



**warfair.**

Vejgaard  
Svinemosevej 7  
DK-3670 Veksø Sj.  
Danmark

+45 60 69 03 30 / +45 48 18 18 19  
[mail@warfair.org](mailto:mail@warfair.org) – [www.warfair.org](http://www.warfair.org)

## warfair Egenkontrolprogram **Fødevarer**sikkerhed

Egenkontrolprogram ved import, håndtering og salg af konventionelle og økologiske fødevarer hos **warfair ApS**, Svinemosevej 7, 3670 Veksø Sjælland, telefon 60690330.

### Indhold

1. Beskrivelse af virksomheden .....	1
2. Ansvar .....	2
3. Fødevareaktiviteter .....	2
4. Kategorier af konventionelle og økologiske produkter, der håndteres på virksomheden .....	2
5. Produktion og pakning .....	2
6. Modtagekontrol og registrering .....	5
7. Opbevaring af råvarer og færdigvarer .....	6
8. Dokumentation vedr. økologiske fødevarer, der forlader virksomheden .....	6
9. Transport til og fra virksomheden .....	6
10. Beskrivelse af balanceregnskab/lagerstyring .....	7
11. Risiko analyse.....	7
12. Kontrol og krav til fødevarer sikkerhed før indførslen .....	7
13. Fødevarehåndtering og sikkerhed hos warfair.....	8
14. Rengøring og hygiejne .....	8
15. Mærkning .....	9
16. Tilbagekaldelse .....	9
17. Revision af egenkontrolprogrammet .....	10
Anneks I: Checkliste ved modtagelse af varer (inkl. økologiske varer) .....	12

### 1. Beskrivelse af virksomheden

warfair importerer varer fra lande i konfliktzoner i samarbejde med danske fødevarer virksomheder. Det er fra lande som Afghanistan, Somalia og Yemen, hvor det ofte er vanskeligt at gennemføre fødevarer certificeringer og/eller direkte inspektion. Der laves grundig due-diligence af virksomhederne

inden handlen, og der vælges fortrinsvis virksomheder, der har været igennem forløb med international støtte, for at sikre høj fødevarekvalitet og standarder.

## 2. Ansvar

warfair ApS er som importør ansvarlig for, at fødevarerne opfylder kravene i EU-fødevarelovgivningen, herunder økologilovgivningen, samt eventuelle nationale krav (danske særregler).

Den ansvarshavende er den administrerende direktør, Christian Friis Bach (cpr. nr. 290466-XXXX).

## 3. Fødevareaktiviteter

warfair modtager, opbevarer, ompakker og videresælger emballerede fødevarer, der opbevares i ubrudt emballage ved rumtemperatur. Derudover ompakkes fra større poser/kasser til mindre emballager (typisk 1 kg eller 100 g), og der vil ofte være brug for at påføre sidste salgsdato og mærkater.

Alle varer er tørrede produkter – nødder, tørrede frugter, lakridsrod, krydderier mv. (se afsnit 4). Havde kortvarigt frisk ingefær som en test, men det produkt er udgået igen.

Der modtages derfor **ikke** frisk frugt eller grøntsager, rå kød og rå æg, rå fisk og skaldyr, varmebehandlet kød og pålæg, brød og morgenmadsprodukter, pasteuriserede mælkeprodukter, ost eller fedt, olier eller smør.

Da der sælges til både private og engros virksomheder angives virksomhedens fødevareaktiviteter altid som "engros" i registreringer hos fødevarestyrelsen og øvrige myndigheder.

## 4. Kategorier af konventionelle og økologiske produkter, der håndteres på virksomheden

Fra langt de fleste lande importeres varer med konventionel status, da der enten ikke er, eller kun vanskeligt er adgang til certificeringsmyndigheder og organisationer.

Der kan dog forekomme import af økologiske fødevarer fra enkelte lande og det bestræbes også med tiden at hjælpe flere virksomheder med at opnå økologisk status for deres produkter. For økologiske varer henvises til warfair Egenkontrolprogram for økologi.

En oversigt over alle produkter der håndteres af warfair og deres produkt status, handels status og øvrig information opdateres <https://www.warfair.world>.

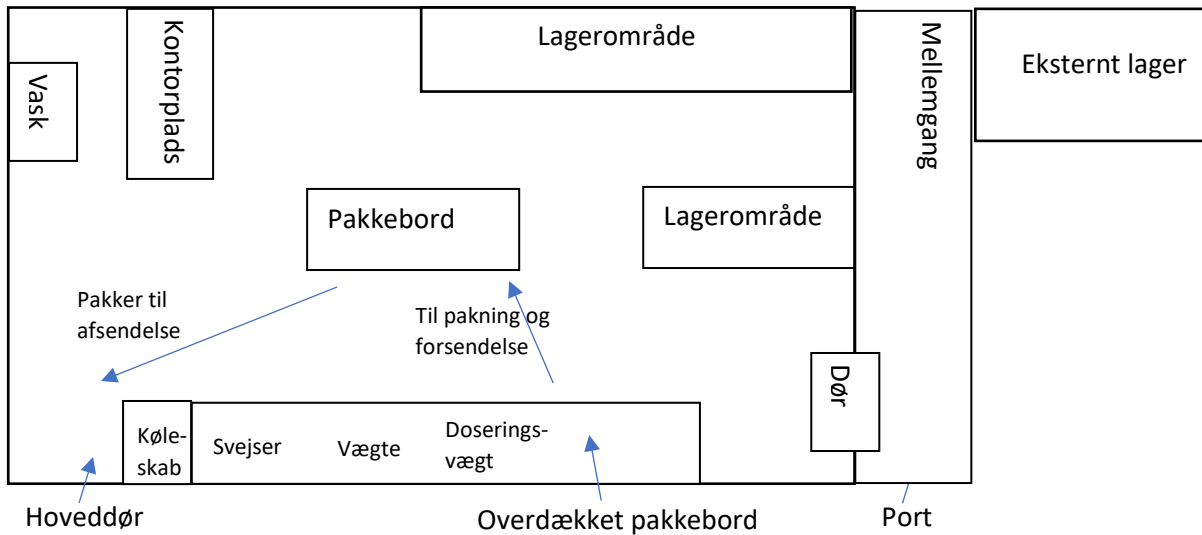
Som et fast princip vil der ikke være samme varekategori i både den økologiske og konventionelle kategori. Dette fjerner risikoen for forurening og sammenblanding af økologiske og konventionelle varer ved ompakning. Hvis der f.eks. er cashewnødder, der er økologiske, vil der ikke blive importeret, pakket eller solgt andre cashewnødder med konventionel status.

## 5. Produktion og pakning

warfair fremstiller eller forarbejder ikke fødevarer bortset fra fremstilling af blandingsprodukter. En række produkter videresælges i eksisterende emballager, mens andre ompakkes til mindre eller andre emballager.

Virksomheden er etableret i et fødevaregodkendt lokale på Vejgaard, Svinemosevej 7, 3670 Veksø Sj. Vejgaard er et fritidslandbrug, der i forvejen er godkendt og certificeret økologisk, hvilket danner en god basis for etableringen af en økologisk fødevarevirksomhed på ejendommen.

En skitse over pakkelokalet på ca. 70 m<sup>2</sup> der anvendes til warfair's varer er vist i Figur 1 med pile der viser varernes håndtering i lokalet fra modtagelse, opbevaring til pakning og forsendelse. Dertil hører eksternt lager på **ca. 10 m<sup>2</sup>**



Figur 1. warfair's lager og pakkerum, Svinemosevej 7, 3670 Veksø Sj.

Varerne indleveres gennem porten. Produkterne opbevares i lokalet på reoler og gulv i fødevaregodkendte plastikbokse. Varer der bedst opbevares på køl, opbevares i køleskabet i fødevaregodkendte plastikbokse. Al ompakning finder sted på "Pakkebord til ompakning" overdækket med en plexiglas plade for at sikre mod støv fra loftplader (se Figur 2)



Figur 2. Pakkebord med overdækning af plexiglas

Ompakning til fortrinsvis 100 g pakker sker med anvendelse af en certificeret KERN vægt (EWJ 600-2M, serienummer WF20023628) med en følsomhed på 0.01. g (se Figur 3).



Figur 3. Certificeret Kern vægt anvendt til afvejning og ompakning.

Alle produkter ompakkes til poser af typen Lamizip Kraft Paper lamineret, der straks forsegles med en varmeforsegling svejser. (se Figur 4)



Figur 4. Hallo sealer anvendt til varmeforsegling



Figur 5. Doseringsvægt

Ved pakning anvendes dels manuel afvejning via ovenstående vægt (figur 4) samt afvejnings via doseringsvægt (figur 5)

Ved afvejning og ompakning overholdes gennemsnitsprincippet, så pakkerne i gennemsnit mindst skal indeholde den mængde, som er deklareret på pakningerne, samtidig med at de enkelte pakninger kun må være undervægtige inden for nedenstående fastsatte grænser (tolerancer) fra [Vejledning om mærkning af fødevarer fra Juni 2021](#):

Nominel mængde Qn i gram eller milliliter (Qn står for færdigpakningens nominelle indhold)	Negativ tolerance	
	i % af Qn	g eller ml
5 til 50	9	-
50 til 100	-	4,5
100 til 200	4,5	-
200 til 300	-	9
300 til 500	3	-
500 til 1000	-	15
1000 til 10000	1,5	-
10000 til 15000	-	150
Over 15000	1	-

## 6. Modtagekontrol og registrering

Når varerne ankommer til warfair gennemføres følgende foranstaltninger og kontrol:

1. Fremgår det tydeligt hvilken virksomhed, der har stået for den fysiske afsendelse af partiet.
2. Er der overensstemmelse mellem oplysningerne i følgedokument, faktura, pakkedokument og sendingen/fødevarer?
3. Er øvrige følgedokumenter modtaget (dvs. øvrige dokumenter, som importøren kræver i forbindelse med import af fødevarer) og er disse OK?
4. Opfylder varen fødevarerlovgivningens krav til sporbarhed?

5. Er emballagen, ren og intakt?
6. Er temperaturkravene overholdt (krav om opbevaringstemperatur/temperatur i fødevarer)?
7. Er mærkningsreglerne overholdt?
8. Er holdbarhedsmærkningen OK?
9. Mængden og antal colli/pakker svarer til fragtdokumentet/pakkelisten
10. Mængden i kg svarer til den registrerede mængde i faktura

Ved økologiske varer kontrolleres økologistatus i henhold til warfair Egenkontrolprogram Økologi.

Oplysningerne afkrydses i en check-liste (jf. Anneks I).

Dokumenterne opbevares og gøres offentligt tilgængelige i databasen [warfair.world](http://warfair.world).

## 7. Opbevaring af råvarer og færdigvarer

Råvarer opbevares forsvarligt, tørt og i ubrudt emballage. Varer der er i risiko for at blive harske (primært mandler og pinjekerner) men også øvrige tørvarer der hvor holdbarheden forlænges opbevares i kølecontainer ved 5.7 grader Celcius. Øvrige varer opbevares indtil kort før forsendelse i kølerum ved 12-15 grader Celcius. Varerne, inklusive de økologiske varer, mærkes med varenavn, HS-nummer, ankomstdato og lot nummer/sidste salgsdag.

Økologiske varer holdes adskilt fra øvrige varetyper og mærkes økologisk.

Der føres ikke på samme tid varetyper som både forefindes som økologiske og konventionelle, og der sker ikke ved videresalg forarbejdning eller sammenblanding af forskellige varetyper, hvilket giver en entydig sikring mod sammenblanding.

Ved ompakning sikres passende rengøringsforanstaltninger som beskrevet i afsnit 14.

## 8. Dokumentation vedr. økologiske fødevarer, der forlader virksomheden

Direkte salg til private kunder eller salg af færdigpakkede varer eller gavepakker til direkte forbrug til virksomheder dokumenteres i webshoppen (Shopify) eller ved faktura fra E-conomic, hvor den økologiske status påføres.

Ved videresalg til andre virksomheder udfærdiges dokumentation hvor det anføres:

1. Leverandør (navn og adresse) og sælger (warfair navn og adresse)
2. Modtager (navn og adresse) og køber (navn og adresse), hvis denne er forskellig fra modtageren
3. Mængde og art herunder eventuelle kvalitets- og størrelseskategorier.
4. Angivelse af fødevarens økologiske status.
5. Leveringsdato
6. Øvrige relevante oplysninger til identifikation af leverancen (dvs. til sikring af en entydig sammenhæng mellem dokumentationen og det pågældende parti), f.eks. lot nummer/sidste salgsdato.

## 9. Transport til og fra virksomheden

Ved modtagelse af varer sikres, at transporten er sket i overensstemmelse med fødevarerlovgivningen og økologilovgivningen, herunder at det med navn og adresse tydeligt fremgår hvilken virksomhed der står for den fysiske afsendelse af partiet. Partier, der modtages direkte fra tredjelande, skal være mærket med en eksportøridentifikation og de nødvendige mærker og numre til at fastslå overensstemmelse mellem partiet og kontrolattesten. Ovennævnte forhold kontrolleres og afkrydses ved modtagelse på en checkliste (se Anneks I).

I kommunikation med leverandør understreges det, at transporten skal ske i overensstemmelse med økologi-lovgivningen og at partiet skal mærkes tydeligt og sikres mod forurening.

Økologiske varer der sendes ud af virksomheden, sker i forseglede og mærkede emballage, der sikrer mod forurening og sammenblanding.

## 10. Beskrivelse af balanceregnskab/lagerstyring

Der føres regnskab over modtagelse, afgang og lagerbeholdning for alle varer. Det sker ved registrering af mængde ved modtagelse og registrering af afgang med brug af lagerstyringsprogrammet i regnskabsprogrammet e-conomic/Rackbeat. Derudover suppleres med halvårlige optællinger af lagerbeholdning.

Ved ompakning fra bulk til færdigpakninger (f.eks. til 100 g eller 1 kg poser) registreres på mængderne som efterfølgende indføres og registreres i lagermodulet i e-conomic.

## 11. Risiko analyse

Der er identificeret en række risici for import, pakning og salg af fødevarer.

- A. Hvis varerne produceres, fragtes eller opbevares uden at være tørre og beskyttede, kan der ske forurening med svampegifte som aflatoxin eller ochratoxin eller med bakterier som listeria eller salmonella. For abrikoskerner kan der være risiko for forhøjet cyanidindhold.
- B. Der kan ske forurening på grund af manglende personlig hygiejne. Sygdomsfremkaldende bakterier og virus fra personalet eller f.eks. penge, kan gøre kunderne syge, hvis de spredes til fødevarerne.
- C. Der er risiko for, at materiale fra ødelagt emballage, udstyr eller inventar kan ende i det færdige produkt, og det kan være farligt.
- D. Der kan ved ompakning ske afsmitning fra emballage og udstyr (fødevarekontaktmaterialer).
- E. Der kan ved ompakning ske afsmitning fra overflader behandlet med rengøringsmidler.
- F. Der kan være allergene ingredienser i virksomhedens fødevarer. Hvis personer med allergi spiser disse fødevarer, kan de blive alvorligt syge.
- G. Stoffer fra redskaber, udstyr og emballage kan overføres til virksomhedens fødevarer.

For hver leverandør udføres en risikoanalyse der offentliggøres på warfair.world og de identificerede risici imødegår med foranstaltninger, der også beskrives..

## 12. Kontrol og krav til fødevarer sikkerhed før indførslen

Den største risiko vurderes at være hos leverandørerne. Derfor gennemføres en grundig due-diligence af leverandørerne med henblik på fødevarer sikkerhed herunder,

1. Hvis muligt, krav om HACCP certificering eller ISO certificering eller gerne IFS eller BRC.
2. Hvis muligt, krav om fuld sporbarhed til primærproducenter.
3. Hvis de importerede varer også forefindes i en GMO-udgave til dyrkning sikres der dokumentation for at produktet er GMO-frit.
4. Der spørges ind til modtagelse, opbevaring, forarbejdning og pakning, herunder nedfrysning, pakning med nitrogen, og transport.
5. Der kræves grundig visuel inspektion af produkterne.
6. Der gennemføres en visuel inspektion af fabrikkerne (fysisk hvis muligt ellers via videokonference) for at vurdere renlighed og behandling.
7. Der stilles krav, hvor muligt, om regelmæssige test for bakterier (salmonella, e.coli, listeria, coliform).
8. Der bedes om leverandør erklæringer om at emballage/fødevarekontaktmaterialer er i overensstemmelse med EU lovgivningen, særligt Article 3 i <https://eur->

[lex.europa.eu/eli/reg/2004/1935/2009-08-07](http://lex.europa.eu/eli/reg/2004/1935/2009-08-07). Leverandørerklæringerne skal også indeholde oplysninger om de materialer, der er anvendt i emballagen.

### 13. Fødevarerhåndtering og sikkerhed hos warfair

1. Alle pakker bliver visuelt eftersat ved levering og før opbevaring, for at sikre at de ikke er beskadigede eller brudte, og et repræsentativt antal pakker åbnes og inspiceres. Beskadigede pakker eller partier, hvor der iagttages uønskede farver, belægninger, mug eller vækster, smides ud.
2. Der gennemføres for alle nye varer, hvor der ikke forefindes laboratorietest fra leverandør, et testprogram hos et anerkendt laboratorium (Synlab eller Eurofins/Steins). Alle produkter, hvor der ikke forefindes laboratorietest, bliver testet for salmonella og listeria og derudover testes nødder og tørrede frugter for aflatoxin og lakridsrod for ochratoxin A. Hvis der vurderes at være risiko for forurening, gennemføres test af tungmetaller (i linser, solsikkekerner eller lignende). For abrikoskerner gennemføres min. hvert andet år test af cyanidindholdet.
3. Det sikres, at alle i warfair har kendskab til hvilke allergener der kan være i fødevarerne, samt at disse tydeligt fremgår af mærkningen på de færdigpakkede fødevarer.
4. Der sikres tør og kølig opbevaring i lukkede beholdere godkendt til fødevarer og i et hertil indrettet rum på Vejgaard, der er rent, tørt, velegnet og indrettet til formålet. Det sikres, at der ikke sker nogen form for uheldsmæssig forurening eller fugttilførsel. Betongulvet er behandlet og forsejlet med en fødevarer godkendt overfladebehandling. Rummet vil blive holdt frostfrit og fugtfrit om vinteren ved termostatreguleret gulvvarme.
5. Alle varer er mærket så der ikke sker forveksling. opbevares i beholdere, der mærkes med varetype, HS-nummer, oprindelse, parti, ankomstdato, og sidste salgsdato.
6. Der anvendes certificeret Kern vægt (EWJ 600-2M) og redskaber eller udstyr, der er egnede til håndtering af fødevarer, og de rengøres grundigt før og efter brug. Inventar og udstyr vil blive vedligeholdt løbende og udskiftet, hvis det er skadet eller ødelagt.
7. Der anvendes kun emballage, der er egnet til fødevarer, og som sikrer mod afsmitning eller forurening af fødevarerne. Efter ompakning forsejles emballagen med det samme med en typegodkendt varmemorsegler (Polybag Sealer TYPE: IS).
8. Det sikres, at arbejdsborde og arbejdsforhold er hensigtsmæssigt indrettet både af hensyn til arbejdsmiljøet og for at sikre mod uheld eller håndtering, der kan påvirke fødevarer sikkerheden.
9. Varerne mærkes i henhold til [vejledning om fødevarer mærkning](#), herunder vil mærkning om eventuelle allergene ingredienser i produkterne og ingredienser være anført på dansk.
10. Der sikres sporbarhed af produkterne både et handelsled tilbage (via import dokumenter og registrering af modtagelse) og et handelsled frem (gennem fakturaer og registrering af leverancer).

### 14. Rengøring og hygiejne

11. Når varerne håndteres, sikres der god personlig hygiejne, og der vaskes altid hænder og aftørres med engangs-papirhåndklæder før de emballerede pakker inspiceres, flyttes eller ompakkes. Det sikres også, at alle vasker hænder efter toiletbesøg, hvis de har hostet, rørt ved sår el. lign. Der er sæbe og håndsprit og papirhåndklæder tilgængelig ved alle de vaske, der benyttes og håndsprit tilgængeligt i lokalet.
12. Rengøringen af borde og overflader, redskaber og maskiner mm. sker mindst én gang hver arbejdsdag og med egnede og mærkede rengøringsmidler og desinfektionsmidler, der er godkendt af Fødevarerstyrelsen og opbevares forsvarligt. Rengøring og desinfektion af redskaber og maskiner sker med afvaskning med sæbe og varmt vand og efterfølgende overhældning med kogende vand eller aftørring med desinfektionsmiddel. Det skønnes at være tilstrækkeligt givet at der er tale om tørrede fødevarer, og da der ikke håndteres friske frugter eller grøntsager, kød, fisk, æg, mælk, ost eller lignende.



13. Det sikres, at alle varer, hvis de håndteres, ompakkes eller behandles, opholder sig på borde og overflader, der er rengjorte og uden ujævnheder og sprækker. Ompakningen vil finde sted på et areal, hvor der er etableret afskærmning i forhold til loft med plexiglas.
14. Rengøringsstatus kontrolleres dagligt.

## 15. Mærkning

Det sikres, at alle fødevarer er mærket klart med ingrediensliste og indholdsstoffer, og de deles som billeder på webshoppen. Ingredienslisten skal være i faldende orden, dvs. den ingrediens der er mest af i varen nævnes først. Indholdsstoffer skal, med mindre det er et meget små produkter, altid gengives i tabelform.

Hvor der er risiko for allergener skal dette nævnes specifikt og med fed tekst. Er en af ingredienserne et allergen, skal den pågældende ingrediens være med fed (**mandler**). Listen over allergener kan findes på [fødevestyrelsens hjemmeside](#). For warfair er der for nuværende risiko for følgende allergener:

1. Nødder, dvs. mandler (*Amygdalus communis* L.), cashewnødder (*Anacardium occidentale*), pistacienødder (*Pistacia vera*), valnødder.
2. Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø.

Det skal derfor på alle produkter der har været åbnet hos warfair anføres, at der kan være risiko for spor af de to allergener.

Hvis der vurderes at være en risiko for øvrige allergener fra leverandører, anmodes de om at levere et datablad med angivelse af allergener.

I selve teksten på etiketter må der ikke anføres lovprisninger som ikke kan dokumenteres. Der må derfor ikke skrives "De er proteinrige", hvis ikke det kan påvises at produktet har et højere proteinindhold end sammenlignelige produkter. Der må godt skrives "mandler er proteinrige" hvilket er en generel konstatering.

For økologiske varer mærkes økologistatus i henhold til warfair Egenkontrol Økologi.

## 16. Tilbagekaldelse

Hjemmesiden opdateres løbende med den aktuelle udløbsdato på de viste etiketter. Derudover sikres det at udløbsdato påføres på fakturaer i forbindelse med salg til engros.

I forbindelse med eventuel tilbagekaldelse af varer følges herefter følgende procedure:

15. Alle modtagere af varer fra det pågældende parti orienteres om tilbagekaldelsen
16. Alle produkter fjernes fra lageret og destrueres
17. Leverandøren orienteres om tilbagekaldelsen
18. Fødevestyrelsen orienteres om tilbagekaldelsen, med følgende information
  - Produktnavn, parti/lot/batch-nummer/udløbsdato, produktionsdato, holdbarhedsdato, produktionsvirksomhed, eksportør, EAN-nummer, nettoindhold og foto af varen
  - Hvor varen er solgt og/eller hvilke virksomheder, du har solgt varen til (navn og fuld adresse). Brug gerne skemaet om indberetning af danske modtagere.
  - Hvis varen er solgt til andre lande end Danmark benyttes skemaet om indberetning af udenlandske modtagere.
  - Kopi af fakturaer, certifikater og andre relevante dokumenter der medfulgte varen i forbindelse med importen
  - Årsag til tilbagekaldelsen
  - Risiko ved varen

- Navn og adresse på den partnervirksomhed, der kalder varen tilbage, hvis det ikke er din virksomhed.
- Hvilke tiltag virksomheden har iværksat i forbindelse med tilbagekaldelsen
- Kontaktperson med telefonnummer - også uden for kontortid

19. Der laves en pressemeddelelse om tilbagekaldelsen, der også lægges hjemmesiden, warfair.org

20. Hjemkaldelsen dokumenteres inklusiv:

- Kopi af e-mails sendt til aftagere og leverandør
- Kopi af underretningen til Fødevarestyrelsen og dokumentation for, at den er sendt
- Kopi af fakturaer, certifikater og andre relevante dokumenter der medfulgte varen i forbindelse med importen.
- Kopi af fakturaer, hvis produktet er solgt til kunder i andre lande
- Kopi af pressemeddelelse og dokumentation for, at den er sendt og lagt på hjemmesiden
- Notat om foretagne telefonsamtaler – med angivelse af hvem der er talt med, om hvad og hvornår
- Tilbagemeldinger fra handelspartnere om tilbagekaldelsen
- E-mails modtaget om tilbagekaldelsen
- Kopi af evt. kreditnota for destruerede eller returnerede varer
- Registreringer i egenkontrollen om tilbagekaldelsen

## 17. Revision af egenkontrolprogrammet

Der gennemføres løbende revision af egenkontrolprogrammet og egenkontrollen, for at vurdere om egenkontrolprogrammet og egenkontrollen fortsat er dækkende og fungerer effektivt.

<b>Revision gennemført af</b>	Christian Friis Bach
<b>Dato for revision:</b>	1. august 2020

<b>Revision gennemført af</b>	Christian Friis Bach
<b>Dato for revision:</b>	14. august 2020

<b>Revision gennemført af</b>	Christian Friis Bach
<b>Dato for revision:</b>	14. februar 2020
<b>Revision indhold:</b>	Revideret til at afspejle at der vil foregå ompakning i et større omfang end tidligere vurderet; at ompakning finder sted på et bord, hvor der er etableret afskærmning af plexiglas og at den vægt der anvendes er kalibreret og certificeret. Omfattende revidering til at sikre håndtering af økologiske varer og overholdelse af økologilovgivning. Opdateret bilag med vareliste. Tilføjet bilag med rengøringslog Tilføjet bilag med checkliste ved modtagelse af varer Tilføjet bilag med eksempel på balanceregnskab

<b>Revision gennemført af</b>	Christian Friis Bach
-------------------------------	----------------------

<b>Dato for revision:</b>	20. februar 2020
<b>Revision indhold:</b>	Revideret efter kontrolbesøg primært med afsnit om mærkning af fødevarerne og derudover en række mindre justeringer.

<b>Revision gennemført af</b>	Christian Friis Bach
<b>Dato for revision:</b>	9. august 2021
<b>Revision indhold:</b>	Revideret med brug af lagerstyring i e-conomic, bestemmelser om toleranceværdier i forbindelse med ompakning, installation af kølecontainer samt opdatering af listen over varer der handles.

<b>Revision gennemført af</b>	Rikke Frier
<b>Dato for revision:</b>	22. marts 2023
<b>Revision indhold:</b>	Adskilt økologi i særskilt warfair Egenkontrolprogram Økologi. Revideret afsnit 5, produktion og pakning. Der er indkøbt ny svejser og doseringsvægt, og plantegning over lager er opdateret, herudover mindre justeringer i procedurer.

Godkendt, 22. marts 2023

Christian Friis Bach, Administrerende Direktør, warfair

Rikke Frier, Salgschef, warfair

## Anneks I: Checkliste ved modtagelse af varer (inkl. økologiske varer)

<b>VARE NAVN:</b> <b>LAND:</b> <b>VIRKSOMHED:</b> <b>MÆNGDE modtaget:</b> <b>STATUS:</b> <b>DATO modtaget/kontrolleret:</b>	<b>Afkryds</b>	<i>Noter/afvigelser</i>
Er der overensstemmelse mellem oplysningerne i følgedokumentet, faktura, pakkeliste og sendingen/fødevareren?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
Er øvrige følgedokumenter modtaget (dvs. øvrige dokumenter, som importøren kræver i forbindelse med import af fødevareren) og er disse OK?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
Opfylder varen fødevarerlovgivningens krav til sporbarhed?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
Er emballagen, ren og intakt?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
Er temperaturkravene overholdt (krav opbevaringstemperatur/temperatur i fødevareren)?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
Er mærkningsreglerne overholdt?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
Er holdbarhedsmærkningen OK?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
Svarer mængden og antal colli/pakker til fragtdokumentet/pakkelisten?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
Svarer mængden i kg til den registrerede mængde i faktura?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
<b>Ved økologiske varer:</b>		
Svarer eksportør/virksomheds-identifikation, kontrolkodennummer, den økologiske status, parti, mængde og tidspunkt for levering til kontrolattest og forhåndsansmeldingsskema.	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Ikke Ø	
Er fødevareren betegnelse og henvisning til den økologiske produktionsmetode er korrekt.	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Ikke Ø	
Ved import fra tredjelande: Er kontrolattestens rubrik 20 er underskrevet og svarer den økologiske status til oplysningerne i TRACES NT?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Ikke Ø	
Kontrolleret af Christian Friis Bach          _____ Underskrift		

