

19. februar 2021
Sagsnr.: 20/12199
NBB

AFGØRELSE FRA MILJØ- OG FØDEVAREKLAGENÆVNET

STADFÆSTELSE af indskærpelse i sag om egenkontrol i Københavns Kommune

Miljø- og Fødevareklagenævnet har truffet afgørelse efter hygiejneforordningens artikel 5, stk. 1,¹ jf. fødevarelovens § 58 a, stk. 1.²

Miljø- og Fødevareklagenævnet stadfæster Fødevarestyrelsens indskærpelse af 12. august 2020 med følgende ændring i indskærpelsens ordlyd: ”Ledere af fødevarevirksomheder skal følge en fast procedure eller faste procedurer, der er baseret på HACCP-principperne.”

Miljø- og Fødevareklagenævnets afgørelse er endelig og kan ikke indbringes for anden administrativ myndighed, jf. § 17 i lov om Miljø- og Fødevareklagenævnet.³

Afgørelsen er truffet af formanden på nævnets vegne, jf. § 8 i lov om Miljø- og Fødevareklagenævnet.

**MILJØ- OG
FØDEVAREKLAGENÆVNET**
Toldboden 2
8800 Viborg

Tlf. 72 40 56 00
CVR-nr. 37795526
EAN-nr. 5798000026070
nh@naevneneshus.dk
www.naevneneshus.dk

¹ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 853/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne.

² Lovbekendtgørelse nr. 999 af 2. juli 2018 om fødevarer.

³ Lov nr. 1715 af 27. december 2016 om Miljø- og Fødevareklagenævnet.

1. Klagen til Miljø- og Fødevareklagenævnet

Indskærpelsen er den 30. september 2020 påklaget til Miljø- og Fødevareklagenævnet af virksomheden.

Klager har navnlig anført, at

- klager har fulgt de gældende procedurer, og
- indskærpelsen bør tilsidesættes, da Fødevarestyrelsen har tilsidesat officialprincippet.

Klagepunkterne er nærmere uddybet i afsnit 2.2.

2. Sagens oplysninger

2.1 Den påklagede indskærpelse

Fødevarestyrelsen har ved et kontrolbesøg den 12. august 2020 konstateret, at klager, ifølge virksomhedens egenkontrolprogram, ved leverance skal sikre sig, at temperaturkravene til de leverede kølepligtige varer overholdes. Personalet har under tilsynet oplyst, at der ikke måles temperaturer på fødevarerne med termometer ved hver leverance, men at der bliver lagt en hånd på varerne for at mærke, om de føles kolde. Styrelsen har endvidere konstateret, at varebilens termometer har vist en lastrumstemperatur på 21,6 °C, samt at køleanlægget heri var slukket. Derudover har styrelsen målt overfladetemperaturen på de kølepligtige varer, der blev leveret under tilsynet, til mellem 8 og 16 °C.

Det fremgår af kontrolrapporten, der blev udfyldt under kontrolbesøget, at klager til de konstaterede forhold har bemærket følgende:

”Vi retter op på det og vi vil fremover måle temperaturen ved hver leverance.”

Fødevarestyrelsen har under kontrolbesøget mundtligt indskærpet, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Indskærpelsen med klagevejledning fremgår ligeledes af kontrolrapporten.

Indskærpelsen medførte gebyrbelagt, opfølgende kontrol.

Klager har den 19. august 2020 udbedt sig en skriftlig begrundelse for indskærpelsen.

På baggrund heraf har Fødevarestyrelsen den 24. september 2020 sendt en skriftlig begrundelse for indskærpelsen. Det fremgår heraf, at indskærpelsen er givet i medfør af hygiejneforordningens artikel 5, stk. 1, jf. stk. 2. Styrelsen har desuden citeret flere passager fra klagers egenkontrolprogram, som er en branchekode fra 2012, som klager har fremvist under kontrolbesøget. Styrelsen har blandt andet udvalgt en passage om, at overvåg-

ning af modtagne varer skal finde sted hver dag, selvom den ikke registreres. Dertil har styrelsen fremhævet en passage fra egenkontrolprogrammets pkt. 5 om, at temperaturmålinger er nødvendige, når der er tvivl om en vares temperatur under den daglige overvågning.

Af begrundelsen for indskærpelsen fremgår endvidere Fødevarestyrelsens vurdering af, at klager ikke i tilstrækkelig grad har sikret sig, at temperaturkravene for de kølepligtige varer var overholdt ved varemodtagelsen. Styrelsen har begrundet vurderingen med, at personalet, under de konkrete forhold af høj varme, alene har vurderet varernes temperatur ved at mærke på dem og uden at måle temperaturen med et termometer.

2.2 Klagens indhold

Klager har indledningsvis anført, at personalet har fulgt procedurerne i egenkontrolprogrammet, idet varerne straks var blevet taget ud af varebilen, mærket på, og dernæst sat på køl. Klager har hertil anført, at personalet ikke var i tvivl om varernes temperatur, hvorfor termometermålinger ikke blev foretaget.

Endvidere har klager oplyst, at personalet umiddelbart efter kontrolbesøget har målt temperatur mellem varerne, og at samtlige produkter overholdt de foreskrevne temperaturkrav.

I forlængelse heraf har klager anført, at varemodtagelsen af kun de kølekrævende varer tog omkring 12 minutter. Klager har oplyst, at virksomheden har videoovervågning, hvorfor varigheden af varemodtagelsen kan dokumenteres.

Klager har endelig anført, at Fødevarestyrelsen ikke har dokumenteret, at varernes temperatur var for høj. Til støtte herfor har klager oplyst, at den tilsynsførende målte folierede palleres overfladetemperatur i høj solskin med et infrarødt termometer, hvorfor målingerne er behæftede med stor risiko for fejl. Klager har herefter bemærket, at den tilsynsførende burde have målt temperaturen imellem produkterne.

Den 26. november 2020 har klager indsendt et partshøringssvar til Fødevarestyrelsens bemærkninger af 27. oktober 2020. Heri har klager anført, at indskærpelsen bør tilsidesættes som ugyldig i henhold til officialprincippet, idet styrelsen har truffet afgørelsen uden at have oplyst sagen tilstrækkeligt.

Efter klagers opfattelse er det endvidere ikke korrekt, at kølepligtige varer stod i solen, da disse blev transporteret direkte fra kølebilen til vareelevatoren, mens varer, som ikke var kølepligtige, kortvarigt blev placeret på fortovet.

Klager har dernæst oplyst, at det fremgår af både den gældende branchekode fra 2020 og den på tilsynet gældende branchekode fra 2012, at personalet kun skal måle varernes temperatur med et termometer, såfremt der er tvivl om varernes temperatur. Klager har herefter anført, at der ved vurderingen af dette sædvanligvis anvendes hænder.

Endvidere har klager anført, at modtagelsen af kølepligtige varer ikke er et kritisk kontrolpunkt, men en ”god arbejdsgang”, jf. gældende branchekode fra 2020, som er godkendt af Fødevarestyrelsen.

Klager har i øvrigt anført en række betragtninger om personalets bemærkninger under tilsynet, temperaturen i kølerummet på varebilen, samt den tilsynsførendes temperaturmåling af fødevarerne.

2.3 Fødevarestyrelsens bemærkninger til klagen

Fødevarestyrelsen har den 27. oktober 2020 oversendt sagen til Miljø- og Fødevareklagenævnet med bemærkninger til klagen.

Fødevarestyrelsen har heri gentaget de forhold, der er lagt til grund for indskærpelsen og yderligere oplyst, at de kølepligtige varer stod i direkte sol, da de blev læsset af på gaden, før de blev kørt ned med vareelevatoren. Styrelsen har også oplyst, at den tilsynsførende målte overfladetemperaturen på varerne, mens disse stod på vareelevatoren, og herefter opfordrede personalet til at måle temperaturen i varerne. Målingen fandt, ifølge styrelsen, sted med et indstikstermometer omkring en halv time efter varemodtagelsen havde fundet sted og de kølepligtige varer var blevet sat på køl.

I forlængelse heraf har Fødevarestyrelsen oplyst, at personalet under tilsynet har givet udtryk for at kunne mærke om en given vare er mellem 2 °C og 10 °C ved at mærke på varerne med hænderne.

Videre har Fødevarestyrelsen anført, at der, ifølge klagers egenkontrolprocedure, skal udføres daglig overvågning af kølepligtige varer, men at det er en vurdering fra leverance til leverance, hvornår det er nødvendigt med en temperaturmåling. Ifølge styrelsen er det derfor klagers ansvar, i forbindelse med hver leverance, at vurdere, hvorvidt det er nødvendigt med en temperaturmåling ved varemodtagelsen. Styrelsen har videre oplyst, at fremgangsmåden for en temperaturmålings udførelse ligeledes fremgår af klagers egenkontrolprogram. Herefter har styrelsen vurderet, at en effektiv overvågning af temperaturen på kølepligtige varer ikke kan foretages ved brug af håndføling, men at der bør anvendes et kalibreret måleudstyr, som et termometer, til at sikre korrekt måling.

Fødevarestyrelsen har herefter vurderet, at det, henset til forholdene på kontroltidspunktet og procedurerne beskrevet i klagers egenkontrolprogram, i den konkrete sag var nødvendigt at udføre en temperaturmåling ved varemodtagelsen.

Desuden har Fødevarestyrelsen bemærket, at den tilsynsførende har målt overfladetemperaturen frem for produkttemperaturen, idet overvågning af temperaturen af den luft, der omgiver fødevarerne, er vigtig for at sikre, at kølekæden ikke bliver brudt. Styrelsen har slutteligt bemærket, at kølekæden betragtes som et kritisk punkt i klagers egenkontrolprogram, da den har indflydelse på, om fødevarerne er sikre for forbrugerne.

Den 9. februar 2021 har Fødevarestyrelsen indsendt et partshøringssvar til klagers partshøringssvar af 26. november 2020.

Indledningsvis har Fødevarestyrelsen påpeget, at indskærpelsen er givet for manglende overholdelse af virksomhedens egenkontrolprocedurer og ikke for opbevaring af fødevarer ved for høje temperaturer.

Herefter fremgår det, at styrelsen anser officielprincippet for opfyldt og afgørelsen for truffet på tilstrækkeligt oplyst grundlag.

Fødevarestyrelsen har videre oplyst, at varemottagelsen ikke behøver at være et kritisk kontrolpunkt i klagers risikoanalyse, men at den som minimum skal være en ”god arbejdsgang”, da den er en kritisk aktivitet med afgørende betydning for fødevaresikkerheden. Styrelsen oplyser i forlængelse heraf, at varemottagelsen derfor som minimum skal beskrives skriftligt i en procedure og indgå i egenkontrolprogrammet.

Herefter har fødevarestyrelsen oplyst, at klager skal følge det egenkontrolprogram, som var gældende på kontroltidspunktet, jf. hygiejneforordningens artikel 5, stk. 1, jf. stk. 2, uanset hvordan branchekoden er formuleret ved en opdatering efter kontrolbesøget.

3. Miljø- og Fødevareklagenævnets bemærkninger og afgørelse

3.1 Miljø- og Fødevareklagenævnets prøvelse

Det fremgår af § 11, stk. 1, i lov om Miljø- og Fødevareklagenævnet, at nævnet kan begrænse sin prøvelse af en afgørelse til de forhold, der er klaget over.

Miljø- og Fødevareklagenævnet har i denne klagesag fundet anledning til at behandle følgende forhold:

- 1) Fødevarestyrelsens iagttagelse af officialmaksimen
- 2) Indskærpelsen om egenkontrol

Efter nævnets vurdering, er der ikke med klagen i øvrigt fremkommet forhold, der kan føre til ændringer af Fødevarestyrelsens indskærpelse.

3.2 Miljø- og Fødevareklagenævnets bemærkninger

Ad 1) Fødevarestyrelsens iagttagelse af officialmaksimen

Ifølge officialprincippet, eller undersøgelsesprincippet, har en offentlig myndighed ansvaret for at oplyse en sag tilstrækkeligt, inden myndigheden

træffer afgørelse i sagen. Formålet med officialprincippet er at understøtte, at der træffes materielt lovlige og rigtige afgørelser. Officialprincippet forpligter blandt andet myndigheden til aktivt at sikre, at de nødvendige oplysninger bliver indsamlet og kontrolleret. Princippet er ikke lovfæstet, men er udtryk for en almindelig retsgrundsætning.

Miljø- og Fødevareklagenævnet finder, at Fødevarestyrelsen ved indskærpelsen af 12. august 2020 har iagttaget officialmaksimen.

Ved afgørelsen har Miljø- og Fødevareklagenævnet vurderet, at Fødevarestyrelsen har haft de fornødne oplysninger til forsvarligt at kunne indskærpe, at klager skal følge egenkontrolprogrammet. Nævnet har herved lagt vægt på, at klager ved kontrolbesøget den 12. august 2020 har forevist sit egenkontrolprogram i form af en branchekode fra 2012 og har afgivet oplysninger om, hvordan kølepligtige varer kontrolleres ved modtagelse. Videre har nævnet lagt vægt på, at klager har haft lejlighed til at udtale sig, inden styrelsen har meddelt indskærpelsen i sagen. Dermed finder nævnet, at styrelsen har inddraget de nødvendige oplysninger for at kunne vurdere, om klager har fulgt de fastsatte egenkontrolprocedurer, hvorved styrelsen har overholdt forpligtelsen til at undersøge sagen forinden indskærpelsen blev givet.

Ad 2) Indskærpelsen om egenkontrol

Ledere af fødevarevirksomheder skal indføre, iværksætte og følge en fast procedure eller faste procedurer, der er baseret på HACCP-principperne, jf. hygiejneforordningens artikel 5, stk. 1. Disse procedurer kaldes egenkontrol.

Miljø- og Fødevareklagenævnet finder, at klager ikke har overholdt hygiejneforordningens artikel 5, stk. 1.

Ved afgørelsen har Miljø- og Fødevareklagenævnet lagt vægt på, at klager ved kontrolbesøget den 12. august 2020 har fremvist en branchekode fra 2012 som sit gældende egenkontrolprogram. Nævnet har videre lagt vægt på, at det, ifølge egenkontrolprogrammet, kan være nødvendigt med en temperaturmåling, såfremt der er tvivl om en vares temperatur ved varemodtagelse. Nævnet har herefter lagt til grund som ubestridt, at personalet, i forbindelse med kontrolbesøget ikke målte temperaturen i de modtagne kølepligtige varer med et termometer. Hertil har nævnet lagt vægt på den tilstedeværende medarbejders oplysning om, at personalet, ved varemodtagelse af kølepligtige varer, mærker på varerne med hånden.

Miljø- og Fødevareklagenævnet har herefter ikke fundet grundlag for at tilsidesætte Fødevarestyrelsens vurdering af, at der, under de pågældende forhold den 12. august 2020, burde have været tvivl om varernes temperatur, hvorved temperaturmåling af de leverede kølepligtige varer var nødvendiggjort. Herved har nævnet lagt vægt på, at den pågældende dag var

en varm sommerdag, hvor varebilens køleanlæg var slukket, og hvor temperaturdisplayet viste en lastrumstemperatur på over 20 °C. Idet klager, i forbindelse med varemodtagelsen den 12. august 2020, ikke har målt temperaturen på de leverede varer er det nævnets vurdering, at klager ikke har fulgt procedurene i egenkontrolprogrammet i overensstemmelse med hygiejneforordningens artikel 5, stk. 1.

Miljø- og Fødevareklagenævnet bemærker, at indskærpelsen alene vedrører efterlevelse af egenkontrolprocedurer og ikke temperaturoverskridelser, hvorfor nævnet ikke har fundet anledning til at behandle forholdet omkring den målte temperatur på de kølepligtige varer.

Endvidere bemærker Miljø- og Fødevareklagenævnet, at det er forholdene på kontroltidspunktet, der er afgørende for Fødevarestyrelsens valg af sanktion. Det forhold, at klager efterfølgende har fået ny branchekode og dermed nyt egenkontrolprogram, ændrer således ikke på, at klager ikke har fulgt de procedurer, der var gældende på kontroltidspunktet.

3.3 Miljø- og Fødevareklagenævnets afgørelse

Miljø- og Fødevareklagenævnet stadfæster Fødevarestyrelsens indskærpelse af 12. august 2020 med følgende ændring i indskærpelsens ordlyd: ”Ledere af fødevarevirksomheder skal følge en fast procedure eller faste procedurer, der er baseret på HACCP-principperne.”