

- må ikke kompromittere den tilsynsførendes mulighed for kontrol og opfølgning.
7. Vejledning indgår som et af kontrollens virkemidler, men kan ikke træde i stedet for opfølgning eller sanktioner overfor virksomhederne.
 8. Vejledning gives i dialog med virksomheden eller besætningsejeren på basis af kontrollens viden og sagkundskab, men kan ikke have karakter af en afgørelse eller et bindende tilsagn.
 9. Fødevareregionerne er også forpligtede til at vejlede virksomheder og besætningsejere om reglerne, når disse henvender sig mundtligt eller skriftligt til regionskontoret, herunder at oplyse om særlige fortolkninger eller fast administrativ praksis, hvis noget sådant er dannet på bestemte områder.
 10. Når der ydes vejledning, dokumenteres dette i kontrolrapporten eller i form af et telefonnotat, hvis vejledningen ydes mundtlig pr. telefon.

Eksempler på vejledning til virksomheder

Eksempler på vejledning til virksomhederne er inddelt i fire hovedområder:

- Godkendelse/autorisation af virksomheder,
- egenkontrol,
- formidling af analyseresultater og
- mærkning/markedsføring.

Det skønnes at være de fire områder, hvor vejledningsrollen er mest relevant.

Godkendelse/autorisationer

Hvis en virksomhed eller besætningsejer henvender sig forud for indsendelse af en ansøgning, skal fødevareregionen oplyse om sagsbehandlingsprocedurens normale forløb og vejlede virksomheden eller besætningsejeren om, hvordan vedkommende oplyser sagen bedst muligt. Ved skriftlige henvendelser skal virksomhederne have et skriftligt svar. Vejledningen vil afhænge af, hvor underbygget ansøgningen er. Fødevareregionen skal sørge for at sagen oplyses tilstrækkeligt. Derfor kan første svar til virksomheden i mange situationer bestå i at oplyse om ansøgningens mangler.

Ved henvendelse til fødevareregionen om at besigtige lokaler, som en virksomhed gerne vil have godkendt tager fødevareregionen på tilsynsbesøg. Lokaler, indretning m.v. der ikke vurderes at være i overensstemmelse med lov-

givningen noteres på en tillægsside til kontrolrapporten og udleveres til virksomheden. F.eks. gulve skal være forsynet med afløb, der skal være lagerfaciliteter både til opbevaring af kølevarer og andre varer og der skal være en håndvask i produktionslokalet.

Vejledningen kan altså bestå i, at det oplyses hvilke rammer lovgivningen sætter for de aktiviteter, der skal foregå i lokalet. Det er så op til virksomheden at placere gulvafløbene, hvor der er brug for dem, at kølerummet har den rette kapacitet i forhold til aktiviteterne og at håndvaskene bliver brugt.

Når myndigheden har godkendt en virksomhed kan der ikke i relation til godkendelsen stilles nye krav til virksomheden indenfor den første 5 års periode med mindre virksomheden selv ændrer produktionsforholdene eller ikke overholder reglerne. Ved overtrædelser skal der naturligvis gribes ind.

Analyseresultater

Ved uacceptable analyseresultater kan fødevareregionen vejlede om typiske årsager til problemet og hjælpe virksomheden på vej ved at spørge ind til virksomhedens håndtering af fødevarer, f.eks. ved at fortælle virksomheden, at den må gå de enkelte skridt i produktionen igennem: Hvordan sikrer du opbevaring af råvarerne; hvordan sikrer du tilstrækkelig opvarmning, hvordan sikrer du, at varer køles hurtigt nok ned; hvordan sikrer du at færdigretten opbevares tilstrækkelig koldt og ikke for længe, hvor ofte gøres produktionsudstyret rent og desinficeres osv. Vejledningen træder ikke i stedet for en nødvendig sanktion, men kan hjælpe virksomheden til ikke at havne i samme situation igen.

Egenkontrol

I forbindelse med nygodkendelse af virksomheder, herunder væsentlig ændring af vareudvalg eller ved ejerskifte vejledes virksomhederne om fødevarelovens krav til virksomhederne om godkendelse af et egenkontrolprogram.

Virksomheden vejledes i at egenkontrolprogrammet skal være udarbejdet i hht bekendtgørelsens krav, og tilhørende vejledning som er rettet til såvel virksomheder som myndighed og at de kan søge bistand hertil hos brancheforening (fødevareregionerne henviser blandt andet til ek-