

Retningslinjer for sanktionering af overtrædelser på specifikke områder på fødevareområdet

1. Indledning	2
2. Retningslinjer for sanktionering af temperaturoverskridelser i detail.....	2
2.1 Afgrænsning.....	2
2.2 Kriterier	2

Kontrolvejledningens bilag 4

1. Indledning

Denne vejledning beskriver retningslinjer for specifikke områder.

Retningslinjerne i denne vejledning angiver alene udgangspunkter, og der skal altid foretages en konkret faglig vurdering af hvilken sanktion der må anses at være den korrekte. De generelle retningslinjer for sanktionering i Kontrolvejledningens kapitel 13 er ligeledes gældende for overtrædelser nævnt i denne vejledning.

2. Retningslinjer for sanktionering af temperaturoverskridelser i detail.

2.1 Afgrænsning.

Disse retningslinjer omhandler temperaturoverskridelser i detail i forbindelse med opbevaring af følgende kølekrævende fødevarer:

- Fødevarer, som skal opbevares ved max. 5 °C.
- Uemballerede ferske fiskevarer, som skal opbevares ved max. 2 °C.
- Emballerede ferske fiskevarer, hvor produkttemperaturen skal være max. 2°C .

2.2 Kriterier

Som udgangspunkt måles temperatur som den omgivende temperatur (opbevaringstemperatur) i f.eks. kølemontre, køleskab eller kølerum.

Retningslinjerne tager udgangspunkt i en førstegangsovertrædelse; ved gentagelse anvendes princippet om eskalerende myndighedsudøvelse, jf. kontrolvejledningens kap. 13. Retningslinjerne beskriver udelukkende udgangspunkter, og der skal altid foretages en konkret faglig vurdering.

Således skal der tages hensyn til bl.a.:

- Varenes antal (mange/få)
- Varenes art (f.eks. hakket kød)
- Den angivne opbevaringstemperatur for varen (ved en opbevaringstemperatur på 2 °C skal der ikke så meget til en fordobling af temperaturen, som ved opbevaringstemperaturer på 5 °C)
- Virksomhedens forklaring (evne/vilje)
- Virksomhedens dokumentation, herunder egenkontrol m.v.

De konkrete omstændigheder kan således betyde, at udgangspunktet for sanktionering skal fraviges i den ene eller anden retning.

- 1) Udgangspunkt: Overskridelsen i rumtemperatur er 0-50 % → Bagatelagtig overtrædelse.
Konkret vejledning.

Der måles som udgangspunkt ikke i selve varen.

Kontrolvejledningens bilag 4

- 2) Udgangspunkt: Overskridelsen i rumtemperatur er 50-100 % → Indskærpelse. Konkret vejledning.

Der måles som udgangspunkt ikke i selve varen.

Temperaturkravet for emballerede ferske fiskevarer, herunder færdigpakkede ferske fiskevarer, gælder for selve fiskevaren. Derfor skal der for disse produkter ske måling i selve varen, før der gives indskærpelse eller i øvrigt sanktioneres.

- 3) Udgangspunkt: Overskridelsen i rumtemperatur er over 100 % → Bøde. Konkret vejledning.

Her måles også i selve varen. Hvis overskridelsen i varens temperatur er mindre end 100 %, kan det tale for at indskærpe frem for at udstede bøde.

Det skal desuden overvejes, om der skal ske noget med varen i form af f.eks. varmebehandling eller destruktion. Hvis dette er tilfældet, skal der evt. udstedes påbud herom – dette afhænger af situationen.

Retningslinjerne træder i kraft den 4. oktober 2013 og erstatter de tidligere udsendte ”Retningslinjer for håndtering af temperaturoverskridelser i detail” af 12. juli 2011.