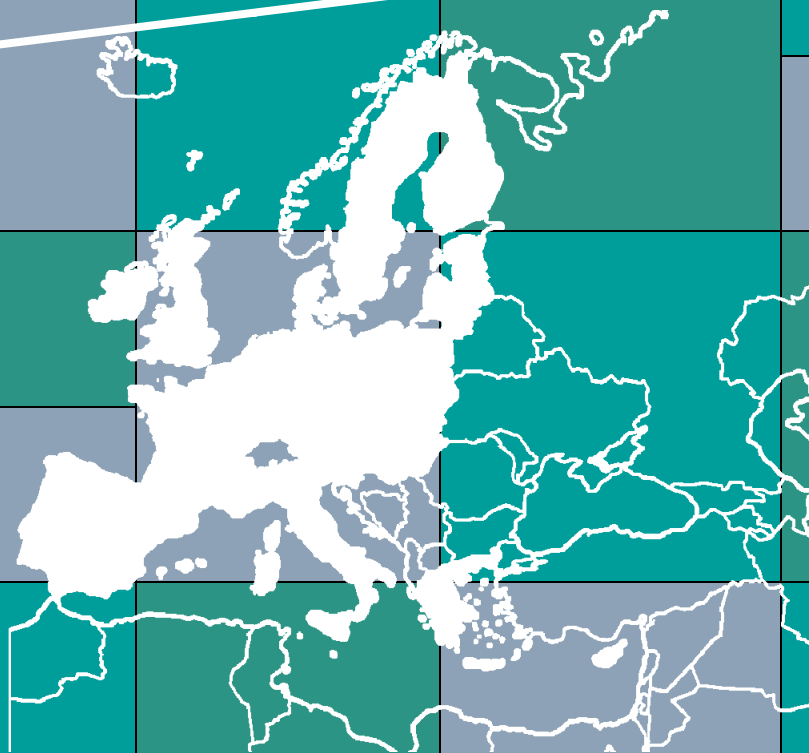


Verdenssammenslutningen af engrosmarkeder

Europæisk regional afdeling

**FÆLLESSKABSRETNINGSLINJER FOR
GOD HYGIEJNEPRAKSIS SPECIFIKT
FOR ENGROSMARKEDSFORVALTNINGER
I DEN EUROPÆISKE UNION**



WUWM
www.wuwm.org

Revideret udkast

November 2009

Under formandskabet af Marc Spielrein, formand og generaldirektør for Paris-Rungis Engrosmarked, der er medlem af WUWM, blev der nedsat en arbejdsgruppe om retningslinjer for god praksis (GPG) med henblik på at udarbejde sådanne retningslinjer. Forfatterne er:

- Rolf Brauer, Berlin Market, Tyskland (frem til juni 2005)
- Michel Escoffier, French Federation of Wholesale Markets (FFMIN), Frankrig
- Andreas Foidl, Berlin Market, Tyskland (fra juni 2005)
- Michel Ganneau, Paris-Rungis Market, Frankrig
- Wolf Rohde, Hamburg Market, Tyskland
- Graham Wallace, Glasgow Markets, Skotland, Storbritannien
- Matthias Wegner, Hamburg Market, Tyskland



Udgivet af World Union of Wholesale Markets (WUWM)

IOC, Molenstraat 15
2513 BH, The Hague
Nederlandene

Tlf.: +31 70 361 1728
Fax: +31 70 360 6908
E-mail: info@wuwm.org
URL: www.wuwm.org

FORORD

Verdenssammenslutningen af engrosmarkeder (WUWM) er en ikke-kommerciel sammenslutning med en bredt sammensat international medlemskare, som er beskæftiget inden for alle områder og aktiviteter, der vedrører markedsføring, udvikling og international udveksling af ekspertise om engrosmarkeder for fødevarer. **WUWM har p.t. 200 medlemmer i 45 lande verden over.**

Med cirka 110 engrosmarkeder som medlemmer, der repræsenterer 21 forskellige EU-lande, har WUWM's europæiske regionale afdeling en ledende rolle i World Union of Wholesale Markets. Disse europæiske engrosmarkeder har mere end 1.000.000 faste medarbejdere, og virksomhederne, der opererer på markederne, har en årlig omsætning på cirka 42 milliarder euro.

Den totale mængde produkter på markedet udgør cirka 26 millioner tons om året, hvilket svarer til cirka 40 % af frugt- og grøntforsyningerne i Europa (24 millioner tons om året), 10 % af fiske- og fiskeproduktforsyningerne i Europa (1 million tons om året) og 2 % af kød- og kødproduktforsyningerne i Europa (1 million tons om året).

Sideløbende med udarbejdelsen af de nye EU-fødevarerlove, der er kendt som "hygiejnepakken", besluttede WUWM's europæiske regionale afdeling i 2001 at udarbejde retningslinjer for god praksis (RGP) inden for drift og forvaltning af engrosmarkeder i Det Europæiske Fællesskab.

Første udgave af retningslinjerne blev officielt godkendt af alle medlemmer af EU's regionale afdeling på WUWM's 25. kongres i Baltimore, USA (september 2005).

Siden da og efter opdatering:

1. Den seneste engelsksprogede udgave af disse retningslinjer er det eneste officielle dokument, som er godkendt af WUWM til brug af dens medlemmer.
2. Enhver oversættelse til et andet sprog skal altid være i fuld overensstemmelse med den engelske udgave.
3. Alle udgaver, der er blevet oversat, rettet eller ændret på nogen måde, skal sendes til WUWM til verificering og kontrol.

Eventuelle godkendte ændringer til disse fællesskabsretningslinjer skal efterfølgende oversættes og indarbejdes i de forskellige sprogudgaver.

For yderligere information om WUWM eller disse retningslinjer kan man kontakte Maria Cavit, generalsekretær i WUWM. Se kontaktoplysninger øverst på denne side.

Fællesskabsretningslinjer for god hygiejnepraksis for engrosmarkedsforvaltninger i Den Europæiske Union

Indholdsfortegnelse

VERDENSSAMMENSLUTNINGEN AF ENGROSMARKEDER (WUWM) ER EN IKKE-KOMMERCIEL SAMMENSLUTNING MED EN BREDT SAMMENSAT INTERNATIONAL MEDLEMSSKARE, SOM ER BESKÆFTIGET INDEN FOR ALLE OMRÅDER OG AKTIVITETER, DER VEDRØRER MARKEDSFØRING, UDVIKLING OG INTERNATIONAL UDVEKSLING AF EKSPERTISE OM ENGROSMARKEDER FOR FØDEVARER. WUWM HAR P.T. 200 MEDLEMMER I 45 LANDE VERDEN OVER.....	3
I – INDLEDNING	1
II – FORMÅLET MED RETNINGSLINJERNE	3
III - ANVENDELSESOMRÅDE	4
IV - AFGRÆNSNING AF MARKEDSFORVALTNINGENS SPECIFIKKE ANSVARSOPGAVER.....	6
<i>TILBUD OM LOKALER</i>	<i>7</i>
<i>RENGØRING OG DESINFICERING</i>	<i>11</i>
<i>VENTILATION.....</i>	<i>13</i>
<i>BELYSNING.....</i>	<i>14</i>
<i>SERVICEYDELSER OG ANSVARSOPGAVER.....</i>	<i>15</i>
<i>PERSONLIG HYGIEJNE.....</i>	<i>16</i>
<i>BORTSKAFFELSE AF AFFALD.....</i>	<i>17</i>
<i>SKADEDYRBEKÆMPELSE.....</i>	<i>18</i>
<i>PERSONLIG UDDANNELSE.....</i>	<i>19</i>
V – DETALJEREDE RETNINGSLINJER FOR GOD HYGIEJNEPRAKSIS	20
KAPITEL I: ALMINDELIGE FORSKRIFTER FOR FØDEVARELOKALER, HERUNDER UDENDØRSAREALER	21
KAPITEL II: SPECIFIKKE FORSKRIFTER FOR LOKALER, HVOR DER TILBEREDES, BEHANDLES ELLER FORARBEJDES FØDEVARER (UNDTAGEN SPISELOKALER OG DE I KAPITEL III NÆVNTE LOKALER).....	31
KAPITEL V: KRAV TIL UDSTYR	38
KAPITEL VI: FØDEVAREAFFALD	40
KAPITEL VII: VANDFORSYNING	43
KAPITEL VIII: PERSONLIG HYGIEJNE	46
KAPITEL XII: UDDANNELSE	48
VI – HACCP-BASEREDE PROCEDURER	50

APPENDIKS A	61
ENGROSMARKEDSFORVALTNING.....	61
(1) "DESINFEKTIONSMIDDEL" ER ET DESINFICERENDE MIDDEL, SOM ER EGNET TIL FLADER, SOM FØDEVARER KOMMER I BERØRING MED. DET MÅ IKKE VÆRET GIFTIGT ELLER MISFARVE.	62
(2) "PERIODISK" BETYDER EFTER BEHOV, OG HENVISER TIL ANSAMLINGEN AF SNAVS.	62
APPENDIKS B.1	63
ORDLISTE	67
REFERENCER	72

Fællesskabsretningslinjer for god hygiejnepraksis for engrosmarkedsforvaltninger i Den Europæiske Union

I – Indledning

Definitionen af et engrosmarked fremgår af bilag 1 til forordning (EF) nr. 853/2004 under 8 ”Andre definitioner” sammen med definitionen af ”animalske produkter”.

*“**Engrosmarked**’ betyder en fødevarevirksomhed, der består af flere separate enheder, som har fælles anlæg og afdelinger, hvor der sælges fødevarer til ejere af fødevarevirksomheder.”*

Definitionen af udtrykket “fødevarevirksomhed” fremgår af forordning (EF) nr. 178/2002 om generelle principper og krav i fødevarerelovgivningen (artikel 3 ”Andre definitioner”):

*“**fødevarevirksomhed**’ betyder ethvert offentligt eller privat foretagende, som med eller uden gevinst for øje udfører en hvilken som helst aktivitet, der indgår som et hvilket som helst led i produktionen, tilvirkningen eller distributionen af fødevarer.”*

Disse retningslinjer henvender sig **særligt til virksomheder, der forvalter engrosmarkeder**, hvor sådanne markeder er etableret for at organisere og fremme handel med fødevarer. Forvaltningerne kan enten være staten selv eller lokale myndigheder, eller en offentlig eller privat virksomhed, som er bemyndiget hertil af staten eller de lokale myndigheder.

På sådanne engrosmarkeder er der to typer fødevarevirksomheder:

- **Engrosmarkedsforvaltningen** er en fødevarevirksomhed med det særlige formål at organisere de overordnede aktiviteter, der er fælles for alle separate fødevarevirksomheder på engrosmarkedet uden at gribe ind i deres forretning. **Selv om det er en fødevarevirksomhed, sælger engrosmarkedsforvaltningen ikke varer.**
- **Separate fødevarevirksomheder er direkte ansvarlige for deres fødevarerprodukter** og især ansvarlige for at overholde de krav i fødevarerelovgivningen, der gælder for disse produkter. Disse fødevarevirksomheder handler hovedsagelig med detailhandlere, men på nogle engrosmarkeder må privatpersoner under visse omstændigheder købe enten af engroshandlere, der har en detailforretning, eller af detailhandlere, der er etableret på engrosmarkedet.

Ansvar for tilrettelæggelsen af rum på et engrosmarked er som følger:

- **Offentlige arealer** – drives af engrosmarkedsforvaltningen, dvs. salgshaller og – arealer samt offentlige toiletter. Disse opføres normalt af engrosmarkedsforvaltningen og er åbne for handlende. Disse retningslinjer for god praksis gælder for disse arealer under engrosmarkedsforvaltningens ansvar.
- **Private arealer** – drives af de enkelte fødevarevirksomheder. Hvis disse private arealer er opført eller stillet til rådighed af engrosmarkedsforvaltningen, skal de være opført i overensstemmelse med fødevarerelovgivningens krav. Det er dog den enkelte fødevarevirksomhed, der alene er ansvarlig for det definerede areal.

Under alle omstændigheder bør hvert enkelt areal være en veldefineret enheds ansvar.

Engrosmarkedsforvaltningens vigtigste ansvarsopgaver er følgende:

- Udleje passende lokaler til fødevarevirksomhederne, således at disse kan udføre deres forretning inden for deres eget ansvarsområde i overensstemmelse med fødevarelovgivningens krav.
- Forvalte alle offentlige arealer, som f.eks. udstillings- og salgsarealer, offentlige lagerfaciliteter (dvs. forvalte alle aktiviteter, der er forbundet med rengøring, desinficering, vedligeholdelse, afkøling og nedkøling m.m.).
- Sørge for og/eller organisere nogle eller alle offentlige forsyninger og serviceydelser til fødevarevirksomheder (f.eks. vand, gas, varme, afkøling, nedfrysning, ventilation, elektricitet m.m.).
- Sørge for og/eller organisere tilstrækkelig kloakering og forureningsbekæmpelse.
- Tilse markedets affaldshåndtering, skadedyrbekæmpelse m.m. under hensyntagen til både miljømæssige og økonomiske forhold.
- Udforme bygninger og stille dem til rådighed for fødevarevirksomheder, der driver dem under egen kontrol i overensstemmelse med fødevarelovgivningens krav.
- Organisere og regulere stedets trafik.

Da lovene, der regulerer engrosmarkeds forvaltning, er forskellige fra et EU-land til et andet, er det ikke muligt at give en liste over alle deres ansvarsopgaver. Dog er sondringen mellem offentlige og private arealer ens for alle enheder.

Engrosmarkedsforvaltningen er KUN direkte ansvarlig for at sikre, at fødevarelovgivningens krav overholdes i de områder, der er under dens ledelse. Den er IKKE ansvarlig for aktiviteter, der foregår i de enkelte fødevarevirksomheders private lokaler.

Ikke desto mindre har engrosmarkedsforvaltningen ret til at informere relevante nationale, kompetente myndigheder med ansvar for fuldbyrdelse af forordninger, således at der kan træffes afhjælpende foranstaltninger, hvis en fødevarevirksomhed ikke overholder hygiejneforordningerne i de lokaler, der er stillet til rådighed af engrosmarkedsforvaltningen.

II – Formålet med retningslinjerne

Det er vigtigt at huske på, at engrosmarkedsforvaltninger er fødevarevirksomheder og derfor skal overholde alle EF-forordninger, herunder de forordninger, der vedrører fødevarerhygiejne. Formålet med disse retningslinjer er at vejlede engrosmarkedsforvaltninger om dette emne, især når der sælges animalske fødevarer på stedet.

For så vidt angår animalske produkter, og som beskrevet i artikel 6 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 om specifikke hygiejneregler for fødevarerhygiejne, skal engrosmarkedsforvaltninger være godkendte og registrerede, når sådanne produkter skal sælges på stedet. Dette er obligatorisk og samtidig en forudsætning for, at de øvrige fødevarevirksomheder med fælles anlæg og afdelinger kan blive godkendt og registreret.

Da engrosmarkedsforvaltninger ikke sælger fødevarer, men ikke desto mindre er ansvarlige for anlæg og afdelinger, de har fælles med fødevarsælgende fødevarevirksomheder, er disse retningslinjer specielt udarbejdet til engrosmarkedsforvaltninger og omfatter særlige krav, hvis der sælges animalske produkter på engrosmarkedet.

Det er ikke hensigten, at disse retningslinjer skal indvirke på eller forringe de forskellige retningslinjer om god hygiejnepraksis, der allerede eksisterer, eller de der eventuelt bliver udarbejdet i fremtiden af fødevarerektorer eller branchefolk, der opererer på engrosmarkeder. De er hverken henvendt på upstream-transaktioner, såsom produktion og transport, eller detailsalg.

De er udarbejdet som fællesskabsretningslinjer, hvis status er defineret i forordning (EF) nr. 852/2004 (art. 9).

Dokumentet er henvendt på offentlige og/eller private firmaer, der er ansvarlige for forvaltningen af engrosmarkeder i Den Europæiske Union, med det overordnede formål at give retningslinjer for fødevarerhygiejne og gennemførelsen af HACCP-baserede procedurer (risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter), men kun i forbindelse med forhold, der direkte vedrører dem.

Det er udarbejdet af repræsentanter for den europæiske, regionale afdeling af verdenssammenslutningen af engrosmarkeder (WUWM) og i samråd med repræsentanter for andre interessenter, såsom kompetente myndigheder, relevante sammenslutninger og forbund i forskellige EU-lande. Der er taget hensyn til den anbefalede internationale kodekspraksis, generelle principper for fødevarerhygiejne, Codex Alimentarius og eksisterende nationale vejledninger.

Retningslinjerne er udarbejdet i overensstemmelse med følgende forordninger:

- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om de generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, etablering af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet samt procedurer i forbindelse med fødevarsikkerhed.
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne og især artikel 9 "Fællesskabsretningslinjer" og 6 "Officielle kontroller, registrering og godkendelse".
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejneregler for fødevarer, og især artikel 4 "Registrering og godkendelse af virksomheder".

- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige regler for organisering af officielle kontroller af animalske produkter til konsum og især artikel 3 "Godkendelse af virksomheder".
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1774/2002 af 3. oktober 2002 om sundhedsregler for animalske biprodukter, der ikke er beregnet til konsum.

Bemærk:

Selv om fiskeauktion er nævnt i forordning (EF) 853/2004 (bilag III, afsnit VIII, kapitel II, punkt 2) sammen med engrosmarkeder, dækker disse fællesskabsretningslinjer for god hygiejnepraksis ikke denne type aktivitet, som adskiller sig fra dem, der finder sted på et engrosmarkedet.

III - Anvendelsesområde

Disse fællesskabsretningslinjer er rettet mod organiseringen af engrossektoren for fødevarer inden for Den Europæiske Union. Som tidligere nævnt sælger engrosmarkedsforvaltninger ikke selv fødevarer. De skal fremme den frie handel mellem leverandører (producenter, grossister og forskellige mellemmand) og købere (detailhandlere, cateringbranchen og gadehandlere m.m.)

Disse fællesskabsretningslinjer gælder også, når engrosmarkeder giver privatpersoner lov til at købe på stedet, enten hos grossister, der har en detailforretning, eller hos detailhandlere på markedet. Sådanne privatpersoner skal følge de forskellige regler, der gælder for professionelle købere, som beskrevet i retningslinjerne, især i forbindelse med animalske fødevarer (dvs. beskyttende beklædning og hovedbeklædning.)

Som serviceudbydere adskiller engrosmarkedsforvaltningens ansvarsopgaver med hensyn til produkthygiejne og -kvalitet sig fundamentalt fra de fødevareraktiviteter, der direkte har med fødevarer at gøre, selv om de er nøje forbundet. Alligevel kan de møde samme type fare.

Disse fællesskabsretningslinjer forsøger at behandle de punkter, hvor engrosmarkedsforvaltningens ansvarsopgaver kan identificeres, og de ansvarsområder, som eventuelt er fælles for uafhængige fødevareraktiviteter og markedsforvaltningen.

De omhandler ikke den uafhængige virksomheds egentlige forretning, som henvises til sektorspecifikke retningslinjer, der generelt er udarbejdet efter produkttype (dvs. retningslinjer for salg af frugt og grønt på markeder og retningslinjer for forarbejdning af kød m.m.).

Engrosmarkeder kan være specialiserede i én type fødevarer (f.eks. frugt og grønt, kød, fisk og fiskeprodukter), eller de kan sælge en hel række blandede fødevarer.

Følgende skema viser graden af hygiejnerisiko for hver fødevaretype samt henholdsvis engrosmarkedsforvaltningens og øvrige fødevareraktiviteters ansvar.

Produkt	Stand	Hygiejnegrad Risiko	Ansvarsgrad	
			For engrosmarkedsforvaltning	For øvrige fødevarer-virksomheder
Frugt og grønt	Frisk	Lav	Høj	Høj
	Forarbejdet	Høj	Begrænset eller ingen	Høj
Kød og kødprodukter	Frisk	Meget høj	Høj	Meget høj
	Hakket	Meget høj	Begrænset eller ingen	Meget høj
	Indpakket	Høj	Høj	Høj
Fisk og fiskeprodukter	Levende/frisk	Meget høj	Høj	Meget høj
	Fileteret	Meget høj	Begrænset eller ingen	Meget høj
	Indpakket	Høj	Høj	Høj
Mælk og mejeriprodukter	Frisk	Høj	Høj	Meget høj
	Forarbejdet	Høj	Begrænset eller ingen	Meget høj
	Indpakket	Høj	Høj	Høj
Frosne produkter		Meget høj	Begrænset eller ingen	Meget høj
Røgede/forarbejdede produkter		Høj	Begrænset eller ingen	Høj

Som følge af retningslinjernes overordnede karakter kan deres anbefalinger anvendes på alle typer engrosmarkeder, uanset den solgte fødevarer.

Undersøgelse af risici på et engrosmarked viser, at den største trussel, for så vidt angår fødevarerhygiejne, er risikoen for, at fødevarerne bliver kontamineret. Det anbefales derfor at anvende HACCP-systemet, som er et værktøj for engrosmarkedsforvaltninger til at bekæmpe fysiske, mikrobiologiske og kemiske risici inden for de områder alene, som de har ansvar for. Som følge heraf har disse retningslinjer fokus på at bekæmpe risikoen for kontaminering, især i forbindelse med bygningsudformning og indretning samt driftsforhold og -systemer.

Som det fremgår af forordning (EF) nr. 852/2004 kapitel III artikel 7 (udvikling, formidling og anvendelse af retningslinjer for god praksis), er disse retningslinjer selvsagt ikke obligatoriske, men kan anvendes efter ønske.

IV - Afgrænsning af markedsforvaltningens specifikke ansvarsopgaver

Når markedsforvaltningen leverer serviceydelser til, eller til gavn for, uafhængige fødevarer virksomheder, kan markedsforvaltningens ansvarsopgaver med hensyn til fødevarer sikkerhed og -hygiejne omfatte følgende:

1. Tilbud om lokaler – først og fremmest bygninger og/eller jord
2. Vedligeholdelse af lokaler
3. Ansvar for udstyr
4. Temperaturregulering
5. Renholdelse af ”offentlige” arealer
6. Ventilation – som omfatter aircondition, afkøling, frysning, opvarmning m.m.
7. Belysning på offentlige arealer, enten inde i eller uden for bygninger
8. Levering af primære serviceydelser, såsom elektricitet, gas, varmt og koldt vand, afløb, spildevandsafledning m.m.
9. Personlig hygiejne, herunder toiletter, håndvaske, brusebad, omklædningsfaciliteter m.m., når de er på offentligt areal
10. Indsamling og bortskaffelse af affald
11. Skadedyrbekæmpelse
12. Uddannelse

Farer og lovgivning i forbindelse med ansvarsopgaver

For hver af de ovenfor nævnte serviceydelser, der hører under markedsforvaltningens specifikke ansvarsopgaver, beskrives på de følgende sider:

- Identificering af de væsentligste farer, der kan falde ind under markedsforvaltningens ansvarsopgaver.
- En kort analyse af, hvor grænsen for markedsforvaltningens ansvarsopgaver går.
- En oversigt over den EU-lovgivning, der henvises til i hvert enkelt tilfælde og om nødvendigt med forklarende noter.

Bemærk: De numre, der eventuelt henvises til på de følgende sider i forbindelse med en EU-forordning, er numrene på kapitlerne og underkapitlerne i bilag II til forordning nr. 852/2004 om levnedsmiddelhygiejne eller forordning (EF) nr. 853/2004, hvor nødvendigt. De samme henvisninger gælder for kapitel VI i dette dokument, ”Detaljerede retningslinjer for god hygiejnepraksis”.

Aktivitet nr. 1

TILBUD OM LOKALER

a) Væsentligste farer:

Markedsforvaltningen tilbyder fødevarevirksomheder lokaler. Der er overordnet to muligheder:

- Markedsforvaltningen ejer lokalerne, som udlejes til fødevarevirksomhederne. I det tilfælde er den væsentligste risiko, at de lokaler, der tilbydes, ikke er i en sådan stand, at de er i overensstemmelse med eksisterende bestemmelser og derfor ikke kan blive officielt godkendt (af veterinærmyndigheder m.m.).
- Fødevarevirksomhederne ejer selv de lokaler, de anvender. I dette tilfælde er alle forhold i forbindelse med de bestemmelser, der gælder for lokalerne, deres ansvar.

Ved opførelse, istandsættelse eller renovering skal engrosmarkedsforvaltningen tage hensyn til de specifikke krav, der gælder for den pågældende type fødevarer, både hvad angår produkterne selv og produktmængderne.

b) Engrosmarkedsforvaltningens ansvar

Engrosmarkedsforvaltningens ansvar kan være på forskellige trin, f.eks.:

- Udformning af nye lokaler eller istandsættelse, der udføres under dens kontrol.
- Vedligeholdelse af lokaler, som den ejer og/eller er ansvarlig for.
- Kontrol af aktiviteter og overholdelse af bestemmelser m.m.

Selvfølger graden af ansvar meget forskellig for "offentlige" arealer (fuldt ansvar) og "private" arealer (fælles ansvar eller intet ansvar).

c) Henvisning til EU-forordning og bemærkninger

Overskrift	EU-forordning 852/2004	Bemærkninger og krav til engrosmarkedsforvaltning
Overordnede krav til indretning, udformning, antal siddepladser og størrelse af lokaler	I.2	Gælder for nye bygninger og fornyelser, når disse forvaltes af engrosmarkedsforvaltningen eller hører under dens ansvar. Alle forhold er vigtige og skal være velegnede for de produkter, der skal håndteres: udformning, materialer, temperaturovervågning og optegnelser m.m.
Særlige krav til forarbejdningslokaler med hensyn til deres indretning og udformning	II.1 (a) til (f)	Det er normalt fødevarevirksomhederne, der er ejerne, og de er derfor ansvarlige for denne type udstyr. Engrosmarkedsforvaltningen er almindeligvis ikke ansvarlig for valg eller vedligeholdelse af udstyr. De specifikke standarder for forarbejdningslokaler er meget højere end for almindelige lokaler.
Rengøring Ventilation Belysning Serviceydelse Personlig hygiejne Bortskaffelse af affald Skadedyrbekæmpelse		Se særskilte ark
Faciliteter til rengøring af redskaber og udstyr	II.2	Er normalt ikke relevant for engrosmarkedsforvaltninger, undtagen i visse tilfælde i forbindelse med nye bygninger og istandsættelse eller renovering.

Aktivitet nr. 2

VEDLIGEHODELSE AF LOKALER

a) Væsentligste farer:

- Ødelæggelse af lokaler med disse eventuelle følger til resultat: indstrømmende luft udefra, ansamling af snavs, skadedyrforekomst, svimmelsvamp m.m.
- Utætheder eller løse samlinger i forbindelse med væsker, luftarter, afløb m.m.
- Mulige uønskede kemiske reaktioner mellem bygningsmaterialer og produkter, herunder rengøringsprodukter.
- Ventilation og temperaturregulering, der ikke lever op til kravene.

b) Engrosmarkedsforvaltningens ansvar

”Offentlige” arealer er fuldt ud engrosmarkedsforvaltningens ansvar.

Med hensyn til ”private” arealer er der overordnet to muligheder:

- Engrosmarkedsforvaltningen ejer lokalerne, som udlejes til fødevarevirksomhederne. I aftalen mellem markedsforvaltningen og fødevarevirksomheden bør være angivet de respektive parter ansvarsopgaver i forbindelse med vedligeholdelse.
- Fødevarevirksomhederne ejer de lokaler, de anvender. I dette tilfælde er alle forhold vedrørende lokalerne deres ansvar.

c) Henvisning til EU-forordning og bemærkninger

Overskrift	EU-forordning 852/2004	Bemærkninger og krav til engrosmarkedsforvaltning
Fødevarelokalerne bør holdes i god stand	I .1	Faste vedligeholdelses- og udskiftningsplaner. Tidsplaner ud fra kvaliteten af materialer, konstruktion, sandsynligt brug og slid.
Lokalerne bør sikres mod: <ul style="list-style-type: none">- ansamling af snavs- kontakt med giftige stoffer- afgivelse af partikler- kondensvand- uønsket skimmelvækst	I . 2 (b)	Regelmæssigt tilsyn med, registrering og vedligeholdelse af: <ul style="list-style-type: none">- alle flader, især vægge og lofter- utætheder og løse samlinger i forbindelse med væsker, luftarter og afløb- ventilations- og temperaturreguleringssystemer

Aktivitet nr. 3

ANSVAR FOR Udstyr

a) Væsentligste farer:

- Risiko for kemisk/biologisk forurening

b) Engrosmarkedsforvaltningens ansvar

”Offentlige” arealer er fuldt ud engrosmarkedsforvaltningens ansvar.

Med hensyn til ”private” arealer er der overordnet to muligheder:

- Engrosmarkedsforvaltningen ejer lokalerne, som udlejes til fødevarevirksomhederne. I aftalen mellem markedsforvaltningen og fødevarevirksomheden bør være angivet de respektive parter ansvarsopgaver i forbindelse med vedligeholdelse.
- Fødevarevirksomhederne ejer de lokaler, de anvender. I dette tilfælde er alle forhold vedrørende lokalerne deres ansvar.

c) Henvisning til EU-forordning og bemærkninger

Overskrift	EU-forordning 852/2004	Bemærkninger og krav til engrosmarkedsforvaltning
Udstyr, som fødevarer kommer i berøring med, skal være udformet, så enhver risiko for kontaminering minimeres.	V. 1 (b)	Når engrosmarkedsforvaltningen er ansvarlig for installationen af udstyr, bør alt udstyr være i overensstemmelse med forordninger om, hvilke materialer der må komme i berøring med fødevarer. Herunder rustfrit stål, fødevareplast og keramik.
Udstyr, som fødevarer kommer i berøring med, skal være effektivt rengjort og om nødvendigt desinficeret.	V.1 (a)	Se også Aktivitet 5 ”Rengøring og desinficering”. I hvert enkelt tilfælde skal der udarbejdes en skriftlig rengørings- og desinfektionsplan. Tidsplanen herfor bør kontrolleres og kontrasignes af ledelsen. Dette gælder også, hvis rengøringen udliciteres til tredjemand.

Aktivitet nr. 4

TEMPERATURREGULERING

a) Væsentligste farer:

- Risiko for bakterievækst med fødevareforgiftning til følge.
- Toxindannelse som følge af giftig bakterievækst i fødevarer.

b) Engrosmarkedsforvaltningens ansvar

”Offentlige” arealer er fuldt ud engrosmarkedsforvaltningens ansvar.

Med hensyn til ”private” arealer er der overordnet to muligheder:

- Engrosmarkedsforvaltningen leverer et almindeligt temperaturreguleringssystem, som den er fuldt ansvarlig for.
- Fødevarer virksomhederne har deres eget temperaturreguleringssystem. I dette tilfælde er alle forhold vedrørende lokalerne deres ansvar.

c) Henvisning til EU-forordning og bemærkninger

Overskrift	EU-forordning 852/2004	Bemærkninger og krav til engrosmarkedsforvaltning
Fødevarelokalerne bør være udformet, indrettet, bygget, placeret og af en sådan størrelse, at temperaturen kan reguleres hensigtsmæssigt, og fødevarer kan opbevares ved en velegnet temperatur. Endvidere skal de være udformet således, at temperaturen kan overvåges og om nødvendigt, registreres.	I.2 (d)	Fødevarer bør opbevares ved en temperatur, der er velegnet for fødevaretypen og i overensstemmelse med eventuelle officielle bestemmelser. Koldproduktionssystemer bør kalibreres, således at de ønskede temperaturer kan opnås effektivt, og ud fra at elforbruget er forskelligt ved nedkøling og frysning. Der bør installeres et temperaturovervågnings- og registreringssystem med indbyggede alarmer (registrerbare, hørlige og synlige) i alle nedkølings- og/eller fryseområder. Alt udstyr, der anvendes til overvågning og registrering af temperaturer, bør kalibreres og kontrolleres regelmæssigt.

Aktivitet nr. 5

RENGØRING OG DESINFICERING

a) Væsentligste risici:

Kontaminering af fødevarer som følge af:

- Utilstrækkelig eller mangelfuld rengøring af lokaler, fællesarealer, udstyr m.m.
- U hensigtsmæssig udformning af lokaler, der gør rengøringen ineffektiv.
- Ukorrekt brug af kemiske midler til rengøring og desinficering.

b) Engrosmarkedsforvaltningens ansvar

Offentlige arealer: Fuldt ansvar. Dette betyder, at markedsforvaltningen skal præcisere:

- Hvor der skal gøres rent og desinficeres indvendigt og udvendigt i henhold til brugsformål.
- Hvordan der skal gøres rent og desinficeres: Hyppighed og kvalitet.
- Valg af materiale for at lette rengøring og desinficering, indvendigt og udvendigt.
- Udformning af lokaler, således at de let kan gøres rene og desinficeres effektivt.
- Sporbarhed, kontrol m.m.

Private arealer: Er ikke engrosmarkedsforvaltningens direkte ansvar. Fælles ansvar kan komme på tale, især afhængigt af lokalernes udformning, kontrolforanstaltninger m.m. I kapitel 5 (se afsnit I.1) vises en standardudgave af en rengørings- og desinfektionsplan, og hvad den bør indeholde.

Det er i alle tilfælde vigtigt at bemærke, at de kompetente myndigheder skal godkende valg af kemiske midler, deres anvendelse og forholdene, de opbevares under.

Denne godkendelse er en af forudsætningerne for, at en fødevarer virksomhed kan blive registreret, herunder en engrosmarkedsforvaltning, som beskrevet i artikel 6 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejneregler for hygiejne i forbindelse med fødevarer.

c) Henvisning til EU-forordning og bemærkninger

Overskrift	EU-forordning 852/2004	Bemærkninger og krav til engrosmarkedsforvaltning
Almindelig rengøring af markedet	I.1.	Det er et krav, at alle fødevarer virksomheder holder deres lokaler rene og med et rimeligt desinfektionsniveau.
Indretning/ udformning	I.2 / VI.3	Gælder for nybygninger og istandsættelses- og reparationsarbejder, der er iværksat af engrosmarkedsforvaltningen, hvor der bør tages højde for rengøring og desinficering.
Opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler	I.10	Disse produkter bør opbevares i en container, der kan aflåses, eller i et særligt opbevaringsrum væk fra områder, hvor der håndteres fødevarer. Opbevaringsfaciliteter og -rum til rengøringsmidler og -materialer bør være forsynet med passende skilte.

Gulv	II.1.a	<p>Henviser til de særlige krav, der gælder for områder med fødevaretilberedning.</p> <p>Gælder kun for nye, istandsatte eller renoverede bygninger.</p> <p>Gælder også for <u>kontroller</u>.</p>
Vægge	II.1.b	
Lofter	II.1.c	
Døre	II.1.d	
Vinduer	II.1.e	
Flader	II.1.f	
Faciliteter til rengøring og desinficering af redskaber og udstyr	II.2	Er normalt ikke relevant for engrosmarkedsforvaltningen, undtagen i visse tilfælde i forbindelse med nye, istandsatte eller renoverede bygninger.
Artikler, inventar og udstyr	V. 1, 2, 3	Er normalt ikke relevant for engrosmarkedsforvaltningen.
Beholdere til fødevareaffald	VI.2	Henviser til gældende krav til beholdere til fødevareaffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald. Engrosmarkedsforvaltningen har et vigtigt ansvar på dette trin.
Vaskekummer, håndvaske og andre faciliteter.	II.3	Henviser til gældende krav til alle vaskekummer og andre faciliteter til vask af fødevarer, og som skal holdes rene og desinficerede. Engrosmarkedsforvaltningens ansvar gælder kun for offentlige arealer.

Aktivitet nr. 6

VENTILATION

a) Væsentligste farer:

Faren for engrosmarkedsforvaltningen er kontaminering af fødevarer eller personale som følge af en utilstrækkelig ventilation.

Under "ventilation" hører følgende:

- Mekanisk/ikke-mekanisk ventilation
- Den omgivende/afkølede/nedkølede/opvarmede luft
- Filtreret/ikke-filtreret luft
- Offentlige/private arealer
- Udstyrets egnethed (til formålet)
- Vedligeholdelse
- Dampkondensering
- Kompressorvæsker
- Rør, filtre m.m.

b) Engrosmarkedsforvaltningens ansvar

Engrosmarkedsforvaltningens ansvar kan omfatte:

- Udformning af offentlige arealer (nybygning, istandsættelse eller renovering) og private arealer (når den er ansvarlig for udformning og/eller opførelse).
- Drift, styring og kontrol.

c) Henvisning til EU-forordning og bemærkninger

Overskrift	EU-forordning 852/2004	Bemærkninger og krav til engrosmarkedsforvaltning
Indretning og udformning af installationer	I.2 (a), I.2 (c) og I.2 (d)	Når kontrollen påhviler engrosmarkedsforvaltningen, skal luftforsyningens udformning være i overensstemmelse med bestemmelserne. Filtre og andre dele af systemet skal være tilgængelige for vedligeholdelse.
Drift af ventilation, luftforsyning	I.5	Ventilationen, aircondition eller afkøling bør kontrolleres regelmæssigt og dokumenteres, når dette leveres af engrosmarkedsforvaltningen.
Ventilation af sanitære installationer	I.6	Udformningen skal være tilstrækkelig.

Aktivitet nr. 7

BELYSNING

a) Væsentligste farer:

Fysisk og/eller mikrobiologisk kontaminering af fødevarer som følge af utilstrækkelig belysning og/eller mangelfuld vedligeholdelse.

b) Engrosmarkedsforvaltningens ansvar

Engrosmarkedsforvaltningens ansvar kan omfatte:

- Udformning af offentlige arealer (nybygning, istandsættelse eller renovering) og private arealer, når den er ansvarlig for udformning og/eller opførelse (placering, belysningsgrad, armaturtype m.m.)
- Rengøring
- Vedligeholdelse

c) Henvisning til EU-forordning og bemærkninger

Overskrift	EU-forordning 852/2004	Bemærkninger og krav til engrosmarkedsforvaltning
Tilstrækkeligt naturligt lys	I.7	Alle vinduer i områder, hvor der håndteres fødevarer, og som kan åbnes, bør være dækket med et insektnet.
Tilstrækkeligt kunstigt lys		Ved håndtering af uindpakkede fødevarer bør der være lukket lysarmatur for at forhindre kontaminering af fødevarer i tilfælde af beskadigelse af armaturet og for at lette rengøringen. Nogle eksempler på udformningsgraden: <ul style="list-style-type: none">• Lysstofarmatur bør enten være med lysspredere eller have beskyttede rør.• Lysarmatur bør om muligt monteres mod fast flade og ikke ophænges i kæder.• Ledninger bør skjules i vægge eller loft. Rengøringsforholdene bør fastlægges og revideres på offentlige arealer.
Naturligt og/eller kunstigt lys		Under alle omstændigheder skal belysningen være tilstrækkelig til at tillade en sikker håndtering og effektiv rengøring

Aktivitet nr. 8

SERVICEYDELSER OG ANSVARSOPGAVER

a) Væsentligste farer:

En fare for engrosmarkedsforvaltningen er fødevarerkontaminering som følge af, at de leverede serviceydelser til virksomhederne ikke er tilstrækkelige.

Under ”serviceydelser” hører følgende:

- Elektricitet
- Gas
- Vand (varmt og koldt, is, drikkevand og ikke-drikkevand, til rengøring, brandslukning, afkøling, sprinklere m.m.)
- Afløb (udformning og vedligeholdelse)
- Kloak (udformning og vedligeholdelse)

b) Engrosmarkedsforvaltningens ansvar

Selv om det må formodes, at drikkevand leveres af vandværkerne, bør man være opmærksom på, om vandforsyningen er tilstrækkelig til de forskellige formål.

c) Henvisning til EU-forordning og bemærkninger

Overskrift	EU-forordning 852/2004	Bemærkninger og krav til engrosmarkedsforvaltning
Indretning og udformning af installationer	I.2 (c)	Når det er engrosmarkedsforvaltningens ansvar, bør den sikre, at vandforsyningen kan levere vand i en tilstrækkelig mængde til alle formål og i en drikkelig kvalitet til alle aktiviteter, hvor vandet kommer i direkte eller indirekte kontakt med fødevarer.
Afløb	I.8	Afløbsforholdene bør være udformet, konstrueret, vedligeholdt og renholdt således, at risikoen for kontaminering af fødevarer undgås.
Vand til rengøring og desinficering af arbejdsredskaber	II.2	Bør være af en drikkelig kvalitet og underlagt regelmæssig kontrol og revision. Normalt virksomhedernes ansvar.
Vand til vask af fødevarer	II.3	Bør være af en drikkelig kvalitet og underlagt regelmæssig kontrol og revision. Normalt virksomhedernes ansvar.
Vandforsyning	VII.1	Der er god praksis at sikre den fornødne forsyning af drikkevand, f.eks. ved at vandkvaliteten undersøges årligt af et godkendt laboratorium.
Genbrugsvand	VII.3	} Normalt virksomhedernes ansvar
Is	VII.4	
Damp	VII.5	
Ikke-drikkevand (til brandbekæmpelse m.m.)	VII.2	
Varmebehandling	VII.6	

Aktivitet nr. 9

PERSONLIG HYGIEJNE

a) Væsentligste farer:

En risiko for kontaminering af fødevarer er uacceptabel som følge af, at personale og andre personer, især når disse er syge, har inficerede sår eller lider af hudsygdomme m.m.

Forhold for personlig hygiejne omfatter: toiletter, håndvaske, vaskekommer, brusebade, garderober, beklædning, smykker m.m.

b) Engrosmarkedsforvaltningens ansvar

Engrosmarkedsforvaltningens ansvarsopgaver vedrører kun offentlige arealer (især toiletter).

Opgaverne kan også omfatte udformning og/eller opførelse (nye bygninger, istandsættelse eller renovering), rengøring, vedligeholdelse, kontrol, revision m.m.

c) Henvisning til EU-forordning og bemærkninger

Overskrift	EU-forordning 852/2004	Bemærkninger og krav til engrosmarkedsforvaltning
Personlig renlighed og beskyttende beklædning	VIII. 1	Markedsforvaltningens hygiejnepolitik for medarbejdernes renlighed og personlig hygiejne.
Medarbejderes sygdom og inficerede sår	VIII.2	Markedsforvaltningens politik for rapportering af sygdom eller anden smitte, som efter al sandsynlighed kan overføres til andre.
Udformning og indretning af installationer	I.2 (c)	Når det er engrosmarkedsforvaltningens ansvar, skal udformning og indretning af installationer ske i overensstemmelse med bestemmelserne (f.eks. for at undgå krydskontaminering).
Antal og placering af håndvaske og toiletter m.m.	I.3, I.4	Antallet og placering af håndvaske bør være fastlagt ved opførelse, istandsættelse eller renovering, under hensyntagen til antal medarbejdere, lokalernes grundplan, fødevaretype m.m.
Håndvaske med varmt vand	I.4	Vandets temperatur er vigtig (det skal være tilstrækkeligt varmt til formålet, og således at kontaminering af rør undgås).
Omlædnings-faciliteter til personale	I.9	Der bør være separate personaleindgange og -udgange samt beskyttende beklædning (ved animalske fødevarer).

Aktivitet nr. 10

BORTSKAFFELSE AF AFFALD

a) Væsentligste farer:

Akkumulering af affald og kontaminering af fødevarer.

Bortskaffelse af affald omfatter fødevareaffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald.

b) Engrosmarkedsforvaltningens ansvar

Engrosmarkedsforvaltningen har ikke direkte med fødevareaffald eller andet affald at gøre i private lokaler. Det er dog normalt engrosmarkedsforvaltningens ansvar at stille faciliteter til rådighed for bortskaffelse af fødevareaffald og andet affald.

For andet affald end animalsk fødevareaffald bør engrosmarkedsforvaltningen præcisere omfanget af det ansvar, den har, over for de fødevarevirksomheder, der er på stedet:

- Hvordan affald indsamles (efter affaldstype: animalsk, vegetabilsk eller andet; fast og flydende m.m)
- Hvilke typer beholdere der skal anvendes
- Rengøring og desinficering
- Organisering af affaldsindsamling (indsamlingsmetode, hyppighed, tidspunkter)
- Omkostningsfordeling

I alle tilfælde må skrald og/eller affald ikke opbevares på en sådan måde, at det kan tiltrække skadegørere.

c) Henvisning til EU-forordning og bemærkninger

Overskrift	EU-forordning 852/2004	Bemærkninger og krav til engrosmarkedsforvaltning
Affaldsindsamling	VI.1	Animalsk fødevareaffald er normalt de fødevarevirksomheders ansvar, der er på stedet, og kræver specialiserede virksomheder.
Type containere og tømning af fødevareaffald	VI.2 (1)	Der bør være forskellige containere til forskellige typer produkter, afvaskelige og i god stand.
Affaldsrum: udformning og forvaltning	VI.3	Forvaltningen, rengøringen og driften skal være velorganiseret.
Miljømæssige begrænsninger	VI.4	Miljørisikoen (genbrug af pap, træesker og -paller, kompost) skal begrænses. Særlig behandling af flydende affald.

(1) Se også Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1774/2002 af 3. oktober 2002 om sundhedsregler for animalske biprodukter, der ikke er beregnet til konsum.

Aktivitet nr. 11

SKADEDYRBEKÆMPELSE

a) Væsentligste farer:

Formering og angreb af skadegørere, der kan give hygiejneproblemer og fødevarekontaminering.

b) Engrosmarkedsforvaltningens ansvar

Er begrænset til offentlige arealer.

Endelig kontrol og overvågning af private arealer.

Typen af skadedyrbekæmpelse, hyppighed og overvågning bør være klart præciseret.

c) Henvisning til EU-forordning og bemærkninger

Overskrift	EU-forordning 852/2004	Bemærkninger og krav til engrosmarkedsforvaltning
Indretning og udformning af installationer	I.2 (c)	Engrosmarkedsforvaltningen bør udarbejde en overordnet plan for hele markedet mod skadedyrangreb, herunder alle offentlige zoner, som er under dens ansvar.
Forvaltning af affald	VI.3	Under alle omstændigheder må skrald og/eller affald ikke opbevares på en sådan måde, at det kan tiltrække skadegørere. Planen bør omfatte almindelig orden på markedet (fødevareaffald såvel som andet affald).

Nyttigt tip:

Selv om den enhed, der er ansvarlig for skadedyrbekæmpelsen, ikke er den samme for hhv. de offentlige og private arealer, tilrådes det generelt at have en fælles plan for markedet.

En sådan plan vil forhindre, at skadegørere bevæger sig fra zoner med skadedyrbekæmpelse til zoner uden og vil dermed gøre skadedyrbekæmpelsen mere effektiv.

Aktivitet nr. 12

PERSONLIG UDDANNELSE

a) Væsentligste farer:

Brud på hygiejneregler og fødevarer sikkerhed som følge af, at medarbejdere er utilstrækkeligt uddannet.

Kontaminering som følge af manglende personlig hygiejne.

b) Engrosmarkedsforvaltningens ansvar

Engrosmarkedsforvaltningens medarbejdere eller dens kontraktansatte bør ikke håndtere fødevarer. Derfor gælder disse lovbestemte krav ikke direkte for sådanne personer.

De skal dog være opmærksomme på, at de arbejder på et sted, hvor der håndteres friske produkter, og at deres handlinger kan indvirke på fødevarer sikkerheden. Alle medarbejdere skal vejledes i de hygiejneregler, der gælder specifikt for deres arbejdsopgaver, især farer i forbindelse med fødevarer og de bekæmpelsesforanstaltninger, som risikoanalysen har vist er nødvendige.

c) Henvisning til EU-forordning og bemærkninger

Overskrift	EU-forordning 852/2004	Bemærkninger og krav til engrosmarkedsforvaltning
Uddannelse i hygiejne af alle personer, der håndterer fødevarer	XII	Alle medarbejdere skal vejledes om de hygiejneregler, der gælder specifikt for deres arbejdsopgaver.

V – Detaljerede retningslinjer for god hygiejnepraksis

Denne del af retningslinjerne for god hygiejnepraksis behandler nærmere syv områder, som der hver især henvises til i et særligt kapitel i bilag II til EU-forordning nr. 853/2004 af 29. april 2004.

Disse syv kapitler beskriver retningslinjerne detaljeret, da de vedrører engrosmarkedsforvaltningen direkte.

- Generelle krav til fødevarelokaler, herunder udendørs arealer og steder (kapitel I)
- Særlige krav til lokaler, hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer (kapitel II)
- Krav til udstyr (kapitel V)
- Fødevareaffald (kapitel VI)
- Vandforsyning (kapitel VII)
- Personlig hygiejne (kapitel VIII)
- Uddannelse (kapitel XII)

RETNINGSLINJER FOR GOD HYGIEJNEPRAKSIS FOR ENGROSMARKEDSFORVALTNINGER

Disse retningslinjer er udarbejdet i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 om hygiejne i forbindelse med fødevarer og i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige regler for hygiejne i forbindelse med fødevarer, når den finder anvendelse. Deres formål er at opstille retningslinjer, der er i overensstemmelse med lovgivningen for engrosmarkedsforvaltninger med hensyn til disses samarbejde med fødevarevirksomheder på engrosmarkedet, uanset om det er fødevarehandlende eller virksomheder, der tilbereder og behandler fødevarer.

Disse retningslinjers forskellige kapitler henviser til bilag II til forordning nr. 852/2004 "Generelle hygiejnekrav for alle fødevarevirksomheder (med undtagelse af primærproduktion)", som indeholder 12 kapitler. Det er imidlertid kun de kapitler, der direkte vedrører engrosmarkedsforvaltninger, der er medtaget i disse retningslinjer.

KAPITEL I: ALMINDELIGE FORSKRIFTER FOR FØDEVARELOKALER, HERUNDER UDENDØRSAREALER

Lovbestemt krav	Retningslinjer for overholdelse	Råd om god praksis
<p><i>1. Lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand</i></p>	<p>Alle arealer skal høre under en bestemt fødevarevirksomheds ansvar, uanset om det er en engrosmarkedsforvaltning eller anden fødevarevirksomhed. Det er ikke muligt at have et areal, der ikke hører under en fødevarevirksomheds ansvar.</p> <p>Hvis to eller flere fødevarevirksomheder anvender samme areal, skal den ene af dem have ansvaret for arealet. Ansvarsfordelingen for så vidt angår fødevarelokalerne skal være fastlagt i engrosmarkedets bestemmelser og/eller aftaler mellem markedsforvaltningen og fødevarevirksomhederne.</p> <p>Alle dele af fødevarelokalerne (gulve, vægge, lofter, lysarmatur,</p>	<p>Det anbefales stærkt, at der udarbejdes planer for regelmæssig rengøring og desinficering for at sikre, at alle dele af lokalerne og udstyret bliver rengjort grundigt og effektivt med regelmæssige mellemrum.</p> <p>Rengørings- og desinficeringsplanen, uanset om det er engrosmarkedsforvaltningens ansvar eller tredjepart ifølge kontrakt, bør være skriftlig og omfatte følgende:</p> <p>- Areal: en klar afgrænsning af de arealer, der</p>

	<p>ventilationssystemer, fast inventar, vaskekummer, håndvaske og toiletter) skal være synligt rene og i god stand.</p>	<p>skal rengøres/desinficeres, de metoder der skal anvendes, foreskrevne standarder og hvilke sundheds- og sikkerhedsforholdsregler, som hver enkelt af dem kræver.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rengørings-/desinficeringsprocessens <u>hyppighed og varighed</u> i forhold til risikoen for hvert afgrænset areal. - <u>De produkter og materialer, der skal anvendes</u> for hvert afgrænset areal, herunder oplysninger om deres kemiske styrke, vejledning i brugen af dem og om de er egnede til brug sammen med, eller i nærheden af, fødevarer. - <u>Verificering og registrering</u> af, hvor hyppigt rengørings-/desinfektionsplanen anvendes, og om den er effektiv for hvert enkelt areal. - <u>Ansvarsopgaver</u>: Navnet på den person, der er ansvarlig for at udføre rengøringen/desinficeringen og for at kontrollere processen. <p>Ledelsen bør kontrollere og kontrasi-gnere rengørings-/desinfektionsplanen (se eksempel på plan i appendiks A) og opfordre personalet til at rydde op “på deres vej”.</p>
	<p>Den fødevarevirksomhed, ansvaret påhviler, bør sikre, at fødevarelokalerne bliver regelmæssigt inspiceret for at se, om der er konstruktionsmæssige fejl eller ødelagt inventar, og sørge for afhjælpende tiltag.</p>	<p>For at undgå driftsforstyrrelser som følge af defekt eller ødelagt udstyr er det god praksis, at der er udarbejdet planer for vedligeholdelse og fornyelse af lokaler og udstyr. Planer for vedligeholdelse og fornyelse bør være udarbejdet ud fra kvaliteten af materialer, design og</p>

		forventet brug og slid. Lokaler og udstyr skal være i god vedligeholdt stand, funktionsdygtige, sikre og kunne rengøres.
2. Fødevarelokalernes grundplan, udformning, udførelse, beliggenhed og dimensioner skal være således at:	Engrosmarkedsforvaltningen bør tage højde for de særlige krav, der gælder for den pågældende type virksomhed, både for så vidt angår produkter som de mængder, der skal håndteres.	
(a) de kan vedligeholdes, rengøres og/eller desinficeres, at luftbåren kontaminering kan undgås eller begrænses til det mindst mulige, og at der er plads nok til, at alt arbejde kan udføres hygiejnisk.	<p>De anvendte materialer skal kunne tåle rengøring i henhold til arealets brug. Grundplanen og udformningen af fødevarelokalerne skal være således, at alle dele af lokalerne kan rengøres. Fødevarelokalernes udformning, udførelse og finish på flader har betydning for, hvor nemt det er at rengøre dem.</p> <p>Det er vigtigt, at der vælges korrekte materialer til alle lofter, vægge og gulvflader, og at de anvendes korrekt. Ventilation, aircondition og afkøling bør kontrolleres regelmæssigt, og registreringerne gemmes.</p> <p>Luftstrømmen fra ventilations-, aircondition- og afkølingssystemer bør være i overensstemmelse med lokalernes dimensioner og den mængde varer, som fødevarer virksomheden håndterer.</p>	<p>Den engrosmarkedsforvaltning og/eller fødevarer virksomhed, som ansvaret påhviler, bør sikre, at systemerne og forholdsreglerne er tilstrækkelige til at forhindre, at der sker uheldige kemiske reaktioner mellem rengøringsprodukter og/eller byggematerialer.</p> <p>Der bør være en effektiv adskillelse mellem rene og snavsede processer for at nedsætte risikoen for krydskontaminering.</p> <p>Farver og materialer bør være egnede til fødevarer brug.</p>
(b) der ydes beskyttelse mod ansamling af snavs, kontakt med giftige materialer, afgivelse af partikler til fødevarerne og dannelse af kondensvand eller uønsket mug på overflader.	<p>Lokalerne bør være indrettet således indvendigt, at der ikke sker ansamling af snavs på steder, der ikke kan nås ved rengøring. Eksisterende bygninger bør vedligeholdes efter behov, f.eks. så få afsatser som muligt.</p> <p>Byggematerialerne bør ikke indeholde giftige stoffer, der kan afgives til fødevarer, hverken direkte eller indirekte.</p>	<p>Samlinger i vægge og gulve bør afdækkes (med en konkav liste), så de kan tåle intensiv rengøring. Ved istandsættelse eller reovering bør alle afsatser fjernes, hvis det er muligt.</p> <p>Lokalerne bør gennemgås regelmæssigt for sprækker, løse beslag, m.m. for at nedsætte risikoen for, at skadegørere tager bolig. Brug af</p>

	<p>Ved udformning og udførelse af flader, især højtsiddende, bør man undgå overfladebehandlinger, der kan afgive partikler, f.eks. afskallende maling, puds o. lign.</p> <p>Udførelsen, indretningen og størrelsen af lokalerne bør tage højde for, hvilken type luftsystem der skal installeres, f.eks. aircondition, ventilation eller afkøling for at undgå, at der dannes kondens.</p>	<p>hulvægge bør undgås, da de giver gode muligheder for skadegørere. Sådanne områder bør inspiceres af skadedyrbekæmpelsesfirmaet.</p> <p>I områder, hvor der opstår damp og fugtighed, bør flader, såsom lofter, opsættes og isoleres, således at dannelse af kondensvand undgås. Malede flader bør være af en kvalitet, der er velegnet til fødevarer. Fødevarerudstyr, arbejdsflader, inventar og materialer tilhører normalt ejeren af fødevarer virksomheden og er derfor alene dennes ansvar.</p>
<p><i>(c) der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod kontaminering og navnlig bekæmpelse af skadegørere.</i></p>	<p>I de fleste fødevarelokaler udføres der mange forskellige aktiviteter, såsom rengøring, opbevaring, fødevarer tilberedning og bortskaffelse af affald. Der bør være tilstrækkelig plads i fødevarelokalerne til, at rene og "snavsede" processer samt tilberedning af fødevarer med lav hhv. høj risiko kan finde sted adskilt fra hinanden.</p> <p>Emballage bør opbevares et separat sted, således at der ikke er emballage, hvor fødevarer tilberedes.</p> <p>Vandforsyningen, når ansvaret herfor er engrosmarkedsforvaltningens, bør være af drikke kvalitet, når det skal bruges direkte sammen med fødevarer.</p> <p>Ventilationen bør være tilstrækkelig og effektiv og således, at den kontaminerede luft (f.eks. fra toiletter eller affaldsbeholdere) ikke kommer ind i fødevarelokaler. Der bør være adgang til filtre og andre dele af ventilationssystemet enten direkte eller gennem</p>	<p>Det bør fremgå af kontrakten mellem engrosmarkedsforvaltningen og fødevarer virksomheden, hvem der er ansvarlig for vedligeholdelsen og rengøringen af luftforsyningssystemet (fælles og/eller private afdelinger).</p> <p>Fødevarer virksomheder bør anvende alle mulige sekundære midler til bekæmpelse af skadegørere på stedet (lokkemad, el-stød m.m.)</p> <p>Lokaler og udstyr bør være udformet, udført og vedligeholdt således, at risikoen for produktkontaminering minimeres, og i overensstemmelse med den relevante lovgivning. Hvis yderdøre i lokaler, hvor der håndteres, forarbejdes, emballeres eller opbevares råvarer, står åbne, bør der tages passende forholdsregler</p>

	<p>adgangspaneler.</p> <p>Filtrene bør vedligeholdes og renses. Der bør være velegnede og tilstrækkelige ventilationsmidler i fødevarelokalerne.</p> <p>Der bør være faciliteter til rådighed for god personlig hygiejne (se 3 og 9).</p> <p>Lokalerne bør udformes således, at skadegørere ikke kan komme ind og tage bolig. Døre, skodder og andre åbninger bør kunne lukke helt i.</p> <p>Alle vinduer i områder, hvor der håndteres fødevarer, og som kan åbnes, bør være beskyttet med et insektnet.</p> <p>Derudover bør engrosmarkedsforvaltningen udarbejde en overordnet plan til undgåelse af skadedyrangreb på alle offentlige arealer inden for den markedsplads, den har ansvaret for. Planen bør også omfatte almindelig orden på markedet (fødevareaffald såvel som andet affald). Af en sådan plan og tilhørende tegninger bør det fremgå, hvilke ansvarsopgaver ejerne af fødevarevirksomhederne har.</p>	<p>for at forhindre, at skadegørere trænger ind.</p> <p>Opstilling af fælder bør dokumenteres. Placeringen af alle skadedyrbekæmpelsesmidler bør være angivet på en plan over stedet.</p> <p>Inspektioner bør dokumenteres.</p> <p>Hvis skadedyrbekæmpelse er aftalt med tredjemand, er det vigtigt, at ovenstående krav er medtaget i kontrakten.</p> <p>Uddannelse af personalet bør omfatte identificering af almindelige skadegørere og tegn på skadedyrangreb.</p>
<p><i>(d) der om nødvendigt er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarerne kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således, at temperaturen kan</i></p>	<p>Når det er engrosmarkedsforvaltningens ansvar at udforme og udføre opbevaringsrum, køle- og frysebokse, bør de sørge for, at fødevarerne kan holdes ved en passende temperatur og i overensstemmelse med eventuelle officielle bestemmelser. Lokaler, hvor fødevarer tilberedes, bør være udformet og bygget således, at overophedning undgås.</p> <p>Der bør installeres et automatisk temperaturovervågnings- og</p>	<p>Det bør fremgå af kontrakten mellem engrosmarkedsforvaltningen og fødevarevirksomheden, hvem der har ansvaret for overvågning, registrering og vedligeholdelse af disse installationer.</p> <p>Der bør skelnes mellem offentlige og private arealer.</p>

<p><i>overvåges og om nødvendigt registreres.</i></p>	<p>registreringssystem med indbyggede alarmer (registrerbare, hørlige og synlige) i alle køle/fryseområder, herunder nødkøle- og fryseanlæg. Alt udstyr, der anvendes til overvågning og registrering af temperaturer, bør kalibreres og kontrolleres regelmæssigt.</p>	
<p>3. <i>Der skal være et tilstrækkeligt antal toiletter, som er forbundet med et effektivt afløbssystem. Der må ikke være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.</i></p>	<p>Toiletter og rum, hvor der håndteres fødevarer, må ikke støde op til hinanden.</p> <p>Toiletter skal være forbundet til et afløbssystem med en effektiv vandlås. Der må ikke være direkte adgang fra toiletter (enten wc eller urinaler) til lokaler, hvor der er uindpakkede fødevarer.</p> <p>I virksomheder, hvor der kommer mange kunder, anbefales det at have separate toiletter til kunder og medarbejdere.</p>	<p>Der bør være opsat opslag med opfordring til at vaske hænder efter toiletbesøg på alle toiletter, der benyttes af personer, der håndterer fødevarer.</p> <p>Fødevarevirksomheden er normalt ansvarlig for den del af afløbssystemet, der er inden for det private areal. Engrosmarkedsforvaltningen er normalt ansvarlig for afløbssystemet uden for de private arealer, indtil hvor det er tilsluttet det kommunale eller offentlige kloaksystem. Dette ansvar bør fremgå af kontrakterne.</p> <p>I begge tilfælde bør det tilses, at hele systemet fungerer perfekt.</p>
<p>4. <i>Der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.</i></p>	<p>Alle medarbejdere i fødevarevirksomheder bør have mulighed for håndvask til enhver tid.</p> <p>Hvis medarbejderne ikke kan forlade lokalerne for at vaske hænder, bør der være placeret håndvaske i selve lokalerne.</p> <p>Antallet og placeringen af håndvaskene bør bestemmes ud fra:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Antal medarbejdere i de forskellige fødevarevirksomheder (f.eks. 1 håndvask for hver 7. medarbejder). - Lokalernes grundplan. 	<p>Det bør fremgå af kontrakten mellem engrosmarkedsforvaltningen og fødevarevirksomheden, hvem der er ansvarlig for rengøring og vedligeholdelse af de forskellige håndvaske på både de private og offentlige arealer.</p> <p>Rengøringshyppigheden bør angives.</p> <p>Velegnede materialer til vaske er bl.a. rustfrit stål,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Fødevaretypen - Omfanget af fødevarehåndteringen <p>Håndvaskene skal være placeret tæt på toiletfaciliteterne og på strategiske steder i lokalerne, så alle medarbejdere har nem adgang til dem. Håndvaske bør fortrinsvis kun bruges til håndvask. Hvis der er en uacceptabel risiko for fødevarekontaminering, bør der være separate faciliteter til vask af fødevarer.</p> <p>Håndvaske bør være placeret ved indgangen til alle områder, hvor der tilberedes fødevarer.</p> <p>Der kan også placeres yderligere faciliteter, hvor der foregår lastning og afsendelse.</p> <p>Der kan anvendes et blandingsbatteri samt vand fra et rørsystem eller opvarmningsanlæg, hvor temperaturen er reguleret. Bemærk dog, at hvis det varme vand ledes igennem et for langt rørsystem, kan der opstå kontaminering på grund af bakterier på lang sigt.</p> <p>Ideelt set bør håndvaske være berøringsfrie.</p> <p>Det anbefales, at vask af udstyr eller fødevarer sker i særlige vaske og ikke håndvaske. Der bør tages højde for sådanne vaske ved bygning, istandsættelse eller reovering.</p>	<p>fødevarevenligt plastmateriale og keramik. Det anbefales stærkt, at der i forbindelse med håndtering af uindpakkede fødevarer er håndvaske i lokalet frem for at skulle benytte fællesfaciliteter.</p> <p>Generelt er engrosmarkedsforvaltningen ansvarlig for vandforsyningen (varmt og koldt vand) samt for en samlet analyse af vandkvaliteten. Fødevarevirksomheder bør dog overvåge og kontrollere, at der vaskes hænder, da det er kendt, at fødevarekontaminering kan ske meget hurtigt, hvis regler og standarder ikke overholdes.</p> <p>Fødevarevirksomheder er generelt ansvarlige for følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Den anvendte sæbetype (helst en bakteriedræbende sæbe uden parfume, især i lokaler, hvor der tilberedes fødevarer). - Affaldsspande (helst med en fodpedal, hvis der anvendes engangspapirservietter). - Der bør ikke anvendes lufthåndtørre eller rullehåndklæder i lokaler, hvor der tilberedes fødevarer, da de kan medføre kontaminering (risiko for at smittekim spredes gennem luften fra håndtørre). Det anbefales at bruge papirservietter.
<p>5. Der skal være passende og tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation. Mekanisk</p>	<p>Der bør være en naturlig eller mekanisk ventilation for at sikre, at der ikke opstår høj varme og fugtighed i en sådan grad, at det er skadeligt for fødevarerens sikkerhed.</p>	<p>Engrosmarkedsforvaltningen er normalt ansvarlig for regulering af ventilationen, når denne er indstillet for en hel bygning.</p>

<p><i>luftstrøm fra et forurenede til et rent område skal undgås. Ventilationssystemerne skal være således konstrueret, at filtre og andre dele, som kræver rengøring eller udskiftning, er let tilgængelige.</i></p>	<p>Graden af ventilation afhænger af lokalets konstruktion, beliggenhed, placering og anvendelse.</p> <p>Filtre og andre dele af systemet bør være tilgængelige og let at udskifte og vedligeholde, enten direkte eller gennem adgangspaneler.</p>	<p>Fødevarer virksomheder bør være klar over, at de ikke bør ændre på ventilation anlæggets rørsystem i private lokaler, da det kan indvirke på hele ventilations anlægget.</p> <p>Rengøring af ventilations anlægget er normalt også engros markedets forvaltningens ansvar, da det skal udføres af et specialfirma.</p> <p>Det bør fremgå af kontrakten med fødevarer virksomhederne, hvem der er ansvarlig for rengøringen, hyppigheden af rengøringen, registreringen og de økonomiske bidrag, som de forskellige brugere skal betale. Mekaniske luftstrømme og filtre bør være omfattet af en rengørings-/desinfektionsplan.</p>
<p>6. De sanitære installationer skal have tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation.</p>	<p>På toiletter bør der enten være en naturlig eller mekanisk ventilation for at forhindre ubehagelige lugte og aerosoler fra at trænge ind i fødevarer lokaler.</p> <p>Toiletter, der er placeret midt i lokaler, skal have mekanisk ventilation. Udformningen skal være således, at disse systemer leder luften væk fra fødevarer lokaler.</p>	
<p>7. Fødevarer lokalerne skal have tilstrækkelig naturlig og/eller kunstig belysning.</p>	<p>Belysningen bør være tilstrækkelig til, at der kan ske en sikker håndtering og effektiv rengøring.</p> <p>Graden af lys bør svare til lokalets type og må ikke indvirke på temperaturniveauet i lokalerne.</p> <p>Der bør anvendes belysning med splintfri lysspredere i alle lokaler,</p>	<p>Ved håndtering af uindpakkede fødevarer bør der anvendes lukket lysarmatur for at forhindre kontaminering af fødevarerne i tilfælde af, at armaturet beskadiges og for at lette rengøringen. F.eks. bør lysstofarmatur enten være forsynet med lysspredere eller have afskærmede rør.</p>

	<p>undtagen kontorer.</p>	<p>Brug af splintfri glas anbefales.</p> <p>Lysarmatur bør, hvor det er muligt, monteres mod en fast flade og ikke ophænges i kæder, da disse samler snavs.</p> <p>Hvor det er muligt, bør ledninger være skjult i vægge eller lofter. Brug af loft- og vægmonterede ledningskanaler og loft- og vægmonterede elsskabe bør undgås.</p>
<p>8. Afløbsforhold skal være tilstrækkelige til formålet. De skal være konstrueret og udformet således, at der ikke er risiko for kontaminering. Helt eller delvist åbne afløbskanaler skal være udformet således, at spildevandet ikke løber fra et kontamineret område til og ind i et rent område, bl.a. et område, hvor der håndteres fødevarer, der vil kunne udgøre en høj risiko for den endelige forbruger.</p>	<p>Engrosmarkedsforvaltningen bør sikre, at alle afløb har et tilstrækkeligt fald, således at alt spildevand og affald i fast form kan løbe væk.</p> <p>Spildevandet bør løbe fra rene områder til snavsede områder. Toiletter og lokaler, hvor der sker tilberedning af fødevarer, bør have separate afløbssystemer.</p> <p>Al udledning i afløb bør passere gennem en effektiv vandlås.</p> <p>Kloak afløb og kloakdæksler bør fortrinsvis være af rustfrit stål.</p> <p>Der bør være etableret hensigtsmæssige inspektionssteder. Dog bør disse være forseglede, således at kun specialiserede rengøringsfirmaer kan få adgang. Fedtfangere kan installeres i selve fødevarelokalerne, hvis det ikke er praktisk muligt at placere dem udenfor.</p> <p>Kloak afløb bør være udformede, således at skadegørere ikke kan trænge ind i hoved afløbssystemet.</p>	<p>Det bør fremgå af kontrakten mellem engrosmarkedsforvaltningen og fødevarer virksomhederne, hvem der hver især er ansvarlig for varetagelse og vedligeholdelse af afløbsforhold.</p> <p>Under alle omstændigheder anbefales regelmæssig vedligeholdelse og god husholdningspraksis, således at det undgås, at store mængder fedt, olie eller andre fedtstoffer ledes ud i systemet.</p> <p>Filtre og sier bør efterses regelmæssigt og vedligeholdes.</p>
<p>9. Der skal, om nødvendigt, være</p>	<p>Under alle omstændigheder bør der være mulighed for, at</p>	<p>Der bør være passende skabe til opbevaring af</p>

<p><i>passende omklædningsrum for personalet.</i></p>	<p>personalet kan skifte tøj og opbevare deres daglige tøj og personlige effekter. Dette er vigtigt for både personale og besøgende.</p> <p>Hvis personalet skal anvende beskyttende beklædning, bør der i udformningen af omklædningsrum, som normalt er engrosmarkedsforvaltningens ansvar, tages højde for, at personale i eget tøj og personale i beskyttende beklædning skal kunne færdes adskilt fra hinanden.</p> <p>Hvis brug af beskyttende beklædning er obligatorisk, skal kunder uden sådan beklædning nægtes adgang til salgslokalerne.</p>	<p>overtøj og personlige effekter. Placeringen af omklædningsrum skal være således, at personalet skal igennem dem, før de går ind i fødevarelokaler, og når de forlader dem.</p> <p>Omklædningsfaciliteter skal være udstyret med passende håndvaske.</p>
<p>10. Rengørings- og desinfektionsmidler må ikke opbevares på steder, hvor der håndteres fødevarer.</p>	<p>Disse produkter bør opbevares i en container, der kan aflåses, eller i et særligt opbevaringsrum væk fra de steder, hvor der håndteres fødevarer. Hvis sådanne produkter skal anvendes, bør der tages højde for det i udformningen af bygningen, både for fødevarevirksomheder og engrosmarkedsforvaltningen.</p>	<p>Opbevaringsfaciliteter og -rum til rengøringsmidler og -materialer bør være forsynet med passende skilte.</p>

**KAPITEL II: SPECIFIKKE FORSKRIFTER FOR LOKALER, HVOR DER TILBEREDES, BEHANDLES
ELLER FORARBEJDES FØDEVARER (undtagen spiselokaler og de i kapitel III nævnte lokaler)**

Lovbestemt krav	Retningslinjer for overholdelse	Råd om god praksis
<p>1. <i>I lokaler, hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer (undtagen spiselokaler og de i kapitel III nævnte lokaler, men inklusive lokaler, der findes i transportmidler) skal udformningen og grundplanen være således, at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod kontaminering mellem og under processer. Det medfører især følgende:</i></p>	<p>Engrosmarkedsforvaltningen skal tage højde for de specifikke forskrifter, der gælder for den pågældende produkttype.</p>	<p>Det bør fremgå af kontrakten mellem engrosmarkedsforvaltningen og fødevarermyndighederne, hvem der er ansvarlig for:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rengøring og desinficering - vedligeholdelse - udskiftning
<p>(a) <i>Gulvene skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes vandtætte, ikke-absorberende, afvaskelige, ugiftige materialer, medmindre virksomhedslederen over for de kompetente myndigheder kan godtgøre, at</i></p>	<p>Engrosmarkedsforvaltningen bør anvende materialer og teknikker, der er i overensstemmelse med denne bestemmelse.</p> <p>Alle gulvflader bør være skridsikre. Materialer, som f.eks. gulvfliser, skridsikkert vinyl uden samlinger, terrazzo, epoxyresin, granolit m.m. kan anvendes, og bør under alle omstændigheder være fuldt forseglede.</p> <p>Gulve bør være lagt således, at vand ikke bliver liggende eller</p>	<p>Med hensyn til rengøring er det klart, at nogle typer aktiviteter kræver meget hyppig rengøring og desinficering. Dette gælder især for områder, hvor der tilberedes kød og fisk.</p> <p>Rengørings- og desinficeringsplanen, uanset om det er engrosmarkedsforvaltningens ansvar eller tredjepart ifølge kontrakt, bør være skriftlig og omfatte følgende:</p>

<p><i>andre anvendte materialer er egnede. Hvor det er relevant, skal gulvene være forsynet med passende afløb.</i></p>	<p>samles i pytter. Hvor der kan forekomme betydeligt spild eller hvor der anvendes vådrengøring, kan der etableres gulvafløb. Gulvene bør skråne ned mod gulvafløbene.</p> <p>Afløbsbrønde bør enten være glaserede, keramiske eller af rustfrit stål med en god forsegling mellem dem og gulvoverfladen.</p> <p>Kloakdæksler bør ideelt set være af rustfrit stål, dobbeltforseglede og boltede.</p> <p>Afløb kan være forsynet med fedt- og fedtstofopsamlere, der kan opfange større partikler. Sådanne opsamlere bør være monteret uden for disse lokaler.</p> <p>Afløb bør være udformede således, at skadegørere ikke kan trænge ind i hovedafløbssystemet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Areal: en klar afgrænsning af de arealer, der skal rengøres/desinficeres, de metoder der skal anvendes, foreskrevne standarder og hvilke sundheds- og sikkerhedsforanstaltninger der eventuelt gælder for hvert enkelt areal. - Rengørings- og desinficeringsprocessens hyppighed og varighed i forhold til den risiko, der er for hvert afgrænset areal. - De produkter og materialer, der skal anvendes for hvert afgrænset areal, herunder oplysninger om deres kemiske styrke, vejledning i brugen af dem, og om de er egnede til brug sammen med, eller i nærheden af, fødevarer. - Verificering og dokumentation af, hvor tit der gøres rent/desinficeres samt effektiviteten af den anvendte rengørings- og desinfektionsstandard for hvert areal. - Ansvarsopgaver: Angivelse af den person, der er ansvarlig for at udføre rengøringen/desinficeringen og for at kontrollere processen. <p>Ledelsen bør kontrollere og kontrassegnere rengørings-/desinfektionsplanen (se eksempel på plan i appendiks A) og opfordre personalet til at rydde op "på deres vej".</p>
<p>(b) <i>Vægflader skal holdes i god stand og være lette at rengøre</i></p>	<p>Vægflader skal være af en kvalitet, der er i overensstemmelse med dette krav. Dette inkluderer malet puds, epoxyresin, pvc, grp og</p>	<p>Der henvises til de allerede nævnte bemærkninger i afsnit I og II (a) & (b).</p>

<p><i>og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes vandtætte, ikke-absorberende, afvaskelige, ugiftige materialer, og at overfladen er glat indtil en højde, som passer til det pågældende arbejde, medmindre fødevarerivirksomhedslederen over for de kompetente myndigheder kan godtgøre, at andre anvendte materialer er egnede.</i></p>	<p>andre tilsvarende folier, keramikfliser, rustfrit stålbeklædning og plastisol, isolerede plader m.m. Beskadigede eller ødelagte flader bør repareres eller udskiftes med det samme eller så hurtigt som muligt.</p> <p>Alle samlinger mellem gulve og vægge og lodrette vægvinkler bør afdækkes (med konkave lister) og forsegles godt for at lette rengøringen.</p> <p>Hvis der anvendes pladebeklædning, bør alle samlinger være fuldt forseglede.</p> <p>Alle flader og især lodrette vinkler bør være beskyttede mod fysiske beskadigelse.</p>	
<p><i>(c) Lofter (eller, hvor der ikke findes lofter, tagets indre overflade), og ophængt inventar skal være konstrueret og behandlet således, at ansamling af snavs undgås, og at dannelse af kondensvand og uønsket mug samt afgivelse af partikler begrænses.</i></p>	<p>Lofter bør udformes, således at de kan rengøres effektivt periodisk og vedligeholdes korrekt.</p> <p>Alle flader bør kunne rengøres.</p> <p>Materialer, der er i overensstemmelse med dette krav, omfatter malet puds, faste loftsystemer, forsænkede lofter, plastisol og isolerede plader.</p> <p>Polystyren eller fiberplader anbefales ikke, da de er vanskelige at forsegle. Åbent stålværk bør forsegles hensigtsmæssigt.</p> <p>Der bør være adgang til alle forsænkede lofter med hensyn til skadedyrovervågning.</p> <p>Valg af materiale, loftets udformning og isoleringsegenskaberne kan være vigtige for at mindske kondens.</p> <p>I de fleste tilfælde vil de ovenfor nævnte materialer give en tilfredsstillende flade, forudsat at de er i god vedligeholdt stand.</p> <p>En tilstrækkelig ventilation kombineret med den korrekte brug af materialer er af altafgørende vigtighed ved udformningen.</p> <p>Lofter bør vedligeholdes periodisk for at fjerne ansamling af skimmelsvamp og andre partikler eller rester, der kan falde ned i</p>	<p>Der henvises til de allerede nævnte bemærkninger i afsnit I og II (a).</p> <p>Lofter og loftsarmaturer bør indgå i en rengørings-/desinfektionsplan.</p> <p>Malede flader bør være af en kvalitet, der er velegnet til fødevarer.</p> <p>(Se også bemærkninger i kapitel I nr. 2 b)</p> <p>Lokaler bør efterses regelmæssigt for sprækker, løse beslag m.m. for at mindske risikoen for, at skadegørere tager bolig.</p> <p>Sådanne områder bør undersøges af skadedyrbekæmpelsesfirmaet.</p>

	<p>fødevarerne. Enhver vækst af skimmelsvamp bør fjernes, når og hvis det er relevant.</p> <p>Lysarmaturer bør være forsynet med lysspredere. Der bør være tilstrækkelige faciliteter til at vedligeholde og rengøre lofter, når det er nødvendigt. I lokaler, hvor der tilberedes fødevarer, anbefales det, at vinduerne er aflåste.</p>	
<p>(d) <i>Vinduer og andre åbninger skal være konstrueret således, at ansamling af snavs undgås. Dem, som kan åbnes ud mod omgivelserne, skal om nødvendigt forsynes med insektnet, der let kan fjernes og rengøres. Hvis åbning af vinduerne medfører kontaminering, skal vinduerne holdes lukkede og aflåste under produktionen.</i></p>	<p>Alle vinduer, der kan åbnes i områder, hvor der tilberedes fødevarer, bør være forsynet med net, hvis de åbnes under fødevaretilberedningen. Denne afskærmning er nødvendig for at undgå risikoen for skadedyrangreb og/eller kontaminering.</p> <p>Afskærmningen bør være af et solidt materiale, helst plast eller aluminium med net i plast eller rustfrit stål.</p> <p>Hvis der samler sig snavs/rester på insektnet, kan det udgøre en risiko for fødevarekontaminering. Derfor skal nettene let kunne aftages og rengøres.</p>	<p>Der henvises til de allerede nævnte bemærkninger i afsnit I og II (a).</p> <p>Insektnet bør indgå i en rengørings-/desinfektionsplan.</p> <p>Glasvinduer i forarbejdnings- og pakkearealer bør være beskyttet mod brud.</p>
<p>(e) <i>Dørene skal være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes glatte, ikke-absorberende overflader, medmindre virksomhedslederen over for myndighederne kan godtgøre, at andre materialer er egnede.</i></p>	<p>Alle døre, som personale, der håndterer uindpakkede fødevarer, kan komme i kontakt med, bør nemt kunne rengøres og desinficeres. Dette gælder også for håndplader og dørhåndtag.</p> <p>Døre bør være udformet, så de er i niveau, for at undgå at der samler sig snavs i hjørner eller langs lister. Svingdøre, som ikke er fremstillet i pvc eller lignende homogent materiale, bør være forsynet med skubbeplader eller sparkeplader frem for håndtag.</p> <p>I henhold til dette krav kan dørflader være af malet træ, malet metal, plast eller pvc.</p>	<p>Samme bemærkninger, som de allerede nævnte i afsnit I og II (a).</p> <p>Døre bør indgå i en rengørings-/desinfektionsplan.</p> <p>Døre bør være tætsluttende, nemme at rengøre, og holdes i god stand.</p> <p>Inden der tages beslutning om materialer og overfladebehandlinger bør det nøje overvejes, om disse er teknisk egnede til formålet.</p>

	<p>Beklædning med træ med et passende uigennemtrængeligt materiale, som f.eks. pvc, grp eller anden homogen folie, er også tilladt. Uforseglet træ er ikke tilladt. Lakeret træ anbefales ikke.</p> <p>Dørkarme bør også være overfladebehandlet, dvs. glatte og ikke-absorberende. Hvis dørene har synsfelter, bør det anvendte materiale være brudsikkert. Hvis der anvendes glas, bør det være hærdet.</p> <p>Hvis der anvendes dørbeklædning, bør den slutte tæt til overfladen for at undgå kontaminering.</p>	
<p>(f) <i>Overflader (herunder på udstyr) i områder, hvor der håndteres fødevarer, og især overflader, der kommer i berøring med fødevarer, skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes glatte, afvaskelige, korrosionsbestandige og ugiftige materialer, medmindre fødevarevirksomhedslederen over for de kompetente myndigheder kan godtgøre, at andre materialer er egnede.</i></p>	<p>Dette krav vedrører overflader, hvorpå der håndteres fødevarer, og udstyr, der kommer i berøring med fødevarer.</p> <p>Sådant udstyr er normalt lejerens eget.</p> <p>Kun hvis det er udtrykkeligt angivet, er engrosmarkedsforvaltningen ansvarlig for den installerede type udstyr, eller for de overflader og dele af udstyr, som kommer i berøring med fødevarer.</p>	<p>I overensstemmelse med dette krav, kan sådanne overflader være af rustfrit stål, fødevareegnet plast og keramik.</p> <p>Plastik, som f.eks. polypropylen bør ikke være ridset eller skåret, således at det ikke kan rengøres effektivt og desinficeres.</p> <p>Uforseglet træ (med undtagelse af huggeblokke, som kan rengøres effektivt) bør ikke anvendes til noget formål.</p> <p>Overflader (herunder overflader på udstyr) i lokaler, hvor der håndteres fødevarer og især sådanne, der kommer i berøring med fødevarer, bør indgå i en rengørings-/desinfektionsplan.</p> <p>Rengørings-/desinfektionsplanen skal være skriftlig og bør omfatte følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - afgrænsning af det areal, der skal rengøres/desinficeres.

		<ul style="list-style-type: none"> - de produkter og materialer, der skal anvendes, og deres kemiske styrke - vejledning i brugen af dem - egnethed til brug sammen med fødevarer, - hyppighed og varighed af rengøring og desinficering - metode og den krævede standard - verificering af rengøringens effektivitet og hyppighed i forhold til risikoen - alle sundheds- og sikkerhedsforholdsregler - hvem der er ansvarlig for rengøringen - hvem der er ansvarlig for kontrol <p>Hvis rengøringen er udliciteret til tredjemand, er det vigtigt, at ovennævnte krav er medtaget i kontrakten.</p> <p>Ledelsen bør kontrollere og kontrasi gnere rengørings-/desinfektionsplanen (se eksempel på plan i appendiks A) og opfordre personalet til at rydde op “på deres vej”.</p>
<p>2. <i>Der skal om nødvendigt være faciliteter til rengøring, desinfektion og opbevaring af arbejdsredskaber og -udstyr. Faciliteterne skal være fremstillet af korrosionsbestandigt materiale og være lette at rengøre, og der skal være tilstrækkelig forsyning af varmt og koldt vand.</i></p>	<p>Som angivet i forudgående afsnit, er udstyr og arbejdsredskaber normalt fødevarevirksomhedens egne.</p> <p>Faciliteter til håndvask er imidlertid normalt engrosmarkedsforvaltningens ansvar. Når det er tilfældet, anbefales rustfrit stål.</p> <p>Der kan anvendes et blandingsbatteri samt vand fra et rørsystem eller opvarmningsanlæg, hvor temperaturen er reguleret.</p> <p>I nogle tilfælde kan engrosmarkedsforvaltningen stille</p>	<p>Det er normalt fødevarevirksomhedens ansvar at føre rengøringsjournaler, medmindre det fremgår af kontrakten eller selve markedsbestemmelserne, at det er engrosmarkedsforvaltningens ansvar.</p> <p>Rengørings- og desinfektionsplanen, uanset om det er engrosmarkedsforvaltningens ansvar eller tredjepart ifølge kontrakt, bør være skriftlig og omfatte følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Areal: en klar afgrænsning af de arealer, der skal rengøres/desinficeres, de metoder der

	<p>sterilisationsudstyr til arbejdsredskaber og/eller lufttørkere til rådighed. Dette udstyr bør være solidt og modstandsdygtigt over for korrosion.</p>	<p>skal anvendes, foreskrevne standarder og hvilke sundheds- og sikkerhedsforholdsregler, som hver enkelt af dem kræver.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rengørings-/desinficeringsprocessens hyppighed og varighed i forhold til risikoen for hvert afgrænset areal. - De produkter og materialer, der skal anvendes for hvert afgrænset areal, herunder oplysninger om deres kemiske styrke, vejledning i brugen af dem, og om de er egnede til brug sammen med, eller i nærheden af, fødevarer. - Verificering og registrering af, hvor hyppigt rengørings-/desinfektionsplanen bruges, og om den er effektiv for hvert enkelt areal. - Ansvarsopgaver: Angivelse af den person, der er ansvarlig for at udføre rengøringen/desinficeringen og for at kontrollere processen. <p>Faciliteterne bør være udformet, udført og vedligeholdt således, at risiko for produktkontaminering undgås.</p>
<p><i>Der skal om nødvendigt være passende muligheder for vask af fødevarer. Vaske og lignende faciliteter til vask af fødevarer skal have tilstrækkelig forsyning af varmt og/eller koldt drikkevand i henhold til bestemmelserne i kapitel VII, og de skal holdes rene og om nødvendigt desinficerede.</i></p>	<p>Separate vaske bør være til rådighed til tilberedning af fødevarer og vask af udstyr.</p> <p>I små virksomheder kan én vask anvendes til vask af både udstyr og fødevarer, forudsat at begge aktiviteter kan udføres effektivt, og uden at det går ud over fødevarsikkerheden (vasken bør rengøres grundigt og desinficeres forud for brug til fødevarer tilberedning).</p> <p>Der kan anvendes et blandingsbatteri samt vand fra et rørsystem eller opvarmningsanlæg, hvor temperaturen er reguleret.</p>	<p>Vaske bør indgå i en rengørings-/desinfektionsplan.</p>

KAPITEL V: KRAV TIL UDSTYR

Lovbestemt krav	Retningslinjer for overholdelse	Råd om god praksis
<p><i>1. Alle redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal:</i></p> <p>(a) <i>holdes ordentlig rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Rengøring og desinficering skal finde sted med en sådan hyppighed, at al risiko for kontaminering undgås.</i></p> <p>(b) <i>være således udformet, være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risikoen for kontaminering reduceres mest muligt.</i></p> <p>(c) <i>med undtagelse af engangsbeholdere og -emballage være således udformet, være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at de/det kan holdes rene og om nødvendigt desinficeres, og</i></p>	<p>Engrosmarkedsforvaltningen er normalt ikke ansvarlig for sådant udstyr.</p> <p>Hvis engrosmarkedsforvaltningen er ansvarlig, hvilket da vil fremgå af kontrakten mellem engrosmarkedsforvaltningen og de øvrige fødevarevirksomheder, gælder de råd, der fremgår af højre kolonne.</p>	<p>Generelt, er fødevarevirksomhederne på markedet eneansvarlige for sådant udstyr.</p> <p>Alt relevant udstyr bør indgå i en rengørings-/desinfektionsplan.</p> <p>Rengørings- og desinficeringshyppighed afhænger af graden af risiko.</p> <p>Rengørings- og desinfektionsplanen, uanset om det er engrosmarkedsforvaltningens ansvar eller tredjepart ifølge kontrakt, bør være skriftlig og omfatte følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Areal</u>: en klar afgrænsning af de arealer, der skal rengøres/desinficeres, de metoder der skal anvendes, foreskrevne standarder og hvilke sundheds- og sikkerhedsforholdsregler som hvert enkelt af dem kræver. - Rengørings-/desinficeringsprocessens <u>hyppighed og varighed</u> i forhold til risikoen for hvert afgrænset areal. - <u>Det produkt og de materialer, der skal anvendes</u> for hvert afgrænset areal, herunder oplysninger om kemisk styrke, vejledning i brugen af dem, og om de er egnede til brug sammen med, eller i nærheden af, fødevarer.

<p>(d) <i>være anbragt således, at udstyret og omgivelserne kan rengøres på passende vis.</i></p>		<ul style="list-style-type: none"> - Verificering og registrering af, hvor hyppigt rengørings-/desinfektionsplanen anvendes, og om den er effektiv for hvert enkelt areal. - Ansvarsopgaver: Angivelse af den person, der er ansvarlig for at udføre rengøringen/desinficeringen og for at kontrollere processen. <p>Ledelsen bør kontrollere og kontrasignere rengørings-/desinfektionsplanen (se eksempel på plan i appendiks A) og opfordre personalet til at rydde op “på deres vej”.</p> <p>Udstyr bør indgå i vedligeholdelsesplaner.</p>
<p>2. <i>Om nødvendigt skal udstyret forsynes med alle passende kontrolanordninger, der kan sikre, at forordningens mål nås.</i></p>	<p>Engrosmarkedsforvaltningen er normalt ikke ansvarlig for sådant udstyr.</p>	<p>Generelt er fødevarer virksomhederne på markedet eneansvarlige for sådant udstyr.</p>
<p>3. <i>Hvis det er nødvendigt, at der bruges kemiske tilsætningsstoffer for at hindre korrosion af udstyr og beholdere, skal det ske i overensstemmelse med god praksis.</i></p>	<p>Engrosmarkedsforvaltningen er normalt ikke ansvarlig for sådant udstyr.</p>	<p>Generelt er fødevarer virksomhederne på markedet eneansvarlige for sådant udstyr.</p>

KAPITEL VI: FØDEVAREAFFALD

Lovbestemt krav	Retningslinjer for overholdelse	Råd om god praksis
<p>1. Fødevarer, ikke-spiselige biprodukter og andet affald skal hurtigst muligt fjernes fra de lokaler, hvor der findes fødevarer, således at ophobning undgås.</p>	<p>Engrosmarkedsforvaltningen har direkte med affald på offentlige arealer at gøre. Der bør derfor anbringes affaldsbeholdere på strategiske steder på markedet, som skal være passende mærket med angivelse af ”til fødevarer <u>undtagen animalske produkter</u> ” eller ”til affald” alene.</p> <p>Normalt er det også engrosmarkedsforvaltningens ansvar at stille faciliteter til rådighed til bortskaffelse af fødevarer og andet affald, der frembringes på private arealer.</p> <p>Dog er fødevarer virksomhederne selv direkte ansvarlige for det animalske fødevarer, de producerer.</p> <p>Under alle omstændigheder bør affald og/eller spild ikke opbevares på en sådan måde, at det kan tiltrække skadegørere [se også kapitel I.2(c)].</p> <p>For andet affald end animalsk fødevarer bør det fremgå af kontrakten mellem fødevarer virksomhederne og engrosmarkedsforvaltningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hvordan affald indsamles (direkte hos fødevarer virksomhederne, fra særlige centrale indsamlingssteder m.m.) - Ejerens navn, hvis der skal anvendes særlige typer containere - Hvem der leverer containerne - Hvem der skal rengøre og desinficere containerne 	<p>Animalsk fødevarer og andre typer affald bør bortskaffes i separate containere.</p> <p>I henhold til nuværende bestemmelser er animalsk fødevarer fødevarer virksomhedslederens direkte ansvar. Animalsk fødevarer bør bortskaffes af fødevarer virksomhedslederen i særlige containere, som bør fjernes, når det er nødvendigt, eller mindst én gang dagligt.</p> <p>Fødevarer virksomhedslederen skal direkte sørge for bortskaffelse af animalsk fødevarer ved brug af specialiserede firmaer.</p> <p>Rengørings- og desinfektionsplanen, uanset om det er engrosmarkedsforvaltningens ansvar eller tredjepart ifølge kontrakt, bør være skriftlig og omfatte følgende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Areal: en klar afgrænsning af de arealer, der skal rengøres/desinficeres, de metoder der skal anvendes, foreskrevne standarder og hvilke sundheds- og sikkerhedsforholdsregler som hvert enkelt af dem kræver. - Rengørings-/desinficeringsprocessens hyppighed og varighed i forhold til risikoen

	<ul style="list-style-type: none"> - Ved indsamling af nærmere bestemt affald, indsamlingsmetoden og farven på de anvendte containere, samt hyppighed og indsamlingstidspunkter - Hvordan udgiften hertil skal fordeles mellem fødevarevirksomhederne og engrosmarkedsforvaltningen. 	<p>for hvert defineret areal.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Det produkt og de materialer, der skal anvendes</u> for hvert afgrænset areal, herunder oplysninger om kemisk styrke, vejledning i brugen af dem, og om de er egnede til brug sammen med, eller i nærheden af, fødevarer. - <u>Verificering og registrering</u> af, hvor hyppigt rengørings-/desinfektionsplanen bruges, og om den er effektiv for hvert enkelt areal. - <u>Ansvarsopgaver</u>: Angivelse af den person, der er ansvarlig for at udføre rengøringen/desinficeringen og for at kontrollere processen.
<p>2. <i>Fødevareaffald, ikke-spiselige biprodukter og andet affald skal anbringes i beholdere, der kan lukkes, medmindre virksomhedslederen over for myndighederne kan godtgøre, at andre typer beholdere eller systemer til fjernelse af affald er egnede. Disse beholdere skal være passende udformet, holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere.</i></p>	<p>Skrald og/eller affald bør ikke opbevares på en sådan måde, at det kan tiltrække skadegørere.</p> <p>Affaldsbeholdere, der ikke er engangsbeholdere, bør være afvaskelige indvendigt og udvendigt samt i god stand.</p> <p>Affaldsbeholdere hos virksomheder, som kun producerer tørraffald, såsom emballage, behøver ikke at være lukkede.</p> <p>Til flydende affald, der ikke bortskaffes direkte via hoved afløbssystemet, skal der anvendes samletanke (affaldsbeholdere og affaldstanke skal være tydeligt mærkede). I alle tilfælde skal der tages passende skridt til ikke at forurene miljøet.</p>	<p>Plastposer i beholderne gør det nemmere at fjerne affald og rengøre beholderne. Når affaldet flyttes til et central opbevaringssted, bør plastposerne anbringes i lukkede beholdere, der er sikret mod gnavnere og fugle.</p> <p>I lokaler, hvor der håndteres fødevarer, med undtagelse af hele frugter og grøntsager, bør alle beholdere være forsynet med låg, der kan åbnes og lukkes med en fod, et knæ eller en albue.</p>

<p>3. <i>Der skal være passende muligheder for opbevaring og bortskaffelse af fødevarer, ikke-spiselige biprodukter og andet affald. Opbevaringsfaciliteterne skal være indrettet og benyttes således, at de kan holdes rene og, om nødvendigt, fri for dyr og skadegørere.</i></p>	<p>Når engrosmarkedsforvaltningen stiller centrale opbevaringsfaciliteter til rådighed, skal de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - holdes rene og ryddelige, og skaktåbninger og gulvarealer rundt om skakte, containere, beholdere og andre grundflader og udstyr skal afvaskes regelmæssigt. - forvaltes og kontrolleres på en sådan måde, at de er rene og ikke misbruges. - holdes fri for skadegørere, som f.eks. gnavere, fugle, kødædere, leddyr m.m. Affaldsspande bør være lukkede, og de steder, hvor affaldet presses sammen, skal være fysisk adskilte fra steder, hvor der opbevares og tilberedes fødevarer. Alle rum bør være sikret mod adgang af skadegørere. Der bør udføres regelmæssig rengøring. 	<p>Centrale affaldsfaciliteter bør indgå i en rengørings-/desinfektionsplan.</p> <p>(Se også bemærkninger i kapitel I nr. 1 Rengøring)</p>
<p>4. <i>Alt affald skal bortskaffes på en hygiejnisk og miljøvenlig måde i henhold til EF-retsfor skrifterne på området og må ikke udgøre en direkte eller indirekte kilde til kontaminering af fødevarer.</i></p>	<p>Som ansvarlig for bortskaffelse af skrald og affald skal engrosmarkedsforvaltningen tage alle mulige forholdsregler for at begrænse risikoen for forurening af miljøet.</p> <p>Det er at foretrække genbrug af affald (pap, trækasser, paller, kompostering af grønt affald m.m.) frem for forbrænding, når det er muligt.</p> <p>Hvis affald afbrændes på stedet, bør gasudslippet være i overensstemmelse med EF-retsfor skrifterne.</p> <p>Flydende affald bør ikke ledes direkte ud i hovedafløbssystemet uden forudgående aftale med den relevante myndighed.</p>	

KAPITEL VII: VANDFORSYNING

Lovbestemt krav	Retningslinjer for overholdelse	Råd om god praksis
<p>1. <i>Der skal være forsyning af drikkevand i tilstrækkelig mængde, som skal anvendes, når det er nødvendigt for at sikre, at fødevarerne ikke forurenes.</i></p> <p><i>b) Rent vand kan anvendes i forbindelse med hele fiskevarer. Rent havvand kan anvendes i forbindelse med levende toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle; rent vand kan også anvendes til udvendig vaskning. Når der anvendes sådant vand, skal der være passende forsyningsfaciliteter til rådighed.</i></p>	<p>Når det er engrosmarkedsforvaltningens ansvar at forsyne fødevarer med vand, bør den sørge for, at drikkevandsforsyningen er i tilstrækkelig mængde.</p> <p>Vandkvaliteten bør regelmæssigt overvåges for at kontrollere, at vandet til rådighed for fødevarer er i overensstemmelse med direktiv 98/83/EF.</p> <p>Drikkevand bør bruges til:</p> <ul style="list-style-type: none"> - håndvask - vask af fødevarer, når det er nødvendigt - mad og drikkevarer - tilberedning af mad - rengøring af fødevarer; - rengøring af flader, som fødevarer eller hænder kommer i berøring med - alt andet brug, hvor der er risiko for kontaminering af fødevarer. <p><i>Bemærk, at som en undtagelse kan rent vand anvendes til hele fiskeprodukter indtil den 31. december 2009 (Forordning (EF) nr. 2076/2005 om overgangsordninger.</i></p> <p>I de fleste tilfælde vedrører levering af havvand til fødevarer ikke engrosmarkedsforvaltningen.</p>	<p>Selvom det må formodes, at alle vandværker leverer drikkevand, som angivet i Rådets direktiv 98/83/EF, er det god praksis at lade vandkvaliteten undersøge en gang årligt af et godkendt laboratorium. Det kan være nødvendigt at undersøge drikkekvaliteten hyppigere, hvis der har været afbrydelser eller ændringer i vandforsyningen.</p> <p>Der bør tages prøver på særlige steder, alt efter hvor vigtig vandforsyningen er, og således, at de er repræsentative for kvaliteten af vandforbruget over hele året.</p> <p>Når engrosmarkedsforvaltningen er ansvarlig, bør der være et passende vedligeholdelsesprogram for at sikre, at vandopvarmningen og blandingsystemet bliver korrekt vedligeholdt.</p> <p>Hvis der tilsættes blødgørende midler til vandet og/eller anvendes vandfiltre, bør producentens vejledning om tilsyn og vedligeholdelse, følges, herunder skift af filter.</p>

<p>2. <i>Anvendes der vand, som ikke er af drikkevandskvalitet, til f.eks. brandslukning, fremstilling af damp, køling og lignende formål, skal det cirkulere gennem særskilte behørigt identificerede ledningssystemer. Dette vand må ikke have nogen forbindelse med drikkevandssystemerne eller mulighed for tilbagestrømning til disse.</i></p>	<p>Det er ikke tilladt at bruge vand, der ikke er af drikkevandskvalitet, til fødevarer tilberedning.</p> <p>Når vand, der ikke er af drikkevandskvalitet, anvendes til f.eks. brandslanger eller sprinklersystemer, skal det klart fremgå, at vandet "ikke kan drikkes".</p> <p>Det anbefales at bruge farvekoder til at identificere systemer med hhv. drikkevand og ikke-drikkevand.</p>	<p>Hvis den samme ledning med drikkevand anvendes til både rengøring og andre formål, såsom sprinklersystemer, brandslanger, m.m., bør disse systemer være forsynet med en kontraventil for sikre, at vandet ikke strømmer tilbage. Disse systemers begrænsede brug bør klart og tydeligt fremgå af skiltning.</p>
<p>3. <i>Vand, der genbruges til forarbejdning eller som ingrediens, må ikke udgøre en risiko for kontaminering. Det skal være af samme standard som drikkevand, medmindre den kompetente myndighed er blevet overbevist om, at vandets kvalitet ikke kan påvirke de færdige fødevarers sundhed.</i></p>	<p>I tilfælde af, at vand, der har været anvendt af fødevarer virksomheden, genbruges, bør engrosmarkedsforvaltningen præcisere, at det er på den pågældende fødevarer virksomheds eget ansvar.</p> <p>Under alle omstændigheder bør det ikke være muligt at slutte genbrugsvand til hovedledningen.</p>	<p>Selv om det antages, at genbrugsvand er af drikkevandskvalitet, indeholder sådant vand, der bruges til forarbejdning eller som ingrediens, biologiske, kemiske og fysiske stoffer, hvis koncentration vil stige med tiden.</p> <p>Engrosmarkedsforvaltningen bør være særlig opmærksom, når genbrugsvand skal udledes i kloaksystemet, da det er en potentiel forureningskilde. Fødevarer virksomheder bør derfor for egen regning behandle sådant spildevand på en hensigtsmæssig måde, før det ledes ud i kloaksystemet. Hvis en sådan behandling ikke er mulig, bør der opkræves et gebyr for den ekstra forurening. Disse punkter bør fremgå af kontrakten mellem fødevarer virksomheden og engrosmarkedsforvaltningen.</p>

<p>4. <i>Is, der kommer i kontakt med fødevarer, eller som kan forurene fødevarer, skal være fremstillet af drikkevand eller, når det anvendes til køling af hele fiskevarer, rent vand. Isen skal fremstilles, håndteres og opbevares under forhold, som beskytter den mod kontaminering.</i></p>	<p>Dette betyder, at is skal være fremstillet af drikkevand.</p> <p>Engrosmarkedsforvaltningen er normalt ikke direkte involveret i fremstillingen af is, men hvis der fremstilles is på markedet, skal der være adgang til drikkevand.</p>	<p>Hvis der fremstilles is på markedet, bør engrosmarkedsforvaltningen sørge for, at fremstillingsprocessen er i overensstemmelse med alle relevante bestemmelser. Det anbefales, at der laves en officiel aftale for at sikre, at disse bestemmelser bliver overholdt.</p>
<p>5. <i>Damp, som kommer i direkte kontakt med fødevarer, må ikke indeholde stoffer, der kan være sundhedsfarlige eller forurene fødevarerne.</i></p>	<p>Hvis damp, normalt i forbindelse med rengøring af udstyr, kan komme i direkte kontakt med fødevarer, skal det være damp af drikkevand (se afsnit 1).</p>	
<p>6. <i>Ved varmebehandling af fødevarer, der opbevares i hermetisk lukkede beholdere, skal det tilses, at det vand, der bruges til at afkøle beholderne efter varmebehandlingen, ikke forurener fødevarerne.</i></p>	<p>Vand, der bruges til at opvarme og afkøle fødevarer i lukkede beholdere, skal være af drikkevandskvalitet (se afsnit 1).</p>	

KAPITEL VIII: PERSONLIG HYGIEJNE

Lovbestemt krav	Retningslinjer for overholdelse	Råd om god praksis
<p>1. Alle, der arbejder på steder, hvor der håndteres fødevarer, skal iagttage en høj grad af personlig renlighed og bære en passende, ren og, om nødvendigt, beskyttende beklædning.</p>	<p>Engrosmarkedsforvaltningens medarbejdere og dens kontrahenter er normalt ikke nødt til at håndtere fødevarer.</p> <p>Da der derfor ikke er nogen fysisk kontakt mellem disse personer og fødevarerne eller deres emballage, gælder de særlige bestemmelser for håndtering af fødevarer ikke for dem.</p> <p>Men da disse personer kan være nødt til at gå ind i lokalerne under arbejdet, gælder de almindelige regler for hygiejne, uanset hvilke produkter det drejer sig om:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vær iført rent personligt tøj. - Undlad uhygiejniske handlinger, herunder at ryge, spise eller drikke. <p>I lokaler, hvor den sanitære risiko er høj, f.eks. hvor der håndteres animalske produkter, skal der bæres beskyttende beklædning og hovedbeklædning i overensstemmelse med de særlige bestemmelser, der gælder for disse produkter.</p> <p>Beskyttende beklædning og hovedbeklædning skal vaskes regelmæssigt.</p>	<p>Engrosmarkedsforvaltningen bør have en hygiejnepolitik og/eller personlige hygiejneregler, og alle medarbejdere bør kende dem og forstå vigtigheden af dem.</p> <p>Reglerne bør være opslået på et synligt sted, således at medarbejderne konstant bliver mindet om dem.</p> <p>Skilte med håndvask bør være sat op på et synligt sted, således at medarbejderne konstant bliver mindet om dem.</p> <p>Der bør være faciliteter, hvor personalet kan indtage mad og drikke.</p>

<p>2. Ingen, som lider af eller er bærer af en sygdom, der kan overføres gennem fødevarer, eller som f.eks. har inficerede sår, hudinfektioner, almindelige sår eller diarré, må håndtere fødevarer eller have adgang til et sted, hvor der håndteres fødevarer, hvis der er nogen risiko for direkte eller indirekte kontaminering. En person med ovennævnte lidelser, der er ansat i en fødevarer virksomhed, og som vil kunne komme i kontakt med fødevarer, skal straks give virksomhedslederen meddelelse om sygdom eller symptomer.</p>	<p>Engrosmarkedsforvaltningen skal sørge for, at der er en klar politik med hensyn til konstaterede infektioner hos deres medarbejdere eller kontrahenter, eller hvis der er mistanke om infektioner, som kan føre til mikrobiologisk kontaminering.</p> <p>Alle, som kan tænkes at skulle have adgang til lokaler, hvor der håndteres fødevarer, skal give meddelelse om sygdom eller symptomer, hvis der er nogen risiko for direkte eller indirekte kontaminering af fødevarer.</p>	
--	--	--

KAPITEL XII: UDDANNELSE

Lovbestemt krav	Retningslinjer for overholdelse	Råd om god praksis
<p>Lederen af en fødevarevirksomhed sikrer:</p> <p>1. at de personer, der håndterer fødevarer, overvåges og instrueres og/eller uddannes i fødevarehygiejne, så det står i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører.</p> <p>2. at de personer, der er ansvarlige for udviklingen og overholdelsen af den procedure, der er omhandlet i artikel 5, stk. 1, i denne forordning eller for overholdelsen af de relevante retningslinjer, er blevet behørigt uddannet i anvendelsen af HACCP-principperne, og</p> <p>3. at alle bestemmelser i national lovgivning vedrørende</p>	<p>Engrosmarkedsforvaltningens medarbejdere og dens kontrahenter er normalt ikke nødt til at håndtere fødevarer.</p> <p>Derfor gælder disse lovbestemte krav ikke direkte for sådanne personer. De bør dog være opmærksomme på, at de arbejder på et sted, hvor der håndteres friske varer, og at deres handlinger kan indvirke på fødevarerisikoen.</p> <p>Alle medarbejdere skal vejledes i, hvilke hygiejneregler der er specifikke for deres arbejdsområde. Vejledningen skal omfatte fødevarerisici og sådanne kontrolforanstaltninger, som risikoanalysen af aktiviteterne angiver. Vejledningen bør gives, før det specifikke arbejde udføres, og bør revideres, hvis der sker ændringer i arbejdspraksis.</p> <p>Behovet for en struktureret uddannelse afhænger af fødevarerisikoen og bør tage højde for, at der kan være stor udskiftning blandt medarbejderne.</p> <p>Der bør gives en generel information om udviklingen af HACCP-systemet til alle medarbejdere og de personer, der har direkte med anvendelsen af denne metode at gøre, bør deltage i et særligt kursus.</p> <p>Uddannelsen behøver ikke pr. automatik at være fra et akkrediteret uddannelsesorgan, men bør være af en rimelig</p>	<p>Det er god praksis at give både en indføring og en jobspecifik vejledning til de personer, der ikke har med fødevarer at gøre, men som arbejder i fødevarerlokaler med rengøring eller andet (dvs. eksterne samarbejdspartnere). Vejledningen bør fokusere på, hvordan deres arbejde, såvel som personlige hygiejne, kan indvirke på fødevarerisikoen. Deres viden bør vurderes regelmæssigt for at sikre, at vejledningen er forstået.</p> <p>Vejledningen bør, om muligt, indeholde en forklaring på, hvorfor foranstaltninger er nødvendige, og hvordan de er med til at sikre fødevarerisikoen. Dette kan være med til at sikre, at bestemmelserne bliver overholdt, gennem en forståelse af, at det er nødvendigt at beskytte fødevarer mod skadelig kontaminering, beskytte forbrugere og forhindre spredning af sygdomme. Dette er især vigtigt for vikarer og midlertidigt ansatte, som ikke uddannes regelmæssigt.</p>

<p><i>uddannelsesprogrammer for personer, der arbejder i visse fødevarersektorer, overholdes.</i></p>	<p>standard. Den kan finde sted inhouse, ved fjernundervisning eller via eksterne uddannelsesorganisationer og bør gentages med passende jævne mellemrum.</p> <p>Uddannelse giver en bedre forståelse af, hvordan fødevarer kan blive kontamineret, og hvordan fødevarebåren sygdom kan undgås gennem procedurer for korrekt fødevarerhåndtering.</p> <p>Det er god praksis for en virksomhed at have en uddannelsesplan med en oversigt over, hvilken uddannelse den enkelte medarbejder har brug for.</p> <p>Det er også god praksis at registrere den uddannelse, som den enkelte medarbejder har gennemført.</p> <p>Uddannelsen skal revurderes regelmæssigt og bør vurderes i forhold til medarbejdernes roller og ansvarsopgaver, nuværende kompetencer, erfaring og tidligere uddannelse.</p>	<p>Vejledningen bør gentages med passende mellemrum eller om nødvendigt forklares, hvis observationer og opsyn giver anledning til det.</p> <p>Uddannelse har til formål at få den enkelte medarbejder til at forstå, hvorfor det er nødvendigt med visse forholdsregler. Det er derfor god praksis at uddanne alle medarbejdere i fødevarerhygiejne, når det er relevant for deres arbejde, for at reducere omfanget af overvågning.</p> <p>En relevant struktureret uddannelse bør også gives til tilsynsfolk eller ledere, som ikke selv håndterer fødevarer, men som har direkte indflydelse på den måde, arbejdet sker på, i forbindelse med hygiejne.</p>
--	--	---

VI – HACCP-BASEREDE PROCEDURER

A – HACCP-baserede procedurer for engrosmarkeder

I forordning (EF) nr. 852/2004 om fødevarerhygiejne er det fastsat i artikel 5, at:

“1. Alle ledere af fødevarer virksomheder skal indføre, iværksætte og følge en fast procedure eller faste procedurer, der er baseret på principperne om risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter (HACCP)”.

Dette kapitel indeholder nogle råd til engrosmarkedsforvaltninger og beskriver de procedurer, de skal anvende for at kunne varetage de funktioner, de har ansvaret for på et engrosmarked under overholdelse af HACCP-principperne.

Som tidligere nævnt ligger et engrosmarked mellem produktion og forbrug i forsyningskæden. Det er som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004 *”en fødevarer virksomhed, der omfatter flere separate enheder, som har fælles anlæg og afdelinger, hvor der sælges fødevarer til fødevarer virksomheder”.*

Denne definition betyder, at engrosmarkedsforvaltningen skal opfattes på samme måde som andre fødevarer virksomheder og derfor skal handle i overensstemmelse med EU’s fødevarerforordninger, selv om den ikke sælger fødevarer. Som ansvarlig for markedet er engrosmarkedsforvaltningen medansvarlig for at overholde de relevante hygiejnekrav til fødevarer, når den opholder sig på markedet, og skal handle derefter.

Note til læseren:

Følgende sider vedrørende HACCP-baserede procedurer er blevet til på grundlag af *”Retningslinjer om iværksættelse af procedurer baseret på HACCP-principperne og vedrørende en lettere iværksættelse af HACCP-principper i visse fødevarer virksomheder.”* (Udstedt den 16. november 2005 af Europa-Kommissionens Generaldirektorat for Sundhed og Forbrugerbeskyttelse (1).

B – HACCP-BASEREDE PROCEDURER OG GRUNDLIGGENDE KRAV

Fødevarerhygiejne er et resultat af, at fødevarer virksomhederne opfylder visse grundliggende krav og procedurer baseret på HACCP-principperne.

Man må først og fremmest huske på, at en række ”grundliggende” krav vedrørende fødevarerhygiejne skal være opfyldt, inden der indføres HACCP-procedurer. Disse har været beskrevet i de forudgående kapitler af disse retningslinjer for god praksis i forbindelse med f.eks.:

- Krav til infrastruktur og udstyr
- Temperaturregulering og ventilation
- Belysning
- Sanitære procedurer
- Bortskaffelse af affald (2)
- Skadedyrbekæmpelse
- Personlig hygiejne
- Uddannelse

(1) Se kapitlet ”Referencer”

(2) Se Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1774/2002 af 3. oktober 2002 om sundhedsregler for animalske biprodukter, der ikke er beregnet til konsum.

Disse krav skal sikre, at der sker en bekæmpelse af farer generelt, og skabe grundlag for en effektiv gennemførelse af HACCP. De skal være opfyldt, inden en HACCP-baseret procedure iværksættes.

C – HACCP - Overordnede principper

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) beskriver specifikke farer samt foranstaltninger til bekæmpelse af disse, idet formålet er at sikre fødevarerens sikkerhed.

HACCP er et værktøj til at vurdere farer og etablere kontrolsystemer, der fokuserer på forebyggelse frem for at lægge hovedvægten på testning af færdigvarer. Ethvert HACCP-system kan tilpasses ændrede forhold, såsom nyudvikling af udstyr, nye forarbejdningsprocesser eller teknologiske landvindinger.

HACCP kan anvendes i hele fødevarekæden. Ud over at skabe større fødevarerens sikkerhed giver gennemførelsen af HACCP-principperne en række andre væsentlige fordele. Bl.a. kan anvendelsen af HACCP lette tilsynsmyndighedernes kontrolarbejde og fremme international handel ved at skabe øget tillid til fødevarerens sikkerhed.

Det er en forudsætning for en vellykket anvendelse af HACCP, at både ledelsen og personalet engagerer sig 100 % i opgaven. Samtidig er det nødvendigt med en tværfaglig fremgangsmåde.

Inden iværksættelsen af HACCP i fødevarevirksomheder, inkl. engrosmarkedsforvaltningen, bør grundliggende betingelser vedrørende fødevarehygiejne være opfyldt.

HACCP kan kun gennemføres effektivt, hvis ledelsen er engageret i dette arbejde. Ved identificering og evaluering af farer samt den efterfølgende udformning og anvendelse af HACCP bør der tages hensyn til virkningen af engrosmarkedsforvaltningens indsatser for at bekæmpe farer og den epidemiologiske dokumentation vedrørende fødevarerens sikkerhed.

Formålet med HACCP er at fokusere på en række kritiske kontrolpunkter (CCP'er), og HACCP bør anvendes særskilt for hver enkelt aktivitet.

Det anvendte HACCP-system bør revurderes og om nødvendigt tilpasses i forbindelse med ændringer i produktionen. Det er vigtigt, at der udvises den fornødne fleksibilitet ved anvendelsen af HACCP i overensstemmelse med de forhold, principperne anvendes under, og under hensyntagen til arten og omfanget af den pågældende aktivitet.

HACCP - Syv principper

- 1 – At identificere farer, som skal forebygges, fjernes eller reduceres til et acceptabelt niveau (risikoanalyse).
- 2 – At identificere de kritiske kontrolpunkter på det eller de trin, hvor kontrol er vigtig, for at forebygge eller fjerne en fare eller reducere den til et acceptabelt niveau.
- 3 – At fastsætte kritiske grænser på kritiske kontrolpunkter, som adskiller acceptable forhold fra uacceptable forhold, med henblik på at forebygge, fjerne eller reducere konstaterede farer.
- 4 – At fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.
- 5 – At træffe korrigerende foranstaltninger, hvis det ved overvågningen viser sig, at et kritisk kontrolpunkt ikke er under kontrol.
- 6 – At fastsætte procedurer for at verificere, at de foranstaltninger, der er beskrevet i punkt 1-5, fungerer effektivt.
- 7 – At udfærdige dokumenter og føre journaler, der svarer til fødevarevirksomhedens art og størrelse, for at dokumentere, at foranstaltningerne i punkt 1-6 anvendes effektivt.

D Anvendelse af de syv principper for engrosmarkedsforvaltninger

Det anbefales at gennemføre nedenstående aktiviteter i den angivne rækkefølge.

1. RISIKOANALYSE

1.1. Sammensætning af en tværfaglig gruppe (HACCP-gruppen)

Gruppen, som skal repræsentere alle personer, der har med den pågældende aktivitet at gøre, skal råde over den samlede specifikke viden og fagkundskab, der er relevant for den påtænkte aktivitet og de dermed forbundne potentielle farer, og bør i videst mulige udstrækning have deltagelse af virksomhedens øverste ledelse.

Om nødvendigt kan gruppen bistås af sagkyndige, som kan hjælpe med at løse problemer vedrørende vurdering af og kontrol med de kritiske punkter.

Gruppen kan have deltagelse af:

- sagkyndige med indsigt i de biologiske, kemiske eller fysiske farer, der er forbundet med en given produktgruppe.
- sagkyndige, der er ansvarlige for eller tæt tilknyttet den påtænkte aktivitet.
- sagkyndige med praktisk kendskab til aktiviteten, især hygiejneforhold og udstyr.
- andre personer med særlig viden inden for hygiejne, mikrobiologi eller fødevareteknologi.

En enkelt person kan varetage flere af disse roller under forudsætning af, at gruppen råder over alle fornødne oplysninger, og at disse oplysninger udnyttes til at sikre, at det udviklede system er pålideligt. Hvis virksomheden ikke selv råder over en sådan fagkundskab, bør den søge rådgivning andre steder (konsulenter m.m.).

Det bør fastlægges, hvad HACCP-planen skal omfatte. Det bør angives, hvilket led i fødevarerekæden der er tale om, og hvilke overordnede kategorier af farer der skal håndteres (biologiske, kemiske, fysiske).

Kontrolliste

Spørgsmål, der bør stilles:

Har vi eller kan vi opnå de kvalifikationer, der er nødvendige for at identificere farerne og kontrollere?

Har vi en person, der har det overordnede ansvar for fødevarer sikkerhedsprogrammet?

Er den ansvarlige person uddannet i HACCP-systemets krav?

Har denne person beføjelse til at etablere og vedligeholde programmet?

Er personalet bekendt med vigtigheden af fødevarer sikkerhed og hygiejne?

Har vores virksomhed et uddannelsesprogram?

Ved personalet, hvad de skal gøre, og hvem der kan tage beslutninger, hvis noget går galt?

1.2. Beskrivelse af aktiviteter, der hører under engrosmarkedsforvaltningens ansvar

Da en engrosmarkedsforvaltning ikke håndterer eller sælger fødevarer, gælder dette afsnit for de forskellige aktiviteter, som markedsforvaltningen gennemfører over for de forskellige fødevarer virksomheder, der er på stedet.

Der bør udfærdiges en fuld beskrivelse af aktiviteten med alle dens trin.

Kontrolliste

Spørgsmål, der bør stilles:

Hvilke trin består hver aktivitet af, og hvilke risici er der forbundet dermed?

Er alle trin taget i betragtning?

Har vi overset noget trin i aktiviteten?

1.3. Identifikation af de opgaver, der hører til hvert trin

HACCP-gruppen bør også identificere og definere de forskellige opgaver, der skal udføres for hvert enkelt trin, og den eventuelle vekselvirkning mellem disse opgaver og de aktiviteter, der forvaltes af de øvrige fødevarerirksomheder på engrosmarkedet.

Kontrolliste

Spørgsmål, der bør stilles:

Har vi tænkt på alle mulige opgaver på hvert enkelt trin?

Har vi taget hensyn til de fødevarerirksomheder, der bliver berørt af udførelsen af opgaven?

Har vi givet den relevante information i forbindelse med den udførte opgave?

1.4. Udarbejdelse af procesdiagram (se appendiks B.1)

Uanset hvilket format der vælges, bør alle aktivitetens trin gennemgås i rækkefølge og præsenteres i et detaljeret procesdiagram sammen med fyldestgørende tekniske data.

Oplysningerne kan omfatte, men er ikke begrænset til, følgende:

- Plan over arbejdslokaler og tilstødende lokaler
- Udstyrets placering og kendetegn
- Rækkefølgen af de enkelte trin
- Tekniske fremstillingsparametre
- Fødevarernes bevægelse (herunder risikoen for krydskontaminering)
- Adskillelse mellem rene og urene områder (eller højrisiko- og lavrisikoområder)

Følgende er en forudsætning for HACCP-systemet og skal indarbejdes i det:

- Procedurer for rengøring og desinficering
- Virksomhedens hygiejneforhold
- Personalets færden og hygiejnepraksis
- Opbevarings- og distributionsforhold for varer

Kontrolliste

Spørgsmål, der bør stilles:

Har vi opstillet procedurer for kontrol og godkendelse af hvert enkelt trin?

Har vi et system til overvågning af kvaliteten af den udførte handling?

Har vi alle de oplysninger, vi har brug for, til at kunne identificere potentielle farer?

1.5. Validering af procesdiagram på stedet

Når procesdiagrammet er udarbejdet, bør den tværfaglige gruppe validere diagrammet på stedet, mens produktionen er i gang. Enhver konstateret afvigelse skal medføre en ændring i det oprindelige procesdiagram, så det svarer til de faktiske forhold.

Vurdér processen med kritiske øjne og med procesdiagrammet i hånden.

Kontrolliste

Spørgsmål, der bør stilles:

Er der noget trin eller anden information, der er overset?

Gør vi tingene på den måde, som procesdiagrammet viser?

1.6. Opstilling af liste over farer og kontrolforanstaltninger

1.6.1. Opstil en liste over alle de potentielle biologiske, kemiske eller fysiske farer, der med rimelighed kan forventes at gøre sig gældende på de enkelte trin ("Fare" er defineret i artikel 3, nr. 14 i forordning (EF) nr. 178/2002 – se også ordliste i dette dokument).

HACCP-gruppen bør efterfølgende foretage en risikoanalyse for til brug for HACCP-planen at klarlægge, hvilke farer der er af en sådan art, at det har afgørende betydning for fødevarerens sikkerhed, at de fjernes eller reduceres til et acceptabelt niveau.

Der skal i risikoanalysen tages hensyn til:

- Den sandsynlige forekomst af farer og graden af deres negative indvirkning på sundheden
- Den kvalitative og/eller kvantitative evaluering af forekomsten af farer

1.6.2. Overvej og beskriv de foranstaltninger, der eventuelt kan gennemføres for at bekæmpe den enkelte fare.

Foranstaltninger til bekæmpelse af farer er indgreb og aktiviteter, der kan gennemføres for at forebygge farer, fjerne dem eller reducere deres virkning eller forekomst til et acceptabelt niveau.

Det kan være nødvendigt at gennemføre flere foranstaltninger til kontrol af en identificeret fare, mens det i andre tilfælde vil være muligt at holde flere farer under kontrol med en enkelt foranstaltning.

Foranstaltninger til kontrol af farer skal understøttes af detaljerede procedurer og specifikationer, som sikrer, at de gennemføres effektivt. Der kan f.eks. være tale om detaljerede rengøringsprogrammer i overensstemmelse med gældende fællesskabslovgivning.

Bemærk:

*Personer, der for første gang udarbejder HACCP, identificerer ofte **for mange** farer! Det er et problem, fordi der så er risiko for, at indsatserne ikke bliver fokuseret i tilstrækkelig grad, og kontrollen med de virkelig betydningsfulde farer udvandes. Dilemmaet er at afgøre, hvad der er væsentligt.*

En fare skal kontrolleres, hvis det er sandsynligt,

1) at den vil opstå

og

2) at den vil resultere i en uacceptabel sundhedsrisiko for forbrugere, hvis den ikke bliver kontrolleret korrekt.

Ved farer, for hvilke der af sikkerhedshensyn er opstillet niveauer for korrigerende handlinger, tolerancer eller andre grænser (f.eks. rengøringskemikalier, pesticider m.m.), er det en uacceptabel sundhedsrisiko, hvis der er risiko for, at grænsen er overskredet, og ikke kun, at stoffet forekommer i påviselig mængde. Hvis det derfor er sandsynligt, at niveauet, hvor der kræves handling, for den type fødevarer vil blive overskredet, bør risikoanalysen identificere den risiko som en, der skal kontrolleres gennem HACCP-systemet.

Kontrolliste

Spørgsmål, der bør stilles:

Har vi undersøgt alle farekilder?

Har vi brugt planerne over lokalerne og omgivelserne til at identificere farer?

Har vi brugt procesdiagrammet til at identificere mulige farer i den pågældende proces?

Har vi identificeret risici forbundet med det pågældende trin selv, såsom risikoen for forkert brug eller misbrug (f.eks. af rengøringskemikalier)?

2. FASTLÆGGELSE AF KRITISKE KONTROLPUNKTER (CCP'er)

Fastlæggelse af et kritisk punkt med henblik på at kontrollere en fare kræver en logisk fremgangsmåde. En sådan fremgangsmåde kan laves via anvendelse af et beslutningstræ (se appendiks B.2).

Men gruppen kan også anvende andre metoder – alt efter viden og erfaringer.

Når beslutningstræet anvendes, bør de enkelte trin, der er angivet i procesdiagrammet, gennemgås ét efter ét. For hvert trin skal beslutningstræet anvendes for hver eneste fare, der med rimelighed kan forventes at opstå, og for hver af de foranstaltninger, der er fastlagt med henblik på at holde farerne under kontrol. Beslutningstræet bør anvendes på fleksibel vis, så der ses på hele processen som helhed, for om muligt at undgå fastlæggelse af unødvendige kritiske punkter.

Uddannelse i brugen af beslutningstræet anbefales.

Fastlæggelse af de kritiske kontrolpunkter betyder to ting for HACCP-gruppen, som derfor bør:

- Sikre, at der er udformet og iværksat foranstaltninger, som er egnet til at holde faren effektivt under kontrol. Navnlig hvis en fare er identificeret på et trin, hvor kontrollen er nødvendig af hensyn til fødevarerens sikkerhed, og der ikke findes nogen kontrolforanstaltning på det pågældende trin, bør processen ændres på dette trin eller på et forudgående eller efterfølgende trin, således at der indføres en kontrolforanstaltning.
- Etablere og indføre en overvågningsordning for hvert kritisk punkt.

Kontrolliste

Spørgsmål, der bør stilles:

Er kontroller for hver enkel fare blevet identificeret?

Fjerner eller minimerer de på effektiv vis sandsynligheden for, at faren opstår?

Kan vi ændre processen, hvor der ikke er forebyggende foranstaltninger?

Forstår personalet, hvad CCP-krav er?

3. KRITISKE GRÆNSER PÅ DE KRITISKE KONTROLPUNKTER

De enkelte foranstaltninger til kontrol af et kritisk kontrolpunkt bør indebære, at der fastlægges kritiske grænser.

De kritiske grænser er lig med de grænseværdier, der er acceptable for fødevarerens sikkerhed.

De adskiller det acceptable fra det uacceptable. De fastsættes for parametre, der kan iagttages eller måles, og som kan vise, om det kritiske punkt er under kontrol.

De bør hvile på dokumentation for, at de valgte værdier sikrer kontrol med processen.

Parametrene kan være temperatur, tid, pH-værdi, vandindhold og være baseret på sanseindtryk, såsom udseende m.m.

For at reducere risikoen for, at kritiske grænser overskrides på grund af afvigelser i processen, kan det i nogle tilfælde være nødvendigt at fastsætte strengere niveauer (målniveauer) for at sikre, at de kritiske grænser overholdes.

De kritiske grænser kan fastsættes på grundlag af flere forskellige kilder. Hvis værdierne ikke stammer fra lovbestemte standarder eller retningslinjer for god hygiejnepraksis, bør gruppen sikre sig, at de er gyldige i forhold til kontrollen med de identificerede farer på CCP'erne.

Kontrolliste

Spørgsmål, der bør stilles:

Har vi fastsat grænser for hvert eneste kritiske kontrolpunkt?

Følger vi de fastsatte grænser?

Er vores måleinstrumenter tilstrækkeligt nøjagtige?

Opfylder vores målesystemer anerkendte standarder?

Er der besluttet korrigerende foranstaltning for hvert af de forhold, der er ude af kontrol?

Har vi et system til behandling af klager?

Er hyppigheden af vores overvågning og journalføring tilstrækkelig?

4. OVERVÅGNINGSPROCEDURER PÅ DE KRITISKE KONTROLPUNKTER

En væsentlig del af de HACCP-baserede procedurer er et program til observationer eller målinger på de enkelte kritiske punkter, som skal sikre, at de fastsatte kritiske grænser overholdes.

Observationerne eller målingerne skal være af en sådan art, at det er muligt at afgøre, om et kritisk punkt ikke længere er under kontrol, og skal sikre, at de relevante oplysninger foreligger så tidligt, at der kan gennemføres korrigerende foranstaltninger.

Processer bør så vidt muligt justeres, så snart overvågningsresultaterne viser en tendens i retning af tab af kontrol på et CCP. De nødvendige tilpasninger bør foretages, inden der sker en decideret afvigelse. Data fra overvågningen evalueres af en til formålet udpeget person, som har den fornødne viden og autoritet til at gennemføre de korrigerende foranstaltninger, der måtte være nødvendige.

Observationerne og målingerne kan foretages kontinuerligt eller med mellemrum. Foretages observationerne eller målingerne ikke kontinuerligt, er det nødvendigt at fastsætte en sådan hyppighed af observationerne eller målingerne, at der opnås pålidelige oplysninger.

Programmet bør beskrive de anvendte metoder, observations- eller målingshyppigheden og registreringsproceduren, ligesom det for hvert af de kritiske punkter bør angives:

- Hvem der foretager overvågningen og kontrollen.
- Hvornår overvågningen og kontrollen foretages.
- Hvordan overvågningen og kontrollen foretages.

Journaler med oplysninger om overvågningen af CCP'er skal underskrives af den eller de personer, der har foretaget overvågningen, og af virksomhedens verificeringsansvarlige.

5. KORRIGERENDE FORANSTALTNINGER

HACCP-gruppen skal for hvert enkelt kontrolpunkt planlægge korrigerende foranstaltninger i forvejen, således at foranstaltningerne kan iværksættes, så snart overvågningen viser en afvigelse fra den kritiske grænse.

De korrigerende foranstaltninger bør omfatte følgende:

- Entydig identifikation af den eller de personer, der er ansvarlige for, at foranstaltningerne gennemføres.
- En beskrivelse af de midler og de indgreb, der skal bringes i anvendelse, for at den iagttagne afvigelse kan blive korrigeret.
- De foranstaltninger, der skal iværksættes, så længe processen ikke er under kontrol.
- Skriftlig registrering af de foranstaltninger, der er truffet, med angivelse af alle relevante oplysninger (såsom dato, klokkeslæt, foranstaltningens art, navnet på den ansvarlige for gennemførelsen og efterfølgende verificeringskontrol).

Overvågning kan eventuelt vise et behov for forebyggende foranstaltninger (kontrol af udstyr, kontrol af den person, der har ansvaret for opgaven, og kontrol af effekten af tidligere korrigerende foranstaltninger osv.), hvis det gentagne gange er nødvendigt at gennemføre korrigerende foranstaltninger for den samme procedure.

6. VERIFICERINGSPROCEDURER

6.1. HACCP-gruppen bør fastlægge, hvilke metoder og procedurer der skal anvendes til at afgøre, om HACCP-systemet virker tilfredsstillende. Verificeringsmetoderne kan især omfatte stikprøvetagning og analyseprøver, mere indgående analyser eller prøver på bestemte kritiske punkter.

Verificeringen bør finde sted med en sådan hyppighed, at det er muligt at verificere, om HACCP-systemet fungerer effektivt. Verificeringshyppigheden vil afhænge af engrosmarkedsforvaltningens forhold (antal ansatte, type fødevarer m.m.), overvågningshyppigheden, hvor omhyggelig personalet er, antallet af konstaterede afvigelser over tid samt de relevante farer.

Verificeringsprocedurerne omfatter:

- Revision af HACCP og journaler

- Inspektion af aktiviteterne
- Verificering af, at de kritiske kontrolpunkter holdes under kontrol
- Validering af kritiske grænser
- Gennemgang af, hvilke afvigelser der har været, og hvad man har gjort med produkterne samt korrigerende foranstaltninger

Verificeringshyppigheden har stor indflydelse på, i hvilket omfang der vil være behov for efterkontrol i forbindelse med en konstateret afvigelse, hvor de kritiske grænser er overskredet. Verificeringen skal omfatte følgende elementer, men ikke nødvendigvis dem alle sammen på samme tid:

- Kontrol af journalernes korrekthed og analyse af afvigelser
- Den overvågningsansvarliges kontrol af forarbejdning, opbevaring og/eller transport
- Fysisk kontrol af den proces, der overvåges
- Kalibrering af måleinstrumenter

Verificeringen bør ikke foretages af den person, der er ansvarlig for overvågningen og de korrigerende foranstaltninger. Hvis visse verificeringsaktiviteter ikke kan foretages af virksomheden selv, bør verificeringen foretages på virksomhedens vegne af eksterne sagkyndige eller af en kvalificeret tredjepart.

6.2. Så vidt muligt bør valideringen omfatte verificering af effektiviteten af alle HACCP-planens elementer. I tilfælde af at forholdene har ændret sig, er det nødvendigt at revidere ordningen, så den fortsat er (eller bliver) gyldig.

Revisionen skal om nødvendigt munde ud i en ændring af de fastlagte procedurer. Ændringerne bør indarbejdes fuldstændigt i dokumentations- og journalsystemet, så der er sikkerhed for, at de tilgængelige oplysninger er ajourførte og pålidelige.

7. DOKUMENTATION OG REGISTRERING

Et velfungerende HACCP-system forudsætter effektive og præcise registreringer.

Det er nødvendigt at dokumentere HACCP-procedurerne. Dokumentation og registreringen bør svare til aktiviteterne art og omfang og være tilstrækkelige til at hjælpe virksomheden, når den skal verificere, om HACCP-kontrolapparatet er på plads og opdateret. Dokumenter og journaler bør opbevares længe nok til, at den kompetente myndighed kan foretage revision af HACCP-systemet. Dokumenterne underskrives af virksomhedens verificeringsansvarlige.

Dokumentationen kan bl.a. omfatte:

- Risikoanalyser
- Fastsættelse af kritiske kontrolpunkter
- Fastsættelse af kritiske grænser
- Ændringer i HACCP-systemet

Journalerne kan bl.a. indeholde oplysninger om:

- Overvågning af kritiske kontrolpunkter
- Afvigelser og deraf foranledigede korrigerende foranstaltninger
- Verificering

Et enkelt opbygget registreringssystem, som personalet let kan sættes ind i, kan være effektivt.

Det kan integreres i eksisterende aktiviteter, ligesom der kan gøres brug af papirer, der allerede indgår i arbejdsgangen.

Kontrolliste

Spørgsmål, der bør stilles:

Har vi et tilfredsstillende registreringsniveau?

Gemmer og opbevarer vi registreringerne på en sikker måde?

Registrerer vi kritiske kontrolpunkter og iværksætter foranstaltninger?

Har vi registreret grænserne for de enkelte kritiske kontrolpunkter?

Er vores kontrolforanstaltninger korrekt registrerede?

Overvåger og evaluerer vi vores metoder?

Fører vi journal over vores kalibreringer?

Har vi uafhængige parter til at kontrollere vores program?

Hvilke forholdsregler tager vi for at kontrollere, at vores program udføres?

Fører vi journal over kontroller af vores system?

Et eksempel på en HACCP-arbejdsvejledning til udarbejdelse af en HACCP-plan kan ses i appendiks B.3. Den vedrører køleopbevaring.

APPENDIKS A

ENGROSMARKEDSFORVALTNING

RENGØRINGS- OG DESINFEKTIONSPLAN – Udstillings- og salgshaller

Område	Rengøringsprodukt	Arbejdsrutine	Hypighed	Sundheds- og sikkerhedsforanstaltninger	Ansvarlig person (udpeget)	Kontrolleret af (udpeget)
Gulve	Hele navnet Aftale nr.	Alt spild på gulve skal fjernes øjeblikkeligt. Efter hver aktivitet fejes og vaskes gulvet med varmt vand og rengøringsmiddel.	Dagligt	Se produktetiket og teknisk beskrivelse (skal være tilgængelig ved behov)		
Vægge: - op til ... m:	Hele navnet Aftale nr.	Vaskes med rengøringsmiddel og skylles med rent, varmt vand. Et	Dagligt	Se produktetiket og teknisk beskrivelse (skal være tilgængelig ved behov)		
- over ... m:	Hele navnet Aftale nr.	desinfektionsmiddel anvendes efter behov. Vaskes med varmt vand og rengøringsmiddel.	Periodisk (2)			
Lofter	Hele navnet Aftale nr.	Tør- eller vådrengøring alt efter fladens art.	Periodisk (2)	Se produktetiket og teknisk beskrivelse (skal være tilgængelig ved behov)		
Døre	Hele navnet Aftale nr.	Vaskes med varmt vand og rengøringsmiddel.	Periodisk (2)	Se produktetiket og teknisk beskrivelse (skal være tilgængelig ved behov)		

Vinduer	Hele navnet Aftale nr.	Vaskes med varmt vand og rengøringsmiddel.	Periodisk (2)	Se produktetiket og teknisk beskrivelse (skal være tilgængelig ved behov)		
Håndvaske og/eller vaskekummer	Hele navnet Aftale nr.	Når dagen er omme, skures vaske og vaskes med varmt vand og rengøringsmiddel og efterskylles.	Dagligt	Se produktetiket og teknisk beskrivelse (skal være tilgængelig ved behov)		
Belysning	Hele navnet Aftale nr.		Periodisk (2)	Se produktetiket og teknisk beskrivelse (skal være tilgængelig ved behov)		
Ventilation - Mekanisk luftstrøm - Filtre	Hele navnet Aftale nr.	Støvsuges. Vaskes med varmt vand og rengøringsmiddel. Isættes først igen, når de er tørre.	Månedligt Månedligt	Se produktetiket og teknisk beskrivelse (skal være tilgængelig ved behov)		
Affaldscontainere	Hele navnet Aftale nr.	Skrubbes med varmt vand og rengøringsmiddel.	Dagligt	Se produktetiket og teknisk beskrivelse (skal være tilgængelig ved behov)		

(1) ”Desinfektionsmiddel” er et desinficerende middel, som er egnet til flader, som fødevarer kommer i berøring med. Det må ikke været giftigt eller misfarve.

(2) ”Periodisk” betyder efter behov, og henviser til ansamlingen af snavs.

APPENDIKS B.1

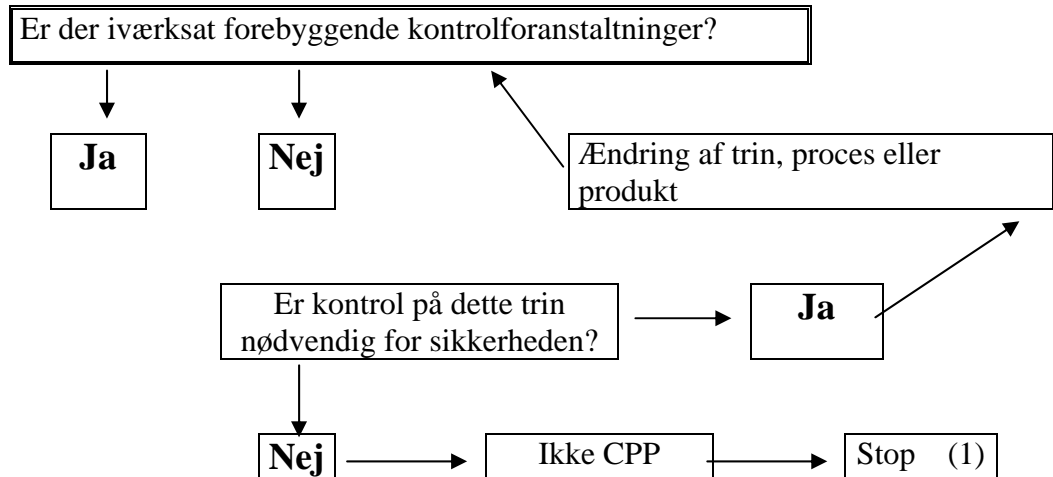
LOGISK RÆKKEFØLGE FOR GENNEMFØRELSE AF HACCP-BASEREDE PROCEDURER FOR ENGROSMARKEDSFORVALTNINGER

- | | |
|----|---|
| 1 | Etablere en HACCP-gruppe |
| 2 | Definere projektet Hygiejnestyringssystem |
| 3 | Opstille procesdiagram |
| 4 | Validere procesdiagram på stedet |
| 5 | Opstille liste over potentielle farer
Foretage risikoanalyse
Overveje kontrolforanstaltninger |
| 6 | Fastlægge kritiske kontrolpunkter |
| 7 | Fastsætte kritiske grænser for hvert enkelt kritisk kontrolpunkt |
| 8 | Etablere overvågningssystem på hvert enkelt kritisk kontrolpunkt |
| 9 | Etablere korrigerende foranstaltninger |
| 10 | Fastlægge verificeringsprocedurer |
| 11 | Fastlægge dokumentation og registrering |

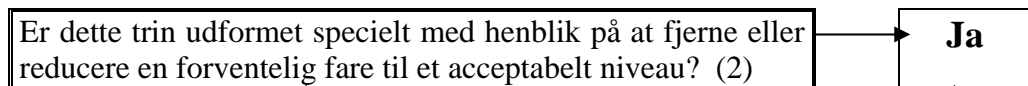
APPENDIKS B.2

ENGROSMARKEDSMYNDIGHED EKSEMPEL PÅ ET BESLUTNINGSTRÆ TIL FASTLÆGGELSE AF KRITISKE KONTROLPUNKTER (CCP) (Spørgsmålene besvares i den angivne rækkefølge)

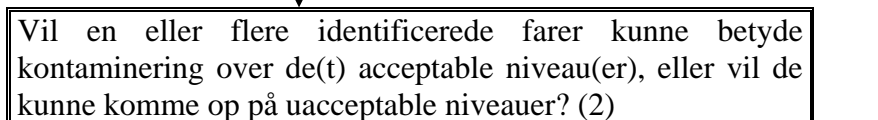
Spørgsmål 1



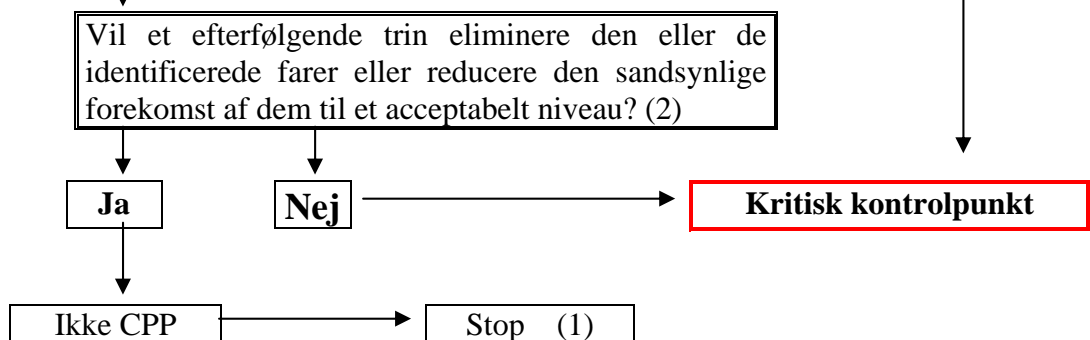
Spørgsmål 2



Spørgsmål 3



Spørgsmål 4



(1) Gå videre til næste påviste fare i den beskrevne proces.

(2) Der er behov for fastlæggelse af acceptable og uacceptable niveauer inden for rammerne af de overordnede mål ved fastlæggelsen af de kritiske kontrolpunkter i HACCP-planen.

APPENDIKS B.3

ENGROSMARKEDSFORVALTNING EKSEMPEL PÅ EN HACCP-ARBEJDSVEJLEDNING (Køleopbevaring)

1 Beskriv opgaven for engrosmarkedsforvaltningen

Sørg for, at fødevarer opbevares:

- ved en for produkttypen velegnet temperatur.
- i overensstemmelse med EU-forordninger vedrørende denne produkttype.

2 Skema over procedureproces

LISTE						
Trin	Fare(r)	Kontrolforanstaltning(er)		Overvågningsprocedure(r)	Korrigerende foranstaltning(er)	Registrering(er)
Kølelagring	<u>Krydskontaminering</u>	Tildækkede eller indpakkede fødevarer skal opbevares adskilt fra uindpakkede fødevarer.		Visuel kontrol	Indretningen ændres for at adskille forskellige fødevarer fra hinanden.	Rapport over korrigerende foranstaltning
		Opbevaringsområdet holdes rent.		Opbevaringsområdets hygiejnetilstand	Opbevaringsområdet rengøres straks.	Rapport over korrigerende foranstaltning
	<u>Vækst af fødevarerforgiftning/bakterier</u>	Opbevaringstemperatur på 4 °C eller derunder		Relevante parametre for afkøling overvåges (kontinuerligt eller med jævne mellemrum), lufttemperatur, luftstrømningshastighed, belastning, produkttemperatur)	Temperaturen reguleres eller køleanlægget repareres, hvis relevant. Overvågningshyppigheden øges, indtil processen med sikkerhed er under kontrol.	Registrering af køleanlæggets temperatur
		Opbevaringsområde med god luftcirkulation		Visuel kontrol	Indretningen ændres for opbevaring.	Rapport over korrigerende foranstaltning

Fryselagring	<u>Vækst af fødevarerforgiftning</u> <u>sbakterier</u>	Fryserens temperatur på -18 °C eller derunder		Relevante parametre for afkøling overvåges (kontinuerligt eller med jævne mellemrum), lufttemperatur, luftstrømningshastighed, belastning, produkttemperatur)	Temperaturen reguleres eller køleanlægget repareres, hvis relevant Overvågningshyppigheden øges, indtil processen med sikkerhed er under kontrol.	Registrering af køleanlæggets temperatur
		Opbevaringsområde med god luftcirkulation		Visuel kontrol	Indretningen ændres for opbevaring.	Rapport over korrigerende foranstaltning

3	Verificering
----------	---------------------

Dette bør omfatte følgende:

- Verificering af parametre for frysning
- Kalibrering af måleapparater
- Til slut:
 - o Intern revision
 - o Ekstern revision
 - o Revurdering af HACCP

ORDLISTE

- **Affaldsbeholder:** Spande, poser eller andre beholdere, der anvendes til midlertidig indsamling af affald i fødevarer tilberedningslokaler.
- **Affaldscontainer:** Spande eller beholdere, der anvendes til opbevaring af affald uden for fødevarer tilberedningslokalerne, indtil affaldet bortskaffes fra stedet.
- **Beskyttende beklædning:** Beklædning, der egner sig til det arbejde, der skal udføres. Bør helt dække personens almindelige tøj.
- **Desinfektionsmiddel:** Kemikalie, der anvendes til at dræbe mikroorganismer og reducere omfanget af kontaminering af fødevarer udstyr eller i fødevarer lokaler. De anvendte desinfektionsmidler skal være egnede til brug i fødevarer lokaler.
- **Desinficering:** Reduktion af omfanget af kontaminering af fødevarer udstyr eller i fødevarer lokaler ved brug af et desinfektionsmiddel.
- **Drikkevand:** Vand, der opfylder minimumskravene i Rådets direktiv 98/83/EF af 3. november 1998 om kvaliteten af drikkevand til human konsum.
- **Elektrisk fluefanger:** Udstyr til bekæmpelse af fluer og andre vingede leddyr. Insekterne tiltrækkes af uv-lamperne og dør ved kontakt med et højspændingsnet.
- **EM:** Forkortelse for engrosmarked.
- **Emballage/emballering:** Anbringelse af en eller flere indpakkede fødevarer i en ydre beholder og selve denne beholder.
- **Endelig forbruger:** Den endelige forbruger af en fødevarer, som ikke anvender varen som led i en fødevarer virksomheds aktiviteter.
- **Engrosmarked:** En fødevarer virksomhed, der omfatter flere separate enheder, som har fælles anlæg og afdelinger, hvor der sælges fødevarer til fødevarer virksomheder.
- **Engrosmarkedsforvaltning:** Fødevarer virksomhed (privat eller offentlig) med specifikt ansvar for den overordnede forvaltning og organisering af et engrosmarked inden for de grænser, hvor uafhængige fødevarer virksomheder opererer.
- **Fare:** Den potentielt sundhedsskadelige virkning, der kan være forbundet med biologiske, kemiske eller fysiske agenser i fødevarer eller foder eller forbundet med fødevarer nes eller foderets tilstand.
- **Fareanalyse:** Den proces, hvor der indsamles og vurderes oplysninger om farer og forhold, der kan føre til en fare, for at bestemme, hvilke der har betydning for fødevarer sikkerheden og derfor bør indgå i HACCP-planen.
- **Fluenet:** Fintmasket net monteret på vinduer og andre åbninger for at forhindre fluer og andre leddyr i at komme ind.
- **Forarbejdede produkter:** Fødevarer, der fremkommer som følge af forarbejdning af uforarbejdede produkter. Disse produkter kan indeholde ingredienser, som er nødvendige for deres fremstilling eller for at give dem bestemte karakteristika.
- **Forarbejdning:** Enhver handling, der sikrer en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer.

- **Fordærvelig:** Fødevarer, som hurtigt ødelægges eller bliver kontamineret som følge af bakterier, der får lov til at formere sig og derved forårsager, at fødevarer ødelægges og/eller bliver giftig.
- **Fællesarealer:** Arealer, der bruges af en eller flere uafhængige erhvervsdrivende inden for et engrosmarked, og som forvaltes af engrosmarkedsforvaltningen.
- **Fødevarer (levnedsmiddel):** Alle stoffer eller produkter, som, uanset om de er uforarbejdede eller helt eller delvist forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af mennesker.
- **Fødevarerhygiejne (eller hygiejne):** Foranstaltninger og betingelser, der er nødvendige for at kontrollere risici og sikre, at en fødevarer er egnet til konsum, hvis den anvendes som tilsigtet.
- **Fødevarerlovgivning:** De love, forordninger og administrative bestemmelser, som enten i Fællesskabet eller på nationalt plan finder anvendelse på fødevarer generelt og fødevarer sikkerhed i særdeleshed. Fødevarerlovgivningen omfatter alle led i produktionen, tilvirkningen og distributionen af fødevarer samt af foder, der produceres eller gives til dyr, der anvendes i fødevarerproduktionen (jf. forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed).
- **Fødevarer skadegørere:** Dyreliv, der er uønsket i fødevarerlokaler. Især leddyr, fugle, rotter, mus og andre gnavnere, der kan kontaminere fødevarer direkte eller indirekte.
- **Fødevarer virksomhed:** Ethvert offentligt eller privat foretagende, som med eller uden gevinst for øje udfører en hvilken som helst aktivitet, der indgår som et hvilket som helst led i produktionen, tilvirkningen eller distributionen af fødevarer
- **Fødevarer virksomhedsleder:** Den eller de fysiske eller juridiske personer, der er ansvarlige for, at fødevarerlovgivningens bestemmelser overholdes i den fødevarer virksomhed, som er under vedkommendes ledelse.
- **God praksis:** En samling principper, der skal anvendes i forbindelse med de pågældende processer for at give sikre og sunde fødevarer under hensyntagen til økonomisk, social og miljømæssig bæredygtighed.
- **Grossist:** Mellemand i distributionskæden, som køber produktet i store mængder fra produktionen og sælger det i mindre mængder til distributører eller detailhandlere.
- **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point):** System, som identificerer, vurderer og bekæmper farer, som har betydning for fødevarer sikkerheden.
- **HACCP-plan:** Dokument, der er udarbejdet i overensstemmelse med HACCP-principperne for at sikre bekæmpelse af farer, som har betydning for fødevarer sikkerheden.
- **Hermetisk lukket beholder:** Beholder, der er sikret mod udsivning.
- **Ikke-absorberende:** Ethvert materiale som vand ikke kan trænge igennem.
- **Indpakning:** Anbringelse af en fødevarer i en indpakning eller beholder i direkte berøring med den pågældende fødevarer og selve denne indpakning eller beholder.
- **Kompetent myndighed:** Den centrale myndighed i en medlemsstat, der har kompetence til at sikre, at kravene i denne forordning overholdes, eller enhver anden myndighed, som den centrale myndighed har overdraget denne beføjelse til. Omfatter også, hvis det er relevant, den tilsvarende myndighed i et tredjeland.

- **Kondensation:** Dannelse af vanddråber som følge af kontakt mellem varm fugtig luft, såsom damp, og en forholdsvis koldere flade.
- **Kontaminering:** Forekomst eller opståen af en risiko. Opståen, i et medie, af forurenende og/eller toksiske elementer (mikroorganismekemikalier), der kan bringe mediets sikkerhed eller sundhed i fare.
- **Kontrol:** Regelmæssig kontrol for at sikre, at et system fungerer korrekt. Resultaterne af overvågningen registreres normalt skriftligt.
- **Kontrolforanstaltninger:** De foranstaltninger, der skal gennemføres for at fjerne en identificeret fare eller reducere den til et sikkert niveau.
- **Kritisk kontrolpunkt:** Trin i tilberedningen af fødevarer, som skal udføres korrekt for at sikre, at en fare fjernes eller reduceres til et sikkert niveau.
- **Kritiske punkter:** Trin, hvor farer skal kontrolleres for at sikre, at de fjernes eller reduceres til et sikkert niveau.
- **Krydskontaminering:** Overføringen af en fare fra en fødevarer til en anden. Dette kan ske ved direkte kontakt, ved dryp, via personer, der håndterer fødevarer, eller via udstyr og arbejdsflader.
- **Ligestillet:** Med hensyn til forskellige systemer; i stand til at nå samme mål.
- **Mellemliggende ventileret rum:** Lukket område, der adskiller toiletrum og fødevarerum, og som er mekanisk eller naturligt ventileret af udefra kommende luft.
- **Mug:** Mikroskopisk organisme, som gror under fugtige forhold på fødevarers overflade, og som kan trænge ind i fødevarer.
- **Offentlige arealer:** Arealer, der anvendes af alle personer og som forvaltes af engrosmarkedsforvaltningen.
- **Overflade i berøring med fødevarer:** Enhver overflade, som kommer eller kan komme i berøring med fødevarer, enten direkte eller i så tæt afstand, at den kan kontaminere fødevarer, hvis den er snavset (herunder arbejdsflader, beholdere og udstyr).
- **Overvågning:** At udføre en planlagt række observationer eller målinger af kontrolparametre for at vurdere, om et kritisk kontrolpunkt er under kontrol.
- **Patogen:** Mikroorganisme, som kan forårsage sygdom.
- **Person, der håndterer fødevarer:** Enhver person, beskæftiget i en fødevarer virksomhed, der håndterer fødevarer under arbejdet, eller som en del af arbejdet, uanset omfang, og uanset om fødevarerne er uindpakkede eller præemballerede.
- **Personlig hygiejne:** Personalets egne forholdsregler med hensyn til at beskytte fødevarer mod kontaminering.
- **Privat vandforsyning:** Vand, der ikke stammer fra offentlige vandledninger.
- **Private arealer:** Arealer, der anvendes af en engrosmarkedsforvaltning, og som den har ansvaret for.
- **Produktions-, tilvirknings- og distributionsled:** Alle led, herunder import, fra og med den primære produktion af fødevarer og til og med opbevaringen, transporten, salget eller leveringen til den endelige forbruger og, i det omfang det er relevant, importen, produktionen, forarbejdningen, opbevaringen, transporten, distributionen, salget og leveringen af foder.

- **Regelmæssig/periodisk:** betyder ”efter behov” og vedrører ansamlingen af snavs eller med hvilken takt, der sker nedbrydning og slid, og hvordan det påvirker fødevarerens sikkerheden.
- **Rengøringsmiddel:** Rensemiddel, der adskiller sig fra sæbe, men som også kan emulgere olier og opslæmme snavs.
- **Rengøringsplan:** Skriftligt dokument, der beskriver, hvordan fødevarerlokaler skal renholdes.
- **Rent havvand:** Naturligt, kunstigt eller rensat havvand eller brakvand, som ikke indeholder mikroorganismer, skadelige stoffer eller toksisk marint plankton i sådanne mængder, at det direkte eller indirekte kan skade sundhedskvaliteten af fødevarer.
- **Rent vand:** Rent havvand og ferskvand af en tilsvarende kvalitet.
- **Risiko:** En funktion af sandsynligheden for, at en fare har en negativ indvirkning på sundheden, sammenholdt med, hvor alvorlig denne indvirkning er.
- **Risikoanalyse:** Proces, der består af tre indbyrdes forbundne komponenter: risikovurdering, risikostyring og risikokommunikation.
- **Risikokommunikation:** Interaktiv udveksling af oplysninger og synspunkter gennem hele risikoanalyseprocessen på grundlag af farer og risici, risikorelaterede faktorer og risikoopfattelser mellem de eksperter, der vurderer risikoen, de ansvarlige beslutningstagere i risikostyringsprocessen, forbrugere, foderstof- og fødevarer virksomheder, den akademiske verden og andre interesserede parter, herunder en forklaring af resultaterne af risikovurderingen og grundlaget for de beslutninger, der træffes i forbindelse med risikostyringen.
- **Risikostyring:** Den proces, der til forskel fra risikovurderingen består i en afvejning af de forskellige muligheder for indsats i samråd med interesserede parter, evaluering af risikovurderingen og af andre relevante faktorer og om nødvendigt en udvælgelse af passende forebyggelses- og kontrolmuligheder.
- **Risikovurdering:** Videnskabeligt baseret proces bestående af fire led: konstatering af faren, karakterisering af faren, vurdering af eksponeringen og karakterisering af risikoen.
- **Snavsfanger:** Ethvert område, hvor der kan se ansamling af snavs. Det kan være hulrum mellem udstyr, revner og sammenføjninger i overfladebehandlinger, lange rørføringer. Snavsfangere skal fjernes eller alternativt skal man være særlig opmærksom på dem under rengøring.
- **Sporbarhed:** Muligheden for at kunne spore og følge en fødevarer, et foder, et dyr, der anvendes i fødevarerproduktionen, eller et stof, der er bestemt til, eller som kan forventes at blive tilsat en fødevarer eller et foder gennem alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled.
- **Steriliseret:** Proces, hvor alle smittekim dræbes.
- **Uddannelseskursus:** Uddannelse af nyansatte.
- **Uforarbejdede produkter:** Fødevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, der f.eks. er blevet adskilt, parteret, kløvet, udskåret, udbenet, hakket, afhudet, flået, formalet, opskåret, rensat, afpudset, afskallet, pillet, knust, kølet, frosset, dybfrosset eller optøet.
- **Uigennemtrængelig:** Som ikke tillader indtrængning eller passage af en væske. Tæt.

- **Uindpakkede fødevarer:** Fødevarer, som ikke er indpakkede eller opbevares i en beholder, som udelukker risikoen for kontaminering fra omgivelserne.
- **Virksomhed:** Enhver enhed inden for en fødevarevirksomhed baseret på et engrosmarked.

REFERENCER

Engelske referencer:

- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/21002 af 28. januar 2002 om de generelle principper og krav i fødevarerlovgevingen, etablering af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet samt procedurer i forbindelse med fødevarerikkerhed (De Europæiske Fællesskabers Tidende – 1.2.2002 L31/1)
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne (De Europæiske Fællesskabers Tidende - 30.4.2004 L 139/1)
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejneregler for fødevarerhygiejne (De Europæiske Fællesskabers Tidende - 30.4.2004 L 139/55)
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige regler for organisering af officielle kontroller af animalske produkter til konsum.
- Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1774/2002 af 3. oktober 2002 om sundhedsregler for animalske biprodukter, der ikke er beregnet til konsum.
- Retningslinjer for gennemførelse af procedurer baseret på HACCP-principperne og om en lettere gennemførelse af HACCP-principperne i visse fødevarerikkerheder (16. november 2005 – Europa-Kommissionens Generaldirektorat for Sundhed og Forbrugerbeskyttelse)
- Codex Alimentarius FAO/Verdenssundhedsorganisationen, 20 avenue Appia CH – 1211 Geneve 27, Svejs
- Recommended International Code of Practice (Anbefalet international kodekspraksis) – General principles of food hygiene (Overordnede principper for fødevarerhygiejne) (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 4 – 2003)
- The South African Association for Food Science and Technology: Good manufacturing practice in the food industry (God produktionspraksis i fødevarerikkerheden). (Sydafrika)
- Agence Canadienne d'Inspection des Aliments: Food safety enhancement program implementation (Implementering af program til forbedring af fødevarerikkerhed). (Canada)
- Industry Guide to Good Hygiene Practice (Industrielle retningslinjer for god hygiejnepraksis): Catering Guide: Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Industry Guide to Good Hygiene Practice (Industrielle retningslinjer for god hygiejnepraksis): Markets and Fairs Guide (For markeder og messer): Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Industry Guide to Good Hygiene Practice (Industrielle retningslinjer for god hygiejnepraksis): Wholesale Distributors Guide (For engrosdistributører): Chadwick House Group Ltd. (UK)
- Food Safety Authority of Ireland: Code of Practice for Food Safety in the Fresh Produce Supply Chain in Ireland (Kodekspraksis for fødevarerikkerhed i forsyningskæden af friske produkter i Irland). Kodekspraksis nr. 4 (Irland)
- Food Quality and Safety systems (Fødevarerikkerheds- og sikkerhedssystemer). A training manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System (Uddannelsesmanual om fødevarerhygiejne og analyse af farer og kritiske

kontrolpunkter (HACCP) system) – Food and Agricultural Organization of the United Nations Rome 1998 (FN's)

Franske referencer:

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels – 1998 (Frankrig)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels – 1999 (Frankrig)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels – 2001 (Frankrig)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène: Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (Frankrig)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Boucher. Les éditions des Journaux officiels – 1999 (Frankrig)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques: Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels – 2002 (Frankrig)

Tyske referencer:

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (German Hygiene Guide for Fruit-Companies) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Udgiver: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn, august 1998.