



## Leverandør – Rederi

Gode råd når du provianterer tørvarer og ferske råvarer til skibet



## Opmærksomhedspunkter, når rederiet indgår et samarbejde med en fødevareleverandør eller når du selv bestiller proviant

Når en kontrakt indgås med en leverandør eller når skibet placerer en ordre hos en leverandør kan det være en god ide at være opmærksom på de ting, der er beskrevet i denne vejledning.

SEAHEALTH anbefaler, at rederiet udarbejder en oversigt over de betingelser og kvalitetsmæssige krav, de stiller en leverandør. Oversigten kan med fordel laves i samarbejde med leverandører og kokke.

Det mest enkle er at opstille kravene i generelle krav og i krav til de enkelte varegrupper. Her finder du nogle generelle krav og opmærksomhedspunkter som du kan tage stilling til i din egen specifikation af krav. Desuden er der en kort beskrivelse af, hvad du især skal være opmærksom på ved særlige risikovarer som kød, fisk og grøntsager.

### Colli / størrelse og mængde på enkelte varer i leverancen

Nogle varer kan eller må leverandører for de veterinære myndigheder ikke bryde op i mindre pakninger. Det kan betyde, at skibet modtager store portioner af en vare, som skibet måske reelt ikke skal bruge så meget af. Især er det risikabelt, hvis der er tale om frosset kød i store portioner, da det ikke er hygiejnisk at tømme og genfryse kød.

#### Handling:

- Spørg leverandøren, om det er muligt at bestille et tilsvarende produkt i mindre pakninger.
- Skriv ind i aftalen med leverandøren, at rederiet/skibet ikke ønsker "leveringer" af varer, hvis ikke det er muligt for leverandøren at bryde varen ned i mindre forpakninger. Skriv, at rederiet/skibet i stedet ønsker alternative erstatningsvarer af samme kvalitet i mindre pakninger, hvis det er muligt.
- Hvis der er tale om kød som bliver leveret frossent i store mængder, kan man det være en mulighed at tilberede al kødet ved første optøning før evt. gennedfrysning.
- Grundige overvejelser og orientering om hvordan kødet efterfølgende kan anvendes er vigtig for at undgå efterfølgende spild også efter evt. overlevering til ny kollega

### Holdbarhed / rest levetid

Hvilken restlevetid på varerne lover leverandøren? De fleste leverandører har retningslinjer for, hvor meget af en vares levetid, der skal være tilbage, når varen forlader leverandøren.



Desuden er det nødvendigt at spørge ind til og få afklaret, hvilken garant der er for varernes kvalitet, hvis den er længe undervejs. Hvem bærer ansvaret for fødevarens kvalitet undervejs?

#### Handling:

- Undersøg leverandørens holdning til restlevetid og vurder, om varerne egner sig til en lang transport.
- Afklar med leverandører hvilke muligheder der er, hvis varerne evt. er længe undervejs. Hvis ansvar er det, at varerne når hurtigst muligt frem til skibet?
- Det er en god ide at sætte sig ind i fødevarereproducentens almindelige forventede holdbarhed på basisvarerne for at have en ide om, hvor længe det er rimeligt at forvente, at man kan proviantere til.
- Undersøg og afklar hvordan de enkelte varer transporteres fra leverandør til skib
- Aftal og stil krav til leveringen efter gældende regler om fødevarer sikkerhed
- Overskueligt og kendt sortiment

Ofte viser det sig, at skibene bestiller de samme varer igen og igen. Endda selvom der gentagne gange er visse madvarer, som bliver stuvet bort og med tiden kasseret, da de har været overflødige, eller fordi kokken ikke har haft anvendelse for dem.

#### Handling:

- For at undgå bestilling af varer som kokken ikke finder anvendelse for, er det en mulighed for rederiet eller managementfirmaet at begrænse de forskellige valgmuligheder, der findes inden for fx kødudskæringer til de mest anvendelige udskæringer i netop dette skibs eller rederis situation. Spørg kokken og leverandøren til råds.
- Sørg for at udarbejde en ordentlig og beskrevet vareoverlevering til kok og afløser
- Sørg for at der er varedeklarationer og beskrevet anvendelse muligheder på arbejdsproget på de indkøbte varer
- Om muligt involver kokken i bestilling så han inddrages i planlægningsprocessen
- Ved optælling sæt altid de ældste forrest og lav en plan over varer der er ved at dato løbe ud
- Anvend madplaner og tilgængelige opskrifter

#### Forvirring vedr. størrelser, styk og betegnelser

Der er en del faldgruber, som man skal være opmærksom på ved proviantering. Disse punkter ser vi typisk, forvirrer eller gør det svært at sammenligne varer og priser. Vær opmærksom på:



- Om varen er angivet i kilo eller liter
- Om der er tale om antal stk. i en pakke, eller antal pakker (er der fx tale om 10 x 10 pakker rosiner eller 10 x 1 pakke rosiner?)
- Om varebeskrivelsen er klar og præcis (er "fiskefileten" fx lavet af torsk eller sej?)
- Ved kødudskæringer er det ofte svært at sammenligne, da man på tværs af landegrænser har forskellige betegnelser og anvendelser for forskellige udskæringer. En flæskesteg fx er svær at opdrive andre steder, end i Danmark.

## Varers pakning, transport og stand

Ud over det nævnte om varernes holdbarhed og colli, bør følgende ting specificeres i aftalen med leverandøren:

- Transporten skal foregå under godkendte forhold under hensyn til fødevarer sikkerhed og egenkontrol dvs. at frostvarer skal transporteres på frost, kølevarer på køl, etc.
- Udspecificeret faktura/vareliste skal leveres sammen med provianten.
- Så meget som muligt af varerne skal leveres i enheder, der svarer til den bestilte pakningsstørrelse.
- Sker det ikke skal det begrundet af leverandøren for at undgå misforståelser
- Frostvarer bør så vidt muligt altid være løsfrosne, så det er nemt at nøjes med at tømme det kvantum op, som skal bruges. Frostvarer som tydeligt er tøet op under transport og frosset ned igen bør altid returneres pga. holdbarhed og opretholdelse af fødevarer sikkerheden.
- Alle indpakninger skal være intakte, ej våde, dåser skal være uden buler eller rust ect..

## Risikovarer

Der er særlige varegrupper, hvor det især betaler sig at være præcis i kvalitetskravene. Det gælder bl.a:

- Kød
- Fisk, krebs og skaldyr
- Frugt og grønt

### Kød

- Angiv hvilke lande, rederiet vil foretrække at modtage kød fra (fx Danmark, Australien, New Zealand, Brasilien og Argentina)
- Angiv hvilke lande, rederiet ikke vil have kød fra (fx Indien og Kina)
- For at sikre fødevarer sikkerheden er det er ikke acceptabelt, at kødet:



- Har unødigt meget ben, fedt, vand eller andet unødvendigt tilsat (angiv evt. en acceptabel fedtprocent for fx hakkekød)
- Har dårlig lugt og slimet overflade
- Har farve som skyldes, at kødet ikke er friskt eller har været udsat for slag.
- Mangler datomærkning eller beskrivelse af oprindelsesland
- Ikke er hygiejnisk, ordentligt og separat indpakket

### Fisk, krebs og skaldyr:

For friske fisk gør sig gældende:

- Hele friske fisk skal være rensede for indvolde
- Hele friske fisk skal være slimede på overfladen med klare hvælvede øjne
- Hele friske fiks skal være glinsende, uden misfarvning eller sår
- Hele friske fisk skal føles faste i kødet
- Ved berøring må kødet ikke være slimet og have dårlig ubehagelig lugt

For frossen fisk gør sig gældende:

- Fisk som er parteret og frossen er vanskeligere at vurdere. Frossen leveret fisk skal have de almindelige kvalitets kendetegn ved efterfølgende optøning, datomærkningen og oprindelsesland skal være tydelig.
- Ved dambrug overvej og angiv produktionsland og art af fisk (saltvand/ferskvand)

Krebs og skaldyr

- Skal enten leveres frosne med produktionsland og datomærkning direkte fra leverandør
- Må ikke have været optøede, krebsdyr som fx rejer må ikke, selv om de har været frosne, lugte af ammoniak, så er de dårlige og skal returneres/kasseres
- Ved levering kan det være en fordel at få beskrevet art og bestemmelsessted, idet farve og størrelse af fx rejer m.m. kan veksle alt efter art
- Specificer levering af krebs og skaldyr
- Kan levers friske og levende, men har begrænset holdbarhed og bør koges omgående og nedfryses
- Levende muslinger SKAL altid være friske
- Bemærk at krebs og skaldyr, af leverandøren skal være garanteret fri for virus og risiko for algeforgiftning



## Frugt og grønt

- Lever altid de friskeste frugter og grøntsager tilgængeligt
- Sørg for at emnerne bedst muligt er indpakket, adskilt under transport
- Sørg for at emnerne transporteret efter forskrifterne og anbefalede temperaturer
- Ingen overmodne frugter og grøntsager
- Ingen dårlige, bløde eller skimmel angrebne frugter og grøntsager
- Tag stilling til, om rederiet evt. ønsker at grøntsagerne skal være rensede og fri for jord
- Grøntsagerne og frugterne skal være faste og klare i farverne.
- Sørg for at transporttiden altid er begrænset
- Afklar ansvar hvis transporttiden overskrides så det går ud over kvaliteten af fødevarerne

## Krav og overvejelser til andre fødevarergrupper

### Friske æg

- Friske æg bør altid leveres hygiejnisk forsvarligt indpakket med datomærkning på selve æggeskallen. Er produktet ikke datomærket kan holdbarhed være uigennemskuelig

### Krydderier

- Angiv accepterede kvantum/størrelse på poser eller dåser.
- Emballagen skal være hel og ubrudt pga. holdbarhed
- Stil krav til kvalitet og oprindelsesland
- Oprindelsesland og datomærkning skal være udførlig bekræftet
- Tag stilling til om krydderierne må være bestrålede

### Korn, mel og gryn

- Angiv krav til oprindelsesland og evt. dyrkningsmetode(r)
- Stil krav til at der ikke er uønskede skadedyr, skimmelsvampe i tørvarerne, før de ankommer om bord
- Stil krav til at emnerne er transporteret under køl for at undgår evt. opformering af uønskede skadedyr i fx mel

### Særlige forbehold

- Hvis der er særlige produkter, hvor man insisterer på et bestemt mærke eller et bestemt oprindelsesland og ikke ønsker alternativer, skal det specificeres. Det kan fx være specielle



mærker af produkter som fx ost, kaffe, ketchup, grove meltyper, fisk (dambrug og fangstmetoder) m.m..

- Det samme gælder, hvis afvigelser fra de ønskede pakningsstørrelser/colli på bestemte varer ikke ønskes. Det kan være generelt eller på specifikke varegrupper (fx kød)
- Specificer evt. at, hvis den faktiske pris på den leverede vare afviger fra prisen opgivet ved ordreplacering, er det grundlag for annullering/afvisning af varen.
- Der kan være nogle typer af fedtsyrer eller andre tilsætningsstoffer, som ikke ønskes, og så bør det specificeres (fx trans- fedtsyrer, stråforkortere, tilsætningsstoffer m.m.)
- Der kan være både etiske og miljømæssige overvejelser forbundet med en leverandøraftale. Fx kan nogle produktionsforhold medføre stærk forurening eller standarder for dyr, som ikke findes acceptable. Overvejelser som disse skal altid beskrives i en leverandøraftale også hvordan man handler på en fejll levering, hvis der alligevel sker en misforståelse.
- Ønsker til at modtage andre lignede produkter, hvis det bestilte ikke kan leveres, skal altid aftales efter gældende forventningsafstemning og aftalen der er indgået.
- I leverandøraftale kan det med fordel angives om der ønskes konventionelle eller økologiske fødevarer