerne, hvis der leveres færdigpakkede økologiske fødevarer til storkøkkener.
- En detailvirksomhed vil begynde at forhandle uindpakkede økologiske fødevarer over en vis mængde (over 5.000 kg eller 20.000 EURO årligt), tilberede (bortset fra simpel tilberedning), pakke eller indføre fra EU-medlemslande eller tredjelande økologiske fødevarer eller bruge det økologiske spsemærke.
- En detailvirksomhed vil begynde at indføre fødevarekontaktmaterialer.
- En virksomhed, der hidtil kun har indført fødevarekontaktmaterialer fra en EU-medlemsstat, vil begynde at indføre fra tredjelande.
- En virksomhed, der hidtil kun har indført fra tredjelande, vil begynde at indføre fødevarekontaktmaterialer fra en EU-medlemsstat.
- En virksomhed vil begynde at eksportere fødevarer til et tredjeland, som kræver forudgående godkendelse.
- En detailvirksomhed vil begynde at levere vegetabiliske restprodukter til foderbrug.
- En detailvirksomhed vil begynde at levere animalske råvarer til foder til fødevareproducerende dyr (f.eks. svin, kvæg, får, geder, fisk), f.eks. mælk eller andre mejeriprodukter, blod til blodprodukter eller animalske biprodukter til forarbejdet animalsk protein.
- En detailvirksomhed vil begynde at indføre fødevarer fra tredjelande eller fra en EU-medlemsstat.
- En detailvirksomhed, der hidtil kun har indført fødevarer fra en EU-medlemsstat, vil begynde at indføre fra tredjelande.
- En detailvirksomhed, der hidtil kun har indføre fra tredjelande, vil begynde at indføre fødevarer fra en EU-medlemsstat.
- En detailvirksomhed vil begynde at dele sine lokaler med en anden fødevarevirksomhed. Den anden fødevarevirksomhed skal autoriseres eller registreres som selvstændig virksomhed, hvis virksomhedens aktiviteter er over bagatelgrænsen.
- En detailvirksomhed vil i sine lokaler eller i umiddelbar tilknytning til egne lokaler begynde at afholde arrangementer, som ikke er en naturlig del af virksomhedens aktiviteter, f.eks. i form af lejlighedsvis arrangementer eller arrangementer, som hører under privatsfæren. Det kan f.eks. være et værtshus, som normalt kun serverer drikkevarer, og som vil afholde julefrokost, eller en restaurant, som afholder madlavningskurser. Det er ikke det lejlighedsvis eller private arrangement, der skal anmeldes, men det at virksomheden deler lokaler.
- En detailvirksomhed, der normalt har åbent året rundt, vil indstille sine fødevareaktiviteter i mere end ni måneder.
- En sæsonvirksomhed vil holde lukket i den periode, hvor virksomheden normalt har åben.

Eksempler på ændringer, der som udgangspunkt ikke er væsentlige og derfor ikke skal anmeldes:

- En detailvirksomhed ændrer de bygningsmæssige forhold, f.eks. bygger om i de eksisterende lokaler, bygger til eller nedlægger lokaler. Dvs. virksomheden kan tage nye lokaler i brug, uden at det er en

væsentlig ændring, så længe virksomheden stadig udgør en samlet geografisk enhed, og ændringen ikke får væsentlig betydning for gode arbejdsgange og HACCP-baseret egenkontrol.

- En detailvirksomhed begynder at sælge en anden type færdigpakkede kølevarer, end de færdigpakkede kølevarer butikken plejer at sælge.
- En detailvirksomhed begynder at modtage færdigpakket honning direkte fra biavlere.
- En detailvirksomhed begynder at sælge ikke-letfordærlige fødevarer, f.eks. uindpakket frugt og grønt som æbler, appelsiner, porrer og kartofler (skrællede eller ikke-skrællede), slik, brød, kager, te eller kaffe, ved selvbetjening.
- En detailvirksomhed vil give kunderne mulighed for at male kaffe fra hele kaffebønner eller mel fra korn eller presse juice fra f.eks. appelsiner ved selvbetjening.
- En detailvirksomhed med salg af uindpakkede, letfordærlige fødevarer ved selvbetjening begynder at sælge en anden slags uindpakkede, letfordærlige fødevarer ved selvbetjening. Herunder hører også salg af de forskellige slags fødevarer i forskellige afdelinger i det samme supermarked, f.eks. i bager-, slagter- og kolonialafdeling.
- En slikbutik begynder at håndtere slush-ice eller softice.
- Hvis en cocktailbar anvender frisk eller frosset frugt eller bær i cocktails, skal det som udgangspunkt ikke betragtes som en væsentlig ændring. Det gælder også, selv om baren foretager udskæring, mixing/blanding af fødevarer eller udportionering i umiddelbar forbindelse med salg eller servering, evt. på buffet.
- Hvis en cocktailbar anvender færdigkøbte, pasteuriserede æggehvider eller æggeblommer i cocktail, skal det ikke betragtes som en væsentlig ændring.
- En detailvirksomhed begynder at modtage fisk direkte fra en erhvervs- eller bierhvervsfisker. Detailvirksomheden skal dog også være registreret efter fiskerilovgivningen hos Fiskeristyrelsen til førstegangsomsætning af fisk, medmindre fiskeren er registreret til førstegangsomsætning.
- En butik begynder at bringe dagligvarer fra butikken ud til den endelige forbruger.
- En detailvirksomhed begynder at transportere varer til andre fødevarevirksomheder.
- En detailvirksomhed påbegynder catering, diner transportable eller take-away.
- En restaurant begynder at have buffet.
- En detailvirksomhed holder et lejlighedsvist arrangement på en anden lokalitet, f.eks. på en festival.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 39

Økologibekendtgørelsen, § 5

Eksportbekendtgørelsen

25.5. Eksempler på væsentlige ændringer i registrerede engrosvirksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros

I dette afsnit er listet en række eksempler på væsentlige ændringer i registrerede engrosvirksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros. Det er ikke en udtømmende liste. Virksomheden skal vurdere væsentligheden af de ønskede ændringer.

I det følgende er ikke-udtømmende liste med eksempler på væsentlige ændringer, dels ændring af risikooplysninger, dels ændringer som medfører ændring i registrering eller import/eksport registrering:

25.5.1 Risikooplysninger, som har betydning for vurdering af omfang af offentlig kontrol, og som kan medføre ændring af registrering

- En virksomhed vil begynde at behandle ikke-letfordærlige fødevarer eller fødevarer uden regelfastsat kølekrav. Det kan f.eks. være at begynde at presse juice eller blende, snitte, udskære frugt eller grønt, udskære eller udstikke dej, indfryse eller optø fødevarer, afskalle eller formale fødevarer, eller mixe eller blande tørvarer.
- En virksomhed vil begynde at behandle jordforurenede varer, herunder afhude, flå eller plukke dyr. Det kan f.eks. være at behandle frugt og grønt med synlig jord, f.eks. nyopgravede kartofler eller champignon med jordforurenede rod, behandle jordforurenede svampe og urter indsamlet i naturen, eller afhude, flå eller plukke vildt.
- En virksomhed vil begynde at forarbejde fødevarer i form af varmebehandling. Det kan være virksomheder, der selv behandler fødevarer før eller efter varmebehandling, men det kan også være virksomheder, der modtager fødevarer klar til varmebehandling, samt virksomheder, der foretager alternativ varmebehandling, f.eks. sous vide eller langtidsstegning ved lav temperatur.
- En virksomhed vil begynde at forarbejde fødevarer i form af røgning. Det kan f.eks. være røgning med brænderøg, hvad enten det er varmrøgning eller koldrøgning.
- En virksomhed vil begynde at forarbejde fødevarer ved en anden metode end varmebehandling eller røgning. Det kan f.eks. være ved saltning, modning, tørring, marinerer, ekstraktion, ekstrudering, fermentering eller behandling med højt tryk. Eksempler er syring af mejeriprodukter, fremstilling af ost, tørring evt. ved hjælp af varme, gravning af kød eller fisk, gennemmarinerer af fødevarer eller ekstraktion af stoffer fra planter til tilsætningsstoffer, sukker fra sukkerroer eller spiseolie fra frø og nødder.
- En virksomhed vil begynde at mærke med allergener på færdigpakkede fødevarer. Det gælder for virksomheder, der er mærkningsansvarlige, f.eks. vinimportører, der mærker med sulfat.
- En virksomhed vil begynde at slagte, opskære eller fremstille kød eller fisk eller produkter heraf. Det kan f.eks. være, at virksomheden begynder at anvende kniv eller andre skæreredskaber til afpudsning eller opskæring af kød eller fisk.
- En virksomhed vil begynde at servere eller levere serveringsklar mad til sårbare forbrugere. Sårbare forbrugere kan være til førskolebørn (børn i alderen 0-4 år) eller til personer på plejehjem, hospitaler, hospice m.v. eller til personer i eget hjem, som er visiteret til kommunal madordning. Det kan f.eks. være at levere spiseklare produkter til andre virksomheder, som leverer til sårbare forbrugere.
- En virksomhed vil begynde at håndtere animalske fødevarer, bortset fra tørvarer, helkonserver eller honning. Det kan f.eks. være at forarbejde eller på anden måde behandle animalske fødevarer, konditionere, rense eller udsande muslinger m.m., eller i øvrigt håndtere animalske fødevarer, herunder fungere som køle- eller frostlager.

- En virksomhed vil begynde at fremstille fødevarekontaktmaterialer. Det kan f.eks. være oppustning af flasker eller svejsning af plast ved brug af lim.
- En virksomhed vil begynde at fremstille eller vil være anmelder af D-vitamin eller produkter med jern til børn under to år eller D-vitamin eller produkter med jern, folsyre eller calcium til gravide.
- En virksomhed vil begynde at oplagre varer, der er holdbare ved stuetemperatur eller oplagre frostvarer.
- En virksomhed vil skifte fra kun at håndtere ikke-animalske fødevarer til også at håndtere animalske fødevarer, der skal opbevares på køl eller frost.

25.5.2 Oplysninger, som medfører ændring af registrering eller import/eksport registrering

- En virksomhed vil modtage rå mælk.
- En virksomhed vil tilberede, pakke, forhandle, opbevare, markedsføre eller indføre økologiske fødevarer eller anvende økologisk spisemærke.
- En virksomhed vil levere vegetabiliske restprodukter til foderbrug.
- En virksomhed vil levere animalske råvarer til foder til fødevareproducerende dyr (f.eks. svin, kvæg, får, geder, fisk), f.eks. mælk eller andre mejeriprodukter, blod til blodprodukter eller animalske biprodukter til forarbejdet animalsk protein
- En virksomhed vil begynde at indføre fødevarekontaktmaterialer.
- En virksomhed, der hidtil kun har indført fødevarekontaktmaterialer fra en EU-medlemsstat, vil begynde at indføre fra tredjelande.
- En virksomhed, der hidtil kun har indført fra tredjelande, vil begynde at indføre fødevarekontaktmaterialer fra en EU-medlemsstat.
- En virksomhed vil begynde at indføre fødevarer fra tredjelande eller fra en EU-medlemsstat.
- En virksomhed, der hidtil kun har indført fødevarer fra en EU-medlemsstat, vil begynde at indføre fra tredjelande.
- En virksomhed, der hidtil kun har indført fra tredjelande, vil begynde at indføre fødevarer fra en EU-medlemsstat.
- En virksomhed vil begynde at eksportere fødevarer til et tredjeland, som kræver forudgående godkendelse.
- En virksomhed vil begynde at dele sine lokaler med en anden fødevarevirksomhed. Den anden fødevarevirksomhed skal autoriseres eller registreres som selvstændig virksomhed, hvis den har aktiviteter over bagatelgrænsen.
- En virksomhed vil begynde at afholde arrangementer, som ikke er en naturlig del af virksomhedens aktiviteter, f.eks. lejlighedsvis arrangementer eller arrangementer under privatsfæren.
- En virksomhed, der normalt har åbent året rundt, vil indstille sine fødevareaktiviteter i mere end ni måneder.
- En sæsonvirksomhed vil holde lukket i den periode, hvor virksomheden normalt har åben.

Eksempler på ændringer, der som udgangspunkt ikke er væsentlige og derfor ikke skal anmeldes:

- En virksomhed ændrer de bygningsmæssige forhold, f.eks. bygger om i de eksisterende lokaler, bygger til eller nedlægger lokaler. Dvs. virksomheden kan tage nye lokaler i brug, uden at det er en væsentlig ændring, forudsat at virksomheden stadig udgør en samlet geografisk enhed, og de nye lokaler ikke får væsentlig betydning for virksomhedens gode arbejdsgange og HACCP-baserede egenkontrol.
- En virksomhed begynder at sælge en anden type færdigpakkede fødevarer, som skal opbevares på køl, end de færdigpakkede kølevarer butikken plejer at sælge. Butikken skal sørge for de korrekte køletemperaturer.
- En virksomhed begynder at transportere varer til kunder.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 39

Økologibekendtgørelsen, § 5

Eksportbekendtgørelsen

25.6. Ophør af fødevareaktivitet eller ophør af fødevare- eller FKM-virksomhed

Hvis en fødevare- eller FKM-virksomhed stopper med at håndtere fødevarer eller fødevarekontaktmaterialer (FKM), skal virksomheden give besked til den myndighed, som har autoriseret eller registreret virksomheden. Hvis virksomheden er autoriseret eller registreret af Fødevarestyrelsen, skal den give besked til Fødevarestyrelsen, også ved et midlertidigt ophør af forventet varighed på ni måneder eller derover.

Det samme gælder, hvis virksomheden ophører med en særlig aktivitet, den er autoriseret, godkendt eller registreret til at udføre, selv om den fortsætter med andre fødevare- eller FKM-aktiviteter. Hvis en virksomhed, der er registreret eller autoriseret af Fødevarestyrelsen, ophører med en fødevare- eller FKM-aktivitet permanent eller midlertidigt med en forventet varighed på ni måneder eller derover, skal den give besked til Fødevarestyrelsen herom. Dog skal et slagteri, der er registreret til slagtning af dyr efter religiøse ritualer, anmelde ophør af denne aktivitet senest tre måneder efter sidste slagtning efter religiøse ritualer.

Ophør af virksomhed eller særlig aktivitet skal anmeldes til Fødevarestyrelsen ved brug af anmeldelsesblanketten på samme måde som ved autorisation og registrering. Hvis virksomheden senere vil genoptage den afmeldte aktivitet, skal den anmelde eller ansøge herom ved brug af samme blanket.

Hvis virksomheden ikke anmelder ophør eller ophør af en aktivitet, kan Fødevarestyrelsen fratage virksomhedens registrering eller autorisation som helhed eller til den pågældende aktivitet.

Se mere:

Afsnit 26 Fratagelse af autorisation eller registrering

Hygiejneforordningen, artikel 6, stk. 2

Autorisationsbekendtgørelsen, § 41 og § 42, stk. 1, nr. 2

25.7. Væsentlige ændringer i autoriserede virksomheder i en kæde

Et hovedkontor, en konsulent eller en anden person kan på vegne af flere autoriserede virksomheder i en kæde ansøge om ny autorisation ved væsentlige ændringer, når:

- de væsentlige ændringer er de samme for alle virksomheder omfattet af ansøgningen, og
- virksomhederne ønsker at påbegynde de væsentlige ændringer på den samme dato.

Hvis man ansøger på vegne af flere virksomheder i en kæde, skal man bruge den samme digitale formular som ved ansøgning om autorisation eller anmeldelse af registrering af fødevarevirksomhed.

Se nærmere om proceduren på Fødevarestyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk, søg efter "Fødevarevirksomhed - Autorisation / registrering / ejerskifte / ændring / ophør", og se under overskriften "Specielt for kæder, f.eks. supermarkedskæder – udfyld blanketten".

Autorisationsbekendtgørelsen, § 39, stk. 2

25.8. Væsentlige ændringer i registrerede virksomheder i en kæde

Et hovedkontor, en konsulent eller en anden person kan på vegne af flere registrerede virksomheder i en kæde anmelde væsentlige ændringer til registrering hos Fødevarestyrelsen, når:

- virksomhederne skal være registrerede hos Fødevarestyrelsen,
- de væsentlige ændringer er de samme for alle virksomheder omfattet af anmeldelsen, og
- virksomhederne ønsker at påbegynde de væsentlige ændringer på den samme dato.

Hvis man anmelder væsentlige ændringer på vegne af flere virksomheder i en kæde, skal man bruge samme digitale formular som ved ansøgning om autorisation eller anmeldelse af registrering af fødevarevirksomhed.

Se nærmere om proceduren på Fødevarestyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk, søg efter "Fødevarevirksomhed - Autorisation / registrering / ejerskifte / ændring / ophør", og se under overskriften "Specielt for kæder, f.eks. supermarkedskæder – udfyld blanketten".

Autorisationsbekendtgørelsen, § 38, stk. 2

26. Fratagelse af autorisation eller registrering

Fødevarestyrelsen kan fratage en autorisation eller registrering, hvis en virksomhed ikke lever op til lovgivningen.

Se mere i afsnit:

26.1. Hvornår kan en autorisation eller registrering blive frataget

26.2. Ny autorisation efter fratagelse

26.3. Ny registrering efter fratagelse

26.1. Hvornår kan en autorisation eller registrering blive frataget

En fødevare- eller FKM-virksomhed kan få frataget sin autorisation eller registrering, hvis:

- virksomheden ikke opfylder de stillede vilkår,
- forudsætningerne for autorisationen eller registreringen bliver væsentlig ændret, eller
- virksomheden ikke efterlever meddelte påbud eller forbud.

Hvis Fødevarestyrelsen konstaterer alvorlige mangler eller gentagne gange må standse produktionen i en virksomhed, skal styrelsen indlede procedurer for at trække autorisationen eller registreringen tilbage, hvis virksomheden ikke kan give tilstrækkelige garantier for den fremtidige drift. I en sådan situation giver Fødevarestyrelsen de nødvendige påbud eller forbud. Hvis virksomheden ikke efterlever de givne påbud eller forbud, kan Fødevarestyrelsen tilbagekalde autorisationen eller registreringen.

Fratagelsen har virkning fra det tidspunkt, hvor den er meddelt virksomheden, med mindre andet fremgår af afgørelsen. Hvis en fødevare- eller FKM-virksomhed får frataget sin autorisation eller registrering, er det ulovligt at fortsætte virksomhedens aktiviteter.

Virksomheden kan klage til Miljø- og Fødevareklagenævnet over en afgørelse om fratagelse af autorisation eller registrering. Klagen indgives til Fødevarestyrelsen, som videresender klagen til Miljø- og Fødevareklagenævnet. Klagen skal som udgangspunkt indgives senest fire uger efter, at afgørelsen er truffet. Dog kan Miljø- og Fødevareklagenævnet inden for seks måneder efter afgørelsen se bort fra overskridelse af klagefristen, hvis overskridelsen kan undskyldes af særlige grunde.

Klagen har ikke opsættende virkning, medmindre Miljø- og Fødevareklagenævnet træffer afgørelse om det i den konkrete sag. Der skal være vægtige grunde til at fratage en virksomheds autorisation eller registrering. Der vil derfor yderst sjældent være grundlag for at lade klagen få opsættende virkning.

Virksomheden har også mulighed for at forlange en afgørelse om fratagelse af autorisation eller registrering indbragt for domstolene. Virksomheden skal fremsætte begæring herom inden fire uger efter, at afgørelsen er meddelt til virksomheden.

Virksomhedens mulighed for at forlange sagen indbragt for domstolene skal fremgå af afgørelsen. Det har som udgangspunkt ikke opsættende virkning, at virksomheden forlanger sagen indbragt for domstolene, medmindre retten konkret afsiger kendelse om det.

Det er op til virksomheden, om den vil udnytte den almindelige klageadgang til Miljø- og Fødevareklagenævnet, eller om den vil indbringe Fødevarestyrelsens afgørelse for domstolene.

Fødevareloven, § 31

Lov om Miljø- og Fødevareklagenævnet

Bekendtgørelse om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser, §§ 19-21

Autorisationsbekendtgørelsen, § 42, stk. 1 og 2

26.2. Ny autorisation efter fratagelse

Hvis en virksomhed har fået frataget sin autorisation og ønsker at blive autoriseret igen, skal den ansøge om ny autorisation.

Virksomheden skal dokumentere over for Fødevarestyrelsen, at de forhold, som førte til fratagelse af autorisationen, ikke længere er til stede. Fødevarestyrelsen vurderer derefter, om der på baggrund af den hidtidige drift i virksomheden er behov for at stille særlige vilkår i en ny autorisation. Fødevarestyrelsen skal tage hensyn til de konkrete omstændigheder omkring en ny virksomhed, f.eks. hvordan indehaveren eller den driftsansvarlige tidligere har drevet virksomheden.

Når Fødevarestyrelsen behandler en ansøgning om ny autorisation, inddrages al tidligere viden om virksomheden. Både når Fødevarestyrelsen har frataget autorisation, og når virksomheden selv har valgt at afmelde sin autorisation.

Fødevarestyrelsen vurderer i forbindelse med den nye autorisation, om der er et behov for at øge kontrollen med virksomheden i lyset af den viden, styrelsen har om ejerens eller den driftsansvarliges tidligere drift af fødevarevirksomheden.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 42, stk. 3

Fødevarekontrolbekendtgørelsen, § 1, stk. 5

26.3. Ny registrering efter fratagelse

Hvis en virksomhed, der har fået frataget en registrering, ønsker at blive registreret på ny, skal den anmelde det som ny virksomhed.

Fødevarestyrelsen kan ikke i forbindelse med ny registrering af en fødevarevirksomhed, der har fået frataget sin registrering, stille særlige vilkår til registreringen.

Fødevarestyrelsen vurderer i forbindelse med kontrol i virksomheden, om der er behov for at øge kontrollen med virksomheden i lyset af den viden, styrelsen har om ejerens eller den driftsansvarliges tidligere drift af fødevarevirksomheden.

Fødevarekontrolbekendtgørelsen, § 1, stk. 5

27. Autorisation eller registrering ved ejerskifte

En ny ejer af en autoriseret eller registreret fødevarevirksomhed skal anmelde ejerskiftet til Fødevarestyrelsen eller til den myndighed, hvor virksomheden er registreret.

Se mere i afsnit:

27.1. Hvad er ejerskifte og anmeldelse af ejerskifte

27.2. Eksempler på ejerskifte

27.3. Ejerskifte i virksomhed under bagatelgrænsen

27.4. Overførsel af kontrolhistorik ved ejerskifte

27.1. Hvad er ejerskifte og anmeldelse af ejerskifte

Som udgangspunkt skal en fødevarevirksomhed ikke have en ny autorisation eller en ny registrering ved overdragelse af virksomheden til en ny ejer.

Den nye ejer skal:

- Anmelde ejerskiftet til Fødevarestyrelsen eller til den myndighed, der har registreret virksomheden.
- Anmelde ejerskiftet senest på datoen for overtagelsen (overtagelsestidspunktet).
- Anmelde ejerskiftet på samme måde som ved ansøgning om autorisation eller anmeldelse til registrering.

Hvis virksomheden fortsætter med de samme aktiviteter som under den tidligere ejer, behøver virksomheden ikke afvente en ny autorisation eller registrering.

Hvis den nye ejer vil ændre væsentligt i virksomhedens aktiviteter, skal virksomheden afvente ny autorisation eller lade sig registrere på ny, før de nye aktiviteter går i gang.

Ved et ejerskifte forstås overdragelsen af en virksomhed fra en ejer til en anden. Det betragtes kun som et ejerskifte, hvis virksomheden får et nyt CVR-nummer.

Dette gælder dog ikke, hvis der er tale om en fødevarevirksomhed, som efter Erhvervsstyrelsens regler ikke behøver at have et CVR-nr., fordi den omsætter for mindre end 50.000 kr. pr. år. En fødevarevirksomhed, som omsætter for mindre end 50.000 kr. pr. år, vil derfor ikke nødvendigvis have et CVR-nr. Selv om en fødevarevirksomhed ikke har et CVR-nr., skal den som udgangspunkt være registreret hos Fødevarestyrelsen uden CVR-nr., medmindre den er under bagatelgrænsen. En registreret virksomhed skal anmelde ejerskifte til Fødevarestyrelsen, selv om hverken den tidligere ejer eller den nye ejer har CVR-nr. og der derfor ikke sker ændring af CVR-nr.

Ejeren af en fødevarevirksomhed har ansvaret for, at fødevarelovgivningen bliver overholdt.

Spørgsmålet om ejerskab af bygninger og lokaler er ikke afgørende i forhold til ansvaret for, at reglerne bliver overholdt. Det er derfor ikke nødvendigvis ejeren af bygningerne eller de lokaler, som virksomheden drives i, der er den ansvarlige i forhold til fødevarelovgivningen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 40

27.2. Eksempler på ejerskifte

Eksempler på ejerskifte:

- En virksomhed, der er organiseret som I/S, skifter til f.eks. ApS eller A/S, således at der ændres CVR-nr.
- En enkeltmandsejet virksomhed ændres til f.eks. I/S, A/S eller ApS, således at der ændres CVR-nr.
- Et ApS ændres til f.eks. et A/S, således at der ændres CVR-nr.
- En virksomhed sælges til ny ejer uden ændring i selskabsform, men hvor der ændres CVR-nr.

- En underafdeling af et selskab lægges sammen med hovedafdelingen eller en anden underafdeling, således at der ændres CVR-nr.
- Hvis en virksomhed skifter CVR-nummer, f.eks. ved sammenlægning af afdelinger i en virksomhed, betragtes det også som ejerskifte.
- En fødevarevirksomhed over bagatelgrænsen, der omsætter fødevarer for 40.000 kr. om året og vælger ikke at have et CVR-nr., sælges til ny ejer. Den nye ejer skal anmelde ejerskifte, selv om heller ikke den nye ejer vælger at have et CVR-nr.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 40

27.3. Ejerskifte i virksomhed under bagatelgrænsen

Ejerskifte i virksomheder under bagatelgrænsen, som derfor ikke er registreret i Fødevarestyrelsen, skal ikke anmeldes til Fødevarestyrelsen.

27.4. Overførsel af kontrolhistorik ved ejerskifte

En ny ejer af en fødevarevirksomhed har i visse tilfælde mulighed for at få videreført kontrolhistorik fra den virksomhed, man overtager.

Fødevarekontrolbekendtgørelsen, § 3

Fødevarestyrelsen, den 16. marts 2023

ULRICH PINSTRUP

OVERSIGT OVER REGLER FOR AUTORISATION OG REGISTRERING

National lovgivning i form af love, bekendtgørelser, cirkulærer og vejledninger findes på Retsinformation:

<https://www.retsinformation.dk/>

EU-lovgivning i form af forordninger, direktiver og beslutninger findes på EUR-Lex:

<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html? locale=da>

Kommissionens vejledninger til hygiejneforordningen og hygiejneforordningen for animalske fødevarer findes på hjemmesiden for Generaldirektoratet for Sundhed og Forbrugere.

https://ec.europa.eu/food/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_da

En del af dokumenterne findes også på Fødevarestyrelsens hjemmeside, nogle af dem også på dansk:

<https://www.fødevarestyrelsen.dk> - søg efter "hygiejneregler".

Mange af de nævnte forordninger, direktiver, beslutninger og love er ændret efter den første udgivelse. Det samme gælder i enkelte tilfælde for bekendtgørelser, vejledninger osv. Det er altid den seneste udgave, man skal rette sig efter.

EU-LOVGIVNING

Forordninger

Fødevareforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed.

Hygiejneforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (som ændret).

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer

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

Forordningen om offentlig kontrol

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 af 15. marts 2017 om offentlig kontrol og andre officielle aktiviteter med henblik på at sikre anvendelsen af fødevare- og foderlovgivningen og reglerne for dyresundhed og dyrevelfærd, plantesundhed og plantebeskyttelsesmidler, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001, (EF) nr. 396/2005, (EF) nr. 1069/2009, (EF) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 og (EU) 2016/2031, Rådets forordning (EF) nr. 1/2005 og (EF) nr. 1099/2009 samt Rådets direktiv 98/58/EF, 1999/74/EF, 2007/43/EF, 2008/119/EF og 2008/120/EF og om ophævelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, Rådets direktiv 89/608/EØF, 89/662/EØF, 90/425/EØF, 91/496/EØF, 96/23/EF, 96/93/EF og 97/78/EF og Rådets afgørelse 92/438/EØF (forordningen om offentlig kontrol).

Gennemførelsesforordningen om offentlig kontrol animalske produkter

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/627 af 15. marts 2019 om ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol af animalske produkter til konsum, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625, og om ændring af Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 for så vidt angår offentlig kontrol.

Forordningen om autorisation af spirevirksomheder

Kommissionens forordning (EU) nr. 210/2013 af 11. marts 2013 om autorisation af virksomheder, der producerer spirer, i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004.

Forordningen om sporbarhedskrav for spirer

Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 208/2013 af 11. marts 2013 om sporbarhedskrav for spirer og frø beregnet til produktion af spirer.

Foderhygiejneforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 183/2005 af 12. januar 2005 om krav til foderstofhygiejne.

TSE-forordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatiser.

Aflivningsforordningen

Rådets forordning (EF) nr. 1099/2009 af 24. september 2009 om beskyttelse af dyr på aflivningstidspunktet.

Biproduktforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 af 21. oktober 2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1774/2002.

Gennemførelsesforordning til biproduktforordningen

Kommissionens forordning (EU) nr. 142/2011 af 25. februar 2011 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om gennemførelse af Rådets direktiv 97/78/EF

for så vidt angår visse prøver og genstande, der er fritaget for veterinærkontrol ved grænsen som omhandlet i samme direktiv.

Forordning om fødevarekontaktmaterialer

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer og om ophævelse af direktiv 80/590/EØF og 89/109/EØF.

Markedsforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007.

Forordningen om fødevarer til særlige medicinske formål

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/128 af 25. september 2015 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 609/2013 for så vidt angår de særlige krav til sammensætningen af og oplysning om fødevarer til særlige medicinske formål.

Mærkningsforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004.

Anprisningsforordningen

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer.

Forordningen om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

Dyresundhedsloven

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 2016/429 af 9. marts 2016 om overførbare dyresygdomme og om ændring og ophævelse af visse retsakter på området for dyresundhed (»dyresundhedsloven«)

Forordningen om supplerende regler for akvakulturvirksomheder

Kommissionens delegerede forordning (EU) 2020/691 af 30. januar 2020 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2016/429 for så vidt angår regler for akvakulturvirksomheder og transportører af akvatiske dyr.

Direktiver

Servicedirektivet

Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2006/123/EF af 12. december 2006 om tjenesteydelser i det indre marked.

Beslutninger

BSE-status beslutningen

Kommissionens beslutning 2007/453/EF af 29. juni 2007 om fastsættelse af BSE-status for medlemsstater eller tredjelande eller deres regioner i henhold til deres BSE-risiko.

Vejledninger til forordninger

Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen

Kommissionens vejledning af 18. juni 2012 i gennemførelsen af visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 853/2004 om fødevarehygiejne.

Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen for animalske fødevarer

Kommissionens vejledning af 2014 i gennemførelsen af visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 853/2004 om fødevarehygiejne for animalske fødevarer.

Meddelelse fra Kommissionen

EU's retningslinjer for fødevaredonation (2017/C 361/06) – 25. oktober 2017.

NATIONALE FORSKRIFTER

Love

Fødevareloven

Lovbekendtgørelse nr. 8 af 6. januar 2022 af lov om fødevarer.

Lov om Miljø- og Fødevareklagenævnet

Lov nr. 1715 af 27. december 2016 om Miljø- og Fødevareklagenævnet.

Forvaltningsloven

Lovbekendtgørelse nr. 433 af 22. april 2014 af forvaltningsloven.

Regionsloven

Lovbekendtgørelse nr. 1032 af 6. juli 2018 af lov om regioner og om nedlæggelse af amtskommunerne, Hovedstadens Udviklingsråd og Hovedstadens Sygehusfællesskab (regionsloven).

Økologiloven

Lovbekendtgørelse nr. 152 af 29. januar 2021 af økologiloven.

Bekendtgørelser

Autorisationsbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 1520 af 15. december 2022 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

Forhåndsgodkendelsesbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 536 af 1. juni 2016 om forhåndsgodkendelse af indretning af fødevarevirksomheder.

Bekendtgørelse om rekvireret vejledning

Bekendtgørelse nr. 953 af 24. juni 2020 om rekvireret vejledning (bestilt vejledning) indenfor fødevarelovgivningen, økologilovgivningen og området indenfor animalske biprodukter og afledte produkter.

Muslingebekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 787 af 30. maj 2022 om muslinger m.m.

Bekendtgørelse om handelsnormer for æg

Bekendtgørelse nr. 1136 af 29. august 2016 om handelsnormer for æg.

CHR-bekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 1159 af 8. august 2022 om registrering af besætninger i CHR og om identifikation af kvæg, svin, får, geder, hjorte eller kameler.

Hygiejnebekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 1518 af 15. december 2022 om fødevarehygiejne.

Konsumægsbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 499 af 23. marts 2021 om bekæmpelse af salmonella i konsumægshønseshold og opdræt hertil.

Fødevarekontrolbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 2121 af 24. november 2021 om fødevarekontrol og offentliggørelse af kontrolresultater.

Foderbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 2227 af 30. november 2021 om foder og fodervirksomheder.

Aflivningsbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 1751 af 30. november 2020 om aflivning, herunder slagtning af dyr.

Veterinærkontrolbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 406 af 9. september 2019 om veterinærkontrol ved indførsel af animalske fødevarer og om straffebestemmelser for overtrædelse af relaterede EU-retsakter.

Restriktionsbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 538 af 26. april 2022 om indførsel af fødevarer og foder, animalske biprodukter og afledte produkter til foder samt fødevarekontaktmaterialer med særlige restriktioner m.v. og om straffebestemmelser for overtrædelse af relaterede EU-retsakter.

Eksportbekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 1433 af 1. november 2022 om eksport af fødevarer og fødevarekontaktmaterialer.

Økologibekendtgørelsen

Bekendtgørelse nr. 2168 af 23. november 2021 om økologiske fødevarer og økologisk akvakultur m.v.

Bekendtgørelse om autorisation og drift af akvakulturbrug

Bekendtgørelse nr. 965 af 18. juli 2013 om autorisation og drift af akvakulturbrug samt om omsætning af akvatiske organismer og produkter deraf.

Bekendtgørelse om frivillig dyrevelfærdsmærkningsordning

Bekendtgørelse nr. 1441 af 4. december 2019 om frivillig dyrevelfærdsmærkningsordning.

Bekendtgørelse om fritagelse af juridiske enheder med CVR-nummer

Bekendtgørelse nr. 985 af 7. august 2013 om fritagelse af juridiske enheder med CVR-nummer samt fysiske personer med erhvervsaktiviteter for tilslutning til Digital Post.

Bekendtgørelse om forvaltning af Digital Post fra offentlige afsendere

Bekendtgørelse nr. 2017 af 29. oktober 2021 om forvaltning af Digital Post fra offentlige afsendere.

Bekendtgørelse om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser

Bekendtgørelse nr. 1721 af 30. november 2020 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser.

Vejledninger

Forhåndsgodkendelsesvejledningen

Vejledning nr. 9686 af 30. juni 2016 om forhåndsgodkendelse af indretning af fødevarevirksomheder.

Hygiejnevejledningen

Vejledning nr. 9866 af 27. juli 2022 om fødevarehygiejne.

SRM-vejledningen

Vejledning nr. 9317 af 3. juni 2020 om håndtering af specificeret risikomateriale.

Mærkningsvejledningen

Vejledning nr. 9706 af 24. juni 2022 om mærkning af fødevarer

Vejledning om anvendelse af rå mælk og rå fløde i detailvirksomheder

Vejledning nr. 10577 af 23. september 2015 om anvendelse af rå mælk og rå fløde i detailvirksomheder.

Sporbarhedsvejledningen

Vejledning af marts 2017 om sporbarhed – fødevarer

(<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Sporbarhed-på-fødevarer.aspx>)

Tilbagetrækningsvejledningen

Vejledning nr. 9078 af 10. februar 2021 om tilbagetrækning og tilbagekaldelse af fødevarer, foder og fødevarekontaktmaterialer

DEFINITIONER

Der er en række definitioner forskellige steder i fødevarelovgivningen. På hygiejneområdet står de væsentligste definitioner i fødevareforordningen og i de to hygiejneforordninger.

Fødevareforordningen, artikel 2 og 3

Hygiejneforordningen, artikel 2

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 2, jf. bilag I, II og III

Herudover bruges en række ord og begreber, som ikke er nærmere defineret, og som derfor skal forstås i deres normale betydning.

Nogle af disse ord og begreber bruges ikke på en helt ensartet måde i de enkelte forordninger og mellem forordningerne og fødevareloven.

I det følgende gengives de definitioner, som i øvrigt er brugt i denne vejledning, og en række andre relevante ord og begreber.

1/3-reglen

Se ”Levering af fødevarer fra detail til andre fødevarevirksomheder”.

Animalske fødevarer

Animalske fødevarer er f.eks. kød, muslinger m.m., fisk, mælk og æg, og produkter fremstillet af disse råvarer.

Hvis en virksomhed modtager forarbejdede animalske fødevarer og bruger disse som ingredienser i fødevarer, hvor der også indgår vegetabiliske produkter, betragtes disse fødevarer ikke som animalske fødevarer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 2, og bilag I

Behandling – håndtering, som medfører ændring af fødevaren

Behandling beskriver en aktivitet, der medfører en ændring af fødevaren. Behandling omfatter tilberedning og forarbejdning, men også andre processer, f.eks. køling, frysning eller optøning.

Forarbejdede og uforarbejdede produkter er defineret i hygiejneforordningen.

Behandling medfører ikke nødvendigvis et forarbejdet produkt. Der kan stadig være tale om et uforarbejdet produkt. Behandling dækker ikke håndtering af fødevarer, hvor fødevaren ikke ændres, f.eks. aftapning, indpakning, emballering og transport.

Eksempler på behandling er udskæring af brød, blanding af krydderier, bestråling, hakning, formaling af kaffebønner, presning af frugt til juice, opvarmning, indfrysning, nedkøling eller optøning.

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra n) og o)

BSE

Se ”TSE, BSE og SRM”.

Detailhandel

Ved detailhandel forstås håndtering eller forarbejdning af fødevarer og deres oplagring på det sted, hvor de sælges eller leveres til den endelige forbruger, herunder distributionsterminaler, cateringvirksomheder, virksomhedskantiner, institutionskøkkener, restauranter og andre tilsvarende madserviceordninger, forretninger, distributionscentre og engrosforretninger.

Der er nogle virksomhedstyper, som falder ind under begrebet detailhandel, selvom de leverer fødevarer til andre fødevarevirksomheder. Det drejer sig især om distributionsterminaler, distributionscentre og engrosforretninger. Institutionskøkkener og cateringvirksomheder leverer også i nogle tilfælde fødevarer til andre fødevarevirksomheder. Denne type virksomheder kaldes detail med engrosvirksomhed.

Se ”Detail med engros”.

Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 7

Detail med engros

Detail med engros omfatter de detailvirksomheder, der traditionelt er blevet betragtet som engrosvirksomheder, fordi de leverer til andre virksomheder. Det drejer sig om ferskvarerterminaler (distributionsterminaler, distributionscentre), engrossupermarkeder (engrosforretninger) og de cateringvirksomheder og institutionskøkkener, der leverer til andre detailfødevarevirksomheder, f.eks. afdelingskøkkener. Endelig er kvindemælkscentraler med i denne gruppe.

Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 7

Donation

Se ”Markedsføring, salg, levering eller donation”.

Endelig forbruger

Ved den endelige forbruger forstås en person, som ikke anvender varen som led i operationer eller aktiviteter i forbindelse med en fødevarevirksomhed.

Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 18

Engrosvirksomhed

Udtrykket ”engrosvirksomhed” dækker de virksomheder, som ikke er dækket af definitionen af detailhandel eller detail med engrosvirksomhed, og som ikke er primærproducenter.

Erhvervsmæssig assistance til slagting hos landmand (slagtebusser)

Erhvervsmæssig assistance til slagting hos landmand kan ske i følgende situationer:

- Hjemmeslagting, dvs. slagting af landmandens egne dyr til brug i landmandens egen husholdning. Kødet må altså kun bruges i primærproducentens egen husholdning.
- Slagting af tamfjerkræ, kaniner eller opdrættet fjervildt beregnet til primærproducentens levering direkte til endelige forbrugere eller levering til lokale detailvirksomheder.

Ved ”erhvervsmæssig assistance” forstås assistance, der ydes af en virksomhed mod en eller anden form for betaling. Vennetjenester, hvor venner og bekendte hjælper hinanden med en hjemmeslagting, er ikke erhvervsmæssig assistance.

En assistance, hvor der ikke medbringes slagteudstyr, vil heller ikke være omfattet.

Ved mobile anlæg og lignende forstås mobile slagteanlæg med medbragt udstyr, hvor hele slagtingen eller dele af slagtingen eller den slagtemæssige behandling kan foregå. En virksomhed, der kun medbringer dele af det nødvendige slagteudstyr, f.eks. en slagterkniv, og hvor primærproducenten selv stiller de øvrige faciliteter til rådighed, er også et mobilt slagteanlæg. Det samme er tilfældet for virksomheder, der foretager plukning af hjemmeslagt fjerkræ med en mobil fjerkræplukkemaskine.

Ved slagtemæssig behandling forstås de arbejdsprocesser, som foretages i tilslutning til slagtingen, f.eks. afhudning, plukning, afhåring og udtagning af organer.

Bemærk, at mobile slagterier, der foretager slagting med henblik på almindelig markedsføring af kødet, skal autoriseres og i øvrigt overholde reglerne, som gælder for stationære slagterier. Mobile slagterier kan dog også blive registreret til at yde assistance ved hjemmeslagting eller slagting til levering direkte til endelige forbrugere eller levering til lokale detailvirksomheder. I denne sammenhæng må slagteriet ikke anvende sit autorisationsnummer.

Se også ”Hjemmeslagting”, ”Primærproducenters levering direkte til endelige forbrugere” og ”Primærproducenters levering direkte til lokale detailvirksomheder”.

Fødevareloven, § 34, stk. 1

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 5, 6 og 10

FKM

Se ”Fødevarekontaktmaterialer”.

Forarbejdede produkter

Forarbejdede produkter er defineret som fødevarer, der fremkommer ved forarbejdning af uforarbejdede produkter. Disse produkter kan indeholde ingredienser, der er nødvendige for fremstillingen eller for at give produkterne særlige egenskaber.

Eksempler på forarbejdede produkter er kødprodukter, mejeriprodukter, ægprodukter og forarbejdede fiskevarer.

Mejerimælk, konsummælk, valle, fløde, kondenseret eller fermenteret mælk, mælkekoncentrat m.v. er forarbejdede produkter (mejeriprodukter), også selvom de indgår som råvare eller ingrediens i en videre forarbejdning.

Forarbejdede produkter, der udelukkende eller i det væsentlige består af mælk eller mælkebestanddele, er mejeriprodukter. F.eks. er yoghurt med frugt og ost med krydderier mejeriprodukter, idet frugten og krydderierne er tilsat for at give produkterne særlige smagsmæssige egenskaber.

Hygiejneforordningen, artikel 2, litra o)

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 7.1.-7.9.

Forarbejdning

Forarbejdning af fødevarer er enhver behandling, der fører til en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering, trykbehandling eller en kombination af disse processer. Forarbejdning fører til et forarbejdet produkt.

Hvis varmebehandling, røgning, saltning, modning m.v. ikke resulterer i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, er resultatet ikke en forarbejdet fødevarer. Modnet oksekød (f.eks. 14 dage i kølerum) er stadig fersk oksekød. Det er ikke blevet til et kødprodukt, da det ikke er forarbejdet.

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra m) og o)

Forbruger

Se ”Endelig forbruger”.

Franchise

Franchising er et system til markedsføring af f.eks. fødevarer, som er baseret på et tæt og vedvarende samarbejde mellem franchisegiveren og individuelle franchisetagere. Franchisegiveren og franchisetagerne er indbyrdes juridisk og økonomisk adskilte og uafhængige, men franchisegiveren overdrager til franchisetagerne retten og forpligtelsen til at drive virksomhed i henhold til franchisegiverens koncept.

Denne ret berettiger og forpligter den enkelte franchisetager til mod et direkte eller indirekte vederlag at anvende franchisegiverens forretningsnavn eller varemærke, knowhow, forretningsmetoder, teknologi, processer, opskrifter m.v. Franchisetagerne er understøttet af en forpligtelse for franchisegiveren til at yde vedvarende forretningsmæssig og teknisk bistand inden for rammerne af en skriftlig franchiseaftale.

Fødevarekontaktmaterialer (FKM)

Fødevarekontaktmaterialer (FKM) er materialer og genstande, der er bestemt til at komme i kontakt med fødevarer eller som med rimelighed kan antages at komme i kontakt med fødevarer eller at afgive deres bestanddele til fødevarer under normale eller forudsigelige anvendelsesforhold.

Det kan f.eks. være indpakning som bolsjeposer eller kødbakker, maskiner til forarbejdning som hurtighakkere eller håndmixere, og bordplader. Handsker til f.eks. at flytte madvarer og grøntsagsskuffer i køleskabe til uindpakkede madvarer er også omfattet.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 28

Forordningen om fødevarekontaktmaterialer

Fødevarer

Ved fødevarer forstås alle stoffer eller produkter som, uanset om de er uforarbejdede eller helt eller delvis forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af mennesker. Lægemidler, kosmetik, tobak og tobaksvarer er ikke fødevarer.

Fødevarer omfatter alle typer fødevarer, også f.eks. drikkevarer, kosttilskud og tilsætningsstoffer.

Fødevarer omfatter vand fra det sted i processen, hvor vandet tilsættes fødevaren. Vand, der indvindes til at blive markedsført som naturligt mineralvand eller kildevand, eller som aftappes til salg som indpakket vand, er også fødevarer.

Når der er tale om produkter, der skal behandles yderligere, må man se på, om produktet senere skal indgå i en fødevare. Som eksempler kan nævnes:

- Kartofler, der både kan anvendes til direkte fortæring, viderebehandles til chips eller anvendes som læggekartofler.
- Korn, der kan anvendes til fremstilling af mel, til foder eller som såsæd.
- Melasse, der kan anvendes til både foder og fødevare.

Skal råvarer eller halvfabrikata bruges til produktion af fødevarer, betragtes de som fødevarer helt fra det tidspunkt, hvor produktet høstes på marken eller dyret slagtes. Hvis de skal indgå i en produktion af andet end fødevarer, f.eks. foder, er de ikke omfattet af fødevarebegrebet eller fødevarereglene. Dette kan være særlig relevant for tilsætningsstoffer og olier, der både kan have en fødevaremæssig og teknisk anvendelse.

Visse dyr betragtes som fødevarer før behandling og fortæring, f.eks. muslinger, østers og hummere.

Udmalket modernælk betragtes som en fødevare. Kvindemælkscentraler på hospitaler er derfor fødevarevirksomheder.

Fødevareforordningen, artikel 2

Fødevarevirksomhed

Fødevarevirksomheder er ethvert offentlig eller privat foretagende, som med eller uden gevinst for øje udfører en hvilken som helst aktivitet, der indgår som et hvilket som helst led i produktionen, tilvirkningen eller distributionen af fødevarer. Hvis man donerer fødevarer, driver man altså også fødevarevirksomhed.

Primærproducenter, der opdrætter dyr til slagtning eller til mælke- eller ægproduktion, fiskere, jægere og folk, der samler svampe og andet i naturen, er altså fødevarevirksomheder.

Det samme gælder slagterier, mejerier, fiskevirksomheder, bryggerier, supermarkeder, kiosker, boder på markedspladser eller ved vejen.

Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 2

Gårdbutik

Ved gårdbutik forstås en detailvirksomhed, der ligger på landet i tilknytning til en landejendom. Gårdbutik er således blot en dagligdagsbetegnelse for en butik, der ligger på landet i stedet for i byen. Der gælder de samme regler, uanset hvor en butik ligger.

Hjemmeslagtning

Ved hjemmeslagtning forstås primærproducentens slagtning og slagtemæssige behandling af egne dyr til forbrug i egen husholdning på ejendomme, hvor dyrehold er tilladt. Kødet må altså ikke markedsføres.

Se også ”Erhvervsmæssig assistance til slagtning hos landmand (slagtebusser)”.

Fødevareloven, § 34

Ikke-letfordærlige fødevarer

Se ”Letfordærlige fødevarer”.

Import og importør

Se ”Indførsel”.

Indførsel

Betegnelsen indførsel omfatter både indførsel af fødevarer og fødevarekontaktmaterialer fra EU-medlemsstater og lande, der ikke er medlem af EU (tredjelande).

For nærmere beskrivelse af indførsel, importør, samhandel, samhandelslande og tredjelande se veterinærkontrolbekendtgørelsen og restriktionsbekendtgørelsen.

Veterinærkontrolbekendtgørelsen, § 2

Restriktionsbekendtgørelsen, § 2

Indsamlingscentral

Se ”Vildtdepot”.

Letfordærlige fødevarer

Ved letfordærlige fødevarer forstås i denne vejledning fødevarer, som ved opbevaring ved stuetemperatur i løbet af kort tid:

- vil udvikle afvigende udseende, lugt eller smag, eller

- kan danne grobund for fremvækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer til et niveau, der kan være sundhedsskadeligt.

Ved kort tid forstås nogle få timer.

Som eksempler på letfordærlige fødevarer kan nævnes fersk kød, fersk fjerkrækød, visse kødprodukter, hakket kød og kødfars, herunder rå medisterpølse, ferske fiskevarer og fiskefars, letkonserverede fiskeprodukter, fiskehalvkonserves, konsummælk og visse typer konsummælksprodukter, fødevarer indeholdende creme, flødeskum eller fromage samt grønne salater, bønnespirer, snittede eller kogte grøntsager.

Hygiejnebekendtgørelsen, bilag 3

Levering

Se ”Markedsføring, salg, levering eller donation”.

Levering af fødevarer fra detail til andre fødevarevirksomheder

Detailvirksomheder (”almindelige” detailvirksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros) må på visse betingelser levere fødevarer til andre fødevarevirksomheder uden at skulle skifte status til engrosvirksomhed.

Ved ”almindelige” detailvirksomheder forstås detailvirksomheder, der leverer direkte til endelige forbrugere. Eksempler på ”almindelige” detailvirksomheder er butikker, restauranter, kantiner o.l. For disse detailvirksomheder er det en generel betingelse, at virksomheden fortsat har karakter af detailvirksomhed, selvom den også leverer fødevarer til andre fødevarevirksomheder. Denne betingelse gælder både for levering af animalske og ikke-animalske fødevarer.

For detailvirksomheder i gruppen detail med engros er der ikke krav om, at virksomheden skal have karakter af detailvirksomhed.

Levering af ikke-animalske fødevarer

Detailvirksomheder må levere ikke-animalske fødevarer både til andre detailvirksomheder (”almindelige” detailvirksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros) og til engrosvirksomheder.

De generelle bestemmelser om sporbarhed gælder for leverancer til andre fødevarevirksomheder, men derudover er der ikke krav om særligt regnskab med leverancerne.

Levering af animalske fødevarer

For levering af animalske fødevarer er der en række yderligere betingelser.

Levering af animalske fødevarer kan ske efter to forskellige undtagelser: oplagringsreglen og 1/3-reglen.

Oplagringsreglen – levering fra detail til andre detailvirksomheder og engrosvirksomheder

En detailvirksomhed må levere animalske fødevarer, som er produceret i en engrosvirksomhed, til andre detailvirksomheder (”almindelige” detailvirksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros) og engrosvirksomheder, når:

- detailvirksomheden udelukkende har foretaget oplagring eller transport, og
- de temperaturbestemmelser, som fremgår af hygiejneforordningen for animalske fødevarer, er overholdt under oplagring og transport.

De generelle bestemmelser om sporbarhed gælder for leverancer til andre fødevarevirksomheder, men derudover er der ikke krav om særligt regnskab med leverancerne.

1/3-reglen – levering fra detail til andre detailvirksomheder

En detailvirksomhed må levere animalske fødevarer til andre detailvirksomheder ("almindelige" detailvirksomheder og visse virksomheder i gruppen detail med engros).

Værdien af animalske fødevarer, der leveres fra en detailvirksomhed til andre detailvirksomheder, må ikke overstige en tredjedel af den totale omsætning af animalske fødevarer. Deraf udtrykket 1/3-reglen. Den totale omsætning af animalske fødevarer består således af levering til endelige forbrugere og til andre detailvirksomheder.

Herudover er der en række betingelser vedr. mængden af animalske fødevarer, der leveres, og afstanden mellem leverandør og modtager.

Levering af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder er som udgangspunkt kun relevant for "almindelige" detailvirksomheder, da detailvirksomheder i gruppen detail med engros normalt ikke har leverance til endelige forbrugere.

De generelle bestemmelser om sporbarhed gælder for leverancer til andre detailvirksomheder. Derudover er der krav om særligt regnskab, så leverancerne kan dokumenteres.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 5, litra b

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 19-20

Madordning

Ved madordning forstås en ordning, hvor en fødevarevirksomhed tilbereder og eventuelt serverer mad, som udgør et måltid for de omfattede personer. Der skal være tale om en kontinuerlig ordning.

Markedsføring, salg, levering eller donation

Ved markedsføring forstås besiddelse af fødevarer med henblik på salg, herunder udbydelse til salg eller anden overførsel, som finder sted mod eller uden vederlag, herunder selve salget og distributionen og selve den overførsel, der sker på andre måder.

Lovgivningen bruger også ord som salg og levering. Desuden anvendes ord som donation. Disse ord er ikke nærmere defineret, men bruges om selve det at afsætte varer mod eller uden betaling på samme måde som markedsføring.

Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 8

Melleghandlere af levende muslinger m.m.

Melleghandlere af levende muslinger m.m., som enten ikke har lokaler, eller som har lokaler, hvor der udelukkende sker håndtering, vask og opbevaring af de levende muslinger m.m. ved omgivelsetemperatur uden gruppering eller konditionering, skal registreres hos Fødevarestyrelsen som primærproducent.

Hvis en melleghandler også opbevarer muslinger m.m. på køl eller frost eller foretager konditionering eller genneddykning, skal melleghandleren autoriseres som en fødevarevirksomhed efter primærproduktionen.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit VII, kapitel I, punkt 8

Mikrogrønt

Se ”Spirer”.

Mobile eller midlertidige lokaler, lokaler i privatbeboelse, salgsautomater

Der er en række lempelser for indretning og drift af fødevarevirksomhed i mobile eller midlertidige lokaler (som f.eks. telte, markedsboder, mobile salgskøretøjer), lokaler, der fortrinsvis anvendes som privatbeboelse, men hvor der regelmæssigt tilberedes mad med henblik på markedsføring, samt salgsautomater.

Ved mobile fødevarevirksomheder forstås f.eks. pølsevogne, fiskebiler, ostebiler og iscykler. Et mobilt lokale kan stå samme sted hver dag. Et mobilt slagteri (autoriseret slagteri) er ikke omfattet af de undtagelser, der i øvrigt gælder for mobile lokaler. Slagterbusser, der er registreret til at bistå ved hjemmeslagninger, er omfattet af undtagelserne.

Midlertidige lokaler er f.eks. telte eller markedsboder, der anvendes som fødevarevirksomhed.

Lokaler, der fortrinsvis anvendes som privatbeboelse, men hvor der regelmæssigt tilberedes mad med henblik på markedsføring, er f.eks. køkken i en privatbeboelse, der anvendes til fremstilling af fødevarer til markedsføring, samt f.eks. et tilstødende lokale, der anvendes til oplagring af råvarer eller færdigvarer.

Salgsautomater kan anvendes både til fødevarer, der kræver køling, og fødevarer, der kan opbevares ved omgivelsetemperatur.

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel III

Muslinger m.m.

Ved muslinger m.m. forstås levende toskallede bløddyr, levende pighuder, levende sækdyr og levende havsnegle.

Muslingebekendtgørelsen, § 2, stk. 2

Oplagringsreglen

Se ”Levering af fødevarer fra detail til andre fødevarevirksomheder”.

Primærproducent

Ved primærproducenter forstås landmænd, der opdrætter dyr til slagtning, mælkeproduktion eller ægproduktion, dyrker korn og andre afgrøder, fiskere, jægere og samlere af f.eks. svampe i naturen.

Se også ”Primærproducenters levering direkte til endelige forbrugere”, ”Primærproducenters levering direkte til lokale detailvirksomheder”, ”Primærprodukter” og Primærproduktion”.

Primærproducenters levering direkte til lokale detailvirksomheder

Primærproducenter må som udgangspunkt levere deres primærprodukter til andre fødevarer virksomheder – det er en del af det at være primærproducent.

For de fire typer af produkter nævnt nedenfor er der undtagelser, så primærproducenter også kan levere kød af visse slagtedyr, vildtkød, levende toskallede bløddyr og æg til lokale detailvirksomheder.

Det er nødvendigt med undtagelser, fordi visse produkter som udgangspunkt skal leveres til særlige fødevarer virksomheder. Det gælder for:

- Slagtedyr skal som udgangspunkt leveres til et autoriseret slagteri til slagtning.
- Vildt skal som udgangspunkt leveres til en vildthåndteringsvirksomhed, evt. via et vildtdepot.
- Levende toskallede bløddyr (muslinger m.m.) skal som udgangspunkt leveres til et genudlægningsområde, et renseanlæg, en mellemhandler, et ekspeditionscenter eller en forarbejdningsvirksomhed for fiskevarer.
- Æg fra fjerkræ skal som udgangspunkt leveres til et ægpakkeri eller en ægproduktvirksomhed.

For andre produkter er det ikke nødvendigt med undtagelser, fordi der ikke er krav om levering af disse produkter til særlige fødevarer virksomheder. Primærproducenter må derfor som udgangspunkt levere disse produkter til både engros- og detailvirksomheder uden afstandsgrænser. Det gælder for:

- Fisk og krebsdyr, hvad enten det er dyr fanget ved fiskeri eller opdræt fra akvakulturvirksomhed.
- Mælk.
- Honning og andre produkter fra bier.
- Vegetabilier, svampe, alger o.l. samt salt o.l.

Se også ”Primærproducent”, ”Primærproducenters levering direkte til endelige forbrugere”, ”Primærprodukter” og Primærproduktion”.

Autorisationsbekendtgørelsen, kapitel 2

Hygiejnebekendtgørelsen, kapitel 2

Primærprodukter

Primærprodukter er produkter fra primærproduktionen, herunder jordbrugs- og husdyrbrugsprodukter, samt produkter fra jagt og fiskeri.

Vegetabilsk primærproduktion

Dyrkning af vegetabiliske produkter som korn, frugter, grøntsager og urter, transport indenfor og opbevaring på produktionsstedet, pakning samt transport til en anden virksomhed, er primærproduktion.

Animalsk primærproduktion

Opdræt af dyr og aktiviteter forbundet med dette, samt transport af levende dyr til et slagteri eller til et andet produktionssted, er primærproduktion.

Dyr kan i denne sammenhæng være f.eks. svin, kvæg, får, heste, høns, ænder, strudse, kaniner, hjortedyr og snegle.

Mælk og colostrum

Malkning og opbevaring af mælk og colostrum på produktionsstedet er primærproduktion.

Når rå mælk eller colostrum bliver indsamlet på produktionsstedet for at blive transporteret til en anden virksomhed, forlader det primærproduktionsleddet. Virksomheder, der indsamler rå mælk eller colostrum med henblik på opbevaring og markedsføring til videre forarbejdning, er altså ikke en del af primærproduktionsleddet.

Æg

Produktion, indsamling og opbevaring af æg på produktionsstedet og den transport af æg, der foregår indenfor produktionsstedets områder.

Transport til en anden virksomhed er ikke en del af primærproduktionen, ligesom pakning af æg enten på produktionsstedet eller på en anden virksomhed heller ikke er omfattet af primærproduktionen.

Fisk og levende muslinger m.m.

Fiskeri, håndtering af fisk og fiskevarer om bord samt transport til en anden virksomhed er primærproduktion. Det er dog en forudsætning, at håndteringen om bord ikke indebærer ændring af produkternes karakter.

Slagtning og rensning af fisk om bord i fiskefartøjet er del af primærproduktionen, men udskæring af fileter er ikke. Transport til en anden virksomhed kan være til en virksomhed i land eller et fryse- eller fabriksfartøj.

Produktion, opdræt og høst af fisk i akvakulturvirksomhed og transport til en anden virksomhed er primærproduktion. Slagtning og rensning af fisk ved akvakulturvirksomhed er ikke en del af primærproduktionen. Strygning af rogn i akvakultur betragtes som en aktivitet forbundet med primærproduktion.

Håndtering og opbevaring af fiskevarer om bord på fryse- og fabriksfartøjer betragtes ikke som primærproduktion.

Opdræt i akvakulturvirksomhed og høst i naturen eller akvakulturvirksomhed af muslinger m.m. samt transport af muslinger m.m. fra høststedet eller landingsstedet til et renseanlæg eller til et ekspeditionscenter er primærproduktion.

Omstrømpning af muslinger m.m. betragtes som primærproduktion.

Honning og andre produkter fra bier

Biavl og aktiviteter som f.eks. indsamling, slyngning og indpakning af honning på produktionsstedet, også selvom bistaderne er placeret langt fra biavlerens lokaler, er primærproduktion.

Hvis biavlere blander honning med en eller flere andre fødevarer, f.eks. nødder, kanel eller chili, er der tale om fremstilling af en anden fødevare end honning. Derfor er der ikke længere tale om primærproduktion, men om fødevarevirksomhed i senere led end primærproduktion.

Biavlere kan også levere levende bilarver til konsum. Dette er også primærproduktion, men er en aktivitet adskilt fra honningproduktion og kræver særskilt registrering.

Aktiviteter udenfor biavlerens lokaliteter, f.eks. indpakning af honning i en honningcentral, er ikke primærproduktion.

Jagt

Jagt og udtagning af organer på vildtlevende storvildt samt transport til en vildthåndteringsvirksomhed er primærproduktion.

Jægerens indsamling og opbevaring af vildtlevende vildt samt jægerens egen transport til endelige forbrugere, lokale detailvirksomheder, et vildtdepot eller en vildtbehandlingsvirksomhed bliver betragtet som led i primærproduktionen.

Andre primærprodukter

Indsamling af vilde svampe, bær, tang, snegle og andre produkter fra naturen samt transport til en virksomhed er primærproduktion.

Eksempler på produkter, som ikke er primærprodukter:

Kød af husdyr, opdrættet vildt og vildtlevende vildt (vildt efter afhudning eller plukning eller efter opskæring) er ikke primærprodukter.

Saft presset af frugter, f.eks. æbler, eller ost er ikke primærprodukter, selvom produktionen foregår på bedriften, hvor æblerne er dyrket, eller hvor mælken er malket fra dyrene.

Se også "Primærproducent", "Primærproduktion" og "Vildtdepot".

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra b, og bilag I

Primærproduktion

Primærproduktion er produktion, opdræt eller dyrkning af primærprodukter, herunder høst, malkning og husdyrproduktion før slagtning. Begrebet omfatter også jagt og fiskeri samt indsamling af vilde produkter.

Primærproduktion omfatter også aktiviteter, som er forbundet med primærproduktion, f.eks. transport, opbevaring og håndtering af primærprodukter på produktionsstedet, transport af levende dyr, og transport i forbindelse med levering af vegetabiliske produkter, fiskevarer og vildtlevende vildt fra produktionsstedet til en virksomhed. Det er en forudsætning, at primærprodukterne ikke er væsentligt ændret. F.eks. må gulerødder være rensset for jord og pakket i plastposer, men gulerødderne må ikke være skåret i skiver. Vildt må være afblødt, og storvildt må være brækket.

Se også "Primærproducent", "Primærprodukter" og "Vildtdepot".

Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 17

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra b, og bilag I, del A, punkt 1

Salg

Se ”Markedsføring, salg, levering eller donation”.

Samhandel, samhandelsland og samhandelsområdet

Se ”Indførsel”.

Serveringsklar mad

Serveringsklar mad betyder, at hvis maden normalt spises varm, er den varm ved leveringen, så den ikke behøver blive varmet yderligere før servering. Modtageren kan eventuelt vælge at lade maden køle af og senere varme den op igen.

Slagtebus

Se: ”Erhvervsmæssig assistance til slagtning hos landmand (slagtebusser)”

Slagtehus

Se: ”Slakteri”

Slakteri

Ved slakteri forstås en virksomhed, der slagter og slagtemæssigt behandler dyr, hvis kød er bestemt til konsum. I daglig tale betegnes mindre slagterier ofte slagtehuse.

Slagterier kan slagte og slagtemæssigt behandle alle typer dyr, f.eks. svin, kvæg, får, geder, heste, fjerkræ, kaniner og opdrættet vildt. Slagterier kan også slagtemæssigt behandle vildt, når de samtidig er autoriserede som vildthåndteringsvirksomheder.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, nr. 1.16 og 1.18.

Specialprodukter

Specialprodukter er forarbejdede animalske produkter, som er specielle for en producent eller gruppe af producenter, eller som er specielle for en egn. Det skal være forarbejdede animalske produkter, og det kan f.eks. være pølser, som er krydret med en særlig krydderiblanding, f.eks. slagterens egen blanding, eller fisk røget på en særlig måde, f.eks. at fiskehandleren anvender en særlig træsort fra en bestemt lokalitet, eller det kan være en særlig egnsret. En egnsret kan være omfattet af betegnelsen garanterede traditionelle specialiteter, men behøver ikke være det.

Fersk kød, hakket kød, tilberedt kød, rå fiskevarer, rå mælk eller rå æg betragtes ikke som specialprodukter.

Produkter er ikke specialprodukter, blot fordi de er økologiske, omfattet af en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller af en beskyttet geografisk betegnelse.

Specificeret risikomateriale

Se ”TSE, BSE, SRM”.

Speditører

Ved speditører forstås virksomheder, som ikke har kontakt med fødevarer, men alene formidler kontakt mellem transportører og fødevarevirksomheder, der ønsker varer transporteret. Speditører kan også udfylde, underskrive og aflevere dokumenter på vegne af en fødevarevirksomhed ved præsentation af fødevarer til f.eks. grænsekontrol og toldmæssige opgaver. Formidling af kontakt om transport er ikke et led i distributionen af fødevarer. Speditører er ikke fødevarevirksomheder og skal ikke registreres.

Spirer

Ved **spirer** forstås et produkt, der er fremstillet ved spiring af frø og deres udvikling i vand eller et andet medium, høstet før udvikling af rigtige blade og beregnet til at spises helt, inklusive frøet.

Primærproducenter, der producerer **spirer** beregnet til markedsføring til andre fødevarevirksomheder, skal autoriseres.

I modsætning hertil er **mikrogrønt** et produkt, som kan høstes før eller efter udvikling af rigtige blade, og hvor det ikke er meningen, at man skal spise frøet. Primærproducenter, der producerer mikrogrønt beregnet til markedsføring, skal registreres.

Mikrogrønt kan være forskellige typer produkter, der er udviklet fra frø. Man skelner mellem ”ægte” og ”uægte” frø: Ægte frø er f.eks. frø og korn. Uægte frø er f.eks. løg.

Skud (shoots): Et produkt, der er fremstillet ved spiring af ”ægte” frø, knolde eller bælgplanter i vand. Skuddet høstes med kimblade eller de første meget unge blade. Frøet indgår ikke i det endelige produkt. Produkt eksempel – ærteskud.

Karse (cress): Et produkt, der er fremstillet ved spiring af ”ægte” frø i jord eller et hydroponisk substrat, til et grønt skud med meget unge blade eller kimblade. Karse bliver solgt med det medie, det har vokset i, og den spiselige del bliver høstet af forbrugeren. Produkt eksempel – karse og brøndkarse.

Forordningen om autorisation af spirevirksomheder

Forordningen om sporbarhedskrav for spirer

Spiseklare fødevarer

Fødevarer, der fra producentens eller fabrikantens side er bestemt til konsum, uden at det er nødvendigt med yderligere tilberedning eller anden forarbejdning, som kan eliminere uønskede mikroorganismer eller reducere dem til et acceptabelt niveau.

SRM

Se ”TSE, BSE, SRM”.

Stalddørssalg

Se ”Primærproducenters levering af fødevarer direkte til endelige forbrugere”.

Tredjelande

Se ”Indførsel”.

TSE, BSE og SRM

Transmissible Spongiforme Encephalopatier (TSE) er en gruppe af dødelige hjernesygdomme, hvor Bovin Spongiform Encephalopati (BSE), også kendt som kogalskab, og scrapie rammer kvæg henholdsvis får og geder.

Specificeret Risiko Materiale (SRM) er de dele af slagtekroppen, der kan indeholde smitstoffer, hvis dyret er smittet med TSE eller BSE.

I TSE-forordningen findes en definition af SRM for de enkelte dyrearter.

TSE-forordningen

Uforarbejdede produkter

Uforarbejdede produkter er defineret som fødevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, der f.eks. er blevet adskilt, rensset, kølet, frosset og optøet.

Det betyder, at rå mælk, der er blevet f.eks. rensset, filtreret, kølet, frosset eller centrifugeret, betragtes som et uforarbejdet produkt.

Hygiejneforordningen, artikel 2, litra n)

Vildtdepot

Et vildtdepot (en indsamlingscentral) er et mellemlid mellem jæger og vildthåndteringsvirksomhed. Det er en virksomhed, som modtager nedlagt vildt direkte fra jægere eller fra andre vildtdepoter med henblik på markedsføring til vildthåndteringsvirksomhed. Vildtdepotet kan også oplagre vildtet samt foretage eller forestå transporten af vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed. Vildtdepoter må udelukkende opbevare og transportere vildt. Vildtdepoter må f.eks. ikke skære i vildtet.

Der er to typer vildtdepoter:

- Et vildtdepot, der udelukkende modtager vildt direkte fra jægere, skal registreres som en primærproducent. Vildtdepotets transport fra jæger til vildtdepot samt fra vildtdepot til vildthåndteringsvirksomhed betragtes som led i primærproduktionen.
- Et vildtdepot, som modtager vildt fra andre vildtdepoter, skal autoriseres som en virksomhed i senere led end primærproduktion. Transport af vildt direkte fra jæger til et autoriseret vildtdepot betragtes som led i primærproduktionen. Transport af vildt fra et vildtdepot til et andet samt fra et autoriseret vildtdepot til vildthåndteringsvirksomhed betragtes som virksomhed i senere led end primærproduktion.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag III, afsnit IV, kapitel II, punkt 10, og kapitel III, punkt 8

Vildthåndteringsvirksomhed

Ved en vildthåndteringsvirksomhed forstås en virksomhed, hvor nedlagt vildt og vildtkød behandles inden markedsføring af kødet.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 1.18.