



**Vejledning om  
autorisation og registrering  
af fødevarevirksomheder m.v.  
(Autorisationsvejledningen)**

## INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>1. Indledning .....</b>	<b>7</b>
1.1 Regler om autorisation, registrering, privatsfære og bagatelgrænse .....	7
1.2 Hvem er vejledningen rettet til .....	8
1.3 Geografiske områder dækket af vejledningen .....	8
1.4 Opbygning af vejledningen.....	8
 <b>AUTORISATION OG REGISTRERING .....</b>	 <b>9</b>
<b>2. Hvad er autorisation og registrering .....</b>	<b>9</b>
2.1 Hvad er autorisation.....	9
2.2 Hvad er registrering .....	10
 <b>PRIVATSFÆRE OG BAGATELGRÆNSE FOR FØDEVAREVIRKSOMHED .....</b>	 <b>10</b>
<b>3. Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarevirksomhed .....</b>	<b>10</b>
3.1 Begreberne privatsfære, bagatelgrænse, kontinuitet og organisation .....	11
3.2 Hvilke regler gælder i privatsfæren .....	11
3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen .....	12
3.4 Hvem kan virksomheder under bagatelgrænsen afsætte varer til .....	14
3.5 Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder .....	15
3.6 Offentlig kontrol af virksomhed under bagatelgrænsen .....	16
3.7 Privat køkken som virksomhed – under bagatelgrænsen .....	16
<b>4. Privatsfære .....</b>	<b>17</b>
4.1 Hvornår er det privatsfære .....	17
4.2 Privates ansvar for mad, der serveres i privatsfæren .....	17
4.3 Privates ansvar for mad, der leveres til fødevarevirksomheder .....	18
<b>5. Eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren.....</b>	<b>18</b>
5.1 Privat husholdning i hjemmet – privatsfære .....	18
5.2 Andre fødevareaktiviteter i hjemmet – privatsfære .....	19
5.3 Private fødevareaktiviteter i andre lokaler end hjemmet – privatsfære .....	21
5.4 Fællesspisning i institutioner og foreninger – privatsfære.....	21
5.5 Undervisning i madlavning – privatsfære.....	23
<b>6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomhed.....</b>	<b>24</b>
6.1 Hvornår er det fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen .....	24
<b>7. Eksempler på fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen.....</b>	<b>26</b>
7.1 Fødevareaktivitet uden en vis kontinuitet, lejlighedsvis arrangementer – under bagatelgrænsen.....	26
7.2 Fødevareaktivitet uden en vis grad af organisation – under bagatelgrænsen.....	28
7.3 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet - under bagatelgrænsen.....	29
7.4 Børneinstitution med begrænset behandling af fødevarer – under bagatelgrænsen.....	30
7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen.....	31
7.6 Modtagekøkkener, der modtager fx færdig frokost – under bagatelgrænsen .....	31
7.7 Sport- og slankeprodukter og kosttilskud – under bagatelgrænsen .....	32
7.8 Jægeres salg direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen .....	32
7.9 Biavlslers salg af honning direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen.....	33

<b>PRIMÆRPRODUKTION .....</b>	<b>34</b>
<b>8. Autorisation og registrering af primærproduktion .....</b>	<b>34</b>
8.1 Primærproduktion, der skal autoriseres .....	34
8.2 Primærproduktion, der skal registreres .....	35
8.3 Strygning af rogn – autorisation eller registrering .....	36
8.4 Forarbejdning i primærproduktion - autorisation eller registrering .....	36
<b>9. Registrering af stalddørssalg .....</b>	<b>36</b>
9.1 Stalddørssalg af vegetabiliske primærprodukter – ingen registrering .....	37
9.2 Stalddørssalg af visse animalske produkter – registrering .....	38
9.3 Stalddørssalg af fjerkræ – registrering .....	39
9.4 Stalddørssalg af kaniner – registrering .....	39
9.5 Stalddørssalg af opdrættet fjervildt – registrering .....	40
9.6 Stalddørssalg af fisk og krebsdyr – registrering .....	40
9.7 Stalddørssalg af mælk – registrering .....	40
9.8 Stalddørssalg af æg – registrering .....	41
9.9 Adskillelse af stalddørssalg fra autoriseret eller registreret virksomhed .....	41
9.10 Stalddørssalg af vildt – ingen registrering .....	41
9.11 Stalddørssalg af honning til endelige forbrugere – ingen registrering .....	42
<b>VIRKSOMHEDER EFTER PRIMÆRPRODUKTION .....</b>	<b>42</b>
<b>10. Registrering af detailvirksomhed .....</b>	<b>42</b>
10.1 Mobil virksomhed, bod, automat m.v. – registrering .....	43
10.2 Internetsalg, postordresalg, homeparty og formidling af fødevarer – registrering .....	44
10.3 Kontorvirksomhed i detail – registrering .....	45
10.4 Hovedkontor i detail – registrering .....	45
10.5 Detailvirksomhed, der håndterer varer fra endelige forbrugere – registrering .....	45
10.6 Virksomhed, der assisterer ved hjemmeslagtning (slagtebus) – registrering .....	46
10.7 Ny virksomhed, der kun leverer til én anden detailvirksomhed – registrering .....	47
10.8 Franchisevirksomhed i detail – registrering .....	47
<b>11. Autorisation og registrering af virksomheder i gruppen detail med engros .....</b>	<b>48</b>
11.1 Catering med levering til detailvirksomheder – autorisation .....	49
11.2 Distributionsterminal/-center og ferskvareterminal – registrering .....	49
11.3 Engrossupermarked – autorisation eller registrering .....	50
11.4 Kvindemælkscentral – registrering .....	50
<b>12. Autorisation og registrering af engrosvirksomhed .....</b>	<b>50</b>
12.1 Lagervirksomhed – autorisation eller registrering .....	51
12.2 Franchisevirksomhed i engros – autorisation eller registrering .....	51
12.3 Hovedkontor i engros – registrering .....	52
12.4 Agentur og kontorvirksomhed i engros – registrering .....	53
12.5 Transportør og speditør – registrering .....	53
12.6 Vildtdepot – registrering .....	53
12.7 Begrænset detailsalg fra engrosvirksomhed, herunder salg til personale – ingen registrering .....	54
<b>SÆRLIGE AKTIVITETER .....</b>	<b>55</b>

<b>14. Autorisation og registrering af særlige aktiviteter .....</b>	<b>55</b>
14.1 Opskrivningsvirksomhed med håndtering af specificeret risikomateriale – autorisation.....	55
14.2 Slagterforretning med håndtering af specificeret risikomateriale – autorisation .....	56
14.3 Frugt og grønt handelsnormer – registrering .....	56
14.4 Handelsnormer for vin – registrering.....	56
14.5 Handelsnormer for olivenolie og olie af olivenpresserester – registrering .....	57
14.6 Indførsel af fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering .....	57
14.7 Privates indførsel fra Grønland eller Færøerne via forening – anmeldelse.....	58
14.8 Privates indførsel – ingen registrering .....	58
14.9 Fødevarekontaktmaterialer – registrering .....	58
14.10 Bi- og restprodukter til foder – godkendelse eller registrering .....	60
<b>15. 2/3- og 1/3-reglen – detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder – registrering .....</b>	<b>60</b>
15.1 2/3- og 1/3-reglen – generelle betingelser for begrænset salg til andre detailvirksomheder.....	61
15.2 2/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af ikke-animalske fødevarer til andre detailvirksomheder .....	62
15.3 1/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder.....	62
15.4 Mængdebegrænsning for salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder.....	63
15.5 Afstandsgrænser for salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder .....	63
15.6 Måling af 50 km grænsen for animalske fødevarer .....	64
15.7 Hvad er specialprodukter .....	64
15.8 2/3- og 1/3-reglen – dokumentation.....	65
<b>16. Egenkontrollaboratorier .....</b>	<b>66</b>
16.1 Krav til egenkontrollaboratorier .....	66
<b>FØDEVARER TIL OG FRA FØDEVAREVIRKSOMHEDER .....</b>	<b>67</b>
<b>17. Fødevarer til og fra fødevarevirksomheder .....</b>	<b>67</b>
17.1 Hvor må en autoriseret fødevarevirksomhed modtage varer fra.....	67
17.2 Hvor må en registreret fødevarevirksomhed modtage varer fra .....	68
17.3 Hvor må en fødevarevirksomhed levere varer til .....	68
<b>PROCEDURE VED AUTORISATION OG REGISTRERING .....</b>	<b>69</b>
<b>18. Hvilken myndighed, hvilken blanket og procedure ved autorisation og registrering.....</b>	<b>69</b>
18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket .....	70
18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket.....	72
18.3 Hvornår må virksomheder, der skal registreres, begynde sine fødevareaktiviteter .....	72
18.4 Hvornår må virksomheder, der skal autoriseres, begynde sine fødevareaktiviteter.....	73
18.5 Hvad er betinget autorisation .....	73
18.6 Geografisk afgrænsning af virksomheden og flytning til ny adresse .....	74
<b>19. Væsentlige ændringer i eksisterende virksomheder og ved ejerskifte .....</b>	<b>75</b>
19.1 Hvad er væsentlige ændringer i autoriserede virksomheder .....	75
19.2 Eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede virksomheder .....	76
19.3 Hvad er væsentlige ændringer i registrerede virksomheder.....	78

19.4	Eksempler på væsentlige ændringer i detailvirksomheder .....	79
19.5	Eksempler på væsentlige ændringer i registrerede engrosvirksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros .....	80
19.6	Ophør af fødevarevirksomhed .....	81
<b>20.</b>	<b>Fornyset behandling af autorisation – fem års reglen .....</b>	<b>82</b>
20.1	Fornyset behandling af autorisation – fem års reglen .....	82
<b>21.</b>	<b>Fratagelse af autorisation eller registrering .....</b>	<b>82</b>
21.1	Hvornår kan en autorisation eller registrering blive frataget .....	83
21.2	Ny autorisation efter fretagelse .....	84
21.3	Ny registrering efter fretagelse .....	84
<b>22.</b>	<b>Autorisation eller registrering ved ejerskifte .....</b>	<b>85</b>
22.1	Hvad er ejerskifte og anmeldelse af ejerskifte .....	85
22.2	Hvad er fysiske personer kontra juridiske personer .....	86
22.3	Eksempler på ejerskifte .....	87
22.4	Ejerskifte i virksomhed under bagatelgrænsen .....	87
22.5	Overførsel af kontrolhistorik ved ejerskifte .....	87
<b>BILAG 1.</b>	<b>OVERSIGT OVER REGLER PÅ AUTORISATIONSOMRÅDET .....</b>	<b>88</b>
<b>EU-lovgivning .....</b>		<b>88</b>
Forordninger .....		88
Vejledninger til forordninger .....		90
<b>Nationale forskrifter .....</b>		<b>90</b>
Love .....		90
Bekendtgørelser .....		90
Vejledninger .....		91
<b>BILAG 2. DEFINITIONER .....</b>		<b>92</b>
1/3-reglen og 2/3-reglen .....		92
Animalske fødevarer .....		92
Behandling – håndtering, som medfører ændring af fødevaren .....		92
BSE .....		93
Detailhandel .....		93
Detail med engrosvirksomhed .....		93
Endelig forbruger .....		93
Engrosvirksomhed .....		94
Erhvervsmæssig assistance til hjemmeslagtning – fx slagtebusser .....		94
Forarbejdede produkter .....		94
Forarbejdning .....		95
Forbruger .....		95
Franchise .....		95
Fødevarekontaktmaterialer .....		96
Fødevarer .....		96
Fødevarevirksomhed .....		97
Hjemmeslagtning og assistance til hjemmeslagtning .....		97
Ikke-letfordærlige fødevarer .....		97
Import og importør .....		97

Indførsel.....	97
Letfordærlige fødevarer .....	98
Markedsføring, salg eller levering .....	98
Mobile virksomheder.....	98
Muslinger m.m. ....	98
Primærproducent .....	99
Primærproduktion.....	99
Primærprodukter.....	99
Samhandel, samhandelsland og samhandelsområdet .....	101
Slakteri.....	101
Specialprodukter.....	101
Specificeret risikomateriale .....	102
Speditører .....	102
SRM.....	102
Stalddørssalg.....	102
Tredjelande .....	102
TSE, BSE og SRM .....	102
Uforarbejdede produkter.....	103
Vildtdepoter.....	103
Vildthåndteringsvirksomhed .....	103

<b>BILAG 3. SKABELON TIL DOKUMENTATION AF LEVERING FRA DETAILVIRKSOMHED TIL DETAILVIRKSOMHED .....</b>	<b>104</b>
--	------------

<b>BILAG 4. BESLUTNINGSTRÆ – SKAL VIRKSOMHEDEN REGISTRERES ELLER AUTORISERES .....</b>	<b>107</b>
--	------------

## INDLEDNING

### 1. Indledning

Denne vejledning handler om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder og af virksomheder, der indfører, producerer eller sælger fødevarekontaktmaterialer. Vejledningen beskriver, hvilke virksomheder eller aktiviteter der skal autoriseres eller registreres, og procedurerne for autorisation og registrering.

Vejledningen beskriver også, hvilke fødevarevirksomheder der ligger under bagatelgrænsen, og hvilke fødevareaktiviteter der hører under privatsfæren. Virksomheder under bagatelgrænsen og fødevareaktiviteter under privatsfære skal ikke registreres.

Se mere om:

- 1.1 Regler om autorisation, registrering, privatsfære og bagatelgrænse
- 1.2 Hvem er vejledningen rettet til
- 1.3 Geografiske områder dækket af vejledningen
- 1.4 Opbygning af vejledningen

#### 1.1 Regler om autorisation, registrering, privatsfære og bagatelgrænse

Reglerne om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder står i autorisationsbekendtgørelsen, som supplerer hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer, kontrolforordningen, kontrolforordningen for animalske fødevarer og fødevareloven.

Ifølge forordningerne skal alle fødevarevirksomheder som minimum registreres. Nogle af de virksomheder, der er omfattet af hygiejneforordningen for animalske fødevarer, skal autoriseres. Forordningerne åbner mulighed for, at Europa-Kommissionen kan træffe beslutning om autorisation af specifikke virksomhedstyper. Det er indtil nu gjort for primærproducenter, som producerer spirer til konsum.

Læs mere om autorisation og registrering i Kommissionens vejledninger til hygiejneforordningen og hygiejneforordningen for animalske fødevarer. Se bilag 1. Oversigt over regler på autorisationsområdet.

Forordningerne gælder ikke for fødevareaktiviteter i private hjem (privatsfæren). For virksomheder under bagatelgrænsen – dvs. virksomheder, hvor aktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation, gælder fødevareforordningen, men ikke hygiejneforordningen eller hygiejneforordningen for animalske fødevarer.

Hygiejneforordningen

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer

Forordningen om autorisation af spirevirksomheder

Autorisationsbekendtgørelsen

## **1.2 Hvem er vejledningen rettet til**

Vejledningen retter sig til fødevarevirksomheder i alle led i produktion, forarbejdning og distribution af fødevarer og til virksomheder, der indfører, producerer eller sælger fødevarekontaktmaterialer.

Det vil sige fødevarevirksomheder lige fra landmanden, der dyrker korn på marken, eller fiskeren, der fanger fisk på havet, over slagteriet eller mejeriet til supermarkedet eller kiosken på benzinstationen.

Vejledningen kan være en hjælp til at skabe klarhed for virksomheder med fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen. Disse virksomheder er kun omfattet af dele af fødevarelovgivningen og skal ikke autoriseres eller registreres.

Vejledningen retter sig som udgangspunkt ikke til private husholdninger, men den beskriver afgrænsningen mellem fødevareaktiviteter i privatsfæren og aktiviteter i fødevarevirksomheder.

Vejledningen er også en hjælp til Fødevarestyrelsens tilsynsførende, som fører tilsyn med, at virksomhederne overholder kravene til bl.a. autorisation og registrering.

## **1.3 Geografiske områder dækket af vejledningen**

Autorisationsbekendtgørelsen gælder for virksomheder, der er beliggende eller har aktiviteter på dansk territorium. Den dækker også fx toldfri forretninger i lufthavnsområderne, danske ambassader i udlande, dansk indregistrerede skibe og fly, og boreplatforme på den danske kontinentalsokkel.

Udenlandske ambassader i Danmark er derimod ikke omfattet af bekendtgørelsen.

## **1.4 Opbygning af vejledningen**

Vejledningen er opbygget i hovedafsnit:

Autorisation og registrering

Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

Primærproduktion

Virksomheder efter primærproduktion

Særlige aktiviteter

Fødevarer til og fra fødevarevirksomheder

Procedure ved autorisation og registrering, fx ved væsentlige ændringer

Bilag



Undervejs i teksten er der henvist til relevant lovgivning. Se også bilag 1 for en detaljeret oversigt over lovgivningen, og bilag 2 for en samlet oversigt over definitioner.

## **AUTORISATION OG REGISTRERING**

### **2. Hvad er autorisation og registrering**

Alle fødevarevirksomheder skal som udgangspunkt være enten autoriseret eller registreret hos en myndighed.

Virksomheder, der indfører, fremstiller eller markedsfører fødevarekontaktmaterialer, skal som hovedregel registreres.

Se mere:

2.1 Hvad er autorisation

2.2 Hvad er registrering

Se også afsnit:

1.1 Regler om autorisation, registrering, privatsfære og bagatelgrænse

8. Autorisation og registrering af primærproduktion

11.2 Distributionsterminal/-center og ferskvareterminal – registrering

18. Hvilken myndighed, hvilken blanket og praksis ved autorisation og registrering

#### **2.1 Hvad er autorisation**

Autorisation af en fødevarevirksomhed er Fødevarestyrelsens godkendelse af, at virksomhedens indretning og drift og egenkontrol stemmer overens med reglerne.

Når en virksomhed har ansøgt om autorisation, skal Fødevarestyrelsen besøge virksomheden, inden virksomheden må starte sine fødevareaktiviteter. Fødevarestyrelsen vurderer på baggrund af besøget, om virksomheden kan autoriseres.

Da virksomheden endnu ikke har påbegyndt sine aktiviteter, har virksomheden ikke haft mulighed for at afprøve sin egenkontrol. Derfor kan Fødevarestyrelsen meddele betinget autorisation, så virksomheden kan afprøve og i nødvendigt omfang tilrette sin egenkontrol. Hvis Fødevarestyrelsen ved et senere besøg vurderer, at virksomheden har styr på sine aktiviteter og sin egenkontrol, får virksomheden fuld autorisation.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 4, § 7, stk. 2 og § 23

## 2.2 Hvad er registrering

Registrering af en fødevarevirksomhed betyder, at virksomheden bliver opført som fødevarevirksomhed i et register hos en kompetent myndighed. Fødevarevirksomheder skal være registreret hos enten Fødevarestyrelsen, NaturErhvervstyrelsen (fiskere og muslingeskrabere) eller Naturstyrelsen (jægere).

Fødevarestyrelsen besøger ikke virksomheden før registrering. Når en virksomhed skal registreres hos Fødevarestyrelsen, må den først gå i gang med sine fødevareaktiviteter, når virksomheden er registreret. Se afsnit 18.3 Hvornår må virksomheder, der skal registreres, begynde sine fødevareaktiviteter

Visse fødevarevirksomheder og aktiviteter skal være autoriserede, før de må starte deres fødevareaktiviteter. Se afsnit 2.1 Hvad er autorisation.

Hygiejneforordningen, artikel 6

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 1-3 og § 7, stk. 2

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 24-25

## PRIVATSFÆRE OG BAGATELGRÆNSE FOR FØDEVAREVIRKSOMHED

### 3. Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

Fødevareaktiviteter i privatsfæren og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen skal ikke autoriseres eller registreres.

- *Privatsfæren* er private husholdninger og aktiviteter, der kan sidestilles med private husholdninger. Se afsnit 4. Privatsfære.
- *Fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen* er fødevarevirksomheder, hvor aktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation. Se afsnit 6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomheder.

Se mere:

3.1 Begreberne privatsfære, bagatelgrænse, kontinuitet og organisation

3.2 Hvilke regler gælder i privatsfæren

3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

3.4 Hvem kan virksomheder under bagatelgrænsen afsætte varer til

3.5 Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder

3.6 Offentlig kontrol af virksomhed under bagatelgrænsen

3.7 Privat køkken som virksomhed – under bagatelgrænsen

Se også afsnit:

4. Privatsfære

5. Eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren

### **3.1 Begreberne privatsfære, bagatelgrænse, kontinuitet og organisation**

Fødevareaktiviteter, der hører til privatsfæren eller er fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen, skal ikke autoriseres eller registreres.

Når man skal vurdere, om en fødevareaktivitet hører under privatsfæren eller er under bagatelgrænsen, bruger man fire begreber: privatsfære, bagatelgrænse, kontinuitet og organisation.

*Privatsfæren* er private husholdninger og aktiviteter, der kan sidestilles med private husholdninger.

*Fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen* er fødevarevirksomheder, hvor aktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation.

*Kontinuitet* handler om, hvor ofte og hvor længe ad gangen fødevareaktiviteterne foregår. Hvis fødevareaktiviteterne foregår få gange og kort tid ad gangen, har aktiviteterne ikke en vis kontinuitet og hører derfor under bagatelgrænsen.

*Organisation* handler om, at aktiviteterne ikke er organiseret som en egentlig fødevarevirksomhed. Behandlingen af fødevarerne er således en biaktivitet i forhold til de øvrige hovedaktiviteter i virksomheden. Hvis fødevareaktiviteterne ikke har en vis grad af organisation, falder de under bagatelgrænsen.

*Fødevarevirksomhed over bagatelgrænsen* er fødevarevirksomheder, hvor aktiviteterne både har en vis kontinuitet og en vis grad af organisation.

### **3.2 Hvilke regler gælder i privatsfæren**

Privatsfæren er ikke omfattet af fødevarelovgivningen. Fødevarelovgivningen gælder ikke for fremstilling, håndtering eller opbevaring af fødevarer i hjemmet til brug i private husholdninger eller for primærproduktion til brug i private husholdninger. Fødevarestyrelsen fører derfor ikke kontrol med aktiviteterne i privatsfæren.

Se mere om hvilke aktiviteter, der kan sidestilles med privat husholdning og derfor tilhører privatsfæren, i afsnit 4. Privatsfære.

Se også Fødevarestyrelsens råd og vejledning til private på Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

### 3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

Fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen skal følge reglerne i fødevarelovgivningen på nær reglerne i hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer og hygiejnebekendtgørelsen.

Det betyder bl.a., at virksomheder under bagatelgrænsen ikke behøver være registrerede i Fødevarestyrelsen, og at de specifikke krav til indretning og drift ikke gælder.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 3, og § 8, stk. 1

Virksomheden er dog altid ansvarlig for den mad, den fremstiller, sælger eller giver til andre. Det er altid fødevarevirksomhedens ansvar at sikre, at maden ikke gør forbrugerne syge. Det betyder bl.a., at maden ikke må indeholde skadelige stoffer, sygdomsfremkaldende bakterier, virus eller parasitter.

#### Hygiejneforordningen, pkt. 9 i betragtningerne

Kravene i fødevareforordningen gælder også for fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen, og disse virksomheder skal derfor overholde bl.a. disse krav:

- En fødevare må ikke være farlig, dvs. sundhedsskadelig eller uegnet til menneskeføde, jf. artikel 14.
- Markedsføringen må ikke være vildledende, jf. artikel 16.
- Fødevarevirksomheden skal overholde fødevareforordningens artikel 17. Det betyder, at virksomheden skal efterleve de relevante krav i fødevarelovgivningen, herunder føre kontrol med, at den lever op til reglerne. Fx skal virksomheden overholde reglerne om mærkning, beskyttelse mod allergener, brug af tilsætningsstoffer og fødevarekontaktmaterialer.
- Fødevarevirksomheden skal sikre sporbarhed og vide, hvorfra den modtager råvarer, jf. artikel 18.
- Fødevarevirksomheden skal sørge for tilbagetrækning af fødevarer, der ikke lever op til fødevarelovgivningen, fx ved advarsel i pressen for markedsførte varer, jf. artikel 19.

#### Fødevareforordningen, artikel 14 og 16-19

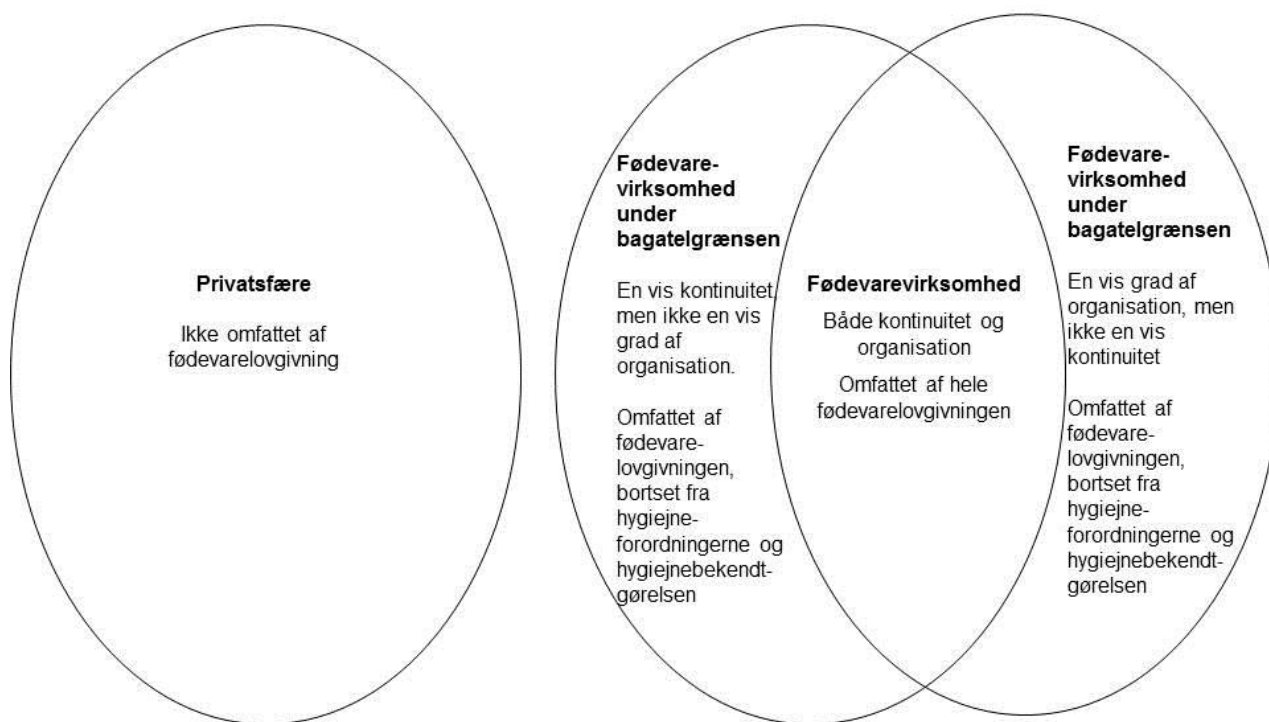
Den ansvarlige for fødevareaktiviteterne skal sørge for at have de nødvendige faciliteter, uanset om der fx bruges et privat køkken, et køkken i et forsamlingshus eller en bod på en markedsplads. Det betyder bl.a.:

- at der skal være tilstrækkelig plads til at håndtere fødevarerne, så de ikke bliver kontaminerede,
- at der skal være mulighed for at vaske hænder osv.,

- at der skal være tilstrækkelig kapacitet, hvis man opvarmer fødevarer, dvs. der skal være tilstrækkeligt mange kogeplader eller ovne,
- at der skal være den nødvendige plads og kapacitet, hvis fødevarerne skal holdes varme,
- at der skal være den nødvendige kølekapacitet, hvis fødevarerne skal køles ned eller holdes kolde, dvs. det nødvendige antal køleskabe eller frysebokse, og
- at der kan være behov for at sørge for overdækning for at undgå kontaminering af fødevarerne, hvis man står i en bod på en markedsplads.

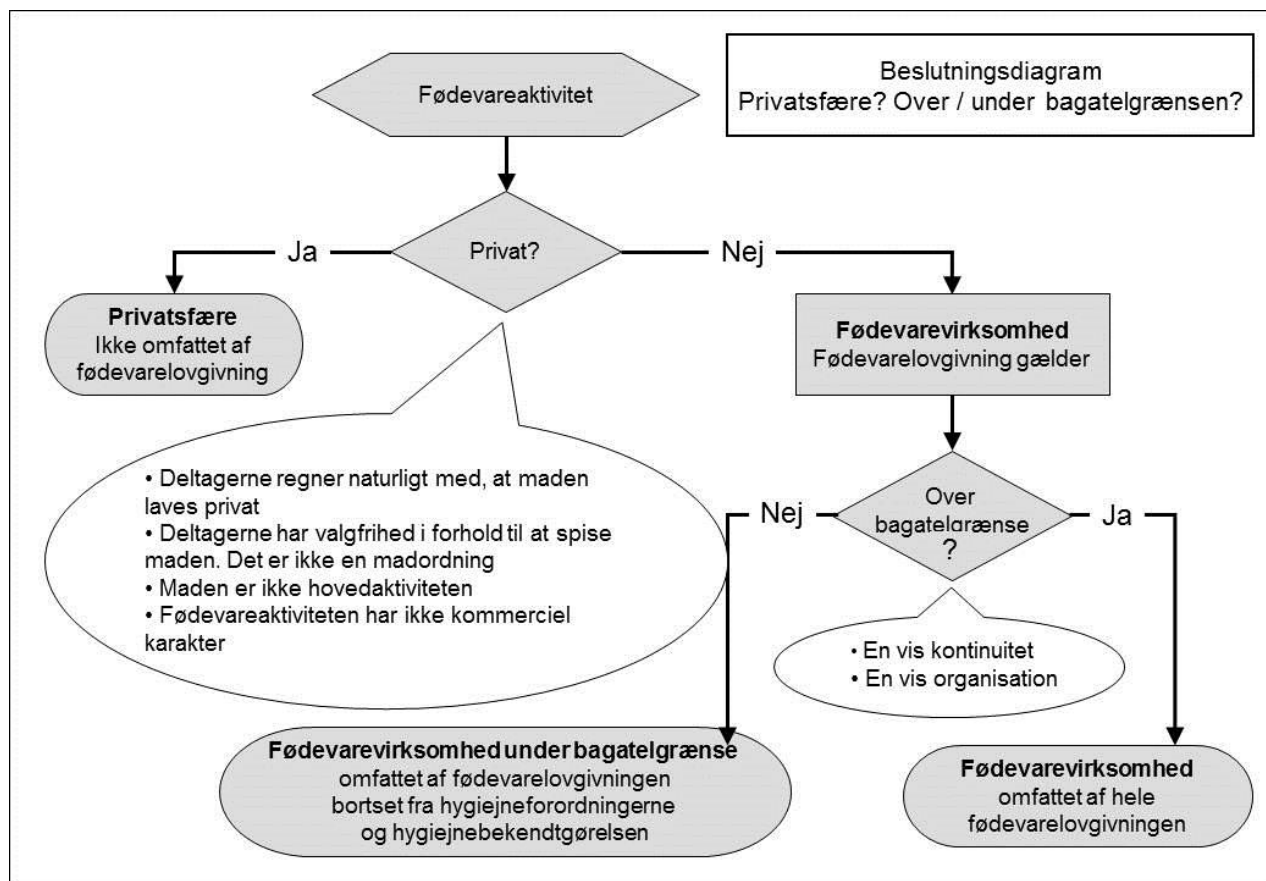
En detailvirksomhed under bagatelgrænsen, der har valgt at lade sig registrere i Fødevarestyrelsen, skal overholde alle krav i fødevarelovgivningen.

Figur 1 er en grafisk oversigt over, hvilke regler der gælder for privatsfæren og fødevarevirksomheder.



**Figur 1. Grafisk oversigt over privatsfære og fødevarevirksomheder**

Brug beslutningsdiagrammet i figur 2 til at vurdere, om en fødevareaktivitet hører til privatsfæren eller ligger under eller over bagatelgrænsen.



**Figur 2. Beslutningsdiagram. Hører fødevareaktiviteten til privatsfæren? Er det en virksomhed over eller under bagatelgrænsen?**

Det er kun primærproducenter af vegetabiliske fødevarer, svampe, alger, snegle og lignende og detailvirksomheder, der kan have fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen.

Virksomheder i gruppen detail med engrosvirksomhed og engrosvirksomheder kan ikke have fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen.

Hvis privatpersoner går ud i naturen og samler mindre mængder af fx svampe, bær eller humle, som de afsætter til restauranter eller bryggerier, kan det betragtes som fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen. Se også afsnit 3.5 Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder.

Eksempler på virksomhed under bagatelgrænsen er visse primærproducenter, der afsætter frugt og grønt og visse detailvirksomheder. Se mere i afsnit 7. Eksempler på virksomhed under bagatelgrænsen.

### 3.4 Hvem kan virksomheder under bagatelgrænsen afsætte varer til

En primærproducent under bagatelgrænsen må afsætte sine fødevarer til den endelige forbruger, detailvirksomheder under og over bagatelgrænsen, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomheder.

En detailvirksomhed under bagatelgrænsen må kun afsætte sine fødevarer direkte til den endelige forbruger og til nogle få andre typer af virksomhed.

Detailvirksomheder under bagatelgrænsen kan levere til andre detailvirksomheder under bagatelgrænsen, fx til en bod, der er del af et lejlighedsvist arrangement, men ikke til egentlige butikker, fx til blomsterbutikker, som også sælger lidt fødevarer.

Detailvirksomheder under bagatelgrænsen kan også levere til andre detailvirksomheder over eller under bagatelgrænsen, hvis modtagervirksomheden bespiser en afgrænset kreds af personer, og der er tale om bidrag til madordningen. Det kan fx være bidrag til madordningen i en børneinstitution.

Når en detailvirksomhed under bagatelgrænsen leverer til andre detailvirksomheder under bagatelgrænsen eller fx bidrager til madordningen i en børneinstitution, skal virksomheden stadig betragtes som en detailvirksomhed og ikke en engrosvirksomhed.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 21, stk. 3, nr. 5

Der er enkelte undtagelser til hovedreglen om, at virksomheder under bagatelgrænsen ikke må levere til virksomheder over bagatelgrænsen, nemlig jægers levering af mindre mængder vildt og biavlernes levering af mindre mængder honning til detailvirksomheder. Se afsnit 7.8 Jægers salg direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen og 7.9 Biavlernes salg af honning direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 6

Detailvirksomheder under bagatelgrænsen er ikke omfattet af reglerne om registrerede detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder. Se afsnit 15. 2/3- og 1/3-reglen – detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder.

### **3.5 Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder**

Når virksomheder under bagatelgrænsen leverer fødevarer til andre virksomheder, kan der opstå et spørgsmål om, hvem der er ansvarlig for fødevarerens sikkerhed. Fx hvis en privatperson går ud i naturen og samler svampe, bær, urter eller humle, som bliver afsat til en restaurant eller et bryggeri. Disse aktiviteter vil være fødevareraktiviteter under bagatelgrænsen. Privatpersonen har selv som samler ansvaret for, at de indsamlede fødevarer ikke kan gøre andre syge, fx at svampe, bær, urter eller humle ikke er indsamlet fra forurenede områder.

Restauranter og bryggerier er ansvarlige for kun at modtage og markedsføre produkter, som ikke er farlige. Restauranter og bryggerier skal vurdere fødevarerne ved modtagelsen og skal stille spørgsmål til indsamleren om varerne, fx hvor de er samlet.

En virksomhed, der modtager varer fra en virksomhed under bagatelgrænsen, skal selv være i stand til at bedømme bl.a., om der er tale om giftige svampe, eller være sikker på, at indsamleren har den nødvendige viden til at sikre, at der kun bliver leveret ikke-giftige svampe.

De generelle regler om sporbarhed af fødevarer, dvs. hvor har man fået fødevarerne fra, og hvor virksomheden har leveret til, gælder både for den leverende og modtagende virksomhed.

### **3.6 Offentlig kontrol af virksomhed under bagatelgrænsen**

Der vil ikke nødvendigvis være offentlig kontrol med virksomheder under bagatelgrænsen. Aktiviteterne i en virksomhed under bagatelgrænsen er omfattet af reglerne om offentlig kontrol i kontrolforordningen. Da der ikke er krav om registrering, har Fødevarestyrelsen dog ikke nødvendigvis kendskab til aktiviteterne og kan derfor ikke føre regelmæssig kontrol med virksomheder under bagatelgrænsen.

#### Kontrolforordningen

Der vil dog ofte blive ført kontrol med større arrangementer, som Fødevarestyrelsen får kendskab til enten via medierne eller via henvendelser fra borgere og virksomheder.

Fødevarestyrelsen gennemfører kontrolkampagner med forskellige temaer for at sikre, at fødevareforordningens krav bliver overholdt, også i virksomheder under bagatelgrænsen.

Fødevarestyrelsen skal ved kontrollen have adgang til alle dele af virksomheden, også køkken og opbevaringsrum i private hjem, hvis det er en del af virksomheden.

Hvis virksomheden ikke lever op til kravene i fødevareforordningen, kan Fødevarestyrelsen sanktionere overtrædelsen, fx give forbud mod produktion og markedsføring af fødevarer eller påbud om ændringer i produktionen.

#### Fødevareloven, §§ 52 – 53

### **3.7 Privat køkken som virksomhed – under bagatelgrænsen**

Private køkkener kan i nogle tilfælde betragtes som virksomhed under bagatelgrænsen, eller som en del af en sådan virksomhed. Det gælder fx ved:

- Salg af hjemmelavet marmelade fra vejboeder.
- Børneinstitutioner, hvor forældrene bidrager til madordningen med fx hjemmebagt brød, kager eller hjemmelavet marmelade.
- Skoleboeder, der sælger boller bagt af forældrene til børnene i 6. klasse, som samler ind til et lejrskoleophold.
- Fremstilling af mad til lejlighedsvis arrangementer, fx festivaler, høstmarkeder og lignende.



## **4. Privatsfære**

Privatsfære dækker fødevareaktiviteter i den private husholdning og fødevareaktiviteter, der kan sidestilles med den private husholdning.

Se mere:

4.1 Hvornår er det privatsfære

4.2 Privates ansvar for mad, der serveres i privatsfæren

4.3 Privates ansvar for mad, der leveres til fødevarevirksomheder

Se også afsnit:

3.2 Hvilke regler gælder i privatsfæren

5. Eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren

### **4.1 Hvornår er det privatsfære**

Privatsfæren omfatter den opbevaring og behandling af fødevarer, der finder sted i hjemmet til brug for private husholdninger.

Hvis en person eller familie selv avler eller dyrker produkter til eget forbrug eller forærer produkter bort i beskeden målestok til familie, venner og bekendte, er det også privatsfære.

Privatsfære dækker også madlavning og servering af mad for andre personer end ens private husholdning og madlavning og servering af mad andre steder end i hjemmet. Se afsnit 5. Eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren.

Håndteringen af fødevarer eller typen af mad er ikke afgørende for, om et arrangement hører til privatsfæren eller ej. Det er også underordnet, hvor maden stammer fra, fx et privat køkken, lejede lokaler eller et institutionskøkken. Det er ikke afgørende, om der er offentlig adgang til et arrangement, eller om arrangementet holdes for en lukket kreds.

Kendetegn for arrangementer i privatsfæren er fx:

- Deltageren regner naturligt med, at maden bliver fremstillet i privat regi.
- Deltageren har valgfrihed i forhold til at spise maden. Det er ikke en madordning.
- Maden er ikke hovedaktiviteten.
- Fødevareaktiviteten har ikke kommerciel karakter.

### **4.2 Privates ansvar for mad, der serveres i privatsfæren**

Når en privatperson serverer mad for andre i privatsfæren, er man som privatperson selv ansvarlig, hvis gæsterne bliver syge af maden.

### **4.3 Privates ansvar for mad, der leveres til fødevarevirksomheder**

Når forældre bidrager med mad til madordninger i børnenes institution, er det forældrenes ansvar, at den medbragte mad ikke gør børnene syge.

Personalet i institutionens køkken er samtidigt ansvarlig for ikke at modtage mad, som åbenlyst ikke er i orden. Fx bør personalet ikke modtage mad, som burde være afkølet og opbevaret på køl, men som ikke er afkølet ved modtagelsen, ligesom de ikke bør modtage mad, som burde være holdt varm ved modtagelsen.

Hvis maden opbevares i institutionen i nogen tid, før servering, er personalet ansvarlige for at opbevare maden korrekt, fx på køl eller varmholdt. Se mere i afsnit 7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen.

## **5. Eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren**

Der er en række eksempler på fødevareaktiviteter i privatsfæren.

Se mere om fødevareaktiviteter i privatsfæren:

5.1 Privat husholdning i hjemmet – privatsfære

5.2 Andre fødevareaktiviteter i hjemmet – privatsfære

5.3 Private fødevareaktiviteter i andre lokaler end hjemmet – privatsfære

5.4 Fællesspisning i institutioner og foreninger – privatsfære

5.5 Undervisning i madlavning – privatsfære

### **5.1 Privat husholdning i hjemmet – privatsfære**

Privatsfæren omfatter forskellige former for almindelig privat husholdning, fx:

- Husholdninger i private hjem, hvor der laves mad til hjemmets beboere og gæster. Fx familier, herunder plejefamilier, men også større enheder som kollektiver, bofællesskaber og kollegier, hvor beboerne på skift laver mad til hinanden.
- Køkkener i fængsler, hvor de indsatte selv køber ind og laver mad.
- Hvis en almindelig familie selv avler eller dyrker produkter til eget forbrug eller forærer produkterne bort i beskeden målestok til familie, venner og bekendte.
- Når familie og venner hjælper hinanden og fx indbyrdes aftaler at hjælpe hinanden med madlavning til en fest.
- Når private benytter en kokekone eller kok til at komme i eget hjem for at lave mad til en privat fest, og al tilberedning foregår her. Kokekonden eller kokken kan eventuelt være behjælpelig

med indkøbene, når det foregår i umiddelbar tilknytning til arrangementet. Der er ingen grænser for, hvor mange gange en kokekone eller kok må lave mad i privatsfæren.

Det hører ikke til privatsfæren, hvis kokekonen eller kokken laver maden i sit private køkken eller opbevarer de indkøbte varer i sit hjem. Det er fødevarevirksomhed, og det afhænger af aktiviteterens omfang, om virksomheden er under eller over bagatelgrænsen og skal registreres. Se mere om bagatelgrænsen i afsnit 6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomheder.

Når der leveres mad til en beboers privatadresse som led i fx en kommunal udbringningsordning, er fremstilling og transport omfattet af fødevarelovgivningen. Efter leveringen hører maden til privatsfæren.

Madlavning i institutioner som plejehjem, leve-bomiljøer, andre døgninstitutioner og børneinstitutioner er normalt fødevarevirksomheder. Men visse typer bo- eller væresteder hører til privatsfæren. Det er typisk institutioner med ret velfungerende beboere, som blot skal have pædagogisk støtte i at varetage deres egen husholdning.

Mere specifikke eksempler på almindelig privat husholdning i privatsfæren:

- Institutioner, skoler eller terapikøkkener med bo-træning for unge, der er på vej ud i samfundet, men stadig har brug for overvågning. Der er flere unge om et køkken, og der er tilknyttet pædagoger.
- Unge med lette funktionsforstyrrelser har hver deres lille ungdomsbolig og kan vælge at deltage i spisning i fælles lejlighed. Typisk har personerne et beskyttet job med en ugentlig fridag, hvor de på denne dag med støtte fra en pædagog på skift laver aftensmad til de øvrige i køkkenet i den fælles lejlighed.
- En kokekone laver mad til et guldbryllup hjemme hos guldbrodeparret.
- Et familiemedlem laver mad derhjemme, og en i vennekredsen bager kage derhjemme, som medbringes til en beboer på et plejehjem. Plejehjemsbeboeren inviterer sine to naboer til at deltage i spisningen.
- En plejefamilie tilbyder bolig og pleje for et mindre antal børn i sit private hjem.

## **5.2 Andre fødevareaktiviteter i hjemmet – privatsfære**

Ud over den almindelige madlavning til familien kan der være andre aktiviteter i hjemmet, hvor mad og drikke overdrages til andre, men stadig indenfor privatsfæren. Det kan fx være:

- Dagpleje for små børn.
- Bed & Breakfast.
- Bondegårdsferie.
- Pensionater.

- Kursusaktivitet og idrætslejre, fx ridelejre.
- Offentlige møder i private hjem.

Se mere specifikke eksempler længere nede i teksten.

Når man vurderer, om en aktivitet hører til privatsfæren, skal man især lægge vægt på, om aktiviteten har karakter af privat husholdning eller af et privat arrangement, og om deltagerne ud fra omstændighederne naturligt regner med, at madlavningen foregår privat.

Man bør også vurdere, om der er etableret særlige bygninger eller særlige køkkener og spisefaciliteter, så aktiviteterne får en mere erhvervsmæssig karakter. Maden skal som udgangspunkt laves i familiens køkken, for at aktiviteterne hører til privatsfæren.

Maden bør kun indgå som en del af arrangementet, fx i forbindelse med dagpleje, kursusaktivitet eller pensionat. Hvis der alene er tale om madlavning og servering for gæster, er det en restaurant og dermed en fødevarevirksomhed.

Mere specifikke eksempler på aktiviteter i privatsfæren:

- En dagplejemor passer tre børn. Hvis gruppen af dagplejemødre har sygdom eller ferie, kan der være op til seks børn i hjemmet. Der tilbydes morgenmad og frokost, samt mellemmåltider.
- Bed & Breakfast med fire dobbeltværelser og en lejlighed til seks personer. Der tilberedes morgenmad hver dag samt varm mad lørdag aften i familiens køkken.
- Bondegårdsferie på en landejendom med fire værelser og en lejlighed, i alt 12 sengepladser. Der tilbydes fuld forplejning, og maden fremstilles i familiens køkken.
- Der afholdes bibeltimer i private hjem. Bibeltimerne annonceres i lokalavisen, og arrangementet indeholder et traktement.
- En konkurrencerytter afholder kursus i dressur på sin landejendom for 14 deltagere med fuld forplejning og overnatning på ejendommen.

Eksempler på fødevareaktiviteter, som ikke hører til privatsfæren:

- Aktiviteter som Bed & Breakfast, bondegårdsferie, pensionat og kursusaktiviteter kan være så omfattende, at der bliver tale om hotel- og restaurationsvirksomhed. Det skal vurderes, om arrangementet har karakter af privat husholdning, og antallet af gæster eller deltagere har en betydning. Hvis antallet overstiger ca. 12 personer, kan det normalt ikke betragtes som privatsfære.
- Hvis aktiviteterne foregår et andet sted end i arrangørens eget hjem, kan det normalt heller ikke betragtes som privatsfære, men får karakter af hotel- eller restaurantvirksomhed. Det hører fx ikke til privatsfæren, hvis man driver Bed & Breakfast i tre forskellige huse, og ejeren selv bor et andet sted.

### 5.3 Private fødevareaktiviteter i andre lokaler end hjemmet – privatsfære

Nogle private arrangementer bliver af praktiske grunde flyttet til andre lokaler end hjemmet, men hører stadig til privatsfæren. Det kan fx være:

- Private fester i forsamlingshuse.
- Receptioner på arbejdspladsen.
- Middag på arbejdspladsen for samarbejdspartnere.

En del frokostordninger på arbejdspladser hører til privatsfæren, fx en gruppe kolleger, som skiftes til at indkøbe og måske også tilberede frokost til hinanden. Hvis det derimod er virksomheden, der står for frokostordningen og tilbyder den til sine ansatte, hører aktiviteten ikke til privatsfæren, men er fødevarevirksomhed.

Mere specifikke eksempler på aktiviteter i privatsfæren:

- Et lille håndværkerfirma inviterer sine kunder på middag i virksomhedens lokaler. Maden tilvirknes i virksomhedens ikke registrerede køkken.
- Et ægtepar holder guldbrølup i det lokale forsamlingshus og har hyret en kok, der kommer og laver mad i forsamlingshusets køkken.
- Medarbejderne på en arbejdsplads har på eget initiativ arrangeret en frokostordning, hvor otte personer på skift tilbereder frokost i afdelingens tekøkken til hinanden.
- En medarbejder i et firma holder 25-års jubilæum for kolleger, familie og venner. Firmaet giver diverse drikkevarer og medarbejderen har selv sørget for at tilberede sandwich og bagt kager derhjemme.

### 5.4 Fællesspisning i institutioner og foreninger – privatsfære

Ved mange arrangementer er der tradition for, at deltagere laver mad til fælles spisning – til sig selv og andre. Ofte er maden lavet hjemme. Det kan være arrangementer i skole og børneinstitutioner, i foreninger og i kirkelig sammenhæng. Det er arrangementer, som er en naturlig del af hjemmets aktiviteter, og som pga. traditionen i skole-, børneoplysnings-, kirke- og foreningsliv opfattes som private.

Eksempler på sådanne arrangementer indenfor privatsfæren er:

- Sammenkomster i kirkelig sammenhæng, fx kirkekafe med kage eller fællesspisning.
- Arrangementer i skolen, børneinstitutionen eller plejehjemmet. Det kan også være et bidrag af kage eller mad til fx børnehavestuen, men det må ikke erstatte en fast madordning.
- Arrangementer i foreninger, fx sportsklubber, spejdere og bankoklubber.

De arrangementer i kirkelig sammenhæng, der regnes til privatsfæren, er typisk sammenkomster for menigheden ved gudstjenester eller andre menighedsarrangementer. Det gælder, både når deltagerne tager mad med hjemmefra, og når maden laves på stedet i menighedens lokaler.

I andre tilfælde fungerer menighedslokalerne nærmest som et forsamlingshus, som private kan benytte til forskellige arrangementer, fx sammenkomster efter begravelser, hvor man selv sørger for en kok eller andre personer til at stå for maden. Det hører til privatsfæren på linje med forsamlingshuse.

Mere specifikke eksempler på aktiviteter i institutioner og foreninger under privatsfæren:

- Sammenkomster i kirkelig sammenhæng, fx kirkekafe med kage eller fællesspisning efter gudstjenesten ("spaghettigudstjeneste"). Kagerne laves i private køkkener af menighedsrådets medlemmer, men maden laves i køkkenet, der hører til kirken.
- Årlig sommerafslutning på en skole. Elever, forældre, søskende og bedsteforældre inviteres til grillaften på skolen. Man medbringer selv det kød, man ønsker at grille. Skolen er vært med varme kul og flutes, salatbar og kaffe. Flutes og salatbar laves af elever og lærer i hjemkundskabslokalerne.
- Fællesspisning på en folkeskole. Alle medbringer en ret til fællesbordet.
- En loge med et ugentligt møde for broderlogen og hver 14. dag for søsterlogen. Sæsonen er fra september til maj. Der serveres et let måltid. Typisk anrettes sild og karrysalat i skåle. Lun ret kommer fra ekstern leverandør, fx skinke med flødekartofler. Der er ikke ansat køkkenpersonalet, men en af søstrene står for anretning og opvask i logens køkken.
- Fællesspisning i fælleslokale i en kolonihaveforening. Fællesspisningen annonceres med opslag ved fælles hus. Ingen tilmelding. Man møder bare op. Man er også velkommen, selv om man ikke er medlem. Man medbringer mad hjemmefra til fælles buffet.
- En forening i en mindre by holder i forbindelse med foreningens øvrige aktiviteter fællesspisning for deltagerne hver onsdag. Maden laves af frivillige i det tilknyttede, ikke registrerede køkken.
- Forældre til børn på en børnehavestue skiftes til at medbringe hjemmebagte boller til spising om eftermiddagen og som supplement til madordningen. Bollerne kan afleveres i forvejen og fryses ned i børnehaven.
- Forældre bager fastelavnsboller, som børnene medbringer til en fælles fastelavnsfest på skolen for alle elever og lærere.
- Sommer-spejderlejr i lejet hytte med 35 deltagere i en uge. Frivillige "tanter" indkøber mad til ugen og laver morgenmad, frokost, eftermiddags- og aftensmad. Alle fødevareaktiviteter foregår i hyttens køkken. Forældre bidrager med kager og boller, som er lavet i hjemmene.
- En idrætsklub har vedtaget at sælge sodavand og hjemmelavede toast til deltagere og tilskuere i forbindelse med træningsaftenerne, til hjemmekampe og stævner arrangeret af klubben selv.
- En picnic eller et sammenskudsgilde, arrangeret af beboerne på et værested, hvor de medbringer maden, eller hver betaler et beløb til dækning af de udgifter, der er ved afholdelsen af arrange-

mentet. Arrangementet afholdes i tilknytning til eller i værestedets lokaler. Værestedets køkken vil ofte være registreret som fødevarevirksomhed.

Eksempler på aktiviteter, der ikke hører under privatsfæren:

- En del menigheder råder over menighedshuse eller sognegårde, hvor køkkenet har egentligt restaurationspræg, ofte med fast tilknyttet personale. Private kan booke lokaler og bestille køkkenet til at lave mad til arrangementer.
- Når foreninger og klubber afholder arrangementer, som ikke er i umiddelbar tilknytning til foreningens/klubbens anlæg eller lokaler, men fx på byens torv, er det fødevarevirksomhed. Hvis det er lejlighedsvis arrangementer eller ubetydelige fødevareaktiviteter er det under bagatelgrænsen. Se eksemplet om spejdere, der bager snobrød og pandekager i en hvervekampagne i afsnit 7.3 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen. Se også eksemplet om cykelklubben, der serverer kyllingesalat til et cykelløb i afsnit 7.1 Fødevareaktivitet uden en vis kontinuitet, lejlighedsvis arrangementer – under bagatelgrænsen.

## **5.5 Undervisning i madlavning – privatsfære**

Madlavning i undervisningssammenhæng, inkl. madlavning i pædagogisk eller terapeutisk sammenhæng, hører til privatsfæren.

Madlavning i skolekøkkener, hvor eleverne laver mad til sig selv, sidestilles med madlavning i private husholdninger og hører altså til privatsfæren. Formålet med undervisning i hjemkundskab er bl.a. at lære eleverne at lave mad til en privat husholdning. Skolekøkkener er normalt indrettet næsten som en privat husholdning, og typisk tilbereder eleverne mad i portioner, der svarer til en privat husholdning. Det må ikke træde i stedet for en madordning.

Der kan være tilfælde, hvor skolen ønsker at bruge skolekøkkenet som en fødevarevirksomhed i bestemte tidsrum. Køkkenet er da omfattet af fødevarelovgivningen i de tidsrum, enten som fødevarevirksomhed over eller under bagatelgrænsen.

Undervisning i madlavning i andre sammenhænge, fx på aftenskole, hører også til privatsfæren. Det gælder også madlavning i pædagogisk øjemed i børneinstitutioner.

Køkkener i fødevarevirksomheder, fx restauranter eller institutioner, bruges nogle gange til private arrangementer. Det kan være undervisningsevents med en kok eller private arrangementer i forskellige institutioner. Det skal fremgå af fødevarevirksomhedens registrering, at der holdes private arrangementer i virksomhedens lokaler. Arrangementerne kan foregå samtidigt med virksomhedens normale aktiviteter. Virksomheden har ansvaret for, at arrangementerne ikke forringer hygiejnen i virksomheden.

Mere specifikke eksempler, hvor undervisning i madlavning er privatsfære:

- Et restaurantkøkken bruges jævnligt til private arrangementer, hvor firmaer eller private selskaber køber sig til en oplevelse. Deltagerne går i restaurantens køkken og tilbereder forskellige retter sammen med restaurantens kokke. Arrangementet afsluttes med middag og vine for deltagerne. Fødevarevirksomheden er registreret til denne type aktiviteter, så de private arrangementer kan afholdes i virksomheden. Det er kun selve arrangementerne, der hører til privatsfæren.
- Et naturvejledningsarrangement afsluttes med et måltid, fx en svampetur, hvor der tilberedes svampesuppe sammen med deltagerne.
- En aftenskoleorganisation afholder kurser én gang ugentligt med ”Finere madlavning for mænd”. Maden tilberedes og spises af kursUSDeltagerne.
- En børnehave inddrager børnene i madlavningen ved at lade dem skrælle og rengøre grønsager i et udekøkken. Køkkenet, hvor selve madlavningen foregår, er registreret af Fødevarestyrelsen.
- En butik afholder kurser med fx kagepyntning, hvor deltagerne får den færdigt pyntede kage med hjem. Butikken er registreret af Fødevarestyrelsen, men kursusaktiviteten er privatsfære.

## **6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomhed**

Der er en række kriterier for, om en fødevarevirksomhed er under bagatelgrænsen.

Se mere om bagatelgrænsen:

### **6.1 Hvornår er det fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen**

Se også afsnit:

3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

3.4 Hvem kan virksomheder under bagatelgrænsen afsætte varer til

3.5 Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder

3.6 Offentlig kontrol af virksomhed under bagatelgrænsen

7. Eksempler på fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

### **6.1 Hvornår er det fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen**

Fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen skal ikke registreres. Virksomheden kan dog vælge at lade sig registrere, hvis den ønsker det.

Fødevarevirksomheder, hvis aktiviteter ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation, anses for at være virksomheder under bagatelgrænsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 3 og § 8



Virksomhedens fødevareaktiviteter har betydning for, om virksomheden ligger over eller under bagatelgrænsen.

Fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen kan være kendetegnet ved fx:

- Markedsføring af fødevarer ikke er den primære aktivitet.
- Der er tale om fødevareaktivitet, som er begrænset i enten hyppighed eller omfang.
- Aktiviteterne erstatter ikke eksisterende lovpligtige eller faste madordninger.
- Modtagerne vil naturligt gå ud fra, at tilberedningen kan være sket i et ikke-registreret køkken, herunder et privat køkken.
- Aktiviteten foregår ikke kontinuerligt, men lejlighedsvist.

Virksomheder uden en vis kontinuitet kaldes også lejlighedsvis arrangementer. Disse virksomheder kan fremstille alle slags fødevarer.

I virksomheder uden en vis grad af organisation vil der normalt være tale om begrænset behandling af fødevarer, eller at behandlingen af fødevarer ikke er hovedaktiviteten i virksomheden.

Det indgår bl.a. i vurderingen af, om en fødevareaktivitet har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation, hvordan og i hvilket omfang der bliver annonceret for fødevareaktiviteterne. Fx kan reklamer i dagblade, på internettet eller på egen hjemmeside medføre, at fødevareaktiviteterne ikke hører under bagatelgrænsen. Hvis det fremgår af reklamerne, at fødevareaktiviteten er begrænset i tid eller omfang, kan der stadig være tale om fødevareaktivitet under bagatelgrænsen.

Det er kun primærproducenter af vildt, honning, frugt, grøntsager, salt, svampe, alger, snegle og lignende samt detailvirksomheder, der kan have fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen. Virksomheder i gruppen detail med engrosvirksomhed og engrosvirksomheder kan ikke have fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen.

Virksomheder, der sælger fødevarer under reglerne om fødevarer til særlige medicinske formål, modermælkserstatninger eller tilskudsblandinger, skal altid registreres og hører derfor ikke under bagatelgrænsen.

Fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen skal overholde relevante dele af fødevarelovgivningen.

Se mere:

### 3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

#### 7. Eksempler på fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

## **7. Eksempler på fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen**

Fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen, hvor fødevareaktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation, skal ikke registreres.

Se flere eksempler på fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen:

7.1 Fødevareaktivitet uden en vis kontinuitet, lejlighedsvis arrangementer – under bagatelgrænsen

7.2 Fødevareaktivitet uden en vis grad af organisation – under bagatelgrænsen

7.3 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen

7.4 Børneinstitution med begrænset behandling af fødevarer – under bagatelgrænsen

7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen

7.6 Modtagekøkkener, der modtager fx færdig frokost – under bagatelgrænsen

7.7 Sports- og slankeprodukter og kosttilskud – under bagatelgrænsen.

7.8 Jægers salg direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen

7.9 Biavlslers salg af honning direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen

Se også afsnit:

3. Privatsfære og bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

3.4 Hvem kan virksomheder under bagatelgrænsen afsætte varer til

3.5 Under bagatelgrænsen – ansvar for mad til andre virksomheder

3.6 Offentlig kontrol af virksomhed under bagatelgrænsen

3.7 Privat køkken som virksomhed – under bagatelgrænsen

6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

### **7.1 Fødevareaktivitet uden en vis kontinuitet, lejlighedsvis arrangementer – under bagatelgrænsen**

Virksomheden skal konkret vurdere, om der er kontinuitet i virksomhedens fødevareaktiviteter. Kontinuitet handler i denne sammenhæng om, hvor ofte og hvor længe ad gangen aktiviteterne med fødevarer finder sted. Arrangementer uden en vis kontinuitet kaldes lejlighedsvis arrangementer.

Virksomheden bør bl.a. vurdere:

- Antallet af gange fødevareaktiviteten/arrangementet finder sted.
- Hvor længe ad gangen fødevareaktiviteten/arrangementet varer.
- En kombination af de nævnte forhold.

## Autorisationsbekendtgørelsen, § 8, stk. 1

Arrangementer, som finder sted op til ca. 10 gange om året, kan vurderes som en virksomhed under bagatelgrænsen. Det kan være forskellige typer af aktiviteter, fx kan en markedsbod have fødevareaktiviteter ca. 10 gange om året med en varighed på et par dage. Madboder på en festival kan fx have fødevareaktiviteter en til tre gange om året med en varighed på op til ca. 10 dage. Samlet set bør aktiviteterne ikke vare mere end ca. 30 dage i alt i løbet af et år for at ligge under bagatelgrænsen.

Hvis en landmand formidler salg af kød fra ca. 10 af sine dyr, kan det også anses for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen.

Hvis arrangementer har en vis kontinuitet, der overskrider grænserne for lejlighedsvis arrangementer, kan de kun høre under bagatelgrænsen, hvis arrangementerne ikke samtidig har en vis grad af organisation. Se afsnit 7.2 Fødevareaktivitet uden en vis grad af organisation – under bagatelgrænsen.

Til lejlighedsvis arrangementer er der ingen begrænsninger i, hvilke fødevarer der kan håndteres eller behandles, når bare der er egnede faciliteter, og de generelle krav i fødevarelovgivningen er overholdt.

Specifikke eksempler på aktiviteter, der anses for at være lejlighedsvis arrangementer og derfor under bagatelgrænsen:

- En privatperson sælger hjemmelavet solbærmarmelade og hjemmebagte muffins og julesmåkager på en stand på en todages julemesse arrangeret på bytorvet af den lokale handelsstandsafdeling.
- Et 1. maj arrangement arrangeret af den lokale partiforening varer fire dage. Foreningen har eget øltelt og spisetelt på pladsen, ligesom andre organisationer har salg af fødevarer.
- En musical på et lokalt amatørteater. Det drejer sig om ca. 18 forestillinger, fordelt på seks dage. Frivillige fremstiller sandwich og muffins, som sælges ved forestillingerne.
- Lions Klub (lokalafdeling) bager og serverer pandekager på torvet i en weekend.
- En rideskole tilbyder ridelejr én uge om året for ca. 20 børn. Der tilbydes fuld forplejning til børnene.
- Reception i anledning af ny fødevarevirksomhed: Hele lokalområdet er inviteret i avisen. Der forventes at deltage et par hundrede gæster. Maden består af virksomhedens vareudvalg samt tilbehør i form af forskellige kolde dip, fx humus og tzatziki. En medarbejder vil hjemme i sit eget private køkken tilvirke de forskellige dip til arrangementet.
- Et lokalt, kommunalt museum arrangerer middelalderfestival i en uge. Festivalen annonceres lokalt. Museet har to boder med frivillige, mens andre lokale foreninger driver to andre boder. Fra museets bod sælges tærter bagt i museets lille køkken, som ikke er registreret.
- Et sommerspil (teater) opføres hvert år i 14 dage. Her kan købes kaffe/te og kolde drikke samt kage, popcorn, is m.m. (kioskvarer). Der kan bestilles skovtursmenu fra den lokale café (grøn-

sagstærte med bønner og løg, rebildsalat og frikadelle, mexicansk svinefilet og blandet salat med blommer og hvedekerner, ostebidder med abrikos, brownies, brød og smør).

- En cykelklub afholder et cykelløb for både klubmedlemmer og folk udefra. Frivillige i klubben laver kyllingesalat derhjemme og sælger til deltagerne, deres familier og tilskuere.
- En kogekone tilbereder mad i sit private køkken til konfirmationer op til ca. 10 gange på et år. Opvarmning og anretning finder sted i kundens køkken.
- En kok laver mad til sølvbryllup, bryllup, runde fødselsdage o.l. op til ca. 10 gange om året og står for indkøb og opbevaring i sit eget køkken, men tilbereder al maden i sølvbrudeparrets køkken.
- En landmand formidler kød direkte fra slagteriet til forbrugeren af tre lam og fem kalve på et år.

Eksempler på virksomhed, der ikke er lejlighedsvis arrangementer og derfor over bagatelgrænsen:

- Arrangementer én gang om ugen hele året skønnes ikke at være virksomhed under bagatelgrænsen.
- En landmand formidler kød direkte fra slagteriet til forbrugeren af 10 lam og otte kalve på et år.

## **7.2 Fødevareaktivitet uden en vis grad af organisation – under bagatelgrænsen**

Virksomheden skal vurdere graden af organisation i virksomhedens fødevareaktiviteter.

Fødevareaktiviteter uden en vis grad af organisation betyder, at aktiviteterne ikke er organiseret som en egentlig fødevarevirksomhed, og at aktiviteterne foregår i et begrænset omfang.

De normale kendetegn for alle typer af fødevarevirksomhed uden en vis grad af organisation er, at fødevareaktiviteten er ubetydelig i forhold til andre aktiviteter i virksomheden, eller at graden af behandling af fødevarer er begrænset.

En fødevareaktivitet, der ikke har en vis grad af organisation, kan fx være fremstilling af syltetøj i privat køkken til salg ved basarer og lignende, og forældres bidrag til madordninger og skoleboder hver dag.

Eksempler på fødevarevirksomhed med en vis grad af organisation:

- Virksomheden har som en væsentlig del af sit formål at servere mad og drikke, fx folkekøkkener, væresteder, restauranter i golfklubber og visse loger.
- Virksomheden har personale til at lave mad.
- Kunder kan have en rimelig forventning om, at aktiviteten er underlagt regelmæssig offentlig kontrol.
- Der opkræves betaling med fortjeneste for øje, så arrangementet får karakter af kommerciel servering af mad og drikke. I vurderingen af den kommercielle karakter kan fx indgå markedsføringsselementer som menukort, skiltning udenfor og reklame.

Se mere om virksomheder uden en vis grad af organisation:

7.3 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen

7.4 Børneinstitution med begrænset behandling af fødevarer – under bagatelgrænsen

7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen

### **7.3 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet - under bagatelgrænsen**

Nogle typer fødevarevirksomhed hører under bagatelgrænsen, fordi virksomhedens fødevareaktiviteter er ubetydelige i forhold til virksomhedens øvrige aktiviteter og derfor uden en vis grad af organisation.

Omsætningen af fødevarer i forhold til virksomhedens omsætning i øvrigt bør indgå i vurderingen af, om en fødevareaktivitet er ubetydelig og hører under bagatelgrænsen:

- Hvis virksomhedens omsætning af fødevarer udgør 50 % eller derover af virksomhedens totale omsætning, vil det typisk blive vurderet som værende over bagatelgrænsen, da fødevareomsætningen ikke kan anses for ubetydelig i forhold til virksomhedens øvrige aktiviteter.
- Efter Erhvervsstyrelsens regler skal lederen af en fødevarevirksomhed have næringsbrev, hvis omsætningen af fødevarer udgør 50.000 kroner eller derover uden moms per år. Dette beløb bør også indgå i vurderingen af, om der er tale om ubetydelig fødevarevirksomhed.

Begge ovennævnte kriterier (50 % og 50.000 kr.) bør indgå i vurderingen. Det vil således ikke være muligt for en fødevarevirksomhed, som har en omsætning af fødevarer på over 50 % af den totale omsætning at blive vurderet som hørende under bagatelgrænsen, selv om omsætningen er under 50.000 kroner årligt uden moms.

Eksempler på ubetydelig fødevareaktivitet under bagatelgrænsen:

- Frisørens servering af kaffe og te, fordi serveringen af fødevarer er en ubetydelig aktivitet i forhold til virksomhedens andre aktiviteter.
- Sportsforretningers salg af sportsdrikke, fordi salget og omsætningen af disse er en ubetydelig aktivitet i forhold til virksomhedens salg af tøj og udstyr til sport.
- Salg af kosttilskud kan i nogle tilfælde høre under bagatelgrænsen, hvis salget af kosttilskud er ubetydeligt i forhold til andre varer, der sælges. Fx ved homeparties, hvor der sælges kosttilskud ved siden af et større salg af fx rengøringsartikler eller kosmetik.
- Blomsterhandlers salg af fx vin sammen med blomster i en gavekurv.
- Net- og spillecaféers, idrætsforeningers, byggemarkeders og legetøjsbutikkers salg af slik, is og sodavand.

- Kommunalt værested i socialpsykiatrien. Åbent én gang ugentligt. Der serveres kaffe og te og en gang imellem en småkage.
- Skoleboder, der kun sælger fx drikkevarer, frisk frugt, slik og chokolade, færdigbagt brød og tørkager eller udleverer mælk til børnene. Salget må ikke have karakter af detailforretning.
- Transportvirksomheder, hvis hovedopgave ikke er transport af varer, kan høre under bagatelgrænsen, fx et taxaselskab, som undtagelsesvis kører mad ud til pensionister.
- Vejlboder med salg af hjemmelavet syltetøj og marmelade eller saft fremstillet af frugt fra egen have.
- Politikere, der deler noget spiseligt eller drikkeligt ud på togstationen som led i en valgkampagne, fx hjemmebagte boller.
- Spejderkorps, der bager snobrød eller pandekager over bål på byens torv, samtidigt med almindelige spejderaktiviteter, fx som led i en hvervekampagne eller evt. bare som sommeraktivitet. Det kan dog også være et lejlighedsvist arrangement.

#### **7.4 Børneinstitution med begrænset behandling af fødevarer – under bagatelgrænsen**

Børneinstitutioner, som kun serverer frisk frugt og mælkeprodukter og lignende og udleverer drikkevarer til børnenes egne madpakker, hører under bagatelgrænsen.

Børneinstitutioner, der behandler fødevarer uden en egentlig madordning kan have en begrænset behandling af fødevarer og stadig høre under bagatelgrænsen. Institutionen kan dagligt servere morgenmad og eftermiddagsmad, bage og foretage anden begrænset madlavning, fx fremstille pandekager, grønsagssupper og risengrød. Serveringen må ikke erstatte en madordning med daglig eller jævnlig tilberedning af frokost eller middag, men serveringen kan supplere madordningen.

Eksempler på begrænset behandling af fødevarer – under bagatelgrænsen:

- En børneinstitution får mad til frokost fra ekstern leverandør. Om morgenen laver personalet havregrød til de børn, der møder tidligt op i institutionen. Om eftermiddagen er der ofte boller, som pædagogerne har bagt sammen med børnene.
- En skolefritidsordning laver eftermiddagsmad, som ugens første fire dage består af frugt og brød, men om fredagen bliver der bagt fx brød, kager eller pandekager. Indimellem bliver der kogt pasta, lavet grønsagssuppe, bagekartofler med fyld, pizzasnegle eller lettere tilberedning af mad med ingredienser som forarbejdede animalske fødevarer, fx skinke eller salami.

Eksempel på fødevarevirksomhed, der ikke er under bagatelgrænsen:

- Børneinstitutioner, der behandler fødevarer som led i en egentlig madordning.

## 7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen

Hvis børneinstitutioner eller skoler har en madordning, hvor maden bliver tilberedt i institutionen eller skolen, skal køkkenet være registreret som fødevarevirksomhed.

Det er derimod under bagatelgrænsen, hvis forældre eller børn bidrager med mad til madordningen i børneinstitutionen eller skolen. Maden kan være tilberedt i private køkkener eller eventuelt i skolekøkkenet. Bidragene må dog ikke erstatte en lovpligtig eller en fast madordning, og det skal være kendt for alle, at fødevarerne ikke kommer fra en registreret virksomhed med offentlig kontrol.

Derfor er det også vigtigt, at alle ved, hvem der har ansvaret, hvis noget går galt. Når fx forældre bidrager med brød til en madordning for eleverne på hele skolen, vil køkkenet i skolen, hvor maden til madordningen bliver tilberedt, være en registreret virksomhed. Køkkenpersonalet har ansvaret for at overholde fødevarerlovgivningen i den registrerede virksomhed. Køkkenpersonalet skal blandt andet vurdere de risici, der kan være ved at modtage mad fra private køkkener.

Forældrene, der bidrager til madordningen, driver fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen og har ansvaret for at leve op til kravene i fødevarerforordningen, fx bestemmelsen om, at maden ikke må være farlig. Der vil som udgangspunkt ikke blive ført offentlig kontrol med forældrenes private køkkener. Det kan dog blive nødvendigt ved sygdomsudbrud blandt skolens elever på grund af smitte fra fødevarer. Se også afsnit 3.3 Hvilke regler gælder for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen og afsnit 4.3 Privates ansvar for mad, der leveres til fødevarevirksomheder.

### Fødevarerforordningen, artikel 14

Eksempler, hvor forældre bidrager til en madordning eller skolebod:

- Alle 6. klasserne på en skole får forældre eller børn til at bage boller/brød derhjemme. Bollerne sælges i skoleboden. Overskuddet fra salget går til 6. klassernes lejrskoletur.
- På en privatskole er der ansat en kok, som laver frokost til hele skolen hver dag. Forældrene bidrager med hjemmebagt brød, enten bagt i privat køkken eller i skolekøkkenet. Forældrenes bidrag er under bagatelgrænsen, mens kokkens arbejde er over bagatelgrænsen.

## 7.6 Modtagekøkkener, der modtager fx færdig frokost – under bagatelgrænsen

Hvis en virksomhed eller institution modtager fx færdig frokost klar til servering fra et cateringfirma, kan det høre under bagatelgrænsen.

Kriterier, der bør indgå i overvejelserne:

- Virksomheden står som modtager af fødevarerne og stiller evt. personale til rådighed til anretning og oprydning. Cateringfirmaet kan også selv stille personale til rådighed til anretning og oprydning, uden at virksomheden og institutionen skal registreres.

- Der modtages kun fødevarer, som er klar til servering, eller fødevarer, der blot i en kortere periode skal opbevares på køl eller varmholdes inden servering. Det kan være, at nogle af fødevarerne anrettes på fæde efter modtagelsen.
- Eventuelle rester kasseres.
- Brød, smør og lignende, som ikke er letfordærligt, og som bruges sammen med de fødevarer, der leveres fra cateringfirmaet, kan evt. opbevares fra måltid til måltid.

Modtagekøkkenet kan som fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen opbevare fødevarerne i en kortere periode, når blot det sikres, at fødevarerne ikke lider overlast. Med en kortere periode menes den periode, der er nødvendig for, at alle medarbejdere kan få serveret mad. I virksomheder med tre-holdskift kan denne periode strække sig til 24 timer.

Et eksempel på et modtagekøkken under bagatelgrænsen:

- Et rådgivende ingeniørfirma har entreret med en cateringvirksomhed, der fremstiller frokost for medarbejderne hver dag. Ingeniørfirmaet har ansat en køkkenassistent, der modtager og anretter både kold og varm mad, som modtages i termokasser, rydder op, vasker op og kasserer rester.

Derimod vil et modtagekøkken, der modtager mad, som skal gemmes for at blive serveret i flere dage, være fødevarevirksomhed over bagatelgrænsen. Det gælder fx børneinstitutioner, der kun modtager mad to gange om ugen til servering alle ugens dage.

## **7.7 Sport- og slankeprodukter og kosttilskud – under bagatelgrænsen**

Virksomheder, der sælger visse produkter omfattet af reglerne om særlig ernæring, fx sports- og slankeprodukter eller gluten- og laktosefri produkter, hører under bagatelgrænsen, hvis betingelserne herfor i øvrigt er opfyldt. Det gælder også virksomheder, der sælger kosttilskudsprodukter.

Se også afsnit 14.3 frugt og grønt handelsnormer – registrering.

Virksomheder, der sælger fødevarer under reglerne om fødevarer til særlige medicinske formål, modernælkserstatninger eller tilskudsblandinger, skal altid registreres og hører derfor ikke under bagatelgrænsen.

## **7.8 Jægers salg direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen**

Jægere må, uden yderligere registrering end registreringen som jæger (primærproducent), sælge et mindre antal hele stykker vildt pr. år til detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger. Fx til vildt-, slagter- eller fiskeforretninger, restauranter og kantiner. Ved et mindre antal forstås op til ca. 500 stykker småvildt, fx fugle og harer, og op til ca. 15 stykker klovbærende vildt. Det er et krav, at jægeren selv har nedlagt og ejer vildtet.

Jægeren må brække storvildt, dvs. hjortevildt og lignende, altså udtage mave og tarme. Småvildt må ikke være udtaget. Det nedlagte vildt må ikke leveres til detailvirksomheden i flået eller plukket stand. Jægeren må heller ikke opskære vildtet.



Jægere må også have stalddørssalg af mindre mængder af vildt. De samlede mængder, jægeren afsætter direkte til detailvirksomhed og som stalddørssalg, må ikke overstige de mængder, der er angivet ovenfor.

Den enkelte detailvirksomhed må kun modtage et mindre antal stykker vildt direkte fra jægere. Ved et mindre antal forstås op til ca. 500 stykker småvildt, fx fugle og harer, og op til ca. 15 stykker klovbærende vildt, som kan modtages i alt fra de jægere, som virksomheden modtager fra.

Detailvirksomheden skal have de nødvendige faciliteter til at håndtere vildtet. Det anses for en væsentlig ændring af detailvirksomhedens aktiviteter at begynde at modtage vildt direkte fra jæger, så detailvirksomheden skal anmelde ændringen til Fødevarestyrelsen.

Se mere:

9.10 Stalddørssalg af vildt – ingen registrering

19. Væsentlige ændringer i eksisterende virksomheder og ved ejerskifte

Autorisationsbekendtgørelsen, § 6, stk. 1, § 22 og § 29, stk. 1

## **7.9 Biavlere salg af honning direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen**

Biavlere må detailpakke og sælge mindre mængder honning og andre biprodukter, som fx propolis, til detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, fx købmænd, supermarkeder, restauranter og kantiner, uden at være registreret som primærproducenter og uden særskilt registrering af salget. Mindre mængder vurderes som op til ca. 4.000 kg om året.

Biavlere må også sælge en mindre mængde honning ved stalddørssalg. De samlede mængder, biavleren afsætter direkte til detailvirksomhed og som stalddørssalg, må ikke overstige den mængde, der er angivet ovenfor.

Det anses ikke for en væsentlig ændring i virksomhedens aktiviteter, hvis en detailvirksomhed begynder at modtage honning direkte fra biavlere. Detailvirksomheden skal derfor ikke anmelde det til Fødevarestyrelsen.

Se mere i:

9.11 Stalddørssalg af honning til endelige forbrugere – ingen registrering

19. Væsentlige ændringer i eksisterende virksomheder og ved ejerskifte

Autorisationsbekendtgørelsen, § 6, stk. 2

Hvis biavlere blander honning med en eller flere andre fødevarer, fx nødder, kanel eller chili, er der tale om fremstilling af en sammensat fødevarer. Derfor er der ikke længere tale om primærproduktion, men om fødevareraktivitet i senere led end primærproduktion. Denne fødevareraktivitet

hed skal registreres, medmindre den er omfattet af undtagelserne for fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

## **PRIMÆRPRODUKTION**

### **8. Autorisation og registrering af primærproduktion**

De fleste primærproducenter af vegetabiliske og animalske fødevarer skal registreres, men spireproducenter og akvakulturbrug skal autoriseres.

Ved primærproducenter forstås landmænd, der opdrætter dyr til slagtning, mælkeproduktion eller ægproduktion, dyrker korn og andre afgrøder, fiskere, jægere og samlere af fx svampe i naturen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3

Bekendtgørelse om autorisation og drift af akvakulturbrug, § 4

Forordningen om autorisation af spirevirksomheder

Se mere om autorisation og registrering af primærproducenter:

8.1 Primærproduktion, der skal autoriseres

8.2 Primærproduktion, der skal registreres

8.3 Strygning af rogn – autorisation eller registrering

8.4 Forarbejdning i primærproduktion – autorisation eller registrering

18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

#### **8.1 Primærproduktion, der skal autoriseres**

Spireproducenter og akvakulturbrug er primærproduktion, som skal autoriseres.

Spirevirksomheder skal autoriseres og opfylde en række supplerende krav ud over de generelle krav til primærproducenter.

Forordningen om autorisation af spirevirksomheder

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3

Opdræt og høst af fisk, krebsdyr og muslinger m.m. fra akvakulturbrug og deres transport til en virksomhed skal autoriseres af Fødevarestyrelsen.

Se også afsnit 8.3 Strygning af rogn - autorisation eller registrering

## Bekendtgørelse om autorisation og drift af akvakulturbrug, § 4

Se mere i:

18.1 Primærproducent - hvilken myndighed og hvilken blanket

### **8.2 Primærproduktion, der skal registreres**

En række eksempler på primærproduktion, der skal registreres:

- Dyrkning og produktion af vegetabilier, fx korn, frugt og grøntsager, og transport, opbevaring og håndtering af produkterne på produktionsstedet, når det ikke ændrer produkternes karakter væsentligt, og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten.
- Husdyrproduktion og aktiviteter i tilknytning hertil, herunder transport af husdyr til fx slagteri eller mellem bedrifter, når primærproducenten står for transporten.
- Malkning og opbevaring af mælk på bedriften og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten.
- Produktion og indsamling af æg på bedriften og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten.
- Fiskeri og håndtering af fiskevarer om bord på fiskefartøjer, når det ikke ændrer produkternes karakter væsentligt, og transport til første virksomhed i land, når primærproducenten står for transporten.
- Indsamling af svampe, bær, snegle m.v. og transport til første virksomhed, når primærproducenten står for transporten.

Frysefartøjer og fabriksfartøjer har aktiviteter, som ikke er primærproduktion. Disse virksomheder skal autoriseres af Fødevarestyrelsen.

Se mere:

### **9. Registrering af stalddørssalg**

18.1 Primærproducent - hvilken myndighed og hvilken blanket

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomheder – hvilken myndighed og hvilken blanket.

### 8.3 Strygning af rogn – autorisation eller registrering

Strygning af rogn fra vildtfangede fisk om bord på fiskefartøjer er omfattet af registreringen som fiskefartøj, da det betragtes som en aktivitet forbundet med primærproduktion.

Strygning af rogn til konsum fra fisk i akvakulturbrug ved ferske vande eller på søterritorier skal autoriseres af Fødevarestyrelsen, da det er en aktivitet efter primærproduktionen. Det gælder, uanset om fisken slagtes i forbindelse med strygningen, eller om den bliver bedøvet og genudsat.

Mobile virksomheder, der assisterer akvakulturbrug med strygning af rogn, skal også være autoriserede af Fødevarestyrelsen.

Hvis fisk fra akvakulturbrug slagtes i forbindelse med strygning af rogn, må strygningen ikke foregå på akvakulturbruget.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 3, stk. 1 og § 7

Bekendtgørelse om autorisation og drift af akvakulturbrug, § 21

Hygiejnevejledningen, afsnit 63

Se mere om proceduren for autorisation og registrering af virksomheder:

18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomheder – hvilken myndighed og hvilken blanket.

### 8.4 Forarbejdning i primærproduktion - autorisation eller registrering

Forarbejdning af primærprodukter på bedriften, fx fremstilling af ost eller juice fra frugt, er ikke omfattet af primærproduktion, men er et led efter primærproduktionen.

Virksomheder på bedrifter, der udfører et led i produktionen efter primærproduktion, skal autoriseres eller registreres af Fødevarestyrelsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

Se mere om proceduren for autorisation og registrering af virksomheder:

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomheder – hvilken myndighed og hvilken blanket.

## 9. Registrering af stalddørssalg

Primærproducenter, der ønsker at have et stalddørssalg af visse animalske fødevarer, skal ud over registreringen eller autorisationen som primærproducent også være registreret til stalddørssalg.

Akvakulturbrug, der er autoriseret som primærproducent, skal også være registreret til stalddørssalg, hvis de ønsker denne aktivitet.

Primærproducenter, der udelukkende har stalddørssalg af vegetabiliske fødevarer, skal ikke have stalddørssalget registreret. Det gælder også for spirevirksomheder, der er autoriseret som primærproducent. Se også afsnit 9.2 Stalddørssalg af visse animalske produkter – ingen registrering.

Stalddørssalg er primærproducenters direkte levering af primærprodukter og visse typer kød til den endelige forbruger. Det kaldes også stalddørssalg, når det er en fisker, der sælger fra sit fiskefartøj, eller en jæger eller biavler, der leverer fra sin privatbolig.

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 4-6

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 4-6

Hygiejnevejledningen, afsnit 89

Se mere om stalddørssalg:

9.1 Stalddørssalg af vegetabiliske primærprodukter - ingen registrering

9.2 Stalddørssalg af visse animalske produkter – registrering

9.3 Stalddørssalg af fjerkræ – registrering

9.4 Stalddørssalg af kaniner – registrering

9.5 Stalddørssalg af opdrættet fjervildt – registrering

9.6 Stalddørssalg af fisk og krebsdyr – registrering

9.7 Stalddørssalg af mælk – registrering

9.8 Stalddørssalg af æg – registrering

9.9 Adskillelse af stalddørssalg fra autoriseret eller registreret virksomhed

9.10 Stalddørssalg af vildt – ingen registrering

9.11 Stalddørssalg af honning til endelige forbrugere – ingen registrering

## **9.1 Stalddørssalg af vegetabiliske primærprodukter – ingen registrering**

Stalddørssalg af vegetabiliske primærprodukter skal ikke registreres. Det gælder også for spirevirksomheder, der er autoriseret som primærproducent.

Stalddørssalg af vegetabiliske fødevarer er salg af uforarbejdede landbrugsprodukter fra egen drift. Det er ikke stalddørssalg, hvis salget sker fra en detailvirksomhed på bedriften – også kaldet en gårdbutik. Forbrugere kan altså købe uforarbejdet frugt og grønt ved stalddøren.

Salget skal foregå på bedriften, fx ud til en offentlig vej. Gårde, der ligger langt fra offentlig vej, og som derfor ikke reelt har mulighed for stalddørssalg, kan sælge sine produkter fra en nærliggende drift.

## Autorisationsbekendtgørelsen, § 4, stk. 1

Primærproducenter af frugt og grønt kan også sælge mindre mængder hjemmelavet marmelade, syltetøj og saft fremstillet af frugt og grønt af egen avl. Det vil ikke være stalddørssalg, men fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen.

Se mere:

### 6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

#### 7.3 Virksomhed med ubetydelig fødevareaktivitet – under bagatelgrænsen

## **9.2 Stalddørssalg af visse animalske produkter – registrering**

Som udgangspunkt må primærproducenter ikke sælge animalske produkter ved stalddørssalg. Der er dog mulighed for stalddørssalg af visse animalske produkter, hvis primærproducenten er registreret som primærproducent og herudover har aktiviteten stalddørssalg registreret hos Fødevarestyrelsen. Akvakulturbrug, der er autoriseret som primærproducent, skal også være registreret til stalddørssalg, hvis de ønsker denne aktivitet.

Biavlere, som har et begrænset salg af honning til endelige forbrugere eller detailvirksomheder, skal dog ikke have denne aktivitet særligt registreret. Se mere i afsnit 9.11 Stalddørssalg af honning til endelige forbrugere – ingen registrering og 7.9 Biavlernes salg af honning direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen.

Animalske produkter, der må sælges ved stalddørssalg, hvis aktiviteten er registreret:

- Primærprodukter i form af æg, mælk eller hele stykker vildt.
- Kød af fjerkræ, opdrættede kaniner og opdrættet fjervildt.
- Kød af vildt.
- Fisk og krebsdyr.

Primærproducenter må ikke sælge andre animalske produkter end de nævnte. Produkter som kød af svin, kvæg, får, geder, muslinger m.v. må ikke sælges ved stalddørssalg.

Primærproducenter må kun sælge animalske produkter fra egen produktion ved stalddørssalg, og salget til den endelige forbruger skal foregå på bedriften, fra akvakulturbruget eller fra fiskefartøjet. Det gælder dog ikke for biavlere og jægere, som må levere til den endelige forbruger fra sin bopæl.

Autorisationsbekendtgørelsen beskriver størrelsesordenen for stalddørssalget som ”i mindre/begrænset omfang” og ”mindre antal”. Det betyder bl.a.:

- at salget ikke er af væsentlig økonomisk betydning for bedriften, og

- at der ikke i bedriften er særlige slagtelokaler eller slagteindretninger (herunder maskinelt udstyr til behandling af slagtet fjerkræ), evt. bortset fra en maskine til at plukke fjerkræ eller afhude kaniner.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 5-6

Der er særlige betingelser for stalddørssalg af de forskellige typer af animalske fødevarer.

Se betingelserne for de enkelte typer stalddørssalg:

9.3 Stalddørssalg af fjerkræ – registrering

9.4 Stalddørssalg af kaniner – registrering

9.5 Stalddørssalg af opdrættet fjervildt – registrering

9.6 Stalddørssalg af fisk og krebsdyr registrering

9.7 Stalddørssalg af mælk – registrering

9.8 Stalddørssalg af æg – registrering

9.9 Adskillelse af stalddørssalg fra autoriseret eller registreret virksomhed

9.10 Stalddørssalg af vildt – ingen registrering

9.11 Stalddørssalg af honning til endelige forbrugere – ingen registrering

#### **9.3 Stalddørssalg af fjerkræ – registrering**

Stalddørssalg af fjerkræ skal være registreret. Primærproducenter må sælge et mindre antal stykker fjerkræ ved stalddørssalg, hvis fjerkræet er uåbnet og slagtet og eventuelt plukket på den pågældende bedrift.

Et mindre antal vurderes som op til ca. 500 stykker fjerkræ årligt. Det er ikke en betingelse, at salget foregår jævnt fordelt over året.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, nr. 1

#### **9.4 Stalddørssalg af kaniner – registrering**

Stalddørssalg af kaniner skal være registreret. Primærproducenter må sælge et mindre antal kaniner ved stalddørssalg, hvis kaninerne er uåbnede, slagtet og eventuelt afhudet på opdrætsbedriften.

Et mindre antal vurderes som op til ca. 500 stykker årligt.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, nr. 2

### **9.5 Stalddørssalg af opdrættet fjervildt – registrering**

Stalddørssalg af opdrættet fjervildt skal være registreret. Primærproducenter må sælge et mindre antal stykker opdrættet fjervildt ved stalddørssalg, hvis fjervildtet er uåbnet og slagtet og eventuelt plukket på den pågældende bedrift.

Et mindre antal vurderes som op til ca. 500 stykker fjervildt årligt. Det er ikke en betingelse, at salget foregår jævnt fordelt over året.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, nr. 3

### **9.6 Stalddørssalg af fisk og krebsdyr – registrering**

Stalddørssalg af fisk og krebsdyr skal være registreret. Akvakulturbrug, der er autoriseret som primærproducent, skal også være registreret til stalddørssalg, hvis de ønsker denne aktivitet. Primærproducenter må sælge fisk og krebsdyr ved stalddørssalg i mindre omfang. Mindre omfang vurderes som op til ca. 4.000 kg om året.

Salget skal ske fra fiskefartøjet. Fartøjer, der ligger ”side ved side” kan sælge fisk m.v. fra det fartøj, der ligger tættest ved kajen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, nr. 4

Muslinger m.m. må ikke sælges ved stalddørssalg.

### **9.7 Stalddørssalg af mælk – registrering**

Stalddørssalg af mælk skal være registreret. Primærproducenter må sælge mælk ved stalddørssalg i begrænset omfang. Begrænset omfang vurderes som op til ca. 70 liter om ugen. Stalddørssalget må ske på betingelse af:

- at mælken sælges som rå og ubehandlet (upasteuriseret og uhomogeniseret), og
- at mælken tappes direkte i emballage, som forbrugeren har med.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, nr. 5

Hygiejnebekendtgørelsen, § 5

Se også:



### **9.8 Stalddørssalg af æg – registrering**

Stalddørssalg af æg skal være registreret. Primærproducenter må sælge mindre mængder æg ved stalddørssalg. Mindre mængder af æg vurderes til op til ca. 50.000 æg årligt.

Æggene må ikke være sorteret i kvalitets- eller vægtklasser. Det er derfor ikke tilladt at mærke eller skilte med oplysninger som ”Frilandsæg” eller ”Skrabeæg”. Det er dog tilladt at mærke eller skilte med, at der er tale om økologiske æg, men disse æg må heller ikke være sorteret i kvalitets- eller vægtklasser.

Hønsebesætningen skal være underkastet salmonellakontrol, medmindre der er tale om en besætning med op til 30 høns.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 2, nr. 6

Hygiejnebekendtgørelsen, § 6

Konsumægsbekendtgørelsen, §§ 7-8

### **9.9 Adskillelse af stalddørssalg fra autoriseret eller registreret virksomhed**

Hvis der på bedriften, hos jægeren eller på akvakulturbruget er en autoriseret eller registreret virksomhed, der udfører et led i produktionen efter primærproduktionen, fx gårdbutik eller ægsortering, skal stalddørssalget holdes adskilt fra virksomhedens aktiviteter.

Primærprodukter og andre produkter, der sælges ved stalddørssalg, bliver ikke kontrolleret med samme hyppighed som fødevarer, der sælges fra autoriserede eller registrerede virksomheder. Stalddørssalget skal holdes adskilt fra virksomheden, så forbrugerne ikke får indtryk af, at stalddørssalget kontrolleres med samme hyppighed som den øvrige virksomhed.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 4

### **9.10 Stalddørssalg af vildt – ingen registrering**

Jægere må, uden at denne aktivitet er særskilt registreret, levere mindre mængder vildt eller kød af vildt til den endelige forbruger. Ved mindre mængder forstås op til ca. 500 stykker småvildt, fx fugle og harer, og op til ca. 15 stykker klovbærende vildt. Det er et krav, at jægeren selv er ejer af det nedlagte vildt. Leveringen skal ske direkte til forbrugeren til anvendelse i dennes private husholdning. Vildtet må være afhudet eller plukket, organer må være udtaget, og kødet må være skåret op i mindre stykker.

Jægere må også sælge et mindre antal stykker vildt til detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger. De samlede mængder, jægeren afsætter direkte til detailvirksomhed og som stalddørssalg, må ikke overstige de mængder, der er angivet ovenfor.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 5

Se også:

7.8 Jægeres salg direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen

### **9.11 Stalddørssalg af honning til endelige forbrugere – ingen registrering**

Biavlere må detailpakke og sælge mindre mængder honning og andre biprodukter, som fx propolis, til den endelige forbruger uden at være registreret som primærproducenter og uden registrering af stalddørssalg. Mindre mængder vurderes som op til ca. 4.000 kg om året.

Biavlere må også sælge en mindre mængde honning direkte til detailvirksomhed. De samlede mængder, biavleren afsætter direkte til detailvirksomhed og som stalddørssalg, må ikke overstige den mængde, der er angivet ovenfor.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 5, stk. 6

Se mere i:

7.9 Biavlernes salg af honning direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen

Hvis biavlere blander honning med en eller flere andre fødevarer, fx nødder, kanel eller chili, er der tale om fremstilling af en sammensat fødevarer. Derfor er der ikke længere tale om primærproduktion, men om fødevarerirksomhed i senere led end primærproduktion. Denne fødevarerirksomhed skal registreres, medmindre den er omfattet af undtagelserne for fødevarerirksomhed under bagatelgrænsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

## **VIRKSOMHEDER EFTER PRIMÆRPRODUKTION**

### **10. Registrering af detailvirksomhed**

Detailvirksomheder, fx supermarkeder, købmandsforretninger, slagterforretninger, fiskeforretninger, bagerbutikker, kiosker, restauranter, pizzeriaer, markedsboder, mobile virksomheder (ostebilen, fiskebilen, iscyklen), institutionskøkkener, internetsalg, homeparties, skal som udgangspunkt registreres. Det gælder også køkkener i plejehjem, leve-bomiljøer, andre døgninstitutioner og børneinstitutioner. Nogle af disse køkkener kan dog høre til privatsfæren og skal derfor ikke registreres.

Hvis køkkener i plejehjem og lignende leverer animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, skal køkkenerne autoriseres som virksomhed i gruppen detail med engros, hvis leverancen til andre virksomheder overstiger grænserne i 1/3-reglen.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2 og § 14

Se mere i:

##### 5.1 Privat husholdning i hjemmet - privatsfære

15.3 1/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder

Andre detailvirksomheder er under bagatelgrænsen og skal derfor ikke registreres.

Se mere om fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen:

##### 6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomhed

##### 7. Eksempler på fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

Se mere om detailvirksomheder:

##### 10.1 Mobil virksomhed, bod, automat m.v. – registrering

##### 10.2 Internetsalg, postordresalg, homeparty og formidling af fødevarer - registrering

##### 10.3 Kontorvirksomhed i detail – registrering

##### 10.4 Hovedkontor i detail – registrering

##### 10.5 Detailvirksomhed, der håndterer varer fra private – registrering

##### 10.6 Virksomhed, der assisterer ved hjemmeslagtning (slagtebus) – registrering

##### 10.7 Ny virksomhed, der kun leverer til én anden detailvirksomhed – registrering

##### 10.8 Franchisevirksomhed i detail – registrering

##### 14.1 Slagterforretning med håndtering af specificeret risikomateriale

##### 15. 2/3- og 1/3-reglen – detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder

#### **10.1 Mobil virksomhed, bod, automat m.v. – registrering**

Mobile virksomheder, fx ostebilen, fiskebilen, isbilen eller iscyklen, og boder, som sælger til den endelige forbruger, skal være registrerede.

Mobile virksomheder kan have base i en stationær virksomhed, fx isbiler, som kører ud fra et centralt lager. Hvis lageret kun leverer til egne isbiler, og isbilerne sælger til den endelige forbruger, er

lageret en detailvirksomhed. Der er ikke grænser for, hvor mange mobile virksomheder, der kan høre til en stationær virksomhed.

Mobile virksomheder skal registreres med en hjemadresse. Det vil typisk være den garage, hvor den mobile virksomhed er parkeret, når den ikke er i brug. Hjemadressen kan også være lageret for de varer, der afsættes i den mobile virksomhed.

Hvis garagen for den mobile virksomhed og lageret for varerne ligger forskellige steder, er der tale om to virksomheder, der skal registreres hver for sig. Lageret kan i nogle tilfælde registreres som detailvirksomhed, selv om den leverer til en anden detailvirksomhed.

Se mere:

10.7 Ny virksomhed, der kun leverer til én anden detailvirksomhed - registrering

10.8 Franchisevirksomhed i detail – registrering

12.2 Franchisevirksomhed i engros – autorisation eller registrering

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Hygiejnevejledningen, afsnit 15

Automater i en fødevarer virksomhed skal enten registreres som en del af virksomheden eller som en del af automatvirksomheden.

Hvis en automatvirksomhed opstiller automater med selvbetjening på steder, som ikke er fødevarer virksomheder, fx opholdsrum på banegårde, byggemarkeder, hospitaler eller almindelige arbejdspladser, skal automaterne være omfattet af automatvirksomhedens registrering.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Hygiejnevejledningen, afsnit 16

## **10.2 Internetsalg, postordresalg, homeparty og formidling af fødevarer – registrering**

Virksomheder, der sælger til den endelige forbruger via internetsalg, postordresalg, homeparties eller formidler salg af fødevarer, skal være registreret.

En virksomhed, der holder homeparties uden direkte salg, men med bestilling af varer til senere levering, skal være registreret.

Virksomheder, der formidler kontakt mellem en sælger og en endelig forbruger, udfører et led i distributionen af fødevarer og skal derfor være registreret som fødevarer virksomhed. En virksomhed, der formidler fødevarer, ejer ikke fødevarerne og køber eller sælger dem ikke selv.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

### 10.3 Kontorvirksomhed i detail – registrering

Kontorvirksomheder, der sælger fødevarer til den endelige forbruger, skal være registreret.

Kontorvirksomheder ejer fødevarerne, men håndterer dem ikke selv. Kontorvirksomheder får varerne leveret direkte fra producenten til forbrugeren eller har varerne oplagret i en selvstændig lagervirksomhed, hvorfra de bliver leveret til forbrugeren.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

### 10.4 Hovedkontor i detail – registrering

Hvis hovedkontoret for en kæde af virksomheder har en selvstændig fødevareaktivitet, skal hovedkontoret registreres som fødevarevirksomhed. Normalt vil hovedkontoret skulle registreres som engrosvirksomhed, da det ikke har salg til den endelige forbruger, men det kan ikke udelukkes, at der kan være tilfælde, hvor et hovedkontor er detailvirksomhed.

I mange tilfælde har hovedkontoret ikke en fødevareaktivitet og kan derfor ikke blive registreret som fødevarevirksomhed.

Eksempler på aktiviteter, der ikke vurderes som fødevareaktiviteter:

- Hovedkontoret udformer reklamemateriale, fx en ugeavis, som ikke er beregnet til at blive udleveret til kunden sammen med fødevaren.
- Hovedkontoret opstiller et generelt egenkontrolprogram for kædens virksomheder.

Det er altid den enkelte virksomheds ansvar at tilpasse egenkontrollen til virksomhedens forhold og aktiviteter. Derfor er en organisation eller et hovedkontor, som udarbejder en branchekode eller et generelt egenkontrolprogram, ikke en fødevarevirksomhed. Tilsvarende er en konsulent, der udarbejder et egenkontrolprogram for en virksomhed, ikke en fødevarevirksomhed.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

### 10.5 Detailvirksomhed, der håndterer varer fra endelige forbrugere – registrering

En detailvirksomhed, der ikke har andre fødevareaktiviteter, kan blive registreret til at modtage kød af tamhovdyr fra endelige forbrugere.

Som udgangspunkt må en fødevarevirksomhed kun modtage fødevarer fra andre fødevarevirksomheder, herunder primærproducenter. Se også afsnit 17.2 Hvor må en registreret fødevarevirksomhed modtage varer fra.

Dog kan en virksomhed registreres til at modtage kød af tamhovdyr (kvæg, svin, får, geder og heste) fra endelige forbrugere. Virksomheden må røge eller salte kødet og skal levere det tilbage til den forbruger, der indleverede det. Herudover er der krav om, at virksomheden skal kunne identifi-

cere hver enkelt stykke kød, som virksomheden har modtaget fra den endelige forbruger. Kødet skal kunne identificeres fra modtagelsen og indtil tilbageleveringen.

Kødet kan være fra hjemmeslagtning eller være købt i en detailbutik.

Den virksomhed, der røger eller salter kødet, må ikke have andre fødevareaktiviteter. Det kan fx ikke være en slagterforretning.

### Autorisationsbekendtgørelsen, § 13

Undtagelsen gælder ikke for andre fødevarer.

En virksomhed, registreret til at røge eller salte kød af tamhovdyr, der er modtaget fra private, må fx ikke modtage kød af vildt.

En fiskeforretning må ikke modtage fisk fra en lyst- eller fritidsfisker eller en anden endelig forbruger til røgning eller saltning.

En jæger må levere et begrænset antal stykker vildt direkte til detailvirksomheder. Se afsnit 7.8 Jægers salg direkte til detailvirksomhed – under bagatelgrænsen. Jægeren må godt efterfølgende købe vildtkød i detailvirksomheden, herunder det kød, jægeren selv har leveret.

## **10.6 Virksomhed, der assisterer ved hjemmeslagtning (slagtebus) – registrering**

Virksomheder med mobile slagteanlæg, som yder erhvervmæssig assistance til hjemmeslagtning, skal registreres.

Et mobilt slagteanlæg kan være fuldt udstyret med slagteudstyr, så hele slagtningen og den slagtemæssige behandling kan foregå i anlægget. Det kan også være et mindre anlæg, hvor kun dele af den slagtemæssige behandling kan foregå. Hvis en virksomhed kun medbringer dele af det nødvendige udstyr til slagtning, fx en slagterkniv, og primærproducenten stiller de øvrige faciliteter til rådighed, er virksomheden også et mobilt slagteanlæg, som skal registreres.

Ved hjemmeslagtning forstås primærproducenters slagtning og slagtemæssige behandling af egne dyr til forbrug i producentens egen husholdning. Slagtningen må kun foregå på bedrifter, hvor dyrehold er tilladt. Kødet må kun bruges i landmandens egen husholdning.

Ved erhvervmæssig assistance forstås assistance, der ydes af en virksomhed mod betaling. Vennetjenester, hvor venner og bekendte hjælper hinanden med en hjemmeslagtning, er ikke erhvervmæssig assistance. Afgrænsningen skal dog ske ud fra en konkret vurdering i det enkelte tilfælde.

Ud over den slagtemæssige behandling må slagteren også nedkøle, opskære og hakke kød i slagtebussen. Ejeren af slagtebussen skal sørge for, at der er de nødvendige faciliteter, så opskæring og hakning kan foregå hygiejnisk forsvarligt. Det kan fx sikres ved, at opskæring og hakning foregår i en separat trailer.

Der må ikke medbringes andre fødevarer i slagtebussen, fx salt, krydderier, løg, mælkepulver eller tarme til stopning. Der må derfor ikke fremstilles tilberedt kød eller kødprodukter i slagtebussen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 9

Hygiejnebekendtgørelsen, §§ 16 og 17

Se også:

Hygiejnevejledningen, afsnit 47

### **10.7 Ny virksomhed, der kun leverer til én anden detailvirksomhed – registrering**

I nogle tilfælde har en ejer eller bruger af en detailvirksomhed brug for at etablere en anden virksomhed, der producerer eller oplagrer fødevarer til den første detailvirksomhed. Den nye virksomhed kan da blive registreret som detailvirksomhed, selv om den nye virksomhed ikke har noget direkte salg til den endelige forbruger. På den måde skal der ikke betales for den offentlige kontrol med den nye produktions- eller lagervirksomhed.

Eksempler:

- En bager med bagerbutik i en bygning uden mulighed for udvidelse. Bageren nedlægger bageriet i den gamle bagerbutik og bruger pladsen til et større kundeområde. Bageren får bygget et bageri i byens industripark. Bageriet indrettes kun til at bage brød m.v. og ikke som et detailudsalg. Fra bageriet leveres brød m.v. til bagerbutikken. Dette er en engrosaktivitet. Som en undtagelse fra de generelle regler kan bageriet dog registreres som en detailvirksomhed, når der fra bageriet kun leveres til bagerens ene bagerbutik.
- En ostehandler kører rundt med en mobil salgsvogn. Ostehandleren har en hjemadresse for ostebilen. På denne adresse er der ikke plads til at oplagre oste og andre varer, som ostehandleren sælger fra ostebilen. Ostehandleren etablerer derfor en lagervirksomhed på en anden adresse. Fra denne lageradresse leveres kun til ostebilen. Dette er en engrosaktivitet. Som en undtagelse fra de generelle regler kan lageret dog registreres som en detailvirksomhed, når der fra lageret kun leveres til ostehandlerens ene ostebil.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 10

### **10.8 Franchisevirksomhed i detail – registrering**

Franchisetagere kan være detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, eller engrosvirksomheder der leverer til andre fødevarer virksomheder. Det afhænger af virksomhedens aktiviteter, dvs. hvem den sælger til, om den skal registreres som detail- eller engrosvirksomhed.

Hvis en franchisegiver leverer fødevarer til franchisetagere, vil franchisegiveren typisk være engrosvirksomhed og skal autoriseres eller registreres som sådan.

Franchising er et system til markedsføring af fx fødevarer, som er baseret på et samarbejde mellem franchisegiveren og franchisetagere. Franchisegiveren og franchisetagerne er indbyrdes juridisk

og økonomisk adskilte og uafhængige. Franchisegiveren giver franchisetagerne ret til at drive virksomhed efter franchisegiverens koncept. Til gengæld kan franchisetageren bruge franchisegiverens forretningsnavn eller varemærke, opskrifter m.v.

Eksempel på registrering af en franchisevirksomhed og en ikke-franchisevirksomhed:

- En fødevarevirksomhed leverer fødevarer til en eller flere mobile salgsenheder. De mobile salgsenheder ejes og drives af selvstændige franchisetagere. Fra de mobile salgsenheder sælges fødevarer til den endelige forbruger. Her registreres den stationære fødevarevirksomhed, der leverer til de mobile enheder, som engrosvirksomhed. De enkelte mobile salgsenheder registreres selvstændigt som detailvirksomheder.
- En fødevarevirksomhed har en eller flere mobile salgsenheder tilknyttet. De mobile salgsenheder ejes og drives af fødevarevirksomheden, og chaufførerne er ansat i fødevarevirksomheden. Fra de mobile salgsenheder sælges fødevarer til den endelige forbruger. Her registreres fødevarevirksomheden som detailvirksomhed. De enkelte mobile salgsenheder registreres ikke selvstændigt, men er en del af virksomheden.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Se også afsnit 12.2 Franchisevirksomhed i engros – autorisation eller registrering.

## **11. Autorisation og registrering af virksomheder i gruppen detail med engros**

Virksomheder i gruppen detail med engros leverer fødevarer til detailvirksomheder. Virksomheder i gruppen detail med engros må ikke levere fødevarer til engrosvirksomheder.

Gruppen detail med engros er dannet, fordi definitionen af detailhandel også omfatter virksomheder, der afsætter til andre detailvirksomheder.

Hygiejneforordningen

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 1, stk. 5

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

Se også bilag 4. Beslutningstræ – skal virksomheden registreres eller autoriseres.

Se mere om virksomheder i gruppen detail med engros:



- 11.1 Catering med levering til detailvirksomheder – autorisation
- 11.2 Distributionsterminal/-center og ferskvareterminal – registrering
- 11.3 Engrossupermarked – autorisation eller registrering
- 11.4 Kvindemælkscentral – registrering

### **11.1 Catering med levering til detailvirksomheder – autorisation**

Produktionsvirksomheder i gruppen detail med engros, som også håndterer animalske fødevarer, dvs. virksomheder med cateringlevering til andre detailvirksomheder, skal autoriseres. Det gælder fx centralkøkkener på hospitaler og andre institutioner, der leverer til selvstændigt registrerede afdelingskøkkener i samme hospital eller institution eller til andre institutioner.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Se mere i:

Hygiejnevejledningen 35. Autorisationsnummer for fødevarevirksomheder

Hygiejnevejledningen 36. Identifikations- og sundhedsmærker for animalske fødevarer

Hvis en virksomhed leverer animalske fødevarer til andre detailvirksomheder efter 1/3-reglen, skal virksomheden dog registreres.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 1 og § 14

Se mere i:

15.3. 1/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder.

### **11.2 Distributionsterminal/-center og ferskvareterminal – registrering**

Distributionsterminaler/-centre og ferskvareterminaler skal registreres.

Disse virksomheder har kortvarig oplagring af færdigpakke køle- og frostvarer, varer uden temperaturkrav og uindpakket frugt og grønt. Kortvarig oplagring er typisk få timer til få dage. Fødevarerne er bestemt til levering til detailvirksomheder, typisk inden for en kæde af detailvirksomheder.

Varer kan plukkes fra større pakninger til udbringning til de enkelte detailvirksomheder. Visse varer, fx dåsevarer, kan være købt ind i større partier, så dele af partierne kan være oplagret i længere tid.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

### **11.3 Engrossupermarked – autorisation eller registrering**

Engrossupermarkeder skal registreres. Hvis engrossupermarkedet har en afdeling med produktion af animalske fødevarer, skal denne afdeling autoriseres.

Engrossupermarkeder er typisk indrettet som almindelige supermarkeder, men kunderne er bl.a. andre detailvirksomheder. Engrossupermarkeder opbevarer og sælger alle typer fødevarer som almindelige supermarkeder.

Hvis et engrossupermarked selv ønsker at producere animalske fødevarer, fx udskære eller hakke kød, skal denne aktivitet autoriseres.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4, stk. 2

### **11.4 Kvindemælkscentral – registrering**

Kvindemælkscentraler skal registreres.

En kvindemælkscentral er typisk placeret på et hospital. Kvinder, der producerer overskydende brystmælk, kan levere mælk til et lager, hvor de selv eller andre kvinder senere kan få mælken udleveret til at give til spædbørn.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

## **12. Autorisation og registrering af engrosvirksomhed**

Generelt skal engrosvirksomheder registreres. Nogle virksomheder, der håndterer animalske fødevarer, skal dog autoriseres. Se afsnit 13. Virksomheder og aktiviteter, der skal autoriseres – efter primærproduktion.

Ved engrosvirksomheder forstås i denne vejledning virksomheder, som ikke er primærproducenter, detailvirksomheder eller virksomhed i gruppen detail med engros.

Eksempler på engrosvirksomheder:

- Produktionsvirksomheder, der producerer varer.
- Lagervirksomheder, der oplagrer varer for andre.
- Transportvirksomheder, der transporterer varer for andre.
- Handelsvirksomheder, som ikke selv håndterer varer, men blot køber og sælger og overlader håndteringen til produktionsvirksomheder, lagre og transportører.

Se mere om engrosvirksomheder:

12.1 Lagervirksomhed – autorisation eller registrering

12.2 Franchisevirksomhed i engros – autorisation eller registrering

12.3 Hovedkontor i engros – registrering

12.4 Agentur og kontorvirksomhed i engros – registrering

12.5 Transportør og speditør – registrering

12.6 Vildtdepot – registrering

12.7 Begrænset detailsalg fra engrosvirksomhed, herunder salg til personale – ingen registrering

### **12.1 Lagervirksomhed – autorisation eller registrering**

Hvis en lagervirksomhed oplagrer animalske fødevarer, der skal opbevares på køl eller frost, skal den autoriseres.

Køle- og frostlagerengrosvirksomheder, der som den eneste animalske fødevarer opbevarer æg i skal, skal dog ikke autoriseres, men registreres. Baggrunden er, at der ikke i de fælles EU-regler er krav om køleopbevaring af æg. Temperaturkravet om opbevaring af æg i skal ved højst 12 °C er et nationalt dansk krav. Hvis køle- og frostlagervirksomheden også opbevarer ægprodukter eller andre animalske fødevarer, som skal opbevares på køl eller frost, skal lageret autoriseres.

Andre lagervirksomheder skal registreres.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

### **12.2 Franchisevirksomhed i engros – autorisation eller registrering**

Franchisevirksomhed skal autoriseres eller registreres afhængigt af virksomhedens aktiviteter. Franchisetagere kan være detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger, eller engrosvirksomheder, der leverer til andre fødevarer virksomheder. Det afhænger af virksomhedens aktiviteter, dvs. hvem den sælger til, om den skal registreres som detail- eller engrosvirksomhed. Hvis fx en franchisegiver leverer fødevarer til franchisetagere, vil franchisegiveren typisk være engrosvirksomhed, fx lagervirksomhed, og skal registreres som sådan.

Franchising er et system til markedsføring af fx fødevarer, som er baseret på et samarbejde mellem franchisegiveren og franchisetagere. Franchisegiveren og franchisetagerne er indbyrdes juridisk og økonomisk adskilte og uafhængige. Franchisegiveren giver franchisetagerne ret til at drive virksomhed efter franchisegiverens koncept. Til gengæld kan franchisetageren bruge franchisegiverens forretningsnavn eller varemærke, opskrifter m.v.

Eksempel på registrering af en franchisevirksomhed og en ikke-franchisevirksomhed:

- En fødevarevirksomhed leverer fødevarer til en eller flere mobile salgsenheder. De mobile salgsenheder ejes og drives af selvstændige franchisetagere. Fra de mobile salgsenheder sælges fødevarer til den endelige forbruger. Her registreres den stationære fødevarevirksomhed, der leverer til de mobile enheder, som engrosvirksomhed. De enkelte mobile salgsenheder registreres selvstændigt som detailvirksomheder.
- En fødevarevirksomhed har en eller flere mobile salgsenheder tilknyttet. De mobile salgsenheder ejes og drives af fødevarevirksomheden, og chaufførerne er ansat i fødevarevirksomheden. Fra de mobile salgsenheder sælges fødevarer til den endelige forbruger. Her registreres fødevarevirksomheden som detailvirksomhed. De enkelte mobile salgsenheder registreres ikke selvstændigt, men betragtes som en udløber af virksomheden.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

Se også afsnit 10.8 Franchisevirksomhed i detail – registrering.

### **12.3 Hovedkontor i engros – registrering**

Hvis hovedkontoret for en kæde af virksomheder har en selvstændig fødevareaktivitet, skal hovedkontoret registreres som fødevarevirksomhed.

Eksempler på aktiviteter, der kræver registrering som fødevarevirksomhed:

- Hovedkontoret køber eller sælger fødevarer.
- Hovedkontoret udformer etiketter til mærkning af fødevarer, eller informationsmateriale, som udleveres sammen med fødevarer.
- Hovedkontoret forhandler kontrakter med leverandører eller kunder, og virksomhederne i kæden skal følge disse kontrakter.

I mange tilfælde har hovedkontoret ikke en fødevareaktivitet og kan derfor ikke blive registreret som fødevarevirksomhed.

Eksempler på aktiviteter, der ikke vurderes som fødevareaktiviteter:

- Hovedkontoret udformer reklamemateriale, fx en ugeavis, som ikke er beregnet til at blive udleveret til kunden sammen med fødevaren.
- Hovedkontoret opstiller et generelt egenkontrolprogram for virksomheder i kæden.

Det er altid den enkelte virksomheds ansvar at tilpasse egenkontrollen til virksomhedens forhold og aktiviteter. Derfor er en organisation eller et hovedkontor, som udarbejder en branchekode eller et generelt egenkontrolprogram, ikke en fødevarevirksomhed. Tilsvarende er en konsulent, der udarbejder et egenkontrolprogram for en virksomhed, ikke en fødevarevirksomhed.

Se også afsnit 10.4 Hovedkontor i detail – registrering.

#### **12.4 Agentur og kontorvirksomhed i engros – registrering**

En agenturvirksomhed, der formidler kontakt mellem en sælger og en køber, som ønsker at købe sælgerens fødevarer, skal registreres.

Et agentur køber eller sælger altså ikke selv fødevarer og ejer eller håndterer derfor ikke fødevarer. Formidling er et led i distributionen af fødevarer, og agenturvirksomheder er derfor fødevarevirksomheder, der skal være registreret.

Kontorvirksomheder, der sælger fødevarer til andre fødevarevirksomheder, skal være registreret.

Kontorvirksomheder ejer fødevarerne, men håndterer dem ikke selv. Kontorvirksomheder får varer leveret direkte fra producenten til modtageren eller oplagrer varer i en selvstændig lagervirksomhed, hvorfra de bliver leveret til modtageren.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

#### **12.5 Transportør og speditør – registrering**

Transportører af fødevarer skal være registreret som fødevarevirksomhed. Det gælder også transportører, som kun har en forvogn og i øvrigt henter varer i container/anhænger ejet af anden fødevarevirksomhed.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Speditører er ikke fødevarevirksomheder og skal ikke registreres.

Ved speditører forstås virksomheder, som ikke har kontakt med fødevarer, men alene formidler kontakt mellem fødevarevirksomheder, der ønsker varer transporteret, og transportører. Speditører kan også udfylde, underskrive og aflevere dokumenter på vegne af en fødevarevirksomhed ved præsentation af fødevarer til fx grænsekontrol og toldmæssige opgaver. Formidling af kontakt om transport er ikke et led i distributionen af fødevarer.

#### **12.6 Vildtdepot – registrering**

Vildtdepoter skal registreres.

Et vildtdepot er et mellemlid mellem jæger og vildthåndteringsvirksomhed. Det er en virksomhed, som modtager nedlagt vildt direkte fra jægere med henblik på markedsføring til en vildthåndteringsvirksomhed. Vildtdepotet kan også oplagre vildtet samt foretage eller forestå transporten af vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 7, stk. 2

Hygiejnevejledningen, afsnit 49.3

## 12.7 Begrænset detailsalg fra engrosvirksomhed, herunder salg til personale – ingen registrering

En engrosvirksomhed må have et begrænset detailsalg uden at være registreret som detailvirksomhed, når virksomheden opfylder følgende betingelser:

- Engrosvirksomheden kan have et vist detailsalg af de fødevarer, virksomheden producerer, pakker eller distribuerer, når der ikke er indrettet et egentligt butiksareal i virksomheden.
- Det skal være klart for den endelige forbruger, som bestiller fødevarer via postordre eller kommer til virksomheden for at handle, at der er tale om en engrosvirksomhed, som derfor ikke har en smiley-rapport.

Det begrænsede detailsalg kan foregå på følgende måder:

- Varerne kan udleveres til den endelige forbruger, fx fra en luge i væggen, en indgangsdør, en entré eller et kontor. Kunder må ikke have adgang til virksomhedens produktions-, pakke- eller lagerlokaler.
- Salget kan foregå ved postordresalg eller ved, at den endelige forbruger afhenter varer i virksomheden.
- Detailsalget kan også omfatte salg til personale eller salg til leverandører. Fx slagteriers salg af fersk kød til slagtedyrsleverandører. Når det drejer sig om slagteriers salg af kød af tamhovdyr, kan det ferske kød være i form af slagtekroppe delt i halve eller kvarte kroppe eller halve kroppe delt i højst tre engrosudskæringer. Hvis et slagteri ikke er autoriseret til andre aktiviteter end slagtning, kræver yderligere opskæring, hakning m.v. med henblik på detailsalg, at slagteriet bliver autoriseret til disse aktiviteter.

Kontrol med virksomhedens detailsalg indgår som en del af Fødevarestyrelsens kontrol med virksomhedens engrosaktiviteter. Kontrollen er derfor omfattet af den gebyrbelagte kontrol. Hvis virksomheden ønsker at undgå gebyr på kontrollen med detailsalget, må den lade sit detailsalg registrere som detailvirksomhed. Virksomheden skal da sørge for passende adskillelse mellem engros- og detailaktiviteter.

En engrosvirksomhed skal også registreres som detailvirksomhed, hvis den ønsker at have et detailsalg af varer, som den ikke i øvrigt distribuerer som engrosvirksomhed. Dette gælder også, hvis den sælger disse varer som personalesalg. Virksomheden skal dog ikke registreres til detailsalg, hvis den som led i fx julegratiale ønsker at give gaver til forretningsforbindelser eller personale.

## **SÆRLIGE AKTIVITETER**

### **14. Autorisation og registrering af særlige aktiviteter**

Der er en række fødevareaktiviteter, der skal autoriseres, registreres eller anmeldes selvstændigt. I nogle tilfælde er der tale om en udvidelse af en eksisterende autorisation eller registrering.

Se mere om:

14.1 Opskæringsvirksomhed med håndtering af specificeret risikomateriale – autorisation

14.2 Slagterforretning med håndtering af specificeret risikomateriale – autorisation

14.3 Frugt og grønt handelsnormer – registrering

14.4 Handelsnormer for vin – registrering

14.5 Handelsnormer for olivenolie og olie af olivenpresserester – registrering

14.6 Indførsel af fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering

14.7 Privates indførsel fra Grønland eller Færøerne via forening – anmeldelse

14.8 Privates indførsel – ingen registrering

14.9 Fødevarekontaktmaterialer – registrering

14.10 Bi- og restprodukter til foder – godkendelse eller registrering

15. 2/3- og 1/3-reglen – detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder

#### **14.1 Opskæringsvirksomhed med håndtering af specificeret risikomateriale – autorisation**

Opskæringsvirksomheder, der fjerner specificeret risikomateriale i form af rygmarv fra får og geder over 12 måneder eller med en frembrudt, blivende fortand, skal være autoriseret til denne aktivitet.

En opskæringsvirksomhed må udtage hovedkød af kvæg over 12 måneder, når virksomheden er autoriseret til denne aktivitet. Udtagning af hovedkød skal gøres på en bestemt måde for at undgå at forurene kødet med specificeret risikomateriale.

Rygmarven fra får og geder er specificeret risikomateriale (SRM), hvis dyret var over 12 måneder eller har en frembrudt, blivende fortand, da det blev slagtet. Hjernen fra kvæg er SRM, hvis dyret var over 12 måneder, da det blev slagtet. SRM er de dele af et dyr, som vil indeholde den største mængde af smitstof, hvis dyret var smittet med BSE (bovin spongiform encephalopati, også kaldet kogalskab).

Autorisationsbekendtgørelsen, § 11  
TSE-forordningen, bilag V  
Biproduktforordningen  
Gennemførelsesforordningen til biproduktforordningen  
SRM-vejledningen  
Hygiejnevledningen, afsnit 48

#### **14.2 Slagterforretning med håndtering af specificeret risikomateriale – autorisation**

Detailslagtere, der modtager fersk kød af kvæg med specificeret risikomateriale i form af rygsøjle, skal være særskilt autoriseret til denne aktivitet.

Rygsøjlen er specificeret risikomateriale (SRM), når dyret var over 30 måneder, da det blev slagtet. SRM er de dele af et dyr, som vil indeholde den største mængde af smitstof, hvis dyret var smittet med BSE (bovin spongiform encephalopati, også kaldet kogalskab).

Autorisationsbekendtgørelsen, § 12  
TSE-forordningen, bilag V  
Biproduktforordningen  
Gennemførelsesforordningen til biproduktforordningen

Se også:

Hygiejnevledningen, afsnit 48  
SRM-vejledningen

#### **14.3 Frugt og grønt handelsnormer – registrering**

Fødevarevirksomheder, der pakker eller afsender frugt og grøntsager omfattet af handelsnormer til andre fødevarevirksomheder, skal være særligt registreret til denne aktivitet.

Det gælder ikke for spisekartofler.

Fusionsmarkedsordningen  
Autorisationsbekendtgørelsen, § 15

#### **14.4 Handelsnormer for vin – registrering**

Vinproducenter og vintapperier, der ønsker at deltage i certificeringsordningen med beskyttet geografisk betegnelse eller beskyttet oprindelsesbetegnelser og/eller ordningen om "mærkning med druesort og/eller årgang", skal være særligt registreret til disse aktiviteter.



#### **14.5 Handelsnormer for olivenolie og olie af olivenpresserester – registrering**

Virksomheder, der ønsker at fremstille, opbevare indtil aftapning eller aftappe olivenolie eller olie af olivenpresserester, skal være registreret til disse aktiviteter.

#### **14.6 Indførsel af fødevarer fra andre EU-lande eller lande uden for EU – registrering**

Virksomheder, der indfører fødevarer, herunder kosttilskud og produkter til særlig ernæring, fra andre EU-lande eller fra lande uden for EU, skal være registreret til denne aktivitet hos Fødevarestyrelsen.

Nogle virksomheder fungerer alene som postadresse i Danmark, mens alle øvrige aktiviteter, fx opbevaring og salg, foregår i udlandet, og fødevarerne indføres aldrig fysisk til Danmark. Hvis varerne kun handles i tredjelande og aldrig kommer ind på samhandelsområdet, skal virksomheden ikke være registreret hverken som fødevarevirksomhed eller som importør. Hvis varerne indføres til et samhandelsland eller et toldoplæg i et samhandelsland, skal virksomheden være registreret som fødevarevirksomhed og derudover være registreret som importør.

Animalske fødevarer, der indføres fra andre samhandelslande, skal kunne kontrolleres på modtagetidspunktet på den første virksomhed, som varerne ankommer til i Danmark. Den fødevarevirksomhed, der fysisk modtager animalske fødevarer direkte fra andre samhandelslande, skal derfor være registreret som modtagervirksomhed, selv om den ikke selv er importør, men blot fungerer som lager for importøren. Hvis virksomheden selv er importør af de animalske fødevarer, skal den også være registreret som importør.

Indførsel er en samlebetegnelse for import til Danmark af fødevarer fra tredjelande og samhandel af fødevarer fra samhandelslande til Danmark.

En virksomhed under bagatelgrænsen skal lade sig registrere som fødevarevirksomhed, hvis den ønsker at indføre fødevarer. Se afsnit 6. Bagatelgrænse for fødevarevirksomhed.

Detailvirksomhed under bagatelgrænsen, der er registreret i Fødevarestyrelsen, skal overholde alle kravene i fødevarelovgivningen.

Virksomheder, der kun formidler kontakt mellem en udenlandsk leverandør og en dansk aftager, er fødevarevirksomheder og skal være registreret som sådan, men ikke være særligt registreret som importør. Det er en forudsætning, at formidleren ikke på noget tidspunkt ejer varerne eller på anden måde har kontakt med eller ansvaret for varerne.

#### **14.7 Privates indførsel fra Grønland eller Færøerne via forening – anmeldelse**

Foreninger, der indfører, opbevarer og formidler animalske fødevarer fra Grønland eller Færøerne til private, skal anmelde aktiviteten til Fødevarestyrelsen.

Foreningen skal registreres til at håndtere indførsel osv. for de private, men den skal ikke registreres som fødevarevirksomhed, hvis den ikke udfører andre fødevareaktiviteter. Foreningen må ikke få karakter af detailvirksomhed.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 19

Foreningen skal forud for hver modtagelse af forsendelser orientere Fødevarestyrelsen om forsendelsen.

#### Veterinærkontrollbekendtgørelsen, § 38

#### Vejledning om privat indførsel af animalske fødevarer fra Grønland og Færøerne

#### **14.8 Privates indførsel – ingen registrering**

Private skal ikke være registreret for at indføre fødevarer til eget brug. Dog skal privatpersoner ved indførsel være opmærksom på en lang række bestemmelser om bl.a. dyre- og plantesygdomme, forbud mod indførsel, mængder af indførte varer mv.

På Fødevarestyrelsens hjemmeside [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) kan man få oplysning om, hvad man som privatperson må tage med hjem fra udlandet.

#### **14.9 Fødevarekontaktmaterialer – registrering**

En virksomhed skal være registreret hos Fødevarestyrelsen til at indføre, fremstille og engrosforhandle materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (svarende til a og c nedenfor).

Det gælder for materialer og genstande, som i færdig tilstand:

- a) er bestemt til at komme i kontakt med fødevarer,
- b) allerede er i kontakt med fødevarer i overensstemmelse med deres formål, eller
- c) med rimelighed kan antages at komme i kontakt med fødevarer eller at afgive deres bestanddele til fødevarer under normale eller forudsigelige anvendelsesforhold.

Materialer og genstande er defineret i forordningen om fødevarekontaktmaterialer. Registreringskravet omfatter kun aktiviteter med de materialer og genstande, som er nævnt i forordningens bilag 1, og som ikke er udgangsstoffer til fremstilling af fødevarekontaktmaterialer.

Kravet om registrering gælder kun for:

- Aktive og intelligente materialer og genstande.
- Celluloseregenerater.
- Glas.
- Gummi.
- Ionbytterharpikser.
- Keramik.
- Kork.
- Lak og overfladebehandlinger.
- Lim.
- Metaller og legeringer.
- Papir og pap.
- Plast.
- Siliconer.
- Tekstiler.
- Tryksværte.
- Træ.
- Voksarter.

Fødevarekontaktmaterialer udført fx i sten eller læder er ikke omfattet af registreringspligten. Sådanne produkter skal selvfølgelig opfylde det generelle krav om, at de skal være egnet til kontakt med fødevarer, dvs. at materialerne og genstandene ikke må frembyde en fare for menneskers sundhed, forårsage en uacceptabel ændring af fødevarernes sammensætning eller forårsage en forringelse af fødevarernes udseende, lugt og smag.

Fødevarevirksomheder, som indfører eller markedsfører fødevarer, som er indpakkede og eventuelt emballerede, skal ikke have aktiviteten med materialer og genstande særskilt registreret, da det er en del af indførslen eller markedsføringen af fødevarerne (se b) ovenover). Aktiviteten vil i sin helhed være omfattet af virksomhedens autorisation eller registrering som fødevarevirksomhed.

Hvis en virksomhed allerede er autoriseret eller registreret som fødevarevirksomhed også fremstiller fødevarekontaktmaterialer til brug i deres egen fødevarevirksomhed, skal virksomheden ikke have denne aktivitet registreret særskilt. Dvs. at den fødevarevirksomhed, der selv fremstiller den emballage, fødevaren pakkes ind i, ikke særskilt skal registreres på grund af denne aktivitet. Men sælger virksomheden (også) emballagen til en anden virksomhed, skal aktiviteten registreres.

Detailvirksomheder er ikke omfattet af registreringspligten, hvis de køber materialer og genstande fra en virksomhed i Danmark.

Alle detailvirksomheder, der importerer eller samhandler fødevarekontaktmaterialer, skal derimod registreres. Der er dog en bagatelgrænse, så en virksomhed ikke skal lade aktiviteten registrere, hvis den registreringspligtige aktivitet årligt udgør højst 1000 enheder og en omsætning på højst 50.000 kr. Virksomheden skal stadig overholde reglerne for fødevarekontaktmaterialer.

Virksomheder, der udlejer service, bestik, fadølsanlæg og andre fødevarekontaktmaterialer, skal kun registreres, hvis de selv importerer disse genstande.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 20

Forordningen om fødevarekontaktmaterialer

#### **14.10 Bi- og restprodukter til foder – godkendelse eller registrering**

Fødevarevirksomheder, der leverer bi- og restprodukter til foderbrug, skal være registreret eller godkendt efter foderlovgivningen. Det gælder, uanset om bi- og restprodukterne leveres direkte til et landbrug eller andre, der fodrer dyr, til en foderproduktionsvirksomhed eller en mellemhandler.

Bi- og restprodukter kan fx være bageri- og pastaprodukter, konditorvarer, frugt og grønt, fiskevarer, valle eller mask.

Når en fødevarevirksomhed leverer bi- og restprodukter til foderbrug, skal virksomheden være opmærksom på de begrænsninger, der er for brug af animalske biprodukter til foder.

Hvis en fødevarevirksomhed begynder at levere bi- og restprodukter til foder, er det en væsentlig ændring af vareudvalg eller aktiviteter. Virksomheden skal derfor give besked om denne ændring til Fødevarestyrelsen. Se mere i afsnit 19. Væsentlige ændringer i eksisterende virksomheder og ved ejerskifte.

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 24 og 25

Foderhygiejneforordningen

Biproduktforordningen

#### **15. 2/3- og 1/3-reglen – detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder – registrering**

En registreret detailvirksomhed må uden at miste sin status som detailvirksomhed have et begrænset salg til andre detailvirksomheder, der afsætter direkte til den endelige forbruger. Det begrænsede salg kan fx være til supermarkeder og restauranter. Denne aktivitet skal være registreret.

Se mere om betingelserne for detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder:

15.1 2/3- og 1/3-reglen – generelle betingelser for begrænset salg til andre detailvirksomheder

15.2 2/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af ikke-animalske fødevarer til andre detailvirksomheder

15.3 1/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder

15.4 Mængdebegrænsning for salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder

15.5 Afstandsgrænser for salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder

15.6 Måling af 50 km grænsen for animalske fødevarer

15.7 Hvad forstås ved specialprodukter

15.8 2/3- og 1/3-reglen – dokumentation

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 14

##### **15.1 2/3- og 1/3-reglen – generelle betingelser for begrænset salg til andre detailvirksomheder**

En registreret detailvirksomhed må have et begrænset salg af fødevarer til andre detailvirksomheder på en række generelle betingelser:

- Virksomheden skal fortsat have karakter af virksomhed, der leverer til den endelige forbruger. Det kan fx være, at der er et butiksareal. Det kan også være, at der på prislistes er anført priser inkl. moms.
- Detailvirksomheden forventes ikke at spørge kunder i butikken, om de købte varer er til eget privat forbrug eller til brug i en anden fødevarevirksomhed. Men hvis virksomheden kan forventes at have viden om, at en persons indkøb er til brug i en anden detailvirksomhed, skal salget regnes med i regnskabet over salg til andre detailvirksomheder. Det kan fx være, at kunden beder om en faktura udstedt til en virksomhed, eller at sælgeren med sit lokalkendskab ved, at kunden er på indkøb for det lokale plejehjemsskøkken eller restauranten ved siden af.
- Hvis to butikker har samme ejer, skal de være registreret hver for sig. Hver butik kan have et begrænset salg til andre detailvirksomheder. Overførsel af varer fra ejerens ene butik til den anden skal regnes med i det begrænsede salg til andre detailvirksomheder.
- Når to afdelinger i et supermarked er registreret som separate kontrolobjekter, kan hver afdeling have et begrænset salg til andre detailvirksomheder. Overførsel af varer fra den ene afdeling til den anden skal regnes med i det begrænsede salg til andre detailvirksomheder.
- Leveringen til andre detailvirksomheder må ske via en virksomhed, der kun opbevarer eller transporterer fødevarer. Dvs. detailvirksomheden må få sine varer opbevaret hos en engros-lagervirksomhed eller et lagerhotel eller transporteret af engrostransportør, men det skal stadig være detailvirksomheden, der ejer og sælger varerne til de andre detailvirksomheder.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 1 og 2, og stk. 2, nr. 1

## 15.2 2/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af ikke-animalske fødevarer til andre detailvirksomheder

Værdien af ikke-animalske fødevarer, der leveres fra en detailvirksomhed til andre detailvirksomheder, må ikke overstige to tredjedele af den totale omsætning af ikke-animalske fødevarer. Deraf udtrykket 2/3-reglen.

Mel, gryn, salt, frugt og grønt er eksempler på ikke-animalske fødevarer.

Produkter som fx pizza med skinke-topping, smørrebrød eller konsumis fremstillet af mejeriprodukter indeholder både ikke-animalske fødevarer og animalske fødevarer. Disse produkter regnes i nogle tilfælde som animalske fødevarer - i andre tilfælde som ikke-animalske fødevarer.

Se eksemplerne på ikke-animalske og animalske produkter:

- Hvis en virksomhed, der fremstiller pizza, smørrebrød eller konsumis, modtager en eller flere animalske ingredienser i forarbejdet stand, fx kogt skinke, salami, ost eller pasteuriseret mælk, fløde eller smør til fremstilling af produktet, er pizzaen, smørrebrødet eller konsumisen *ikke-animalske produkter*.
- Hvis en virksomhed, der fremstiller pizza, smørrebrød eller konsumis, modtager rå kød, rå fisk eller rå mælk, som den selv forarbejder ved fremstilling af produktet, er pizzaen, smørrebrødet eller konsumisen *animalske produkter*.

Der er ingen afstandsgrænse for afsætning af detailvirksomheders begrænsede salg af ikke-animalske fødevarer til andre detailvirksomheder. Det er altså lovligt at sælge til detailbutikker i hele Danmark og til detailbutikker i andre EU-medlemsstater.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 3, nr. 2

## 15.3 1/3-reglen – særlige betingelser for begrænset salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder

Værdien af animalske fødevarer, der leveres til andre detailvirksomheder, må ikke overstige en tredjedel af den totale omsætning af animalske fødevarer. Deraf udtrykket 1/3-reglen.

Kød, muslinger m.m., fisk, mælk og æg og produkter heraf, fx leverpostej, røgede fisk, muslinger på dåse, konsumis fremstillet ud fra rå mælk, pasteuriseret mælk, yoghurt og pasteuriserede æggeblosser er eksempler på animalske fødevarer.

Produkter som pizza med skinke-topping, smørrebrød eller konsumis fremstillet af mejeriprodukter med både ikke-animalske fødevarer og animalske fødevarer regnes i nogle tilfælde som animalske fødevarer – i andre tilfælde som ikke-animalske fødevarer.

Se eksemplerne på ikke-animalske og animalske produkter:

- Hvis en virksomhed, der fremstiller pizza, smørrebrød eller konsumis, modtager en eller flere animalske ingredienser i forarbejdet stand, fx kogt skinke, salami, ost eller pasteuriseret mælk,

fløde eller smør til fremstilling af produktet, er pizzaen, smørrebrødet eller konsumisen *ikke-animalske produkter*.

- Brød og kager fremstillet med rå æg eller sovs fremstillet med rå mælk betragtes som *ikke-animalske produkter*.
- Hvis en virksomhed, der fremstiller pizza, smørrebrød eller konsumis, modtager rå kød, rå fisk eller rå mælk, som den selv forarbejder ved fremstilling af produktet, er pizzaen, smørrebrødet eller konsumisen *animalske produkter*. Hele produktet regnes med som animalsk produkt i virksomhedens dokumentation af salget af animalske produkter til andre detailvirksomheder.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 3, nr. 3

#### **15.4 Mængdebegrænsning for salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder**

En detailvirksomhed må levere op til 1.500 kg animalske fødevarer pr. uge til andre detailvirksomheder.

Mængden skal beregnes som et ugentligt gennemsnit over virksomhedens regnskabsår. Der kan være uger, fx op til jul eller andre højtider, hvor der leveres mere end 1.500 kg. Det forudsætter dog, at der i andre uger leveres tilsvarende mindre mængder, så den samlede mængde ikke overstiger 1.500 kg i gennemsnit over virksomhedens regnskabsår. På et år svarer det til ca. 1.500 kg gange 52 uger, dvs. ca. 78.000 kg.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 3, nr. 4, og stk. 4 og 5

#### **15.5 Afstandsgrænser for salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder**

Som hovedregel må en detailvirksomhed levere animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, som ligger inden for en radius af 50 km.

Når der er tale om forarbejdede animalske fødevarer, kan virksomheden dog levere til andre detailvirksomheder, der ligger i samme region og tilstødende regioner. Danmark er opdelt i fem regioner: Region Hovedstaden, Region Sjælland, Region Syddanmark, Region Midtjylland og Region Nordjylland.

Regionsloven, § 1, stk. 3

Se listen, over hvilke kommuner der hører til hvilke regioner, på Danmarks Statistiks hjemmeside:

<http://www.dst.dk/da/Statistik/dokumentation/metode/NUTS.aspx>

Forarbejdede animalske produkter er fx kødprodukter som pølser og leverpostej, forarbejdede fiskevarer som varmrøgede fisk, mejeriprodukter som pasteuriseret mælk og ost og ægprodukter som

pasteuriserede æggeblommer eller æggehvider. Der kan både være tale om kølekrævende og ikke-kølekrævende forarbejdede produkter.

Hvis virksomheden kun leverer forarbejdede animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, kan den levere op til 1.500 kg om ugen i gennemsnit over året til andre detailvirksomheder i samme region og tilstødende regioner.

Når det er tale om specialprodukter, kan virksomheden afsætte op til 100 kg pr. uge i gennemsnit over året af de 1.500 kg animalske fødevarer pr. uge til detailvirksomheder uden afstandsgrænser. De detailvirksomheder, der modtager produkterne, skal dog være registreret af Fødevarestyrelsen medmindre de er fritaget fra registrering i Fødevarestyrelsen, fordi der er tale om virksomheder under bagatelgrænsen. Se afsnit 15.7. Hvad er specialprodukter.

Hvis specialprodukter eller andre forarbejdede animalske produkter sælges til detailvirksomheder i andre lande, gælder afstandsgrænsen på 50 km. I praksis vil det altså være muligt for nogle detailvirksomheder at sælge animalske fødevarer til detailvirksomheder i Sverige og Tyskland, hvis virksomhederne ligger tæt på grænsen til Danmark

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 3, nr. 5, og stk. 4 og 5

Se mere om måling af afstande i afsnit 15.6 Måling af 50 km grænsen for animalske fødevarer.

### **15.6 Måling af 50 km grænsen for animalske fødevarer**

Afstandsgrænsen på 50 km for detailvirksomheders begrænsede salg af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder måles i luftlinje.

Dog kan leverandørvirksomheder, der ligger på øer uden direkte eller indirekte broforbindelse til Jylland, Fyn eller Sjælland, udelade afstanden med færgeforbindelse ved opmålingen af de 50 km. Afstanden måles da i luftlinje fra leverandørvirksomheden til færgelejet på øen og i luftlinje fra ankomstfærgelejet til modtagervirksomheden. Det gælder også, hvis modtagervirksomheden ligger på øer uden direkte eller indirekte broforbindelse til Jylland, Fyn eller Sjælland.

Hvis en detailvirksomhed får sine varer oplagret i en lagervirksomhed med en anden placering end detailvirksomheden, skal afstanden til modtagervirksomheden måles fra leverandørdetailvirksomheden.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 2, nr. 5

### **15.7 Hvad er specialprodukter**

Specialprodukter er forarbejdede animalske produkter, som er specielle for en producent eller gruppe af producenter, eller som er specielle for en egn. Det skal være forarbejdede animalske produkter, og det kan fx være pølser, som er krydret med en særlig krydderiblanding eller røget på en særlig måde, eller det kan være en særlig egnsret. En egnsret kan være omfattet af betegnelsen garanterede traditionelle specialiteter, men behøver ikke være det.



Fersk kød, hakket kød, tilberedt kød, rå fiskevarer, rå mælk eller rå æg betragtes ikke som specialprodukter.

Produkter er ikke specialprodukter, blot fordi de er økologiske, omfattet af en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller af en beskyttet geografisk betegnelse.

Før 2006 var det også tilladt at have et begrænset salg af fødevarer fra detailvirksomhed til detailvirksomhed. Den gang var der ikke afstandsgrænser, så en virksomhed kunne afsætte produkter til alle andre detailvirksomheder. Der var heller ikke begrænsning i hvilke fødevarer, herunder hvilke animalske fødevarer, man måtte sælge fra en detailvirksomhed til en anden. Det var derfor også før 2006 tilladt at sælge specialprodukter til alle andre detailvirksomheder.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 2, stk. 7, og § 14, stk. 5

### **15.8 2/3- og 1/3-reglen – dokumentation**

En detailvirksomhed, der leverer ikke-animalske eller animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, skal for hvert af virksomhedens regnskabsår have dokumentation for, at den opfylder betingelserne for levering til andre detailvirksomheder.

Dokumentationen skal følge virksomhedens regnskabsår.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 10, stk. 5

Det følger af de generelle regler om sporbarhed, at detailvirksomheder ikke skal vide, hvilken endelig forbruger fødevareren er leveret til. Men når en detailvirksomhed leverer til andre detailvirksomheder, skal detailvirksomheden efter de generelle regler om sporbarhed have dokumentation for disse leverancer.

Fødevareforordningen, artikel 18

Når en detailvirksomhed leverer ikke-animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, skal den have dokumentation for, at værdien af ikke-animalske fødevarer, der leveres til andre detailvirksomheder, højst udgør 2/3 af værdien af den totale omsætning af ikke-animalske fødevarer.

Når en detailvirksomhed leverer animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, skal den have dokumentation for:

- at værdien af de animalske fødevarer, der leveres til andre detailvirksomheder, højst udgør 1/3 af værdien af den totale omsætning af animalske fødevarer,
- at afstandsgrænsen til hver enkelt modtagervirksomhed for de enkelte animalske fødevarer er overholdt, dvs. salg inden for 50 km grænsen og salg inden for regionen og tilstødende regioner. For alle animalske fødevarer, herunder forarbejdede animalske fødevarer og specialprodukter

skal virksomheden dokumentere 50 km grænsen for varer leveret til detailvirksomheder i andre lande, og

- at totalmængden højst udgør 1.500 kg pr. uge i gennemsnit, og at specialprodukter leveret uden for egen eller tilstødende regioner højst udgør 100 kg pr. uge i gennemsnit.

Detailvirksomheder, der leverer animalske fødevarer til andre detailvirksomheder, skal således have dokumentation for hver enkelt leverance med varetype, mængde og afstand. Virksomheden skal opgøre de forskellige typer af produkter med forskellig afstandsgrænse hver for sig samt den totale værdi og mængde, der på årsbasis er leveret til andre detailvirksomheder og værdien af den totale omsætning af animalske produkter på årsbasis.

Varetypen skal angives, så virksomheden kan dokumentere, at den konkrete vare er leveret indenfor den gældende afstandsgrænse. Værdien skal opgøres med den pris, som fremgår af faktura og virksomhedens regnskab i øvrigt.

Det er ikke en betingelse, at virksomhedens dokumentation skal være påtegnet af revisor.

Detailvirksomheder kan bruge skabelonen i bilag 3 til dokumentation. Bilag 3 indeholder også beskrivelse af brugen af skabelonen. Se bilag 3. Skabelon til dokumentation af levering fra detailvirksomhed til detailvirksomhed.

Der er udarbejdet et regneark i overensstemmelse med skabelonen. Regnearket kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside, [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 6 og 7

## **16. Egenkontrollaboratorier**

Fødevarerirksomheden skal sørge for, at prøver udtaget som led i virksomhedens egenkontrol undersøges på et laboratorium, der har et dokumenteret kvalitetssikringssystem.

### **16.1 Krav til egenkontrollaboratorier**

Autorisationsbekendtgørelsen, § 33

#### **16.1 Krav til egenkontrollaboratorier**

Fødevarerirksomheden skal sørge for, at prøver, som er udtaget som led i virksomhedens egenkontrol, undersøges på et laboratorium, der har et dokumenteret kvalitetssikringssystem. Det gælder, uanset om virksomheden bruger sit eget laboratorium, eller om virksomheden får undersøgt prøverne på et laboratorium et andet sted.

Laboratoriet kan have et dokumenteret kvalitetssikringssystem i form af en akkreditering til at foretage den eller de pågældende analyser, eller der kan være tale om en certificering eller et kvalitetssystem baseret på anerkendte principper for kvalitetssikring af laboratorier.

## **FØDEVARER TIL OG FRA FØDEVAREVIRKSOMHEDER**

### **17. Fødevarer til og fra fødevarevirksomheder**

Hovedreglen er, at en fødevarevirksomhed kun må modtage fødevarer fra fødevarevirksomheder, som er autoriserede eller registrerede.

Se mere om:

17.1 Hvor må en autoriseret fødevarevirksomhed modtage varer fra

17.2 Hvor må en registreret fødevarevirksomhed modtage varer fra

17.3 Hvor må en fødevarevirksomhed levere varer til

Hygiejneforordningen, artikel 6

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4

#### **17.1 Hvor må en autoriseret fødevarevirksomhed modtage varer fra**

En virksomhed, der er autoriseret til at håndtere animalske fødevarer som kød, muslinger m.m., fisk, mælk, æg og produkter heraf, må kun modtage animalske fødevarer fra:

- Primærproducenter, dvs. landmænd, der opdrætter slagtedyr, jægere, fiskere, muslingeskrabere, akvakulturbrug, mælkeproducenter eller ægproducenter.
- Godkendte virksomheder i tredjelande.
- Andre virksomheder, der er autoriseret til at håndtere animalske fødevarer.

En virksomhed, der er autoriseret til at håndtere animalske fødevarer, må modtage ikke-animalske fødevarer fra primærproducenter og registrerede engrosvirksomheder.

Transportører af animalske fødevarer skal ikke autoriseres, men registreres. Transportører, der er registrerede, må således transportere både animalske og ikke-animalske fødevarer.

Lagre med oplagring af animalske fødevarer, som ikke skal opbevares på køl eller frost, skal ikke autoriseres, men registreres.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, artikel 4, stk. 1

Autoriserede spirevirksomheder må kun modtage frø til spiring, hvis frøene kommer fra registrerede leverandører i EU eller fra godkendte virksomheder i tredjelande.

#### Forordning om autorisation af spirevirksomheder

### **17.2 Hvor må en registreret fødevarevirksomhed modtage varer fra**

Registrerede virksomheder må som hovedregel kun modtage varer fra autoriserede eller registrerede fødevarevirksomheder.

Det betyder fx, at en fiskehandler eller en restaurant må modtage fisk direkte fra en fisker, der er registreret til konsumfiskeri. Fiskehandleren eller restauranten skal dog være opmærksom på, at den skal være registreret hos NaturErhvervstyrelsen til førstegangsomsætning af fisk, medmindre fisken er registreret til førstegangsomsætning.

Der er en række undtagelser til hovedreglen om, at fødevarevirksomheder kun må modtage fødevarer fra autoriserede eller registrerede fødevarevirksomheder:

- Alle registrerede virksomheder må modtage fødevarer fra virksomheder i tredjelande, selv om virksomhederne i tredjelande ikke i alle tilfælde skal være registreret.
- Alle registrerede virksomheder må modtage fx vegetabiliske fødevarer, svampe og alger fra primærproducenter, fx folk, som samler fx krydderurter, humle, svampe i naturen eller som dyrker mindre mængder æbler i haven, uden at primærproducenten er registreret som fødevarevirksomhed.
- Registrerede detailvirksomheder må modtage honning og andre biprodukter beregnet til konsum, fx propolis, direkte fra biavlere, som ikke er registreret som fødevarevirksomhed.
- Registrerede detailvirksomheder må modtage mindre mængder af vildt direkte fra jægere. Se også afsnit 7.8 Jægeres salg direkte til detailvirksomheder – under bagatelgrænsen.
- En ikke-registreret virksomhed under bagatelgrænsen må modtage fødevarer fra andre virksomheder under bagatelgrænsen, medmindre den fremstår som en egentlig butik. Se også afsnit 3.4 Hvem kan virksomheder under bagatelgrænsen afsætte varer til.
- Registrerede detailvirksomheder, som bespiser en afgrænset kreds af personer, må modtage fødevarer fra virksomheder under bagatelgrænsen, når der er tale om bidrag til en madordning. Se også afsnit 7.5 Bidrag til madordninger og skoleboder – under bagatelgrænsen.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 21, stk. 3

### **17.3 Hvor må en fødevarevirksomhed levere varer til**

Primærproducenter må levere fødevarer direkte til den endelige forbruger ved stalddørssalg, til detailvirksomheder, til virksomheder i gruppen detail med engros og til engrosvirksomheder.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 4-6

Detailvirksomheder må levere fødevarer direkte til den endelige forbruger.

Detailvirksomheder må levere ikke-animalske fødevarer, fx mel, gryn, salt, frugt og grønt, til andre detailvirksomheder efter 2/3-reglen.

Detailvirksomheder må levere animalske fødevarer til andre detailvirksomheder efter 1/3-reglen.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 14

Virksomheder i gruppen detail med engros må levere til detailvirksomheder.

Engrosvirksomheder må levere til engrosvirksomheder, virksomheder i gruppen detail med engros og detailvirksomheder. Engrosvirksomheder kan også have en begrænset afsætning direkte til endelige forbrugere af de varer, de i øvrigt afsætter. Se nærmere i afsnit 12.7 Begrænset detailsalg fra engrosvirksomhed, herunder salg til personale – ingen registrering.

Alle typer fødevarevirksomheder må modtage fødevarer retur fra andre fødevarevirksomheder eller den endelige forbruger, hvis fødevarerne afvises af den modtagende virksomhed eller tilsynsmyndigheden, eller trækkes tilbage af den afsendende virksomhed, fordi varerne er fundet farlige, er under mistanke for at være farlige eller i øvrigt ikke lever op til fødevarelovgivningen.

Engrosvirksomheder, virksomheder i gruppen detail med engros og detailvirksomheder kan returnere fødevarer til alle typer fødevarevirksomheder, når fødevarerne ikke længere er salgbare, med det formål at opnå godtgørelse i henhold til SKATs afgiftsregler.

#### Fødevareforordningen, artikel 18

#### Hygiejnebekendtgørelsen, § 27

### **PROCEDURE VED AUTORISATION OG REGISTRERING**

#### **18. Hvilken myndighed, hvilken blanket og procedure ved autorisation og registrering**

Her beskrives det, hvilken myndighed og hvilken blanket virksomheden skal bruge for at blive registreret eller autoriseret, og hvilke virksomhedstyper og særlige aktiviteter der skal autoriseres eller registreres.

Det er også beskrevet, hvornår virksomheden må starte sine aktiviteter, procedurer for anmeldelse af væsentlige ændringer i virksomheden, betinget autorisation, geografisk afgrænsning af virksomheden m.m.

Se mere om proceduren ved autorisation og registrering:

18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket

18.3 Hvornår må virksomheder, der skal registreres, begynde sine fødevareaktiviteter

18.4 Hvornår må virksomheder, der skal autoriseres, begynde sine fødevareaktiviteter

18.6 Geografisk afgrænsning af virksomheden og flytning til ny adresse

Se mere om autorisation og registrering:

8. Autorisation og registrering af primærproduktion

9. Registrering af stalddørssalg

10. Registrering af detailvirksomhed

11. Autorisation og registrering af virksomheder i gruppen detail med engros

12. Autorisation og registrering af engrosvirksomhed

14. Autorisation og registrering af særlige aktiviteter

15.1 2/3- og 1/3-reglen – generelle betingelser for detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder

Hygiejneforordningen, artikel 6

Forordningen om autorisation af spirevirksomheder

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 3, 7 og 8

### **18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket**

Primærproducenter skal i nogle tilfælde registreres hos Fødevarestyrelsen. I andre tilfælde skal primærproducenter registreres hos andre myndigheder.

Hvis virksomheden registreres efter anden lovgivning, kan denne registrering i visse tilfælde også fungere som registrering efter fødevarelovgivningen.

Liste med links til de myndigheder, der autoriserer eller registrerer primærproducenter:

- Fiskere og muslingeskrabere skal være registreret til erhvervsfiskeri i NaturErhvervstyrelsen: [www.naturerhverv.fvm.dk/](http://www.naturerhverv.fvm.dk/)
- Jægere skal have jagttegn fra Naturstyrelsen: [www.naturstyrelsen.dk/](http://www.naturstyrelsen.dk/)
- Opdrættere af husdyr (bortset fra heste og kaniner), herunder akvakulturbrug (dambrug) med fisk, krebsdyr, muslinger m.v. ved år og i havet, skal være registreret i det Centrale Husdyrbrugs Register (CHR) og landbrugsindberetning.dk – Foder og fødevarer: [www.landbrugsindberetning.dk](http://www.landbrugsindberetning.dk)

- Opdrættere af heste eller kaniner skal være registreret i Fødevarestyrelsen: [www.landbrugsindberetning.dk](http://www.landbrugsindberetning.dk) under Foder og fødevarer. Hvis virksomheden ikke er med i landbrugsindberetning.dk, skal i stedet anvendes en blanket, som findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside: [www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Registrering-til-foder-og-foedevarer-foderoplysninger.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/forside.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Registrering-til-foder-og-foedevarer-foderoplysninger.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/forside.aspx)
- Producenter af vegetabiliske primærprodukter (korn, gulerødder, kartofler, æbler, kirsebær osv.) skal være registreret i Fødevarestyrelsen: [www.landbrugsindberetning.dk](http://www.landbrugsindberetning.dk) under Foder og fødevarer. Hvis virksomheden ikke er med i landbrugsindberetning.dk, skal i stedet anvendes en blanket, som findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside: [www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Registrering-til-foder-og-foedevarer-foderoplysninger.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/forside.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Registrering-til-foder-og-foedevarer-foderoplysninger.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/forside.aspx)
- Biavlere, der leverer til honningcentral eller afsætter mere end 4.000 kg honning eller andre produkter fra bier pr. år direkte til den endelige forbruger eller detailvirksomheder, skal være registreret i Fødevarestyrelsen: [www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/\\_layouts/Netcompany.FVS0001/pages/GuideCategory.aspx?guideid=Fødevarevirksomhed](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/_layouts/Netcompany.FVS0001/pages/GuideCategory.aspx?guideid=Fødevarevirksomhed)
- Indvindingsanlæg for kildevand og naturligt mineralvand skal være registreret i Fødevarestyrelsen: [www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/\\_layouts/Netcompany.FVS0001/pages/GuideCategory.aspx?guideid=Fødevarevirksomhed](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/_layouts/Netcompany.FVS0001/pages/GuideCategory.aspx?guideid=Fødevarevirksomhed)
- Virksomheder, der producerer salt, skal være registreret i Fødevarestyrelsen: [www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/\\_layouts/Netcompany.FVS0001/pages/GuideCategory.aspx?guideid=Fødevarevirksomhed](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/_layouts/Netcompany.FVS0001/pages/GuideCategory.aspx?guideid=Fødevarevirksomhed)
- Virksomheder, der indsamler svampe, bær, tang og andre alger, birkesaft, snegle, myrer m.v. i naturen, skal være registreret i Fødevarestyrelsen: [www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/\\_layouts/Netcompany.FVS0001/pages/GuideCategory.aspx?guideid=Fødevarevirksomhed](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registrering.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/_layouts/Netcompany.FVS0001/pages/GuideCategory.aspx?guideid=Fødevarevirksomhed)

- Producenter af spirer skal være autoriseret af Fødevarestyrelsen. Virksomheder, der vil ansøge om autorisation til at producere spirer, skal kontakte Fødevarestyrelsen telefonisk eller på e-mail og følge styrelsens anvisninger.

Autorisationsbekendtgørelsen

CHR-bekendtgørelsen

Bekendtgørelse om autorisation og drift af akvakulturbrug

## **18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket**

Når detailvirksomheder, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomheder skal autoriseres eller registreres hos Fødevarestyrelsen, skal virksomheden bruge den elektroniske blanket, der linkes til her:

- [www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registre-ring.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/\\_layouts/Netcompany.FVS0001/page/s/GuideCategory.aspx?guideid=Foedevarevirksomhed](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Blanketter/Sider/Autorisation-registre-ring.aspx?Listevisning=http://www.foedevarestyrelsen.dk/_layouts/Netcompany.FVS0001/page/s/GuideCategory.aspx?guideid=Foedevarevirksomhed)

Slagterier, der vil modtage slagtesvin omfattet af ordningen ”gruppevis levering af slagtesvin”, skal anvende samme blanket.

Ved oprettelse af en kvindemælkscentral skal anmelderen kontakte Fødevarestyrelsen telefonisk eller på e-mail og følge styrelsens anvisninger.

Hvis en virksomhed ansøger om autorisation eller anmelder sig til registrering uden at bruge blanketten og uden først at have aftalt det med Fødevarestyrelsen, kan styrelsen ikke behandle ansøgningen om autorisation eller registrere virksomheden.

## **18.3 Hvornår må virksomheder, der skal registreres, begynde sine fødevareaktiviteter**

Virksomheden må først begynde sine fødevareaktiviteter, når den er registreret hos Fødevarestyrelsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 21

Ved det første kontrolbesøg skal Fødevarestyrelsen have præcise oplysninger fra virksomheden om dens aktiviteter. Ved besøget indplacerer Fødevarestyrelsen virksomheden i en risikogruppe og fastsætter derefter en standardkontrollfrekvens, som virksomheden herefter får meddelt.



#### **18.4 Hvornår må virksomheder, der skal autoriseres, begynde sine fødevareaktiviteter**

Virksomheden må først begynde sine fødevareaktiviteter, når den har fået autorisation eller betinget autorisation af Fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen kommer på besøg i virksomheden, før Fødevarestyrelsen har meddelt autorisation eller betinget autorisation. Under besøget vurderer Fødevarestyrelsen virksomhedens risikoanalyse og det skriftlige egenkontrolprogram, virksomhedens beskrivelse af gode arbejdsgange, indretningen af virksomheden, herunder de anvendte bygningsmaterialer og materialer til inventar, virksomhedens forklaring om, hvad, hvor meget og hvordan virksomheden vil producere, virksomhedens forklaring om flow af varer og personale i virksomheden osv.

Fødevarestyrelsen kan kun autorisere en virksomhed, når virksomheden har vist, at den opfylder de relevante krav i fødevarelovgivningen. Se mere i afsnit 18.5 Hvad er betinget autorisation.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 23

Kontrolforordningen, artikel 31, stk. 2

#### **18.5 Hvad er betinget autorisation**

Betinget autorisation er en autorisation, som Fødevarestyrelsen meddeler for at give virksomheden mulighed for at tilpasse sin egenkontrol, inden den endelige autorisation.

Der er ingen begrænsninger i virksomhedens muligheder for at markedsføre fødevarer i den periode, hvor autorisationen er betinget.

Virksomheden skal udarbejde sin egenkontrol, inden den starter sine fødevareaktiviteter. Da virksomheden ikke må starte sine aktiviteter, inden den er autoriseret, har den ikke haft mulighed for at afprøve egenkontrollen i praksis. Der kan derfor være behov for justeringer og tilpasninger.

Fødevarestyrelsen kan meddele en betinget autorisation, hvis virksomheden opfylder kravene til infrastruktur og udstyr, og hvis styrelsen i øvrigt vurderer, at egenkontrollen er tilstrækkelig og passende. En betinget autorisation giver virksomheden mulighed for at afprøve egenkontrollen i praksis, få erfaringer og justere og tilpasse egenkontrollen, så den er tilstrækkelig og velfungerende. Betinget autorisation gives derfor kun til nystartede virksomheder.

Da formålet med den betingede autorisation er at give mulighed for at justere egenkontrollen, bør nystartede virksomheder som udgangspunkt altid meddeles en betinget autorisation. Når perioden for den betingede autorisation udløber, kan virksomheden kun få en endelig autorisation, hvis Fødevarestyrelsen vurderer, at egenkontrollen er velfungerende. Det er samtidig en betingelse, at virksomheden i øvrigt lever op til kravene.

Fødevarestyrelsen kan meddele en betinget autorisation for en periode på tre måneder. Hvis virksomheden har gjort klare fremskridt, men ikke tilstrækkeligt for en endelig autorisation, kan Føde-

varestyrelsen forlænge den betingede autorisation i op til yderligere tre måneder. Den betingede autorisation kan ikke forlænges ud over dette tidsrum og kan ikke overstige seks måneder.

#### Kontrolforordningen, artikel 31, stk. 2, litra d)

For fabriks- og frysefartøjer kan en betinget autorisation dog om nødvendigt forlænges til i alt 12 måneder.

#### Kontrolforordningen for animalske fødevarer, artikel 3, stk. 2

Hvis virksomheden i løbet af den periode, hvor den har en betinget autorisation, ikke har fået tilpasset og justeret egenkontrollen, så den er velfungerende, eller den i øvrigt ikke opfylder væsentlige dele af lovgivningens krav, kan Fødevarestyrelsen ikke autorisere virksomheden. Virksomheden skal da indstille sine fødevareaktiviteter.

Hvis virksomheden får afslag på endelig autorisation, kan den søge om autorisation igen. Fødevarestyrelsen kan herefter meddele virksomheden en betinget autorisation. Det forudsætter dog, at virksomheden kan påvise, at den har ændret sine aktiviteter i forhold til de kritikpunkter, der tidligere begrundede afslaget på autorisation.

### **18.6 Geografisk afgrænsning af virksomheden og flytning til ny adresse**

Ved autorisation eller registrering skal virksomheden afgrænses geografisk som én samlet enhed. Undtagelsesvist kan Fødevarestyrelsen autorisere eller registrere en virksomhed med flere adresser på betingelse af:

- at adresserne ligger i nær tilknytning til hinanden, fx adskilt af et til to husnumre, og
- at transport mellem lokaliteterne kan ske hygiejnisk forsvarligt.

Hvis lokaliteterne ligger længere fra hinanden, fx i forskellige bydele, skal hver lokalitet autoriseres eller registreres som en selvstændig virksomhed.

For mobile virksomheder skal ejeren oplyse en hjemadresse for virksomheden.

Hvis en eksisterende fødevarevirksomhed flytter til en ny adresse, er der tale om oprettelse af en ny virksomhed, som skal registreres eller autoriseres som selvstændig virksomhed. Det gælder uanset, om flytningen er til en anden etage i samme ejendom, til en naboejendom eller til en anden by.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 7

#### Hygiejneforordningen, artikel 6, stk. 2

## **19. Væsentlige ændringer i eksisterende virksomheder og ved ejerskifte**

Hvis en autoriseret eller registreret virksomhed ændrer væsentligt i aktiviteter, indretning eller vareudvalg, skal virksomheden meddele det til den myndighed, der har autoriseret eller registreret virksomheden. Det gælder også for væsentlige ændringer ved ejerskifte.

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 28-29

Hygiejneforordningen, artikel 6

Se mere om væsentlige ændringer:

19.1 Hvad er væsentlige ændringer i autoriserede virksomheder

19.2 Eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede virksomheder

19.3 Hvad er væsentlige ændringer i registrerede virksomheder

19.4 Eksempler på væsentlige ændringer i detailvirksomheder

19.5 Eksempler på væsentlige ændringer i registrerede engrosvirksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros

19.6 Ophør af fødevarevirksomhed

### **19.1 Hvad er væsentlige ændringer i autoriserede virksomheder**

Virksomheden skal søge om ny autorisation, når den ændrer væsentligt i virksomheden.

Væsentlige ændringer er:

- Væsentlige bygningsmæssige ændringer.
- Væsentlige ændringer i virksomhedens indretning.
- Væsentlige ændringer i virksomhedens produktion eller vareudvalg.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 28

Se eksempler på væsentlige ændringer i afsnit 19.2 Eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede virksomheder.

Væsentlige ændringer i virksomheden er ændringer, der kan have betydning for hygiejnen i virksomheden. Virksomheden skal derfor overveje, hvilke dele af virksomheden der ændres. Fx vil en ændring i lokaler med behandling af fødevarer mere sandsynligt være en væsentlig ændring, end ændringer i lager- eller salgslokaler.

Ved ændringer bør virksomheden bl.a. overveje:

- om ændringen får betydning for hygiejnen i virksomheden,
- hvilke dele af virksomheden bliver involveret,
- hvor stor en del af virksomheden bliver berørt,
- om produktionen bliver væsentligt forøget, og
- om ændringen indebærer, at virksomheden holder lukket i en længere periode.

Vareudvalget i en fødevarevirksomhed skal være således, at der ikke opstår risiko for sundhedsfare eller skadelig påvirkning af fødevarerne. Særligt bør virksomheden overveje risikoen for krydskontaminering mellem fødevarer, processer, udstyr m.v.

Virksomheden bør bl.a. overveje, om der er tale om:

- Færdigpakkede eller ikke-færdigpakkede fødevarer.
- Forarbejdede eller uforarbejdede fødevarer.
- Letfordærlige eller ikke-letfordærlige fødevarer.
- Der håndteres andre varer end fødevarer i virksomheden.

Vareudvalget skal være tilpasset virksomhedens lokalefaciliteter, og de planlagte aktiviteter skal stå i forhold til lokalefaciliteterne. Hvis de planlagte ændringer kan give pladmangel, skal virksomheden tilpasse sine aktiviteter.

Når virksomheden fastsætter sit vareudvalg, skal den klarlægge, hvordan den vil håndtere fødevarerne, om den behandler fødevarer, og om der er særligt udsatte processer i behandlingen af varerne.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 25

Hygiejneforordningen, artikel 6

Ved ansøgning om autorisation af væsentlige ændringer skal virksomheden følge den samme procedure som ved ansøgning om autorisation af fødevarevirksomhed. Se afsnit 18.3 Hvornår må virksomheder, der skal registreres, begynde sine fødevareaktiviteter.

## **19.2 Eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede virksomheder**

Se en række eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede virksomheder:

- En virksomhed vil skifte fra kun at have fødevarer, som kan opbevares ved omgivelsestemperatur, til også at have fødevarer, som skal opbevares på køl eller frost.
- En virksomhed vil skifte fra kun at håndtere færdige fødevarer til selv at producere, tilberede eller på anden måde ændre fødevarer.

- Et slagteri vil slagte dyr af en anden art, end den er autoriseret til.
- En vildthåndteringsvirksomhed vil håndtere dyr af en anden art, end den er autoriseret til.
- En opskæringsvirksomhed, hakket kød virksomhed, tilberedt kød virksomhed eller kødproduktvirksomhed vil bruge kød af en anden dyreart, end den er autoriseret til.
- Et slagteri vil slagte dyr uden forudgående bedømmelse efter jødisk eller muslimsk ritus.
- Et slagteri vil opskære oksehoveder, som indeholder specificeret risikomateriale (SRM).
- En opskæringsvirksomhed vil håndtere specificeret risikomateriale (SRM), fx i form af opskæring af oksehoveder eller fårekroppe med rygmarv.
- En virksomhed vil foretage prøveproduktioner i sine produktionslokaler af produkter, den ikke er autoriseret til.
- En virksomhed vil indføre fødevarer (import fra tredjelande eller samhandel fra en EU-medlemsstat).
- En virksomhed, der hidtil har samhandlet, vil importere fra tredjelande, eller omvendt.
- En virksomhed vil eksportere fødevarer til et tredjeland, som kræver forudgående godkendelse.
- En virksomhed vil dele sine lokaler med en anden fødevarevirksomhed. Den anden fødevarevirksomhed skal autoriseres eller registreres som selvstændig virksomhed, hvis den er over bagatelgrænsen.
- En virksomhed vil tilberede, pakke, forhandle, opbevare, markedsføre eller importere økologiske fødevarer eller anvende økologisk spisemærke.
- En virksomhed vil opskære eller pakke oksekød, som den vil mærke efter en frivillig mærkningsordning.
- En virksomhed vil levere vegetabiliske eller animalske bi- eller restprodukter til foderbrug.
- En virksomhed, der normalt har åbent året rundt, indstiller sine fødevareaktiviteter i en periode på mere end seks måneder.
- En sæsonvirksomhed holder lukket i den periode, hvor virksomheden normalt har åben.
- Et slagteri vil modtage slagtesvin omfattet af ordningen ”gruppevis levering af slagtesvin”.

Se mere i afsnit 18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket.

Eksempler på ændringer i autoriserede virksomheder, der i nogle tilfælde vil være væsentlige og i andre tilfælde ikke-væsentlige ændringer:

- Ombygninger, tilbygninger eller nedlæggelse af lokaler kan ofte betragtes som væsentlige ændringer i bygninger eller indretning. Men som udgangspunkt vil vedligeholdelse af eksisterende lokaler eller faciliteter ikke være væsentlige ændringer.
- I et mejeri, der hidtil kun har produceret pasteuriseret mælk, vil produktion af yoghurt være en væsentlig ændring. Men produktion af en ny type yoghurt i et mejeri, som i forvejen producerer yoghurt, vil som udgangspunkt ikke være en væsentlig ændring.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 25

Hygiejneforordningen, artikel 6

Aflivningsbekendtgørelsen, § 10

Aflivningsforordningen, artikel 4

Eksportbekendtgørelsen

### **19.3 Hvad er væsentlige ændringer i registrerede virksomheder**

En registreret virksomhed skal give besked til den myndighed, der har registreret den, hvis der sker væsentlige ændringer i virksomhedens aktiviteter.

Hygiejneforordningen, artikel 6

Autorisationsbekendtgørelsen, § 26

Se eksempler på væsentlige ændringer og ikke væsentlige ændringer i registrerede virksomheder i afsnit 19.4 Eksempler på væsentlige ændringer i detailvirksomheder og afsnit 19.5 Eksempler på væsentlige ændringer i registrerede engrosvirksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros.

Normalt vil ændringer af bygningsmæssige forhold ikke være væsentlige ændringer. Det betyder, at en virksomhed kan tage nye lokaler i brug, uden at det er en væsentlig ændring, så længe virksomheden stadig udgør en samlet geografisk enhed. Se også afsnit 18.7 Geografisk afgrænsning af virksomheder, herunder flytning til ny adresse.

Væsentlige ændringer i aktiviteter er ændringer, der kan have betydning for hygiejnen i virksomheden.

Ved ændringer bør virksomheden bl.a. overveje:

- om ændringen får betydning for hygiejnen i virksomheden,
- hvilke dele af virksomheden bliver involveret,
- hvor stor en del af virksomheden bliver berørt,
- om produktionen bliver væsentligt forøget, og
- om ændringen indebærer, at virksomheden holder lukket i en længere periode.

Vareudvalget i en fødevarevirksomhed skal være således, at der ikke opstår risiko for sundhedsfare eller skadelig påvirkning af fødevarerne. Virksomheden bør særligt overveje risikoen for krydskontamination mellem fødevarer, processer, udstyr m.v.

Virksomheden bør bl.a. overveje, om der er tale om:

- Færdigpakkede eller ikke-færdigpakkede fødevarer.

- Forarbejdede eller uforarbejdede fødevarer.
- Letfordærlige eller ikke-letfordærlige fødevarer.
- Håndteres der andre varer end fødevarer i virksomheden, fx blomster og planter.

Vareudvalget skal være tilpasset virksomhedens lokalefaciliteter, og de planlagte aktiviteter skal stå i forhold til lokalefaciliteterne. Hvis der er pladsmangel, kan det være nødvendigt at indskrænke virksomhedens aktiviteter.

Når virksomheden fastsætter sit vareudvalg, skal den klarlægge, hvordan den vil håndtere fødevarerne, om den behandler fødevarer, og om der er særligt udsatte processer i behandlingen af varerne.

Virksomheden skal følge de samme procedurer ved anmeldelse af væsentlige ændringer som ved anmeldelse til registrering af fødevarevirksomhed.

Se også:

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket.

19.6 Ophør af fødevarevirksomhed.

#### **19.4 Eksempler på væsentlige ændringer i detailvirksomheder**

Se en række eksempler på væsentlige ændringer i registrerede virksomheder:

- En butik vil sælge fødevarer, som skal opbevares på køl, når den hidtil ikke har solgt kølevarer.
- En butik eller restaurant vil modtage vildt direkte fra jæger.
- En butik vil sælge uindpakkede, letfordærlige fødevarer ved selvbetjening. Det er således ikke en væsentlig ændring, hvis butikken begynder at sælge fx uindpakket frugt og grønt, slik, te eller kaffe ved selvbetjening. Det er heller ikke en væsentlig ændring, hvis kunden kan male kaffe fra hele kaffebønner eller mel fra korn eller presse juice fra fx appelsiner ved selvbetjening.
- En butik uden tilberedning af fødevarer, bortset fra bake-off og lignende, begynder at fremstille fødevarer, fx fremstilling af romkugler fra usolgt bake-off bagværk.
- En butik eller restaurant vil levere mad ud af huset (catering).
- En virksomhed vil tilberede, pakke, forhandle, opbevare, markedsføre eller importere økologiske fødevarer eller anvende økologisk spisemærke.
- En virksomhed vil opskære eller pakke oksekød, som den vil mærke efter en frivillig mærkningsordning.
- En virksomhed vil levere vegetabiliske eller animalske bi- eller restprodukter til foderbrug.
- En butik eller anden detailvirksomhed vil levere fødevarer til en anden detailvirksomhed.

- En virksomhed vil indføre fødevarer (import fra tredjelande eller samhandel fra en EU-medlemsstat). Det er også en væsentlig ændring, hvis virksomheden hidtil har samhandlet og nu vil importere fra tredjelande eller omvendt.
- En virksomhed deler sine lokaler med en anden fødevarevirksomhed. Den anden fødevarevirksomhed skal autoriseres eller registreres som selvstændig virksomhed, hvis den er over bagatelgrænsen.
- En virksomhed vil afholde arrangementer, som ikke er en naturlig del af virksomhedens aktiviteter, fx i form af lejlighedsvisse arrangementer eller arrangementer, som hører under privatsfæren.
- En virksomhed, der normalt har åbent året rundt, indstiller sine fødevareaktiviteter i en periode på mere end seks måneder.
- En sæsonvirksomhed holder lukket i den periode, hvor virksomheden normalt har åben.

Eksempler på ændringer, der som udgangspunkt ikke er væsentlige og derfor ikke skal anmeldes:

- En virksomhed ændrer de bygningsmæssige forhold, fx bygger om i de eksisterende lokaler, bygger til eller nedlægger lokaler. Dvs. virksomheden kan tage nye lokaler i brug, uden at det er en væsentlig ændring, så længe virksomheden stadig udgør en samlet geografisk enhed.
- En butik begynder at sælge en anden type færdigpakkede fødevarer, som skal opbevares på køl, end de færdigpakkede kølevarer butikken plejer at sælge. Butikken skal sørge for de korrekte køletemperaturer.
- En butik begynder at modtage færdigpakket honning direkte fra biavler.
- En butik eller restaurant begynder at modtage fisk direkte fra en erhvervsfisker. Butikken eller restauranten skal dog være opmærksom på, at den skal være registreret hos NaturErhvervstyrelsen til førstegangsomsætning af fisk, medmindre fiskeren er registreret til førstegangsomsætning.
- En butik begynder at bringe dagligvarer fra butikken ud til den endelige forbruger.

## **19.5 Eksempler på væsentlige ændringer i registrerede engrosvirksomheder og virksomheder i gruppen detail med engros**

Se en række eksempler på væsentlige ændringer i registrerede virksomheder:

- En virksomhed vil sælge fødevarer, som skal opbevares på køl, når den hidtil ikke har solgt kølevarer.
- En virksomhed eller restaurant vil levere mad ud af huset (catering).
- En virksomhed vil skifte fra kun at håndtere ikke-animalske fødevarer til også at håndtere animalske fødevarer, der skal opbevares på køl eller frost.
- En virksomhed vil tilberede, pakke, forhandle, opbevare, markedsføre eller importere økologiske fødevarer eller anvende økologisk spisemærke.



- En virksomhed vil opskære eller pakke oksekød, som den vil mærke efter en frivillig mærkningsordning.
- En virksomhed vil levere vegetabiliske eller animalske bi- eller restprodukter til foderbrug.
- En virksomhed vil indføre fødevarer (import fra tredjelande eller samhandel fra en EU-medlemsstat). Det er også en væsentlig ændring, hvis virksomheden hidtil har samhandlet og nu vil importere fra tredjelande eller omvendt.
- En virksomhed deler sine lokaler med en anden fødevarevirksomhed. Den anden fødevarevirksomhed skal autoriseres eller registreres som selvstændig virksomhed, hvis den er over bagatelgrænsen.
- En virksomhed vil afholde arrangementer, som ikke er en naturlig del af virksomhedens aktiviteter, fx i form af lejlighedsvisse arrangementer eller arrangementer, som hører under privatsfæren.
- En virksomhed, der normalt har åbent året rundt, indstiller sine fødevareaktiviteter i en periode på mere end seks måneder.
- En sæsonvirksomhed holder lukket i den periode, hvor virksomheden normalt har åben.

Eksempler på ændringer, der som udgangspunkt ikke er væsentlige og derfor ikke skal anmeldes:

- En virksomhed ændrer de bygningsmæssige forhold, fx bygger om i de eksisterende lokaler, bygger til eller nedlægger lokaler. Dvs. virksomheden kan tage nye lokaler i brug, uden at det er en væsentlig ændring, så længe virksomheden stadig udgør en samlet geografisk enhed.
- En virksomhed begynder at sælge en anden type færdigpakkede fødevarer, som skal opbevares på køl, end de færdigpakkede kølevarer butikken plejer at sælge. Butikken skal sørge for de korrekte køletemperaturer.

## 19.6 Ophør af fødevarevirksomhed

Hvis en fødevarevirksomhed lukker sine fødevareaktiviteter helt ned, skal virksomheden give besked til den myndighed, som har autoriseret eller registreret virksomheden.

Ophør anses for en væsentlig ændring af virksomhedens aktiviteter og skal anmeldes på samme måde som ved autorisation og registrering.

Se også:

18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket.

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 28-29

Hygiejneforordningen, artikel 6, stk. 2

## **20. Fornyet behandling af autorisation – fem års reglen**

Fødevarestyrelsen kan tage autorisationen af en fødevarevirksomhed op til ny behandling, når der er gået fem år efter sidste autorisation.

Se mere:

### **20.1 Fornyet behandling af autorisation – fem års reglen**

#### **20.1 Fornyet behandling af autorisation – fem års reglen**

Fødevarestyrelsen kan tage autorisationen af en fødevarevirksomhed op til vurdering efter fem år, da der kan være behov for at revurdere en autorisation på baggrund af ny viden.

Femårsreglen skal beskytte virksomheden mod for hyppige krav om ændringer i indretning og drift. Autorisationer kan først ændres efter fem år, hvis virksomheden ikke har foretaget væsentlige ændringer.

Virksomheden skal dog altid sørge for at søge fornyet autorisation ved væsentlige ændringer. Se afsnit 19.2 Eksempler på væsentlige ændringer i autoriserede virksomheder.

Efter udløbet af fem års-perioden er udgangspunktet, at Fødevarestyrelsen er stillet, som om virksomheden søger autorisation for første gang. Virksomheden kan dog have berettigede forventninger til en fortsat drift, så der er visse begrænsninger i, hvor store ændringer Fødevarestyrelsen kan kræve ved en ny autorisation.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 31

## **21. Fratagelse af autorisation eller registrering**

Fødevarestyrelsen kan fratage en autorisation eller registrering, hvis en virksomhed ikke lever op til lovgivningen.

Se mere:

### **21.1 Hvornår kan en autorisation eller registrering blive frataget**

#### **21.2 Ny autorisation efter fratagelse**

#### **21.3 Ny registrering efter fratagelse**

## 21.1 Hvornår kan en autorisation eller registrering blive frataget

Virksomheden kan få frataget sin autorisation eller registrering, hvis:

- virksomheden ikke opfylder de stillede vilkår,
- forudsætningerne for autorisationen eller registreringen ændres væsentligt, eller
- virksomheden ikke efterlever meddelte påbud eller forbud.

### Autorisationsbekendtgørelsen, § 32, stk. 1

Hvis en fødevarevirksomhed får frataget sin autorisation eller registrering, er det ulovligt at fortsætte virksomhedens aktiviteter.

Hvis Fødevarestyrelsen konstaterer alvorlige mangler eller gentagne gange må standse produktionen på en virksomhed, skal styrelsen indlede procedurer med henblik på at trække autorisationen tilbage, hvis virksomheden ikke kan give tilstrækkelige garantier med hensyn til den fremtidige drift. I en sådan situation skal der gives de nødvendige påbud eller forbud. Hvis virksomheden ikke efterlever disse, kan autorisationen eller registreringen tilbagekaldes.

Fratagelse af en virksomheds autorisation eller registrering forudsætter dog, at fortsat behandling, markedsføring m.v. udgør en sundhedsmæssig risiko, en anden grov eller gentagen overtrædelse af regler og vilkår, eller at forudsætningerne for autorisationen eller registrering ændres væsentligt.

Fratagelsen har virkning fra det tidspunkt, hvor den er meddelt virksomheden, med mindre andet fremgår af afgørelsen.

Virksomheden kan klage over en afgørelse om fratagelse af autorisation eller registrering til Fødevareministeriets Klagecenter. Klagen indgives til Fødevarestyrelsen, som videresender klagen til Fødevareministeriets Klagecenter. Klage over afgørelsen om fratagelse af autorisation eller registrering skal som udgangspunkt indgives senest fire uger efter, afgørelsen er truffet. Dog kan Fødevareministeriets Klagecenter indenfor seks måneder efter afgørelsen se bort fra overskridelse af klagefristen, når overskridelsen af særlige grunde kan undskyldes

Klagen har ikke opsættende virkning, medmindre Fødevareministeriets Klagecenter træffer afgørelse om det i den konkrete sag. Der skal være vægtige grunde til at fratage en virksomheds autorisation eller registrering, og der vil derfor yderst sjældent være grundlag for at give en klage over fratagelse opsættende virkning.

### Bekendtgørelse om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser, § 18

### Bekendtgørelsen om Fødevareministeriets Klagecenters opgaver og beføjelser, § 1, stk. 2, og § 7

Virksomheden har også mulighed for at forlange en afgørelse om fratagelse af autorisation eller registrering indbragt for domstolene. Virksomheden skal fremsætte begæring herom inden fire uger efter, at afgørelsen er meddelt til virksomheden.

Virksomhedens mulighed for at forlange sagen indbragt for domstolene skal fremgå af afgørelsen. Det har som udgangspunkt ikke opsættende virkning, at virksomheden forlanger sagen indbragt for domstolene, medmindre retten konkret afsiger kendelse om det.

#### Fødevareloven, § 31

Det er op til virksomheden, om den vil udnytte den almindelige klageadgang til Fødevareministeriets Klagecenter, eller om den vil indbringe Fødevarestyrelsens afgørelse for domstolene.

Se også:

21.2 Ny autorisation efter fratagelse

21.3 Ny registrering efter fratagelse

#### **21.2 Ny autorisation efter fratagelse**

Hvis en virksomhed har fået frataget sin autorisation og ønsker at blive autoriseret igen, skal den ansøge om ny autorisation.

Virksomheden skal dokumentere overfor Fødevarestyrelsen, at de forhold, som førte til fratagelse af autorisationen, ikke længere er til stede. Fødevarestyrelsen vurderer derefter, om der på baggrund af den hidtidige drift i virksomheden er behov for at stille særlige vilkår i en ny autorisation. Fødevarestyrelsen skal tage hensyn til de konkrete omstændigheder omkring en ny virksomhed, fx hvordan indehaveren eller den driftsansvarlige tidligere har drevet virksomheden.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 32, stk. 3

Når Fødevarestyrelsen behandler en ansøgning om ny autorisation, inddrages al tidligere viden om virksomheden. Det gælder både, når det er Fødevarestyrelsen, der har frataget autorisation, og når virksomheden selv har valgt at afmelde sin autorisation.

Fødevarestyrelsen vurderer i forbindelse med den nye autorisation, om der er et behov for øget kontrol med virksomheden i lyset af den viden, styrelsen har om ejerens eller den driftsansvarliges tidligere drift af fødevarevirksomheden.

#### Kontrolbekendtgørelsen, § 1, stk. 5

#### **21.3 Ny registrering efter fratagelse**

Hvis en virksomhed, der har fået frataget en registrering, ønsker at blive registreret på ny, skal den anmelde det som ny virksomhed.

Se mere:

18. Hvilken myndighed, hvilken blanket og procedure ved autorisation og registrering

18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket

Fødevarestyrelsen kan ikke i forbindelse med ny registrering af en fødevarevirksomhed, der har fået frataget sin registrering, stille særlige vilkår til registreringen.

## **22. Autorisation eller registrering ved ejerskifte**

En ny ejer af en autoriseret eller registreret fødevarevirksomhed skal anmelde ejerskiftet til Fødevarestyrelsen eller til den myndighed, hvor virksomheden er registreret.

Se mere:

22.1 Hvad er ejerskifte og anmeldelse af ejerskifte

22.2 Hvad er fysiske personer kontra juridiske personer

22.3 Eksempler på ejerskifte

22.4 Ejerskifte i virksomhed under bagatelgrænsen

22.5. Overførsel af kontrolhistorik ved ejerskifte

### **22.1 Hvad er ejerskifte og anmeldelse af ejerskifte**

Som udgangspunkt skal en fødevarevirksomhed ikke have en ny autorisation eller en ny registrering ved overdragelse af virksomheden til en ny ejer. Den nye ejer skal dog anmelde ejerskiftet til Fødevarestyrelsen eller til den myndighed, der har registreret virksomheden.

Ejerskiftet skal anmeldes senest på datoen for overtagelsen (overtagelsestidspunktet).

Autorisationsbekendtgørelsen, § 30, stk. 1

Den nye ejer skal bruge den samme blanket til at anmelde ejerskifte til Fødevarestyrelsen som ved ansøgning om autorisation eller registrering.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 30, stk. 2

Se mere:

18.1 Primærproducent – hvilken myndighed og hvilken blanket

18.2 Detail, virksomheder i gruppen detail med engros og engrosvirksomhed – hvilken myndighed og hvilken blanket.

Hvis virksomheden fortsætter med de samme aktiviteter som under den tidligere ejer, behøver virksomheden ikke afvente en ny autorisation eller registrering.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, § 30, stk. 3

Hvis den nye ejer vil ændre væsentligt i virksomhedens aktiviteter, skal virksomheden afvente ny autorisation eller lade sig registrere på ny, før de nye aktiviteter går i gang.

#### Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 28-29

Se mere:

### 19. Væsentlige ændringer i eksisterende virksomheder og ved ejerskifte

Ved et ejerskifte forstås overdragelsen af en virksomhed fra en ejer til en anden. Ved ejerskifte får virksomheden et nyt CVR-nummer. Det gælder dog ikke for virksomheder under bagatelgrænsen, der ikke er registreret i CVR. Se mere i afsnit 22.4 Ejerskifte i virksomhed under bagatelgrænsen.

Ejerskifter omfatter både overdragelse af virksomheden mellem fysiske personer og mellem juridiske personer og indbyrdes mellem fysiske og juridiske personer.

En ændring af selskabsformen for en virksomhed opfattes automatisk som et ejerskifte, når det kræver en ændring af CVR-nummer. Der skal derfor anmeldes ejerskifte.

Ejeren af en virksomhed har ansvaret for, at reglerne bliver overholdt. Ejeren af en virksomhed defineres som den fysiske eller juridiske person, der efter registreringen i CVR ejer virksomheden. Registreringen i CVR fastlægger således, hvem der faktisk råder over virksomheden. Registreringen i CVR afgør også, hvem der har det overordnede ansvar for virksomhedens drift og aktiviteter og for de lokaler, hvor driften og aktiviteterne foregår.

Spørgsmålet om ejerskab af bygninger og lokaler er ikke afgørende i forhold til ansvaret for, at reglerne bliver overholdt. Det er derfor ikke nødvendigvis ejeren af bygningerne eller de lokaler, som virksomheden drives i, der er den ansvarlige i forhold til fødevarelovgivningen.

### **22.2 Hvad er fysiske personer kontra juridiske personer**

Ved juridisk person forstås selskaber, fx anpartsselskaber (ApS), andelsselskaber (AMBA) eller aktieselskaber (A/S), men ikke et interessentskab (I/S). Et I/S har to eller flere ejere, der kan være både fysiske personer og selskaber, fx anparts- eller aktieselskaber.

En fysisk person defineres altså som modsætningen til en juridisk person. Det vil sige en person, som ikke har organiseret sig i selskabsform. Da I/S som nævnt ovenfor består af mindst to eller flere

enkeltpersoner, betragtes udskiftning af interessenter eller udvidelse af kredsen af interessenter i et I/S ikke som ejerskifte.

Der er ikke krav om at meddele ejerskifte i situationer, hvor en enkeltmandsvirksomhed omdannes til et anpartsselskab med den hidtidige ejer som leder, når det ikke kræver en ændring af CVR-nummer.

Udskiftning af bestyrere, driftsledere og lignende personer, der er ansat i virksomheden, er ikke ejerskifte.

### **22.3 Eksempler på ejerskifte**

Eksempler på ejerskifte:

- En virksomhed, der er organiseret som I/S, skifter til fx ApS eller A/S.
- En enkeltmandsejet virksomhed ændres til fx I/S, A/S eller ApS.
- Et ApS ændres til fx et A/S.

### **22.4 Ejerskifte i virksomhed under bagatelgrænsen**

Ejerskifte i virksomheder under bagatelgrænsen, som ikke er registreret i Fødevarestyrelsen, skal ikke anmeldes til Fødevarestyrelsen.

Hvis en virksomhed under bagatelgrænsen har valgt at lade sig registrere i Fødevarestyrelsen, skal den anmelde ejerskifte.

### **22.5 Overførsel af kontrolhistorik ved ejerskifte**

En ny ejer af en fødevarevirksomhed kan anmode om at få videreført kontrolhistorikken fra den tidligere ejer. Men det forudsætter, at den nye og tidligere ejer af virksomheden er enige om det, og at den nye ejer fortsætter virksomheden med uændrede aktiviteter.

Den tidligere ejer skal skriftligt acceptere, at kontrolhistorikken bliver videreført, og dokumentation skal sendes med ved anmeldelse af ejerskifte.

Kontrolbekendtgørelsen, § 2, stk. 5

## **BILAG 1. OVERSIGT OVER REGLER PÅ AUTORISATION SOMRÅDET**

National lovgivning i form af love, bekendtgørelser, cirkulærer og vejledninger findes på Retsinformation:

[www.retsinfo.dk](http://www.retsinfo.dk)

EU-lovgivning i form af forordninger, direktiver og beslutninger findes på EUR-Lex:

<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>

Kommissionens vejledninger til hygiejneforordningen og hygiejneforordningen for animalske fødevarer findes på hjemmesiden for Generaldirektoratet for Sundhed og Forbrugere:

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm)

En del af dokumenterne findes også på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

<http://www.fvst.dk>

### **EU-lovgivning**

#### **Forordninger**

##### *Fødevareforordningen*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed (som ændret).

##### *Hygiejneforordningen*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (som ændret).

##### *Hygiejneforordningen for animalske fødevarer*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (som ændret).



### *Kontrolforordningen*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foderstof- og fødevarerlovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelserne overholdes (som ændret).

### *Kontrolforordningen for animalske fødevarer*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum (som ændret).

### *Forordningen om autorisation af spirevirksomheder*

Kommissionens forordning (EU) nr. 210/2013 af 11. marts 2013 om autorisation af virksomheder, der producerer spirer, i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004.

### *TSE-forordningen*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001 af 22. maj 2001 om fastsættelse af regler for forebyggelse af, kontrol med og udryddelse af visse transmissible spongiforme encephalopatiser (som ændret).

### *Aflivningsforordningen*

Rådets forordning (EF) nr. 1099/2009 af 24. september 2009 om beskyttelse af dyr på aflivningstidspunktet.

### *Biproduktforordningen*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 af 21. oktober 2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1774/2002 (som ændret).

### *Gennemførelsesforordning til biproduktforordningen*

Kommissionens forordning (EU) nr. 142/2011 af 25. februar 2011 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om gennemførelse af Rådets direktiv 97/78/EF for så vidt angår visse prøver og genstande, der er fritaget for veterinærkontrol ved grænsen som omhandlet i samme direktiv (som ændret).

### *Forordning om fødevarekontaktmaterialer*

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer og om ophævelse af direktiv 80/590/EØF og 89/109/EØF (som ændret).

### *Fusionsmarkedsordningen*

Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) (som ændret)

## Vejledninger til forordninger

### *Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen*

Kommissionens vejledning af 18. juni 2012 i gennemførelsen af visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 852/2004 om fødevarehygiejne.

### *Kommissionens vejledning til hygiejneforordningen for animalske fødevarer*

Kommissionens vejledning af 16. februar 2009 i gennemførelsen af visse bestemmelser i forordning (EF) nr. 853/2004 om fødevarehygiejne for animalske fødevarer.

## Nationale forskrifter

### Love

#### *Fødevareloven*

Lovbekendtgørelse nr. 250 af 18. marts 2013 af lov om fødevarer.

#### *Forvaltningsloven*

Lovbekendtgørelse nr. 988 af 9. oktober 2012 af forvaltningsloven.

#### *Regionsloven*

Lovbekendtgørelse nr. 972 af 25. juli 2013 af lov om regioner og om nedlæggelse af amtskommunerne, Hovedstaden Udviklingsråd og Hovedstaden Sygehusfællesskab (regionsloven).

### Bekendtgørelser

#### *Autorisationsbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 1151 af 12. december 2011 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

#### *CHR-bekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 973 af 28. september 2011 om registrering af besætninger i CHR.

#### *Hygiejnebekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 788 af 24. juli 2008 om fødevarehygiejne (som ændret).

#### *Konsumægsbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 1134 af 27. september 2013 om bekæmpelse af salmonella i konsumægshold og opdræt hertil.

#### *Kontrolbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 1179 af 12. december 2012 om fødevarekontrol og offentliggørelse af kontrolresultater.

*Bekendtgørelse om fødevarekontaktmaterialer*

Bekendtgørelse nr. 579 af 1. juni 2011 om fødevarekontaktmaterialer.

*Aflivningsbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 1302 af 17. december 2012 om slagtning og aflivning af dyr

*Veterinærkontrolbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 715 af 27. juni 2012 om veterinærkontrol ved indførsel af animalske fødevarer og om straffebestemmelser for overtrædelse af relaterede EU-retsakter (som ændret).

*Restriktionsbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 396 af 26. april 2012 om indførsel af fødevarer m.v. med særlige restriktioner og om straffebestemmelser for overtrædelse af diverse EU-retsakter.

*Eksportbekendtgørelsen*

Bekendtgørelse nr. 914 af 10. september 2012 om eksport af fødevarer.

*Bekendtgørelse om autorisation og drift af akvakulturbrug*

Bekendtgørelse nr. 965 af 18. juli 2013 om autorisation og drift af akvakulturbrug samt om om-sætning af akvatiske organismer og produkter deraf.

**Vejledninger**

*Vejledning om privat indførsel af animalske fødevarer fra Grønland og Færøerne*

Vejledning nr. 9461 af 30. september 2011 om indførsel af animalske fødevarer til privat brug fra Grønland og Færøerne til Danmark.

*Hygiejnevvejledningen*

Vejledning nr. 9025 af 17. januar 2013 om fødevarehygiejne.

*SRM-vejledningen*

Vejledning nr. 9796 af 23. december 2005 om håndtering af specificeret risikomateriale.

## **BILAG 2. DEFINITIONER**

Der er en række definitioner forskellige steder i fødevarelovgivningen. På hygiejneområdet står de væsentligste definitioner i fødevareforordningen og i de to hygiejneforordninger.

Fødevareforordningen, artikel 2 og 3

Hygiejneforordningen, artikel 2

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag II og III

Herudover bruges en række ord og begreber, som ikke er nærmere defineret, og som derfor skal forstås i deres normale betydning.

Nogle af disse ord og begreber bruges ikke på en helt ensartet måde i de enkelte forordninger og mellem forordningerne og fødevareloven.

I det følgende gengives de definitioner, som i øvrigt er brugt i disse retningslinjer, og en række andre relevante ord og begreber.

### **1/3-reglen og 2/3-reglen**

Detailvirksomheder må have et begrænset salg af fødevarer til andre detailvirksomheder uden at skulle skifte status til engrosvirksomhed.

Værdien af ikke-animalske fødevarer, der leveres fra en detailvirksomhed til andre detailvirksomheder, må ikke overstige to tredjedele af den totale omsætning af ikke-animalske fødevarer. Deraf udtrykket 2/3-reglen.

Værdien af animalske fødevarer, der leveres fra en detailvirksomhed til andre detailvirksomheder, må ikke overstige en tredjedel af den totale omsætning af animalske fødevarer. Deraf udtrykket 1/3-reglen.

### **Animalske fødevarer**

Animalske fødevarer er kød, muslinger, fisk, mælk og æg, og produkter fremstillet af disse råvarer.

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I

### **Behandling – håndtering, som medfører ændring af fødevaren**

Behandling beskriver en aktivitet, der medfører en ændring af fødevaren. Behandling omfatter tilberedning og forarbejdning, men også andre processer, fx køling, frysning eller optøning.

Forarbejdede og uforarbejdede produkter er defineret i hygiejneforordningen.

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra n) og o)

Behandling medfører ikke nødvendigvis et forarbejdet produkt. Der kan stadig være tale om et uforarbejdet produkt. Behandling dækker ikke håndtering af fødevarer, hvor fødevaren ikke ændres, fx aftapning, indpakning, emballering og transport.

Eksempler på behandling er udskæring af brød, blanding af krydderier, bestråling, hakning, formaling af kaffebønner, presning af frugt til juice, opvarmning, indfrysning, nedkøling eller optøning.

## **BSE**

Se ”TSE, BSE og SRM”.

## **Detailhandel**

Ved detailhandel forstås håndtering eller forarbejdning af fødevarer og deres oplagring på det sted, hvor de sælges eller leveres til den endelige forbruger, herunder distributionsterminaler, cateringvirksomheder, virksomhedskantiner, institutionskøkkener, restauranter og andre tilsvarende madserviceordninger, forretninger, distributionscentre og engrosforretninger.

Fødevarereforordningen, artikel 3, nr. 7

Der er nogle virksomhedstyper, som falder ind under begrebet detailhandel, selvom de leverer fødevarer til andre fødevareraktiviteter. Det drejer sig især om distributionsterminaler, distributionscentre og engrosforretninger. Institutionskøkkener og cateringvirksomheder leverer også i nogle tilfælde fødevarer til andre fødevareraktiviteter. Denne type virksomheder kaldes detail med engrosaktivitet.

## **Detail med engrosaktivitet**

Detail med engrosaktivitet omfatter de detailaktiviteter, der traditionelt er blevet betragtet som engrosaktiviteter, fordi de leverer til andre aktiviteter. Det drejer sig om ferskvareterminaler (distributionsterminaler, distributionscentre), engrossupermarkeder (engrosforretninger) og de cateringvirksomheder og institutionskøkkener, der leverer til andre detailfødevareraktiviteter, fx afdelingskøkkener. Endelig er kvindemælkscentraler med i denne gruppe.

Fødevarereforordningen, artikel 3, nr. 7

## **Endelig forbruger**

Ved den endelige forbruger forstås en endelig forbruger af en fødevare, som ikke anvender varen som led i operationer eller aktiviteter i forbindelse med en fødevareraktivitet.

Ved forbruger forstås derfor også en virksomhed, der anvender varen som led i fødevareraktivitet. Det gælder, hvad enten der er tale om en virksomhed under eller over bagatelgrænsen.

### **Engrosvirksomhed**

Udtrykket ”engrosvirksomheder” dækker de virksomheder, som ikke er dækket af definitionen af detailhandel eller detail med engrosvirksomhed, og som ikke er primærproducenter.

### **Erhvervsmæssig assistance til hjemmeslagtning – fx slagtebusser**

Ved hjemmeslagtning forstås primærproducenters slagtning og slagtemæssige behandling af egne dyr til forbrug i egen husholdning på ejendomme, hvor dyrehold er tilladt. Kødet må altså kun bruges i primærproducentens egen husholdning.

Fødevarereoven, § 34

Autorisationsbekendtgørelsen, § 13

Ved ”erhvervsmæssig assistance” forstås assistance, der ydes af en virksomhed mod en eller anden form for betaling. Vennetjenester, hvor venner og bekendte hjælper hinanden med en hjemmeslagtning, er ikke erhvervsmæssig assistance.

En assistance, hvor der ikke medbringes slagteudstyr, vil heller ikke være omfattet.

Ved mobile anlæg og lignende forstås mobile slagteanlæg med medbragt udstyr, hvor hele slagtningen eller dele af slagtningen eller den slagtemæssige behandling kan foregå. En virksomhed, der kun medbringer dele af det nødvendige slagteudstyr, fx en slagterkniv, og hvor primærproducenten selv stiller de øvrige faciliteter til rådighed, er også et mobilt slagteanlæg. Det samme er tilfældet for virksomheder, der foretager plukning af hjemmeslagtet fjerkræ med en mobil fjerkræplukkemaskine.

Ved slagtemæssig behandling forstås de arbejdsprocesser, som foretages i tilslutning til slagtningen, fx afhudning, plukning, afhåring og udtagning af organer.

Bemærk, at mobile slagterier, der foretager slagtning med henblik på markedsføring af kødet, skal autoriseres og i øvrigt overholde reglerne, som gælder for stationære slagterier.

Se også ”Hjemmeslagtning”.

### **Forarbejdede produkter**

Forarbejdede produkter er defineret som fødevarer, der fremkommer ved forarbejdning af uforarbejdede produkter. Disse produkter kan indeholde ingredienser, der er nødvendige for fremstillingen eller for at give produkterne særlige egenskaber.

Hygiejneforordningen, artikel 2, litra o)

Eksempler på forarbejdede produkter er kødprodukter, mejeriprodukter, ægprodukter og forarbejdede fiskevarer.

#### Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 7.1.-7.9.

Mejerimælk, konsummælk, valle, fløde, kondenseret eller fermenteret mælk, mælkekoncentrat m.v. er forarbejdede produkter (mejeriprodukter), også selvom de indgår som råvare eller ingrediens i en videre forarbejdning.

Forarbejdede produkter, der udelukkende eller i det væsentlige består af mælk eller mælkebestanddele, er mejeriprodukter. Fx er yoghurt med frugt og ost med krydderier mejeriprodukter, idet frugten og krydderierne er tilsat for at give produkterne særlige smagsmæssige egenskaber.

### **Forarbejdning**

Forarbejdning af fødevarer er enhver behandling, der fører til en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, bl.a. ved varmebehandling, røgning, saltning, modning, tørring, marinering, ekstraktion, ekstrudering eller en kombination af disse processer. Forarbejdning fører til et forarbejdet produkt.

#### Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra m) og o)

Hvis varmebehandling, røgning, saltning, modning m.v. ikke resulterer i en væsentlig ændring af det oprindelige produkt, er resultatet ikke en forarbejdet fødevare. Modnet oksekød (fx 14 dage i kølerum) er stadig fersk oksekød. Det er ikke blevet til et kødprodukt, da det ikke er forarbejdet.

### **Forbruger**

Se beskrivelsen af ”endelig forbruger”.

### **Franchise**

Franchising er et system til markedsføring af fx fødevarer, som er baseret på et tæt og vedvarende samarbejde mellem franchisegiveren og individuelle franchisetagere. Franchisegiveren og franchisetagerne er indbyrdes juridisk og økonomisk adskilte og uafhængige, men franchisegiveren overdrager til franchisetagerne retten og forpligtelsen til at drive virksomhed i henhold til franchisegiverens koncept.

Denne ret berettiger og forpligter den enkelte franchisetager til mod et direkte eller indirekte vederlag at anvende franchisegiverens forretningsnavn eller varemærke, knowhow, forretningsmetoder, teknologi, processer, opskrifter m.v. Franchisetagerne er understøttet af en forpligtelse for franchisegiveren til at yde vedvarende forretningsmæssig og teknisk bistand inden for rammerne af en skriftlig franchiseaftale.

## **Fødevarekontaktmaterialer**

Fødevarekontaktmaterialer er materialer og genstande, der er bestemt til at komme i kontakt med fødevarer eller som med rimelighed kan antages at komme i kontakt med fødevarer eller at afgive deres bestanddele til fødevarer under normale eller forudsigelige anvendelsesforhold.

Det kan fx være emballage til indpakning som bolsjeposer eller kødbakker, maskiner til forarbejdning som hurtighakkere eller håndmixere, og bordplader. Handsker til fx at flytte madvarer og grøntsagsskuffer i køleskabe til uindpakkede madvarer er også omfattet.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 17

Forordningen om fødevarekontaktmaterialer

## **Fødevarer**

Ved fødevarer forstås alle stoffer eller produkter som, uanset om de er uforarbejdede eller helt eller delvis forarbejdede, er bestemt til eller med rimelighed må antages at skulle indtages af mennesker. Lægemidler, kosmetik, tobak og tobaksvarer er ikke fødevarer.

Fødevareforordningen, artikel 2

Fødevarer omfatter alle typer fødevarer, også fx drikkevarer, kosttilskud og tilsætningsstoffer.

Fødevarer omfatter vand fra det sted i processen, hvor vandet tilsættes fødevaren. Vand, der aftappes til salg, er også omfattet af definitionen fra aftapningen.

Når der er tale om produkter, der skal behandles yderligere, må man se på, om produktet senere skal indgå i en fødevare. Som eksempler kan nævnes:

- Kartoffler, der både kan anvendes til direkte fortæring, viderebehandles til chips eller anvendes som læggekartofler.
- Korn, der kan anvendes som mel eller såsæd.
- Melasse, der kan anvendes til både foder og fødevare.

Skal råvarer eller halvfabrikata bruges til produktion af fødevarer, betragtes de som fødevarer helt fra det tidspunkt, hvor produktet høstes på marken eller dyret slagtes. Hvis de skal indgå i en produktion af andet end fødevarer, fx foder, er de ikke omfattet af fødevarebegrebet og de regler, der gælder herfor. Dette kan være særlig relevant for tilsætningsstoffer og olier, der både kan have en fødevaremæssig og teknisk anvendelse.

Visse dyr betragtes som fødevarer før behandling og fortæring, fx muslinger, østers og hummere.

Udmalket modernælk betragtes som en fødevare. Kvindemælkscentraler på hospitaler er derfor fødevarevirksomheder.



## **Fødevarevirksomhed**

Fødevarevirksomheder er ethvert offentlig 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.

Primærproducenter, der opdrætter dyr til slagtning eller til mælke- eller ægproduktion, fiskere, jægere og folk, der samler svampe og andet i naturen, er altså fødevarevirksomheder.

Det samme gælder slagterier, mejerier, fiskevirksomheder, bryggerier, supermarkeder, kiosker, boder på markedspladser eller ved vejen.

Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 2

## **Hjemmeslagtning og assistance til hjemmeslagtning**

Ved hjemmeslagtning forstås primærproducentens slagtning og slagtemæssige behandling af egne dyr til forbrug i egen husholdning på ejendomme, hvor dyrehold er tilladt. Kødet må altså ikke markedsføres.

Fødevareloven, § 34

Se også ”Erhvervsmæssig assistance til hjemmeslagtning – fx slagtebusser”.

## **Ikke-letfordærlige fødevarer**

Se ”Letfordærlige fødevarer”.

## **Import og importør**

Se ”Indførsel”

## **Indførsel**

Indførsel er en samlebetegnelse for import af fødevarer fra tredjelande til Danmark og samhandel af fødevarer fra samhandelslande til Danmark.

Importør: En person eller virksomhed hjemmehørende i Danmark, som foranlediger indførsel af fødevarer.

Samhandel: Afsendelse af fødevarer fra en virksomhed i et andet samhandelsland til en bestemmelsesvirksomhed i Danmark.

Samhandelsland / samhandelsområdet: Et EU-land, Norge, Island, Liechtenstein, Andorra og San Marino. Schweiz er samhandelsland for animalske fødevarer og for visse ikke-animalske fødevarer. Færøerne er samhandelsland for fiskevarer og levende muslinger m.m.

Tredjelande: lande uden for samhandelsområdet.

## Restriktionsbekendtgørelsen, § 5

### **Letfordærlige fødevarer**

Ved letfordærlige fødevarer forstås i disse retningslinjer fødevarer, som ved opbevaring ved stuetemperatur i løbet af kort tid:

- vil udvikle afvigende udseende, lugt eller smag, eller
- kan danne grobund for fremvækst af sygdomsfremkaldende mikroorganismer til et niveau, der kan være sundhedsskadeligt.

Ved kort tid forstås nogle få timer.

Som eksempler på letfordærlige fødevarer kan nævnes fersk kød, fersk fjerkrækød, visse kødprodukter, hakket kød og kødfars, herunder rå medisterpølse, ferske fiskevarer og fiskefars, letkonserverede fiskeprodukter, fiskehalvkonserves, konsummælk og visse typer konsummælksprodukter, fødevarer indeholdende creme, flødeskum eller fromage samt salater, bønnespirer, snittede eller kogte grøntsager.

## Autorisationsbekendtgørelsen, § 2, stk. 5

### **Markedsføring, salg eller levering**

Ved markedsføring forstås besiddelse af fødevarer med henblik på salg, herunder udbydelse til salg eller anden overførsel, som finder sted mod eller uden vederlag, herunder selve salget og distributionen og selve den overførsel, der sker på andre måder.

## Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 8

Lovgivningen bruger også ord som salg og levering. Disse ord er ikke nærmere defineret, men bruges med deres sædvanlige betydning om selve det at afsætte varer mod eller uden betaling.

### **Mobile virksomheder**

Ved mobile fødevarevirksomheder forstås fx pølsevogne, fiskebiler, ostebiler og iscykler, der flyttes dagligt. En mobil virksomhed kan stå samme sted hver dag, men den skal have været flyttet dagligt for fx rengøring eller påfyldning af varer eller vand. Undtagelserne, der gælder for mobile virksomheder, gælder ikke for mobile slagterier (assistance til hjemmeslagtning eller autoriseret slagteri).

### **Muslinger m.m.**

Ved muslinger m.m. forstås toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle.

Muslingebekendtgørelsen, § 2, stk. 2

### **Primærproducent**

Ved primærproducenter forstås landmænd, der opdrætter dyr til slagtning, mælkeproduktion eller ægproduktion, dyrker korn og andre afgrøder, fiskere, jægere og samlere af fx svampe i naturen.

Se også "Primærproduktion" og "Primærprodukter".

### **Primærproduktion**

Primærproduktion er produktion, opdræt eller dyrkning af primærprodukter, herunder høst, malkning og husdyrproduktion før slagtning. Begrebet omfatter også jagt og fiskeri samt indsamling af vilde produkter.

Primærproduktion beskriver aktiviteter på produktionsstedet eller i tilsvarende produktionsled. Primærproduktionen omfatter ikke aktiviteter, som ændrer produktets karakter væsentligt.

Fødevareforordningen, artikel 3, nr. 17

Se også "Primærproducent" og "Primærprodukter".

### **Primærprodukter**

Primærprodukter er produkter fra primærproduktionen, herunder jordbrugs- og husdyrbrugsprodukter, samt produkter fra jagt og fiskeri.

Hygiejneforordningen, artikel 2, stk. 1, litra b)

Se også "Primærproducent" og "Primærproduktion".

#### Vegetabilsk primærproduktion

Dyrkning af vegetabilske produkter som korn, frugter, grøntsager og urter, transport indenfor og opbevaring på produktionsstedet, pakning samt transport til en anden virksomhed, er primærproduktion.

#### Animalsk primærproduktion

Opdræt af dyr og aktiviteter forbundet med dette, samt transport af levende dyr til et slagteri eller til et andet produktionssted, er primærproduktion.

Dyr kan i denne sammenhæng være fx svin, kvæg, får, heste, høns, ænder, strudse, kaniner, hjortedyr og snegle.

### Mælk og colostrum

Malkning og opbevaring af mælk og colostrum på produktionsstedet er primærproduktion.

Når rå mælk eller colostrum bliver indsamlet på produktionsstedet for at blive transporteret til en anden virksomhed, forlader det primærproduktionsleddet. Virksomheder, der indsamler rå mælk eller colostrum med henblik på opbevaring og markedsføring til videre forarbejdning, er altså ikke en del af primærproduktionsleddet.

### Æg

Produktion, indsamling og opbevaring af æg på produktionsstedet og den transport af æg, der foregår indenfor produktionsstedets områder.

Transport til en anden virksomhed er ikke en del af primærproduktionen, ligesom pakning af æg enten på produktionsstedet eller på en anden virksomhed heller ikke er omfattet af primærproduktionen.

### Fisk og levende muslinger m.m.

Fiskeri, håndtering af fisk og fiskevarer om bord samt transport til en anden virksomhed er primærproduktion. Det er dog en forudsætning, at håndteringen om bord ikke indebærer ændring af produkternes karakter.

Slagtning og rensning af fisk om bord i fiskefartøjet er del af primærproduktionen, men udskæring af fileter er ikke. Transport til en anden virksomhed kan være til en virksomhed i land eller et fryse- eller fabriksfartøj.

Produktion, opdræt og høst af fisk i akvakulturbrug og transport til en anden virksomhed er primærproduktion. Slagtning og rensning af fisk ved akvakulturbrug er ikke en del af primærproduktionen.

Håndtering og opbevaring af fiskevarer om bord på fryse- og fabriksfartøjer betragtes ikke som primærproduktion.

Opdræt i akvakulturbrug og høst i naturen eller akvakulturbrug af muslinger m.m. samt transport af muslinger m.m. fra høststedet eller landingsstedet til et renseanlæg eller til et ekspeditionscenter er primærproduktion.

Omstrømpning af muslinger m.m. betragtes som primærproduktion.

### Honning

Biavl og aktiviteter som fx indsamling, slyngning og indpakning af honning på produktionsstedet, også selvom bistaderne er placeret langt fra biavlerens lokaler, er primærproduktion.

Aktiviteter udenfor biavlerens lokaliteter, fx indpakning af honning i en honningcentral, er ikke primærproduktion.

### Jagt

Jagt og udtagning af organer på vildtlevende vildt samt transport til en vildthåndteringsvirksomhed er primærproduktion.

Vildtlevende vildt forlader primærproduktionsleddet, når jægeren leverer vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed eller en anden virksomhed. Det betyder, at en jægers indsamling og opbevaring af vildtlevende vildt inden den endelige transport til behandlingsvirksomheden eller en anden virksomhed bliver betragtet som led i primærproduktionen.

Vildtdepoter er ikke primærproduktion. Se også hygiejnevejledningens afsnit 49.

#### Andre primærprodukter

Indsamling af vilde svampe, bær, tang, snegle og andre produkter fra naturen samt transport til en virksomhed er primærproduktion.

#### Eksempler på produkter, som ikke er primærprodukter:

Kød af husdyr, opdrættet vildt og vildtlevende vildt (vildt efter afhudning eller plukning eller efter opskæring) er ikke primærprodukter.

Saft presset af frugter, fx æbler, eller ost er ikke primærprodukter, selv om produktionen foregår på bedriften, hvor æblerne er dyrket, eller hvor mælken er malket fra dyrene.

#### **Samhandel, samhandelsland og samhandelsområdet**

Se ”Indførsel”.

#### **Slakteri**

Ved slakteri forstås en virksomhed, der slagter og slagtemæssigt behandler dyr, hvis kød er bestemt til konsum.

#### Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, nr. 1.16.

Slakterier kan slagte og slagtemæssigt behandle alle typer dyr, fx svin, kvæg, får, geder, heste, fjerkræ, kaniner og opdrættet vildt. Slakterier kan også slagtemæssigt behandle vildt, når de samtidig er autoriseret som vildthåndteringsvirksomhed.

#### **Specialprodukter**

Specialprodukter er forarbejdede animalske produkter, som er specielle for en producent eller gruppe af producenter, eller som er specielle for en egn. Det skal være forarbejdede animalske produkter, og det kan fx være pølser, som er krydret med en særlig krydderiblanding eller røget på en særlig måde, eller det kan være en særlig egnsret. En egnsret kan være omfattet af betegnelsen garanterede traditionelle specialiteter, men behøver ikke være det.

Fersk kød, hakket kød, tilberedt kød, rå fiskevarer, rå mælk eller rå æg betragtes ikke som specialprodukter.

Produkter er ikke specialprodukter, blot fordi de er økologiske, omfattet af en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller af en beskyttet geografisk betegnelse.

## **Specificeret risikomateriale**

Se ”TSE, BSE, SRM”.

## **Speditører**

Ved speditører forstås virksomheder, som ikke har kontakt med fødevarer, men alene formidler kontakt mellem fødevarevirksomheder, der ønsker varer transporteret, og transportører. Speditører kan også udfylde, underskrive og aflevere dokumenter på vegne af en fødevarevirksomhed ved præsentation af fødevarer til fx grænsekontrol og toldmæssige opgaver. Formidling af kontakt om transport er ikke et led i distributionen af fødevarer. Speditører er ikke fødevarevirksomheder og skal ikke registreres.

## **SRM**

Se ”TSE, BSE, SRM”.

## **Stalddørssalg**

Stalddørssalg er, når primærproducenter, fx landmænd, frugt- og grøntavlere, fiskere, jægere og biavlere, sælger deres primærprodukter eller visse typer kød direkte til den endelige forbruger, dvs. en privatperson, der bruger fødevarerne i sin egen husholdning.

Man bruger også udtrykket ”stalddørssalg”, selvom salget sker fra en bod ved vejkanten, fra rælingen af en fiskerbåd osv.

Biavlere og jægere må sælge mindre mængder af honning og andre bi-produkter samt vildt til detailvirksomheder, der leverer direkte til den endelige forbruger. Salget til detailvirksomheder er ikke stalddørssalg, men fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen.

Autorisationsbekendtgørelsen, kapitel 2

Hygiejnebekendtgørelsen, kapitel 2

Frugt- og grøntavlere må sælge mindre mængder af forarbejdede produkter fremstillet ud fra deres egne primærprodukter, fx marmelade lavet af egne frugter eller bær, fra vejbod. Dette salg er ikke stalddørssalg, men fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen.

## **Tredjelande**

Se ”Indførsel”.

## **TSE, BSE og SRM**

Transmissible Spongiforme Encephalopatii (TSE) er en gruppe af dødelige hjernesygdomme, hvor Bovin Spongiform Encephalopati (BSE) også kendt som kogalskab og scrapie rammer henholdsvis kvæg og får/geder.

Specificeret Risiko Materiale (SRM) er de dele af slagtekroppen, der kan indeholde smitstoffer, og som skal fjernes og bortskaffes til forbrænding, hvis dyret er smittet med TSE eller BSE.

I TSE-forordningen findes en definition af SRM for de enkelte dyrearter.

#### TSE-forordningen

### **Uforarbejdede produkter**

Uforarbejdede produkter er defineret som fødevarer, der ikke er blevet forarbejdet, og omfatter produkter, der fx er blevet adskilt, rensset, kølet, frosset og optøet.

#### Hygiejneforordningen, artikel 2, litra n)

Det betyder, at rå mælk, der er blevet fx rensset, filtreret, kølet, frosset eller centrifugeret, betragtes som et uforarbejdet produkt.

### **Vildtdepoter**

Et vildtdepot er et mellemlid mellem jæger og vildthåndteringsvirksomhed. Det er en virksomhed, som modtager nedlagt vildt direkte fra jægere med henblik på markedsføring til vildthåndteringsvirksomhed. Vildtdepotet kan også oplagre vildtet samt foretage eller forestå transporten af vildtet til en vildthåndteringsvirksomhed.

### **Vildthåndteringsvirksomhed**

Ved en vildthåndteringsvirksomhed forstås en virksomhed, hvor nedlagt vildt og vildtkød behandles inden markedsføring af kødet.

#### Hygiejneforordningen for animalske fødevarer, bilag I, punkt 1.18.

### BILAG 3. SKABELON TIL DOKUMENTATION AF LEVERING FRA DETAILVIRKSOMHED TIL DETAILVIRKSOMHED

Detailvirksomheder må levere begrænsede mængder af fødevarer til andre detailvirksomheder uden at miste deres status som detailvirksomhed. Den enkelte detailvirksomhed skal dokumentere omfanget af sine leverancer til andre detailvirksomheder. Se afsnit 15. 2/3- og 1/3-reglen – detailvirksomheders begrænsede salg til andre detailvirksomheder – registrering.

Denne skabelon beskriver de informationer, som dokumentation skal indeholde.

Autorisationsbekendtgørelsen, § 14, stk. 7

1	<b>Leverandørvirksomhed (navn, adresse)</b>			
2	<b>Ikke-animalske fødevarer</b>			
2.1	Modtagervirksomhed (navn, adresse)	Fødevare (navn eller beskrivelse)	Værdi af fødevarer iht. faktura (kr.)	
2.2				
2.3				
2.4				
2.5				
2.6	Total værdi af ikke-animalske fødevarer leveret til andre detailvirksomheder			
2.7	Total værdi af ikke-animalske fødevarer i regnskabsåret			
2.8	Forholdet ”værdi af ikke-animalske fødevarer leveret til andre detailvirksomheder / total værdi af ikke-animalske fødevarer i regnskabsåret” (2.6 / 2.7)			
3	<b>Animalske fødevarer – specialprodukter leveret til detailvirksomheder i Danmark</b>			
3.1	Modtagervirksomhed (navn, adresse)	Fødevare (navn eller beskrivelse)	Værdi af fødevarer iht. faktura (kr.)	Mængde af fødevarer iht. faktura (kg)
3.2				
3.3				
3.4				
3.5				
3.6	Total værdi og mængde af animalske specialprodukter leveret til detailvirksomheder i Danmark			
3.7	Mængde af animalske specialprodukter leveret til detailvirksomheder i Danmark i gennemsnit pr. uge i regnskabsåret			



4	<b>Forarbejdede animalske fødevarer leveret til detailvirksomheder i egen og tilstødende region</b>				
4.1	Modtagervirksomhed (navn, adresse)	Modtager- virksomhed ligger i region	Fødevarer (navn eller be- skrivelse)	Værdi af føde- varer iht. faktura (kr.)	Mængde af fø- devarer iht. fak- tura (kg)
4.2					
4.3					
4.4					
4.5					
4.6	Total værdi og mængde af forarbejdede animalske fødevarer leveret til detailvirksomheder i egen og tilstødende region				
5	<b>Animalske fødevarer leveret til detailvirksomheder inden for 50 km grænsen</b>				
5.1	Modtagervirksomhed (navn, adresse)	Afstand til modtager- virksomhed (km)	Fødevarer (navn eller be- skrivelse)	Værdi af føde- varer iht. faktura (kr.)	Mængde af fø- devarer iht. fak- tura (kg)
5.2					
5.3					
5.4					
5.5					
5.6	Total værdi og mængde af animalske fødevarer leveret til detailvirksomheder inden for 50 km grænsen				
6	<b>Animalske fødevarer leveret til detailvirksomheder (3 + 4 + 5)</b>				
6.1	Total værdi og mængde af animalske fødevarer leveret til detailvirksomheder i regnskabsåret (3.6 + 4.6 + 5.6)				
6.2	Total værdi af animalske fødevarer i regnskabsåret				
6.3	Forholdet ”værdi af animalske fødevarer leveret til andre detailvirksomheder / total værdi af animalske fødevarer i regnskabsåret” (6.1 / 6.2)				
6.4	Mængde af animalske fødevarer leveret til detailvirksomheder i gennemsnit pr. uge i regnskabsåret				

Skabelonen er opdelt i 6 afsnit:

- I afsnit 1 kan virksomheden skrive sit navn og sin adresse.
- Afsnit 2 er beregnet til, at virksomheden opgør værdien af sine leverancer af ikke-animalske fødevarer til andre detailvirksomheder. Virksomheden kan desuden angive værdien af den totale omsætning af ikke-animalske fødevarer og udregne forholdet mellem værdien af leverancer til andre detailvirksomheder og den totale omsætning af ikke-animalske fødevarer. Dette forhold må højst udgøre 2/3.
- Afsnittene 3-6 er beregnet til, at virksomheden opgør værdien og mængden af sine leverancer af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder. Mængden af leverancer til andre detailvirksomheder må højst udgøre 1.500 kg. Virksomheden kan desuden angive værdien af den totale omsætning af animalske fødevarer og udregne forholdet mellem værdien af leverancer til andre detailvirksomheder og den totale omsætning af animalske fødevarer. Dette forhold må højst udgøre 1/3.

I afsnittene 2-5 er der i hvert afsnit afsat plads til fire leverancer. Virksomheden kan øge antallet af rækker, så der bliver plads til det faktiske antal af leverancer inden for hvert afsnit.

I afsnit 3 kan virksomheden opgøre værdien og mængden af leverancer af specialprodukter til andre detailvirksomheder i Danmark. I afsnit 4 kan virksomheden opgøre værdien og mængden af leverancer af forarbejdede animalske fødevarer til andre detailvirksomheder i egen og tilstødende region. I afsnit 5 kan virksomheden opgøre værdien og mængden af leverancer af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder inden for 50 km grænsen. Endelig kan virksomheden i afsnit 6 opgøre den samlede værdi og mængde af leverancer af animalske fødevarer til andre detailvirksomheder.

I afsnittene 3-5 er det væsentligt, at virksomheden på forhånd gør sig klart, hvordan den vil fordele specialprodukter, andre forarbejdede produkter og ikke-forarbejdede animalske fødevarer. For i størst muligt omfang at benytte muligheden for at levere specialprodukter uden for 50 km grænsen samt egen og tilstødende region, kan det være en fordel for virksomheden kun at registrere de specialprodukter, som leveres længere væk i afsnit 3 – specialprodukter er jo animalske fødevarer og forarbejdede animalske fødevarer og må derfor gerne registreres i afsnittene 4 og 5, når leverancen ligger inden for de grænser.

## BILAG 4. BESLUTNINGSTRÆ – SKAL VIRKSOMHEDEN REGISTRERES ELLER AUTORISERES

Beslutningstræ for detailvirksomheder efter fødevarereforordningen (jf. artikel 3, nr. 7) – er virksomheden omfattet af de supplerende krav i hygiejneforordningen for animalske fødevarer (jf. artikel 1, stk. 5, litra b og c)? Se afsnit 11. Autorisation og registrering af virksomheder i gruppen detail med engros.

