



Høj fødevarer sikkerhed er meget vigtigt for Coop. I dette dokument beskrives derfor, hvilke forventninger og krav, der stilles til aktørerne, som håndterer eller tilvirker/fremstiller fødevarer under aktiviteten.

Dette gøres dels i overensstemmelse med Fødevarestyrelsens normale anbefalinger og retningslinjer for risikoanalyse og efterfølgende egenkontrol ved fødevarertilvirkning (på trods af, at der ikke stilles samme krav til midlertidige lejlighedsvisse arrangementer). Og dels gøres det ved at følge de hygiejnemæssige retningslinjer, som Coop har udstukket for at sikre, at tolkningen af lovgivningen er korrekt. Ved at følge disse retningslinjer, sikres det, at alle aktører har overvejet og taget stilling til den produktion og opbevaring af fødevarer, der enten sælges eller samples til publikum.

*Selvom aktiviteter er under bagatelgrænsen og ikke behøver at være registreret i Fødevarestyrelsen, samt at de specifikke krav til indretning og drift ikke gælder, er man dog altid ansvarlig for den mad, der fremstilles, sælges eller gives til andre.*

Det er altid en fødevarer virksomheds ansvar at sikre, at tingene foregår hygiejnisk forsvarligt, så maden ikke gør forbrugerne syge. Det betyder bl.a. at maden ikke må indeholde skadelige stoffer, sygdomsfremkaldende bakterier, virus eller parasitter eller produceres/uddeles/sælges under ikke-hygiejniske forhold.

### **Herunder kan læses om følgende**

- 1. De 12 vigtigste regler i forbindelse med behandling af fødevarer**
- 2. Retningslinjer for adfærd**
- 3. Allergener og sporbarhed (inkl. bilag bagest i dokumentet)**
- 4. Retningslinjer for faciliteter**
- 5. Coop regler omkring varegrupper**
- 6. Anmeldelse og tilladelse ved Fødevarestyrelsen**

# HYGIEJNE REGLER

I samarbejde med Coop Kvalitet, september 2016

---

## 1. DE 12 VIGTIGSTE REGLER

- Alt skal foregå hygiejnisk forsvarligt – og spiseklare og rå fødevarer skal holdes adskilt, ligesom grønt skal adskilles fra kød osv.
- Vask hænder ofte og brug rene handsker
- Du må ikke putte mad i munden (smage på maden) med fingrene
- Varer skal stå tørt, uden for sollys, ikke på jorden, og på køl/frost hvor der er krav om det.
- Der skal bruges handsker ved udportionering og håndtering af uindpakkede varer
- Kunden må kun kunne berøre sin egen mad/smagsprøve (udportionering et krav)
- Har du sår, rifter, diarre, løbende næse – må du ikke lave eller servere mad
- Har du rørt ved penge, må du ikke røre ved uindpakket mad, før du har vasket hænder og har sikret hygiejnen via handskeskift
- Rengør altid når du skifter produktion
- Flader rengøres ofte – mindst hver 3. time. Flader og redskaber, skæbrædder der er i kontakt med letfordærlige fødevarer skal desuden desinficeres
- Kød skal opvarmes til min. 75 grader C, hvor der er krav om det
- Fra køl/grill/ovn til fortæring – maks. 3 timer som skal styres

## 2. RETNINGSLINJER FOR ADFÆRD

### Egenkontrol

Under aktiviteten skal aktøren selv stå for den nødvendige egenkontrol. Det forventes at vedkommende, der tilvirker fødevarer, har indsigt i basal fødevarehygiejne/dybere fødevarehygiejne afhængig af aktivitetens karakter. Hvis vedkommende ikke er faguddannet kræves et hygiejnecertifikatkursus.

Som standard bør opstilles kontrolpunkter omkring:

- **Rengøring:** Hvad gør jeg før, under arrangementet (der skal bl.a. være rent på arbejdsborde, redskaber, fade skåle m.v. skal være rene, evt. service skal desinficeres efter opvask/vaskes i maskine med skyllevand på min 80 grader C osv.)
- **Personlig Hygiejne:** Hvad gør jeg for at sikre, at der benyttes en fyldestgørende beklædning, brug af handsker på hygiejnisk måde, f.eks. hjælper det ikke at tage rene handsker på, hvis hænderne er snavsede, da handsken jo så forurenes! Vask hænder ofte og brug evt. håndsprit bagefter og undervejs - men husk at håndsprit ikke kan erstatte håndvask. Vær opmærksom på ikke at berøre urene ting med rene handsker og derefter fødevarer! Ingen brug af smykker og ikke løsthængende hår m.m.
- **Opbevaring:** er afhængig af de forskellige varegrupper - ift. køle/frostkrav eller ej, men som minimum, at varerne opbevares hygiejnisk forsvarligt, er hævet passende fra gulvet og for uindpakkede vares vedkommende opbevares på et materiale, der er godkendt til opbevaring af fødevarer.

## HYGIEJNE REGLER

I samarbejde med Coop Kvalitet, september 2016

---

- **Varmebehandling:** Korrekt varmebehandling skal sikres ved at kontrollere temperaturen i de varmebehandlede retter med et indstiks- eller stegetermometer. Temperaturen skal være mindst 75 gr C (i centrum af retten)
- **Styring af 3-timersreglen:** Det er tilladt at opbevare fødevarer udenfor køl og uden varmholdelse (over 65 grader C i varen) i maks. 3 timer. De 3 timer er inklusiv tid til håndtering og anretning. Skal styres – evt. med en P-skive.

### 3. ALLERGENER OG SPORBARHED

Man skal sikre sporbarhed og vide, hvorfra råvarerne kommer. Vær opmærksom på lovkravet om, at allergener også skal kunne udpeges for retterne.

Ift. allergener og sporbarhed anbefales det at have opskrifter tilgængelige, billeder af ingredienslister på sammensatte varer, evt. emballage. Vær særligt opmærksom på de 14 vigtigst allergener (se bilag bagest i dokumentet)

**Der må ikke anvendes/sælges/uddeles varer efter salgsfristens udløb.**

### 4. RETNINGSLINJER FOR FACILITETER

Det skal sikres at der er egnede faciliteter, og de generelle krav i fødevarerlovgevingen overholdes, når der skal fremstilles/uddeles/sælges fødevarer.

Det betyder bl.a.:

- At der skal være tilstrækkelige arbejdspladser til at håndtere fødevarerne, så de ikke bliver kontaminerede
- At der skal være mulighed for at vaske hænder osv
- At der skal være tilstrækkelig kapacitet, hvis man opvarmer fødevarer (skal opvarmes til min +75 grader C), så der f.eks. er tilstrækkeligt mange kogeplader eller ovne
- At der skal være den nødvendige kølekapacitet, hvis fødevarerne skal køles ned eller holdes kolde, så der f.eks. er der nødvendige antal køleskabe eller frysebokse
- Alle redskaber, skåle, fade, beholdere, service skal være egnede til kontakt med fødevarer

Der skal til arrangementerne opstilles mobile/godkendte køkkener med ovennævnte faciliteter.

**NB! Det er ikke lovligt at benytte butikernes produktionslokaler til fremstilling af maden. Ej eller baglokaler og frokoststuer. Køle/frys kan selvfølgelig anvendes op til arrangementet og der kan evt laves aftale med en slagter/delikatessedeleder om at benytte/"låne" ovnen.**

## HYGIEJNE REGLER

I samarbejde med Coop Kvalitet, september 2016

---

### 5. COOP'S REGLER OMKRING VAREGRUPPER

Der skal altid vises stor omhu i forhold til adskillelse og håndtering af spiseklare produkter og rå produkter, men som en del af fødevarer sikkerheden er der forbud (for nogle af varegrupperne ikke kun som Coopkrav men også lovgivningsmæssigt) eller særlige krav til følgende varegrupper:

- Der må ikke arbejdes med rå and. Øvrigt fjerkræ må heller ikke håndteres rå.
- Kylling må koges/kommes direkte i ovnen. Må aldrig udskæres/fyldes rå
- Vildt. Der må ikke arbejdes med uemballeret rå vildt - skal færdigpakket fra leverandør (Svinekød, okse-/kalvekød og lammekød er de eneste køddarter, der må opskæres/håndteres uindpakket i rå tilstand)
- Østers må ikke serveres med mindre de er blevet varmebehandlede inden udlevering
- Skal-æg må ikke anvendes – pasteuriserede/færdigkogte æg skal benyttes
- Tatar må ikke udleveres som smagsprøver, selv om det er kød fra en MAP- pakning fra autoriseret fabrik
- Carpaccio må kun serveres, hvis der er tale om en MAP-pakket vare fra autoriseret fabrik
- Koldrøgede produkter skal komme fra autoriseret leverandør og der skal kunne fremvises dokumentation for listeriaanalyser
- Fremstilling af sushi samt gravning er ikke tilladt
- Frugt med spiselig skræl og al grønt skal skylles grundigt. Hvis man f.eks. udskærer en melon til salat, skal den også skylles inden den må udskæres.
- Grønsager som sukkerærter, babymajs, bønner m.v.fra lande, ”man som turist ikke drikker vandet i”, må ikke serveres rå, men skal blanches i min 1 minut i kogende vand
- Der er *lovkrav* om, at optøede hindbær skal varmebehandles (således også til smoothies!) – men også alle andre optøede bær skal varmebehandles inden de må serveres jf. Coops regler

Disse varegrupper kræver særlig omhyggelighed for at undgå spredning af bakterier, og reglerne er lavet for at maximere fødevarer sikkerheden.

### 6. ANMELDELSE OG TILLADELSE

*Lejlighedsvis arrangementer skal ikke anmeldes, men skal dog leve op til lovgivningen og hygiejne skal håndhæves. Arrangørerne har det overordnede ansvar for hygiejnen. Er du i tvivl, så ring til din lokale fødevareregion.*

*Fødevarer myndighed er i deres gode ret til at dukke op. Derfor skal det foregå hygiejnisk forsvarligt.*

BILAG OM ALLERGENER

# 1. Allergener – hvad er det?

De 14 vigtigste allergener, som kræver særlig mærkning/oplysning:

1. Glutenholdige kornprodukter (hvede (spelt), rug, byg, havre)
2. Krebsdyr
3. Æg
4. Fisk
5. Jordnødder
6. Soja
7. Mælk.
8. Nødder (også mandler)
9. Selleri
10. Sennep
11. Sesamfrø
12. Lupin
13. Svovldioxid og sulfitter over 10 mg/kg, 10 mg/liter
14. Bløddyr (snegle, blæksprutter og muslinger, herunder østers)