



## **Regler for egenkontrol.**

Alle fødevarer virksomheder herunder primærproducenter skal indføre egenkontrol. Egenkontrol understreger betydningen af den enkelte virksomheds ansvar for produktion og forhandling af fødevarer.

Udspillet omkring egenkontrol skal komme fra virksomhederne selv, da virksomhederne har størst ekspertise i at styre en produktion rationelt og fornuftigt. Det er derfor et vigtigt princip, at virksomheden selv formulerer sit egenkontrolprogram.

De respektive Fødevareregioner vejleder om de generelle regler vedrørende egenkontrol.

For mere information se:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Kontroltyper/Egenkontrol/Forside.htm>

**Egenkontrolprogram:** Egenkontrolprogrammet skal tilpasses den enkelte virksomhed, idet der skal tages hensyn til virksomhedens produktion, handelsmønster, vareudvalg, omsætning m.m.

På følgende link findes et eksempel, som virksomhederne kan tage udgangspunkt i, når de skal lave et egenkontrolprogram:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/NR/rdonlyres/e3hm3v5jc3wyxoitoougjb aalt7j3565aa5nnz2cxy5vrm2wduct6hnunis2phdm372gjiffjpxrfff37irjheovs dq/Egenkontrolvej1120208.pdf>

**Sporbarhed:** Som virksomhed har du ansvaret for at dine fødevarer er i orden. Du har dermed også ansvaret for, at du kan trække varerne tilbage fra dine kunder, hvis der viser sig at være noget galt.

Du kan spore dine varer, når du både kan dokumentere, hvem der leverer, og hvem der køber dine varer.

For mere information se:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kontrol/Kontroltyper/Egenkontrol/Sporbarhed/Forside.htm>