Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Styrelsen for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

J. nr.: 25025-10730
Dato: 07-03-2026

Slutskema for light kontrolkampagnen Brud på kølekæden

INDLEDNING

Baggrund for light kontrolkampagnen:
Fødevarestyrelsen ville med denne kampagne sætte fokus på, at fødevarevirksomheder har de nødvendige procedurer for at sikre, at kølekrævende fødevarer ikke er uden for køl længere end højst nødvendigt f.eks. når de tilberedes og anrettes. Som rettesnor bør kølekrævende fødevarer ikke være udenfor køl i mere end tre timer, medmindre virksomheden med en risikovurdering kan vise, at det ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Formål:

- At kontrollere virksomhedens håndtering af kølekrævende fødevarer uden for køl i forbindelse med når fødevarerne er i proces, såsom ved tilberedning og anretning.
- At kontrollere virksomhedens arbejdsgange for overholdelse eller afvigelse af tre timers rettesnor
- At vejlede om reglerne vedrørende brud på kølekæden

KONKLUSION

Fødevarestyrelsen har i perioden 1. januar 2025 til 31. december 2025 udført 610 kontroller i detailvirksomheder med branchen 'Serveringsvirksomhed – restauranter mv.', Specialforretning - bager', 'Specialforretning – delikatesse'.

602 af kontrolbesøgene blev gennemført uden anmærkninger og 8 kontrolbesøg blev gennemført med sanktioner. 4 sanktioner blev givet for forhold relateret til kampagnens formål og 4 sanktioner blev givet for forhold, der ikke var relevant for light kampagnen. Derudover er der i 4 kontrolbesøg konstateret brud på kølekæden, som er vurderet som bagatelagtige overtrædelser.

Resultaterne viser en regelefterlevelse på 99,3%. Der blev givet indskærpelser i 0,7% af virksomhederne.

Med en regelefterlevelse på 99,3% viser resultaterne, at virksomhederne generelt har godt styr på håndtering af kølekrævende fødevarer uden for køl, herunder reglerne for brud på kølekæden.

På baggrund af de relativt få sanktioner er der formentlig ikke basis for at gentage kampagnen, men de tilsynsførende skal fortsat have fokus på virksomhedernes

Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri • Stationsparken 31-33 • DK-2600 Glostrup
Tel +45 72 27 69 00 • Fax +45 72 27 65 01 • CVR 62534516 • EAN 5798000986008 • www.fvst.dk

procedurer for håndtering af kølekrævende fødevarer uden for køl i forbindelse med tilberedning, anretning, udstilling og ekspedition.

Resultater fra light kontrolkampagnen vil indgå i Fødevarestyrelsens videre arbejde på området.

RESULTATER

Kontrollerede virksomheder i detailbrancher	Antal virksom-heder	Ingen anmær kninger	Indskær-pelser	Forbud	Bøder
Specialforretning – Bager m.v	8	8	0	0	0
Dagligvareforretning uden/med begrænset behandling	2	2	0	0	0
Specialforretning – Delikatesse, specialiteter m.v. behandling	32	31	1(0*)	0	0
Specialforretning – Slagter m.v	14	0	0	0	0
Serveringsvirksomhed – Restauranter m.v.	520	513	7(4*)	0	0
Serveringsvirksomhed - Institutionskøkkener	31	31	0	0	0
Serveringsvirksomhed – Uden behandling	2	2	0	0	0
Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros)	1	1	0	0	0
Antal i alt	610	606	8(4*)		
Procent i alt					

*Resultat relevant for kampagnen.

Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri • Stationsparken 31-33 • DK-2600 Glostrup
Tel +45 72 27 69 00 • Fax +45 72 27 65 01 • CVR 62534516 • EAN 5798000986008 • www.fvst.dk