

Opdatering og ajourføring af Landbrugsinfo side omkring fødevarer sikkerhed i forhold til gældende lovgivning på området.

Om SEGES

LandbrugsInfo

VSP



Log på

Bestil adgang

Søg

Byggeri Energi Fjerkræ Får Heste IT Jura Kvæg Ledelse Maskiner Miljø Planteavl Rådgivning Svin Tværfagligt Økologi Økonomi

Tværfaglige emner

Ammoniak og lugt

Arbejdssikkerhed

Bundlinje NUI

Ejer og generationsskifte

Energi

FarmTest

Fødevarer sikkerhed

Branchekode

Gylleseparering

Landdistriktsudvikling

Tilskud

Virksomhedsudvikling - Multifunktionelle landbrug

Du er her: LandbrugsInfo > Tværfaglige emner > Fødevarer sikkerhed

Fødevarer sikkerhed

Fødevarer sikkerhed

[Baggrunden for HACCP](#)

[Fødevarer sikkerhed og HACCP](#)

[EU hygiejnerregler fra jord til bord](#)

[Branchekode for primærproduktionen](#)

Artikler

[EU hygiejnerregler fra jord til bord](#)

I 2004 indførte EU "hygiejnepakken" en række forordninger, som med basis i risikoanalyse og sporbarhed skal garantere sikre fødevarer i hele fødevarekæden fra jord til bord.
09-08-11

[Baggrunden for HACCP](#)

HACCP er en internationalt anerkendt metode til at analysere produktionen og finde frem til risici i forhold til fødevarer sikkerhed. HACCP anvendes ved opbygning af egenkontrolprogrammer og er det basale element i certificerede kvalitetssystemer.
09-08-11

[Fødevarer sikkerhed og HACCP](#)

Vores fødevarer skal være sikre og fri for sygdomsfremkaldende bakterier, uønskede kemikalier og andre stoffer der kan skade forbrugeren. Derfor er der i dag fokus på fødevarer sikkerhed gennem hele produktionskæden fra "jord til bord."
09-08-11

[Vis flere...](#)

f

in

Tilmeld nyhedsbrev

Nye artikler

Ansvarlig

Økonomi & Virksomhedsledelse
Projektchef Liselotte Schou Hansen
Økonomi & Virksomhedsledelse,
Erhvervsøkonomi
lsh@seges.dk

FEEDBACK

<https://www.landbrugsinfo.dk/tvaerfaglige-emner/foedevaresikkerhed/sider/startside.aspx>