

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,
KONTORER OG AGENTURER

EUROPA-KOMMISSIONEN

KOMMISSIONENS MEDDELELSE

Vejledning i ledelsessystemer for fødevaresikkerhed for fødevaredetailhandlere, herunder
fødevaredonation

(2020/C 199/01)

1. INDLEDNING

I henhold til artikel 4 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 ⁽¹⁾ skal alle ledere af fødevarevirksomheder opfylde de almindelige hygiejnekrav i forordningens bilag I (primærproduktionen og de dermed forbundne aktiviteter) eller II (andre ledere af fødevarevirksomheder). Desuden fastsættes det i artikel 5, at ledere af fødevarevirksomheder, som ikke er primærproducenter, skal indføre, gennemføre og følge en fast procedure eller faste procedurer, der er baseret på HACCP-principperne (Hazard Analysis and Critical Control Points).

De generelle hygiejnekrav og de særlige hygiejnekrav, der er fastsat i bilag III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 ⁽²⁾, anses som basisprogrammer ⁽³⁾, som sammen med de procedurer, der er baseret på HACCP-principperne, skal resultere i et integreret ledelsessystem til fødevaresikkerhed (FSMS) for enhver fødevarevirksomhed som forklaret i »Meddelelse fra Kommissionen om implementering af ledelsessystemer til fødevaresikkerhed omfattende basisprogrammer og procedurer baseret på HACCP-principperne, herunder lettere/fleksibel implementering i visse fødevarevirksomheder« ⁽⁴⁾, der blev vedtaget i 2016 (»Kommissionens meddelelse fra 2016«).

De procedurer, der er baseret på HACCP-principperne, skal bestå i at identificere de farer, som skal forebygges, elimineres eller reduceres til et acceptabelt niveau som led i fareanalysen, idet det er det første af HACCP-principperne i henhold til artikel 5, stk. 2, litra a), i forordning (EF) nr. 852/2004. Behovet for yderligere trin i de procedurer, der er baseret på HACCP-principperne (artikel 5, stk. 2, litra b)-g)), afhænger af resultatet af fareanalysen, f.eks. hvis fareanalysen viser, at det er nødvendigt at identificere kritiske kontrolpunkter (CCP'er). I betragtning 15 i forordning (EF) nr. 852/2004 erkendes det, at det i visse fødevarevirksomheder ikke er muligt at identificere CCP'er, og at god hygiejnepraksis (de generelle og særlige hygiejnekrav som omtalt ovenfor) i visse tilfælde kan erstatte overvågningen af CCP'er.

Betragtning 15 i forordning (EF) nr. 852/2004 henviser udtrykkeligt til behovet for en sådan fleksibilitet i tilfælde af små virksomheder. I overensstemmelse med artikel 5, stk. 4, litra a), skal fødevarevirksomhedens art og størrelse tages i betragtning ved kontrollen af, om de procedurer, der er baseret på HACCP-principperne, er overholdt.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1).

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55).

⁽³⁾ Typisk betragtes procedurer til sikring af sporbarhed for fødevarer og tilbagekaldelse i tilfælde af manglende opfyldelse af de relevante krav som basisprogrammer og som værende en del af FSMS. De skal anvendes af enhver fødevarevirksomhed. Meddelelsen indeholder dog ingen yderligere vejledning for detailaktiviteterne.

⁽⁴⁾ EUT C 278 af 30.7.2016, s. 1.

Det tidligere Levnedsmiddel- og Veterinærkontor (FVO) under Kommissionens Generaldirektorat for Sundhed og Fødevaresikkerhed har gennemført et skrivebordsstudie, undersøgelsesmissioner og høringer af medlemsstaternes og private interessenters organisationer om status for gennemførelsen af HACCP i EU og de områder, hvor der kan ske forbedringer. FVO offentliggjorde på baggrund af ovenstående i 2015 en »Oversigtsrapport om status for gennemførelsen af HACCP i EU og områder, hvor der kan ske forbedringer«⁽⁵⁾ (»FVO-rapporten fra 2015«). I FVO-rapporten fra 2015 anbefales det, at vejledningen om FSMS udvides, og der fremsættes flere forslag til forbedringer, herunder vejledning om fareanalyse og etablering af CCP'er. Kommissionens meddelelse fra 2016 omhandler anbefalingerne i FVO-rapporten, men er ikke aktivitetsspecifik.

Fødevaredetailhandlere (f.eks. restauranter, slagterforretninger, bagerforretninger, cateringvirksomheder, købmandsforretninger, barer osv.) er ofte små virksomheder, der mangler den videnskabelige viden og de ressourcer, der skal til for at foretage en fareanalyse som led i deres forpligtelse til at anvende et FSMS.

Der forekommer ofte fødevaredonation i detailledet, og der skal indgå overvejelser om og eventuel identifikation af yderligere farer i fareanalysen som følge af denne aktivitet. Fremme af fødevaredonation er en prioritet i Kommissionens handlingsplan for den cirkulære økonomi⁽⁶⁾ som et middel til at forhindre madspild og fremme fødevaresikkerheden i overensstemmelse med FN's mål for bæredygtig udvikling. Dette mål kan i nogle tilfælde være en udfordring set ud fra et fødevaresikkerhedsmæssigt synspunkt på grund af inddragelsen af yderligere aktører (f.eks. fødevarebanker og andre velgørhedsorganisationer), og i betragtning af at holdbarhedstiden for fødevarer, der omfordeles, muligvis overskrides, hvis de tages i betragtning til fødevaredonation.

For at yde støtte til detailhandlere til deres fareanalyse opfordrede Kommissionen først Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (EFSA) til at udarbejde anbefalinger om fareanalysemetoder for detailhandlere. EFSA har vedtaget udtalelser. I 2017 vedtog den en udtalelse om »Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems« (tilgange til fareanalyse for visse små detailhandlere i forhold til anvendelsen af deres ledelsessystemer til fødevaresikkerhed)⁽⁷⁾ med fokus på slagter-, købmands-, bager-, fiske- og isforretninger. I 2018 vedtog EFSA en »Second scientific opinion on hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations« (anden videnskabelig udtalelse om fareanalysemetoder for visse små detailhandlere og fødevaredonation)⁽⁸⁾ med fokus på distributionscentre, supermarkeder og restauranter (herunder barer og cateringvirksomheder), der behandler potentielle yderligere farer i tilfælde af fødevaredonation i detailledet inden for rammerne af fareanalysen.

2. FORMÅL OG INDHOLD

Formålet med denne vejledning er at lette og harmonisere gennemførelsen af EU's krav til et FSMS, idet fareanalysen får en central rolle for følgende detailhandlende: slagter-, købmands-, bager-, fiske- og isforretninger, distributionscentre, supermarkeder, restauranter, cateringvirksomheder og barer.

Denne meddelelse indeholder derfor retningslinjer for, hvordan disse detailhandlere inden for deres aktivitetsområde kan gennemføre forordning (EF) nr. 852/2004, særlig artikel 4 og bilag II, for så vidt angår de generelle hygiejnekrav, og artikel 5, for så vidt angår procedurer baseret på HACCP-principperne. Den er samtidig et eksempel på, hvordan detailsektoren specifikt kan gennemføre retningslinjerne, herunder retningslinjerne om en lettere/fleksibel implementering, som anbefales i Kommissionens meddelelse fra 2016, navnlig i detailledet. De kompetente myndigheder kan også anvende disse retningslinjer til at kontrollere, at de pågældende fødevarevirksomheder har gennemført EU's krav.

De dele, der vedrører fødevaredonation, supplerer EU's retningslinjer om fødevaredonation⁽⁹⁾, som præciserer de relevante bestemmelser i EU-lovgivningen med henblik på at gøre det lettere for leverandører og modtagere af overskydende fødevarer at opfylde de krav, der er fastsat i EU's lovramme (f.eks. fødevaresikkerhed, fødevarehygiejne, fødevareinformation, sporbarhed, ansvar osv.). Med hensyn til fødevarehygiejne beskriver retningslinjerne eksempelvis behovet for, at ledere af fødevarevirksomheder (herunder fødevarebanker og andre velgørhedsorganisationer) anvender god hygiejnepraksis og har indført et system til egenkontrol baseret på HACCP-principperne i forbindelse med omfordelingen af fødevarer.

⁽⁵⁾ http://ec.europa.eu/food/fvo/overview_reports/details.cfm?rep_id=78.

⁽⁶⁾ COM(2015) 614 final.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2017;15(2):4697, s. 62.

⁽⁸⁾ EFSA Journal 2018;16(11):5432, s. 64.

⁽⁹⁾ EUT C 361 af 25.10.2017, s. 1.

Denne meddelelse omhandler en række anbefalinger fra FVO-rapporten og sammenfatter de videnskabelige råd fra de to EFSA-udtalelser i et dokument, der er klart til brug for ledere af fødevarevirksomheder.

Denne meddelelse indledes i afsnit 3 af en generel vejledning i overensstemmelse med EFSA's udtalelser vedrørende anvendelsen af en forenklet tilgang til et FSMS for detailhandlere. Der gives i afsnit 4 en oversigt over specifikke basisprogrammer, der er relevante som grundlag for et FSMS i detailledet, suppleret i afsnit 5 med de basisprogrammer, der specifikt har til formål at sikre forbrugernes sikkerhed i tilfælde af fødevaredonationer.

Der blev taget udgangspunkt i den forenkledte tilgang i afsnit 3 til at vejlede om fareanalysen — det næste trin i et FSMS, der starter med udviklingen af et rutediagram, jf. afsnit 6. Afsnit 7-14 tager udgangspunkt i et specifikt rutediagram og indeholder en generisk fareanalyse, der er vejledende for hver aktivitet. Denne er blot et eksempel og skal muligvis tilpasses til detailhandlernes specifikke aktiviteter (der kan tilføjes eller slettes processer eller trin). Retningslinjerne for, hvordan mulige farer forbundet med fødevaredonation kan medtages i fareanalysen, er behandlet horisontalt i afsnit 15, da denne metode kan anvendes ens i forbindelse med de forskellige detailaktiviteter.

Anbefalingerne i denne vejledning er ikke bindende og er muligvis ikke relevante for hver af de omfattede aktiviteter i detailledet. Detailhandlere kan benytte den »forenkledte tilgang« til ledelse af fødevaresikkerheden som beskrevet i denne meddelelse og i EFSA's udtalelser (»forenklet FSMS«). Hvis rutediagrammet over deres detaljerede aktiviteter ikke svarer til dem, der er illustreret i denne meddelelse, er det dog vigtigt, at de enkelte detailhandlere tilpasser deres FSMS på en klar og brugervenlig måde baseret på de andre specifikke processer (etaper) og produkter, der er relevante for deres forretningsområde. Dette kan gøres ved at foretage justeringer i det relevante rutediagram.

Denne EU-vejledning kan suppleres med eller erstattes af en vejledning på nationalt plan for bedre at kunne tage hensyn til særlige lokale eller nationale forhold. Desuden kan der være nationale regler om anliggender, der ikke er reguleret og harmoniseret på EU-plan (eksempelvis i forbindelse med fødevaredonation). Det anbefales derfor at høre de nationale myndigheder, hvorvidt der findes sådanne nationale regler og/eller retningslinjer. For at lette udvekslingen af oplysninger om national praksis for fødevaredonation offentliggør Kommissionen eksisterende retningslinjer i EU-medlemsstaterne på sit websted om forebyggelse af madspild ⁽¹⁰⁾.

Kommissionen har hørt eksperter fra medlemsstaterne for at undersøge og nå til enighed om disse spørgsmål. For at forbedre den aktuelle vejledning er der blevet taget højde for erfaringerne fra de medlemsstater, der allerede følger visse anbefalinger fra EFSA vedrørende den praktiske anvendelse af den forenkledte tilgang.

Denne meddelelse skal hjælpe visse detailhandlere med anvendelsen af forordning (EF) nr. 852/2004. Det er kun EU-Domstolen, der har kompetence til at fortolke EU-lovgivningen autoritativt.

3. RETNINGSLINJER FOR ET FORENKLET FSMS I DETAILSEKTOREN

Baseret på anbefalingerne i EFSA's udtalelser kan en »forenklet« tilgang til FSMS, der er i overensstemmelse med kravene i forordning (EF) nr. 852/2004, beskrives som følger:

- 1) Detailhandleren skal kun være opmærksom på de grupper af farer (biologiske, kemiske, fysiske eller allergene), der kan forekomme inden for en bestemt etape, uden at have et indgående kendskab til den enkelte fare (f.eks. skal detailhandleren vide, at der kan være en biologisk fare forbundet med råt kød uden dog at vide, om der er tale om *Salmonella*, *Campylobacter* eller shigatoksinproducerende *Escherichia coli*). Dette er muligt, fordi kontrolindsatsen for de enkelte faregrupper er den samme i detailledet.
- 2) Detailhandleren skal forstå, at manglende udførelse af visse farebegrænsende aktiviteter, såsom adskillelse af rå fødevarer fra spiseklare fødevarer, udgør en fare.
- 3) Der gælder intet krav om at forstå eller anvende en rangordning af farerne.
- 4) Allergener behandles som en særskilt fare i modsætning til en kemisk fare. Og:

⁽¹⁰⁾ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en.

- 5) Der skal altid være iværksat basisprogrammer, og hvis det på baggrund af resultatet af den obligatoriske fareidentifikation og (manglende) identifikation af kritiske kontrolpunkter (fareanalyse) er berettiget, kan det være tilstrækkeligt med sådanne basisprogrammer, og disse behøver ikke at blive suppleret med yderligere trin i de procedurer, der er baseret på HACCP-principperne (f.eks. identifikation af CCP'er).

Sådan bruger du denne vejledning i praksis til opnåelse af et FSMS til dit forretningsområde

- 1) Angiv din detailhandels forretningsområde (f.eks. slagter- eller købmandsforretning).
- 2) Tjek på de kompetente myndigheders websted, om der findes nationale retningslinjer for god hygiejnepraksis og HACCP for dit forretningsområde. Ofte er de nationale vejledninger bedre tilpasset forretningsområderne i dit land og kan give alle de oplysninger, du har brug for.
- 3) Hvis dette ikke er tilfældet, eller du ønsker at vide mere om emnet, skal du tjekke rutediagrammet for dit forretningsområde i et af afsnittene 7-15. Er alle aktiviteter og konsekutive trin eller etaper inden for dit forretningsområde medtaget?
 - a) Hvis ja, gå til punkt 4.
 - b) Hvis nej, skal du udarbejde dit eget rutediagram ud fra eksemplerne ved at tilføje eller fjerne visse aktiviteter.
- 4) Gå til den fareanalysetabel, der efterfølger rutediagrammet for dit forretningsområde. I første kolonne finder du alle etaper som angivet i rutediagrammet. Hvis det er nødvendigt at ændre rutediagrammet (se 3b), skal du også ændre tabellen ved at tilføje eller fjerne yderligere trin.
- 5) De øvrige kolonner i tabellen repræsenterer fareanalysen for dit forretningsområde:
 - Kolonne 2 og 3 udgør fareidentifikationen inden for hver etape:
 - »farerne»: Identifier de faregrupper, der kan forekomme inden for hver etape, og som skal kontrolleres, dvs. »biologisk» (denne gruppe omfatter f.eks. *Salmonella*), »kemisk» (denne gruppe omfatter f.eks. et desinfektionsmiddel, du bruger, et stof, der bliver giftigt, hvis der er for store mængder af det i en fødevarer, ...), »fysisk» (denne gruppe omfatter f.eks. et stykke brudt glas, en cigaret, ...) og »allergen» (denne gruppe omfatter en fødevarer eller en ingrediens, som nogle personer kan være allergiske over for)
 - aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst.
 - Kolonne 4 repræsenterer »kontrolaktiviteterne» til at forhindre en fare i at opstå. Disse kontrolaktiviteter er de relevante basisprogrammer som beskrevet i afsnit 4 i denne meddelelse.
- 6) Donerer du mad, bør du desuden se nærmere på afsnit 15: det rutediagram, der repræsenterer donationer som donor, og tabel 11, som er fareanalysen for fødevaredonation. I afsnit 5 er de kontrolforanstaltninger, der kan træffes, beskrevet.
- 7) Er du en velgørenhedsorganisation, der modtager donationer, bør du i afsnit 15 se nærmere på anden del af rutediagrammet og tabel 12 (sammen med afsnit 5).
- 8) Er du ikke involveret i fødevaredonation, kan basisprogram 14 i afsnit 5 stadig være relevant for dit forretningsområde.

4. OVERSIGT OVER BASISPROGRAMMER, DER ER RELEVANTE FOR ENHVER DETAILAKTIVITET

Basisprogrammer er de forebyggende praksisser og betingelser, der kræves forud for og under gennemførelsen af HACCP, og som er helt afgørende for fødevarer sikkerheden. Hvilke basisprogrammer der er nødvendige, afhænger af, hvor i fødevarerekæden den pågældende sektor opererer, og hvilken type aktivitet der er tale om. Eksempler på aktivitetsspecifikke tilsvarende begreber inden for de forskellige etaper af fødevarerproduktionen er godt landmandskab (GAP), god veterinær praksis (GVP), god fremstillingspraksis (GMP), god hygiejnepraksis (GHP), god produktionspraksis (GPP), god distributionspraksis (GDP) og god handelspraksis (GTP). I Codex Alimentarius-standarderne⁽¹⁾ omtales basisprogrammer som »Codes of Practice» (»adfærdskodekser») eller »GHP»'er i bred forstand. Yderligere oplysninger om basisprogrammer generelt kan findes i Kommissionens meddelelse fra 2016. Der findes flere oplysninger om de specifikke basisprogrammer for detailhandlere i EFSA's udtalelser.

Tabel 1 nedenfor (og tabel 2 i afsnit 5) indeholder retningslinjer for hvert basisprogram om, hvordan farerne kan kontrolleres ved hjælp af basisprogrammer (kolonne 2), om og hvordan anvendelsen af basisprogrammer bør overvåges i fødevarer virksomheden (kolonne 3), hvorvidt der er behov for registrering af overvågningen (kolonne 4), og hvilke korigerende foranstaltninger der bør træffes, når overvågningsresultaterne viser, at basisprogrammerne ikke anvendes korrekt (kolonne 5).

⁽¹⁾ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>.

Tabel 1

Et sammendrag af basisprogrammer af relevans for detailaktiviteter på grundlag af Kommissionens meddelelse fra 2016 og EFSA's udtalelser

Basisprogram	Kontrolinfrastruktur/-aktiviteter	Overvågning	Registrering (ja/nej) (*)	Korrigerende foranstaltning
Basisprogram 1: Infrastruktur (bygninger og udstyr, herunder flytbare eller midlertidige lokaler).	Hygiejneinfrastruktur og formålstjenlige bygninger og udstyr.	Månedlig visuel kontrol af infrastruktur baseret på tjekliste (hygiejne og tilstand).	Ja, men kun ved krav om afhjælpende foranstaltninger.	Korrekt vedligeholdelse af lokaler og udstyr.
Basisprogram 2: Rengøring og desinficering.	Plan for rengøring og desinficering og/eller politik om at efterlade stedet rent.	Visuelle stikprøvekontroller. Daglige visuelle kontroller. Jævnlig mikrobiologisk prøve. Hyppigheden kan afhænge af virksomhedens størrelse og resultaterne af tidligere prøver.	Ja, ved manglende opfyldelse af krav.	Rengøring og desinficering af det pågældende område/udstyr. Gennemgang og om nødvendigt ny instruktion af medarbejdere og/eller revision af desinficeringshyppighed og -metode.
Basisprogram 3: Skadedyrsbekæmpelse: fokus på forebyggelse.	Skadedyrsbekæmpelsesaktiviteter.	Ugentlig intern kontrol.	Ja, men kun når der er behov for afhjælpende arbejde eller en logbog, når der anvendes en ekstern virksomhed.	Revision og/eller fornyelse af skadedyrsbekæmpelsesaktiviteter.
Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering.	Vedligeholdelse af alt udstyr. Kalibrering af måleudstyr (f.eks. termometer, vægt osv.).	Vedvarende overvågning af udstyr. Periodisk kalibreringsstatus eller backupkontrol ved hjælp af andet termometer.	Nej. Ja, status for kalibrering/backupkontrol.	Alt efter behov reparation eller udskiftning af udstyr. Gennemgang af vedligeholdelses- og kalibreringsprogram.
Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljøet.	Korrekt opbevaring af alle varer. Alle overflader rengøres korrekt/aftørres efter desinficering i overensstemmelse med fabrikantens anvisninger.	Visuel kontrol under forarbejdning. Månedlig kontrol af infrastruktur baseret på tjekliste eller visuel inspektion (hygiejne og tilstand).	Ja, men kun ved krav om afhjælpende foranstaltninger.	Gennemgang af opbevarings-, rengørings- og desinficeringsprocedurer osv.
I forbindelse med bagværk forstærker høje temperaturer dannelsen af akrylamid.	Korrekte bagebetingelser (T/varighed).	Visuel kontrol under forarbejdningen og af slutproduktet.	Nej.	Bortskaffelse af produkter tilberedt ved for høje temperaturer.

Basisprogram	Kontrolinfrastruktur/-aktiviteter	Overvågning	Registrering (ja/nej) (*)	Korrigerende foranstaltning
Basisprogram 6: Allergener.	Kontrol for fravær af uønskede allergener i råvarer. Opdateret status for fødevarer med potentielle allergener, herunder kilder (f.eks. råvarer, krydskontaminering osv.). Potentielle kilder til krydskontaminering identificeret og kontrolleret.	Specifikationer for råvarer fra leverandører. Aktiviteter til forebyggelse af krydskontaminering gennemført løbende.	Nej. Visse registreringer bør foretages (i det mindste vedrørende korrigerende foranstaltninger), hvis der opstår en allergenhændelse.	Stop med at bruge potentielt »kontamineret« råvarer. Gennemgang af leverandører/leverandørkrav. Revision af godkendelseskriterier. Gennemgang og korrekte aktiviteter til forebyggelse af krydskontaminering. Hvis det på trods af alle ovennævnte foranstaltninger ikke kan undgås, at der forekommer krydskontaminering, bør lederne af fødevarevirksomhederne efter en farevurdering undersøge, hvorvidt der skal gives oplysninger om den mulige og utilsigtede forekomst af allergener i fødevarer.
Basisprogram 7: Affaldshåndtering.	Komplet separation af affald fra råvarer eller fødevarer. Opfyldelse af de særlige lovkrav om opbevaring og bortskaffelse af affald fra animalske fødevarer (animalske biprodukter).	Visuel rutinekontrol til sikring af komplet overholdelse af fødevarevirksomheders politik om affaldshåndtering.	Nej.	Fjernelse af affald uden unødigt forsinkelse fra områder, hvor der håndteres fødevarer. Gennemgang og revision af aktuelle aktiviteter inden for affaldshåndtering. Ny instruktion af medarbejdere efter behov.
Basisprogram 8: Vandkontrol, herunder isdannelse (hvis der anvendes andet vand end drikkevand).	Kontrol af vandfordelingsinfrastrukturens kilde og gode tilstand uden giftige kontaktmaterialer.	Løbende overvågning af vandrensningen. Periodisk mikrobiologisk og kemisk prøve.	Ja, resultater af mikrobiologisk og kemisk prøve.	Revision af vandrensning.
Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus).	Hygiejneregler og -aftaler indført, idet personalet er bekendt med aktivitetsformen. Personalets sundhedsstatus.	Daglig visuel kontrol under forarbejdning. Lægetjek og bevidstgørende uddannelse til alt personale.	Dokumentation af hygiejneinstrukser. Registrering af lægetjek og uddannelse.	Øjeblikkelig håndtering af personaleanliggender. Rådgivning og information til personale.

Basisprogram	Kontrolinfrastruktur/-aktiviteter	Overvågning	Registrering (ja/nej) (*)	Korrigerende foranstaltning
Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer).	Råvarer opfylder de lovmæssige krav. Detailhandlere råder over godkendelseskriterier — helst baseret på skriftlige specifikationer (f.eks. duft, lugt, ...).	Leverandørspecifikationer til stede eller etiketter fra emballerede varer til stede. Kontrol af godkendelseskriterier ved hver levering.	Ja, men kun ved manglende opfyldelse af krav, f.eks. levering af råvarer ved forkert temperatur.	Ingen brug af berørte råvarer. Gennemgang af leverandører/leverandørkrav. Revision af godkendelseskriterier.
Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet.	Lagermiljøets temperatur (køling og frysnings) er hensigtsmæssig i forhold til opfyldelsen af kravene til produktets temperatur.	Automatisk overvågning med alarm og/eller automatisk registrering. Manuel overvågning/daglig kontrol eller flere kontroller af lagerfaciliteternes og produktets temperatur.	Alt efter behov (se Kommissionens meddelelse fra 2016).	Udskiftning/reparation/nulstilling af køle-/fryseenheder. Baseret på omfanget af den manglende opfyldelse af krav kan bortskaffelse af det berørte produkt komme på tale.
Basisprogram 12: Arbejdsmetoder.	Personale følger klare, helst skriftlige arbejdsinstrukser (operative standardprocedurer (SOP)), herunder instrukser med hensyn til produkter, der nærmer sig sidste holdbarhedsdato. I forbindelse med bagværk forstærker høje temperaturer dannelsen af akrylamid. Her bør der tilføjes en instruks om bortskaffelse af »overbagte« produkter.	Daglig visuel kontrol.	Nej.	Ny instruktion af personale.
Basisprogram 13: Produktinformation og forbrugerbevidsthed.	På detailplan bør alle produkter ledsages af tilstrækkelig mundtlig eller skriftlig information, der understøtter forbrugernes korrekte håndtering, opbevaring og tilberedning. I givet fald bør der også gives oplysninger om allergener og holdbarhed.	Rutinekontroller til sikring af formidlingen af disse oplysninger.	Nej.	Gennemgang og revision af information efter behov.

(*) Hvis det ikke anbefales at registrere, skal der stadig foreligge et program/en plan.

5. OVERSIGT OVER YDERLIGERE BASISPROGRAMMER, DER ER MEST RELEVANTE I DETAILLEDET I FORBINDELSE MED FØDEVAREDONATION

Med hensyn til fødevaredonation har EFSA anbefalet fire yderligere basisprogrammer som beskrevet nedenfor, som gælder for alle ledere af fødevarevirksomheder, der er involveret i fødevaredonation — både donorer og modtagere.

De er muligvis delvis sammenfaldende med de 13 basisprogrammer i tabel 1. Disse fire basisprogrammer er dog eventuelt nødvendige for at kunne kontrollere specifikke aktiviteter inden for supermarkeder, restauranter, fødevaredistribution og andre detailhandlere (navnlig basisprogram 14 og 15), men især i forbindelse med fødevaredonation, som indebærer unikke udfordringer i forhold til holdbarhed, håndtering af returnerede fødevarer og frysning for at forlænge holdbarheden af fødevarer, der er bestemt til fødevaredonation.

5.1. Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed

Holdbarhedsperioden er den periode, hvor en fødevare bibeholder sine acceptable eller ønskelige egenskaber under specificerede opbevarings- og håndteringsbetingelser. Disse acceptable eller ønskelige egenskaber kan være knyttet til fødevarens sikkerhed eller kvalitet og kan være af mikrobiologisk, kemisk eller fysisk karakter. I henhold til artikel 9, stk. 1, litra f), og artikel 24 i og bilag X, punkt 1 og 2, til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011⁽¹²⁾ skal fødevarer mærkes enten med en dato for mindste holdbarhed (»bedst før«-datoen) eller en »sidste anvendelsesdato«. Lederne af fødevarevirksomheder (almindeligvis fødevareproducenterne) er ansvarlige for at afgøre, om der er behov for en »bedst før«-dato eller en »sidste anvendelsesdato«, samt holdbarhedsperiodens længde.

Mange fødevarer, der har overskredet deres »bedst før«-dato, kan stadig være sikre at spise. Kvaliteten kan dog være blevet forringet. Visse fordærvelige fødevarer kan derimod udgøre en umiddelbar fare for menneskers sundhed efter relativt kort tid, og for disse fødevarer angives holdbarhedsperioden på mærkningen som en »sidste anvendelsesdato«, dvs. den dato, indtil hvilken fødevaren kan indtages på sikker vis, såfremt den blev opbevaret korrekt. Der anvendes ofte en »sidste anvendelsesdato« i forbindelse med fersk kød, fersk fisk og spiseklare fødevarer på køl. Efter »sidste anvendelsesdato« betragtes en fødevare som farlig i henhold til artikel 14, stk. 2-5, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002⁽¹³⁾. Derfor er det forbudt at markedsføre fødevarer, der har overskredet deres »sidste anvendelsesdato«, og fødevaren bør ikke indtages. Lederne af fødevarevirksomheder bør rutinemæssigt kontrollere fødevarerne for at sikre, at de fjernes inden »sidste anvendelsesdato« som anført på mærkningen, og at de — i tilfælde af fødevaredonation — omfordeles inden denne dato.

I forbindelse med visse færdigpakkede fødevarer (f.eks. friske frugter og grøntsager, vin og andre drikkevarer med et alkoholindhold på 10 % vol. eller derover, visse typer bagværk, eddike, køkkensalt, sukker i fast form, sukkervarer og tyggegummi) gælder der ikke et krav om en dato for mindste holdbarhed (»bedst før«-dato).

For ikke-færdigpakkede fødevarer kræves der ikke datomærkning i henhold til EU's regler om fødevareinformation til forbrugerne. Der kan dog fastsættes særlige forpligtelser i den nationale lovgivning.

5.2. Basisprogram 15: Håndtering af returnerede fødevarer (f.eks. fødevarereturneringer fra supermarkeder til centrale distributionscentre)

Lederne af fødevarevirksomheder bør sikre, at de returnerede fødevarer opbevares og holdes adskilt fra andre fødevarer, indtil de:

- a) er blevet erklæret for sikre og egnede til konsum
- b) er blevet destrueret eller på anden vis er blevet anvendt eller bortskaffet på en sikker og lovlig måde
- c) er blevet returneret til leverandøren
- d) er blevet sendt til donation, hvis produktet er egnet til konsum eller
- e) er blevet genstand for en videreforarbejdning.

Det er vigtigt, at de returnerede fødevarer kan spores fuldt ud.

⁽¹²⁾ 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 (EUT L 304 af 22.11.2011, s. 18).

⁽¹³⁾ 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 (EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1).

5.3. Basisprogram 16: Evaluering med henblik på fødevaredonation, herunder vurdering af holdbarheden

1. Følgende typer fødevarer kan komme i betragtning til fødevaredonation:

- a) færdigpakkede fødevarer med datomærkning
- b) færdigpakkede fødevarer, der ikke er underlagt krav om datomærkning og
- c) ikke-færdigpakkede fødevarer, der muligvis skal pakkes ind eller emballeres inden donation, f.eks. friske frugter og grøntsager, fersk kød, fersk fisk, bagværk, overskydende mad fra catering/restauranter.

2. Fødevarer bestemt til donation bør ikke distribueres eller indtages efter den »sidste anvendelsesdato«, der er anført på mærkningen. I tilfælde af fødevarer, der er mærket med en »bedst før«-dato, fordi fødevaresikkerheden ikke påvirkes direkte, kan produkter, der har overskredet denne dato, stadig distribueres til fødevaredonation, hvis følgende betingelser er opfyldt:

- a) Emballeringsmaterialets integritet/fuldstændighed er ikke kompromitteret (herunder ingen beskadigelse, ingen åbning, ingen kondensering osv.).
- b) Fødevarerne er opbevaret korrekt, hvad den krævede temperatur og andre betingelser angår (f.eks. dybfrysning ved – 18 °C eller tørlagring).
- c) For så vidt angår fødevarer, der blev frosset ned inden udløbet af holdbarhedsperioden med henblik på fødevaredonation, kontrolleres oplysningerne vedrørende frysedatoen (som i nogle tilfælde kan være angivet på mærkningen).
- d) Fødevarer er stadig egnet til konsum (f.eks. acceptabel smag, ingen forekomst af skimmelsvampe, harskning osv.). Og:
- e) Fødevarer er ikke eksponeret for andre væsentlige farer for fødevaresikkerheden eller sundhedsfarer (f.eks. radioaktivitet).

Under alle omstændigheder bør den oprindelige »bedst før«-dato fortsat være synlig, således at donoren og modtageren selv kan tage stilling til, hvorvidt fødevarer er egnet til omfordeling og/eller konsum.

Produktets resterende holdbarhedsperiode skal vurderes både ved afsendelse og modtagelse af det produkt, der distribueres med henblik på fødevaredonation.

3. Donorernes opgaver i forbindelse med fødevarens holdbarhed omfatter:

- a) Donoren skal ikke foretage sig yderligere i forbindelse med fødevarer, der er mærket med en »bedst før«-dato, når donationen finder sted inden denne dato. Dog skal emballagens integritet bevares, og det skal sikres, at de foreskrevne opbevaringsbetingelser er opfyldt. Hvis donationen finder sted efter »bedst før«-datoen, er det i henhold til EU's regler tilladt at omfordele disse produkter, forudsat at de stadig er sikre, og de oplysninger, der gives til forbrugerne, ikke er tvetydige ⁽¹⁴⁾.
- b) I tilfælde af fødevarer, der er mærket med en »sidste anvendelsesdato«, bør fødevaredonorerne sikre, at der er tilstrækkelig holdbarhed tilbage ved levering af sådanne produkter til fødevarebanker og andre velgørenhedsorganisationer, så de kan omfordeles og bruges på sikker vis af den endelige forbruger inden den angivne »sidste anvendelsesdato«.
- c) Færdigpakkede fødevarer, som ikke er underlagt et krav om en »bedst før«-dato, herunder friske frugter og grøntsager, kager osv., skal håndteres og opbevares korrekt og kontrolleres for at sikre, at de stadig egner sig til konsum.
- d) Omfatter donationen ikke-færdigpakkede fødevarer, kan det være nødvendigt, at donoren pakker dem ind eller omemballerer dem, så de kan omfordeles til modtagerne.

4. Donorer og modtagere bør sikre den rettidige transport af fødevarerne på alle etaper af en omfordeling af fødevarer under passende og dokumenterede opbevaringsbetingelser og ved den temperatur, der er angivet på mærkningen, således at deres produkter bevarer deres holdbarhed.

⁽¹⁴⁾ Nogle medlemsstater har udarbejdet vejledende retningslinjer for omfordeling af fødevarer, der har overskredet »bedst før«-datoen, og donorerne bør følge disse ved vurderingen af, om fødevarerne egner sig til fødevaredonation. Disse produkter kan eventuelt markedsføres særskilt med angivelse af, at »bedst før«-datoen er overskredet, og, hvor det er relevant, anbefales til umiddelbart forbrug.

5. Modtagernes opgaver i forbindelse med fødevarers holdbarhed:

- a) Modtagerne bør kontrollere fødevarerne for så vidt muligt at vurdere hygiejne, sikkerhed og kvalitet for alle modtagne fødevarer, herunder emballering. Dette kan ske ved en destruktiv metode (f.eks. åbning af pakken, organoleptisk bedømmelse osv.) eller en ikke-destruktiv metode (f.eks. temperaturregistre, visuel inspektion af det overordnede udseende, afdrypningstab, blødgøring, brunfarvning og pakkens integritet osv.)
- b) I tilfælde af fødevarer, der er mærket med en »sidste anvendelsesdato«, bør modtagerne sikre, at fødevarerne modtages i en kølet eller frossen tilstand, og at de f.eks. ved hjælp af dokumentation fra donoren kan vurdere, at de opbevaringstemperaturer, der er anført på mærkningen, er blevet opretholdt i hele nedkølingskæden.
- c) Selv om der ikke gælder et krav om en »sidste anvendelsesdato« for ikke-færdigpakkede fødevarer ⁽¹⁵⁾, er det fortsat muligt at donere ikke-færdigpakkede fødevarer, meget letfordærvelige fødevarer såsom fersk kød, fisk eller overskydende fødevarer fra restauranter/catering, forudsat at der er indført nationale foranstaltninger for fødevarer af animalsk oprindelse, i henhold til hvilke en sådan praksis er tilladt, når der er tale om marginale, lokale og begrænsede aktiviteter (jf. basisprogram 17 nedenfor). Som hovedregel bør disse fødevarer konsumeres så hurtigt som muligt. I modsat fald kan de opbevares ved den krævede temperatur eller fryses ned, hvis fødevareren ledsages af skriftlige oplysninger, der viser dens historik, herunder at den overholder de krævede opbevaringstider og -betingelser.

5.4. Basisprogram 17: Frysning af fødevarer bestemt til donation

Frysning af fødevarer, inden »sidste anvendelsesdato« som angivet på mærkningen er overskredet, for at forlænge holdbarheden og lette sikker omfordeling vil gøre det lettere at donere de fødevarer, der modtages af omfordelingsorganisationer og velgørenhedsorganisationer, da de ikke altid kan leveres til kunden før denne dato. Af hygiejnemæssige årsager skal kød bestemt til frysning i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 ⁽¹⁶⁾ imidlertid fryses uden unødigt forsinkelse efter produktionen. Dette krav gælder for detailhandlere, der leverer til andre ledere af fødevareraktiviteter, herunder fødevarerbanker. I dette tilfælde er det således ikke tilladt at fryse kød i detailledet. Medlemsstaterne kan dog vedtage nationale foranstaltninger for at tillade frysning af kød med henblik på omfordeling, forudsat at detailaktiviteten er marginal, lokal og begrænset, jf. artikel 1, stk. 5, litra b), nr. ii), i denne forordning. De nationale foranstaltninger bør vedtages i overensstemmelse hermed og meddeles til Kommissionen og de øvrige medlemsstater.

Frysning af fødevarer, der er mærket med en »sidste anvendelsesdato«, bør ske så tidligt som muligt og under alle omstændigheder, inden den »sidste anvendelsesdato«, der er anført på mærkningen, er overskredet, og til en temperatur på – 18 °C eller derunder. Denne temperatur skal bibeholdes under hele distributionen.

Når der er tale om ikke-færdigpakkede fødevarer, der er genstand for donation, herunder ikke-færdigpakket fersk kød, fersk fisk, overskydende fødevarer fra restauranter/catering, som ikke er underlagt krav om en »sidste anvendelsesdato«, bør modtageren oplyses om opbevaringstiden og -betingelserne for disse fødevarer, så de kan vurdere, om produktet er egnet til frysning eller konsum (tabel 2).

Både fødevaredonorer og -modtagere kan stå for frysningen, hvis dette er tilladt af medlemsstaten, og forudsat at de nationale bestemmelser overholdes. I den forbindelse kan den periode, hvor fødevareren kan anvendes eller forbruges, eller holdbarheden forlænges, forudsat at dette ikke vildleder forbrugeren eller på anden måde mindsker forbrugerbeskyttelsen og sker i henhold til de relevante nationale bestemmelser eller retningslinjer i denne henseende. Medlemsstaterne kan overveje yderligere betingelser, herunder anvendelse af fødevareren inden for en bestemt periode, angivelse af fødevarerens oprindelige »sidste anvendelsesdato« eller »bedst før«-dato (i givet fald), den dato, hvor fødevareren blev frosset ned, eventuel angivelse af oplysninger om, hvor længe fødevareren kan anvendes eller forbruges, og en vejledning i korrekt optøning eller en passende tidsramme for indtagelse efter optøning.

⁽¹⁵⁾ Selv om EU's regler om fødevarerinformation til forbrugerne kun kræver, at ikke-færdigpakkede fødevarer ledsages af oplysninger om allergener, kan der i henhold til de nationale bestemmelser, som medlemsstaterne har fastsat, blive stillet krav om andre obligatoriske oplysninger, herunder datomærkning.

⁽¹⁶⁾ Afsnit I, kapitel VII, punkt 4, og afsnit II, kapitel V, punkt 5, i bilag III.

Tabel 2

Sammenfatning og tilknyttet overvågning, registrering og korrigerende aktiviteter med de supplerende basisprogrammer 14, 15, 16 og 17, der er mest relevante for fødevaredonation.

Basisprogram	Kontrolinfrastruktur/-aktiviteter udført af både donorer og modtagere	Overvågning	Registrering (*)	Korrigerende foranstaltning
Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed.	Overholdelse af forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne, hvad angår datomærkning (»sidste anvendelsesdato« og »mindst holdbar til«-dato). Korrekt opbevaring af fødevarer i overensstemmelse med de af fabrikanten anbefalede betingelser for temperatur, lys og fugt.	Fødevarer bør kontrolleres rutinemæssigt for at sikre, at produkterne fjernes, inden »sidste anvendelsesdato« er overskredet. Lederne af fødevarevirksomheder kan også benytte denne lejlighed til at kontrollere, om emballagen er intakt, for korrekt opbevaring osv.	Nej	Bortskaffelse eller afvisning eller returnering af fødevarer i følgende tilfælde: 1. utilstrækkelig resterende holdbarhedsperiode 2. modtaget efter »sidste anvendelsesdato« 3. hvis det opdages, at (den indre) emballage er beskadiget 4. ukorrekt eller utilstrækkelig (uklar eller usynlig) mærkning 5. fødevarer, der ikke længere er organoleptisk acceptable.
Basisprogram 15: Håndtering af returnerede fødevarer.	Ordentlige lagerfaciliteter for forskellige opbevaringstyper (køling, frysning, ved omgivelsestemperatur) med adskillelse fra ikke-returnerede produkter. Logistik- og sporbarhedssystemer, der følger først ind-/først ud-tilgangen.	Batchkontrol af emballagens integritet og andre visuelle mangler, ingen synlige tegn på fordærv. Temperaturovervågning ved modtagelse. Beslutning om, hvorvidt fødevaren er egnet til donation.	Ja. Registrering af den grundlæggende beskrivelse af de returnerede fødevarer, datoen for returnering, årsagen til returnering, fødevarens oprindelse og destination.	Bortskaffelse af fødevarer, der anses for uegnede til konsum, eller som ikke rettidigt blev oplagret korrekt. Genforarbejdning af fødevarer, så de bliver sikre.
Basisprogram 16: Evaluering med henblik på fødevaredonation og vurdering af holdbarheden.	Logistik til sikring af, at produkter med den korteste holdbarhed distribueres først med henblik på levering i nedkølet stand eller ved omgivende temperatur. Faciliteter og arbejdsmetoder for organoleptiske bedømmelser. Sporbarhedssystemer.	Undersøgelse af, hvorvidt der er angivet en »bedst før«-dato eller en »sidste anvendelsesdato« på færdigpakkede fødevarer, og beslutning om, hvor lang en holdbarhedsperiode der kan tildeles fødevarerne. Hvis der er tale om færdigpakkede fødevarer, der ikke er underlagt krav om en »bedst før«-dato (f.eks. færdigpakkede frugter og grøntsager, bagværk, vin osv. — se listen under basisprogram 14): organoleptisk bedømmelse (lugt, smag, farve osv.) og en beslutning om, hvorvidt produktet stadig er egnet til konsum.	Ja, registrering af den indledende mærkning eller information efter modtagelse.	Bortskaffelse eller tilbagekaldelse af fødevarer, hvis »sidste anvendelsesdato« er overskredet. Bortskaffelse af fødevarer, der er underlagt et krav om, men ikke har påført en holdbarhedsdato.

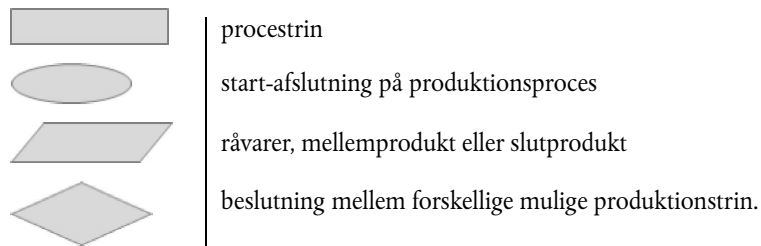
Basisprogram	Kontrolinfrastruktur/-aktiviteter udført af både donorer og modtagere	Overvågning	Registrering (*)	Korrigerende foranstaltning
		Hvis der er tale om fødevarer med en »bedst før«-dato: Disse fødevarer kan anvendes til fødevaredonation, forudsat at fødevaren kontrolleres rutinemæssigt for at sikre: 1) emballeringsmaterialets integritet (ingen beskadigelse, ingen åbning, ingen kondensering osv.), 2) korrekt opbevaring af fødevaren, hvad den krævede temperatur og andre betingelser angår (f.eks. dybfrysning ved -18 °C eller tørlagring), 3) i tilfælde af fødevarer, som er frosset ned før udløbet af holdbarhedsperioden med henblik på fødevaredonation: kontrol af oplysningerne om frysedatoen, 4) bedømmelse af sensoriske egenskaber (stadig egnet til konsum (f. eks. ingen forekomst af skimmelsvampe, harskning osv.)) og 5) ingen eksponering for andre væsentlige farer for fødevaresikkerheden eller andre sundhedsfarer.		
Basisprogram 17: Frysning med henblik på fødevaredonation.	Infrastruktur til hurtig frysning og opbevaring på frost. Logistik. Overholdelse af forordning (EU) nr. 1169/2011 om fødevareinformation til forbrugerne, hvad angår datomærkning (»sidste anvendelsesdato« og »mindst holdbar til«-dato). Overholdelse af forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer.	Temperaturkontrol. Inspektion af emballagens integritet. Inspektion af mærkning. Kontrol af oplysningerne om frysedatoen og eventuelle andre oplysninger om, hvor længe fødevaren kan anvendes eller forbruges (i givet fald bør der tages højde for yderligere retningslinjer som vedtaget på nationalt plan).	Nej.	Bortskaffelse af fødevarer i følgende tilfælde: 1. modtagelse efter »sidste anvendelsesdato« 2. hvis det opdages, at (den indre) emballage er beskadiget 3. ukorrekt eller utilstrækkelig (uklar eller usynlig) mærkning 4. fødevarer, der ikke rettidigt blev oplagret korrekt 5. fødevarer, der ikke længere er organoleptisk acceptable.

(*) Der gælder ingen krav om registrering, hvad holdbarheden angår. Derimod gælder der sporbarhedskrav i forbindelse med fødevaredonation.

6. RUTEDIAGRAMMER OG FAREANALYSER

Se afsnit 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 og 14 for de generiske rutediagrammer og fareanalyser for slagterforretninger, købmandsforretninger (frugter og grøntsager), bagerforretninger, fiskeforretninger, isforretninger, distributionscentre (herunder fødevarebanker), supermarkeder og restauranter, cateringvirksomheder og barer.

Billedteksten til rutediagrammerne er som følger:



Alle ledere af fødevarevirksomheder bør iværksætte en fareanalyse, som indledes med udarbejdelsen af et rutediagram. Alle aktiviteter og konsekutive trin eller etaper inden for et forretningsområde bør være medtaget. De generiske rutediagrammer i afsnit 7-14 repræsenterer muligvis de pågældende aktiviteter. Det kan dog også være nødvendigt at tilføje eller fjerne aktiviteter for at afspejle et specifikt forretningsområde.

Fareanalysetabellerne (tabel 3-10) følger de trin eller aktiviteter, der er angivet i rutediagrammet for en fødevarevirksomhed (kolonne 1).

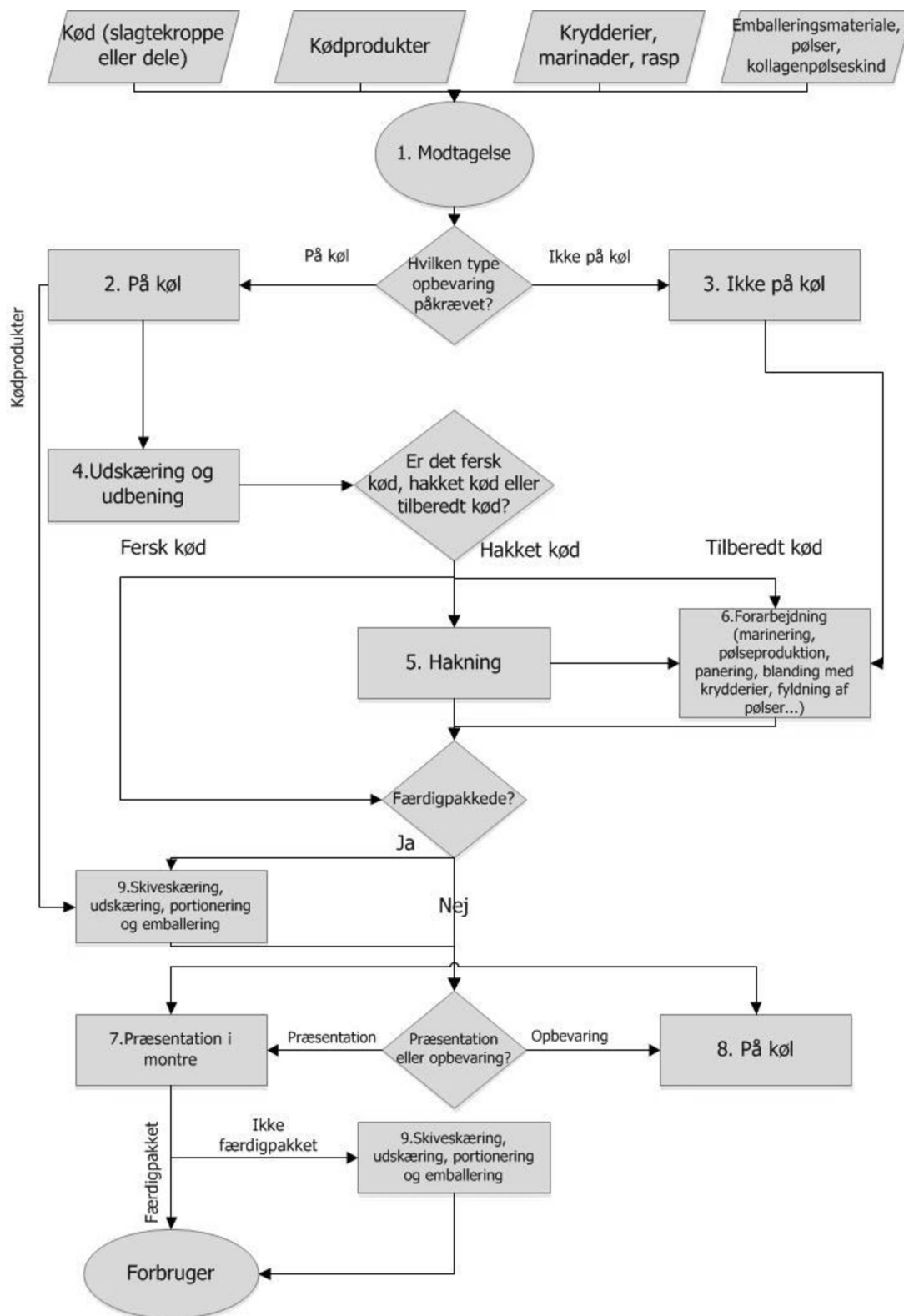
De øvrige kolonner i tabellerne repræsenterer selve fareanalysen:

- Kolonne 2 og 3 udgør fareidentifikationen inden for hver etape:
 - »farerne«: biologisk stof, kemisk stof og fysiske farer. Allergener er kemiske farer, men er blevet behandlet for sig, da de kræver specifikke kontrolaktiviteter, som kan udføres inden for hver etape og skal kontrolleres
 - aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst.
- Kolonne 4 repræsenterer »kontrolaktiviteterne« til at forhindre en fare i at opstå. Disse kontrolaktiviteter er de relevante basisprogrammer som beskrevet i afsnit 4 i denne meddelelse.

7. SLAGTERFORRETNING

Figur 1

Generisk rutediagram for en slagterforretning



Tabel 3

Generisk fareanalyse for en slagterforretning

Etape	Farer ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Modtagelse	J	J	J	J	Manglende sikring af input-råvarers mikrobiologiske kvalitet Tilstedeværelse af kemiske eller fysiske farer eller allergener i input-råvarer	Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 12: Arbejdsmetoder Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
Opbevaring på køl og frost	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling Krydskontaminering som følge af manglende separation af råvarer fra spiseklare varer Kontaminering med kemiske eller fysiske farer fra miljøet, personalet osv. Kontaminering med allergener	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 12: Arbejdsmetoder Basisprogram 3: Skadedyrsbekæmpelse: fokus på forebyggelse Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Opbevaring ved omgivende temperatur	J	J	J	J	Bakterier som følge af manglende opbevaring i tørre omgivelser Kontaminering med kemiske eller fysiske farer fra miljøet, personalet osv. Kontaminering med allergener	Basisprogram 1: Infrastruktur (bygninger og udstyr) Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 1: Infrastruktur (bygninger og udstyr) Basisprogram 3: Skadedyrsbekæmpelse: fokus på forebyggelse Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Udskæring og portionering	J	J	J	N	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer som følge af manglende korrekt rengjort og desinficeret udstyr, manglende personlig hygiejne, knive og udstyr, krydskontaminering med affald	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 7: Affaldshåndtering Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus)

Etape	Farer ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Hakning	J	J	N	J	Krydskontaminering med biologiske farer som følge af manglende korrekt rengjort, desinficeret og lagret udstyr eller manglende personlig hygiejne Kontaminering med kemiske farer Kontaminering med allergener	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus) Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 6: Allergener
Forarbejdning	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer som følge af manglende korrekt rengjort og desinficeret udstyr, manglende personlig hygiejne, miljø, højere koncentration af tilsætningsstoffer end det tilladte Kontaminering med allergener	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering (vejning af tilsætningsstoffer) Basisprogram 6: Allergener
Præsentation i montre	J	J	N	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling Krydskontaminering med biologiske farer som følge af manglende separation af råvarer fra spiseklare varer Kontaminering med kemiske farer Kontaminering med allergener	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 12: Arbejdsmetoder Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Opbevaring på køl	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling Krydskontaminering som følge af manglende separation af råvarer fra spiseklare varer Kontaminering med kemiske eller fysiske farer fra miljøet, personalet osv. Kontaminering med allergener	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 12: Arbejdsmetoder Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 3: Skadedyrsbekæmpelse: fokus på forebyggelse Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener

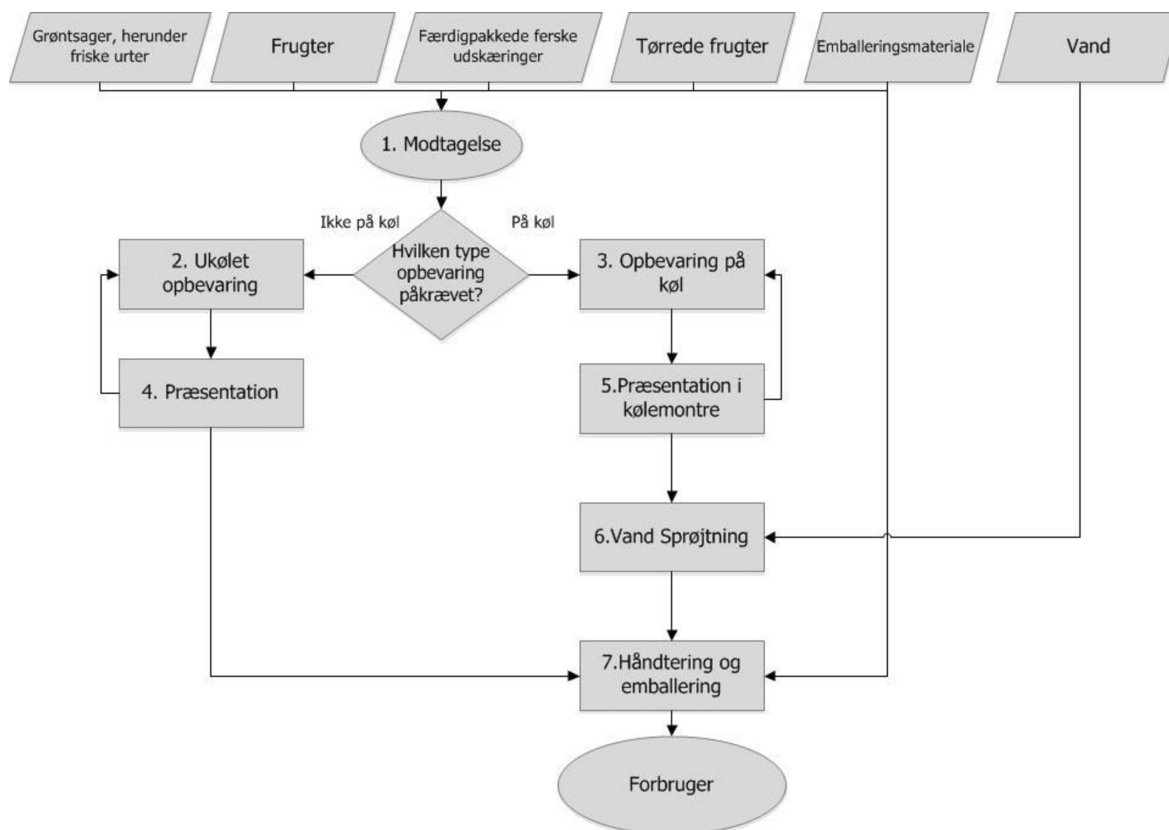
Etape	Farer ^(a)				Aktiviteter, der bidrager til en øget fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Skiveskæring, servering og emballering	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener som følge af fejl i arbejdsmetode og manglende personlig hygiejne. Manglende information til forbrugeren om potentielle allergener og opbevaring, tid osv.	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 13: Produktinformation og forbrugerbevidsthed

^(a) B = biologisk, C = kemisk, P = fysisk, A = allergen

8. KØBMANDSFORRETNING (FRUGTER OG GRØNTSAGER)

Figur 2

Generisk rutediagram for købmandsforretning



Tabel 4

Generisk fareanalyse for en købmandsforretning (frugter og grøntsager)

Etape	Farer ^(a)				Aktiviteter, der bidrager til en øget fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Modtagelse	J	J	J	J	Manglende sikring af input-råvarers mikrobiologiske kvalitet Tilstedeværelse af kemiske eller fysiske farer eller allergener i input-råvarer	Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 12: Arbejdsmetoder Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
Opbevaring ved omgivende temperatur	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer fra miljøet, personalet osv. Kontaminering med allergener	Basisprogram 1: Infrastruktur (bygninger og udstyr) Basisprogram 3: Skadedyrsbekæmpelse: fokus på forebyggelse Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Opbevaring på køl og frost	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling Kontaminering med kemiske eller fysiske farer fra miljøet, personalet osv. Kontaminering med allergener	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 3: Skadedyrsbekæmpelse: fokus på forebyggelse Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Vask	J	J	J	N	Kontaminering med biologiske, kemiske og fysiske farer fra vand, miljøet, personalet osv.	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 8: Vand- og luftkontrol Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus)
Præsentation	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 1: Infrastruktur (bygninger og udstyr) Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 7: Affaldshåndtering

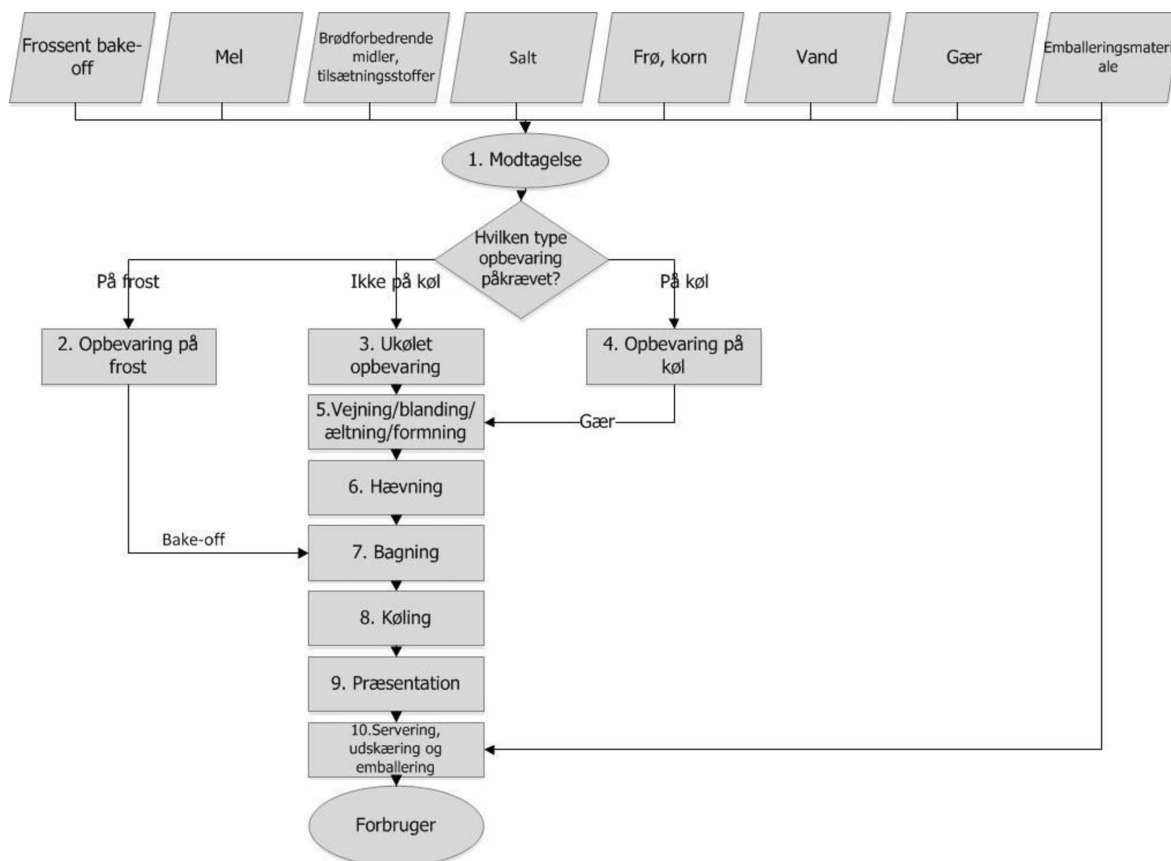
Etape	Farer ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Præsentation i køle-montre	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 1: Infrastruktur (bygninger og udstyr) Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 7: Affaldshåndtering
Sprøjtning	J	J	J	N	Kontaminering med biologiske, kemiske og fysiske farer fra vand, miljøet, personalet osv.	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 8: Vand- og luftkontrol Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus)
Servering og emballering	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv. Manglende information til forbrugeren om potentielle allergener og opbevaring, tid osv.	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 13: Produktinformation og forbrugerbevidsthed

(*) B = biologisk, C = kemisk, P = fysisk, A = allergen

9. BAGERFORRETNING

Figur 3

Generisk rutediagram for en bagerforretning



Tabel 5

Generisk fareanalyse for en bagerforretning

Etape	Farer ^(a)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Modtagelse	J	J	J	J	Manglende sikring af input-råvarers mikrobiologiske kvalitet	Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Tilstedeværelse af kemiske eller fysiske farer eller uangivne allergener i input-råvarer	Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
Opbevaring ved omgivende temperatur	J	J	J	J	Bakterier som følge af manglende opbevaring i tørre omgivelser	Basisprogram 1: Infrastruktur (bygninger og udstyr) Basisprogram 2: Rengøring og desinficering
					Kontaminering med kemiske eller fysiske farer fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 1: Infrastruktur (bygninger og udstyr) Basisprogram 3: Skadedyrsbekæmpelse: fokus på forebyggelse Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø
					Kontaminering med allergener	Basisprogram 6: Allergener
Opbevaring på køl og frost	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet
					Krydskontaminering som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer	Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Kontaminering med kemiske eller fysiske farer fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 3: Skadedyrsbekæmpelse: fokus på forebyggelse Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø
					Kontaminering med allergener	Basisprogram 6: Allergener
Vejning, blanding og æltning	N	J	J	J	Kontaminering med kemiske eller fysiske farer og allergener fra miljøet, personalet, højere koncentration af tilsætningsstoffer end det tilladte osv.	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering (vejning af tilsætningsstoffer) Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 12: Arbejdsmetoder

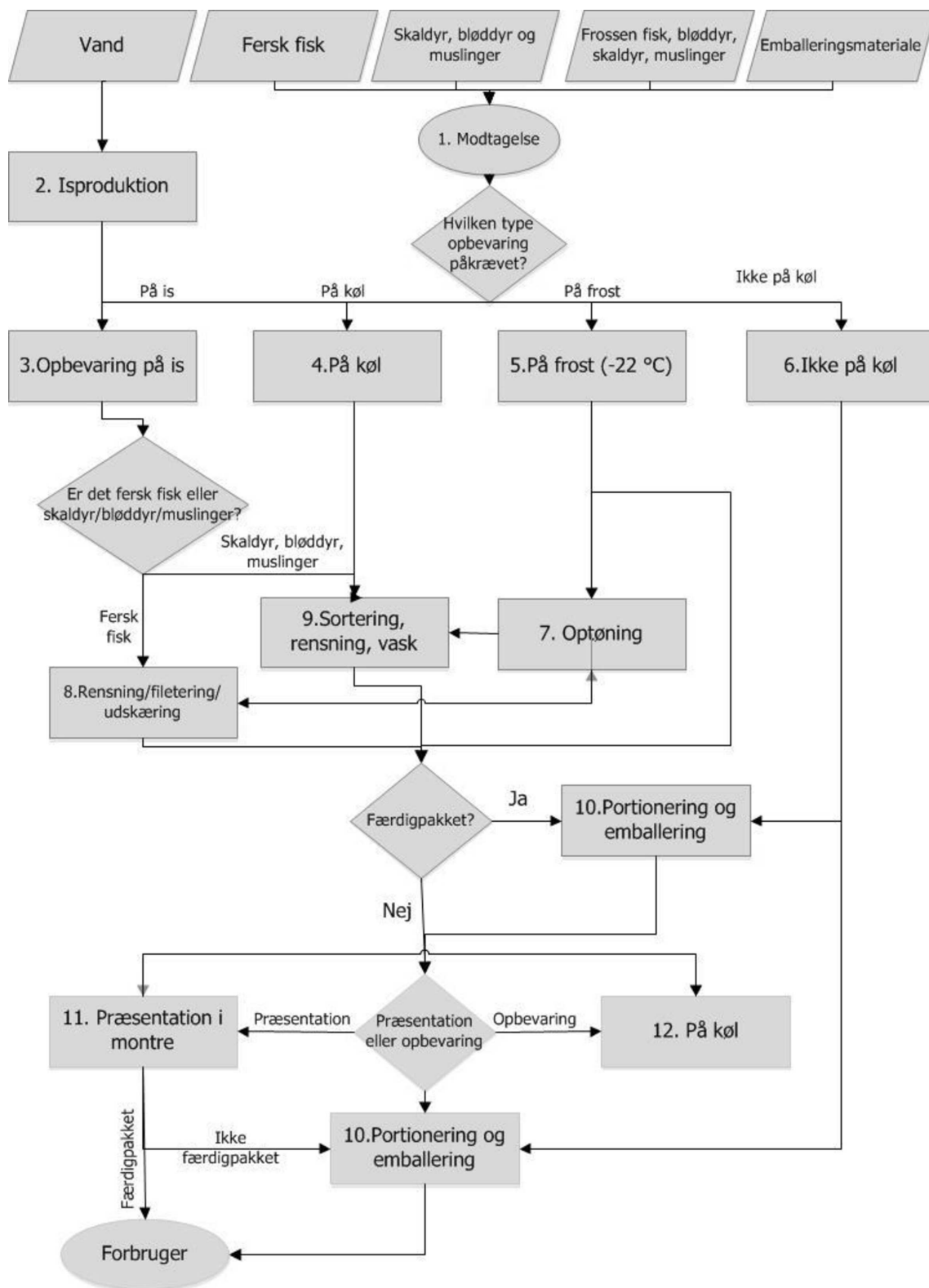
Etape	Farer ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Dokumentation	N	J	J	J	Kontaminering med kemiske eller fysiske farer fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Kontaminering med allergener	Basisprogram 6: Allergener
Bagning	J	J	N	N	Overlevelse af mikrobielle farer som følge af manglende opnåelse af tilstrækkelig høje temperaturer	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Dannelse af acrylamid som følge af tilberedning ved for høje temperaturer.	Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
Køling	J	J	N	N	Bakterier som følge af manglende hurtig køling	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Kontaminering med kemiske farer	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø
Præsentation	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 1: Infrastruktur (bygninger og udstyr) Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 7: Affaldshåndtering
Servering, udskæring og emballering	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener som følge af manglende korrekt rengjort og desinficeret udstyr.	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Manglende information til forbrugeren om potentielle allergener og opbevaring, tid osv.	Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 13: Produktinformation og forbrugerbevidsthed

(*) B = biologisk, C = kemisk, P = fysisk, A = allergen

10. FISKEFORRETNING

Figur 4

Generisk rutediagram for en fiskeforretning



Tabel 6

Generisk fareanalyse for en fiskeforretning

Etape	Farer ^(a)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Modtagelse	J	J	J	J	Tilstedeværelse af biologiske farer i input-råvarer	Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Tilstedeværelse af kemiske eller fysiske farer eller uangivne allergener i input-råvarer	Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
Isdannelse	J	J	J	N	Tilstedeværelse af kemiske eller fysiske farer som følge af manglende kvalitetssikring af det anvendte vand	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 8: Vand- og luftkontrol
					Overlevelse af biologiske eller fysiske farer som følge af manglende vedligeholdelse, rengøring og desinficering af udstyr	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering
Opbevaring på is	J	J	N	N	Bakterier som følge af ukorrekt køling	Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Bakterier og efterfølgende produktion af histamin på grund af upassende opbevaringsforhold (tid/temperatur)	Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Kontaminering med kemiske farer	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 8: Vand- og luftkontrol

Etape	Farer ^(a)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Opbevaring på køl	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet
					Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 3: Skadedyrsbekæmpelse: fokus på forebyggelse Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Kontaminering med allergener	Basisprogram 6: Allergener
					Bakterier og efterfølgende produktion af histamin på grund af upassende opbevaringsforhold (tid/temperatur)	Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
Opbevaring på frost	J	J	J	N	Bakterier som følge af fejl i frysetemperatur	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet
					Kontaminering med kemiske eller fysiske farer fra miljøet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø
Opbevaring ved omgivende temperatur	J	J	J	J	Bakterier som følge af manglende opbevaring i tørre omgivelser	Basisprogram 1: Infrastruktur (bygninger og udstyr) Basisprogram 2: Rengøring og desinficering
					Kontaminering med kemiske eller fysiske farer fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 1: Infrastruktur (bygninger og udstyr) Basisprogram 3: Skadedyrsbekæmpelse: fokus på forebyggelse Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø
					Kontaminering med allergener	Basisprogram 6: Allergener
Optøning	J	J	N	N	Bakterier som følge af manglende fastholdelse af lave temperaturer	Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet
					Bakterier og efterfølgende produktion af histamin på grund af upassende forhold (tid/temperatur)	Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Kontaminering med kemiske farer	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø

Etape	Farer ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Rensning (udtagning af indvolde)	J	J	J	N	Kontrol af synlige parasitter fra indvolde eller muskler	Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer)
					Krydskontaminering med biologiske farer fra indvolde til kød	Basisprogram 7: Affaldshåndtering Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Kontaminering med biologiske, kemiske og fysiske farer fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus)
Sortering, rensning og vask	J	J	J	N	Kontaminering med biologiske, kemiske og fysiske farer fra vand, miljøet, personalet, arbejdsmetoden osv.	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 8: Vand- og luftkontrol Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
Udskæring	J	J	J	N	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer som følge af manglende korrekt rengjort og desinficeret udstyr, miljøet, personalet, affaldet, arbejdsmetoden.	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 7: Affaldshåndtering Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
Opbevaring på køl	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet
					Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 3: Skadedyrsbekæmpelse: fokus på forebyggelse Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Kontaminering med allergener	Basisprogram 6: Allergener
					Bakterier og efterfølgende produktion af histamin på grund af upassende forhold (tid/temperatur)	Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 12: Arbejdsmetoder

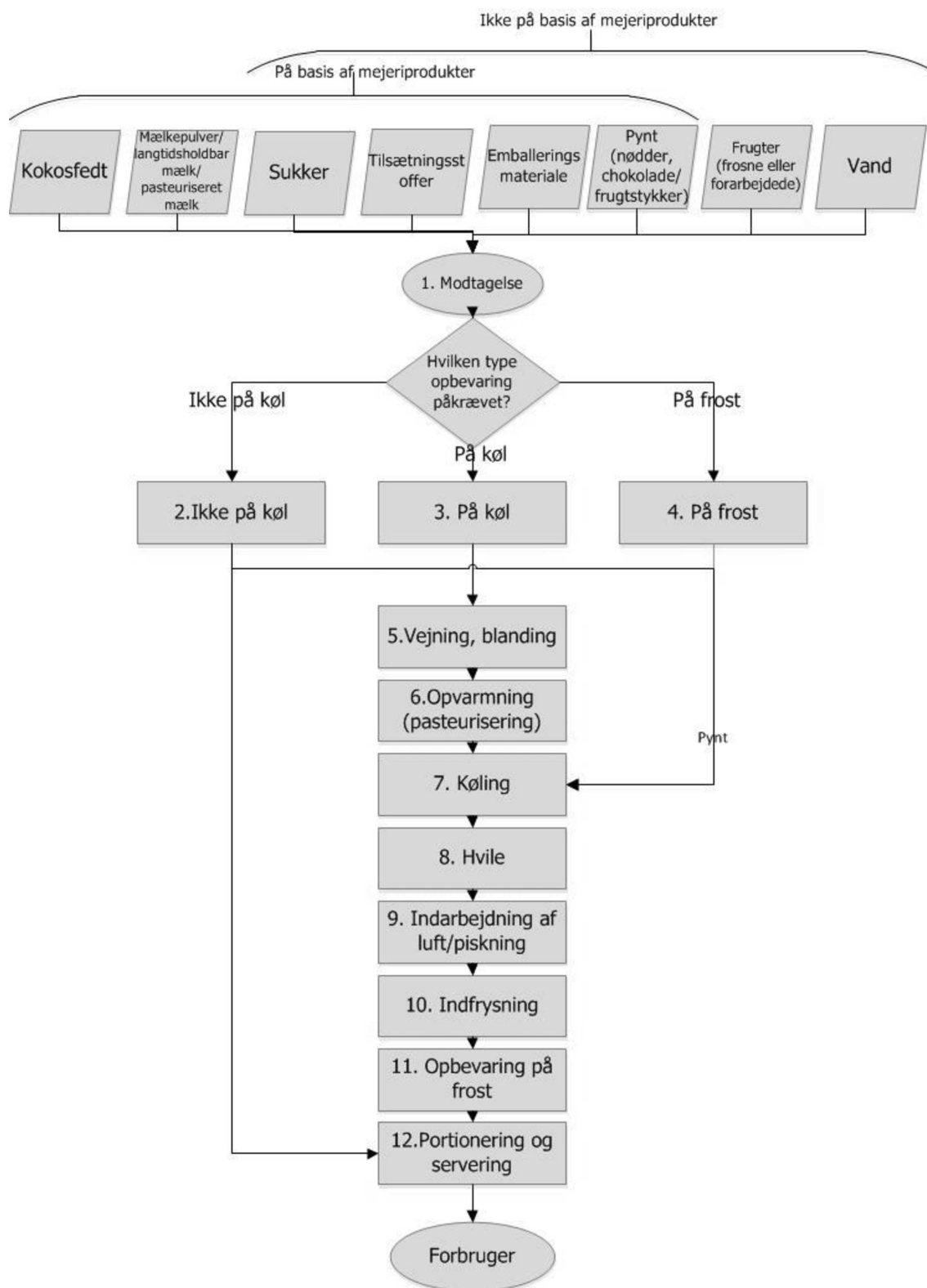
Etape	Farer ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Præsentation i køle- montre	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv. Bakterier og efterfølgende produktion af histamin på grund af upassende forhold (tid/temperatur)	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 1: Infrastruktur (bygninger og udstyr) Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 7: Affaldshåndtering Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
Servering og emballering	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv. Manglende information til forbrugeren om potentielle allergener og opbevaring, tid osv.	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 13: Produktinformation og forbrugerbevidsthed

(*) B = biologisk, C = kemisk, P = fysisk, A = allergen.

11. ISFORRETNING

Figur 5

Generisk rutediagram for en isforretning



Tabel 7

Generisk fareanalyse for en isforretning

Etape	Farer ^(a)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Modtagelse	J	J	J	J	Manglende sikring af input-råvarers mikrobiologiske kvalitet Tilstedeværelse af kemiske eller fysiske farer eller allergener i input-råvarer	Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 12: Arbejdsmetoder Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
Opbevaring ved omgivende temperatur	J	J	J	J	Bakterier som følge af manglende opbevaring i tørre omgivelser Kontaminering med kemiske eller fysiske farer fra miljøet, personalet osv. Kontaminering med allergener	Basisprogram 1: Infrastruktur (bygninger og udstyr) Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 1: Infrastruktur (bygninger og udstyr) Basisprogram 3: Skadedyrsbekæmpelse: fokus på forebyggelse Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Opbevaring på køl	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling Krydskontaminering som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer Kontaminering med kemiske eller fysiske farer fra miljøet, personalet osv. Kontaminering med allergener	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 12: Arbejdsmetoder Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 3: Skadedyrsbekæmpelse: fokus på forebyggelse Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Opbevaring på frost	J	J	J	N	Bakterier som følge af fejl i frysetemperatur Kontaminering med kemiske eller fysiske farer fra miljøet osv.	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø

Etape	Farer ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Vejning og blanding	J	J	J	J	Bakterier som følge af lang veje- og blandeprocedure Kontaminering med kemiske eller fysiske farer og allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 12: Arbejdsmetoder Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
Tilberedning	J	J	N	N	Manglende opnåelse af tilstrækkeligt høje temperaturer Kontaminering med kemiske farer	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 12: Arbejdsmetoder Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø
Køling	J	J	N	N	Manglende hurtig køling Kontaminering med kemiske farer	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 12: Arbejdsmetoder Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø
Holdbarhed	J	N	N	N	Bakterier som følge af ukorrekt køling	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet
Luftning/piskning	J	J	J	N	Bakterier som følge af ukorrekt køling Kontaminering med kemiske eller fysiske farer fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 8: Luft- og vandkontrol Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
Emballering	J	J	J	N	Kontaminering med mikrobiologiske, kemiske eller fysiske farer fra emballeringsmaterialet, miljøet, personalet osv.	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder

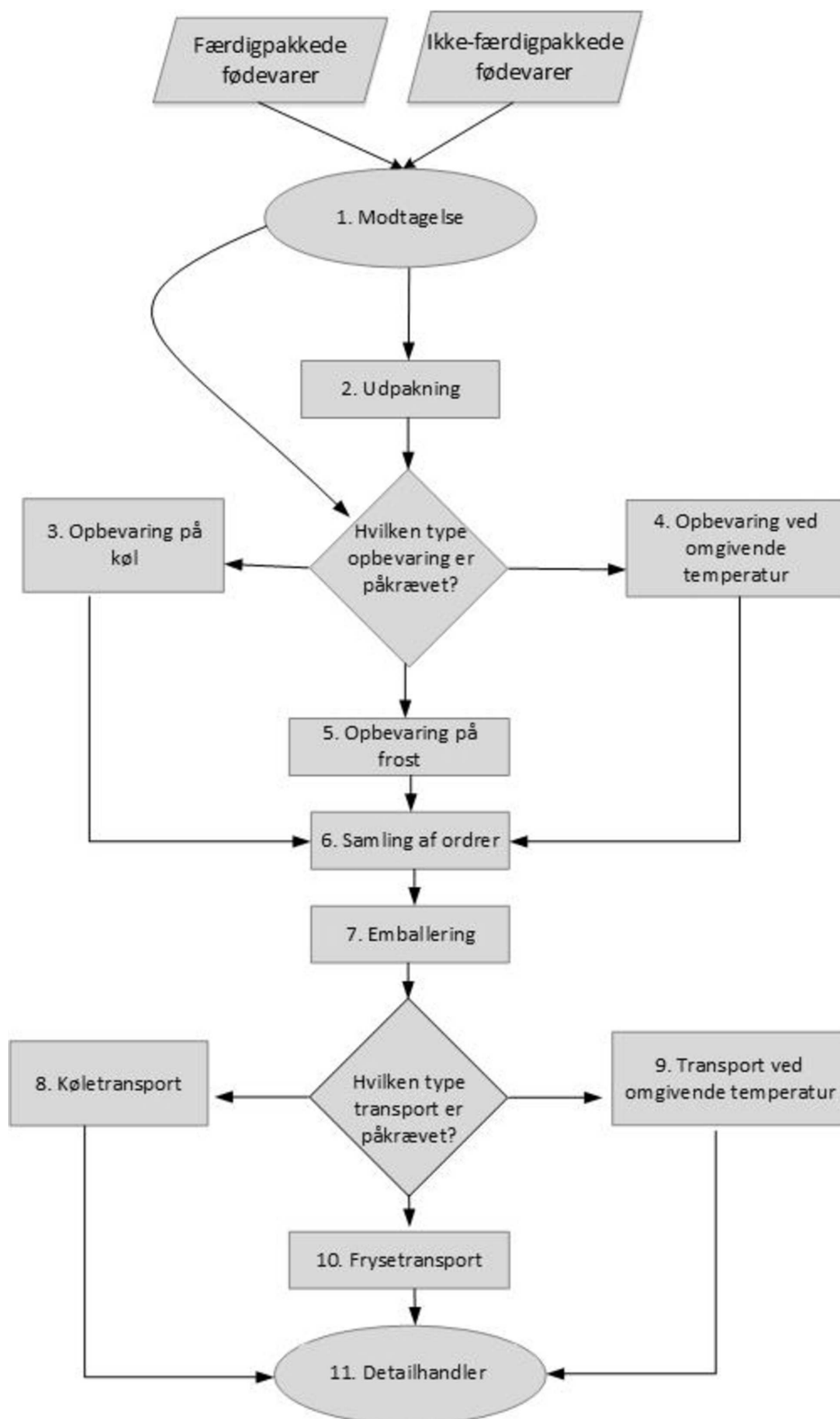
Etape	Farer ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Hærdning	J	J	N	N	Bakterier som følge af fejl i frysetemperatur	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet
					Kontaminering med kemiske farer	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø
Opbevaring på frost	J	J	N	N	Bakterier som følge af fejl i frysetemperatur	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring af lagermiljøet
					Kontaminering med kemiske farer	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø
Portionering og servering	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener som følge af manglende korrekt rengjort og desinficeret udstyr.	Basisprogram 2: Rengøring og desinficering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 9: Personale (hygiejne, sundhedsstatus) Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Manglende information til forbrugeren om potentielle allergener og opbevaring, tid osv.	Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 13: Produktinformation og forbrugerbevidsthed

(*) B = biologisk, C = kemisk, P = fysisk, A = allergen.

12. DISTRIBUTIONSCENTRE

Figur 6

Generisk rutediagram for et fødevaredistributionscenter



Tabel 8

Generisk fareanalyse for et fødevaredistributionscenter

Etape	Farer ^(e)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Alle etaper						Basisprogram 1, 2, 3, 9, 12
Modtagelse	J	J	J	J	Manglende sikring af input-råvarers mikrobiologiske kvalitet Tilstedeværelse af kemiske/fysiske farer eller allergener i input-råvarer Vækst af patogene eller fordærvelsesmikroorganismer som følge af mangelfulde/forkerte holdbarhedsdata eller opbevaringsbetingelser Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergene farer som følge af returneringer sammen med andre produkter	Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 15: Returforvaltning
Udpakning	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv. Krydskontaminering med mikrobielle farer som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer Kemikalier, der frigives fra materialer i kontakt med fødevarer Vækst af patogene eller fordærvelsesmikroorganismer som følge af mangelfulde/forkerte holdbarhedsdata eller opbevaringsbetingelser Kontaminering med kemiske farer og allergener	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 13: Produktinformation og forbrugerbevidsthed Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener

Etape	Farer ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Opbevaring på køl	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling (dvs. korrekt temperatur og tid) eller som følge af lagring i for lang periode	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed
					Krydskontaminering som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
					Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Opbevaring ved omgivende temperatur	J	J	J	J	Bakterier som følge af manglende opbevaring i tørre omgivelser	Basisprogram 8: Vand- og luftkontrol Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af udløbsdato Basisprogram 16: Evaluering med henblik på fødevaredonation og tildeling af resterende holdbarhed
					Kontaminering med mikrobielle/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
					Kontaminering med allergener som følge af kontakt mellem allergenholdige (herunder støv, aerosoler, ...) og ikke-allergenholdige fødevarer eller fødevareingredienser.	Basisprogram 6: Allergener
Opbevaring på frost	J	J	J	J	Bakterier som følge af fejl i frysetemperatur	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af udløbsdato
					Kontaminering med mikrobielle/kemiske/fysiske farer på grund af miljøet	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Samling af ordrer	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener

Etape	Farer ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Emballering	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
					Krydskontaminering med mikrobielle farer som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering
					Kemikalier, der frigives fra materialer i kontakt med fødevarer	Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer)
					Vækst af patogene eller fordærvelsesmikroorganismer som følge af mangelfulde/forkerte holdbarhedsdata eller opbevaringsbetingelser	Basisprogram 13: Produktinformation og forbrugerbevidsthed Basisprogram 14: Kontrol af udløbsdato
Transport ved omgivende temperatur	J	J	J	J	Bakterier som følge af manglende opbevaring i tørre omgivelser	Basisprogram 8: Vand- og luftkontrol Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af udløbsdato Basisprogram 16: Evaluering med henblik på fødevaredonation og tildeling af resterende holdbarhed
					Kontaminering med mikrobielle/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
					Kontaminering med allergener som følge af kontakt mellem allergenholdige (herunder støv, aerosoler, ...) og ikke-allergenholdige fødevarer eller fødevaringredienser.	Basisprogram 6: Allergener
Køletransport	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling (dvs. korrekt temperatur og tid) eller som følge af lagring i for lang periode	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af udløbsdato
					Krydskontaminering som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
					Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener

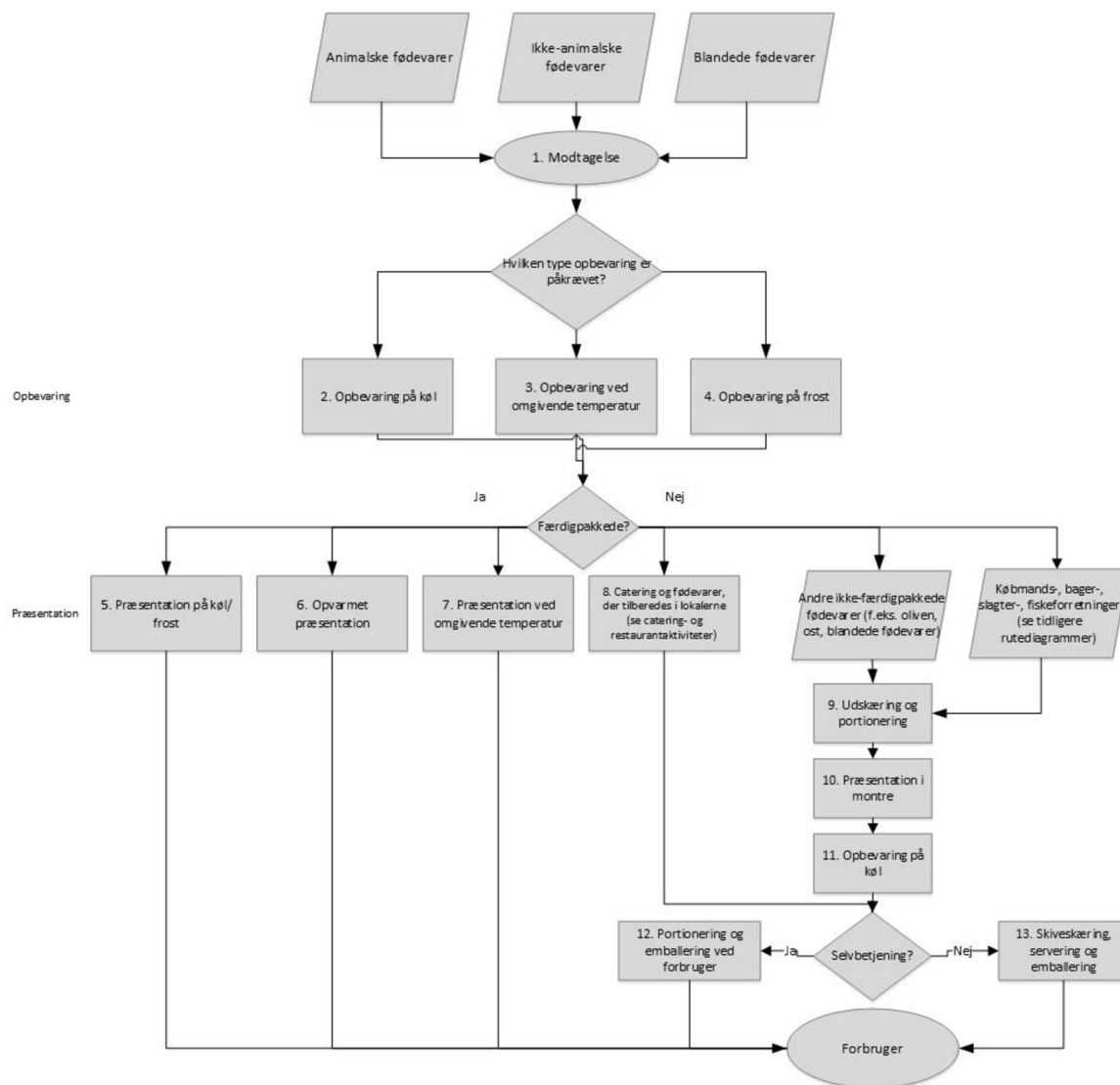
Etape	Farer ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolaktiviteter
	B	C	P	A		
Frysetransport	J	J	J	J	Bakterier som følge af fejl i frysetemperatur Kontaminering med mikrobielle/kemiske/fysiske farer på grund af miljøet	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af udløbsdato Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener

(*) B = biologisk, C = kemisk, P = fysisk, A = allergen.

13. SUPERMARKEDER

Figur 7

Generisk rutediagram for et supermarked



Tabel 9

Generisk fareanalyse for et supermarked

Etape	Farer ndra ^(e)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrollforanstaltninger
	B	C	P	A		
Alle etaper						Basisprogram 1, 2, 3, 9, 12
Modtagelse	J	J	J	J	Manglende sikring af input-råvarers mikrobiologiske kvalitet Tilstedeværelse af kemiske/fysiske farer eller allergener i input-råvarer Vækst af patogene eller fordærvelsesmikroorganismer som følge af mangelfulde/forkerte holdbarhedsdata eller opbevaringsbetingelser Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergene farer som følge af returneringer sammen med andre produkter	Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af udløbsdato Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 14: Kontrol af udløbsdato Basisprogram 15: Returforvaltning
Opbevaring (endnu ikke præsenteret)						
Opbevaring ved omgivende temperatur	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener via kontaminerende serveringsredskaber og/eller ukorrekt håndtering Kontaminering med mikrobielle/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv. Kontaminering med allergener som følge af kontakt mellem allergenholdige (herunder støv, aerosoler, ...) og ikke-allergenholdige fødevarer eller fødevareingredienser.	Basisprogram 8: Vand- og luftkontrol Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af udløbsdato Basisprogram 16: Evaluering med henblik på fødevaredonation og tildeling af resterende holdbarhed Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 6: Allergener

Etape	Farer ndra ⁽⁶⁾				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrollforanstaltninger
	B	C	P	A		
Opbevaring på køl	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling (dvs. korrekt temperatur og tid) eller som følge af lagring i for lang periode Krydskontaminering som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af udløbsdato Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Opbevaring på frost	J	J	J	J	Bakterier som følge af fejl i frysetemperatur Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af udløbsdato Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener

Færdigpakkede fødevarer i præsentationsmontre (præsentation og kundens selvbetjening)

Opbevaring ved omgivende temperatur	J	J	J	J	Som ovenfor	Som ovenfor
Opbevaring på køl	J	J	J	J	Som ovenfor	Som ovenfor
Opbevaring på frost	J	J	J	J	Som ovenfor	Som ovenfor

Ikke færdigpakket i præsentationsmontre

Fødevarer i montren til slagtervarer, fisk og bagværk og/eller frugter og grøntsager					Se også: EFSA's udtalelse fra 2017 om fareanalysemetoder for visse små detailhandlere i forhold til anvendelsen af deres ledelsessystemer til fødevarer sikkerhed. <i>EFSA Journal</i> 2017;15 (3):4697, s. 52, doi:10.2903/j.efsa.2017.4697.	
--	--	--	--	--	--	--

Etape	Farer ndra (e)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolforanstaltninger
	B	C	P	A		
Andre ikke-færdigpakkede fødevarer i præsentationsmontre						
1. Fødevarer i delikatessemontre (f.eks. ost, oliven, sammensatte produkter)						
Udskæring og/eller portionering	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer og allergener som følge af manglende korrekt rengjort og desinficeret udstyr, manglende personlig hygiejne	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Præsentation i montre (ved omgivende temperatur, på køl eller med varme)	J	J	J	J	Bakterier som følge af manglende opbevaring ved omgivende temperatur	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering
					Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Præsentation i montre (på frost)	J	J	J	J	Bakterier som følge af fejl i frysetemperatur	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af udløbsdato
					Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Opbevaring på køl	J	J	J	J	Som ovenfor	Som ovenfor
Forbrugerens selvbetjening: portionering og emballering ved forbruger	J	J	J	J	Kontaminering med mikrobielle, kemiske eller fysiske farer eller allergener som følge af fejl i arbejdsmetode og manglende personlig hygiejne hos forbrugerne. Selv om hygiejnen i forbindelse med selvbetjening afhænger af kunden, kan detailhandlerne fremme denne ved at sørge for kontrol, vejledning og rengøring af redskaber, handsker osv. og passende emballeringsmaterialer	Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 13: Produktinformation og forbrugerbevidsthed

Etape	Farer ndra ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrollforanstaltninger
	B	C	P	A		

2. Catering og fødevarer, der tilberedes på stedet (f.eks. grillkylling, pølser, pizza osv.)

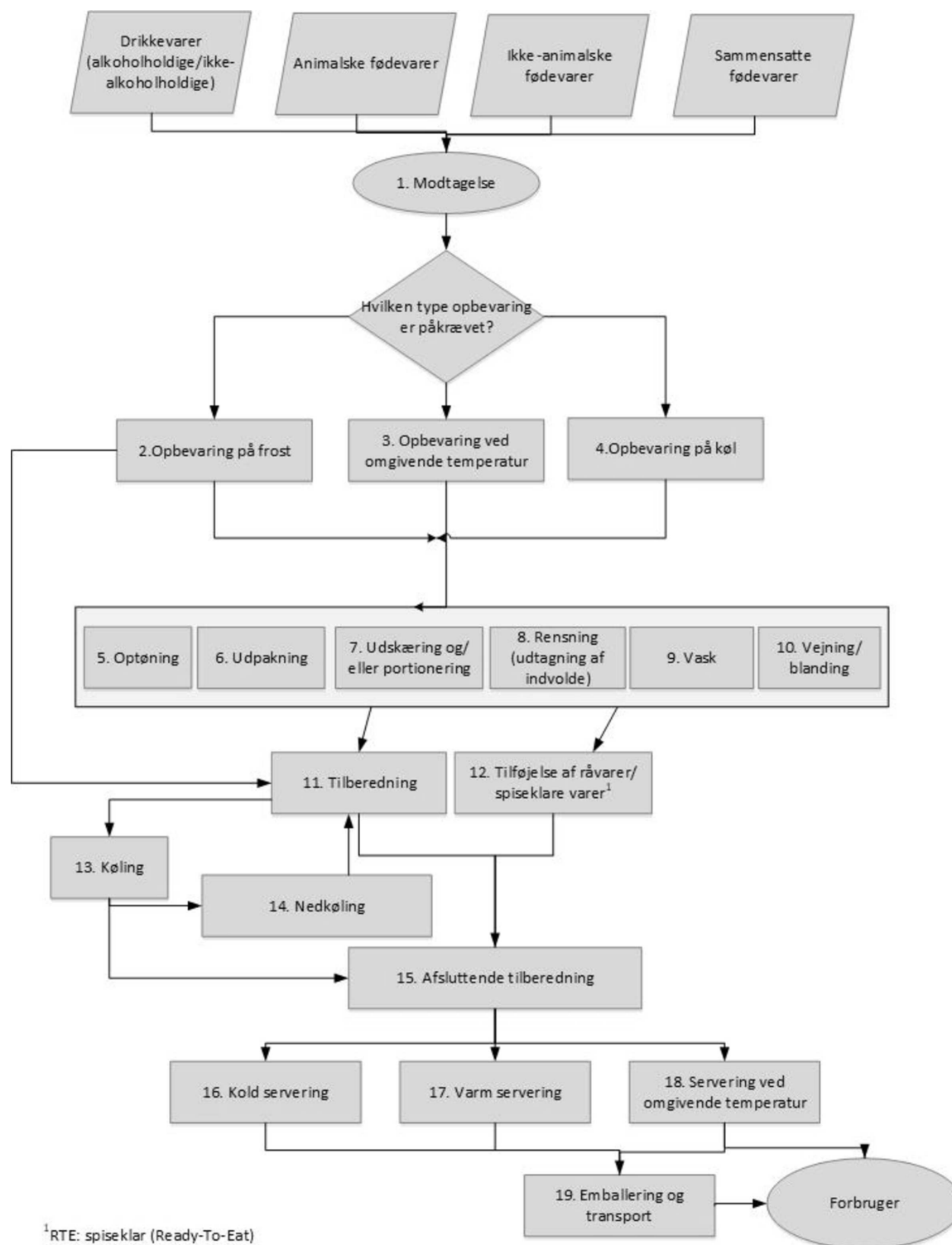
Tilberedning	J	J	N	J	Overlevelse af patogener eller forekomst af toksiner som følge af manglende tilstrækkelig temperatur/tid	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring
					Vækst af patogener og fordærvelsesbakterier på grund af utilstrækkelige temperaturer som følge af en lav varmeoverførsel grundet uhensigtsmæssig rengøring af opvarmede beholdere eller defekt udstyr	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring
					Dannelse af procesforureninger, f.eks. acrylamid eller PAH	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø
					Kontaminering med kemiske farer og allergener ved ukorrekt rengjorte tilberedningsredskaber eller genbrugt olie og vand	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Køling	J	J	N	J	Bakterier som følge af manglende opnåelse af lave temperaturer inden for en vis tidsramme	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring
					Kontaminering med kemiske farer og allergener	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener

(*) (*) B = biologisk, C = kemisk, P = fysisk, A = allergen.

14. RESTAURANTER, CATERINGVIRKSOMHEDER OG BARER

Figur 8

Generisk rutediagram for en restaurant, cateringvirksomhed og bar



Tabel 10

Generisk fareanalyse for en restaurant, cateringvirksomhed og bar

Etape	Farer ^(a)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrollforanstaltninger
	B	C	P	A		
Alle etaper						Basisprogram 1, 2, 3, 9, 12
Modtagelse	J	J	J	J	Manglende sikring af input-råvarers mikrobiologiske kvalitet Tilstedeværelse af kemiske/fysiske farer eller allergener i input-råvarer Vækst af patogene eller fordærvelsesmikroorganismer som følge af mangelfulde/forkerte holdbarhedsdata eller opbevaringsbetingelser Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergene farer som følge af returneringer sammen med andre produkter	Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af udløbsdato Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 15: Returforvaltning
Opbevaring ved omgivende temperatur	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener via kontaminerende serveringsredskaber og/eller ukorrekt håndtering Kontaminering med mikrobielle/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv. Kontaminering med allergener som følge af kontakt mellem allergenholdige (herunder støv, aerosoler,...) og ikke-allergenholdige fødevarer eller fødevareingredienser	Basisprogram 8: Vand- og luftkontrol Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 16: Evaluering med henblik på fødevaredonation og tildeling af resterende holdbarhed Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 6: Allergener

Etape	Farer (*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrollforanstaltninger
	B	C	P	A		
Opbevaring på køl	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling (dvs. korrekt temperatur og tid) eller som følge af lagring i for lang periode	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed
					Krydskontaminering som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
					Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Opbevaring på frost	J	J	J	J	Bakterier som følge af fejl i frysetemperatur	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed
					Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Håndtering af tilberedning/behandling						
Optøning	J	N	N	N	Bakterier som følge af manglende fastholdelse af lave temperaturer og passende tid	Basisprogram 11: Temperaturstyring
Udskæring og/eller portionering	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer og allergener som følge af manglende korrekt rengjort og desinficeret udstyr, manglende personlig hygiejne	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Rensning (udtagning af indvolde, fisk)	J	J	J	J	Krydskontaminering med mikrobielle farer fra indvolde til kød	Basisprogram 7: Affaldshåndtering
					Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener

Etape	Farer ^(a)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrollforanstaltninger
	B	C	P	A		
Vask	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv. Akkumulering af mikrobielle og kemiske farer i vaskevandet. Utilstrækkelig fjernelse af mikrobielle og kemiske farer fra det vaskede væv. Forkert anvendelse af renseløsninger og akkumulering af kemiske restkoncentrationer.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 7: Affaldshåndtering Basisprogram 8: Vand- og luftkontrol Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer osv.)
Vejning/blanding	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv. Krydskontaminering med mikrobielle farer som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø
Udpakning	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv. Krydskontaminering med mikrobielle farer som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer Kontaminering med kemikalier, der frigives fra materialer i kontakt med fødevarer Vækst af patogene eller fordærvelsesmikroorganismer som følge af mangelfulde/forkerte holdbarhedsdata eller opbevaringsbetingelser Kontaminering med kemiske farer og allergener	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 13: Produktinformation og forbrugerbevidsthed Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener

Etape	Farer ^(a)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrollforanstaltninger
	B	C	P	A		
Tilberedning	J	J	N	J	Mikrobiel overlevelse som følge af manglende opnåelse af tilstrækkelig temperatur/tid til at eliminere patogener og til at styre potentiel vækst og dannelse af toksiner	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring
					Vækst af patogener og fordærvelsesbakterier på grund af utilstrækkelige temperaturer som følge af en lav varmeoverførsel grundet uhensigtsmæssig rengøring af opvarmede beholdere eller defekt udstyr	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring
					Dannelse af procesforureninger, f.eks. acrylamid eller PAH	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø
					Kontaminering med kemiske farer og allergener ved ukorrekt rengjorte tilberedningsredskaber eller genbrugt olie og vand	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Tilføjelse af råvarer/spiseklare varer	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv. som følge af manglende korrekt rengjort og desinficeret udstyr, manglende personlig hygiejne	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
					Krydskontaminering med mikrobielle farer som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer	Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
					Krydskontaminering via kontaminerede overflader, der almindeligvis anvendes til råvarer og spiseklare fødevarer	Basisprogram 12: Arbejdsmetoder
Køling	J	J	N	J	Bakterier som følge af manglende opnåelse af lave temperaturer inden for en vis tidsramme	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring
					Kontaminering med kemiske farer og allergener	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener

Etape	Farer ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrollforanstaltninger
	B	C	P	A		
Opbevaring på køl	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling (dvs. korrekt temperatur og tid) eller som følge af lagring i for lang periode Krydskontaminering som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Afsluttende tilberedning/servering	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske, kemiske eller fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv. som følge af manglende korrekt rengjort og desinficeret udstyr, manglende personlig hygiejne Krydskontaminering med mikrobielle farer som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer Krydskontaminering via kontaminerende overflader, der almindeligvis anvendes til råvarer og spiseklare fødevarer	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 7: Affaldshåndtering
Servering (koldt og/eller varmt)	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling og temperaturmisbrug af produkter i længere tid end den fastsatte periode Bakterier som følge af manglende opnåelse af opvarmnings-temperaturen og opretholdelse af høje temperaturer, der forhindrer mikrobiel spredning Kontaminering med mikrobielle/kemiske/fysiske farer eller allergener via kontaminerende serveringsredskaber og/eller ukorrekt håndtering Kontaminering med allergener som følge af kontakt mellem allergenholdige (herunder støv, aerosoler, ...) og ikke-allergenholdige fødevarer eller fødevaringredienser	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 13: Produktinformation og kundebevidsthed Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 13: Produktinformation og kundebevidsthed

Etape	Farer ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolforanstaltninger
	B	C	P	A		
Servering (ved omgivende temperatur)	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener via kontaminerende serveringsredskaber og/eller ukorrekt håndtering Kontaminering med allergener som følge af kontakt mellem allergenholdige og ikke-allergenholdige produkter eller ingredienser	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 13: Produktinformation og kundebevidsthed
Transport i det fri						
Transport ved omgivende temperatur	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener via kontaminerende serveringsredskaber og/eller ukorrekt håndtering Kontaminering med mikrobielle/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv. Kontaminering med allergener som følge af kontakt med allergenholdige og ikke-allergenholdige fødevarer eller fødevareingredienser.	Basisprogram 8: Vand- og luftkontrol Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 16: Evaluering med henblik på fødevareredonation og tildeling af resterende holdbarhed Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 6: Allergener
Varmetransport	J	N	J	N	Bakterier som følge af manglende opnåelse af opvarmnings-temperaturen og opretholdelse af høje temperaturer, der forhindrer mikrobiel spredning Kontaminering med fysiske farer fra transportmiljøet, personalet osv. eller på grund af skader på emballage	Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener

(*) B = biologisk, C = kemisk, P = fysisk, A = allergen.

15. FØDEVAREDONATION

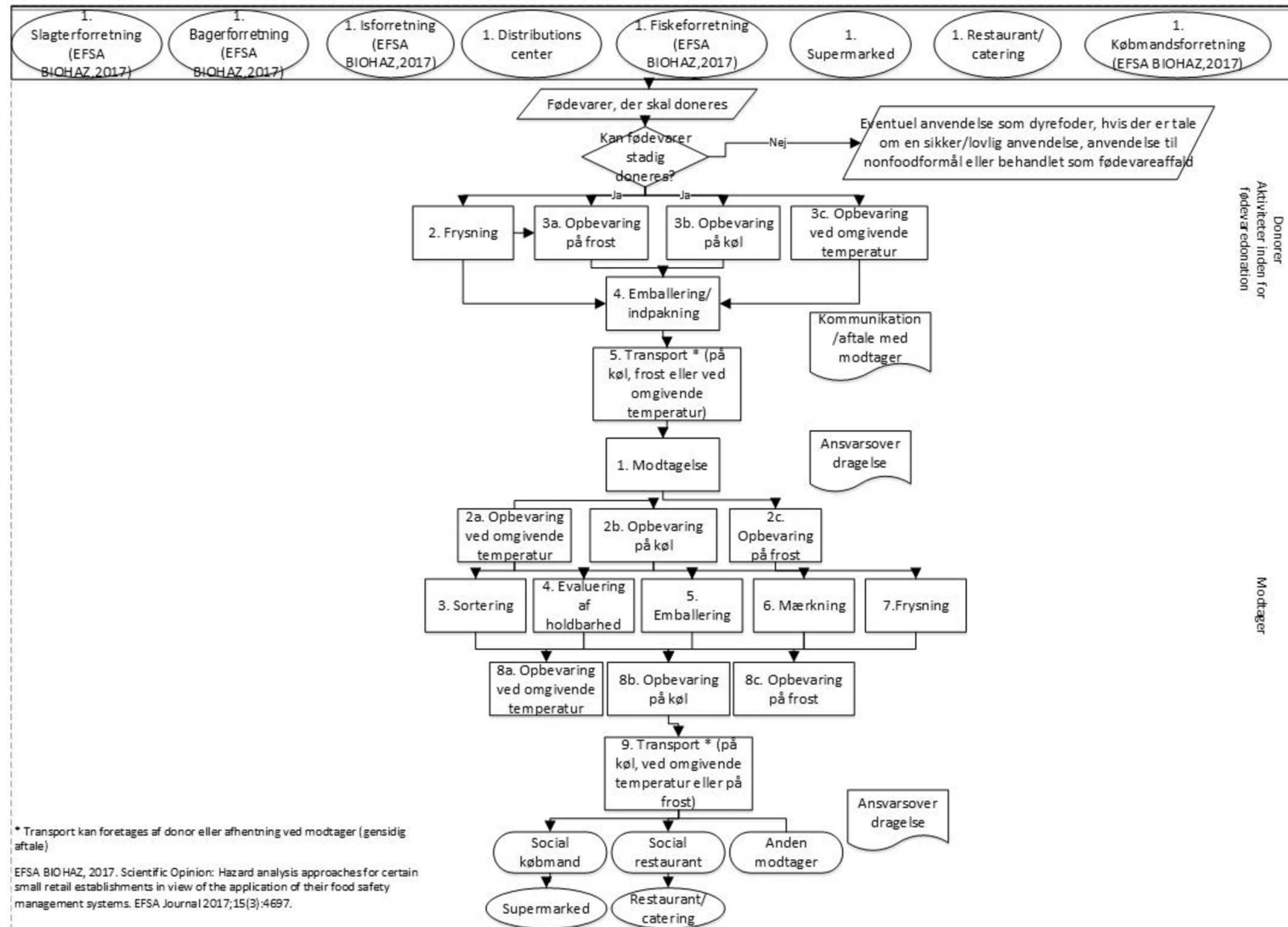
Fødevareproducenter og fødevaredetailhandlere, herunder distributionscentre, supermarkeder, restauranter osv., kan videregive nogle af deres usolgte fødevarer til fødevaredonation. En fødevaredonationskæde kan typisk opdeles i fødevaredonorer (dvs. ledere af fødevarevirksomheder på en hvilken som helst etape af fødevarekæden, f.eks. fødevareproducenter og detailhandlere) og fødevaremodtagere (dvs. ledere af fødevarevirksomheder i form af omfordelingsorganisationer og velgørenhedsorganisationer). Nonprofitomfordelingsorganisationer og velgørenhedsorganisationer er involveret i omfordelingen af disse fødevarer til den endelige forbruger. Donorer og modtagere anses for at være ledere af fødevarevirksomheder, og der skal være iværksat et FSMS.

I 2017 udsendte Kommissionen retningslinjer for fødevaredonation (Kommissionens meddelelse (2017)/C 361/01)) for at præcisere de relevante bestemmelser i EU-lovgivningen og være med til at fjerne de hindringer, der gør sig gældende for omfordelingen af fødevarer inden for den nuværende lovramme. Disse retningslinjer supplerer dem, der eventuelt fastsættes af de nationale myndigheder til bestemmelse af de eksisterende regler og arbejdsprocedurer på nationalt plan for alle aktører, herunder de centrale aktørers respektive ansvarsområder.

Fødevaredonationens etaper er sammenfattet i rutediagrammet (figur 9) nedenfor. Som det fremgår af EU-retningslinjerne for fødevaredonation, er arten af en organisations aktivitet (omfordelings- og velgørenhedsorganisationer) afgørende for de specifikke regler, der gælder i henhold til EU's lovramme for fødevaresikkerhed og fødevareinformation til forbrugerne. Navnlig spørgsmålet om, hvorvidt en organisation omfordeler fødevarer til en anden organisation (dvs. »business to business« og dermed fungerer som et distributionscenter) eller direkte til slutmodtager (»business to consumer«, f.eks. et supermarked), og hvilken aktivitet organisationen udfører (f.eks. tilberedning af måltider, f.eks. i en social restaurant), kan føre til forskellige krav med hensyn til sporbarhed, fødevarehygiejne og fødevareinformation. De rutediagrammer, der gælder for distributionscentre, supermarkeder og/eller sociale restauranter, kan således også finde anvendelse på organisationer, der beskæftiger sig med fødevaredonation.

Figur 9

Generisk rutediagram for fødevaredonation



Tabel 11

Generisk fareanalyse foretaget af donoren i tilfælde af fødevaredonation

Etape	Farer ^(a)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrollforanstaltninger
	B	C	P	A		
Alle etaper						Basisprogram 1, 2, 3, 9, 12
Beslutning om donation af fødevarer						
Kan fødevarer stadig doneres? Beslutning om, hvorvidt fødevarer er egnede til donation	J	J	J	J	Den donerende organisation skal foretage en kritisk gennemgang for at fastslå, om fødevarerne stadig er egnede til donation baseret på en bedømmelse af holdbarheden, emballeringsmaterialets tilstand, mærkningsoplysninger osv.	Basisprogram 16: Evaluering med henblik på fødevaredonation og tildeling af resterende holdbarhed
Frysning						
Frysning (færdigpakkede fødevarer)	J	N	N	N	Beslutning om, hvorvidt færdigpakkede fødevarer stadig kan fryses, herunder en sikring af tilstrækkelig holdbarhed Manglende sikring af den mikrobiologiske kvalitet af de fødevarer, der skal fryses (hurtig frysning) Ny angivelse af en frysedato — mærkning	Basisprogram 17: Frysning med henblik på fødevaredonation Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 17: Frysning med henblik på fødevaredonation
Opbevaring						
Opbevaring på frost	J	J	J	J	Bakterier som følge af fejl i frysetemperatur Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener

Etape	Farer ^(a)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrollforanstaltninger
	B	C	P	A		
Opbevaring på køl	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling (dvs. korrekt temperatur og tid) eller som følge af lagring i for lang periode	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed
					Krydskontaminering som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
					Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Opbevaring ved omgivende temperatur	J	J	J	J	Bakterier som følge af manglende opbevaring i tørre omgivelser	Basisprogram 8: Vand- og luftkontrol Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 16: Evaluering med henblik på fødevaredonation og tildeling af resterende holdbarhed
					Kontaminering med mikrobielle/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
					Kontaminering med allergener som følge af kontakt mellem allergenholdige (herunder støv, aerosoler, ...) og ikke-allergenholdige fødevarer eller fødevaringredienser	Basisprogram 6: Allergener

Etape	Farer ^(*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrollforanstaltninger
	B	C	P	A		
Emballering/indpakning						
Emballering	J	J	J	J	Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
					Krydskontaminering med mikrobielle farer som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering
					Kemikalier, der frigives fra materialer i kontakt med fødevarer	Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer)
					Vækst af patogene eller fordærvelsesmikroorganismer som følge af mangelfulde/forkerte holdbarhedsdata eller opbevaringsbetingelser	Basisprogram 13: Produktinformation og forbrugerbevidsthed Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed
					Bakterier som følge af forkert angivelse af holdbarhed på de indpakkede/færdigpakkede fødevarer	Basisprogram 13: Produktinformation og forbrugerbevidsthed Basisprogram 16: Evaluering med henblik på fødevaredonation og tildeling af resterende holdbarhed
Kommunikation/aftaler med modtager						
Kommunikation/aftaler med modtager	J	J	J	J	Kommunikationen med modtageren af donerede fødevarer skal være klar, f.eks. hvad angår holdbarhed, temperaturkontrol, transportbetingelser, frysebetingelser osv.	Basisprogram 13: Produktinformation og forbrugerbevidsthed Basisprogram 16: Evaluering med henblik på fødevaredonation og tildeling af resterende holdbarhed Basisprogram 17: Frysning med henblik på fødevaredonation (holdbarhedsdato og frysebetingelser)

Etape	Farer (*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrollforanstaltninger
	B	C	P	A		
Transport						
Transport ved omgi- vende temperatur	J	J	J	J	Bakterier som følge af manglende opbevaring i tørre omgivelser Kontaminering med mikrobielle/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv. Kontaminering med allergener som følge af kontakt mellem allergenholdige (herunder støv, aerosoler,...) og ikke-allergenholdige fødevarer eller fødevaringredienser	Basisprogram 8: Vand- og luftkontrol Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 16: Evaluering med henblik på fødevaredonation og tildeling af resterende holdbarhed Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 6: Allergener
Køletransport	J	J	J	J	Bakterier som følge af ukorrekt køling (dvs. korrekt temperatur og tid) eller som følge af lagring i for lang periode Krydskontaminering som følge af manglende separation af råvarer fra tilberedte/spiseklare varer Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener
Frysetransport	J	J	J	J	Bakterier som følge af fejl i frysetemperatur Kontaminering med mikrobielle/kemiske/fysiske farer på grund af miljøet	Basisprogram 4: Teknisk vedligeholdelse og kalibrering Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener

(*) B = biologisk, C = kemisk, P = fysisk, A = allergen.

Tabel 12

Generisk fareanalyse foretaget af modtageren i tilfælde af fødevaredonation

Etape	Farer ^(a)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolforanstaltninger
	B	C	P	A		
Alle etaper						Basisprogram 1, 2, 3, 9, 12
Modtagelse	J	J	J	J	Manglende sikring af input-råvarers mikrobiologiske kvalitet Tilstedeværelse af kemiske/fysiske farer eller allergener i input-råvarer Vækst af patogener som følge af udløb af holdbarhedsperioden på grund af ufuldstændige/forkerte holdbarhedsdata Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener farer som følge af returneringer sammen med andre produkter	Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 11: Temperaturstyring Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 6: Allergener Basisprogram 10: Råvarer (leverandørvalg, specifikationer) Basisprogram 14: Kontrol af holdbarhed Basisprogram 15: Returforvaltning
Opbevaring						
Opbevaring ved omgivende temperatur	J	J	J	J	se ovenfor	se ovenfor
Opbevaring på køl	J	J	J	J	se ovenfor	se ovenfor
Opbevaring på frost	J	J	J	J	se ovenfor	se ovenfor
Sortering						
Inspektion og sortering	J	N	N	N	Mikrobiel kontaminering af fødevarer, der er kasseret (f.eks. skimmelvækst på frugter) Kontaminering med biologiske/kemiske/fysiske farer eller allergener fra miljøet, personalet osv.	Ingen yderligere basisprogrammer Basisprogram 5: Fysisk og kemisk kontaminering fra produktionsmiljø Basisprogram 6: Allergener

Etape	Farer (*)				Aktiviteter, der bidrager til en øget/reduceret fareforekomst	Kontrolforanstaltninger
	B	C	P	A		
Evaluering af holdbarhed						
Evaluering af holdbarhed	J	N	N	N	Den tildelte holdbarhed skal evalueres, inden produkterne overgår til fødevaredonationsorganisationen, for at tjekke, om produkterne stadig kan doneres, opbevares, fryses, ommærkes osv.	Basisprogram 16: Evaluering med henblik på fødevaredonation og tildeling af resterende holdbarhed Basisprogram 17: Frysning med henblik på fødevaredonation
Ny emballering/ny mærkning						
Emballering	J	J	J	J	se ovenfor	se ovenfor
Frysning						
Frysning (færdigpakkede fødevarer)	J	N	J	N	se ovenfor	se ovenfor
Opbevaring						
Opbevaring ved omgivende temperatur	J	J	J	J	se ovenfor	se ovenfor
Opbevaring på køl	J	J	J	J	se ovenfor	se ovenfor
Opbevaring på frost	J	J	J	J	se ovenfor	se ovenfor
Transport						
Transport ved omgivende temperatur	J	J	J	J	se ovenfor	se ovenfor
Køletransport	J	J	J	J	se ovenfor	se ovenfor
Frysetransport	J	J	J	J	se ovenfor	se ovenfor

(*) B = biologisk, C = kemisk, P = fysisk, A = allergen.