



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Fra 'cover my ass' til 'kill your darlings'

Webdagen - Nyborg
27. september 2021
Rikke Schultz

Lidt om mig

Rikke Schultz

Projektleder i Fødevarestyrelsen

Cand. Comm. og BA i sprog og Marketing fra
CBS

Har arbejdet med Kommunikation, web, UX og
Customer Experience i over 15 år

T: 7227 6382

M: riksc@fvst.dk



Politisk forlig sætter rammen

- Videreførelse af kundeindsatser - videreudvikling af hjemmeside & "Min Side"
- At skabe digitale løsninger, som øger mulighed for selvbetjening og støtter op om kontrol af virksomheder
- Konkrete løsninger på de mest presserende udfordringer, som kunderne møder, når de skal betjene sig selv



Den 24. oktober 2018

Fødevareforlig 4 – på vej mod verdens bedste fødevarekontrol Politisk aftale om Fødevareforlig 4 (2019-2022)

Danske fødevarer er kendt for at have en høj fødevaresikkerhed. Det giver tryghed hos de danske forbrugere og store fordele på eksportmarkederne. En afgørende faktor er den danske fødevarekontrol, som møder tillid og respekt både i Danmark og i udlandet. Denne unikke position skal opretholdes.

Mikrobiologiske trusler mod fødevaresikkerheden er fortsat til stede. Derfor skal indsatsen for at opretholde og videreudvikle den mikrobiologiske fødevaresikkerhed fastholdes, så færre bliver syge af maden, og danske virksomheder fortsat har fordele ved dokumenteret høj fødevaresikkerhed i forbindelse med eksport. Regeringen er sammen med Socialdemokratiet, Dansk Folkeparti, Enhedslisten, Alternativet, Radikale Venstre og Socialistisk Folkeparti enige om et nyt fireårigt fødevareforlig, som skal gælde frem til og med 2022. Med dette forlig bliver fødevarekontrollen opgraderet til den nye virkelighed, som ses i hele kæden fra jord til bord, og hvor den teknologiske og digitale udvikling i stigende grad gør det muligt at målrette kontrollen.

Det nye er en individuelt tilpasset og datadrevet kontrol, hvor ambitionen er en fødevarekontrol, der bliver mere målrettet overfor virksomheder med problemer og tilgodeser virksomheder, der kan og vil overholde reglerne – med færre kontroller til gengæld for mere vejledning.

Målet er at fokusere den fysiske kontrol mod de virksomheder, der overtræder lovgivningen. Med den rette dataudvikling og brug af data vil det blive muligt i højere grad at segmentere virksomhederne i dem, der ikke er i stand til at overholde reglerne og derfor har brug for kontrol, og dem, der både kan og vil overholde lovgivningen og som har brug for andre hjælpemidler end kontrol, fx selvhjælpsværktøjer. På den baggrund vil det være muligt at reducere gradvist i den fysiske kontrol samtidig med, at fødevaresikkerheden styrkes.

Forliget indeholder fire hovedområder:

1. Nyt koncept for kontrol og vejledning
2. Udvikling af datadrevet kontrol og digitale selvhjælpsværktøjer
3. Mikrobiologisk fødevaresikkerhed og styrket beredskab
4. Indsats over for ulovlig import, brodder kar, svindel og ulovlig nethandel

Danmark har et særligt godt ry i forhold til dyresundhed og fødevaresikkerhed. Dette ry er anerkendt både i ind- og udland, og den høje fødevaresikkerhed herhjemme sikrer tryghed for forbrugerne i Danmark og efterspørgsel på danske fødevarer i udlandet. Denne fødevaresikkerhed må vi ikke sætte over styr, uanset om varerne produceres af små, mellemstore eller store fødevarevirksomheder.

Forligspartenerne er samtidig enige om, at der er behov for særligt fokus på småskala-producenterne. Der er



Udfordringer vi støder på med udvikling af 'Min Side'

#1

Ingen killer app på
Min Side



Der er ikke et konkret incitament for kunderne at gå ind på min side

#2

Informationer før og
efter login



Vi mangler en klar retning på hvad FVST vil stå for før og efter login

#3

Potentiale
kompleks teknisk
landskab



En version 2.0 Min Side er allerede skydt ned pga kompleksitet og systemintegration

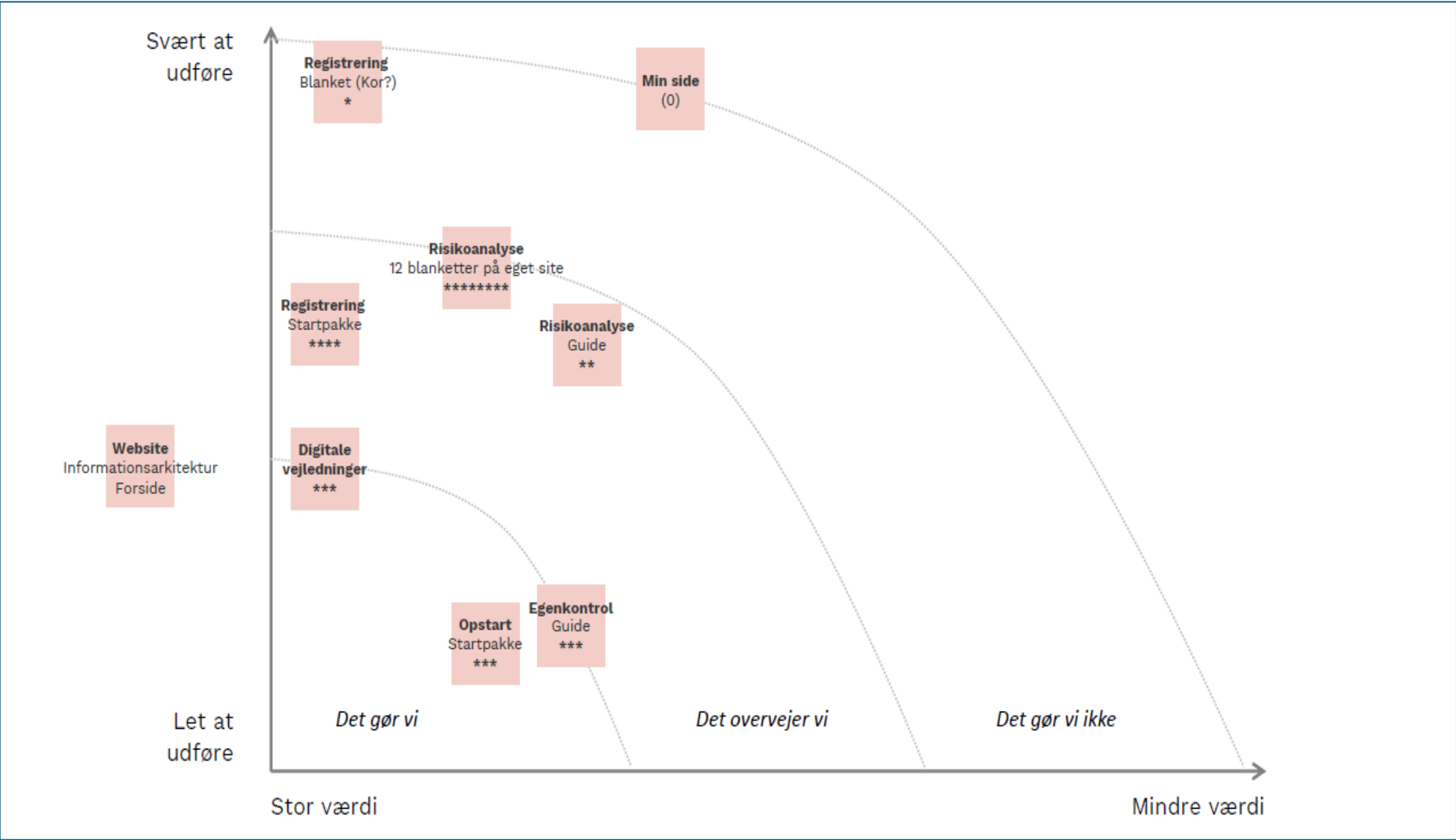
#4

Data viser behov
for andre projekter



Data fra kontrol, kunderådgivning, interview med kunder mm. viser et andet behov

Tilbage i maskinrummet og finde ud af hvad der giver mest værdi



Overblik over de løsninger vi fik udpeget og har arbejdet med

Opstartspakke &
registrering

Risikoanalyse &
egenkontrol

Min Side

Digitale
vejledninger

Webinfrastruktur

Løftes ifm. ny hjemmeside

Brugerrejse



Oplevet flow

Brugerne har en masse spørgsmål, og FVST har en masse svar. Der er behov for oprydning på FVSTs website, og en PR-indsats for FVSTs informationer.

Indgang

**Forside /
landingsside**

**Forventnings-
afstemning**

Risikoanalyse

**Gode
arbejdsgange**

**Registrer din
virksomhed**

Egenkontrol

**Hygiejne og
indretning**

Koncept for flow to-be



Startpakke #flow 1

Nyheder Job Publikationer Lovstof Erhvervslovgivning Kampagner English Cookies Kontakt

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Fødevarer Dyr Kontrol Selvbetjening Dit erhverv Søg Min Side

Du er her: Forside > Fødevarer > Startpakke for nye fødevarevirksomheder

Forside
Fødevarer
Startpakke for nye fødevarevirksomheder

Startpakke for nye fødevarevirksomheder

Startpakken for nye fødevarevirksomheder guider dig i fire trin igennem, hvad du skal vide og gøre, når du starter eller overtager en fødevarevirksomhed eller udvider sortimentet i en fødevarevirksomhed. På det første kontrolbesøg tilbyder din tilsynsførende at afsætte ekstra tid til vejledning om fødevarereglerne.

Indtast
Fødevarevirksomhed

Se hvad du skal være opmærksom på, når du starter en fødevarevirksomhed

Giv os din feedback

Startpakke for nye fødevarevirksomheder



Se hvad du skal være opmærksom på, når du starter en fødevarevirksomhed

Kom godt i gang – startpakken trin for trin:

- 1** Afklar, om din virksomhed skal registreres
Privat køkken eller fødevarevirksomhed?
Indhold: Video, Guide
- 2** Få styr på regler for hygiejne, indretning og drift
Kend reglerne, inden du registrerer din virksomhed
Indhold: Video, Guide, Svar på typiske spørgsmål
- 3** Lav en plan for din egenkontrol
Gennemfør en risikoanalyse og lav en plan for din egenkontrol
Indhold: Video, Guide, Svar på typiske spørgsmål

Hvad er en fødevarevirksomhed?

En fødevarevirksomhed kan være en kiosk, et pizzeria, et supermarked, en café, en restaurant, en gårdbutik, en bar, et mejeri, et slagteri, e-handel m.m.

Fødevarer kan være både råvarer og færdiglavet mad. Vin og spiritus, kosttilskud og slik til gaveæsker er også fødevarer.

Virksomheder, som håndterer emballage til fødevarer, kan også være fødevarevirksomheder.

Virksomheder, som producerer, transporterer, donerer eller sælger fødevarer, er alle fødevarevirksomheder.



Startpakke #flow 2

- Fokus er på at give virksomheder en anden indgang til hvilke regler de skal leve op til ved opstart
- Ideen er at møde virksomheder med forskellige behov og kunne hjælpe
- Flowet giver flere detaljer om hvad de skal leve op til og er baseret på de emner vi giver flest sanktioner på

Kom godt i gang med din fødevarevirksomhed

Følg guiden og få vejledning og materiale der passer til din kommende fødevarevirksomhed.



- Se hvornår du må starte op og om du skal være registreret
- Få specifik information om minimumskrav til risikoanalyse, egenkontrol og hygiejne
- Få relevante blanketter og links til din virksomhed

START

Kunden bliver guidet i gennem forskellige spørgsmål og trin

✓23456

Hvilke af disse aktiviteter passer på din virksomhed?

☐ Jeg sælger mad og drikke højst 10 gange og højst 30 dage på et år.
Fx via bod, foodtruck på festivaler eller salg af kage få dage ad gangen.

☐ Jeg sælger fødevarer for højst 50.000 kr om året og det udgør kun 50% af min samlede omsætning.
Fx fitness-centre, blomsterhandlere og frisør der sælger chokolade, mad, og drikke eller vin til værtsgaver.

☐ Jeg serverer små måltider i en børneinstitution eller dagpleje.
Fx morgenmad, frisk frugt og drikkevarer. Gælder ikke fast frokostordning.

☐ Jeg sælger, leverer eller donerer mad fra mit private hjem til selskaber af max 4-5 personer.
Fx ekstra portioner aftensmad.

☐ Jeg sælger frugt og grønt dyrket i egen have.
Fx salg af æbler og kartofler eller saft og marmelade og lignede produkter.

☐ Jeg sælger honning fra eget bistade, max. 4.000 kg om året.

☐ Jeg bager brød eller kage til et privat arrangement.
Fx kirke, sportsklub eller skole.

☐ Ingen af ovenstående

✓✓3456

Hvilke af disse aktiviteter passer på din virksomhed?

Vælg gerne flere

☐ Jeg skal tilberede mad og drikke til salg i restaurant, kantine, café eller take-away.
Fx Andre spisesteder i en gårdbutik, museumscafé el.

☐ Jeg skal sælge fødevarer i egen gårdbutik.
Fx Æg, ost, olie og kød.

☐ Jeg skal sælge fødevarer jeg selv har avlet, sanket eller fisket.
Fx Vildt, bær, svampe, honning, fisk eller æg.

☐ Jeg skal sælge fødevarer via internettet.
Fx via hjemmeside, Facebook, Instagram m.v.

☐ Jeg skal sælge færdigpakkede fødevarer.
Fx slik, is, pålægspakker, mælk mv.

☐ Jeg skal sælge emballage, keramik eller andet, som skal i kontakt med fødevarer.
Fx pizzabakker, madfolie, fryseposer og opbevaringsbokse.

☐ Jeg skal bage og sælge brød og kager.
Fx bagerforretning, brødsalg og bake-off produktion.

☐ Ingen af ovenstående

TILBAGE

NÆSTE



Fokuseret resultatside

Resultatsiden giver svar på:

- Registrering eller ej
- Virksomhedstype
- Pris
- Risikoanalyse/egenkontrol
- Hvornår man må gå i gang
- Tilpassede hygiejneregler
- Særregler for områder som stalddørssalg, økologi, alkohol og kosttilskud

FORFRA



Dit resultat

Her har vi samlet information og materialer der passer til dine svar.

VIRKSOMHEDSTYPE OG PRIS

Din virksomhed betegnes som en detailvirksomhed og skal derfor leve op til minimumskrav på området for den type virksomhed.

Som registreret fødevarer virksomhed skal du betale et gebyr hvert år. Det koster 557,- kroner i årlig afgift at være detailvirksomhed.

Virksomheden kan blive opkrævet gebyr for et ekstra kontrolbesøg, hvis reglerne i virksomheden bliver overtrådt.

EGENKONTROL & RISIKOANALYSE

Du skal lave en skriftlig risikoanalyse og skriftlig egenkontrol.

Du skal at sikre, at dine fødevarer er i orden, så folk ikke bliver syge. Du skal derfor danne et overblik over, hvor du har brug for styring. Det gør du ved at lave en skriftlig risikoanalyse i starten af din fødevarer virksomhed.

Risikoanalysen giver dig et overblik over hvilke aktiviteter i din virksomhed, der kan gøre for og også hvad du skal gøre for at forebygge at det ikke sker.

En risikoanalyse er en gennemgang af sammenhængen mellem:

- Virksomhedens fødevareraktiviteter
- Risiko forbundet med aktiviteterne – dvs. hvor det kan gå galt, så fødevarerne kan gøre for eller de kan blive farlige
- Styringsmuligheder – dvs. en beskrivelse af, hvad din virksomhed kan gøre for at forebygge noget går galt, så fødevarerne bliver farlige.

Dine egenkontrolprocedurer tager udgangspunkt i gode arbejdsgange og styring af eventuelle kontrolpunkter. Hvis din risikoanalyse viser, at virksomheden har kritiske kontrolpunkter, skal du behandle dem med i dit skriftlige egenkontrolprogram. Derimod skal gode arbejdsgange og procedurer, hvis de er nødvendige, skrives ned, men du og dine medarbejdere skal kunne redegøre for dem.

REGISTRERING

Du skal registrere din virksomhed.

Når du har registreret din fødevarer virksomhed, bliver du kontaktet af Fødevarerstyrelsen.

I første omgang modtager du et brev med de ting du skal være opmærksom på inden du starter din virksomhed. Derefter ringer vi til dig for at aftale nærmere omkring første kontrolbesøg.

Vi kommer på første kontrolbesøg inden for 2 måneder.

På det første kontrolbesøg skal du som minimum kunne fremvise din risikoanalyse og egenkontrol.

På besøget har den tilfældige god tid til at vejlede om reglerne på fødevarerområdet og fortælle, hvad du som virksomhed kan forvente af dit samarbejde med Fødevarerstyrelsen.

Og hvad så med 'Min side'?

Min virksomhed

Kontrol

Faktura

Mine informationer

Stamdata

Produktion og aktiviteter

Relevante links

Hygiejne og indretning

Egenkontrol

Ændre stamdata

Læs mere

> Om Fødevarestyrelsen

> Dyr

> Fødevarer

> Selvbetjening

> Brexit - fødevarevirksomheder

> Kontrol

> Nyheder

> Klage, afgørelse og erstatning

> Økologi

> Innovationspartnerskab for sundere mad





Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Spørgsmål?