



handelenkelt ivs  
Højtoft 54  
6300 Gråsten

J.nr.: 2019-25-712-55595,  
Dato: 22-03-2019

## **FØLGEBREV**

Se vedhæftede bilag.

Med venlig hilsen

**Fødevarestyrelsen**

Tina Hvid Meinfeldt



# Kontrolinformation

Virksomhed **Handelenkelt IVS**

Adresse **Højtoft 54**

Postnr./By **6300 Gråsten**

CVR-nr. **39870576**

## Tilsynsførendes bemærkninger

**Ny virksomhed, ny adresse eller ny ejer.**

Denne virksomhed er registreret hos Fødevarestyrelsen.

**Fødevarestyrelsen**

Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup

Tlf.: 7227 6900 Email: [fvst@fvst.dk](mailto:fvst@fvst.dk) Web: [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

22-03-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift



# Ny fødevareraktivitet – kom godt i gang!



For detailvirksomheder





# Tillykke med din nye fødevarevirksomhed

For at sikre en høj fødevarer sikkerhed er der en række forhold, du skal have styr på i din nye fødevarevirksomhed. På de følgende sider kan du se eksempler på, hvad du skal være opmærksom på, når du driver fødevarevirksomhed.

# Sådan kontrollerer Fødevarestyrelsen

Fødevarestyrelsen fører kontrol med alle fødevarer virksomheder i Danmark. Ved kontrolbesøg kontrolleres om lokaler, maskiner, hygiejne og indretning, mærkning af produkter, virksomhedens egenkontrol og andre relevante dokumenter overholder fødevarereglerne.

Kontrolbesøget er normalt uanmeldt. Du skal tage imod Fødevarestyrelsens tilsynsførende, når de kommer på besøg, og samarbejde med dem om at gennemføre kontrollen. Efter kontrollen får du en rapport med resultaterne af kontrollen – en såkaldt Smileyrapport. Denne rapport skal hænge synligt ved kundeindgangene til din virksomhed.

## Vejledning i Fødevarereglerne

På det første kontrolbesøg tilbyder din tilsynsførende at afsætte ekstra tid til vejledning i fødevarereglerne. På de efterfølgende almindelige kontrolbesøg vil din tilsynsførende ofte have tid til at vejlede om fødevarereglerne.

## Virksomhedens ansvar

Det er virksomhedens ansvar at overholde fødevarereglerne. Hvis virksomheden overtræder reglerne, får den en sanktion. En sanktion kan for eksempel være:

- En indskærpelse om at reglerne skal overholdes
- Et forbud om, at virksomheden ikke må gøre noget bestemt
- Et påbud om, at virksomheden skal gøre noget

konkret for at overholde reglerne

- Et administrativt bødeforlæg

Hvis virksomheden får en sanktion, kommer Fødevarestyrelsen på et opfølgende kontrolbesøg. Dette besøg skal virksomheden selv betale for.

## Læs mere

Du kan læse mere om fødevarereglerne på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk), hvor du også finder guiden "Hvad bliver kontrolleret i min fødevarevirksomhed?"

Venlig hilsen,

Fødevarestyrelsen

# Hygiejne og indretning af virksomheden

Du skal blandt andet:

- Indrette virksomheden så du sikrer god hygiejne og undgår, at bakterier overføres fra en fødevarer til en anden eller fra personer til fødevarer.
- Sikre at personalet har en god personlig hygiejne.
- Sørge for tilstrækkelig rengøring og desinfektion.
- Sikre en god rækkefølge under tilberedningen, så bakterier ikke overføres fra en fødevarer til en anden.
- Sikre en grundig opvarmning af maden såvel som en hurtig nedkøling.
- Sikre at fødevarerne opbevares ved den rigtige temperatur.
- Holde rå og spiseklare fødevarer adskilt, fx rå kød adskilt fra pålæg og salat.
- Adskille rent og urent, fx holde grøntsager med jord på adskilt fra vaskede grøntsager og holde affald adskilt fra fødevarer.

## Egenkontrol

Du skal selv kontrollere din fødevarer virksomhed, så du kan sikre, at dine varer er i orden, og at fødevarer lovgivningen bliver overholdt. Det kaldes egenkontrol. Næsten alle fødevarer virksomheder skal lave et skriftligt egenkontrolprogram. Du skal starte med at lave en risikoanalyse af, hvor i din



fødevarerirksomhed der er noget, som kan gå galt.

Du skal blandt andet:

- Kontrollere og skriftligt dokumentere de kritiske kontrolpunkter, som fx køleopbevaring, varmebehandling og varmholdelse. Det vil sige, at du skal skrive resultaterne af din kontrol ned.
- Lave en risikoanalyse hvor du fx kan få hjælp af en branchekode. Du kan også bruge Fødevarestyrelsens guide "Sådan laver du en risikoanalyse" på [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) eller få hjælp af en ekstern konsulent.

Hvis din virksomhed er i risikogruppen ultralav, skal du ikke føre skriftlig egenkontrol, det gælder fx værtshuse og apoteker.

## Sikker buffet og selvbetjening

Du skal blandt andet:

- Sikre at en medarbejder løbende holder øje med buffeten/selvbetjeningsmontren.
- Sikre at uindpakkede fødevarer i buffeten/selvbetjeningsmontren beskyttes mod bakterier fra kunder og omgivelser, fx ved brug af lange tænger.

## Farlige fødevarer og tilbagesøgning

Du har ansvaret for, at de fødevarer, du sælger, ikke er farlige. Det vil sige, at de hverken er sundhedsskadelige eller uegnede til menneskeføde.

Hvis nogle af dine fødevarer har forårsaget sygdom eller mistænkes for at være sygdomsfremkaldende, skal du:

- Hurtigst muligt kontakte Fødevarestyrelsen på tlf. 72 27 69 00.
- Hurtigst muligt tilbagetrække fødevarer, hvis du har solgt den til andre virksomheder.

Hvis din leverandør trækker en fødevarer tilbage, skal du:

- Straks stoppe med at bruge/sælge fødevarer.
- Hurtigst muligt tilbagetrække fødevarer, hvis du har solgt den til andre virksomheder.

## God personlig hygiejne og uddannelse

Du skal blandt andet:

- Huske at vaske hænder ved skift af arbejdsopgaver og efter toiletbesøg, nysen, rygning m.m.
- Sørge for at være iklædt en ren arbejdsbeklædning.
- Blive hjemme når du er syg.
- Være ekstra opmærksom på hygiejnen, når du har syge familiemedlemmer eller selv har været syg.
- Sikre at alle, der håndterer fødevarer, har den nødvendige instruktion eller uddannelse.

# Effektiv skadedyrsikring

Du skal blandt andet

- Sikre din virksomhed mod indtrængen af skadedyr som mus, rotter, møl og fluer gennem fx døre, vinduer og afløb.
- Bekæmpe skadedyr hvis de konstateres i din virksomhed. Du kan fx søge hjælp hos et skadedyrsfirma.
- Kontakte kommunen hvis der konstateres rotter. Har du solgt varer, som du tror, rotterne kan have været i berøring med, skal du kontakte Fødevarerstyrelsen for at aftale eventuel tilbagetrækning af fødevarer.

# Kontrol af varer du modtager

Du må som hovedregel kun modtage varer fra registrerede/autoriserede fødevarer virksomheder. Dog må du modtage bær, svampe o.l. fra samlere eller honning fra biavlere.

Du skal blandt andet:

- Have tilstrækkelig viden til at sikre, at planter og svampe fra private samlere ikke er giftige.
- Kunne dokumentere, hvor du får dine varer fra, fx ved fakturaer og ved at spørge samlere om, hvor de har samlet bær, svampe o.l.

# Undgå giftige stoffer

- Du skal blandt andet:
- Sørge for korrekt tilberedning. Giftige stoffer kan dannes ved forkert håndtering, fx dannes akrylamid (kræftfremkaldende stof), når pomfritter bliver stegt ved for høj temperatur og i for lang tid.
- Være opmærksom på om de materialer, der er i kontakt med fødevarer, er egnede til de temperaturer og fødevarer, du anvender dem til. Forkert brug af materialer kan nemlig føre til afsmitning af uønskede kemiske stoffer og afsmag i maden.
- Se efter mærkning på materiale, der er beregnet til kontakt med fødevarer (fx glas- og gaffelsymbol), læse brugsanvisningen og sørg for, at du kan dokumentere, hvor du får materialerne fra.

# Mærkning og markedsføring af fødevarer – undgå at vildlede

- Færdigpakkede fødevarer skal mærkes med bl.a. producentnavn, varebetegnelse, ingrediensliste (herunder allergener), nettovægt og holdbarhed.
- For de fleste fødevarer skal det kun angives, hvor fødevareren kommer fra, hvis en udeladelse vil kunne vildlede forbrugeren.
- I visse tilfælde kræves der mængdeangivelse af en

eller flere ingredienser, fx når en ingrediens indgår i varebetegnelsen, eller ingrediensen er fremhævet i ord eller billeder på mærkningen.

- Der findes desuden særlige regler for kød, kødvarer, fisk og frosne og dybfrosne varer.

Du skal blandt andet:

- Sikre dig at du ikke vildleder dine kunder ved mærkning, annoncering m.v. om fødevarerne. Det skal fx kunne begrundes og/eller dokumenteres, når der på fødevaren står fx "frisk", "ny", "ægte", "hjemmelavet", "gammeldags", "økologisk" eller som stammende fra et bestemt område, egn eller land.
- Sikre dig at ingredienser, som kan fremkalde allergiske reaktioner, såkaldte allergene ingredienser, kan oplyses for fødevarer, som ikke er færdigpakkede. Som minimum skal der placeres et skilt ved varen om, at forbrugeren kan få oplysning om allergene ingredienser.
- Være opmærksom på, at du kun må reklamere med, at dine produkter har særlige ernæringsmæssige egenskaber eller en gavnlig effekt på sundheden, hvis de anvendte anprisninger er godkendte og opfylder betingelserne i anprisningsforordningen.

# Import

Du skal blandt andet:

- Være opmærksom på at du skal være registreret som importør i Fødevarestyrelsen, hvis din virksomhed køber fødevarer direkte fra en leverandør i et andet EU-land (samhandel) eller et land uden for EU (import).
- På forhånd anmelde import og samhandel af fødevarer til Fødevarestyrelsen, hvis fødevareren er underlagt restriktioner eller krav om en mere intensiv kontrol. Anmeldelsen skal ske, inden fødevarerne ankommer til Danmark.

# Økologi

- Hvis din virksomhed ønsker at håndtere og sælge økologiske fødevarer, skal du overholde reglerne for økologi.

# Væsentligt ændrede aktiviteter

- Hvis du foretager væsentlige ændringer i aktiviteterne i din virksomhed, skal den nye aktivitet anmeldes på samme måde, som da virksomheden blev registreret. Væsentlige ændringer er fx, hvis du begynder at sælge kølevarer, når du ikke tidligere har solgt kølevarer, eller du begynder at levere mad ud af huset.

På de næste sider  
kan du se, hvad du  
skal huske som  
virksomhedsejer

- Risici i din virksomhed – og hvordan du håndterer dem (egenkontrol).
- Godt flow af fødevarer, personale og udstyr mindsker risikoen for, at bakterier overføres fra en fødevare til en anden.
- Tilbagetrækning af farlige fødevarer.
- De råvarer du anvender – og hvordan de skal tilberedes.
- Sikker håndtering af buffet og selvbetjening.
- God personlig hygiejne.



- Effektiv skadedyrssikring.
- Emballage og andre materialer, der er i kontakt med fødevarer.
- Kontrol med de fødevarer du anvender, hvor fødevarerne kommer fra (sporbarhed).
- Reglerne for mærkning og vildledning.
- Regler for ernærings- og sundhedsanprisninger.
- Registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentlige ændringer i aktiviteter.

**Fødevarestyrelsen**

Stationsparken 31-33

DK-2600 Glostrup

Tel. +45 72 27 69 00

[www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

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

Marts 2015

Publikationsnummer 2015202



handelenkelt ivs  
Højtoft 54

6300 Gråsten

07-03-2019

### **Bekræftelse på registrering**

Fødevarestyrelsen har registreret virksomheden handelenkelt ivs, Højtoft 54, 6300 Gråsten, CVR-nr. 39870576.

Registreringen sker på baggrund af oplysningerne i anmeldelse af 07-03-2019, hvor det er angivet, at virksomheden starter den 07-03-2019. Hvis startdatoen ændres, bedes der givet besked til Fødevarestyrelsen ved brug af kontaktformularen på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Virksomheden kan gå i gang med aktiviteterne på startdatoen, og behøver ikke afvente nærmere besked fra Fødevarestyrelsen.

Hvis virksomheden håndterer fødevarer, sker registreringen efter artikel 6, stk. 2, i hygiejneforordningen<sup>1</sup> og § 7, stk. 2 (detail- og engrosvirksomheder efter primærproduktionen)/§ 5, stk. 2 (primærproducenters stalddørssalg af visse animalske fødevarer)/§ 6, stk. 1 (primærproducenters salg af visse animalske fødevarer til lokale detailvirksomheder), i autorisationsbekendtgørelsen<sup>2</sup>.

Hvis virksomheden alene håndterer fødevarekontaktmaterialer og ikke fødevarer, sker registrering efter § 25, stk. 1, i autorisationsbekendtgørelsen.

Fødevarestyrelsen kommer på første ordinære kontrolbesøg inden for 1 måned fra virksomhedens startdato. På besøget vil Fødevarestyrelsen fastlægge endelig branche og kontrolfrekvens for virksomheden.

Virksomheden skal til enhver tid have gode arbejdsgange og evt. et egenkontrolprogram, herunder en skriftlig risikoanalyse, der løbende tilpasses virksomhedens aktuelle aktiviteter, jf. artikel 5 i hygiejneforordningen.

**Betaling for kontrollen**

Virksomheden betaler helt eller delvis gebyr for Fødevarestyrelsens kontrol. [Klik her for information på Fødevarestyrelsens hjemmeside om betaling for kontrollen.](#)

**Se oplysninger om virksomheden på Min side**

Min Side er en selvbetjeningsløsning, som bl.a. giver et digitalt overblik over, hvilke stamdata Fødevarestyrelsen har registreret om din virksomhed. [Klik her for mere information om Min side.](#)

Dette brev vedrører alene krav indenfor fødevarelovgivningen og forholder sig derfor ikke til anden lovgivning, som for eksempel byggelovgivning, brandvedtægter m.v.

Hvis du har spørgsmål til dette brev, er du velkommen til at kontakte Fødevarestyrelsen.

Med venlig hilsen

Fødevarestyrelsen

---

<sup>1</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne med senere ændringer

<sup>2</sup> Bekendtgørelse nr. 1404 af 29. november 2018 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.



*Dette bilag er alene til orientering.*

Fra den 25. maj 2018 fik den nye databeskyttelsesforordning virkning i EU. Samme dag trådte den nye databeskyttelseslov i kraft. Formålet med den nye databeskyttelsesforordning er at styrke beskyttelsen af enkeltpersoners personlige oplysninger.

Databeskyttelsesforordningen er relevant for dig, da du afgiver personlige oplysninger til Fødevarestyrelsen.

Oplysninger om enkeltmandsejede virksomheder betragtes også som personoplysninger. Fødevarestyrelsen registrerer ikke, om virksomheder er enkeltmandsejede, vi har derfor valgt at give denne orientering til alle fødevarevirksomheder og fødevarekontaktmateriale-virksomheder, som registreres hos os.

De oplysninger vi skal give, er følgende:

1. Vi er den dataansvarlige – hvordan kontakter du os?
2. Kontaktoplysninger på databeskyttelsesrådgiveren.
3. Formålene og retsgrundlaget for behandlingen af personoplysninger.
4. Kategorier af personoplysninger.
5. Modtagere eller kategorier af modtagere.
6. Hvor personoplysningerne stammer fra.
7. Opbevaring af personoplysninger.
8. Rettigheder.
9. Klage til Datatilsynet.

I det vedlagte bilag har vi uddybet oplysningerne. Du kan læse mere på vores hjemmeside. Har du spørgsmål, er du velkommen til at kontakte os. Du kan se vores kontaktoplysninger i bilaget.

Med venlig hilsen

Fødevarestyrelsen

./.  
Bilag 1: Orientering efter databeskyttelsesforordningen.

## **Oplysninger om vores behandling af personoplysninger mv.**

### **1. Vi er den dataansvarlige – hvordan kontakter du os?**

Fødevarestyrelsen er dataansvarlig for behandlingen af personoplysninger. Du finder vores kontaktoplysninger nedenfor.

Fødevarestyrelsen  
Stationsparken 31-33  
2600 Glostrup  
www.fvst.dk  
CVR-nr.: 2534516  
Telefon: 72 27 69 00  
www.fvst.dk/kontakt

### **2. Kontaktoplysninger på databeskyttelsesrådgiveren**

Hvis du har spørgsmål til vores behandling af dine oplysninger, er du altid velkommen til at kontakte vores databeskyttelsesrådgiver.

Du kan kontakte vores databeskyttelsesrådgiver på følgende måder:

- På e-mail: [dpo@fvst.dk](mailto:dpo@fvst.dk)
- Ved brev: Fødevarestyrelsen, Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup, att. ”databeskyttelsesrådgiver”

### **3. Formålene med og retsgrundlaget for behandlingen af dine personoplysninger**

Fødevarestyrelsen er en del af Miljø- og Fødevarerministeriet. Fødevarestyrelsen tager sig af reglerne på fødevarer-, veterinær- og foderstofområdet. Vi sikrer, at reglerne bliver overholdt via vejledning og via kontrol med fødevarer- og foderstofvirksomheder, landets slagterier og veterinære forhold. Vi indsamler kun de personoplysninger, som er nødvendige for at kunne opfylde vores lovbestemte forpligtelser.

Vi behandler dine personoplysninger til følgende formål:

- kontrol og tilsyn med primærproduktion, behandling og salg af fødevarer og fødevarekontaktmaterialer
- kontrol og tilsyn med indførsel og udførsel af fødevarer

Sagsbehandlingen i Fødevarestyrelsen sker typisk på baggrund af ansøgning om f.eks. autorisation eller registrering, tilsyn/kontrol, hvor der eksempelvis kan træffes afgørelse om meddelelse af eventuelle forbud eller påbud, og hvor der ved overtrædelse af gældende regler kan blive tale om strafferetlig forfølgning, klage, anmeldelse.

Retsgrundlaget for vores behandling af dine personoplysninger følger af den til enhver tid gældende fødevarerlovgivning, databeskyttelsesforordningen og databeskyttelsesloven.

### **4. Kategorier af personoplysninger**

Vi behandler primært følgende kategorier af personoplysninger:

- navn
- adresse
- telefonnummer

- e-mail
- CVR-nummer
- IP-adresse
- domænenavn
- fakturanumre
- kreditnotanumre
- rykkernumre

## **5. Modtagere eller kategorier af modtagere**

Vi videregiver dine personoplysninger til andre myndigheder som led i deres myndighedsudøvelse, til statistiske og videnskabelige formål samt forskningsformål. Det kan f.eks. dreje sig om oplysninger i forbindelse med forgiftninger og lignende. Tilsvarende oplysninger vil kunne udveksles med Miljø- og Fødevareministeriets departement eller andre myndigheder, f.eks. politiet, når det er nødvendigt for udførelsen af en opgave. Derudover skal visse indsamlede oplysninger videregives til EU-Kommissionen og de andre EU-lande.

Endelig videregiver vi personoplysninger til andre parter, hvis vi er forpligtet i henhold til anden lovgivning – herunder aktindsigt ifølge offentlighedsloven eller miljøoplysningsloven.

## **6. Yderligere indsamling af personoplysninger**

Vi indsamler personoplysninger fra andre offentlige myndigheder, hvis det er nødvendigt til opfyldelse af vores lovbestemte forpligtelser som nævnt ovenfor under punkt 3.

## **7. Opbevaring af dine personoplysninger**

Vi sletter dine oplysninger, når de ikke længere er nødvendige i forhold til de formål, som var grunden til vores indsamling, behandling og opbevaring af disse, under hensyntagen til overholdelse af arkivreglerne. Vi gennemgår periodisk vores behov for opbevaring af oplysninger, så vi ikke gemmer mere end højst nødvendigt.

Alle oplysninger opbevares i overensstemmelse med offentlighedslovens principper, således at de er tilgængelige af hensyn til offentlighed i forvaltningen. I øvrigt følges Rigsrevisionens og Rigsarkivarens anvisninger for arkivalier.

## **8. Dine rettigheder**

Du har efter databeskyttelsesforordningen en række rettigheder i forhold til vores behandling af oplysninger om dig. Hvis du vil gøre brug af dine rettigheder skal du kontakte os.

### Ret til at se oplysninger (indsigtsret)

Du har ret til at få indsigt i de oplysninger, som vi behandler om dig, samt en række yderligere oplysninger.

### Ret til berigtigelse (rettelse)

Du har ret til at få urigtige oplysninger om dig selv rettet.

### Ret til sletning

I særlige tilfælde har du ret til at få slettet oplysninger om dig, inden tidspunktet for vores almindelige generelle sletning indtræffer.

### Ret til begrænsning af behandling

Du har i visse tilfælde ret til at få behandlingen af dine personoplysninger begrænset. Hvis du har ret til at få begrænset behandlingen, må vi fremover kun behandle oplysningerne – bortset fra opbevaring – med dit samtykke, eller med henblik på at retskrav kan fastlægges, gøres gældende eller forsvares, eller for at beskytte en person eller vigtige samfundsinteresser.

#### Ret til indsigelse

Du har i visse tilfælde ret til at gøre indsigelse mod vores ellers lovlige behandling af dine personoplysninger.

Du kan læse mere om dine rettigheder i Datatilsynets vejledning om de registreredes rettigheder, som du finder på [www.datatilsynet.dk](http://www.datatilsynet.dk).

#### **9. Klage til Datatilsynet**

Du har ret til at indgive en klage til Datatilsynet, hvis du er utilfreds med den måde, vi behandler dine personoplysninger på. Du finder Datatilsynets kontaktoplysninger på [www.datatilsynet.dk](http://www.datatilsynet.dk).