



# Om salg af fødevarer på fx markeder, dyrskuer og sportsstævner

Der er en række regler, man skal overholde, hvis man tilbereder og sælger mad fx på markeder, udstillinger, ved byfester, dyrskuer, festivaler, reklamekampagner, spejderarrangementer og sportsstævner.

**Hvad er et midlertidigt eller lejlighedsvist arrangement?** side 2 >>

**Start med at kontakte fødevareregionen** side 3 >>

**Indretning** side 4 >>

**Opbevaring** side 6 >>

**Salg og servering** side 7 >>

**Her findes reglerne** side 8 >>



## Hvad er et midlertidigt eller lejlighedsvist arrangement?

Markeder, udstillinger, byfester, dyrskuer, festivaler, reklamekampagner, spejderarrangementer og sportsstævner er ofte midlertidige eller lejlighedsvisse arrangementer.

Et midlertidigt eller lejlighedsvist arrangement bliver kun holdt op til 8 gange om året og varer højst en uge.

Hvis der fra en markedsbod, vogn, telt eller lignende regelmæssigt tilberedes eller sælges fødevarer, fx hver lørdag, er der **ikke** tale om et midlertidigt arrangement, og virksomheden skal autoriseres eller registreres hos fødevareregionen. Fødevareraktiviteter, der rejser rundt i landet, skal kontakte den fødevareregion, hvor virksomheden hører hjemme.

Det er vigtigt at huske, at fødevarerlovningen altid skal overholdes, også når der er ikke er krav om autorisation eller registrering.

## Start med at kontakte fødevareregionen

Det er altid en god idé at kontakte fødevareregionen i god tid, inden arrangementet skal holdes. I mange tilfælde er det tilstrækkeligt at orientere fødevareregionen, men i nogle tilfælde skal arrangementet autoriseres, før det afholdes, også selvom der er tale om et midlertidigt eller lejlighedsvist arrangement. Det vil fx være tilfældet, hvis der er risiko for hygiejniske problemer ved fremstillingen af fødevarerne.

Kontakt altid fødevareregionen, hvis der skal tilberedes rå kød (okse-, svine-, fjerkrækød med videre), rå fisk, rå æg, eller der skal håndteres andre letfordærlige fødevarer. Regionen bør også kontaktes, hvis man tilbereder mad til mange mennesker ved et offentligt arrangement. Det er i det hele taget fornuftigt at tage fødevareregionen med på råd, hvis der er tvivl om, hvorvidt behandlingen af fødevarer kan give hygiejniske problemer.

### Letfordærlige fødevarer

Letfordærlige fødevarer er fødevarer, som normalt opbevares på køl. En fødevarer er letfordærlig, hvis den ikke kan opbevares ved stuetemperatur uden risiko for, at der hurtigt vokser sygdomsbakterier i den, eller den ændrer smag lugt eller udseende.

**Eksempler: Pølser, pålægsskinke, mælkeprodukter, snittet salat**

### Ansvar for sikre fødevarer

Når man sælger fødevarer, har man ansvar for, at fødevarerne er sunde og friske og har en passende holdbarhed, når de tilberedes eller sælges.

De råvarer og fødevarer, man bruger, skal komme fra en autoriseret eller registreret virksomhed.

Man må ikke sælge fødevarer, der har været opbevaret i private hjem eller er blevet tilberedt i private hjem/private køkkener.

Fødevareregionen vil bede om oplysninger om arrangementets varighed, leverandører af fødevarer, produktionsforhold og lignende, så fødevareregionen kan vurdere, om der skal udarbejdes en registrering eller autorisation.

### Disse aktiviteter skal altid være registreret eller autoriseret:

- Torvebod med salg af fødevarer hver weekend.
- Besisning af deltagere ved et stævne med mange tusind deltagere i 1-2 uger.
- Mobile fødevarer virksomheder, som rejser rundt fra marked til marked eller sammen med omrejsende tivoli, cirkus og lignende.

Sørg for at have autorisationen eller registreringen parat, hvis fødevareregionen kommer på kontrolbesøg, og husk at hænge Smiley kontrolrapporten op, så den er synlig for kunderne.

Uemballerede fødevarer skal normalt være effektivt afskærmet, så de ikke kan blive berørt eller forurenede af kunderne.

Alle krav til holdbarhedsfrister, opbevaringstemperatur, mærkningsoplysninger mm. skal naturligvis overholdes. Færdigpakkede fødevarer skal være korrekt mærket.



## Indretning

Fødevarerne skal beskyttes mod forurening og vejrlig. Som udgangspunkt bør der være indrettet en bod, så man undgår forurening af fødevarerne (med støv, fluer mm.). Ved en udendørs bod vil det ofte være nødvendigt med en overdækning for at beskytte mod regn eller sollys. Nogle gange vil det være nok med en parasol.

Nedenfor er der tre eksempler på indretning af boder. Jo mere man tilbereder, jo flere krav skal man opfylde.

### **Indretning af boder med salg af for eksempel kaffe, te, sodavand, emballeret slik og is, og emballerede sandwich:**

- Boden skal være så stor og indrettet sådan, at der kan gøres ordentligt rent.
- Fødevarerne skal kunne opbevares beskyttet og helst hævet over gulvet eller jorden.
- Køleskab og frostboks skal være tilstrækkeligt store og bør have et termometer.
- Der skal være adgang til aftapning af vand.
- Der skal være adgang til toilet med mulighed for at vaske hænder med rent vand og sæbe og papirhåndklæde.
- Området omkring boden skal kunne holdes i orden, og der skal være affaldsbeholdere til brugt engangsservice og andet affald.

## Indretning

### **Indretning ved ukompliceret tilberedning og salg af uemballerede fødevarer, eksempelvis pølser med brød, smurte rundstykker og kager skal også omfatte:**

- Mulighed for håndvask og opvask i rimelig nærhed af boden.
- Beskyttelse af uemballerede varer, så kunderne ikke kan forurene dem (hoste, nys, berøring).
- En disk eller et arbejdsbord der skal være let at rengøre.

### **Indretningen ved andre former for tilberedning, eksempelvis pitabrød og sandwich, burgere, middagsretter, softice, hvor der er større risiko for hygiejniske problemer:**

Som udgangspunkt skal al tilberedning ske i et overdækket område. Ved grillstegning kan grillen dog stå under åben himmel på et fast underlag, mens al forbehandling (udskæring, marinerung, krydring etc.), og al efterbehandling (udskæring anretning med videre) skal ske i det overdækkede område.



### **Ved indretningen bør man endvidere overveje følgende:**

- Hvordan man kan adskille håndtering af råvarer, færdigvarer og opvask.
- Om der er mulighed for at gøre rent løbende i åbningstiden.
- Om det vil være hensigtsmæssigt at stille boden på et fast underlag.
- Om der skal være mulighed for håndvask og evt. vask af fødevarer i boden. Ofte vil det være nødvendigt at kunne vaske hænder i varmt vand.
- Hvordan man kan foretage en effektiv opvask af arbejdsredskaber med videre med varmt vand og evt. desinfektion.
- Om det er muligt at opsamle eller bortlede spildevand på en hygiejnisk forsvarlig måde.
- Om det er nødvendigt at kontrollere temperaturen, hvis man skal varmholde

## Opbevaring

Fødevarer skal opbevares ved temperaturer, som ikke medfører nogen hygiejnisk risiko.

Man skal overholde de opbevaringstemperaturer, fødevarerne er mærket med. Hvis der ikke er anført opbevaringstemperatur, skal de letfordærlige fødevarer opbevares ved højst 5°C. Visse letfordærlige fødevarer skal dog opbevares ved en lavere temperatur, fx skal fisk opbevares ved højst 2°C.

Dybfrosne varer skal opbevares ved højst -18°C. Hvis varen skal optøs før tilberedning, skal det helst ske i en bakke eller lignende i køleskabet, så der ikke drypper kondens eller kødsaft ned på andre varer.

Temperaturkravene gælder også ved transport.

## Tilberedning

Ved varmebehandling af fødevarer skal produktet som hovedregel opvarmes så meget, at produkttemperaturen er mindst 75°C overalt i fødevarens indre.

Nedkøling af varmebehandlede letfordærlige fødevarer skal foregå hurtigst muligt. Normalt bør nedkølingen efter varmebehandling ske sådan, at temperaturen falder fra 65°C til 10°C i løbet af højst 3 timer. Derefter skal fødevarerne opbevares ved højst 5°C.



## Salg og servering

Hvis letfordærlige fødevarer opbevares udenfor køl i over 3 timer, er der risiko for, at kunderne bliver syge af maden. Derfor bør brød med pålæg, kager med creme og flødeskum, salater og lignende hentes fra køleskabet kort før salget eller serveringen. Varme retter bør sælges så hurtigt som muligt efter tilberedningen. Hvis det er muligt at holde retterne varme ved mindst 65°C, kan de dog sælges for eksempel, indtil boden lukker for natten.

### Opvask, rengøring og desinfektion

Rengøring og eventuel desinfektion af udstyr og inventar foretages efter behov – dog mindst én gang dagligt. Er der tale om en åben bod kan det være nødvendigt at gøre rent inden åbning.

Desinfektion foretages først efter omhyggelig rengøring. Især er det vigtigt at desinficere køkkenredskaber og borde, når der sker tilberedning af råt kød og fersk fisk. Desinfektion af køkkenredskaber kan for eksempel gøres ved at overhælde dem med kogende vand.

### Personlig hygiejne og uddannelse

Den ansvarlige for et midlertidigt/lejlighedsvis arrangement skal sørge for, at de personer, der håndterer fødevarer, får den nødvendige instruktion eller eventuelt uddannelse i, hvordan de skal behandle og sælge fødevarerne på en hygiejnisk forsvarlig måde.

Det er vigtigt, at alle, der håndterer fødevarer, er klar over, at det er meget vigtigt at vaske hænderne ofte. Personalet skal også vide, at de ikke må være beskæftiget med tilberedning eller forhandling af fødevarer, hvis de har væskende sår eller smitsomme sygdomme som diarré eller virusinfektioner.

For en mobil bod, et fast torvestade og lignende, som er registreret eller autoriseret af den lokale fødevareregion, er der krav om kursus i fødevarerhygiejne eller en fødevareruddannelse, hvis der tilberedes mad i boden.





# Her findes reglerne

## **Autorisationsbekendtgørelsen:**

[Bekendtgørelse nr. 149 af 25. februar 2009 >>](#) om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder.

## **Hygiejnebekendtgørelsen:**

[Bekendtgørelse nr. 788 af 24. juli 2008 >>](#) om fødevarerhygiejne.

## **Uddannelsesbekendtgørelsen:**

[Bekendtgørelse nr. 123 af 15. februar 2008 >>](#) om uddannelse i fødevarerhygiejne.

## **Hygiejneforordningen:**

[Europaparlamentets og Rådets forordning \(EF\) nr. 852/2004 af 29. april 2004 >>](#) om fødevarerhygiejne.

Bekendtgørelser og vejledninger er på

[Retsinformations hjemmeside >>](#)

bibliotek, hos boghandler eller

### **Schultz Information**

Herstedvang 10-12

2620 Albertslund

Tlf. 43 22 73 00

E-mail: [schultz@schultz.dk](mailto:schultz@schultz.dk)

Forordninger findes på [EUR-Lex hjemmeside >>](#)

biblioteket, hos boghandleren eller brancheorganisationen.

Pjecen kan downloades fra [fvst.dk](http://fvst.dk) > [publikationer](#)