

Branchevejledning for formidling og transport af fødevarer

Branchekode udarbejdet af:



Indholdsfortegnelse

	Side
Indledning	4
Branchevejledningens dækningsområde.....	5
Del 1 - Generelle krav i forbindelse med hygiejnisk arbejdsgang og praktisk anvendelse	6
1 Indledning.....	7
1.1 Personale	7
1.2 Køretøjer og tilhørende hjælpeudstyr	8
1.3 Læsning, transport og losning	9
1.4 Oplagring, omladning og håndtering	10
1.5 Returgods og emballage	11
1.6 Rengøring, desinfektion og skadedyrsbekæmpelse	12
1.7 Ordremodtagelse/ordreafgivelse	13
Bilag I Checkliste til intern brug for hygiejnisk arbejdsgang	15
Bilag II Transporttemperaturer	16
Del 2 - Egenkontrolkoncept for branchen.....	18
2 Introduktion	19
2.1 Plan for opbygning af et egenkontrolprogram	19
Trin 1 Beskrivelse af virksomheden og transportforløb	20
Trin 2 Analyse af mulige sundhedsrisici.....	21
Trin 3 Fastlæggelse af kritiske kontrolpunkter og opmærksomhedspunkter....	21
Trin 4 Fastsættelse af grænseværdier og overvågningskontrol.....	26
Trin 5 Udarbejdelse af plan for behandling af afvigelser	28
Trin 6 Udarbejdelse af plan for revision og dokumentation.....	30
Trin 7 Udformning af et egenkontrolprogram	30
2.2 Indsendelse, godkendelse, tilsyn og kontrol af egenkontrolprogram	32
2.3 Eksempler på beskrivelse af egenkontrolprogrammer og anvendelse af checklister	33

3	Afsluttende bemærkninger.....	38
Bilag III	Ordliste.....	39
Bilag IV	Oversigt over love og bekendtgørelser.....	41

06-08-02

Indledning

I de seneste år er der kommet en række nye regler, der skal sikre, at transporten af fødevarer foregår på en forsvarlig måde. Alle virksomheder, der transporterer fødevarer eller formidler transport af fødevarer, skal således godkendes eller registreres af fødevareregionen. For alle virksomheder kræves at virksomheden har et egenkontrolprogram. Fødevarelovgivningen bygger på, at det først og fremmest er virksomhederne, der har ansvaret for, at reglerne overholdes. Dette er gældende uanset hvilket trin, man befinder sig på ved fremstilling, formidling, transport og salg af fødevarer. For at understrege betydningen og vægten af den enkelte virksomheds ansvar for fødevarerne, er der i EU vedtaget regler om, at alle typer af fødevarevirksomheder herunder transport- og speditivirksomheder, skal indføre egenkontrol.

Egenkontrol er en del af virksomhedens kvalitetssikring og skal udføres systematisk, således at virksomheden kan overvåge og dokumentere at fødevarelovgivningen overholdes. Egenkontrollen skal være en styrkelse af forbrugersikkerheden.

I medfør af EUs generelle hygiejnedirektiv opfordrede Fødevaredirektoratet i januar 1999 speditiv- og transportbranchen til at udarbejde branchekoder (vejledning/idékatalog) for god hygiejnepraksis.

Branchekoden skal være til gavn for både virksomheder og den kontrollerende myndighed på området med henblik på at opnå en ensartet anvendelse af reglerne.

Denne branchevejledning er nu udarbejdet og skal fungere som retningslinie for virksomheder, der transporterer eller formidler transport af fødevarer. Det er ingen lov, men en anbefaling og en hjælp til overholdelse af fødevarelovgivningen.

Virksomhedens egenkontrolprogram kan bruges som dokumentation over for de krav, en transportbruger vil stille til en transport af fødevarer. Fødevarekæden lukkes på denne måde, eftersom transportøren må gå ud fra, at transportbrugeren og modtageren ligeledes arbejder ifølge et egenkontrolprogram.

Denne branchevejledning for formidling og transport af fødevarer består af to dele:

Del 1: Generelle krav i forbindelse med hygiejnisk arbejdsgang og praktisk anvendelse.

Del 2: Egenkontrolkoncept for branchen.

Branchevejledningens dækningsområde

Vejledningen er udarbejdet af Dansk Transport og Logistik, International Transport Danmark og Danske Speditører.

Vejledningens formål er at fastlægge fælles retningslinier for transport- og speditørvirksomheder, der skal etablere egenkontrol i henhold til egenkontrolbekendtgørelsen og, at sikre overholdelse af andre relevante love og bekendtgørelser i fødevarelovgivningen.

Denne vejledning anvendes af vognmands- og speditørvirksomheder, der udfører godskørsel for fremmed regning i henhold til godskørselsloven, og som skal være godkendt eller registreret af Fødevareregionen til at transportere fødevarer eller formidle transport af fødevarer. Jfr. Autorisationsbekendtgørelsen skal alle transport- og speditørvirksomheder godkendes af Fødevareregionen, medmindre der kun transporteres, eller formidles transport af emballerede ikke letfordærlige fødevarer. I så fald skal virksomheden registreres hos Fødevareregionen.

Speditører, som alene udfører toldmæssige eller andre lignende opgaver, og som ikke har til opgave at transportere, videreformidle transporter, oplagre eller på anden vis håndtere fødevarer, er ikke omfattet af pligten til at lade sig registrere eller godkende hos Fødevareregionen, og dermed heller ikke underlagt krav om at udarbejde et egenkontrolprogram. Nærværende vejledning henvender sig derfor ikke til disse speditører.

Del 1

Generelle krav i forbindelse med hygiejnisk arbejdsgang

Indledning

Ved transport af fødevarer skal der altid arbejdes på en hygiejnisk måde, og alle medarbejdere skal være "hygiejnebevidste". En hygiejnisk arbejdsgang vedrører hele transportforløbet, og derfor skal virksomhedsledelsen være særlig opmærksom herpå. En hygiejnisk arbejdsgang er udgangspunktet for det kontrolsystem, som er beskrevet i del 2. Hvis man ikke arbejder hygiejnisk (og altså ikke opfylder de generelle krav i dette afsnit), giver indførelsen af et kontrolsystem ingen garanti for fødevarerens sikkerhed, og indførelsen af kontrolsystemet har således ingen mening.

Som nævnt ovenfor vedrører en hygiejnisk arbejdsgang hele transportforløbet. Planlægning af transport er i relation til en hygiejnisk arbejdsgang også et vigtigt område, selvom der ikke i denne fase er direkte kontakt med fødevarerne. Men der skal ved ordremodtagelse/ordreafgivelse være overvejelser om generelle lovkrav, f.eks. temperaturkrav, krav til køretøjets indretning og udstyr m.m. for det efterfølgende transportforløb.

Hygiejnisk arbejde i transportbranchen vedrører:

- * Personer (personale).
- * Køretøjer og tilhørende udstyr.
- * Læsning, transport og losning.
- * Oplagring, omladning, håndtering.
- * Returgods og emballage.
- * Rengøring, desinfektion og skadedyrsbekæmpelse.

Planlægning af transport:

*Ordremodtagelse/ordreafgivelse

Alle emner vil i det følgende blive omtalt kort, og i tekstrammer angives hvilke planer og instruktioner mv., som virksomhederne kan udarbejde med henblik på at fremme en hygiejnisk arbejdsgang inden for hvert emne. Ofte vil der ikke være behov for at indføre nye procedurer, men virksomheden bør alligevel beskrive de procedurer virksomheden allerede anvender, for at sikre at procedurerne følges hver gang.

Bilag I placeret bagerst i del 1 viser en checkliste, som internt bruges til gennemgang af punkter i forbindelse med en hygiejnisk arbejdsgang. Skemaet anvendes udelukkende som vurderingsgrundlag for, om virksomheden har en hensigtsmæssig indretning og drift.

1. Hygiejnisk arbejde i transportbranchen.

1.1 Personale

- * Transportvirksomheden er ansvarlig for, at personale, som har kontakt med fødevarer i transportforløbet, modtager en afstemt instruktion alt afhængig af deres aktiviteter og/eller oplæring med hensyn til hygiejne for fødevarer.
- * Transportvirksomheden skal forhindre, at personale gennem deres omgang med især uemballerede fødevarer overfører forurening til det transporterede gods eksempelvis, hvis de færdes i

virksomhedslokaler, hvor fødevarer bliver tilberedt, behandlet, pakket, distribueret og opbevaret.

- * Personale, skal bære egnet arbejdstøj (ren beklædning, evt. hovedbeklædning), afhængigt af varens/godsets emballering og tilstedeværelse (produktionslokale, lager, forretning, etc.)

Hygiejnisk arbejdsgang for personale

Instruktion til chauffører og andet direkte berørt udførende personale om hygiejnisk arbejdsgang og fødevarehygiejne.

Instruktioner kan omfatte påklædning, tøjskifte, god håndhygiejne/håndvask, god arbejdspraksis, forholdsregler i forbindelse med rygning/drikke/spisning etc.

1.2 Køretøjer og tilhørende hjælpeudstyr

- * Køretøjer og tilhørende hjælpeudstyr til brug for fødevaretransport skal:
 - holdes rengjorte.
 - være således indrettet og/eller parkeret, at den omkringliggende plads let kan holdes rengjort.
- * Køretøjer og hjælpeudstyr (fx. paller) skal være egnet til transport af fødevarer og skal opbevares, vedligeholdes og repareres på en sådan måde, at:
 - risikoen for skadedyrsangreb og forurening af fødevarer undgås.
 - de skal holdes grundigt rengjorte, og om nødvendigt, med henblik på fødevarers sikkerhed og kvalitet, desinficeres, idet man tager den planlagte brug deraf i betragtning.

Der kan være specielle krav til køretøjers opbygning afhængig af hvilke fødevarer der transporteres. Det kan eksempelvis være krav om tæt lukkemekanisme ved transport af kød, krav om køle/fryse anlæg samt temperaturovervågning ved køle/frysetransporter m.m.

- * Køretøjer, som transporterer uemballerede fødevarer i bulk (tank) m.v. i flydende form, granuleret eller pulverformet tilstand, må udelukkende benyttes til transport af fødevarer. De skal være afmærket, på ét eller flere af sprogene i Den europæiske Union, ved tydelig angivelse af "Kun til fødevarer" eller lignende.

Køretøjerne skal, hvis transporten af fødevarer kræver dette, være således indrettet, at den temperatur, som fødevarerne skal transporteres ved, kan holdes og overvåges¹

¹ Bemærk dybfrostbekendtgørelsens krav om løbende temperaturregistrering.

Hygiejnisk arbejdsgang i forb. med køretøjer og tilhørende hjælpeudstyr

Udarbejdelse af en plan med krav til hygiejnisk indretning af køretøjer og tilhørende hjælpeudstyr.

Udarbejdelse af en rengøringsplan med procedurer og arbejdsinstrukser for rengøring af køretøjer og tilhørende hjælpeudstyr, samt desinfektion såfremt det er nødvendigt, eller hvis det kræves af ordregiver, eller fremgår af lovmæssige krav om desinfektion.

Udarbejdelse af vedligeholdelsesplan med procedurer og arbejdsinstrukser til køretøjer og tilhørende hjælpeudstyr.

Fastlæggelse og udførelse af kontrol af ovenstående .

1.3 Læsning, transport og losning

- * Transportvirksomheden skal sørge for, at alle oplysninger, der er nødvendige for at gennemføre transportopgaven på en sikker og forsvarlig måde, er tilstede. Den ansvarlige for af- og pålæsning af fødevarer skal sikre sig, at risikoen for forurening begrænses så meget som muligt. Produkterne skal placeres og beskyttes således, at effektiv adskillelse, hvor en sådan er nødvendig, garanteres, hvorved forurening og lugtgener undgås.
- * Er der krav til opbevaringstemperaturer ved og under transport skal den ansvarlige sikre sig dette overholdt. Generelt skal fødevarer opbevares ved den temperatur, der er angivet på emballagen, dog skal temperaturerne på siderne 16 og 17 altid overholdes.
- * Transportvirksomheden sørger for, at køretøjer, som er brugt til transport af andre produkter end fødevarer eller til transport af forskellige fødevarer, rengøres mellem de forskellige transporter (og om nødvendigt desinficeres) således, at enhver fare for forurening af fødevarer undgås.

Transportvirksomheden sørger for, at passende forholdsregler er truffet for effektiv forebyggelse mod insekter og andre skadedyr under læsning, transport og losning. Læsseramper, halvtage m.m. skal holdes fri for fugle, der kan forurene opmarcherede varer. Dette kan gøres på en passiv måde, men hvis det er nødvendigt, skal det ske på en aktiv måde (se pkt.1.6). Ligeledes skal godset ved læsning/losning beskyttes mod regn, støv etc.

Hygiejnisk arbejds gang i forbindelse med læsning, transport og losning

Rådighed over specifikationer (fra ordregiver) vedr. arten af de produkter, som skal transporteres, og de betingelser, som det skal ske under.

Udarbejdelse af procedurer og arbejdsinstrukser vedr. forholdene ved læsning og losning, produkternes art/tilstand og emballagens art.

Udarbejdelse af procedurer og arbejdsinstrukser for hygiejnisk læsning, transport og losning af fødevarer.

Fastlæggelse og udførelse af kontrol af ovenstående. .

1.4 Oplagring, omladning og håndtering

- * Hvis transport- og distributionsvirksomheden oplagrer, omlader eller håndterer fødevarer eller drikkevarer, skal de hertil benyttede rum være registrerede eller godkendte af fødevareregionen. Lokaler og indretninger skal holdes rene og vedligeholdes.
- * I disse rum skal der være truffet passende forholdsregler for at holde skadedyr borte og for at undgå forurening.

Transport- og distributionsvirksomheden skal sørge for, at disse rum og indretninger, som benyttes til oplagring, omladning eller håndtering af fødevarer og drikkevarer, er således bygget og indrettet at:

- de let kan rengøres og om nødvendigt desinficeres.
- man undgår:
 1. Ophobning af snavs.
 2. Kontakt med toksiske materialer (giftige stoffer).
 3. Ikke toksiske smags- og lugtafgivende stoffer.
 4. Forurening af fødevarer eller drikkevarer.
 5. Dannelse af kondens eller skimmel på overflader.
- fødevarer, herunder drikkevarer kan oplagres, omlades eller håndteres ved den foreskrevne temperatur.

Hygiejnisk arbejdsgang ved oplagring, omladning og håndtering

Udarbejdelse af procedurer og arbejdsinstrukser for hygiejnisk oplagring, omladning og håndtering af fødevarer.

Udarbejdelse af rengøringsplan med procedurer og arbejdsinstrukser til rengøring af rum og indretning til oplagring, omladning og håndtering af fødevarer.

Udarbejdelse af en vedligeholdelsesplan med procedurer og arbejdsinstrukser til vedligeholdelse af lokaler og indretning til oplagring, omladning og håndtering.

Fastlæggelse og udførelse af kontrol af ovenstående..

1.5. Returgods og emballage

Mange transportvirksomheder er om morgenen beskæftiget med at køre fødevarer ud og om eftermiddagen beskæftiget med indsamling og afhentning af returgods og emballage.

Eksempler på returgods er fødevarer som returneres pga. forkert levering, returret eller forkert bestilling. Returvarer er således ikke nødvendigvis kassable, og det er vigtigt at overholde fx temperaturkrav hvis returvarerne senere skal omsættes.

Sammenlæsning af returgods og emballage med fødevarer der mangler at blive losset, skal udføres på en sådan måde, at det ikke udgør nogen risiko for fødevarerens sikkerhed.

Fødevarer og kassabelt returgods incl. emballagen må ikke sammenblandes, men skal placeres beskyttet og pakket på køretøjet, således at risikoen for forurening og lugtgener undgås.

Hvis returgods og emballage skal betragtes som affald (produksikkerhed garanteres så ikke længere, og der er fødevarerens sikkerhedsrisici), så skal transportvirksomheden sørge for, at:

- affaldet ikke er tilstede i rum, hvor der findes fødevarer, medmindre det er i tilbørligt lukkede affaldscontainere. Containere eller paller med affald bør tydeligt mærkes "affald".

Hygiejnisk arbejdsgang ved returgods og emballage

Udarbejdelse af procedurer og arbejdsinstrukser for omgang med returgods, incl. emballage.

Udarbejdelse af procedurer og arbejdsinstruktioner for håndtering af affald.

Fastlæggelse og udførelse af kontrol af ovenstående. .

Returgods og emballage i praksis

Sammenlæsningen af fødevarer med returgods, herunder affald i tillukkede beholdere og emballage, behøver således ikke udgøre nogen risiko for fødevarerens sikkerhed, hvis dette sker på en anstændig og hygiejnisk måde.

1.6. Rengøring, desinfektion og skadedyrsbekæmpelse

Rengøring

Rengøring er essensen af en hygiejnisk arbejdsgang. Rengøring består af fjernelse af synligt snavs, såsom fødevarerester og andre forureninger.

Det er nødvendigt regelmæssigt at rengøre køretøjer og dertil hørende hjælpeudstyr for at undgå forurening af fødevarer ved transport og distribution. Ligeledes skal transportmateriel og udstyr rengøres før desinfektion. En utilstrækkelig rengøring kan ophæve desinfektionsmidlets virkning (se efterfølgende afsnit om desinfektion). Før læsning skal det benyttede transportmiddel være rent, hvilket skal kontrolleres. At gøre "regelmæssigt" rent vil sige: efter egen indsigt, og så ofte det findes nødvendigt for at udføre en hygiejnisk arbejdsgang. Dog er der i visse tilfælde lovkrav om, at der foretages rengøring og desinfektion umiddelbart efter hver transport. Dette gælder fx efter transport af mælk i tankvogne. Ved transport af fersk kød skal transportmidlet være rengjort og desinficeret inden transporten finder sted.

Renholdelse af transportmateriel og udstyr

Udarbejdelse af en rengøringsplan med tilhørende procedurer og arbejdsinstrukser, som udføres omhyggeligt på de rette tidspunkter.

Brug af egnede rengøringsmidler (til materiel, der bruges til transport af fisk og fiskevarer, skal anvendes godkendte rengøringsmidler).

Brug af det rette og effektive rengøringsredskab, som rengøres efter brug (og om nødvendigt, desinficeres).

Rengøringsmidler og -redskaber opbevares særskilt fra fødevarer.

Fastsættelse og udførelse af kontrol af ovenstående.

Desinfektion

Hvis det er nødvendigt, eller såfremt der er krav om desinfektion, skal transportmidler og udstyr, som kommer i direkte kontakt med fødevarerprodukter, efter rengøring desinficeres. Dette gælder især ved transport af kød og for tank- og silotransporter. Ligeledes tilhørende hjælpemidler, såsom kroge, koblinger og slanger, som kommer direkte i berøring med fødevarerproduktet, skal desinficeres, om nødvendigt særskilt.

Desinfektion vil sige at dræbe så mange mikroorganismer som muligt (skimmel, bakterier, gærsvampe og lignende). Desinfektion har den største effekt efter rengøring, da grundig rengøring allerede fjerner størstedelen af mikroorganismene. Efter utilstrækkelig rengøring har desinficering in-

gen effekt. Til desinfektion benyttes udelukkende de officielt tilladte og registrerede midler (liste over godkendte desinfektionsmidler kan ses på fødevaredirektoratets hjemmeside www.fdir.dk under ”retsregler”), eller damp/kogende vand. Disse midler er kun sikre i brug når de anvendes i henhold til anvisningerne fra fabrikanten. Efter kemisk desinfektion skal køretøjerne og de tilhørende hjælpemidler skylles med rent vand for, at fjerne rester af det benyttede desinfektionsmiddel.

Desinfektion
Udarbejdelse af en desinfektionsplan med tilhørende procedurer og arbejdsinstrukser, som udføres omhyggeligt i det rigtige øjeblik.
Rengøring incl. bortskyllning med rent vand af rengøringsmiddel m.m. forud for desinfektion.
Brug af tilladte og egnede desinfektionsmidler, i nøje overensstemmelse med fabrikantens brugerforskrifter.
Efter kemisk desinficering <u>skyl altid efter med rent vand.</u>
Desinfektionsmidler og -materiale opbevares adskilt fra fødevarer.
Fastlæggelse og udførelse af kontrol af ovenstående.

Det anbefales at lade tankvogne rengøre og desinficere af virksomheder, der har specialiseret sig på området, og sikre sig dokumentation herfor, som er sporbar til foregående og efterfølgende last.

Skadedyrsbekæmpelse

Transport-, oplagrings- og distributionsvirksomheden skal forebygge indtrængen af skadedyr såsom mus, rotter, insekter (flyvende og kravlende) samt fugle i køretøjer og bygninger.

Ved effektiv rengøring og desinfektion kan skadedyr for det meste forebygges. Bekæmpelsen skal foretages af fagkyndige personer, der kender til farerne for menneskets sundhed og risikoen for forurening af fødevarer. Vær opmærksom på, at rottebekæmpelse skal foretages af autoriserede personer. Bekæmpelsesmidler kan kendes på et dødningshoved på emballagen. Brug af gift i fælder må ikke foregå inden døre på lager e.l. Kun tilladte midler må benyttes.

Planlægning af transport

1.7 Ordremodtagelse/ordreafgivelse

- * I planlægningsfasen for en transport kan der være nogle generelle hygiejneforanstaltninger, der skal tages stilling til, herunder lovkrav m.m. Sikkerheden i fødevarekæden sluttes på denne måde, da transportøren kan gå ud fra, at ordregiver også arbejder i henhold til et system til sikring af fødevarer fra jord til bord.

- * Ordremodtagere, herunder speditjonsvirksomheder, som alene beskæftiger sig med formidling af transporter, skal sikre sig, at transporten formidles efter krav i gældende lovgivning. Ved modtagelse af ordrer skal modtageren sikre sig, at alle oplysninger er tilstede for transporten af det pågældende produkt (fødevareegenskab – granulat, pulverform, flydende, temperatur-reguleret mv.).
- * Ordremodtagere, herunder speditjonsvirksomheder, skal i forlængelse heraf ligeledes sikre, at vognmanden/transportøren udfører transporten i henhold til et egenkontrolprogram. Dette bør ske for alle vognmænd/transportører registreret i EU.
- * Ved ordreafgivelse eller ved formidling af transporter skal det sikres, at ansvarsforholdet for den pågældende transport er fastlagt, evt. i form af skriftlig transportaftale. De nødvendige data for transporten skal videregives i form af eksempelvis arbejdseddell/instruktion (indeholdende alle væsentlige informationer for chaufføren), således at udfyldelse af fragtdokumenter og gennemførelse af transporten, kan foretages korrekt af den, som transportopgaven videre overdrages til.
- * Såfremt der ved overdragelse af gods konstateres skader på gods eller returvarer følges beskrivelserne her i del 1 pkt. 1.5. "Returgods og emballage" samt del 2 Trin 5 "Udarbejdelse af et afvigelsessystem og korrigerende handlinger".

Ordremodtagelse/-afgivelse
<p>Udarbejdelse af procedurer og arbejdsinstrukser for ordremodtagelse og registrering.</p> <p>Udarbejdelse af procedurer og arbejdsinstrukser for udarbejdelse af fragtpapirer, særlige instrukser eller kontroller foranlediget af afsenderens anvisninger.</p> <p>Udarbejdelse af procedurer og arbejdsinstrukser for videregivelse af informationer til brug for den fysiske transport.</p> <p>Udarbejdelse af procedurer og arbejdsinstrukser for kontraktforhold, herunder ansvarsforhold ved formidling af transporter.</p> <p>Fastlæggelse og udførelse af kontrol af ovenstående.</p>

Bilag I Eksempel på checkliste til internt brug for hygiejnisk arbejdsgang

Dato:	God	Acceptabel	Uacceptabel	Bemærkninger
<p>Køle- og fryseenheder i containere, trailere, lagerrum m.m.</p> <p>Hygiejne på gulv, vægge og lofter Køleanlæggets temperatur Fryseanlæggets temperatur Nødvendig afskærmning for at undgå forurening ved sammenlæsning Varenes holdbarhedsdata</p>				
<p>Lager</p> <p>Hygiejne på gulv, vægge og lofter Inddeling (First In-First Out) Nødvendig afskærmning for at undgå forurening ved sammenlæsning Varenes holdbarhedsdata</p>				
<p>Rengøringsmidler og –materiel</p> <p>Forefindes særskilt oplagring? Forefindes rengøringsplan? Korrekte midler? Korrekt mængde? Er rengøringsmateriellet gjort korrekt rent?</p>				
<p>Desinfektionsmidler og –materiel</p> <p>Forefindes særskilt oplagring? Forefindes desinfektionsplan? Korrekte midler? Korrekt mængde? Er desinfektionsmateriellet gjort korrekt rent?</p>				
<p>Skadedyrsbekæmpelse</p> <p>Sker dette på rette måde? Sker dette med de rette midler? Tilladte midler? Er der tegn på skadedyr?</p>				
<p>Returgods og emballage</p> <p>Forefindes afskærmning for at undgå forurening ved sammenlæsning? Forefindes affaldscontainere, som kan aflåses korrekt?</p>				
<p>Hygiejne, personale</p> <p>Hygiejne-oplæring Hygiejnisk arbejdsgang Beklædning</p>				

Bilag II Transporttemperaturer.

A) Generelle transporttemperaturer fastsat i dansk fødevarerlovgivning.

B) ATP forskrifter*

A) Transporttemperaturer fastsat i dansk fødevarerlovgivning.

Ved fødevarertransport som foregår udelukkende på dansk område gælder de generelle transporttemperaturer, som er fastsat i dansk fødevarerlovgivning.

Transporttemperaturerne fremgår af de bekendtgørelser, der er nævnt i Bilag IV. Supplerende kan nævnes, at en liste over generelle transporttemperaturer kan ses i folderen ”om transport af fødevarer en gros”, der kan findes på www.fdir.dk under publikationer.

B) ATP forskrifter.

ATP- forskrifterne fastsætter blandt andet særlige temperaturkrav. Se nærmere herom nedenfor.

ATP-forskrifterne omfatter dog ikke alle former for transport, og såfremt en transport ikke er omfattet af ATP-forskrifterne skal man henholde sig til produktets mærkning eller generelle temperaturer fastsat i dansk fødevarerlovgivning. Man skal dog i alle tilfælde henholde sig til produktets mærkning, eller de generelle temperaturkrav, hvor mærkningen eller fødevarerlovgivningen stiller krav om lavere temperaturer end ATP-forskrifterne.

ATP-forskrifter

Transporttemperaturer §17 og §18

§ 17. Ved transport af fødevarer, der ifølge ledsagedokumenter angives som dybfrosne eller frosne, må temperaturen på et hvilket som helst tidspunkt i lasten ved pålæsning, under transport samt ved aflæsning ikke være højere end den, der er anført i det følgende ud for hver enkelt fødevarerkategori:

1) Iscreme og frosne eller dybfrosne, koncentrerede frugtsafter	÷ 20° C
2) Frossen eller dybfrossen fisk	÷ 18° C
3) Alle andre dybfrosne fødevarer	÷ 18° C
4) Smør og andre frosne fedtstoffer	÷ 14° C
5) Frosset affald (indmad), æggeblommer, fjerkræ og vildt	÷ 12° C
6) Frosset kød	÷ 10° C
7) Alle andre frosne fødevarer	÷ 10° C

Stk. 2. Ved visse tekniske operationer, f.eks. afrimning af maskinkølet materielles fordamper, der forårsager en kortvarig temperaturstigning af begrænset omfang i en del af lasten, kan tolereres en temperaturstigning på højst 3° C over den temperatur, der i stk. 1 er anført for hver enkelt fødevarerkategori.

§ 18. Fødevarer, der hverken er dybfrosne eller frosne, må ikke transporteres ved temperaturer, der overstiger de temperaturer, der i det følgende er angivet ud for hver enkelt fødevarerkategori:

* ATP-bekendtgørelsen: Bekendtgørelse nr. 801 af 6. december 1991 om international transport af letfordærlige fødevarer.

1) Slagteaffald (indmad)	+ 3° C
2) Vildt	+ 4° C
3) Fjerkræ og kaniner	+ 4° C
4) Mælk (rå eller pasteuriseret) i tanke, til direkte konsum	+ 4° C
5) Mejeriprodukter (yoghurt, kefir, fløde og frisk ost)	+ 4° C
6) Industrimælk	+ 6° C
7) Smør	+ 6° C
8) Kødprodukter, der ikke er konserverede ved saltning, røgning, tørring eller sterilisering	+ 6° C
9) Kød (eksklusive affald (indmad))	+ 7° C

Stk. 2. Ved 'frisk ost', som nævnt under stk. 1, nr. 5 forstås en ikke modnet (ikke-lagret) ost, der er klar til forbrug kort tid efter fremstilling, og som har begrænset holdbarhed.

Stk. 3. Fisk, bløddyr og krebs, bortset fra røget, saltet, tørret eller levende fisk samt levende bløddyr og levende krebs, skal altid transporteres i smeltende is.

Stk. 4. Varigheden af den samlede transport bør principielt ikke overstige 48 timer for de i stk. 1, nr. 1, 4, 5 og 6 nævnte kategorier.

Del 2

Egenkontrolkoncept for branchen

Introduktion

Virksomheder, der transporterer eller formidler transport af fødevarer, skal ifølge egenkontrolbekendtgørelsen etablere egenkontrol, d.v.s. at virksomheden selv har ansvaret for, at fødevarer håndteres og transporteres forsvarligt, og for, at fødevarelovgivningen overholdes. Der vil forsat være tilsyn fra kontrolmyndighedens side om reglernes overholdelse.

Egenkontrol er en del af virksomhedens kvalitetssikring og skal udføres systematisk, således at virksomheden kan overvåge og dokumentere, at fødevarer ikke forringes, så længe de er i virksomhedens varetægt. Egenkontrollen skal være en styrkelse af forbrugersikkerheden.

Et egenkontrolprogram er virksomhedens beskrivelse af, hvordan egenkontrollen udføres i virksomheden.

Egenkontrolprogrammet bør indledes med en beskrivelse af virksomheden, med beskrivelse af virksomhedens aktiviteter herunder:

- om der sker transport/formidling af transport/oplagring
- hvilke fødevaretyper virksomheden formidler /transporterer/oplagrer, og om det sker uemballeret/emballeret/i bulk/tank m.v.
- hvilken håndtering af fødevarerne der sker, og om der sker samtransport med andet gods end fødevarer

I forlængelse af virksomhedsbeskrivelsen udarbejder virksomheden et egenkontrolprogram ved at

- gennemgå og vurdere, hvilke sundhedsrisici der er forbundet ved godsbehandling og transport, hvor alvorlige de er, og hvor hyppigt de opstår,
- udpege hvor og hvordan virksomheden kan holde dem under kontrol (kritiske kontrolpunkter),
- fastlægge procedurer/retningslinier for overvågning af kritiske kontrolpunkter, og
- afgøre hvad der skal ske, hvis der opstår fejl (korrigerende handlinger)
- beskrive retningslinier for revision af egenkontrolprogrammet (jf. afsnit 2.2)

Udover denne egenkontrol vedr. fødevarer sikkerhed skal virksomheden desuden i relevant omfang udføre egenkontrol, der sikrer, at fødevarerne og virksomheden opfylder fødevarelovgivningen i øvrigt, herunder bestemmelser om fødevarers sammensætning, mærkning og markedsføring. Ved bulktransport skal sikres, at lovgivningen er opfyldt for materialer og genstande, som kommer i berøring med fødevarer.

2.1 Plan for opbygningen af et egenkontrolprogram

Den trinvis plan er en metode til at sikre fødevarer sikkerheden i transportbranchen. De er som spe- ditions- og transportvirksomhed frit stillet med hensyn til at vælge en anden metode, der kan op- fylde bekendtgørelse om egenkontrol i fødevarevirksomheder m.v.

Trinvis plan

1. Beskrivelse af virksomheden og dens aktiviteter..
2. Analyse af mulige sundhedsrisici.
3. Bestemmelse af de kritiske kontrolpunkter (KK) og opmærksomhedspunkter.
4. Fastsættelse af grænseværdier og overvågningsprocedurer.
5. Udarbejdelse af plan for behandling af afvigelser.
6. Udarbejdelse af plan for revision og dokumentation
7. Udformning af egenkontrolprogrammet (checkliste).

Trin 1: beskrivelse af virksomheden og dens aktiviteter.

Egenkontrolprogrammet bør indledes med en beskrivelse af virksomheden, med beskrivelse af virksomhedens aktiviteter herunder:

- om der sker formidling/transport/oplagring
- hvilke fødevarer typer virksomheden formidler /transporterer/oplagrer, og om det sker uemballeret/emballeret/i bulk/tank m.v.
- hvilken håndtering af fødevarerne der sker, og om der sker samtransport med andet gods end fødevarer

Beskrivelse af aktiviteter:

Ved dette trin fastslås kontrolsystemets omfang og område pr. aktivitet. Følgende 7 aktiviteter (de primære aktiviteter) danner generelt det essentielle i transportforløbet , men det kan naturligvis være, at Deres virksomhed udfører andre aktiviteter:

1. Læsning.
2. Transport.
3. Losning.
4. Oplagring.
5. Omladning.
6. Håndtering: udførelse af ekstra handlinger, som kan være forskellige, og ekstra information kan tilføjes, f.eks. ordreudvælgelse, ompakning og anbringelse af strekkoder. Se bilag III – Ordliste om definition af håndtering.
7. Distribution: forskellige kombinationer af læsning, transport og losning, såsom pålæsning flere gange, transport og dernæst losning på én adresse.

I tilknytning til ovennævnte 7 primære aktiviteter, hvor der kan forekomme fødevarer sikkerhedsrisici, er der nogle sekundære aktiviteter, herunder ruteplanlægning, renholdelse, vedligeholdelse, registrering og godkendelse, samt ordremodtagelse/afgivelse. De sekundære aktiviteter hænger nøje sammen med de primære aktiviteter, men der er ingen direkte fare for

fødevarer sikkerheden. Som sekundær aktivitet i denne vejledning medtages ordremodtagelse/afgivelse af hensyn til speditivnsvirksomheder, som udelukkende er formidler af transporter, samt renholdelse og vedligeholdelse.

Ved formidling af transporter er der ingen direkte fødevarer sikkerhedsrisici, men der er generelle hygiejneforanstaltninger, som ved ordremodtagelse/afgivelse skal klarlægges i forbindelse med etablering af transportaftale.

Trin 2: Analyse af mulige sundhedsrisici

Vurdering af godstyper:

Vurder om der for alle de fødevarer produkter, som virksomheden læsner, transporterer, lossner, oplagre, omlader, håndterer eller distribuerer, kan forekomme risici for fødevarer sikkerheden. De to vigtigste faktorer, som fastsætter dette, er "emballeringen" og "konditioneret behandling" (frost, køl og varme).

Emballering:

Emballeringsmaterialets tilstand og hygiejne er en af de faktorer, der er afgørende for, om der er risiko for fødevarer sikkerheden. En snavset og beskadiget emballage eller forkert emballage (yder ikke tilstrækkelig beskyttelse) udgør en risiko for fødevarer sikkerheden. Beskriv og fastlæg et system, der beskriver kontrollen af hygiejnen og emballagen af de transporterede eller oplagrede produkter.

Temperaturreguleret transport:

For fødevarer produkter, som skal transporteres som temperaturreguleret transport, skal der altid opstilles et system. Beskriv og fastlæg for hvert fødevarer produkt, ved hvilken temperatur produkterne skal leveres af afsender, og hvad temperaturen skal være under transport eller oplagring.

Trin 3: Fastlæggelse af kritiske kontrolpunkter (KK) og opmærksomhedspunkter

Farer og kontrolpunkter

Transport-, oplagrings- og distributionsvirksomheden kan ikke ændre ved sammensætningen af et fødevarer produkt. De største farer for fødevarer sikkerheden i transportsektoren er "vækst af mikroorganismer" (ukorrekt temperatur) og "forurening". Faren ved forurening kan opdeles i 4 områder:

- * Beskadigelse af fødevarer (f.eks. brud på emballage) under læsning, transport, oplagring og losning.
- * Forurening forårsaget ved sammenlæsning af forskellige godsarter på lager eller transportmiddel.
- * Forurening opstået på grund af flere på hinanden følgende transporter af forskellige godsarter.
- * Omgivelsesforurening: forurening som følge af utilstrækkelig rengøring, desinfektion og vedligeholdelse eller skadedyr.

Lav en fortegnelse over de punkter eller trin, der kan udgøre en fare for fødevarer sikkerheden.

Resultat: Alle de punkter, der er identificeret, som kan have en negativ indflydelse på fødevarerproduktets sikkerhed og kvalitet. Disse punkter kaldes kontrolpunkter.

Risici

Transport-, oplagrings- og distributionsvirksomheden skal undersøge, hvilke risici de potentielle farer danner for fødevarer sikkerheden. Der skelnes mellem tre slags risici:

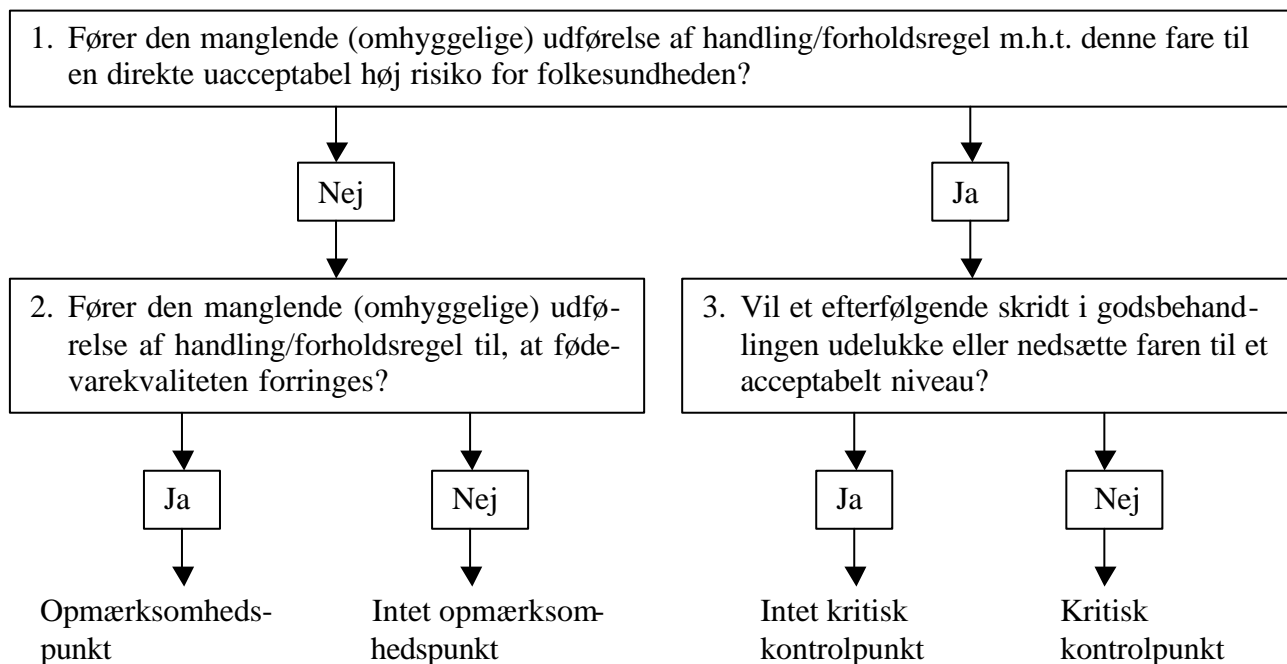
- * Fysiske risici: f.eks. træsplinter, sand, glasskår.
- * Kemiske risici: bl.a. rester af desinfektions- eller rengøringsmidler, kølevæske.
- * Mikrobiologiske risici, såsom bakterier, skimmel og gær.

Et kontrolpunkt kan være et kritisk kontrolpunkt eller et opmærksomhedspunkt. Et kritisk kontrolpunkt er et punkt, hvor der kan forekomme risici for fødevarer sikkerheden, og hvor altså kontrol er nødvendig for at beherske disse risici. Et opmærksomhedspunkt er et punkt, hvor der ikke forekommer fødevarerisici, men hvor produktkvaliteten godt kan forringes eller angribes. Sammenlæsning af forskellige produktsorter, hvorved f.eks. mælk kommer til at smage af citrusfrugter, udgør ikke nogen risiko for fødevarer sikkerheden, da mennesker ikke bliver syge af det. Fødevarernes kvalitet kan imidlertid angribes, og forbrugerne vil bedømme de pågældende produkter som kvalitativt mindre gode.

NB: Rengøring og desinfektion er altid mindst opmærksomhedspunkter: disse to områder udgør i vejledningen essensen af en hygiejnisk arbejdsmåde (se afsnit A om rengøring). Uden omhyggelig rengøring og desinfektion har udarbejdelse og indførelse af kontrolplaner til fødevarer sikkerheden ingen mening!

Fastlæg ved hjælp af et beslutningsskema, hvilke kontrolpunkter der udgør de kritiske kontrolpunkter, og hvilke der er opmærksomhedspunkter.

Anvendelse af KK beslutningsskema



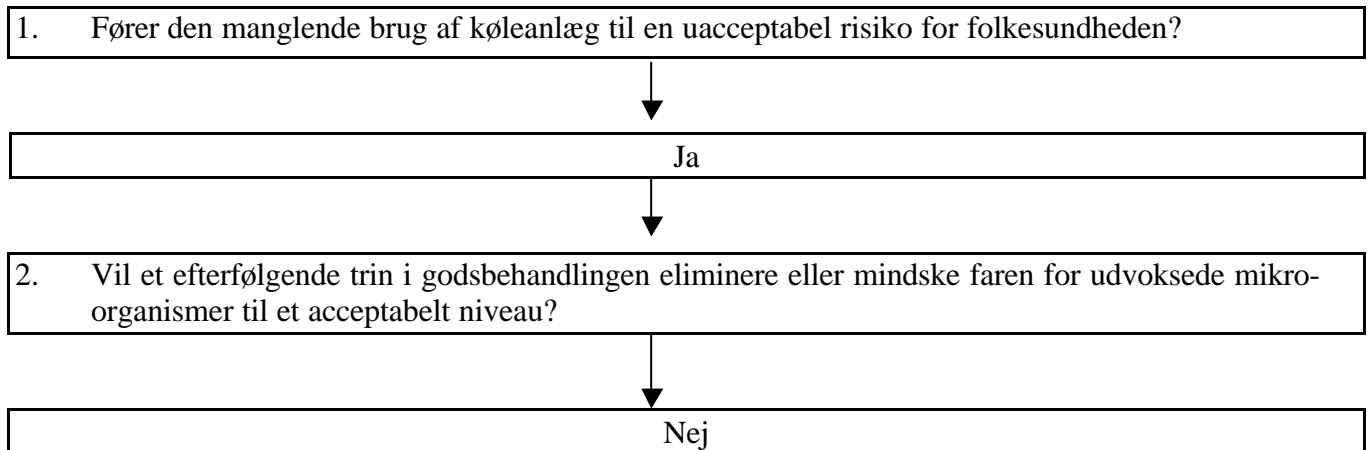
Der skal foretages følgende:

- På basis af beslutningsskemaet skal man fastlægge de kritiske kontrolpunkter og opmærksomhedspunkter;
- Indføj alle de kritiske kontrolpunkter i egenkontrolprogrammet.

2 eksempler på anvendelse af beslutningsskemaet

Eksempel 1

Produkt: Paller med mælk.
Tjenesteydelse: Transport.
Fare: Vækst af mikroorganismer ved for høj temperatur.
Forebyggelse: Køleanlæg og aflæsning af temperatur.



Virksomheden vil bestemme, hvorvidt der her er tale om et kritisk kontrolpunkt og starter med besvarelsen af spørgsmålene fra beslutningsskemaet.

Spørgsmål 1: Fører den manglende benyttelse af køleanlæg til en uacceptabel høj risiko for fødevarerikkerheden og således for folkesundheden?

Virksomheden besvarer dette spørgsmål med “ja”, for at drikke mælk, som er opbevaret ved for høj temperatur, kan i værste fald gøre mennesker virkelig syge. Man går nu videre med spørgsmål 2.

Spørgsmål 2: Vil et efterfølgende trin i godsbehandlingen eliminere eller nedsætte faren for udvoksede mikroorganismer til en acceptabel risiko?

Svaret herpå lyder “nej”, for når mikroorganismene allerede har formeret sig i et hurtigt tempo, kan der ikke længere gøres noget.

Af beslutningsskemaet fremgår det nu, at køleanlæg (overvågning af temperaturen) ved transport af mælk er et kritisk kontrolpunkt.

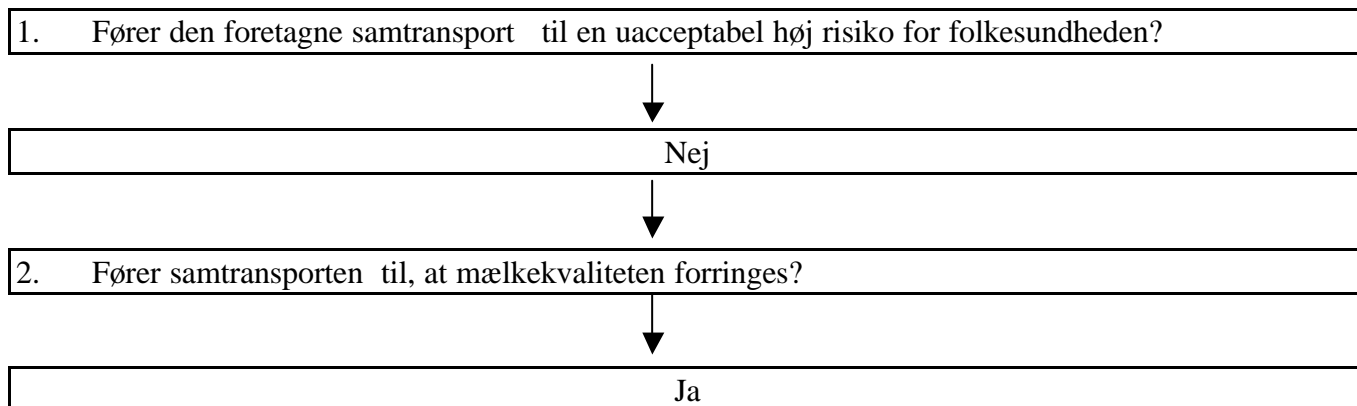
Eksempel 2

Tjenesteydelse: Transport.

Produkter: Transport af mælk i kartoner sammen med citrusfrugter

Fare: Samtransport af mælk i kartoner sammen med citrusfrugter, hvorved der kan ske lugtoverførsel til mælken

Forebyggelse: Effektiv adskillelse.



Opmærksomhedspunkt

Denne transportør stiller ved hjælp af beslutningsskemaet sig selv det spørgsmål, om der her er tale om et kritisk kontrolpunkt eller et opmærksomhedspunkt:

Spørgsmål 1: Fører den foretagne samtransport uden effektiv adskillelse til en uacceptabel høj risiko for folkesundheden?

Svaret er "nej", for forbrugerne bliver ikke syge af mælk, som er blevet påført en lugtgene. Virksomheden går nu videre med spørgsmål 2.

Spørgsmål 2: Fører transporten af mælken uden effektiv adskillelse til forringelse af produktkvaliteten?

Ja, for forbrugeren vil finde mælkens kvalitet mindre god, hvis den lugter anderledes end normalt.

Af beslutningsskemaet fremgår det nu, at en effektiv adskillelse af mælken og citrusfrugterne er et opmærksomhedspunkt.

Trin 4: Fastsættelse af grænseværdier og overvågningskontrol.

Fastsæt grænseværdier for hvert kontrolpunkt (kritisk kontrolpunkt eller opmærksomhedspunkt), der optages i kontrolsystemet. Vær opmærksom på at grænseværdier for KK'er, skal garantere, at KK'erne er under kontrol. Lovmæssige normer skal som minimum overholdes men det kan i den enkelte virksomhed være nødvendigt at fastsætte en grænseværdi som er strengere end den lovmæssige norm, som minimalt er gældende. Til tydeliggørelse heraf følger her tre eksempler.

Det første eksempel drejer sig om en national dansk transport af frosset kød. Temperaturen under transport er et kritisk kontrolpunkt, da en ukorrekt temperatur kan føre til vækst af mikroorganismer. Ifølge ferskkødbekendtgørelsen må temperaturen under transporten ikke være højere end $\pm 12^{\circ}\text{C}$. Grænseværdien, som hører til dette kritiske kontrolpunkt, nemlig temperaturen under transport af frosset kød, er således $\pm 12^{\circ}\text{C}$.

Andet eksempel drejer sig om læsning af kyllinger, der er pakket i folie. Her kan en snavset og beskadiget emballage (hul ind til varen) udgøre en risiko for fødevarerens sikkerhed og emballagen er et kritisk kontrolpunkt. Grænseværdien for emballagen er her, at den skal være hel. Den snavsede emballage i sig selv udgør ikke en sundhedsfare, men forbrugeren vil allerhøjest anse kvaliteten af kyllingen for mindre god på grund af den snavsede emballage.

Opmærksomhedspunktet "hygiejne i en fragtmandsbil" er det tredje eksempel. Også til dette opmærksomhedspunkt skal der fastsættes en grænseværdi, d.v.s. en norm, også selv om dette er besværligt. Normen "intet synligt snavs" kan her udmærket tjene som grænseværdi. Der skal her gives instruktion om hvad der skal inspiceres (lad ruf og presenning) og hvordan.

En grænseværdi bør være konstaterbar og målelig, da det ellers vil være svært at konstatere om en grænseværdi er overskredet.

Fastsættelse af overvågningskontrol.

Overvågningskontrol er den planlagte handling (iagttagelse eller måling) der udføres for at kunne fastslå om et KK er under kontrol. Det kan f.eks. være checklister eller lignende hvorpå der kvitteres for, at de angivne grænseværdier ikke er overskredet.

På de følgende sider vises eksempler på hvordan overvågningskontrol fastsættes, samt eksempler på overvågningskontrol i praksis.

Data (checklister) arkiveres som dokumentationsmateriale (mindst 2 år).

Fastsættelse af overvågningskontrol af kritiske kontrolpunkter (KK)

Når KK er udpeget, kan de indføres i et skema, der angiver, hvor der i transportforløbet kan opstå KK og hvordan de overvåges.

KK			Overvågning				Korrigerende handling
Kritisk Kontrolpunkt	Risiko	Kritisk grænse for forebyggende handling	Hvad overvåges?	Hvordan overvåges?	Hvor ofte overvåges?	Hvem overvåger? (initialer)	Ansvarlig (initialer)
Modtagelse	Vækst af bakterier p.g.a. for høj temp.	Kølevarer 5°C	Temp. mellem fødevarerne	Måling af temp.	Ved modtagelse	Chauffør	Den korrigerende handling registreres.
	-p.g.a. beskadiget emballage	Hel emballage	Hel emballage	Visuelt	Ved modtagelse		
Transport	Vækst af bakterier p.g.a. for høj temp.	Kølevarer 5°C	Temp. i kølekasse	Aflæsning i førerhus	Løbende visuel kontrol		
	Tid Transportvarighed	Holdbarhedsdato må ikke overskrides	Afhængig af godstype	Visuel	Efter eget skøn		
Aflevering	Vækst af bakterier p.g.a. for høj temp.	Kølevarer 5°C	Temp. mellem fødevarerne	Måling af temp.	Evt. ved aflevering		

Trin 5: Udarbejdelse af plan for behandling af afvigelser.

Korrigerende handlinger

Hvis det konstateres, at et KK ikke længere er under kontrol (ved overskridelse af den kritiske grænseværdi eller ved afvigelse fra normen), skal der foretages en korrigerende handling. De korrigerende handlinger kan være i forvejen fastsatte forholdsregler, men det kan ligeledes i det øjeblik på stedet besluttes, hvad der skal foretages for igen at få KK under kontrol.

Transport- og distributionsvirksomheden skal undersøge årsagen til afvigelsen eller overskridelsen og fjerne årsagen, således at gentagelse kan undgås. Disse afvigelser og korrigerende handlinger skal registreres for at kunne vise, at man opfylder betingelserne for garanti af fødevarer sikkerheden. Til brug for registrering af oplysninger om afvigelser anvendes normalt i transportbranchen det fragtbrev, følgesedel eller lignende som følger godset. Der noteres på fragtbrevet, hvilken afvigelse der er konstateret, og såfremt der er fare for fødevarer sikkerheden, kan modtageren nægte at modtage godset. Hvor det skønnes nødvendigt at udvide kravet til registreringer (temperaturregulerede transporter), kan den efterfølgende fejlrapport anvendes.

Når der træffes beslutning om korrigerende handlinger, skal den ansvarlige (for beslutningen) fremgå af dokumentationen, og der skal fastsættes en frist for iværksættelse af den korrigerende handling. Det skal kontrolleres, at handlingen er blevet gennemført. Dato og ansvarlig person for kontrollen skal fremgå af dokumentationen.

Praktisk anvendelse af fejlrapport

Fejlrapporten har følgende anvendelsesformål.

I relation til egenkontrolprogrammet anvendes fejlrapporten til at sikre indsamling og behandling af de afvigelser, der finder sted ved transport af fødevarer, samt til revision af virksomhedens egenkontrolprogram. Men fejlrapporten kan naturligvis også anvendes til andre transportopgaver - og i øvrigt alle de steder, hvor der ønskes en opsamling og analyse af data, hvor afvigelser har fundet sted.

Det er her vigtigt at gøre opmærksom på, at før anvendelse af fejlrapporten, bør man nøje overveje, hvilke områder man er interesseret i at få oplysninger om, samt hvor detaljerede disse informationer skal være.

Det er afgørende vigtigt, at de indgåede informationer behandles, og at der også meldes tilbage om den/de beslutninger, der er blevet iværksat på basis af det oplyste. Det er lidet motiverende for medarbejderne, hvis det ikke synliggøres, at afvigelsesrapportens anvendelse får/har effekt.

Fejlrapporten er opdelt i 2 dele. Den øverste del udfyldes af den person, som konstaterer en afvigelse m.m., eksempelvis chaufføren. Chaufføren skal notere hvad der er gjort her og nu, f.eks. oplysninger om at køleapparatur er blevet justeret, at modtageren er blevet informeret om fejlen, samt oplysninger om varepartiets disponering. Chaufføren afleverer fejlrapporten ved hjemkomst til kontoret, hvor den ansvarlige på området analyserer hændelsen og foranlediger korrigerende handlinger udført hvis nødvendigt. Fejlrapporter arkiveres i mindst 2 år. I de tilfælde hvor der ikke er skrevet fejlrapport, men kun gjort bemærkninger på fragtbrevet, skal kopi af fragtbrevet opbevares som fejlrapport.

Fejlrapport

Hvad bestod afvigelsen i?:

Dato:
Sign.:

Kan det ske igen? :

- Ja, absolut
 Det kan det egentlig godt
 Det er ret usandsynligt

Hvad betyder en gentagelse:

- Vi får et stort problem
 Det er ikke så godt
 Det betyder ikke noget

Har du et forslag til forbedring? :

Her og nu aktion:

Korrigerende handlinger

Hvad var den sandsynlige årsag? :

Ref. til evt. reklamation:

Bør der gøres noget?

nej

ja



Handling iværksættes senest:

Korrigerende handling, der iværksættes:

Hvem skal orienteres om den korrigerende handling:

Besluttet dato:
Sign.:

Iværksat dato:
Sign.:

Kontrolleret dato:
Sign.:

Trin 6: Udarbejdelse af plan for revision og dokumentation

Revision

Egenkontrollen skal tilpasses, når der sker ændringer i virksomhedens aktiviteter. Herudover skal virksomheden regelmæssigt og mindst én gang årligt foretage en vurdering af de kritiske kontrolpunkter for at sikre sig, at egenkontrollen til stadighed giver den fornødne sikkerhed, og for indarbejdelse af eventuelle nye procedurer.

Dokumentation og opbevaringstid for data

Egenkontrollen skal som udgangspunkt dokumenteres, og omfanget fastlægges ved den endelige registrering/godkendelse. Som minimum skal registrering af fejl og dokumentation for fejlhåndtering opbevares i mindst 2 år eller efter vurdering af den kontrollerende myndighed.

Trin 7: Udformning af et egenkontrolprogram

Ved udformningen af egenkontrolprogrammet kan nedenstående eksempler anvendes som checkliste. For nogle transport- og speditionsvirksomheder vil enkelte områder ikke være relevante og kan udelades. For speditionsvirksomheden, der udelukkende er beskæftiget med ordremodtagelse og videregivelse, er der efterfølgende under pkt. B angivet, hvilke retningslinier der kan følges.

A) Transportvirksomhed.

Beskrivelse af virksomheden

- Antal personale.
- Aktiviteter herunder spedition/egne vogne.
- Beskrivelse af biltyper og antal.
- Varetyper, herunder køl/frost, bulk, emballerede/uemballerede.
- Lande, der transporteres til/fra.
- Afsendere/modtagere, herunder aftaler og ansvar.
- Angiv person som er overordnet ansvarlig for egenkontrollen.

Modtagelse af ordre.

- Hvorledes, telefon, fax, m.m.
- Hvilke specielle krav der gælder til transporten
- Angiv ansvarlig person.

Personlig hygiejne.

- Arbejdstøj, skift.
- Rygning.
- Håndvask (regler ved håndtering af uemballerede fødevarer).
- Forholdsregler ved smitsomme sygdomme.
- Check af om personer opfylder eventuelle uddannelseskrav
- Angiv ansvarlig person.

Vedligeholdelses-, rengørings - og desinfektionsplan for bygninger og transportmateriel.

- Hvordan, hvor ofte og ansvarlig.
- Skadedyrskontrol.
- Angiv ansvarlig person.

Modtagelse af gods.

- Emballage hel/ren.
- Temperatur (frekvens, grænseværdi).
- Angiv ansvarlig person.

Transport.

- Følgedokumenter.
- Plombering.
- Adskillelse af fødevarer/ikke fødevarer.
- Temperatur (frekvens, grænseværdi).
- Godkendt temperaturregistreringsanordning ved transport efter dybfrostbekendtgørelsen.
- Omladning (hvor, hvordan, tid).
- Angiv ansvarlig person.

Revision og dokumentation

- Fejlrapport korrigerende handling, ansvarlig (skema).
- Revision - mindst 1 gang årlig (dato, er egenkontrolprogrammet blevet revideret, årsag, ansvarlig).
- Beskrivelse af hvorledes virksomheden holder sig opdateret med lovgivning.
- Angiv ansvarlig person.

B) Speditionsvirksomhed.

Beskrivelse af formidlingen - herunder at:

- transporten formidles efter krav i gældende lovgivning,
- det påses, at de relevante oplysninger videregives til den udførende transportør, jf. checkliste s.
- virksomheden er registreret/godkendt,
- der foreligger godkendt egenkontrolprogram og
- der er taget stilling til ansvarsforhold for godset
- Beskrivelse af hvorledes virksomheden holder sig opdateret med lovgivning.
- Angiv person som er overordnet ansvarlig for egenkontrollen.

2.2. Indsendelse, godkendelse, tilsyn og kontrol af egenkontrolprogram

Indsendelse af egenkontrolprogram

Virksomhederne skal indsende egenkontrolprogrammet til tilsynsmyndigheden (fødevareregionen). Mindre ændringer i egenkontrollsystemet skal oplyses til tilsynsmyndigheden i forbindelse med tilsynene på virksomheden. Tilsynsmyndigheden vil - på baggrund af de aktiviteter, der forekommer i virksomheden - give en "godkendelse" som værende enten: registreret eller godkendt egenkontrolprogram.

For godkendte virksomheder, fx virksomheder, der transporterer dybfrosne og letfordærlige fødevarer, sker der en godkendelse af egenkontrolprogrammet.

For registrerede virksomheder (øvrige virksomheder) vurderer fødevareregionen, om egenkontrolprogrammet opfylder bestemmelserne, og registrerer dets modtagelse.

Tilsyn og kontrol

Der vil forsat blive ført offentlig kontrol med en virksomhed, der har et egenkontrolprogram. Tilsynsmyndigheden kan udstede påbud og bøder, herunder gøre det klart for virksomheden, hvilke handlinger der skal iværksættes for at sikre kravene opfyldt. Som opfølgning på et påbud kan tilsynsmyndigheden mod betaling føre et ekstra tilsyn med virksomheden, indtil virksomheden kan godtgøre, at programmet følges. Dokumentation skal være tilgængelig ved kontrol. I alvorlige tilfælde kan tilsynsmyndigheden helt eller delvist forbyde virksomhedens drift.

(Eksempler på dokumentation kan være chaufførcheckliste for kritiske kontrolpunkter, fragtbreve med bemærkninger om fejl eller fejlrapporter.)

2.3. Eksempler på beskrivelse af egenkontrolprogrammer og anvendelse af checklister

Eksempel på et egenkontrolprogram for en fragtmand

Emne	Beskrivelse	Ansvarlig
Virksomhedsdata kort beskrivelse af: Hvad transporteres (varetyper, herunder køl/frost, bulk, emballerede/uemballerede) Antal ansatte, biltype og antal	Virksomheden beskæftiger sig med fragtmandskørsel under Danske Fragtmænd. Der er 8 ansatte og 8 biler, hvoraf de 7 er med fragtmandsrig (presenning) og en med kasse. Der transporteres stykgods og fødevarer. Fødevarer er altid emballeret, og oftest som pallegods omviklet med krympefolie. Der transporteres ikke frost- og kølevarer.	
Personlig hygiejne Soignering, arbejdstøj m.m.	Der lægges vægt på, at vore medarbejdere fremtræder soignerede, både hvad angår den personlige hygiejne og deres arbejdstøj. Der udleveres arbejdstøj af virksomheden.	Chauffør
Rengøring/desinfektion Hvordan og hvor ofte	Bilen vaskes jævnligt og efter behov både indvendigt og udvendigt på servicestation. Ved transport af fødevarer kontrolleres vognbund, ruf og presenning for skader, synligt snavs og at vognen er tætlukkende.	
Modtagelse og aflevering af gods Kontrol, skader, emballagetilstand	Ved godsmodtagelse og aflevering kontrolleres for antal kolti, skader på emballage og evt. indhold, såfremt det kan lade sig gøre. (Afvigelser noteres på fragtbrev.) Der indhentes nærmere ordre ved nægtelse af gods hos den ansvarlige.	Chauffør
Transport Følgedokument	Godset transporteres altid med fragtbrev.	Chauffør/ vognmand
Adskillelse af fødevarer og andet gods (hvis påkrævet)	Såfremt der transporteres gods, som kræver adskillelse, bruges evt. andet gods som adskillelse, paller på højkant eller godset placeres i hver sin ende af ladet.	Chauffør
Omladning	Omladning af gods foregår på godscentral.	Chauffør
Dokumentation Fejlrapporter, fragtbreve m.m.	Som dokumentation for godset ved modtagelse, aflevering og reklamationer anvendes fragtbrev. Der anvendes stregkoder på fragtbrevet, så godsdata til enhver tid kan spores. Fragtbreve arkiveres i 5 år på fragtcentralen og i virksomheden.	Vognmand
Revision	Mindst én gang årligt vurderes de kritiske kontrolpunkter, samt efter behov tilføjes nye procedure.	Vognmand

Underskrift _____

Dato _____

Anvendelse af checklister

Checklister kan anvendes af chaufføren til kontrol af kontrolpunkter (kritiske kontrolpunkter og opmærksomhedspunkter). Såfremt der er afvigelser (skader på emballage m.m.), benyttes den i del 2 side 29 viste fejlrapport. Checklisten kan med fordel være påtrykt med fejlrapporten på bagsiden.

Checklisten samt fejlrapporten indgår som dokumentation for, at transportøren følger det udarbejdede egenkontrolprogram.

Eksempel på chaufførcheckliste for en fragtbil, der transporterer gods/fødevarer udover almindeligt emballeret pallegods.

Navn _____

Bil nr. _____

Kontrolpunkter	Kontrol af	1. Kontroltidspunkt	OK	2. Kontroltidspunkt	OK	3. Kontroltidspunkt	OK	Fejlrapport udfyldt
Modtagelse	Rengøring, beskadigelser i lædrum							
	Adskillelse mellem gods							
	Emballage hel							
	Bemærkninger til godset							
Transport	Vognen lukket							
	Emballage hel							
	Adskillelse mellem gods							
	Bemærkninger til godset							
Afl levering								
	Emballage hel							
	Bemærkninger til godset							

Underskrift _____ Dato ____/____/20____

Eksempel på et egenkontrolprogram for transport og opbevaring af temperaturfølsomme fødevarer

Emne	Beskrivelse	Ansvarlig
Virksomhedsdata Kort beskrivelse af: Hvad transporteres/opbevares (fødevaretyper, herunder køl/frost, bulk, emballerede/uemballerede) Antal ansatte, personalefunktioner (disponering, lager, chauffører) køretøjstyper og antal	Virksomheden beskæftiger sig med distribution af fødevarer transporteret/oplagret under køl på det sydtyske og østrigske marked. Der anvendes alene ATP-godkendt materiel. Der transporteres både emballerede og uemballerede fødevarer. Læsning sker primært direkte hos producent, men der forekommer også omlæsning og oplagring i egne lagerfaciliteter med eget uddannet lagerpersonel.	
Modtagelse af ordre Hvorledes, telefon, fax, m.m.	Disponeringsafdelingen modtager ordre direkte fra kunder, hvor registrering af de for fødevarerne relevante data dokumenteres og fastholdes. Dette sker med støtte i udarbejdet checkliste.	Ordremodtageren i Disponeringsafdelingen.
Personlig hygiejne Soignering, arbejdstøj, m.m.	Der lægges vægt på, at medarbejdere, som i kraft af deres arbejde kommer i hel eller delvis kontakt med det emballerede/uemballerede gods, fremtræder soignerede, både hvad angår den personlige hygiejne og deres arbejdstøj. Der udleveres arbejdstøj af virksomheden.	Chauffør og lagerpersonale
Rengøring/desinfektion Hvordan og hvor ofte	Kølekassernes indvendige rengøring/desinfektion sker altid efter transport af lugtafgivende produkter/affaldsrester. Derudover efter behov. Chaufføren kontrollerer kølekassen inden læsning (vognbund og sider) for synligt snavs.	Chauffør og lagerpersonale
Modtagelse af gods Kontrol, skader, emballagetilstand, temperatur (kontrol, grænseværdi)	Kontrol af kolli, skader på emballage og indhold, såfremt dette kan lade sig gøre. Kontrol af de ved ordreafgivelsen afgivne oplysninger om temperaturforhold ved varemottagelse. Kontrol og indstilling af kølemaskine iflg. oplysninger i forbindelse med ordreafgivelse. Disse opgaver udføres i henhold til udarbejdet checkliste.	Chauffør og lagerpersonale
Transport Følgedokument Temperaturovervågning	Godset kan alene transporteres, såfremt fragtbrev foreligger (international trsp.: CMR / national.trsp.: alm. fragtbrev). Tages der forbehold på fragtbrevet skal det altid bekræftes af modtageren. Automatisk, løbende registrering. Dokumentation gemmes i 2 år mindst.	Chaufføren
Adskillelse af fødevarer og andet gods (hvis påkrævet)	Såfremt der transporteres/oplagres gods, som kræver adskillelse, bruges evt. andet gods som adskillelse, paller på højkant eller skillevægge. Afhængig af fødevarernes emballering iagttages renheden af adskillelsen.	Chauffør og lagerpersonale
Omladning	Omlæsning sker primært på egen terminal af eget personale under iagttagelse af samme forholdsregler, som når godset afleveres eller modtages ved enten modtager eller producent.	Chauffør og lagerpersonale
Dokumentation Fejlrapporter, fragtbreve m.m.	Ved konstatering af afvigelser skal disse anføres på enten fragtbrevet eller udleverede fejlrapporter/afvigelsesrapporter. (gemmes mindst 2 år)	Chauffør og lagerpersonale
Revision	Mindst én gang årligt vurderes de kritiske kontrolpunkter, samt efter behov tilføjes nye procedure.	Vognmand

Underskrift

Dato

Eksempel på chaufførcheckliste for en kølebil

Navn _____

Bil nr. _____

KK	Kontrol af	Kontrol-tidspunkt	OK	Fejlrapport udfyldt
Modtagelse	Rengøring i kølekasse			
	Forkøling 4°C			
	Emballage hel			
	Kødvarer 5°C			
Transport				
	Temperatur kølerum 4-6°C			
Afl levering	Kødvarer 5°C			
	Emballage hel			

Underskrift _____ Dato ____ / ____ 20 ____

Eksempel på speditørcheckliste for formidling af transporter af gods/fødevarer.

Navn _____

Ordre nr. _____

Kontrol-punkter	Kontrol af	OK	Fejlrapport Udfyldt
Modtagelse af ordre	Modtaget relevante oplysninger om godset – godstype, – specielle opbevarings- og transportkrav, herunder eksempelvis krav om adskillelse af forskellige godstyper og emballering, – specielle temperaturkrav, herunder krav om eventuel forkøling af trailer/container, godstemperatur ved modtagelse, temperatursetpunkt og varslingsgrænser – specielle krav til transportmidlet, eksempelvis container m/u køling – øvrige krav til eksempelvis lastning, omlæsning, losning mv.		
	Bemærkninger til godset		
Videregivelse af oplysninger	Er relevante oplysninger videregivet til transportør		
	Modtaget kopi af transportørens godkendelse eller registrering til transport af fødevarer samt dokumentation for transportmidlets rengøring/desinfektion		
	Bemærkninger til godset		

Underskrift _____ Dato ____/____/20____

3. Afsluttende bemærkninger

Denne vejledning vil, såfremt den bliver fulgt, kunne sikre fødevarerikkerheden i transportbranchen. Der er her mulighed for på alle niveauer i branchen, store som små virksomheder, at opbygge et egenkontrolprogram, som netop kan opfylde den enkelte virksomheds behov og ønsker ved transport af fødevarer.

Fødevarerministeriet finder, at det er bedre, at en virksomhed har et simpelt egenkontrolprogram, som den forstår og følger, end et flot og altomfattende program, der er udarbejdet af konsulenter, men som ikke bliver fulgt. Da programmerne løbende skal revideres og tilpasses, vil det blive muligt for virksomhederne at starte i det små, skaffe sig erfaringer og efterhånden udbygge egenkontrolprogrammet.

Transportøren er et vigtigt led i kæden med fødevarerkontrol, på fødevarernes vej til forretningen og til den endelige forbruger. Der er således blevet udført egenkontrol af alle virksomheder, som på den ene eller anden måde har været med i processen fra jord til bord og hermed sikre sunde fødevarer til gavn for alle forbrugere.

God fornøjelse og god arbejdslyst!

Med venlig hilsen

Danske Speditører, International Transport Danmark og Dansk Transport og Logistik

Danske Speditører, Orient Plads 1, 2100 København Ø Tlf. 3927 3723

International Transport Danmark, Omfartsvejen 1, 6330 Padborg Tlf. 7467 1233

Dansk Transport og Logistik, Gammeltorv 18, 1457 København K Tlf. 7015 9500

Bilag III Ordlister med forklaringer

Beslutningsskema:

Skematisk oversigt over spørgsmål, hvormed kritiske kontrolpunkter kan fastslås.

Formidling:

Videregivelse af en transport-/speditionsaftale til tredjemand, for hvem formidleren ikke er ansvarlig.

Forurening fra omgivelserne:

Forurening som følge af utilstrækkelig rengøring, desinfektion og vedligeholdelse.

Forurening opstået ved sammenlæsning:

Forurening ved sammenlæsning af forskellige produkter.

Fødevarer:

Som fødevarer betragtes råvarer, halvfabrikata og andre ingredienser, spisevarer, drikkevarer, nydesmidler eller andre varer, der er bestemt til eller må antages at skulle fortæres af mennesker.

Fødevaresikkerhed:

Sikring af produktet mod forhold af kemisk, biologisk eller fysisk art, som kan udgøre en sundhedsrisiko for konsumenten.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points):

En analysemetode til på systematisk vis at identificere, beherske og evaluere potentielle farer med hensyn til fødevaresikkerheden.

Hygiejnisk arbejdsgang:

Alle forholdsregler, som er nødvendige for at garantere sikkerheden for fødevarer og drikkevarer under tilberedning, forarbejdning, behandling, emballering, transport, distribution og salg.

Håndtering:

Enhver form for handling i relation til godset, herunder eksempelvis lastning, stuvning, registrering, plukning, mærkning, pakning, bearbejdning, opbevaring, udlevering eller anden behandling af godset, når det befinder sig i transportørens varetægt.

Korrigerende handling:

Enhver handling, der udføres, når resultatet af overvågningen af et kritisk kontrolpunkt afslører afvigelser, således at en kritisk grænse er overskredet. Handlingen skal føre til, at evt. fejlbehæftede produkter vurderes, og fejlen ikke gentages.

Kritisk grænseværdi:

En værdi, norm eller målestok, som angiver grænsen for et kritisk kontrolpunkt mellem et acceptabelt og et uacceptabelt produkt, altså mellem et sikkert og et usikkert produkt.

Kritisk kontrolpunkt (KK):

Proces, procespunkt, procestrin, hvor de identificerede risici kan styres og en sundhedsrisiko kan fjernes eller nedbringes til et acceptabelt niveau.

Opmærksomhedspunkt (OP):

Punkt, hvor der ingen risici forekommer for fødevarer sikkerheden, men hvor produktkvaliteten eventuelt godt kan blive ringere.

Potentiel fare (= risiko):

En biologisk, kemisk eller fysisk egenskab, som kan gøre et levnedsmiddel usikkert til forbrug.

Præventiv forholdsregel (forebyggende foranstaltning):

Hver aktivitet, handling eller forholdsregel, som er nødvendig for at forebygge potentielle farer eller for at eliminere og/eller nedbringe farer/risici til et acceptabelt niveau.

Skiftende transport:

Flere efter hinanden følgende transport af forskellige produkter eller produktsorter.

Speditør/speditionsvirksomhed:

En virksomhed, som formidler og tilrettelægger transport uden selvstændig transportopgaver.

Transport-, oplagrings- og distributionsvirksomhed:

En virksomhed, som læsser, transporterer, aflæsser, oplagre, omlader eller behandler fødevarer eller drikkevarer.

Bilag IV Oversigt over love og bekendtgørelser

ATP-bekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 801 af 6. december 1991 om international transport af letfordærlige levnedsmidler.

Autorisationsbekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 26 af 18. januar 2002

Dybfrostbekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 384 af 15. juli 1993 om dybfrosne levnedsmidler.

Egenkontrolbekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 352 af 30. maj 2002

Ferskkødbekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 125 af 15. marts 2002 om fersk kød m.v.

Hakketkødbekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 881 af 6. december 1999 om hakket kød og tilberedt kød (med senere ændringer).

Hygiejnebekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 198 af 22. marts 2001 om fødevarerhygiejne.

I-landbekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 806 af 22. oktober 1997 om omsætning, tilvirkning m.v. af fisk og fiskevarer i land.

Kødproduktbekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 656 af 3. juli 2000 om kødprodukter m.v.

Muslingebekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 202 af 15. april 1993 om sundhedsmæssige betingelser for fiskeri, behandling, tilvirkning og omsætning af levende, toskallede bløddyr (med senere ændringer).

Mælkeproduktbekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 902 af 29. november 1993 om mælkeprodukter m.v. og margarine m.v. (med senere ændringer).

Produktionsbekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 418 af 23. juni 1993 om produktion og transport af mælk (med senere ændringer).

Vildtbekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 1001 af 14. december 1993 om kød af vildt, opdrættet vildt og kaniner (med senere ændringer).

Ægbekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 852 af 11. september 2000 om hønseæg til konsum.

Ægproduktbekendtgørelsen, bekendtgørelse nr. 626 af 14. juli 1992 om ægprodukter (med senere ændringer).

Bekendtgørelserne findes på Retsinformations hjemmeside, www.retsinfo.dk, biblioteket, hos boghandleren, brancheorganisation eller Schultz Information, Herstedvang 10-12, 2620 Albertslund, tlf. 43 63 23 00.