



Danske Slagtermestre

Fødevareresikkerhed - fra producent til detail

Danske Slagtermestre og SEGES



Proces fra producent til detail





Godkendelse og registrering

- Alle fødevarevirksomheder i Danmark skal registreres hos Fødevarestyrelsen.
- Alle fødevarevirksomheder skal som hovedregel have et næringsbrev og optages i næringsbasen.
- Derudover skal man momsregistreres, hvis omsætningen overstiger 50.000 kr. om året.

Registrering hos Fødevarestyrelsen



Danske Slagtermestre

- Første skridt er at gå ind på Fødevarestyrelsens hjemmeside og registrere de aktiviteter, du planlægger at gå i gang med. Dette kan ske online med digital signatur her:
http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Ny_virksomhed_hvordan/Sider/Saadan-starter-du-ny-foedevarevirksomhed.aspx
- Der er masser af hjælp at hente på hjemmesiden i forbindelse med registrering. Bl.a. om hvilken kategori virksomhed, du skal registreres som (f.eks. "Kontorvirksomhed, animalske fødevarer undtagen fisk og fiskevarer"). Du får desuden oplyst, om du må starte dine aktiviteter med det samme (f.eks. butik), eller om du skal afvente besked fra FVST (f.eks. slagteri).

Registrering hos FVST



Danske Slagtermestre



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

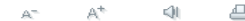
fvm.dk Nyheder Om styrelsen Leksikon Selvbetjening Publikationer Kontakt English

Søg >>

FORSIDE | FØDEVARER | DYR | KONTROL | KAMPAGNER

Du er her: Forside > Fødevarer > Fødevarevirksomhed > Sådan starter du ny fødevarevirksomhed

Mindre Større Læs højt Print



▼ Fødevarer

▼ Fødevarevirksomhed

> Sådan starter du ny fødevarevirksomhed

> Sådan lukker du din fødevarevirksomhed

> Salg af mad fra cykel - sådan gør du

> Kan du få videreført kontrolhistorikken?

> Sådan kan kæder melde væsentlige ændringer

> Registrering eller ansøgning om autorisation

> Ejerskifte

Sådan starter du ny fødevarevirksomhed

Før du åbner en ny fødevarevirksomhed, skal du have en række forhold på plads. Det gælder også, hvis du overtager en fødevarevirksomhed fra en anden ejer (ejerskifte).

Du har selv ansvaret for at overholde reglerne, så du er med til at sikre fødevaresikkerheden. Du kan søge mere information om reglerne for registrering og autorisation i autorisationsvejledningen og i hygiejnevjeledningen eller kontakte din brancheforening.



SÅDAN GØR DU



Du skal have virksomheden registreret eller autoriseret i Fødevarestyrelsen

Hvis du vil starte en ny fødevarevirksomhed, skal du have virksomheden registreret eller autoriseret i Fødevarestyrelsen. Det skal du sørge for, inden du åbner virksomheden.

Du må ikke åbne virksomheden, før du har modtaget registrering eller autorisation fra Fødevarestyrelsen.

Du skal også have virksomheden registreret, hvis du vil indføre, fremstille eller have engrossalg af fødevarekontaktmaterialer (materialer og genstande, der er bestemt til at komme i berøring med fødevarer).

Rent praktisk foregår det ved, at du udfylder en blanket på nettet.

Spirevirksomheder og kvindemælkscentraler skal altid kontakte Fødevarestyrelsen før start.



Undersøg om du skal have et næringsbrev

Alle virksomheder, der sælger fødevarer for mere end 50.000



○ Fandt du ikke, hvad du søgte?

Søg i vores leksikon >>



Næringsbrev

- Alle, der driver fødevarevirksomhed, skal som hovedregel have et næringsbrev.
- Du skal bestå næringsprøven for at få et næringsbrev, medmindre du har en relevant fødevaremæssig uddannelse (f.eks. slagter eller ernæringsassistent).
- Mere om næringsprøven findes her:
<http://www.webreg.dk/magnoliaPublic/UNB.html?formularId=7498>

Næringsbasen



Danske Slagtermestre

- Alle virksomheder, der sælger fødevarer for mere end 50.000 kr. om året, skal som udgangspunkt registreres i Næringsbasen.
- Der er dog undtagelser. F.eks. Er landmænd og andre primærproducenter, som afsætter deres produktion til f.eks. slagterier og mejerier, ikke omfattet.
- Du skal have et næringsbrev for at blive optaget i Næringsbasen.
- Det koster 500 kr., som er det årlige gebyr for næringsbrevet plus 617 kr. til Fødevarestyrelsens såkaldte kampagnekontrol.

Se mere vedr. næringsbasen her:

<http://www.naeringsbasen.dk/>

http://erhvervsstyrelsen.dk/bliv_optaget_naeringsbasen

Frivillig mærkningsordning (FMO) – KUN oksekød



Danske Slagtermestre

- Hvis du ønsker at give ekstra forbrugeroplysninger om kødet udover det lovpligtige, skal du have godkendt en specifikation/mærkningsordning hos FVST
- Her er nogle eksempler på oplysninger, der skal godkendes iflg. den frivillige mærkning:
 - Dyrets race (f.eks. Hereford, Jersey og Limousine)
 - Opfedningsmetode eller andre oplysninger mht. fodring eller særlige opvækstvilkår (f.eks. oplysninger om afgræsning på specielle arealer)
 - Slagtealder, slagtemetode (f.eks. halal), eller hvor længe kødet er modnet
 - Kvalitetssortering såsom klassificering, slagtevægt eller klasse, såfremt den benyttes i andre handelsled end slagteriet
 - Kvalitetsanprisninger, herunder varemærker, som angiver en vis kvalitet (f.eks. "Gourmet", "Frilandskød" og lign.)

Se mere om mærkning her:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Publikationer/Alle%20publikationer/Pub.2012282.pdf>

Godkendelse af frivillig mærkning af oksekød



Danske Slagtermestre

- Det væsentligste i forbindelse med at kunne opnå en myndighedsgodkendelse af den frivillige mærkning er, at mærkningen kan dokumenteres og kontrolleres, samt at mærkningen er underkastet en uvildig kontrol.
- Det er landmanden/ejeren af konceptet, der skal udarbejde en specifikation for alle omsætningsled (slagteri, opskæring og detail).
- Eksempler på frivillig mærkning:





slagteri

- Man skal som producent finde et godkendt/autoriseret slagteri.
- Alle slagterier og slagtehuse i Danmark er underlagt samme kontrol og krav fra kødkontrollen og Fødevarestyrelsen.
- Kød fra alle slagterier kan afsættes i alle EU-lande med få undtagelser (f.eks. Sverige).
- Kontaktoplysninger på slagterier kan findes på:
www.slagtehuse.dk eller
<http://www.fodevarestyrelsen.dk/sdata/Slagterier.pdf>



Opskæring og pakning

Danske Slagtermestre

- Man skal finde en samarbejdspartner, der kan opskære og pakke kødet
- Der flere forhold, man i den forbindelse skal være opmærksomhed på:
 - Hvordan udbydes kødet til salg - frossen eller fersk?
 - Hvilken godkendelse og autorisation har den virksomhed, man ønsker og samarbejde med?
 - Hvilke teknologier og udstyr har virksomheden i forhold til pakning (dette kan have betydning i forhold til holdbarhed, hvis kødet skal sælges fersk)?
 - Kan opskæringsvirksomheden evt. aftage restprodukter, der ikke umiddelbart kan afsættes?

Typer af opskæringsvirksomheder



Danske Slagtermestre

- Der er som hovedregel to typer af virksomheder, der kan opskære og pakke kød:
 - Detailgodkendte virksomheder (typisk en slagtebutik eller opskæringsafdeling på et mindre slagtehus)
 - Engrosgodkendte/autoriserede opskæringsvirksomheder (typisk et større slagtehus, slagterier, grossistvirksomhed med egen opskæringsafdeling)



Opskæring - detail

- Detailgodkendte virksomheder kan kun afsætte kødet til andre detailgodkendte virksomheder i en radius af 50 km. fra, hvor den opskærende virksomhed ligger. Forarbejdede produkter kan man dog afsætte i egen region samt naboregionen. Mindre mængder forarbejdede specialprodukter kan afsættes i hele landet.
- Der er begrænsninger for, hvor meget detailgodkendte virksomheder må skære op.
- Kødet må kun afsættes til andres detailvirksomheder. Det må ikke afsættes til grossister eller autoriserede virksomheder.
- Ofte har de ikke teknologien til at kunne håndtere at pakke kød, der skal have en lang holdbarhed for at kunne afsættes som fersk kød.
- Er typisk gode til producere varer, der skal sælges lokalt til gårdbutikker og i de fleste tilfælde som frostvarer.
- Er omstillingsparate og gode til lønarbejde, da de ikke har et stort produktionsapparat.

Opskæring - engros



Danske Slagtermestre

- Engrosautoriserede virksomheder er typisk mellemstore og store virksomheder.
- Der er ingen begrænsninger i forhold til, hvor de kan afsætte deres produkter. De kan afsætte i hele EU med få undtagelser samt til både detailvirksomheder og engrosvirksomheder.
- Har typisk teknologi til at pakke fersk kød, så det kan opnå en lang holdbarhed.
- De har ofte visse begrænsninger i forhold til fleksibilitet og kræver ofte en større mængde for at kunne opretholde deres produktionssystem.
- Findes ikke altid lokalt, hvilket kan give udfordringer i forhold til distribution m.m.
- Herunder en oversigt over engrosautoriserede opskæringsvirksomheder:
 - http://www.fodevarestyrelsen.dk/sdata/Koed_Opskaering.pdf
 - http://www.fodevarestyrelsen.dk/sdata/Hakket_Tilberedt_Eksport.pdf
 - http://www.fodevarestyrelsen.dk/sdata/Hakket_Hjem.pdf



Distribution

- Kødet skal transporteres på køl eller frost til detailbutikken eller kunderne.
- Distributøren/transportøren skal være registreret hos Fødevarestyrelsen.



Afsætning

- Kød opskåret på detailgodkendt virksomhed kan afsættes hos alle registrerede detailvirksomheder (restauranter, kantiner, butikker osv.) i Danmark, i en radius indenfor 50 km. fra opskæringsvirksomheden
- Kød opskåret på engrosgodkendt opskæringsvirksomhed har ingen begrænsning i afsætningsmuligheder. Det kan afsættes i hele landet og desuden også gennem grossister, centrallagre og lign.



Danske Slagtermestre

Kontakt

For yderligere oplysninger kontakt:

Lars Poulsen, afdelingschef i fødevareafdelingen, Danske Slagtermestre

Email: lpo@danskeslagtermestre.dk

Mobil: 2040 9495

www.danskeslagtermestre.dk

www.slagtehuse.dk

