

Uddrag af lovstof

EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne (Hygiejneforordningen)

Kapitel II Artikel 5

Egenkontrol – Risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter

1. Ledere af fødevarer virksomheder skal indføre, iværksætte og følge en fast procedure eller faste procedurer, der er baseret på HACCP-principperne.
 2. HACCP-principperne i stk. 1 går ud på følgende:
 - a) identificere risici, som skal forebygges, fjernes eller reduceres til et acceptabelt niveau
 - b) identificere de kritiske kontrolpunkter på det eller de produktionstrin, hvor det er vigtigt at have produktionen under kontrol for at forebygge eller fjerne en risiko eller reducere den til et acceptabelt niveau
 - c) fastsætte kritiske grænser på kritiske kontrolpunkter, som adskiller acceptable forhold fra uacceptable forhold, med henblik på at forebygge, fjerne eller reducere identificerede risici
 - d) fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter
 - e) fastsætte korrigerende handlinger, hvis det ved overvågningen viser sig, at et kritisk kontrolpunkt ikke er under kontrol
 - f) fastsætte procedurer for regelmæssigt at kontrollere, at de foranstaltninger, der er beskrevet i litra a)-e), fungerer effektivt,
- og

g) udfærdige dokumenter og føre registre, der svarer til virksomhedens art og størrelse, for at dokumentere, at foranstaltningerne i litra a)-f) anvendes effektivt. Hvis der ændres ved produktet, processen eller ethvert andet trin, tager lederen af fødevarevirksomheden proceduren op til revision og foretager de nødvendige ændringer.

3. Stk. 1 gælder kun for ledere af fødevarevirksomheder, der udfører et led i produktionen, forarbejdningen og distributionen af fødevarer efter primærproduktionen og de dermed forbundne aktiviteter, jf. bilag I.

4. Ledere af fødevarevirksomheder:

a) forelægger den kompetente myndighed bevis for, at de overholder stk. 1, i den form, den kompetente myndighed anmoder om, under hensyntagen til fødevarevirksomhedernes art og størrelse

b) sikrer, at alle dokumenter, der beskriver de procedurer, som er udviklet i overensstemmelse med denne artikel, ajourføres løbende

c) opbevarer alle dokumenter og registre i et passende tidsrum.

5. Der kan vedtages nærmere bestemmelser for anvendelsen af denne artikel efter proceduren i artikel 14, stk. 2. Sådanne bestemmelser kan gøre det lettere for visse ledere af fødevarevirksomheder at anvende denne artikel, navnlig ved at åbne mulighed for brug af retningslinjer for anvendelsen af HACCP-principperne, for at opfylde stk. 1. Bestemmelserne kan også indeholde en nærmere angivelse af det tidsrum, hvor ledere af fødevarevirksomheder skal opbevare dokumenter og registre i henhold til stk. 4, litra c).

KAPITEL VIII

Personlig hygiejne

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.

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 fødevarevirksomhed, og som vil kunne komme i kontakt med fødevarer, skal straks give virksomhedslederen meddelelse om sygdom eller symptomer og om muligt om deres årsager.

KAPITEL IX

Fødevarebestemmelser

1. Lederen af en fødevarevirksomhed må ikke acceptere råvarer, ingredienser, bortset fra levende dyr, eller nogen andre stoffer, der indgår i forarbejdningen af produkterne, som vides eller med rimelighed kan formodes at være så forurenede med parasitter, patogene mikroorganismer, giftige stoffer eller stoffer, der er gået i opløsning, eller fremmedlegemer, at det færdige produkt selv efter virksomhedens normale hygiejniske sorterings- og/eller tilberednings- eller forarbejdningsprocesser stadig er uegnet til konsum.

2. Råvarer og alle ingredienser, der opbevares på en fødevarevirksomhed, skal opbevares under passende forhold, som forhindrer skadelig nedbrydning og beskytter dem mod kontaminering.

3. I alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled skal fødevarer beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand.

4. Der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Der skal også træffes passende foranstaltninger til at hindre husdyrs adgang til steder, hvor fødevarer tilberedes, håndteres eller opbe-

wares (eller, hvis den kompetente myndighed i særlige tilfælde giver tilladelse dertil, hindre, at sådan adgang medfører kontaminering).

5. Råvarer, ingredienser, halvfabrikata og færdigvarer, som kan fremme reproduktion af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner, må ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare.

Kølekæden må ikke afbrydes.

Der kan dog tillades korte perioder uden temperaturkontrol, når det af praktiske hensyn er nødvendigt under håndtering i forbindelse med tilberedning, transport, opbevaring, udstilling og ekspedition af fødevarerne, hvis dette ikke indebærer nogen sundhedsfare. Fødevarer, der fremstiller, håndterer og indpakker forarbejdede fødevarer, skal have passende lokaler, der er store nok til at opbevare råvarer og forarbejdet materiale separat, og tilstrækkeligt med separate kølerum.

6. Hvis fødevarer skal opbevares eller serveres ved lave temperaturer, skal de snarest muligt efter varmebehandlingen eller den endelige tilberedning, hvis der ikke foretages varmebehandling, nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

7. Fødevarer skal optøs på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne. Under optøningen skal fødevarerne opbevares ved temperaturer, der ikke medfører sundhedsfare. Dryp fra optøningen, der kan være sundhedsfarlig, skal ledes bort.

Efter optøningen skal fødevarerne håndteres på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner.

8. Farlige og/eller uspiselige stoffer, herunder foderstoffer, skal mærkes og opbevares i særskilte, lukkede beholdere.

KAPITEL XII

Uddannelse

Lederen af en fødevarevirksomhed sikrer,

- 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,
- 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
- 3) at alle bestemmelser i national lovgivning vedrørende uddannelsesprogrammer for personer, der arbejder i visse fødevaresektorer, overholdes.

Bekendtgørelse nr. 736 af 10. juli 2019 (Hygiejnebekendtgørelsen)

Kapitel 9 Temperaturbestemmelser

§ 22. Dette kapitel gælder for opbevaring, transport og varmebehandling af fødevarer i alle fødevarevirksomheder, medmindre der i andre bestemmelser er fastsat særlige temperaturkrav for en fødevare.

§ 23. Fødevarer skal opbevares og transporteres ved temperaturer, således at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

§ 24. Opbevaring og transport af de i bilag 3 nævnte fødevarer må maksimalt ske ved de temperaturer, der er angivet i bilaget ud for de enkelte fødevarer, jf. dog stk. 2-4. De i bilaget angivne temperaturer skal overholdes, uanset der i forbindelse med fødevarens mærkning er angivet en højere opbevaringstemperatur.

Stk. 2. Virksomheder kan transportere fødevarer direkte til den endelige forbruger uden at overholde de i bilag 3 angivne temperaturer, når virksomheden sikrer, at transporten ikke giver anledning til fødevarerisikermæssige problemer.

Varmebehandling

§ 25. Varmebehandling og genopvarmning af fødevarer skal foretages ved en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre.

Stk. 2. Virksomheden skal dokumentere, at den anvendte metode til varmebehandling eller genopvarmning opfylder kravet i stk. 1.

Stk. 3. Kravet om dokumentation i stk. 2 gælder dog ikke:

- 1) Hvis fødevarerne opvarmes eller genopvarmes til mindst 75 °C i hele fødevaren, jf. dog §§ 11 og 26.
- 2) Ved portionsvis servering af kød, som forbrugeren ikke ønsker gennemstegt.
- 3) Ved enkeltvis servering af hønseæg, der er leveret fra ægpakkeri uden begrænsning i autorisationen.
- 4) Ved varmebehandling af øvrige fødevarer, der af hensyn til fødevarens karakter ikke kan opvarmes eller genopvarmes til mindst 75 °C.
- 5) Ved varmebehandling af rå mælk og rå mælkebestanddele i henhold til § 11, stk. 1.

§ 26. Frosne hindbær, der indgår som ingrediens i fødevarer, der ikke efterfølgende varmebehandles, skal varmebehandles i mindst 1 minut ved 100 °C eller underkastes en anden behandling med tilsvarende effekt.

Stk. 2. Hvis en fødevare, hvori frosne hindbær indgår som ingrediens, ikke kan fremstilles under iagttagelse af kravet i stk. 1, uden at det medfører en væsentlig ændring af fødevarens karakteristika, kan Fødevarestyrelsen dispensere fra dette krav, såfremt virksomheden kan dokumentere, at hindbærrene er produceret under forhold, som giver tilsvarende fødevarsikkerhed. Fødevarestyrelsen kan fastsætte vilkår for dispensationen.

§ 27. Æggholdige fødevarer skal varmebehandles ved varmebehandling af hele fødevaren i overensstemmelse med § 25.

Stk. 2. Kravet i stk. 1, kan fraviges, hvis:

- 1) der anvendes pasteuriserede ægprodukter, eller
- 2) der foretages anden behandling, og virksomheden kan dokumentere, at fødevarerne er sikre ved den anvendte behandling.

Varmholdelse

§ 28. Varmebehandlede, spiseklare fødevarer kan holdes varme, hvis varmholdelsen foretages på en måde, som ikke bringer fødevarerens sikkerhed i fare.

Stk. 2. Virksomheden skal dokumentere, at metoden, der anvendes til varmholdelse, opfylder kravet i stk. 1.

Stk. 3. Virksomheden kan undlade dokumentationen i stk. 2, hvis fødevareren holdes varm, så temperaturen overalt i fødevareren er mindst 65 °C.