



**Miljø- og  
Fødevareministeriet**  
Landbrugsstyrelsen

# Kontrolinstruks for hygiejnescreening hos primærproducenter med frugt og grønt pakkerier – Produkt 53061

Instruksen træder i kraft april 2020



## **Kolofon**

### **Kontrolinstruks for hygiejnescreening hos frugt og grønt pakkerier**

Denne vejledning er udarbejdet af Landbrugsstyrelsen januar 2020

Bidragyder(e): Planter

Fotograf(er): Colourbox

© Miljø- og Fødevareministeriet

Landbrugsstyrelsen  
Augustenborgslot 3  
6440 Augustenborg  
Tlf.: 3395 8000  
E-mail: [mail@lbst.dk](mailto:mail@lbst.dk)  
Websted: <http://www.lbst.dk>

ISBN 978-87-7120-976-1 (web)

---

## Indholdsfortegnelse

|   |   |
|---|---|
| Læsevejledning .....  | 2 |
| 1. Formål.....  | 2 |
| 2. Retsgrundlag .....   | 2 |
| 3. Overordnede oplysninger .....  | 2 |
| 3.1. Om hygiejnescreening.....  | 2 |
| 3.2. Udvælgelse af kontrolsteder, kontrolhyppighed og tidsfrister ..... | 2 |
| 3.4. Sikkerhedsforskrifter og veterinære forskrifter .....              | 3 |
| 4. Screeningens gennemførelse .....                                     | 3 |
| 4.1. Hvad skal medbringes til kontrolbesøget.....                       | 3 |
| 4.2. Hygiejnescreeningen .....  | 3 |
| 4.3. Udfyldelse af kontrolrapporter .....                               | 5 |
| 5. Efter screeningen .....  | 5 |
| 5.1. Kontrollørens opgaver.....   | 5 |
| 5.2. Registrering af kontrolrapporter .....                             | 5 |
| 6. Ikrafttrædelse .....   | 5 |

## Læsevejledning

”Kontrolinstruksen er skrevet til de kontrollører, der udfører kontrollen. Da den er skrevet til Landbrugsstyrelsens kontrollører, kan der være internt sprogbrug og henvisninger til interne dataprogrammer, som personer udenfor Landbrugsstyrelsen ikke har adgang til. Hvis der er bilag knyttet til instruksen, vil de normalt også være tilgængelige, men der kan være tilfælde, hvor det er vurderet, at den kontrollerede har mulighed for omgå kontrollen, hvis de pågældende informationer er offentligt tilgængelige. Af denne grund kan enkelte dele af kontrolinstruksen være klassificeret som interne arbejdsdokumenter, der kun er tilgængelige for medarbejdere i Landbrugsstyrelsen.

Der vil ske en årlig revision af kontrolinstruksen. Der kan dog i løbet af året forekomme rettelser/ændringer af instruksen. Disse vil blive offentliggjort i form af en revideret kontrolinstruks på hjemmesiden samtidigt med, at kontrollørerne modtager meddelelse om ændringerne.

## 1. Formål

I medfør af samarbejdsaftale med Fødevarestyrelsen udfører Landbrugsstyrelsen hygiejnescreening hos vegetabiliske primærproducenter. Screeningen har til formål at sikre, at EU's fødevarehygiejneregler overholdes. I tilfælde af at screeningen påviser forhold, som kræver en uddybende hygiejnekontrol, overdrages sagen til Fødevarestyrelsen.

## 2. Retsgrundlag

Fødevarehygiejneforordningen:

[Parlamentets og Rådets forordning \(EF\) nr. 852/2004 af 29. juni 2004 om krav til fødevarehygiejne](#)

Særligt for vandkvalitet og kontrol med denne: [Bekendtgørelse om vandkvalitet og tilsyn med vandforsyningsanlæg](#) (dette er IKKE obligatorisk læsning)

## 3. Overordnede oplysninger

### 3.1. Om hygiejnescreening

Hygiejnescreeningen er en hurtig gennemgang af om pakkeriet overholder fødevarehygiejnereglerne. Kontrollen udføres hos frugt og grønt pakkerier samtidig med handelsnormkontrollen for frisk frugt og grønt.

Kontrollen består i en visuel vurdering af om pakkeriet ud fra nogle risikokriterier overholder fødevarehygiejnereglerne.

### 3.2. Udvalgelse af kontrolsteder, kontrolhyppighed og tidsfrister

Hygiejnescreeningen udgør en integreret del af den kontrol for overholdelsen af EU's handelsnormer for frisk frugt og grønt, som gennemføres hos registrerede frugt og grønt primærproducenter med pakkeri af egne produkter.

Hvis pakkerier samtidigt pakker frisk frugt og grønt for andre producenter i Danmark/EU og/eller importerede produkter, udfører Landbrugsstyrelsen ikke hygiejnescreening dér, da Fødevarestyrelsen så udfører hygiejnekontrollen hos disse fødevarevirksomheder.

Med pakning af egne produkter forstås produkter, der er dyrket på egne marker.

Se mere i instrukserne for; kontrol af overholdelsen af EU's handelsnormer for friske frugter og grønsager, import, eksport og pakkerier for yderligere beskrivelse af udvælgelse af kontrolsteder, hyppighed og tidsfrister for kontrollen gennemførelse.

Andre hygiejnescreeninger end hos vegetabilske primærproducenter med frisk frugt og grønt pakkeri er ikke omfattet af denne instruks, men aftales særskilt.

### **3.4. Sikkerhedsforskrifter og veterinære forskrifter**

Kontrolløren aftaler med virksomheden, at en medarbejder står til rådighed til at flytte produkter mv., så kontrolløren kan komme til de relevante områder og produkter i virksomheden. Tunge løft mv. overlades derfor til virksomheden.

Brug af sikkerhedssko er obligatorisk, hvis der arbejdes med trucks og tunge kasser. Herudover følges Landbrugsstyrelsens generelle sikkerhedsforskrifter.

[Den generelle kontrolinstruks](#), kap. 4, indeholder plantesundhedsmæssige og veterinære forskrifter for, hvordan man forholder sig ved kontrolbesøg.

## **4. Screenings gennemførelse**

### **4.1. Hvad skal medbringes til kontrolbesøget**

Kontrolløren skal medbringe følgende udstyr for at kunne udføre screeningen korrekt:

- Instruksen

### **4.2. Hygiejnescreeningen**

Sideløbende med kontrollen for overholdelsen af EU's handelsnormer for frisk frugt og grønt, syner kontrolløren visuelt pakkeriet for overholdelse af fødevarehygiejnereglerne. Kontrolløren bør under sin gennemgang på pakkeriet kigge efter nedenstående forhold.

Det kan være hensigtsmæssigt at gennemføre hygiejnescreeningen systematisk ved at følge produktets vej fra modtagelse og oplagring til det forlader pakkeriet. Bemærk, at primærproducenter ikke er omfattet af hygiejneforordningens krav om at gennemføre procedurer og dokumentation ud fra HACCP-principper (hygiejneforordningens artikel 5).

Der bør kunne svares ja på følgende 12 punkter:

|    | <b>Fokuspunkter under hygiejneccreeningen</b>  | <b>Vedrører VAKS faneblad punkt nr.:</b> |
|----|--|--|
| 1  | Indleveres produkterne under rene og hygiejniske forhold?  | 3.3                                      |
| 2  | Opbevares råvarer før pakning under rene og hygiejniske forhold?   | 3.3                                      |
| 3  | Sker evt. skylning af produkterne hensigtsmæssigt og er virksomheden opmærksom på at anvende vand af passende kvalitet*?   | 3.3                                      |
| 4  | Afpudses, sorteres og pakkes produkterne under rene og hygiejniske forhold?  | 3.3                                      |
| 5  | Er de pakkede produkter rene?  | 3.2                                      |
| 6  | Opbevares emballage til produkterne under rene og hygiejniske forhold?   | 3.2                                      |
| 7  | Opbevares og udleveres de pakkede produkter under rene og hygiejniske forhold?   | 3.2                                      |
| 8  | Har personalet retningslinjer for god hygiejne på pakkeriet og mulighed for tilstrækkelig håndhygiejne?  | 3.4                                      |
| 9  | Er der passende løbende rengøringsrutiner på pakkeriet og tilknyttede faciliteter?   | 3.3                                      |
| 10 | Er der sikring imod forekomst af skadedyr i virksomheden?  | 3.5                                      |
| 11 | Er der sikring imod risici for kontaminering af produkter, emballage og faciliteter fra husdyr, hvis disse potentielt kan få adgang til pakkeriet og lagerfaciliteterne mv.? | 3.5                                      |
| 12 | Opbevares og håndteres affald og farlige stoffer hensigtsmæssigt?  | 3.6                                      |

\* Vand er af passende kvalitet når det er drikkevands kvalitet. Dvs. er det vandværksvand fra hanen, eller har de egen boring og får taget boringsprøver regelmæssigt (hvor ofte afhænger både af forholdene og mængden af vand som bruges, dette er dog minimum en gang årligt).

Hvis kontrolløren observerer hygiejneforhold under screeningen, som vurderes problematiske i forhold til EU hygiejneforordningens bestemmelser, markeres det i VAKS fanebladet ved afkrydsning under det anførte punkt i ovenstående oversigt.

### 4.3. Udfyldelse af kontrolrapporter

Afreporteringen foregår ved indtastning i VAKS 3061\_XX (XX=kontrolår) under fanebladet ”yderligere hygiejnekontrol”. Fanebladet skal kun udfyldes hvis der er bemærkninger til hygiejnescreeningen. OK screeninger afreporteres således ikke.

|            |               |                               |                                   |                   |                      |
|------------|---------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------|----------------------|
| Besøgsdata | Handelsnormer | Mærkningsregler for fødevarer | <b>Yderligere hygiejnekontrol</b> | Reduceret kontrol | Distriktsoplysninger |
|------------|---------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------|----------------------|

3.1 Yderligere hygiejnekontrol foreslås

3.1.1 Bemærkninger til screeningen (kommentarer til Fødevarestyrelsen)

3.2 Produkterne er ikke tilstrækkeligt rene

3.3 Produkterne produceres/opbevares under uhygiejniske forhold

3.4 Personalet har ikke mulighed for tilstrækkelig håndhygiejne

3.5 Der er risiko for at skadedyr/husdyr kan trænge ind og kontaminere produkterne

3.6 Affald og farlige stoffer håndteres/opbevares uhensigtsmæssigt

3.7 Bemærkninger (kommer med i brevet Yderligere hygiejnekontrol)

## 5. Efter screeningen

### 5.1. Kontrollørens opgaver

Såfremt der ikke findes nogle forhold hos pakkeriet, der efter den visuelle screening tyder på overtrædelser af fødevarerhygiejnereglerne, afsluttes kontrollen uden yderligere tiltag.

Hvis hygiejnescreeningen afslører forhold på pakkeriet, der bør undersøges nærmere, afsluttes kontrollen med at pakkeriet får udleveret et brev om ”Yderligere hygiejnekontrol”. Kontrolløren orienterer Fødevarestyrelsen, som herefter overtager sagen og beslutter evt. opfølgende hygiejnekontrol.

### 5.2. Registrering af kontrolrapporter

Tidsforbruget til kontrollen inklusiv kørsel skal føres på aktivitetsnummer 53061.

## 6. Ikrafttrædelse

Denne instruks træder i kraft april 2020. Den erstatter seneste instruks fra marts 2016.

Miljø- og Fødevareministeriet  
Landbrugsstyrelsen  
Augustenborgslot 3  
6440 Augustenborg

ISBN 978-87-7120-976-1 (web)

Tlf.: 3395 8000  
Fax.: 3395 8080

E-mail: [mail@lbst.dk](mailto:mail@lbst.dk)  
<http://www.lbst.dk>