



Kontrolinstruks

for hygiejnekontrol ved
primærproduktion af frugt og grønt (5131)
2025

Kolofon

Kontrolinstruks for hygiejnekontrol ved primærproduktion af frugt og grønt

Denne vejledning er udarbejdet af Fødevarestyrelsen, Foder og Fødevarer sikkerhed, i samarbejde med Styrelsen for Grøn Arealomlægning og Vandmiljø, Særlig Kontrol.

Foto: Carrots and parsnip, Skyfish.com/folder/1240437

© **Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri og Ministeriet for Grøn Trepert**

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31-33
2600 Glostrup
72 27 69 00
www.fvst.dk

Ministeriet for Grøn Trepert

Styrelse for Grøn Arealomlægning og Vandmiljø
Nyropsgade 30
1780 København V
33 95 80 00
www.sgav.dk

ISBN: 97887-85311-17-7

Indhold

1.	Formål	4
2.	Retsgrundlag	5
3.	Generelt	6
3.1	Kontrolantal og udtræksårsag	6
3.2	Tidsfrister for kontrollens gennemførsel	6
3.3	Hvem og hvad er omfattet af kontrol	6
3.4	KON og Anden KON	6
4.	Kontrolbesøget	7
4.1	Indledning	7
4.2	Værktøjer	7
4.3	Forberedelse	8
4.3.1	Særligt for pakkerier	8
4.4	Under kontrolbesøget – kontrolvejledning	8
4.5	Udfyld KSK	9
4.5.1	Drøftelser	9
4.5.2	Status på KSK skema	10
4.5.3	Indrappoter en overtrædelse	10
4.6	Dan et brev	10
4.7	Hjælp til udvalgte områder	10
4.7.1	Registrering	10
4.7.2	Fødevarer skal håndteres hygiejnisk	11
4.7.3	Instruktion af ansatte	12
4.7.4	Toiletter og mobile toiletter (toiletvogne)	12
4.7.5	Vandkvalitet til vanding og håndtering af afgrøder	12
4.7.6	Dyr og skadegørere	14
4.7.7	Vildt på dyrkningsarealer og ved vandkilder	14
4.7.8	Brug af husdyrgødning	15
4.7.9	Oversvømmelse eller forurening af dyrkningsarealer	16
4.7.10	Sporbarhed ved salg af primærprodukter	16
4.7.11	Journaler	17
5.	Efter kontrolbesøget	18
5.1	Kontrolbesøg uden afvigelser	18
5.2	Kontrolbesøg med afvigelser og høring	18
6.	Tidsregistrering	19
7.	Ikrafttræden og ajourføring af instruksen	19
8.	Fortegnelse over bilag og vejledningsmateriale	19

Information vedrørende kontrolinstruksen

Denne kontrolinstruks er henvendt til de kontrollører, der udfører kontrol med fødevarehygiejne hos primærproducenter af frugt og grønt. Instruksen er gældende for kontrol året 2021.

Instruksen kan indeholde internt sprogbrug og henvisninger til interne dataprogrammer, som personer udenfor Styrelsen for Grøn Arealomlæg og Vandmiljø ikke har adgang til. Hvis der er bilag knyttet til instruksen, vil de normalt også være tilgængelige, men der kan være tilfælde, hvor vi har vurderet, at den kontrollerede har mulighed for omgå kontrollen, hvis de pågældende informationer er offentligt tilgængelige. Af denne grund kan bilag være klassificeret som interne arbejdsdokumenter, som dermed kun er tilgængelige for medarbejdere i Styrelsen for Grøn Arealomlæg og Vandmiljø og Fødevarestyrelsen.

1. Formål

Formålet med kontrollen er, at kontrollere om primærproducenter af fødevarer overholder bestemmelserne i fødevarelovgivningen samt i fødevarehygiejneforordningen. Formålet med instruksen er, at sikre en korrekt og ensartet kontrol af primærproducenter i Danmark i henhold til fødevarelovgivningen.

2. Retsgrundlag

Kontrollen foregår med udgangspunkt i de herunder nævnte regelsæt samt i denne instruks.

Ret til at udføre kontrollen: Landbrugsstyrelsens ret til at udføre kontrollen fremgår af § 2, stk. 2 i Bekendtgørelse nr. 1273 af 27. november 2017 om Landbrugsstyrelsens opgaver og beføjelser.

Landbrugsstyrelsens kontrollører har adgang til offentlige og private ejendomme, lokaliteter, transportmidler, forretningsbøger, papirer m.v. uden retskendelse. Dette fremgår af § 53 i fødevareloven.

Fødevareloven, bekendtgørelse af lov om fødevarer nr. 32 af 14. januar 2025.

Fødevareforordningen, 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 med senere ændringer.

Fødevarehygiejneforordningen, Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. juni 2004 om krav til fødevarehygiejne med senere ændringer.

Autorisationsbekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 1223 af 25. november 2024 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

Hygiejnebekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 535 af 28. maj 2024 om fødevarehygiejne.

Pesticidrestforordningen, Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 396 af 23. februar 2005 om maksimalgrænseværdier for pesticidrester i eller på vegetabiliske og animalske fødevarer og foderstoffer og om ændring af Rådets direktiv 91/414/EØF med senere ændringer.

Forordning om prøvetagning af fødevarer, Kommissionens forordning (EF) Nr. 401/2006 af 23. februar 2006 om prøveudtagnings- og analysemetoder til offentlig kontrol af indholdet af mykotoksiner i fødevarer med senere ændringer.

3. Generelt

Generelle bestemmelser for udførelse af kontrol kan findes i Den generelle kontrolinstruks, som findes på Styrelsen for Grøn Arealomlæg og Vandmiljøs hjemmeside.

3.1 Kontrolantal og udtræksårsag

Producenter, som skal kontrolleres, er oprettet i VAKS DCK under opgavekode 5131_ÅÅ, Foder- og hygiejnekontrol på landbrug. Der kontrolleres ca. 20 producenter for frugt og grønt hygiejne, årligt.

Kontrollerne har udtræksårsag: 4frugtgrønt.

3.2 Tidsfrister for kontrollens gennemførelse

Kontrol hos producenter af frugt og grønt gennemføres primært i vækstperioden fra maj til september.

Alle kontrolbesøg skal foretages uanmeldt. Vedr. retssikkerhedsloven og uanmeldte besøg henvises der til kapitel 3 i Den generelle kontrolinstruks, som findes på Styrelsen for Grøn Arealomlæg og Vandmiljøs intranet under instrukser.

3.3 Hvem og hvad er omfattet af kontrol

Hele primærproducentens ejendom er omfattet af kontrollen. Det betyder, at fødevarer, lokaler, bygninger, plukkeområder evt. besætninger m.v., som det udtagne CVR eller CPR -nummer har rådighed over, er omfattet af kontrollen.

Det fremgår af den Kontrolforberedende rapport – marker, dyr og gødning, hvis et CVR nummer er ophørt. I så fald skal kontrollen som hovedregel annulleres.

3.4 KON og Anden KON

Hvis der konstateres overtrædelser af hygiejneregler, som er omfattet af konditionalitet, henvises der til instrukser for konditionalitet .

4. Kontrolbesøget

Dette kapitel retter sig mod det fysiske kontrolbesøg.

4.1 Indledning

Kontrollen tager udgangspunkt i hygiejnereglerne for fødevarer. Kontrollen omfatter kæden fra jord til bord. Kontrollen omfatter hele ejendommen, fra dyrkning af de vegetabiliske fødevarer (frugt og grønt) til plukning og levering.

Kontrollen gennemføres primært ved at spørge/interviewe producenten om dennes måde at af-dække og håndtere risici i sin produktion, samt ved at se de steder, hvor fødevarer opbevares og håndteres - fra dyrkning til salg.

Forud for kontrollen benyttes den "Kontrolforberedende rapport – marker, dyr og gødning" til at danne et overblik over ejendomme, afgrøder og eventuelle besætninger. Til hjælp for kontrollen, findes eksempler på fokusområder i fokuslisten Bilag 2.

4.2 Værktøjer

"Kontrolforberedende rapport – marker, dyr og gødning".

Afgrøder, eventuelle besætninger og eventuel ophørsdato fremgår af den Kontrolforberedende rapport – marker, dyr og gødning. De seneste kontroller og deres resultat i form af statuskoden FSO/FJL fremgår også af den kontrolforberedende rapport.

Fokusliste

Der er udarbejdet en oversigt (Bilag 2) over reglerne med eksempler på forhold, der kan være en overtrædelse. Listen kan bruges som støtteredskab under kontrollen.

Fokuslisten Bilag 2 dækker ejendomme med frugt og grønt produktion.

LBST Tjekliste

Tjeklisten er en forsimplet udgave af fokuslisten og giver et overblik over kontrolpunkter, som skal kontrolleres under kontrolbesøget.

Tjeklisten skal udfyldes og lægges på sagen i WorkZone.

Skemaer

Der er både et KSK og en LPR tilknyttet kontrolopgaven 5131_ÅÅ. **Dog skal der som udgangspunkt ikke tages prøver ved denne kontrol.**

Breve

Der er både et høringsbrev og et "OK"-brev til kontrolopgaven. Brevene følger standarden for Styrelsen for Grøn Arealomlæg og Vandmiljøs breve.

Hvis der er konstateret overtrædelser, som er omfattet konditionalitet, skal overtrædelsen behandles i henhold til instrukser for konditionalitet.

4.3 Forberedelse

Inden kontrolbesøget skal der laves en "Kontrolforberedende rapport – marker, dyr og gødning".

Benyt knaprapporten "marker, dyr og gødning" i VAKS, når du står på rette KSK. Rapporten skal journaliseres på sagen i WorkZone.

4.3.1 Særligt for pakkerier

Hvis producenten pakker varer for andre eller importerer varer, som sælges videre, så er dette aktiviteter efter primærproduktion. Disse aktiviteter skal været registeret særskilt hos Fødevarestyrelsen. Fødevarestyrelsen udfører selv kontrollen med denne type af virksomheder. I skal derfor ikke kontrollere for fødevarehygiejne i pakkeriet eller de umiddelbart tilhørende lagerfaciliteter, som er omfattet af pakkeriet.

Hvis pakkeriet alene pakker primærproducentens egne produkter, så er pakning fortsat en del af primærproduktionen. Styrelsen for Grøn Arealomlæg og Vandmiljø skal derfor kontrollere pakkeriet i forbindelse med kontrollen af ejendommens øvrige arealer og faciliteter, der bruges til primærproduktionen.

Hvis pakkeriet er registeret hos Fødevarestyrelsen med aktivitet efter primærproduktionen, bør det kunne findes på "Find Smiley".

4.4 Under kontrolbesøget – kontrolvejledning

Kontrollen gennemføres primært ved at interviewe producenten om hans måde at afdække og håndtere risici i hans produktion, samt ved at se de steder, hvor fødevarer opbevares og håndteres - fra dyrkning til salg.

Brug Bilag 2, Frugt og grønt, fokusliste fødevarehygiejnekontrol.

Eksempler på spørgsmål:

- Hvilke risici ser du på dine arealer (se evt. 4.7.9 Oversvømmelse eller forurening af dyrkningsarealer)?
 - *Oversvømmelser*
 - *Vildt (f.eks. gæs eller hjorte)*
 - *Forurening fra gyllebeholdere eller affald*
- Hvad gør du for at sikre overholdelse af sprøjtefrist før høst?
- Bruger du husdyrgødning (se evt. afsnit 4.7.8 Brug af husdyrgødning)?
 - Hvordan og hvornår udbringes dette?
- Hvordan sikrer du dig, at vand til brug i produktionen har en passende kvalitet (se evt. afsnit 4.7.5 Vandkvalitet til vanding og håndtering af afgrøder)?
 - Hvordan vander du afgrøder?
 - Bruges vandet i forbindelse sprøjtning af afgrøderne?
 - Bruges vand efter høst til håndtering eller skylning af afgrøder?
 - Bruger du vand fra egen boring?
 - Vis mig resultatet fra sidste undersøgelse af din boring nr. X
- Hvordan transportere og opbevarer du din afgrøde?
 - Er afgrøden beskyttet mod skadedyr?

- Skadedyr (se evt. afsnit 4.7.6 Dyr og skadegørere)
 - Hvordan forebygges skadedyr?
 - Hvordan håndteres eventuelle problemer med skadedyr?
- Er der behov for, at du desinficerer udstyr og opbevaringsbeholdere?
- Er beholdere og udstyr rene, og opbevares de under passende forhold (beskyttet mod f.eks. overfladevand og affald)
- Hvordan opbevares de høstede afgrøder
 - Er de beskyttet mod skadegørere?
 - Fremstår lagerhallen renholdt
- Pakker du selv dine afgrøder
 - Er pakkeri og færdigvarelager beskyttet mod skadedyr
 - Fremstår pakkemaskiner renholdte
 - Anvendes der vand til transport eller vask (se afsnit om 4.7.5 Vandkvalitet til vanding og håndtering af afgrøder)
 - Hvordan opbevares ny emballage
- Hvordan uddanner du dine medarbejdere (se evt. afsnit 4.7.3 Instruktion af ansatte og 4.7.4 Toiletter og mobile toiletter (toiletvogne))?
 - Har de adgang til gode sanitære forhold
 - Hvordan er muligheden for at skifte tøj, vaske hænder m.m.?
 - Hvordan håndteres sygdom hos medarbejdere?
- Bruges der handsker?
 - Hvorfor og hvornår i produktionen?
 - Hvor opbevares handsker, og hvordan tages de på?
 - Hvor ofte skiftes de?
- Hvad gør du med resterne af og brugt emballage fra f.eks. sprøjtemidler og fluegift?
- Har du eller andre taget prøver af planter eller andet for at afdække, om der er fare for menneskers sundhed?
 - Hvad gør du med analyseresultaterne (se evt. afsnit 4.7.11 Journaler)?
- Hvordan opbevarer du sporbarhedsoplysningerne for solgte afgrøder (se evt. afsnit 4.7.10 Sporbarhed ved salg af primærprodukter)?

Eventuelle overtrædelser af regler om fødevarehygiejne rapporteres på fane "1.3 Frugt og grønt hygiejne (GMP)" i KSK.

4.5 Udfyld KSK

Her under er gennemgået udvalgte punkter i KSK.

4.5.1 Drøftelser

På fanen "Besøgsdata" findes feltet "0.18 - Ved kontrolbesøget blev følgende drøftet:"

Feltet anvendes til bemærkninger, som blev drøftet under kontrollen. Teksten udskrives i brevet. Feltet kan bruges ved alle kontroller, uanset om det er en ok-kontrol, eller om der er høring på et andet punkt. Feltet må kun benyttes til drøftelser, som ikke vedrører regulære overtrædelser. Overtrædelser som fører til en høring, skal ikke gentages i dette felt, men indskrives i de relevante punkter i KSK.

Eksempler på drøftelser:

- Vi talte om muligheden for at forebygge farer ved at renholde på "den og den måde".

- Vi talte om muligheden for at minimere risiko for skadedyr ved at holde jorden omkring bygningen fri for vegetation.

4.5.2 Status på KSK skema

KSK skema skal, når indtastede data er gemt, have status "FSO", hvis der ikke er konstateret overtrædelser ved kontrollen, og status "FJL", hvis der indrapporteres overtrædelser og sagen sendes i høring.

4.5.3 Indrapporter en overtrædelse

Alle overtrædelser indtastes i blokke på den relevante fane (1.3). Punktnummer for de enkelte overtrædelser fremgår af fokuslisten. Ciffer et og to henviser til fane og bloknummer, mens ciffer tre og fire er forløbende numre, så punktet kan findes på valglisten under "Område" i blokken.

Eksempel:

Punkt 1301 findes på fane 1.3, blok 1.3. Når man skal afrapportere en overtrædelse, skal man indsætte en linje i den relevante blok. Hvis flere punkter er overtrådt, skal der oprettes en ny linje i blok for hvert af de konstaterede forhold.

Hvis et forhold er omfattet af flere bestemmelser (hjemler), skal der indsættes en ny linje i blokken for hver hjemmel. I så fald skrives den samme tekst i "beskrivelsen" i KSK, så alle relevante bestemmelser fremgår til sidst i brevet.

Beskriv overtrædelserne. Hvordan ser der ud, hvad er problemet, hvori består en eventuel fare? Beskriv så faktuel som muligt, og uddyb dine observationer om risici. Vær opmærksom på, at du får valgt den eller de relevante hjemler.

Eksempel: "Der blev brugt vand fra egen boring. Der var ikke udtaget vandanalyser siden den dd.mm.åååå."

4.6 Dan et brev

Vælg rette brev (høring eller ok).

Skriv kun noget ekstra ind i brevet, hvis teksten fra feltet "0.18 Drøftelser" skal uddybes, fordi der ikke har været plads nok i feltet. Øvrige fejl og bemærkninger vil altid komme automatisk fra KSK, når skema er udfyldt korrekt.

4.7 Hjælp til udvalgte områder

Herunder er udvalgte områder uddybet.

4.7.1 Registrering

En primærproducents registreringer fremgår af Landbrugsindberetning.dk, punktet "Foder og fødevarer". Herfra kan producenten selv udskrive en kvittering for sine registreringer. Registreringen til vegetabiliske fødevarer er opdelt i to overordnede risikokategorier. Den ene kategori er hvis der dyrkes "korn og kartofler", den anden er hvis der dyrkes "frugt og grønt".

En producent af frugt og grønt skal være registreret til primærproduktion af vegetabiliske fødevarer for at måtte sælge eller overdrage primærprodukter fra egen virksomhed. Man er kun

undtaget, hvis der er tale om aktiviteter under bagatelgrænsen eller lejlighedsvis arrangementer.

Eksempelvis er en primærproducent, der har nogle få frugttræer og –buske eller dyrker mindre mængder af grønt, under bagatelgrænsen. Se evt. Fødevarestyrelsens autorisationsvejledning afsnit 6.1 *Hvornår er det fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen* ([her](#)).

Hvis en primærproducent håndterer produkter fra en nabo eller en anden primærproducent, skal han registreres til aktiviteter efter primærproduktion. Det bliver han på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Det samme gælder, hvis primærproducenten forarbejder sine primærprodukter, f.eks. ved at koge eller snitte. Så skal han også registreres til aktiviteter efter primærproduktion i Fødevarestyrelsen.

4.7.2 Fødevarer skal håndteres hygiejnisk

Producenten skal have fokus på hygiejne – fra dyrkning i marken til høst og efterfølgende håndtering af afgrøderne.

Produkterne skal produceres, transporteres og oplagres under hygiejniske forhold. Det betyder, at faciliteter, udstyr og beholdere mv. skal holdes rene, og om nødvendigt skal de desinficeres på passende vis efter rengøringen.

Allerede under dyrkningen skal produkterne beskyttes mod forurening, f.eks. fra nærliggende industri eller oversvømmelser af dyrkningsarealet.

Se afsnit 4.7.7 om Vildt på dyrkningsarealer og ved vandkilder samt afsnit 4.7.9 om Oversvømmelse eller forurening af dyrkningsarealer

Farlige stoffer og affald skal opbevares og håndteres, så fødevarer ikke kontamineres (forurenes), og plantebeskyttelsesmidler og biocider skal anvendes korrekt efter kravene i den relevante lovgivning.

Udstyr, kasser og beholdere skal være i god stand, holdes rene og opbevares beskyttet mod f.eks. overfladevand og affald. Plukke-kasser og produktbeholdere skal holdes rene og bør kun bruges til afgrøder/produkter.

Beholdere og udstyr må ikke kunne forurene eller beskadige produkterne.

Høstede produkter skal håndteres og opbevares under passende forhold, så de beskyttes mod beskadigelse og forurening.

Personalet skal være tilstrækkelig instrueret i hygiejne og sundhedsforhold og følge god praksis. Hvis der eksempelvis bruges engangshandsker, skal producenten have gode arbejdsgange for at tage handskerne ud af opbevaringskassen og få dem på uden at handskerne forurenes.

Særligt vedr. rengøring og desinfektion

Rengørings- og desinfektionsmidler skal bruges i henhold til producentens anvisning. Stofferne må ikke bruges i nærheden af afgrøder, hvis der dermed er risiko for forurening af fødevarer.

Eventuelle overtrædelser vedr. fysiske forhold afrapporteres i KSK på fane 1.3 Frugt- og grønt-hygijne, punkt 1301, 1302 eller 1303. Eventuelle overtrædelser vedr. personale og uhensigtsmæssige arbejdsgange afrapporteres i punkt 1307 eller 1308.

4.7.3 Instruktion af ansatte

Producenten skal sikre, at alle ansatte har fået information om relevante hygiejnebestemmelser, og at informationen er forstået og efterleves.

Det er blandt andet information om:

- Håndvask før plukning og håndtering af afgrøder
- Personlig hygiejne
- Hvordan man skal forholde sig ved sygdom
- Hvordan man skal forholde sig ved rifter og småskader
- Eventuelle regler for rygning mv.
- Brug af handsker og andre personlige værnemidler
- Hvor man i løbet af arbejdsdagen finder faciliteterne til pauser og spising, hvis det er relevant

Det kan eksempelvis fremgå af ansættelsesaftalen, at informationen er givet, men det kan f.eks. også være i form af undervisningscertifikat eller tilsvarende.

Information bør løbende gentages. Det kan være ophæng af guide til håndvask, men kan også være info om, hvornår og hvordan handsker skal skiftes, hvis der bruges stofhandsker. Eventuelle overtrædelser afrapporteres i KSK på fane 1.3 Frugt- og grønthygiejne, punkt 1305 eller 1306.

4.7.4 Toiletter og mobile toiletter (toiletvogne)

Der skal være adgang til ordentlige toiletforhold – også i marken.

Toiletter og mobile toiletter (toiletvogne):

- Skal rengøres hyppigt,
- Skal have rindende vand af drikkevandskvalitet eller tilsvarende hygiejnisk kvalitet og
- Skal have sæbe, toiletpapir og engangspapirhåndklæder eller tilsvarende.

Håndsprit kan ikke fjerne alle typer af virus, f.eks. ikke norovirus. Det kan bruges som supplement til håndvask med vand og sæbe, hvis vand af drikkevandskvalitet ikke er til rådighed i tilstrækkelige mængder. Hånddesinfektionsmiddel bør være tilgængeligt hensigtsmæssige steder.

Toiletforhold bør til en hver tid fremstå rene, så medarbejderne rent faktisk bruger dem. Producenten bør have procedurer for særlig hyppig rengøring i højsæson og ved dårligt vejr.

Eventuelle overtrædelser afrapporteres i KSK på fane 1.3 Frugt- og grønthygiejne, punkt 1308.

4.7.5 Vandkvalitet til vanding og håndtering af afgrøder

Der skal anvendes drikkevand eller "rent vand" i primærproduktionen. "Rent vand" er defineret som vand, der ikke kan gøre fødevarer farlig for mennesker. Der er forskel på, om vandet anvendes til vanding før høst eller til håndtering og skylning af afgrøder efter høst.

Vand til vask af spiseklare produkter skal være drikkevand.

Primærproducenten skal foretage en konkret vurdering af hvilken vandkvalitet, der er nødvendig i den pågældende produktion. I mange tilfælde vil den konkrete vurdering afklare, at der skal bruges drikkevand eller "rent vand" af tilsvarende mikrobiologisk kvalitet.

Ved vurdering af den nødvendige kvalitet af vand, skal der blandt andet tages hensyn til følgende:

- Vandkilde, opbevaring og distribution af vandet
- Vandingsmetode, f.eks. vandkanon, drypvanding eller jordspyd
- Afgrødetype, og den behandling som afgrøden efterfølgende får, f.eks. kogning
- Tiden fra vanding til høst
- Vand til andet end vanding, f.eks. sprøjtning eller gødskning
- Om vandet bruges til transport af afgrøder eller vask af afgrøder
- Om vandet bruges til vask af spiseklar afgrøder
- Om eventuelle kar, slanger og rør også anvendes til opbevaring/transport/distribution af drikkevand
- Om vandet bruges til vask af f.eks. høstudstyr, emballage eller overflader

For at sikre, at vandet har den nødvendige kvalitet, skal der tages prøver af vandet regelmæssigt. Det vil ofte være tilstrækkeligt at analysere vandet ved en forenklet kontrol (se drikkevandsbekendtgørelsens bilag 3). Der kan dog være andre specifikke parametre, som skal overvåges på den konkrete ejendom. Regelmæssige prøver *kan* være en gang hvert år, men konkrete forhold eller tidligere analyseresultater kan betyde, at landbruger vælger et andet interval.

Hvis der skal anvendes drikkevand, skal vandet overholde bestemmelserne i drikkevandsbekendtgørelsen og vandkvaliteten overvåges af kommunen.

Hvis der bruges flere kvaliteter af vand i virksomheden, bør det være tydeligt mærket, så man ikke tager fejl.

Vandingssystemet

For at sikre leverancen af godt vand skal vandingssystemet være beskyttet mod forurening og godt vedligeholdt.

Systemet bør regelmæssigt efterses for revner og utætheder.

Indretningen af systemet bør tage hensyn til risiko for f.eks. afstrømning fra nærliggende marker og industri, f.eks. i tilfælde af skybrud.

Se afsnit 4.7.7 Vildt på dyrkningsarealer og ved vandkilder

Reaktion på vandanalysen

Viser en analyse af vandet, at der er et problem, skal primærproducenten reagere. Producenten skal vurdere, om den konkrete parameter kan være et problem i den konkrete produktion, og hvordan dette i så fald skal imødegås.

Eventuelle overtrædelser afrapporteres i KSK på fane 1.3 Frugt- og grønhygiejne, punkt 1304 (vand og vandkvalitet) eller punkt 1310 (manglende reaktion på analyseresultat).

4.7.6 Dyr og skadegørere

Primærproducenten skal forhindre, at dyr og skadegørere forårsager kontaminering af fødevarer. Kravene til at forhindre og forebygge skadedyr kan være forskellige afhængig af, om fødevaren ligger ude eller inde.

Forebyggelse

Ejere af fast ejendom har pligt til at foretage foranstaltninger med hensyn til sikring af deres ejendomme og disses renholdelse og, at rotternes levedmuligheder på ejendommen begrænses mest muligt.

Skadedyr forebygges mest effektivt ved at fjerne fødeemner og mulige redepladser.

Skadedyr og skadegørere skal forhindres i at komme til bygninger og ind i bygninger, hvor fødevarer opbevares. Bygninger skal vedligeholdes, så fugle og andre skadedyr ikke har adgang. Omkring bygningerne skal der holdes ryddeligt og eventuel vegetation bør holdes nede eller fjernes.

Rester af afgrøder og andet affald skal fjernes fra drivhuse og lagre, og affaldsbeholdere skal tømmes regelmæssigt.

[Se evt. mere om rottebekæmpelse på Miljøstyrelsens hjemmeside](#)

Opbevaring af rottegift

En landbruger, som har en "R2-autorisation" må udlægge og opbevare rottegift på egen ejendom. Dette fremgår af bekendtgørelse om forebyggelse og bekæmpelse af rotter. I/S og tilsvarende med flere ejere kan ikke få en "R2-autorisation" og må derfor fortsat ikke opbevare eller udlægge rottegift selv. Opbevares eller udlægges rottegift uden autorisation skal dette meddeles til Kemikalieinspektionen på kemikalieinspektionen@mst.dk.

Eventuelle overtrædelser vedr. skadedyr afrapporteres i KSK på fane 1.3 Frugt- og grønhygiejne, punkt 1309.

4.7.7 Vildt på dyrkningsarealer og ved vandkilder

Det er vanskeligt at undgå, at vildt og fugle færdes på dyrkningsarealerne, når der dyrkes på friland. Producenten bør derfor altid foretage en konkret vurdering af risikoen for, at vildt og fugle forurener afgrøderne og eventuelle vandkilder i området.

Ved vurdering af risikoen bør producenten blandt andet tage hensyn til følgende:

- Art og antal af vildt, f.eks. ræve, hjorte, fugle
- Tid på året, perioden fra vildtet færdes på arealet til afgrøden høstes
- Afgrødetypen, og den behandling som afgrøden efterfølgende får, f.eks. kogning

- Om der er risiko for forurening af vandkilden

Problemer med vildt og fugle på dyrkningsarealer og ved vandkilder kan i nogle tilfælde reduceres ved brug af eksempelvis:

- Fugleskræmsler, refleksånd eller "metalskygge" af hund
- Udstyr som frastøder dyr (udsender støj, dyrekald eller ultralyd) eller geværskud
- Eventuelt mekaniske fælder
- Indhegning af brønd, hvis vandet bruges i produktionen

Eventuelle overtrædelser afrapporteres i KSK på fane 1.3 Frugt- og grønthygiejne, punkt 1309 vedr. skadedyr.

4.7.8 Brug af husdyrgødning

Når der bruges husdyrgødning på arealer, hvor der dyrkes frugt og grønt, kan dette indebære en risiko for forurening af de producerede afgrøder.

Risici afhænger blandt andet af den behandling, som husdyrgødningen måtte have undergået (lagring, kompostering mv.). Når husdyrgødningen har gennemgået en passende behandling, f.eks. kompostering, varmebehandling eller UV-behandling er risikoen ved brugen væsentlig mindre end ved brug af ubehandlet husdyrgødning.

Det er derfor vigtigt, at primærproducenten har en god praksis vedrørende brug af husdyrgødning, og at producenten er opmærksom på de risici, der er forbundet med brug af husdyrgødning.

Producenten skal sikre:

- At der skal træffes foranstaltninger til at undgå kontaminering fra organiske gødningsstoffer
- At indkøbt komposteret husdyrgødning har et certifikat, som beskriver komposteringsprocessen
- At en eventuel kompostering på ejendomme gennemføres i henhold til retningslinjer i Kommissionsvejledningen (Punkt 7.2.3.2, litra d)
- At de relevante intervaller mellem udbringning af ubehandlet husdyrgødning og høst overholdes (Kommissionens vejledning, tabel 1 i Punkt 7.2.3)
- At der er truffet foranstaltninger for at undgå kontaminering ved brug af slam fra rensningsanlæg (Kommissionens vejledning, tabel 1 i Punkt 7.2.3)
- At der er truffet foranstaltninger til at minimere kontaminering fra husdyrgødning mv fra omkringliggende marker, f.eks. i forbindelse med udbringning og eventuel afstrømning.

For at sikre korrekt tid mellem behandling og høst, bør producenten føre journal over brugen af gødningsproduktet.

Producenten bør have procedurer for vask og desinfektion af udstyr, der kommer i kontakt med husdyrgødning, inden det bruges til andre formål.

Eventuelle overtrædelser afrapporteres i KSK på fane 1.3 Frugt- og grønthygiejne, punkt 1318 om brug af husdyrgødning eller eventuelt punkt 1312 om kontrol med risici.

4.7.9 Oversvømmelse eller forurening af dyrkningsarealer

Når dyrkningsarealer oversvømmes om vinteren eller i forbindelse med skybrud kan jord og afgrøder forurennes.

Hvis der er risiko for oversvømmelse af arealer skal primærproducenten overveje mulighederne for at forebygge dette, f.eks. ved at anlægge grøfter, diger eller bufferzoner.

Primærproducenten bør også have fokus på risikoen fra utætte gylletanke og overfyldte eller ældre møddingspladser, rensningsanlæg, affaldsdepoter, industri mv, hvor fra afstrømning kan lede til forurening af marken.

Hvis der har været oversvømmelse på arealerne, skal primærproducenten foretage en konkret vurdering af oversvømmelsens betydning for fødevarer sikkerheden i den konkrete situation.

Vurderingen skal blandt andet tage hensyn til følgende:

- Oprindelse af vand som oversvømmer arealet, f.eks. overfladevand, afløb fra affaldsdepot mv
- Kategorien af forurening, som har ramt jorden, f.eks. tungmetaller, sygdomsfremkaldende bakterier mv.
- Oversvømmelsens varighed
- Afgrødetypen, og den behandling som afgrøden efterfølgende får, f.eks. vask eller kogning
- Periode fra oversvømmelse til høst af afgrøden
- Vejret i perioden efter oversvømmelsen. Sollys kan nedbryde skadelige bakterier og vira, men fjerner ikke uønskede stoffer

Eventuelle overtrædelser afrapporteres i KSK på fane 1.3 Frugt- og grønthygge, punkt 1312 om kontrol med risici.

4.7.10 Sporbarhed ved salg af primærprodukter

Alle fødevarer og ingredienser skal kunne spores et led frem og et tilbage. Formålet er, at producenten skal kunne tilbagekalde det leverede produkt, hvis der konstateres en fare ved produktet. Sporbarheden skal være skriftlig med mindre kunden er den endelige forbruger. Der er ikke formkrav. Det betyder, at oplysninger om sporbarhed kan ligge elektronisk eller på papir, det kan være en håndskreven liste eller kopi af fakturaer.

Primærproducenten skal notere de fire sporbarhedsoplysninger:

- Køber/modtager
- Produktnavn/afgrøde
- Mængde
- Leveringsdato

Oplysningerne skal som hovedregel gemmes i 5 år.

Eventuel manglende sporbarhed afrapporteres i KSK på fane 1.3 Frugt- og grønthygge, punkt 1311. Dette punkt er omfattet af konditionalitet.

4.7.11 Journaler

Primærproducenten skal føre og opbevare journaler over foranstaltninger, som er truffet for at kontrollere fødevarerisici. Producenten skal navnlig føre journal over:

- enhver anvendelse af plantebeskyttelsesmidler og biocider,
- enhver forekomst af skadegørere eller sygdomme, der kan have indflydelse på sikkerheden for produkter, der stammer fra planter, og
- resultaterne fra relevante analyser af prøver fra planter eller andre prøver, der er af betydning for menneskers sundhed, f.eks. mikrobiologiske analyser af produkter og analyser af vand

Journalerne behøver ikke foreligge fysisk form, men skal kunne findes frem, f.eks. ved at logge ind på computer eller hjemmeside.

Eventuelle manglende journaler afrapporteres i KSK på fane 1.3 Frugt- og grønthygge, punkt 1315 (journal over analyseresultater), 1316 (journal over biocider) og 1317 (journal over skadegørere). De to første punkter er omfattet af konditionalitet.

5. Efter kontrolbesøget

OBS! Eventuelle fejl konstateret på andre kontrolopgaver udført sammen med foder- og hygiejnekontrol (frugt og grøntkontrol), f.eks. "Pesticid" eller "KO-kontrol" har ikke betydning for skemastatus på kontrolopgave 5131_ÅÅ.

5.1 Kontrolbesøg uden afvigelser

KSK skal have status "FSO".

Ok brevet tjekkes automatisk ind til Workzone, når KSK tjekkes ind fra VAKS Offline. Den Kontrolforberedende rapport – marker, dyr og gødning lægges manuelt på sagen.

Ansvarlig og udførende enhed skal forblive lokalafdelingen.

Sagen afsluttes "dags dato", når det er kontrolleret, at alle relevante dokumenter ligger på sagen.

5.2 Kontrolbesøg med afvigelser og høring

KSK skal have status "FJL".

Høringsbrevet tjekkes automatisk ind til Workzone, når KSK tjekkes ind fra VAKS Offline. Den Kontrolforberedende rapport – marker, dyr og gødning, lægges manuelt på sagen.

Eventuelt relevante bilag for kontrolbesøget scannes ind til Workzone, og lægges på KSK sagen. Hvis der er taget billeder skal fotoalbum navngives "Fotoalbum-hygiejne CVR XXXXXXXX".

I Workzone udfyldes feltet "plan.afslut" på KSK-sagen med dato 16 dage frem (skriv "+16d" i feltet og tryk "Gem").

Når høringsfristen er udløbet sendes alle sagens dokumenter og bilag til Fødevarestyrelsen på mail til Primaerproducenter-fvst@fvst.dk, som opretter en ny sag hos Fødevarestyrelsen. Mailen journaliseres på sagen i Workzone, og sagen lukkes, når det er kontrolleret, at alle øvrige relevante dokumenter også ligger på sagen. Ansvarlig og udførende enhed på sagen i Styrelsen for Grøn Arealomlæg og Vandmiljø er fortsat lokalafdelingen.

Når afgørelsesbrevet modtages fra Fødevarestyrelsen genåbnes sagen og brevet lægges på. Husk at lukke sagen igen.

Tip: For at sikre at sager, hvor høringsfristen er udløbet, videresendes til behandling i Fødevarestyrelsen, kan du oprette et abonnement i Workzone, så alle dine åbne sager med "plan afsluttet til og med i går" sendes på mail til dig hver morgen.

6. Tidsregistrering

Tiden, der skal noteres i KSK, er **tiden på ejendommen**, altså ankomst tidspunkt og afgangstidspunkt.

Den **samlede tid** (forberedelse, kørsel, tid på ejendommen og sagsbehandling) skal noteres i mTID.

Fødevarehygiejnekontroller registreres under produktnummer: 650025, med underaktivitet 40300 "Fysisk kontrol".

Der noteres et eftersyn pr. besøg.

7. Ikrafttræden og ajourføring af instruksen

Denne instruks træder i kraft onsdag d. 14. maj 2025

Ansvarlig for ajourføring af instruksen er, Foder- og Fødevarerikkerhed, Fødevarestyrelsen samt Særlig kontrol, Styrelsen for Grøn Arealomlæg og Vandmiljø.

8. Fortegnelse over bilag og vejledningsmateriale

Bilag 2. Frugt og grønt, fokusliste fødevarehygiejnekontrol.

Kommissionens Vejledning om imødegåelse af mikrobiologiske risici i friske frugter og grøntsager i primærproduktionen gennem god hygiejne ([2017/C 163/01](#))



**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

***Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og
Fiskeri***

*Slotsholmsgade 12
1260 København V
Tel +45 38 10 60 00
fvm@fvm.dk
www.fvm.dk*