



Reykjavíkurborg
Umhverfis- og samgöngusvið

Alþingi
Erindi nr. P 140/173
komudagur 15.11.2011

Alþingi
b.t. atvinnunefndar
Austurstræti 8-10
150 Reykjavík

Reykjavík 14. nóvember 2011

Umsögn Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur um frumvarp á þingskjali 61 og frumvarp á þingskjali 138

Almennt um frumvörpin

Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur, hér eftir nefnt HER fagnar því að komnar séu fram hugmyndir um að breyta matvælalöggjöfinni sbr. eftirfarandi bókun heilbrigðisnefndar Reykjavíkur frá 6. október sl : „Í ljósi umræðu undanfarið, vill Heilbrigðisnefnd Reykjavíkur benda á, að samkvæmt núgildandi lögum um matvæli eru basarar með matvæli ekki bannaðir, sé kröfum laganna fylgt. Ákveðið ósamræmi er, annars vegar, á milli reglugerðar Evrópuþingsins og -ráðsins um hollustuhætti er varða matvæli, sem innleidd var hér á landi á síðasta ári og hins vegar íslenskra matvælalaga. Reglugerðin gildir aðeins um fyrirtæki sem hafa ákveðna samfellu og tiltekið skipulag en skilgreining matvælalaganna á matvælafyrirtækjum og framleiðslu matvæla er víðtækari en reglugerðin. Heilbrigðisnefnd Reykjavíkur skorar því á Alþingi að breyta lögum um matvæli nr. 93/1995 til samræmis við það lagaumhverfi sem er í þeim löndum sem við viljum helst bera okkur saman við en þó þannig að öryggi matvæla í almennri dreifingu sé tryggt.“

Í umsögn HER er fyrst fjallað saman um frumvarp á þingskjali 61 (frv. 61) og grein 1a og grein 2 í frumvarpinu á þingskjali 138 (frv. 138 gr.1a). Þar er verið að leggja til breytingar á matvælalögunum með það yfirlýsta markmið að löglegt verði að dreifa eða selja matvæli, gerðum í heimahúsum, þ.e. í eldhúsum sem ekki eru eftirlitsskyld, á t.d. bösurum, sem haldnir eru í góðgerðarskyni og tilfelli frv. 61 einnig til að styrkja félagsstarf eða í öðrum sambærilegum tilgangi, þó að frumvörpunum séu farnar ólíkar leiðir að þessu markmiði. Að því loknu verður fjallað um gr. 1 b í frumvarpi á þingskjali 138.

Í báðum frumvörpum er lögð áhersla á, að til að matvælastarfsemi sé undanskilin ákveðnum ákvæðum matvælalaganna, skuli hún að vera góðgerðarstarfsemi. Þó er ákveðinn munur á frumvörpunum hvað þetta varðar. Þessu til viðbótar er í frv.138 einnig lagt til að einstaklingar og félagssamtök, sem matreiða og bjóða til neyslu matvæli án endurgjalds eða annars ávinnings við einstök tilefni séu undanþegin lögunum.

Að mati HER er þetta hvorki rétt áhersla né í anda matvælalaganna. Meginmarkmið laga um matvæla er að tryggja, sem kostur er, gæði, öryggi og hollustu matvæla og matvælaöryggi verður alltaf að vera aðalatriðið þegar lagðar eru til breytingar á þeim, ekki hvort að matvælin séu gefin eða seld í góðgerðarskyni. Því á það ekki að hafa neitt vægi hvað þetta varðar hvort að dreifing á matvælum sé í góðgerðarskyni eða hvort þau séu seld eða gefin.

Skilgreining á góðgerðarstarfsemi er ekki einföld eða skýr og það verður alltaf matsatriði hvað telst góðgerðarstarfsemi. Heilbrigðisfulltrúar heilbrigðiseftirlits sveitarfélaga eru menntaðir og þjálfaðir til að hafa eftirlit með matvælafyrirtækjum og tryggja almannaheill en það er ekki hlutverk þeirra eða heilbrigðisnefnda að skilgreina og meta hvað er



Umhverfis- og samgöngusvið hefur
vottað umhverfisstjórnunarkerfi í
samræmi við staðalinn ISO 14001

Borgartún 12 – 14
105 Reykjavík
Sími 411 1111
Fax 411 8505
www.umhverfissvid.is



Reykjavíkurborg

Umhverfis- og samgöngusvið

Góðgerðarstarfsemi eða hvenær matvæli eru boðin til neyslu í hagnaðarskyni eða ekki. Hins vegar er áhættumat notað til grundvallar, þegar hollusta og heilbrigði við framleiðslu matvæla er metin og á sá þáttur að ráða hvaða kröfur eru gerðar til framleiðslu og dreifingu þeirra. Eins og síðar verður vikið að er það mat HER að hægt sé að ná markmiðum frumvarpanna án þess að sett verði sérákvæði vegna góðgerðarstarfsemi í íslensku matvælalögum (sbr. ákvæði reglugerðar Evrópuþingsins og -ráðsins um hollustuhætti er varða matvæli nr. 852/2004, sem búið er að innleiða hér á landi,) og hægt er að nýta sbr. áður nefnda bókun Heilbrigðisnefndar Reykjavíkur.

Umsögn um einstakar greinar frumvarpanna.

Umsögn um frumvarp á þingskjali 61.

Í frv.61 er lögð til breyting á 9. gr. matvælalaganna og lagt er til að ofangreind starfsemi verði heimiluð en að hún verði starfsleyfis skyld en að einungis hluti matvælalöggjafarinnar gildi um hana. Gerð er athugasemd við orðalag frumvarpsins sem er ekki nægilega skýrt, t.d. er talað um heimilt sé að veita starfsleyfi fyrir tiltekna atburði án þess að tekið sé fram að þeir séu tengdir matvælastarfsemi. Ekki er heldur skilgreint hvað sé átt við með góðgerðarstarfsemi, stuðningi við félagsstarfsemi eða sambærilegri starfsemi. Einnig er vísað til almenna kaflans í umsögninni.

Umsögn um frumvarp á þingskjali 138, gr.1a og gr.2.

Varðandi einstök atriði í gr. 1a, þá virðist það vera svo, að til að einstaklingar eða félagssamtök þurfi ekki að sækja um starfsleyfi og falli ekki undir matvælalöggjöfina, eigi viðkomandi aðilar bæði að **matreiða og selja** eða matreiða og bjóða matvæli til neyslu án endurgjalds. Í frumvarpinu er hins vegar ekki ljóst hvaða reglur gilda um þá sem matreiða ekki en fá gefins matvæli og selja á bösurum eða ípróttafélög sem selja t.d. lakkrís eða önnur matvæli framleidd skv. matvælalöggjöfinni og þá sem að einungis matreiða og gefa öðrum matvælin til sölu á bösurum.

Í 2.gr. frumvarpsins er gerð tilraun til að skilgreina góðgerðarstarfsemi en skilgreiningin er ekki skýr. Hvað er átt við með líknarmál, hvað er átt við með ípróttamál eða félagsmál og vísinda- og hjálparstarfsemi? Greinin er einnig óþörf að mati HER sbr. umfjöllunina hér að ofan og tillögur HER hér á eftir.

Umsögn um frumvarp á þingskjali 138, gr.1b.

Gr. 1.b. er sögð vera í samræmi við EB.reglugerð nr. 852 og 853/2004 en óljóst er hvaða breytingar fylgja henni, verði greinin samþykkt óbreytt, þar sem ráðherra fær heimild til að undanskilja ákveðin matvælafyrirtæki einstökum ákvæðum matvælalaga, þ.e. dreifingu á frumframleiðsluvörum beint til neytenda eða til staðbundins smásala og fyrirtæki sem framleiða matvæli sem hefð er fyrir hér á landi.

Skilgreining á frumframleiðslu í l. 93/1995 er: *framleiðsla, eldi eða ræktun undirstöðuafurða ásamt uppskeru, mjóltum og eldi dýra fram að slátrun. Frumframleiðsla tekur einnig til dýra- og fiskveiða og nýtingar villigróðurs.*



Umhverfis- og samgöngusvið hefur
vottað umhverfisstjórnunarkerfi í
samræmi við staðalinn ISO 14001

Borgartún 12 – 14
105 Reykjavík
Sími 411 1111
Fax 411 8505
www.umhverfissvid.is



Reykjavíkurborg

Umhverfis- og samgöngusvið

Skilgreining á smásala í l. 93/1995 er: *meðhöndlun og/eða vinnsla matvæla og geymsla þeirra á staðnum þar sem þau eru seld eða afhent neytanda, þ.m.t. dreifingarstöðvar, matsölufyrirtæki, mótuneyti starfsfólks, veitingahús og önnur samsvarandi matarþjónusta ásamt verslunum og dreifingarstöðvum stórmarkaða og heilðsölumarkaðir.*

Þetta merkir m.a. að frumframleiðandi gæti afhent matvæli úr sinni framleiðslu beint til t.d. mótuneytis hjúkrunarheimilis eða leikskóla þar sem er að ræða mjög viðkvæma neytendahópa.

HER gerir því ofangreindar athugasemdir og telur að fylgja hefðu átt með frumvarpinu skilgreiningar á: frumframleiðsluvörum, litlu magni, beint til neytenda og staðbundnu smásölufyrirtæki en HER leggur áherslu að við mat á ofangreindu verði ávallt tekið mið af áhættu og öryggi matvæla.

HER leggur einnig til að greinin verði samþykkt sem gr. 1c í frumvarpi 138.

Að teknu tilliti til alls ofangreinds er það niðurstaða HER að hvorki frv. 61 né frv.136 gr.1a og gr. 2 séu nægilega skýr og að þau veki upp fleiri spurningar en þau svara. Því leggur HER til að lögum um matvæli nr. 93/1995 verði breytt þannig:

Að 2. grein laganna hljóði þannig:

Lög þessi taka til framleiðslu og dreifingar matvæla á öllum stigum. Þau taka ekki til frumframleiðslu til einkanota eða til vinnslu, meðferðar eða geymslu á matvælum til einkaneyslu. Þau gilda auk þess aðeins um fyrirtæki sem búa við tiltekna samfelli í starfsemi og tiltekið skipulag. Lögin ná þó til allra efna og hluta sem ætlað er að koma í snertingu við matvæli á einkaheimilum. Lögin taka til matvælaeftirlits héraendis og um borð í skipum í höfnum og á leið til hafna héraendis. Sama á við um lofiför á flugvöllum héraendis.

[Feitletraði textinn er tillaga HER um breytingar á greininni]

Að skilgreining á hugtakinu framleiðsla verði sleppt í 4. gr. laganna. Framleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, þökkun og matreiðsla. Hér er einnig átt við húsnæði, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks og annað sem tengist framleiðslu, svo og efni og hluti sem geta komist í snertingu við matvæli, sbr. ákvæði IV. kafla þessara laga.

Þá leggur HER til grein 1b í frumvarpi á þingskjali 138 verði samþykkt

Greinargerð og tillögur Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur.

Að mati HER ætti ekki að þurfa að sækja um starfsleyfi fyrir einstökum hefðbundnum kökubasar með bakkelsi þó að bakkelsið sé útbúið í heimahúsi og/eða kirkjukaffi. Fyrir slíkum atburðum hefur ekki verið hefð fyrir að sótt sé um starfsleyfi enda hefur reynslan sýnt að áhætta m.t.t. matvælaöryggis er lítil. HER leggur því til að báðum framkomnum tillögum að breytingum á matvælalögnum verði breytt og í staðinn verði farin leið sem er til staðar í löggjöf Evrópusambandsins og sem hér verður kölluð danska leiðin. Rétt er að benda á að Ísland hefur þegar innleitt ákvæði Evrópugerðarinnar með reglugerð nr. 103/2010, en þar sem þetta ákvæði er ekki í samræmi við texta í lögum um matvæli nr. 93/1995, hefur umrædd heimild ekki gilt hér á landi skv. túlkun ráðuneytisins. Í athugasemdum með frv. 61 og



Umhverfis- og samgöngusvið hefur
vottað umhverfisstjórnunarkerfi í
samræmi við staðalinn ISO 14001

Borgartún 12 – 14
105 Reykjavík
Sími 411 1111
Fax 411 8505
www.umhverfissvid.is



Reykjavíkurborg

Umhverfis- og samgöngusvið

Írv. 138, gr. 1a er vísað til þessa sama ákvæðis en þar virðist gæta misskilnings á eðli ákvæðisins, þar sem hvorugt frumvarpið veitir ákvæðinu fullnægjandi lagagrunn í íslenskri matvælalöggjöf til að það gildi að fullu hér á landi eins og í öðrum löndum Evrópu sem að hafa gert matvælalöggjöf Evrópusambandsins að sinni.

Í dönsku leiðinni er byggt á ákvæðum 9 t.l. í inngangi á reglugerð Evrópuþingsins og -ráðsins um hollustuhætti nr. 852/2004 er varða matvæli, sem skilgreinir hvað telst til matvælafyrirtækja.

Áhersla er lögð á skipulag og samfellu rekstrar eða fyrirtækis þ.e. er að til að fyrirtæki eða starfsemi geti talist matvælafyrirtæki eða matvælastarfsemi og falli þar með undir matvælalöggjöfina (hjá okkur: þurfi starfsleyfi) þá þurfi það að vera skipulagt sem slíkt og/eða sé með samfellu í starfsemi. Inn í mat á starfsemi kemur einnig hvort viðkomandi rekstur sé undir smámunamörkum (lítilræði) þegar metið er hvort viðkomandi starfsemi/rekstur falli undir matvælalöggjöfina (hér er tekið mið af áhættu, samfellu í starfi og skipulags fyrirtækis).

Danir hafa nýlega gert vandaðar leiðbeiningar um slíka starfsemi og ef sú leið yrði farin þá væri einfaldast að Matvælastofnum fengi leyfi til að þýða þær á íslensku og gefa út sem samræmdar leiðbeiningar fyrir heilbrigðiseftirlitssvæðin. Leiðbeiningarnar myndu þá taka á hvort að matvælastarfsemi falli undir matvælalögin og er fyrst athugað hvort viðkomandi starfsemi sé á einkasviði (privat sfære) eða ekki. Ef starfsemin fellur ekki undir einkasvið, þá er metið hvort hún falli undir matvælalöggjöfina sem matvælafyrirtæki og þá skoðuð samfella og/eða skipulag starfseminnar. Þegar metið er hvort að tiltekin starfsemi falli undir eða ofan við smámunamörk er einnig tekið tillit til áhættu viðkomandi matvæla og eða starfsemi.

Rétt er að taka fram að dönsku leiðbeiningarnar leggja áherslu á að því fylgir alltaf ábyrgð að dreifa öllum matvælum; gefin eða seld, hvort sem þau eru gerð í heimahúsi, kökur eða annað og/eða seld á bösurum.

Ef þessi leið yrði farin þyrfti venjulegur kökubasar, með kökur og sætabrauð ekki að sækja um starfsleyfi og engu skiptir hvort að starfsemin sé göðgerðarstarfsemi eða ekki.

Ef verið væri að versla með viðkvæmari matvæli þá er það á ábyrgð viðkomandi aðila að kynna sér hvort að viðkomandi starfsemi falli undir matvælalöggjöfina og hvort að sækja þurfi um starfsleyfi fyrir hana.

Þannig myndi til dæmis banki sem að býður viðskiptavinum sínum kaffi eða kakó og t.d. bókaverslun sem að selur súkkulaði ekki falla undir matvælalöggjöfina og þyrftu ekki að sækja um starfsleyfi sem matvælafyrirtæki eins og þeim ber að gera miðað við núverandi löggjöf.

Heilbrigðiseftirlitið getur hins vegar á hverjum tíma gripið inn í og ákvarðað að viðkomandi þurfi starfsleyfi (sé yfir smámunamörkum) en það er alltaf á ábyrgð þess sem framleiðir eða dreifir matvælum að kynna sér hvort starfsemin falli undir ákvæði laganna eða ekki.



Umhverfis- og samgöngusvið hefur
vottað umhverfisstjórnunarkerfi í
samræmi við staðalinn ISO 14001

Borgartún 12 – 14
105 Reykjavík
Sími 411 1111
Fax 411 8505
www.umhverfissvid.is



Reykjavíkurborg

Umhverfis- og samgöngusvið

Til að nýta að fylla ákvæðið í 9. tl. í innganginum á rg. 852/2004er lagt til að stinga inn setningunni „Þau gilda auk þess aðeins um fyrirtæki sem búa við tiltekna samfellu í starfsemi og tiltekið skipulag“ inn í 2. laga nr. 93/1995. Þá yrði greinin þannig eftir breytingu:

2. gr. [Lög þessi taka til framleiðslu og dreifingar matvæla á öllum stigum. Þau taka ekki til frumframleiðslu til einkanota eða til vinnslu, meðferðar eða geymslu á matvælum til einkaneyslu. **Þau gilda auk þess aðeins um fyrirtæki sem búa við tiltekna samfellu í starfsemi og tiltekið skipulag.** Lögin ná þó til allra efna og hluta sem ætlað er að koma í snertingu við matvæli á einkaheimilum. Lögin taka til matvælaeftirlits hérlendis og um borð í skipum í höfnum og á leið til hafna hérlendis. Sama á við um loftför á flugvöllum hérlendis.

Bent er á að 2. málslíður þessar málsgreinar í lögnum er tekin úr þessum 9. tl.

Síðan mætti, ef talið er nauðsynlegt að fella úr lögnum skilgreininguna á *framleiðslu* sem er einnig í 4.gr.

Framleiðsla er meðferð hráefnis, vinnsla, pökkun og matreiðsla. Hér er einnig átt við húsnæði, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks og annað sem tengist framleiðslu, svo og efni og hluti sem geta komist í snertingu við matvæli, sbr. ákvæði IV. kafla þessara laga.

Það virðist vera að þessi skilgreining í lögum nr. 93/1995 m.s.b. á framleiðslu, sem nefnd hefur verið til sögunnar, sem ástæða þess að 9. tölulíður Evrópugerðarinnar gildi ekki allur hér á landi, sé ekki í löggjöf Evrópusambandsins og sé raunar arfleidd í úr eldri matvælalögum frá því fyrir 1995.

Rétt er einnig að benda á að skilgreiningin á Matvælafyrirtæki í 4. gr. laga nr. 93/1995 er tekin orðrétt úr 2. gr. reglugerðar 178/2002 sem innleidd var hér með reglugerð nr. 102/2010

„matvælafyrirtæki“: fyrirtæki sem rekur starfsemi í tengslum við framleiðslu, vinnslu eða dreifingu matvæla á einhverju stigi, hvort sem það starfar í ágóðaskyni eður ei og hvort sem það er einkarekið eða opinbert fyrirtæki;

Tölulíður 9 í inngangi að 852/20074sem innleidd var hér með reglugerð nr. 103/2010.

Reglur Bandalagsins gilda ekki um frumframleiðslu til einkanota á heimilum eða um vinnslu, meðferð eða geymslu matvæla á heimilum til einkaneyslu. Þær gilda auk þess aðeins um fyrirtæki sem búa við tiltekna samfellu í starfsemi og tiltekið skipulag.

Virðingarfyllst

f.h. Heilbrigðiseftirlits Reykjavíkur

Örn Sigurðsson

sviðsstjóri

Fylgirit :

Privat madlavning og fødevarer virksomhed under bagatelgrænsen - almenn kynning.

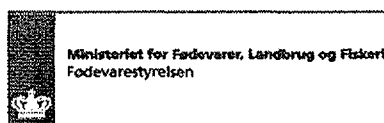
Fréttatilkynning

Dönsku leiðbeiningarnar

Spurningar og svör um dönsku leiðbeiningarnar



Umhverfis- og samgöngusvið hefur vottað umhverfisstjórnunarkerfi í samræmi við staðalinn ISO 14001



Du er her: Forside » Fødevarer » Hygiejne og indretning » Privat madlavning og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

Privat madlavning og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

I Danmark forbinder vi ofte mad med hygge og samvær. Men hvornår er madlavning privat hygge? Og hvornår er det fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen, hvor du kun skal overholde noget af Fødevarestyrelsens lovgivning?

Hvad er privat madlavning?

Det er privat madlavning, når du laver mad derhjemme. Men privat madlavning er fx også:

- Når man på skift laver mad til hinanden i kollektiver, bofællesskaber, kollegier og fængsler.
- En kokekone der laver mad hjemme hos kunden til en privat fest.
- Fællesspisning på en folkeskole, hvor deltagerne medbringer mad.
- Når frivillige laver toasts til en træningsaften i idrætsklubben.
- Hjemmebag til offentlige møder i eget hjem.
- Kirkekaffe med kage eller fællesspisning.
- Når fodboldklubben serverer pølser og hjemmelavet kage til stævner på stadion.

Hvis du laver mad i privat sammenhæng, behøver du ikke følge reglerne i fødevarerlovgivningen. Maden er dit eget ansvar. Du bør derfor altid sikre en god hygiejne ved madlavning.

Læs mere om god køkkenhygiejne ved madlavning

Se flere eksempler i afsnit 4 og 5 i "Vejledning om privatsfære og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen", som du finder ude i højremenuen.

Hvad er fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen?

Meget madlavning og mange spisearrangementer ligger under den såkaldte "bagatelgrænse". Det vil sige i en zone mellem privat madlavning og professionel fødevareproduktion.

Det afgørende er: Hvor ofte, hvor meget og hvor organiseret foregår det? Madlavning og spisearrangementer under bagatelgrænsen foregår få gange og

kort tid ad gangen, eller er ikke organiseret som en egentlig fødevarevirksomhed.

Her står reglerne for bagatelgrænsen

Madlavning og spisearrangementer under bagatelgrænsen skal overholde nogle af reglerne i fødevarerlovgivningen, men ikke dem alle sammen. Du har stadig ansvaret for, at maden ikke gør folk syge.

Reglerne er beskrevet i afsnit 7.1 i "Vejledning om privatsfære og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen"

Se vejledning om privatsfære og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

Eksempler på fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

- Salg af hjemmelavet marmelade fra vejboeder.
- Ridelejr med fuld forplejning for ca. 20 børn én uge om året.
- Kogekonen der laver mad i sit private køkken til højst ca. 10 fester på et år.
- Frisørers servering af kaffe og te.

Se flere eksempler i afsnit 8 og 9 i "Vejledning om privatsfære og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen" - se ude i højremenuen.

Kontakt din fødevareregion

Hvis du er i tvivl, om dit spisearrangement er privat madlavning eller ligger under bagatelgrænsen, så læs "Vejledning om privatsfære og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen".



Pressemeddelelse om kampagnen

Hygge, hygge, hygiejne (pressemeddelelse om kampagnen)

Læs mere:

Vejledning om privatsfære og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen Hent Go Card (høj opløsning) Hent Go card (lav opløsning) Nyhedsmail Spørgsmål og svar om privat madlavning

Læs mere på andre sider:

Cleanellerklam.dk

Pjecer/Rapporter:

Bruger du beskidte tricks i køkkenet?

Lovstof:

Autorisationsbekendtgørelse nr. 83 af 2. februar 2011. Vejledning nr. 9034 af 9. februar 2011 om privatsfære og fødevarevirksomhed under bagatelgrænse

nøglehullet.dk | findsmiley.dk | altomkost.dk | madklassen.dk |
maksenhalvliter.dk | legdigsund.dk | fødevareallergi.dk | cleaneilerklam.dk |
skylfrugtoggrønt.dk

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri | Fødevarestyrelsen | Mørkhøj
Bygade 19 | 2860 Søborg | Tlf. 72 27 69 00 | Email: fvst@fvst.dk
Åbningstider: Mandag-torsdag: 9.00-16.00 Fredag: 9.00-15.00 | CVR-nummer
62534516



I Danmark forbinder vi ofte mad med hygge og samvær. Men hvornår er madlavning privat hygge? Og hvornår er det fødevarerirksomhed under bagatelgrænsen, hvor du kun skal overholde noget af Fødevarestyrelsens lovgivning?

Madlavning som privat hygge

Det er privat madlavning, når du laver mad derhjemme, men også fx:

- Fællesspisning på en folkeskole, hvor deltagerne medbringer en ret.
- Når frivillige laver toasts til en træningsaften i idrætsklubben.
- Hjemmebag til offentlige møder i eget hjem.
- Kirkekaffe med kage eller fællesspisning.

Ved privat madlavning gælder Fødevarestyrelsens lovgivning ikke. Madlavning som privat hygge er dit ansvar. Du bør derfor altid sikre en god hygiejne ved madlavning.

Fødevarerirksomhed under bagatelgrænsen

Meget madlavning og mange spisearrangementer ligger under "bagatelgrænsen". Det vil sige i en zone mellem privat madlavning og professionel fødevarerproduktion. Det er fx:

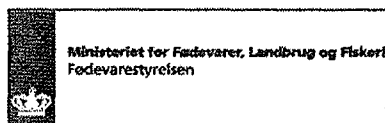
- Salg af hjemmelavet marmelade fra vejboeder.
- Ridelejr med fuld forplejning for ca. 20 børn én uge om året.
- Kogekonen der laver mad i sit private køkken til højst ca. 10 fester på et år.
- Frisørers servering af kaffe og te.

I denne mellemzone skal du følge noget af fødevarerlovningen, men ikke det hele. Du har stadig ansvaret for, at maden ikke gør folk syge.

Se om din madlavning er privat madlavning eller fødevarerirksomhed under bagatelgrænsen på Fødevarestyrelsen.dk

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen





Du er her: [Forside](#) » [Forbruger](#) » [Emneoversigt](#) » [Hygiejne og holdbarhed](#) » [Privat madlavning](#)

Privat madlavning

Madlavning i hjemmet er som regel privat. Men i visse tilfælde er det fødevarevirksomhed og så gælder særlige regler.

Læs mere om hvordan du kan skelne mellem privat madlavning og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen.

Klik på spørgsmålet og få et svar

Må forældre tage mad med til børnene i børnehaven?

Svar: Ja, forældre må gerne skiftes til at tage fx kage eller mad med til børnene på en børnehavestue. Det er privat madlavning, og her gælder ingen regler.

Forældrene kan også mere generelt bidrage med mad til børnenes madordning i børnehaven fx med hjemmebagt brød, kager eller hjemmelavet marmelade. Det skal ses som et supplement til madordningen. Det må ikke erstatte en madordning – heller ikke bare én dag om ugen. Man skal følge nogle af reglerne i fødevarerlovgivningen, men langt fra dem alle sammen. Den, der laver det pågældende mad, har ansvaret for, at børnene ikke bliver syge af maden.

Se hvilke regler, man skal overholde i afsnit 8.1. i "Vejledning om privatsfære og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen".

Jeg underviser på et ugentligt aftenhold i "Finere madlavning for mænd". Skal jeg følge nogle regler i fødevarerlovgivningen?

Svar: Nej, undervisning i madlavning er privat madlavning, og her gælder ingen regler. Maden er dit og deltagernes eget ansvar.

Læs evt. mere i "Vejledning om privatsfære og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen".

Må jeg gå ud som kogekone og lave mad til private fester udenom Fødevareregionen?

Svar: Ja, det må du gerne. Hvis du laver mad hjemme hos kunden til en privat fest, er det privat madlavning, og her gælder ingen regler. Maden er dit og evt. kundens eget ansvar. Læs mere i "Vejledning om privatsfære og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen".

Hvis du laver maden hjemme i dit eget private køkken, er det fødevarevirksomhed, der skal overholde alle reglerne. - Med mindre det er til højst ca. 10 fester på et år. Så er det fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen, og du skal følge nogle af reglerne i fødevarerlovgivningen, men langt fra dem alle sammen. Du har ansvaret for, at kunderne eller gæsterne ikke bliver syge af det, du serverer. Du kan se hvilke regler, du skal overholde i afsnit 8.1. i "Vejledning om privatsfære og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen".

Se flere spørgsmål og svar om emnet

Fandt du hvad
du søgte? »
- ellers spørg os



Læs mere:

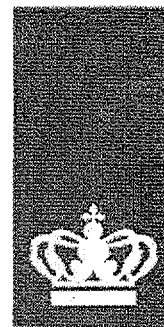
Her finder du 'Vejledning om privatsfære og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen' Undgå spredning af bakterier

nøglehullet.dk | findsmiley.dk | altomkost.dk | madklassen.dk |
maksenhalvliter.dk | legdigsund.dk | fødevareallergi.dk | cleanellerklam.dk |
skylfrugtoggrønt.dk

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri | Fødevarestyrelsen | Mørkhøj
Bygade 19 | 2860 Søborg | Tlf. 72 27 69 00 | Email: fvst@fvst.dk

Åbningstider: Mandag-torsdag: 9.00-16.00 Fredag: 9.00-15.00 | CVR-nummer
62534516

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen



Vejledning nr. 9034 af 9. februar 2011
om
privatsfære og
fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen

1	Indledning	3
2	Introduktion af begreberne privatsfære og bagatelgrænse	3
3	Fødevarelovgivning i forhold til privatsfære og bagatelgrænse	5
4	Ansvar for fødevareaktiviteter i privatsfæren og i virksomheder under bagatelgrænsen	7
5	Kendetegn for fødevareaktiviteter i privatsfæren	8
6	Fødevareaktiviteter i privatsfæren	9
6.1	Almindelig privat husholdning i hjemmet	9
6.2	Andre aktiviteter i hjemmet som også hører til privatsfæren.....	10
6.3	Private fødevareaktiviteter i andre lokaler end hjemmet	11
6.4	Arrangementer med fællesspising i institutioner eller foreninger	12
6.5	Undervisning i madlavning.....	14
7	Kendetegn for fødevareaktivitet under bagatelgrænsen.....	14
8	Regler for og kontrol med fødevareaktivitet under bagatelgrænsen	16
8.1	Hvilke regler gælder.....	16
8.2	Offentlig kontrol af virksomheder under bagatelgrænsen	17
8.3	Private køkkener som virksomheder under bagatelgrænsen	17
9	Under bagatelgrænsen – virksomheder uden en vis kontinuitet – lejlighedsvisse arrangementer	18
10	Under bagatelgrænsen – virksomheder uden en vis grad af organisation.....	20
10.1	Virksomheder med ubetydelig fødevareaktivitet	21
10.2	Børneinstitutioner med begrænset behandling af fødevarer	22
10.3	Bidrag til madordninger og skoleboder	22
10.4	Modtagekøkken i virksomheder og institutioner, der modtager fx færdig frokost.....	23

1 Indledning

Denne vejledning handler dels om afgrænsningen mellem privatsfæren og fødevarevirksomheder, dels om, hvornår en fødevarevirksomhed hører under bagatelgrænsen.

Vejledningen skal være med til at skabe klarhed om hvilke fødevareaktiviteter, der ikke er omfattet af fødevarelovgivningen generelt og om, hvornår en fødevareaktivitet hører under bagatelgrænsen og dermed kun er omfattet af visse dele af fødevarelovgivningen, men bl.a. er fritaget fra kravet om registrering eller autorisation.

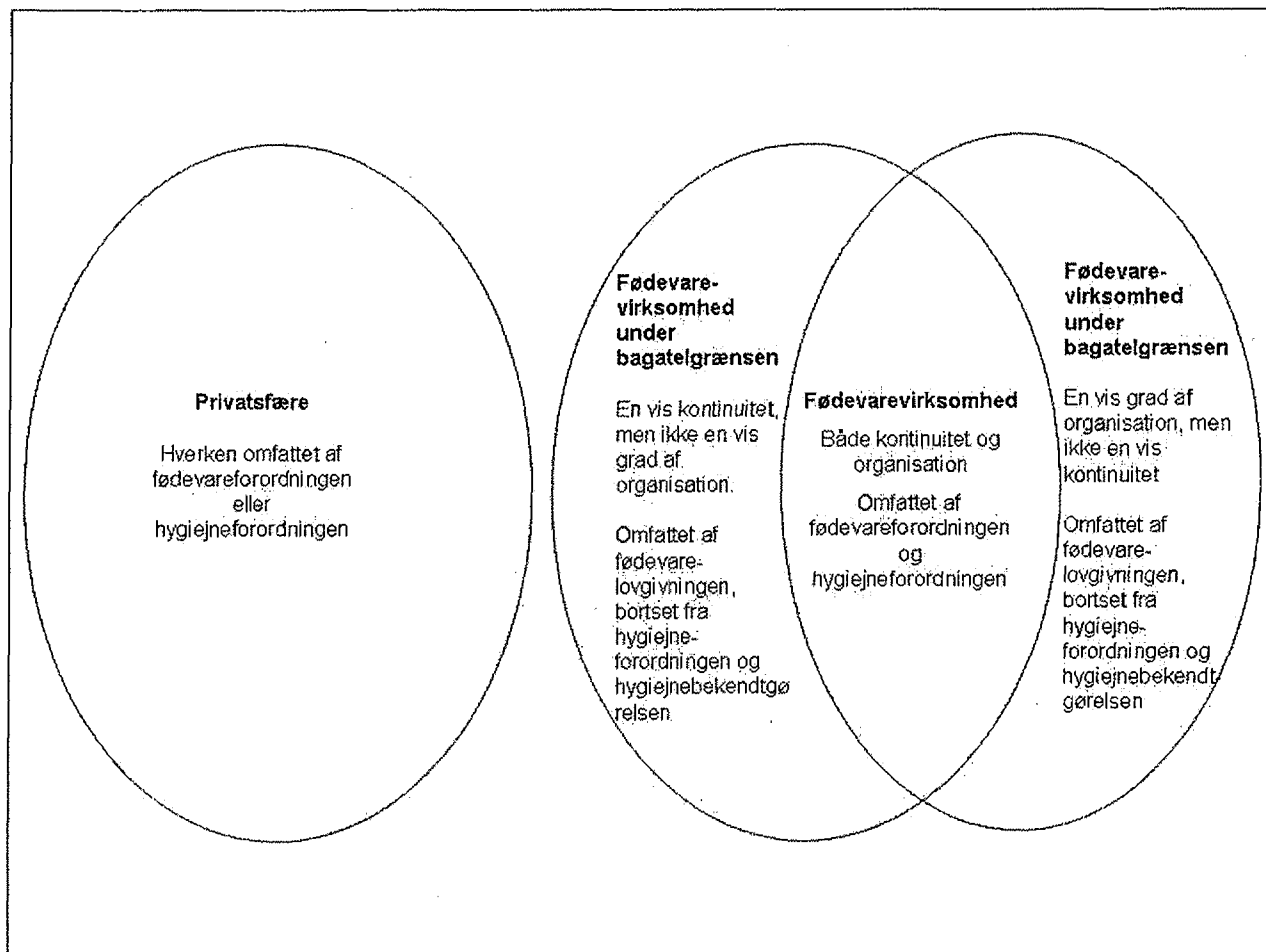
Vejledningen beskriver en række af de overvejelser, den ansvarlige for fødevareaktiviteten må gøre sig for at vurdere, om aktiviteterne er omfattet af fødevarelovgivningen, og i hvilket omfang aktiviteterne eventuelt er omfattet.

Der er eksempler på de forskellige typer af fødevareaktiviteter i de enkelte kategorier.

Vejledningen retter sig både til borgere, fødevarevirksomheder og fødevareregioner.

2 Introduktion af begreberne privatsfære og bagatelgrænse

Det er ikke alle fødevareaktiviteter, der er omfattet af fødevarelovgivningen, og nogle aktiviteter er kun dækket af dele af lovgivningen. I den sammenhæng definerer denne vejledning fire begreber – privatsfære og bagatelgrænse, kontinuitet og organisation.



Figur 1. Grafisk oversigt over privatsfære og fødevareraktiviteter

Privatsfæren er private husholdninger og aktiviteter, der kan sidestilles med private husholdninger.

Under bagatelgrænsen – Fødevareraktiviteter, hvor aktiviteterne ikke har en vis kontinuitet eller ikke har en vis grad af organisation, ligger under bagatelgrænsen.

- *Kontinuitet* handler i denne sammenhæng om, hvor ofte og hvor længe ad gangen fødevareraktiviteterne finder sted. Hvis fødevareraktiviteterne foregår få gange og kort tid ad gangen, falder aktiviteterne under bagatelgrænsen.
- *Organisation* handler i denne sammenhæng om, at aktiviteterne ikke er organiseret som en egentlig fødevareraktivitet, herunder at behandlingen af fødevarerne er en biaktivitet og hermed bagatelagtig i forhold til de øvrige ikke-fødevareraktiviteter, der foregår.

Over bagatelgrænsen – Fødevareraktiviteter, hvor aktiviteterne både har en vis kontinuitet og en vis grad af organisation, ligger over bagatelgrænsen.

3 Fødevarelovgivning i forhold til privatsfære og bagatelgrænse

Fødevarelovgivningen gælder ikke for fremstilling, håndtering eller opbevaring af fødevarer i hjemmet til brug i private husholdninger eller for primærproduktion til brug i private husholdninger. Det vil blive beskrevet nærmere, hvilke aktiviteter, der kan sidestilles med privat husholdning og derfor tilhører privatsfæren. Læs mere i kapitel 5 og 6.

Fødevarestyrelsen har på forskellige områder udarbejdet råd og vejledning til private. Disse findes på Fødevarestyrelsen hjemmeside www.fvst.dk, hvor der også vil være svar på ofte stillede spørgsmål (FAQ).

Fødevarelovgivningen gælder for fødevarevirksomheder. Ethvert foretagende, der udfører en aktivitet, der indgår i produktion, tilvirkning eller distribution af fødevarer, er en fødevarevirksomhed. De grundlæggende regler gælder for alle fødevarevirksomheder, både under og over bagatelgrænsen. Det gælder for reglerne i fødevareloven, fødevareforordningen og kontrolforordningen.

Fødevareloven: Lov nr. 526 af 24. juni 2005 om fødevarer (med senere ændringer)

Fødevareforordningen: Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 178/-2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed (med senere ændringer)

Kontrolforordningen: Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 882/2004 af 29. april 2004 om offentlig kontrol med henblik på verifikation af, at foder- og fødevarelovgivningen samt dyresundheds- og dyrevelfærdsbestemmelser overholdes (med senere ændringer)

For fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen gælder fødevarelovgivningen på nær den del, der står i hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer og hygiejnebekendtgørelsen. Det er visse primærproducenter, der afsætter frugt og grønt og visse detailvirksomheder, der kan være virksomhed under bagatelgrænsen. Læs mere i kapitel 7, 8, 9 og 10.

Hygiejneforordningen: Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/-2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (med senere ændringer)
--

Hygiejneforordningen for animalske fødevarer: Europa-Parlamentets og Rådets

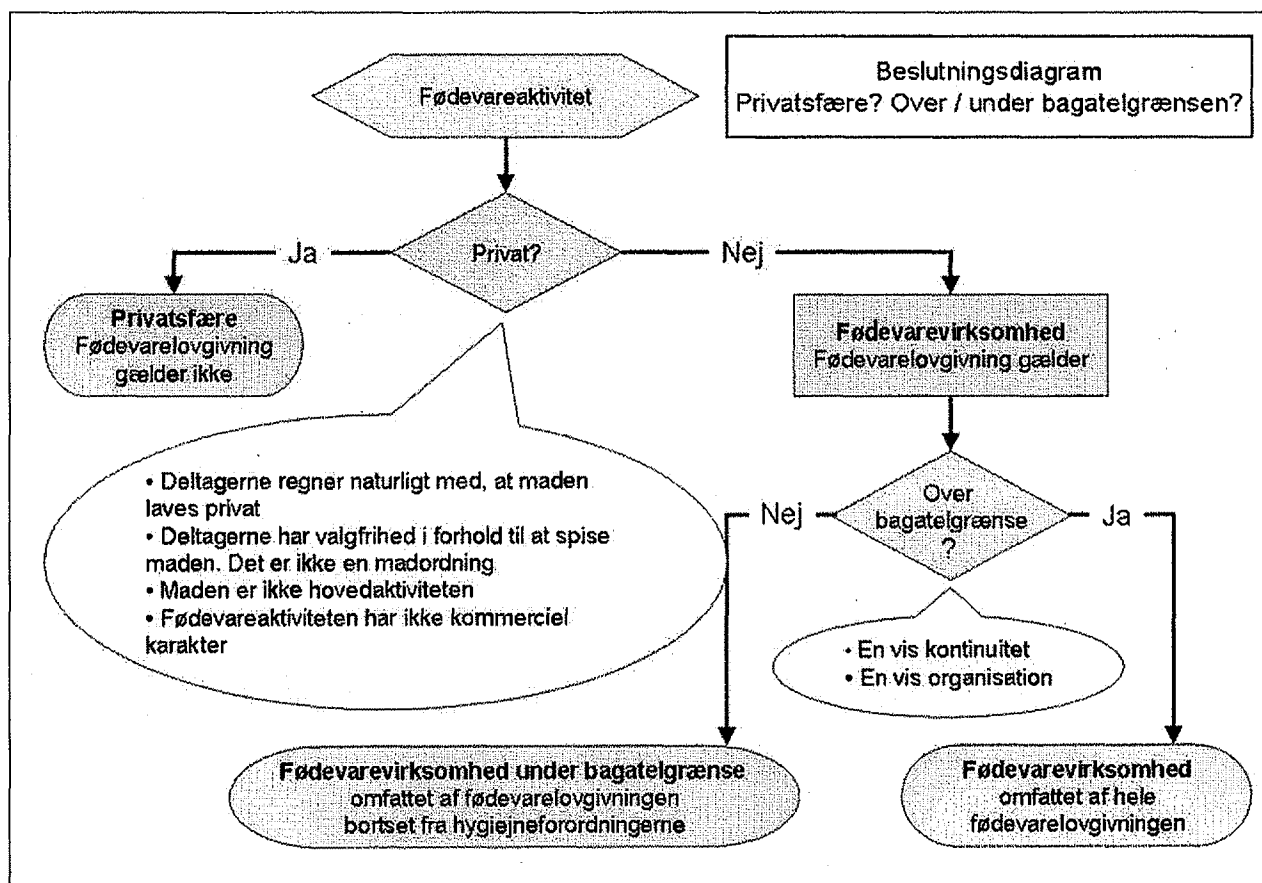
forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (med senere ændringer)
Hygiejnebekendtgørelsen: Bekendtgørelse nr. 788 af 24. juli 2008 om fødevarehygiejne (med senere ændringer)

I fødevarevirksomheder over bagatelgrænsen gælder hele fødevarelovgivningen. Fødevarelovgivningen dækker alle led i produktion, tilvirkning og distribution af fødevarer.

Reglerne om fødevarehygiejne i hygiejneforordningen og i hygiejneforordningen for animalske fødevarer gælder kun for fødevarevirksomheder, hvis aktiviteter indebærer en vis kontinuitet og en vis grad af organisation. Det fremgår af pkt. 9 i betragtningerne til hygiejneforordningen. Det er bl.a. reglerne om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder.

Markedsføring af fødevarer betyder enhver opbevaring eller overdragelse af fødevarer med eller uden gevinst for øje. I denne vejledning benyttes termen 'sælge', som netop i denne vejledning betyder det samme som 'markedsføre'.

Når man skal finde ud af, om en fødevareaktivitet hører til privatsfæren eller ligger under eller over bagatelgrænsen, kan man hente hjælp i beslutningsdiagrammet i figur 2.



Figur 2. Beslutningsdiagram. Hører fødevareaktiviteten til privatsfæren? Er det en virksomhed over eller under bagatelgrænsen?

4 Ansvar for fødevareaktiviteter i privatsfæren og i virksomheder under bagatelgrænsen

Som beskrevet i kapitel 3 er fødevareaktiviteter i privatsfæren ikke omfattet af fødevarelovgivningen. Det betyder, at hvis man serverer mad for andre, og de bliver syge af maden, har man som privatperson selv ansvar for at have gjort andre syge. Eventuelt kan de personer, som er blevet syge, rejse sag mod én, men i så fald vil der være tale om et civilretligt søgsmål. Fødevarestyrelsen vil ikke være involveret i forholdet, og Fødevarestyrelsen vil ikke have mulighed for at foretage tilsyn med fødevareaktiviteter i privatsfæren.

Hvis man har en virksomhed under bagatelgrænsen, er man som beskrevet i kapitel 3 ikke omfattet af bestemmelserne i hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer og hygiejnebekendtgørelsen. Det betyder, at der er en række bestemmelser om indretning og om håndtering af fødevarer, man ikke skal rette sig efter. Det betyder dog ikke, at man ikke har ansvar for den mad, man fremstiller og sælger eller giver til andre. Man har ansvar for, at maden ikke gør andre syge.

Se nærmere i kapitel 7, 9 og 10, hvilke aktiviteter, man kan have som virksomhed under bagatelgrænsen og i kapitel 8, hvilke regler, der gælder samt hvilken kontrol Fødevarestyrelsen fører med virksomheder under bagatelgrænsen.

Nogle virksomheder under bagatelgrænsen leverer fødevarer til andre virksomheder. I denne sammenhæng opstår spørgsmålet – hvem har ansvar for hvad?

Hvis man går ud i naturen og samler fx svampe, bær eller humle, som efterfølgende afsættes til en restaurant eller et bryggeri, har man selv som samler ansvar for ikke at samle produkter, som kan gøre andre syge. Fx må man ikke indsamle fra områder, som er forurenede, så der er risiko for, at de indsamlede produkter er farlige. Man må kun indsamle svampe, som ikke er giftige. Samtidig har restauranten og bryggeriet ansvar for kun at modtage produkter, som man kan være rimelig sikker på, ikke er farlige. Restauranten og bryggeriet skal vurdere produkterne i forbindelse med modtagelsen, og skal stille spørgsmål til indsamleren om produkterne, fx hvor produkterne er samlet. Den modtagende virksomhed skal fx selv være i stand til at bedømme, om der er tale om giftige svampe, eller være sikker på, at indsamleren har den nødvendige viden til at sikre, at der kun bliver leveret ikke-giftige svampe. De generelle regler om sporbarhed af fødevarer, dvs. hvor har man fået fødevarerne fra og hvor har man leveret til, gælder både for den leverende og modtagende virksomhed.

I forbindelse med forældres levering af bidrag til madordninger i børnenes institution, har forældrene ansvar for, at den mad, de kommer med, ikke gør børnene syge. Personalet i institutionens køkken har samtidig ansvar for ikke at modtage mad, som tydeligt ikke er i orden. Det kan fx være, hvis der er tale om mad, som burde være afkølet og opbevaret på køl, men som ikke er kølet ved modtagelsen, eller hvis der er tale om mad, som burde være holdt varmt, og ikke er varmt ved modtagelsen. Hvis maden opbevares i institutionen i nogen tid, før den serveres, har personalet ansvaret for, at maden bliver opbevaret korrekt, fx på køl eller holdt varmt. De generelle regler om sporbarhed af fødevarer, dvs. hvor man har fået fødevarer fra og hvor man har leveret dem til, gælder både for den leverende og modtagende virksomhed.

5 Kendetegn for fødevareaktiviteter i privatsfæren

Begrebet privatsfære dækker fødevareaktiviteter i den private husholdning og fødevareaktiviteter, der kan sidestilles med den private husholdning.

Fødevarelovgivningen gælder ikke for privatsfæren. Maden spises på brugerens eller forældrenes/værgens ansvar. Håndteringen af fødevarer eller typen af mad er ikke afgørende for, om et arrangement hører til privatsfæren eller ej. Det er også underordnet, hvor maden stammer fra, fx et privat køkken, lejede lokaler eller institutionskøkken. Det er heller ikke afgørende, om der er offentlig adgang til et arrangement, eller der er tale om en lukket kreds.

Når der i det efterfølgende anvendes udtrykkene 'deltager', 'modtager', 'bruger' eller lignende, menes herunder også 'forældre' eller eventuelt 'værge for deltagere eller brugere', hvor dette kan være relevant.

Følgende kendetegn kan være medvirkende til at identificere, om et arrangement hører til privatsfæren:

- Deltageren regner naturligt med, at maden bliver fremstillet i privat regi.
- Deltagerne har valgfrihed i forhold til at spise maden. Det er ikke en madordning.
- Maden er ikke hovedaktiviteten.
- Fødevareaktiviteten har ikke kommerciel karakter.

6 Fødevareaktiviteter i privatsfæren

Som hjælp til at afgøre, om et arrangement hører til privatsfæren, eller om der er tale om fødevarevirksomhed under fødevarerlovgivningen, beskriver de næste fem kapitler forskellige typer aktiviteter i privatsfæren. Herudover er der en række mere specifikke eksempler, og det hele er delt op i følgende kapitler:

- Almindelig privat husholdning i hjemmet (kapitel 6.1).
- Andre fødevareaktiviteter i hjemmet, som også hører til privatsfæren (kapitel 6.2).
- Private fødevareaktiviteter i andre lokaler end hjemmet (kapitel 6.3).
- Arrangementer, hvor deltagere bidrager til fælles mad i institutioner eller foreninger (kapitel 6.4).
- Undervisning i madlavning (kapitel 6.5).

6.1 Almindelig privat husholdning i hjemmet

Privatsfæren omfatter først og fremmest helt almindelige husholdninger i private hjem, hvor der laves mad til hjemmets beboere og gæster. Det kan være familier, herunder plejefamilier, men også større enheder som kollektiver, bofællesskaber og kollegier, hvor beboerne på skift laver mad til hinanden. Køkkener i fængsler, hvor de indsatte selv køber ind og laver mad, regnes også til privatsfæren.

Hvis en almindelig familie selv avler eller dyrker produkter til eget forbrug eller forærer produkterne bort i beskeden målestok til familie, venner og bekendte, er det også en del af den private husholdning.

Når familie og venner hjælper hinanden og fx indbyrdes aftaler at hjælpe hinanden med madlavning til en fest, hører det selvfølgelig også til privatsfæren. Her er der ingen tvivl om, at det er privat. Det hører også til privatsfæren, når private benytter en kokekone eller kok til at komme i eget hjem for at lave mad til en privat fest, og al tilberedning foregår her. Kokekonden eller kokken kan eventuelt være behjælpelig med indkøbene, når det forgår i umiddelbar tilknytning til arrangementet.

Derimod hører det ikke længere til privatsfæren, hvis kokekonden eller kokken laver maden i sit private køkken eller opbevarer de indkøbte varer i sit hjem. Se også eksemplet herom i kapitel 9 om fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen.

Når der leveres mad til en beboers privatadresse som led i fx en kommunal udbringningsordning, er fremstilling og transport omfattet af fødevarerlovgivningen. Efter leveringen hører maden til privatsfæren.

Madlavning i institutioner som plejehjem, leve-bomiljøer, andre døgninstitutioner og børneinstitutioner er normalt fødevarevirksomheder. Men visse typer bo- eller væresteder hører til privatsfæren. Det er typisk institutioner med ret velfungerende beboere, som blot skal have pædagogisk støtte i at varetage deres egen husholdning. Læs mere om dette i Fødevarerstyrelsens vejledning for boenheder (tidligere benævnt Leve-bovejledning).

Privatsfære – Eksempler på almindelig privat husholdning

- Institutioner, skoler eller terapikøkkener med bo-træning for unge, der er på vej ud i samfundet, men stadig har brug for overvågning. Der er flere unge om et køkken, og der er tilknyttet pædagoger.
- Unge med lette funktionsforstyrrelser har hver deres lille ungdomsbolig og kan vælge at deltage i spisning i fælles lejlighed. Typisk har personer et beskyttet job med en ugentlig fridag, hvor de på denne dag med støtte fra en pædagog på skift laver aftensmad til de øvrige i køkkenet i den fælles lejlighed.
- En kokekone laver mad til et guldbryllup hjemme hos guldbrudeparret.
- Et familiemedlem laver mad derhjemme, og en i vennekredsen bager kage derhjemme, som medbringes til en beboer på et plejehjem. Plejhjemsbeboeren inviterer sine to naboer til at deltage i spisningen.
- En plejefamilie tilbyder bolig og pleje for et mindre antal børn i sit private hjem.

6.2 Andre aktiviteter i hjemmet som også hører til privatsfæren

Udover den almindelige madlavning til familien kan der være andre aktiviteter i hjemmet, hvor man overdrager mad og drikke til andre, men stadig indenfor privatsfæren. Det kan være:

- Dagpleje for små børn.
- Bed & Breakfast.
- Bondegårdsferie.
- Pensionater.
- Kursusaktivitet og idrætslejre, fx ridelejre.
- Offentlige møder i private hjem.

Når man skal vurdere, om aktiviteten hører til privatsfæren, skal man især lægge vægt på, om det har karakter af privat husholdning eller af et privat arrangement, og om man naturligt regner med, at madlavningen foregår privat.

Der er en grænse for, hvor omfattende aktiviteter som Bed & Breakfast, bondegårdsferie, pensionat og kursusaktiviteter kan være, før der bliver tale om hotel- og restaurationsvirksomhed. Igen skal man særligt vurdere, om arrangementet har karakter af privat husholdning. Her har antallet af gæster eller deltagere en betydning. Hvis antallet overstiger ca. 12 personer, kan man normalt ikke betragte det som privatsfære. Hvis aktiviteterne foregår et andet sted end arrangørens eget hjem, kan det normalt heller ikke betragtes som privatsfære, men får karakter af hotel- eller restaurantvirksomhed. Det kan fx ikke regnes til privatsfæren, hvis man driver Bed & Breakfast i tre forskellige huse og selv bor et helt andet sted.

Det spiller også ind på vurderingen, om der er etableret særlige bygninger eller særlige køkkener og spisefaciliteter, så det får mere erhvervmæssig karakter. Maden skal som udgangspunkt laves i familiens køkken, for at arrangementet kan regnes til privatsfæren.

Det gælder også for sådanne aktiviteter, der hører til privatsfæren, at maden kun indgår som en del af arrangementet, fx dagpleje, kursusaktivitet eller pensionat. Hvis der alene er tale om madlavning og servering for gæster, er det en restaurant og dermed en fødevarevirksomhed.

Privatsfære – Eksempler på andre aktiviteter i hjemmet, som også hører til privatsfæren

- En dagplejemor passer tre børn. Hvis gruppen af dagplejemødre har sygdom eller ferie, kan der være op til seks børn i hjemmet. Der tilbydes morgenmad og frokost, samt mellemmåltider.
- Bed & Breakfast med fire dobbeltværelser og en lejlighed til seks personer. Der tilberedes morgenmad hver dag samt varm mad lørdag aften i familiens køkken.
- Bondegårdsferie på en landejendom med fire værelser og en lejlighed, i alt tolv sengepladser. Der tilbydes fuld forplejning, og maden fremstilles i familiens køkken.
- Der afholdes bibeltimer i private hjem. Bibeltimerne annonceres i lokalavisen, og arrangementet indeholder et traktement.
- En konkurrencerytter afholder kursus i dressur på sin landejendom for 14 deltagere med fuld forplejning og overnatning på ejendommen.

6.3 Private fødevareaktiviteter i andre lokaler end hjemmet

Nogle private arrangementer har man af praktiske grunde brug for at flytte helt eller delvist til andre lokaler end hjemmet, mens andre arrangementer naturligt vil foregå fx på arbejdspladsen. Eksempler på sådanne arrangementer, der hører til privatsfæren er:

- Private fester i forsamlingshuse
- Frokostordninger på arbejdspladsen
- Receptioner på arbejdspladsen
- Middag på arbejdspladsen for samarbejdspartnere

En del frokostordninger på arbejdspladser hører til privatsfæren. Det kan være en gruppe kolleger, som skiftes til at indkøbe og måske også tilberede frokost til hinanden. Hvis det er virksomheden, der står for frokostordningen og tilbyder den til sine ansatte, hører aktiviteten ikke til privatsfæren, men er en fødevarevirksomhed.

Privatsfære - Eksempler på private fødevareraktiviteter i andre lokaler end hjemmet

- Et lille håndværkerfirma inviterer sine kunder på middag i virksomhedens lokaler. Maden tilvirkes i virksomhedens ikke registrerede køkken.
- Et ægtepar holder guldbryllup i det lokale forsamlingshus og har hyret en kok, der kommer og laver mad i forsamlingshusets køkken.
- Medarbejderne på en arbejdsplads har på eget initiativ arrangeret en frokostordning, hvor otte personer på skift tilbereder frokost i afdelingens tekøkken til hinanden.
- En medarbejder i et firma holder 25-års jubilæum for kolleger, familie og venner. Firmaet giver diverse drikkevarer og medarbejderen har selv sørget for at tilberede sandwich og bagt kager derhjemme.

6.4 Arrangementer med fællesspisning i institutioner eller foreninger

Ved mange arrangementer er der tradition for, at deltagere laver mad til fælles spisning – til sig selv og andre. Tit er maden lavet hjemme. Det kan være arrangementer i skole og børneinstitutioner eller i foreninger og i kirkelig sammenhæng. Det er arrangementer, som er en naturlig del af hjemmets aktiviteter, og som pga. traditionen i skole-, børnepasnings-, kirke- og foreningsliv opfattes som private. Eksempler på sådanne arrangementer indenfor privatsfæren er:

- Sammenkomster i kirkelig sammenhæng, fx kirkekaffe med kage eller fællesspisning.
- Arrangementer i skolen, børneinstitutionen eller plejehjemmet. Det kan også være et bidrag af kage eller mad til fx børnehavestuen, men det må ikke erstatte en fast madordning.
- Arrangementer i foreninger, fx sportsklubber, spejdere og bankoklubber.

De arrangementer i kirkelig sammenhæng, der regnes til privatsfæren, er typisk sammenkomster for menigheden, der holdes i forbindelse med gudstjenester eller andre menighedsarrangementer. Det gælder, både når deltagerne tager mad med hjemmefra, og når maden laves på stedet i menighedens lokaler.

En del menigheder råder over menighedshuse eller sognegårde, hvor der er indrettet køkkener med egentligt restaurationspræg, ofte med fast tilknyttet personale. Private kan booke lokaler og bestille køkkenet til at lave mad til arrangementer. Det er ikke forhold, der kan regnes til privatsfæren. Her er tale om fødevareraktivitet.

I andre tilfælde fungerer menighedslokalerne nærmest som et forsamlingshus, som private kan benytte til forskellige arrangementer, fx sammenkomster efter begravelser, hvor man selv sørger for en kok eller andre personer til at stå for maden. Det hører til privatsfæren på linje med forsamlingshuse.

Når foreninger og klubber afholder arrangementer, som ikke er i umiddelbar tilknytning til forenings-/klubbens anlæg eller lokaler, men fx på byens torv, hører det ikke til privatsfæren, men er en fødevareraktivitet. Hvis det er lejlighedsvis arrangementer eller ubetydelige fødevareraktiviteter, vurderes det at være under bagatelgrænsen. Se eksemplet om spejdere, der bager snobrød og pandekager

som led i en hvervekampagne i kapitel 10.1 eller eksemplet om cykelklubben, der serverer kyllingesalat til et cykelløb i byen i kapitel 9.

Privatsfære - Eksempler på arrangementer, hvor deltagere bidrager til fællesspisning i institutioner eller foreninger

- Sammenkomster i kirkelig sammenhæng, fx kirkekaffe med kage eller fællesspisning efter gudstjenesten ("spagettigudstjeneste"). Kagerne laves i private køkkener af menighedsrådets medlemmer, men maden laves i køkkenet, der hører til kirken.
- Årlig sommerafslutning på en skole. Elever, forældre, søskende og bedsteforældre inviteres til grillaften på skolen. Man medbringer selv det kød, man ønsker at grille. Skolen er vært med varme kul og flutes, salatbar og kaffe. Flutes og salatbar laves af elever og lærer i hjemkundskabslokalerne.
- Fællesspisning på en folkeskole. Alle medbringer en ret til fællesbordet.
- En loge med et ugentligt møde for broderlogen og hver 14. dag for søsterlogen. Sæsonen er fra september til maj. Der serveres et let måltid. Typisk anrettes sild og karrysalat i skåle. Lun ret får man fra ekstern leverandør, fx skinke med flødekartofler. Der er ikke ansat køkkenpersonale, men en af søstrene står for anretning og opvask i logens køkken.
- Fællesspisning i fælleslokale i en kolonihaveforening. Fællesspisningen annonceres med opslag ved fælles hus. Ingen tilmelding. Man møder bare op. Man er også velkommen, selv om man ikke er medlem. Man medbringer mad hjemmefra til fælles buffet.
- Den Tyrkiske Forening i en mindre by holder i forbindelse med foreningens øvrige aktiviteter fællesspisning for deltagerne hver onsdag. Maden laves af frivillige i det tilknyttede, ikke registrerede køkken.
- Forældre til børn på en børnehavestue skiftes til at medbringe hjemmebagte boller til spisning om eftermiddagen og som supplement til madordningen. Bollerne kan afleveres i forvejen og fryses ned i børnehaven.
- Forældre bager fastelavnsboller, som børnene medbringer til en fælles fastelavnsfest på skolen for alle elever og lærere.
- Sommer-spejderlejr i lejet hytte med 35 deltagere i en uge. Frivillige "tanter" indkøber mad til ugen og laver morgenmad, frokost, eftermiddags- og aftensmad. Alle fødevareraktiviteter foregår i hyttens køkken. Forældre bidrager med kager og boller, som er lavet i hjemmene.
- En idrætsklub har vedtaget at sælge sodavand og hjemmelavede toast til deltagere og tilskuere i forbindelse med træningsaftenerne, til hjemmekampe og stævner arrangeret af klubben selv.

6.5 Undervisning i madlavning

Madlavning, som foregår i undervisningssammenhæng, herunder madlavning i pædagogisk eller terapeutisk sammenhæng, hører også til privatsfæren.

Madlavning i skolekøkkener, hvor eleverne laver mad til sig selv, sidestilles med madlavning i private husholdninger og hører altså til privatsfæren. Baggrunden er, at formålet med undervisning i hjemkundskab bl.a. er at lære eleverne at lave mad til en privat husholdning. Skolekøkkener er normalt indrettet næsten som en privat husholdning, og typisk tilbereder eleverne mad i portioner, der svarer til en privat husholdning. Det må ikke træde i stedet for en madordning.

Der kan være tilfælde, hvor skolen ønsker at bruge skolekøkkenet som en fødevarer virksomhed i bestemte tidsrum. Køkkenet er da omfattet af fødevarer lovgivningen i de pågældende tidsrum, enten som fødevarer virksomhed over eller under bagatelgrænsen.

Undervisning i madlavning i andre sammenhænge, fx på aftenskole, hører også til privatsfæren. Det gælder også madlavning i pædagogisk øjemed i børneinstitutioner.

Køkkener i fødevarer virksomheder, fx restauranter eller institutioner, bruges nogle gange til private arrangementer. Det kan være undervisnings-events med en kok eller private arrangementer i forskellige institutioner. Her skal fødevarer virksomheden have tilladelse fra fødevarerregionen til, at de private arrangementer afholdes i virksomhedens lokaler, og virksomheden har ansvaret for, at tingene er i orden, efter at arrangementerne er afholdt.

Privatsfære – Eksempel på undervisning i madlavning

- Et restaurantkøkken bruges jævnligt til private arrangementer, hvor firmaer eller private selskaber køber sig til en oplevelse. Deltagerne går i restaurantens køkken og tilbereder forskellige retter sammen med restaurantens kokke. Arrangementet afsluttes med middag og vine for deltagerne. Fødevarer virksomheden har fået tilladelse til at afholde private arrangementer i virksomheden. Det er kun selve arrangementerne, der hører til privatsfære.
- Et naturvejledningsarrangement afsluttes med et måltid, fx en svampetur, hvor der tilberedes svampesuppe sammen med deltagerne.
- En aftenskoleorganisation afholder kurser én gang ugentligt med ”Finere madlavning for mænd”. Maden tilberedes og spises af kursusedtagerne.
- En børnehave inddrager børnene i madlavningen ved at lade dem skrælle og rengøre grønsager i et udekøkken. Køkkenet, hvor selve madlavningen foregår, er registreret af fødevarerregionen.

7 Kendetegn for fødevareraktivitet under bagatelgrænsen

Som nævnt i kapitel 2 ser man på kontinuiteten i og organiseringen af fødevareraktiviteterne, når man skal vurdere, om en virksomhed ligger over eller under bagatelgrænsen. Fødevarer virksomheder, hvis

aktiviteter ikke har en vis kontinuitet eller en vis grad af organisation, omtales fremover som virksomheder under bagatelgrænsen.

Fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen kan fx være kendetegnet ved:

- Markedsføring af fødevarer er ikke den primære aktivitet.
- Der er tale om fødevareaktivitet, som er begrænset i enten hyppighed eller omfang.
- Aktiviteterne erstatter ikke eksisterende lovpligtige eller faste madordninger.
- Modtagerne vil naturligt antage, at tilberedningen kan være sket i et ikke registreret eller autoriseret køkken, herunder et privat køkken.
- Aktiviteten foregår ikke kontinuerligt, men kun lejlighedsvist.

Fødevarevirksomheder under bagatelgrænsen bliver grupperet som virksomheder uden en vis kontinuitet og virksomheder uden en vis grad af organisation.

Virksomheder uden en vis kontinuitet er lejlighedsvisse arrangementer. I disse virksomheder kan der fremstilles alle slags fødevarer. Disse virksomheder beskrives i kapitel 9.

Virksomheder uden en vis grad af organisation beskrives i kapitel 10. I disse virksomheder vil der normalt være tale om begrænset behandling af fødevarer. Disse virksomheder beskrives nærmere i de enkelte underkapitler:

- Virksomheder med ubetydelig fødevareaktivitet (kapitel 10.1).
- Børneinstitutioner med begrænset behandling af fødevarer (kapitel 10.2).
- Bidrag til madordninger og skoleboder (kapitel 10.3).
- Modtagekøkkener i virksomheder og institutioner (kapitel 10.4).

Virksomhed, der består i, at primærproducenter af vegetabiliske fødevarer har et vist salg af frugt og grønt af egen avl direkte til den endelige forbruger ved salg fra vejbod e.l., kan betragtes som en fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen. Dette gælder, hvad enten der er tale om egentligt landbrug eller gartneri, eller der er tale om private personer med en have, hvor de dyrker grønsager eller frugt i mindre mængder, som de så afsætter i løbet af sæsonen. Virksomhed, der består i, at folk går ud i naturen og samler fx svampe, bær eller humle, som de efterfølgende afsætter til restauranter eller bryggerier, kan også betragtes som fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen.

Jægeres salg af et mindre antal stykker vildt eller kød af vildt direkte til den endelige forbruger falder under bagatelgrænsen.

Virksomhed, der består i, at primærproducenter af animalske fødevarer har et vist salg af animalske fødevarer direkte til den endelige forbruger ved stalddørssalg, kan ikke betragtes som hørende under bagatelgrænsen. Det drejer sig fx om landmænds stalddørssalg af æg eller mælk eller salg af slagtet fjerkræ, kaniner eller opdrættet vildt, eller fiskeres salg af fisk direkte fra båden.

Lyst- og fritidsfiskere må ikke markedsføre fisk, de har fanget, i henhold til fiskerilovgivningen. Derfor må lyst- og fritidsfiskere heller ikke sælge fisk, de selv har fanget og røget. En sådan aktivitet vil være ulovlig.

Sælger virksomheden fødevarer, som er omfattet af reglerne om fødevarer til særlige medicinske formål, modernælkserstatninger eller tilskudsblandinger, skal virksomheden altid autoriseres eller registreres, og kan altså ikke høre under bagatelgrænsen. Derimod kan virksomheder, der sælger andre end ovennævnte produkter omfattet af reglerne om særlig ernæring, som fx sports- og slankeprodukter eller gluten- og laktosefri produkter, godt høre under bagatelgrænsen, hvis betingelserne herfor i øvrigt er opfyldt. Det samme gælder for virksomheder, der sælger kosttilskudsprodukter.

En detailvirksomhed under bagatelgrænsen må kun afsætte sine fødevarer direkte til den endelige forbruger og til nogle få typer af andre virksomheder. Detailvirksomheder under bagatelgrænsen kan levere til andre detailvirksomheder under bagatelgrænsen, medmindre modtagervirksomheden er en egentlig butik, fx en blomsterbutik, som også sælger lidt fødevarer. Detailvirksomheder under bagatelgrænsen kan også levere til andre detailvirksomheder over eller under bagatelgrænsen, når modtagervirksomheden bespiser en afgrænset kreds af personer, og der er tale om bidrag til madordningen, dvs. fx bidrag til madordningen i en børneinstitution. Når en virksomhed leverer fødevarer til en anden, vil virksomheden normalt blive betragtet som en engrosvirksomhed. Som en afvigelse fra det normale skal detailvirksomheder under bagatelgrænsen, som leverer til andre virksomheder i den udstrækning, som lovgivningen åbner mulighed for, stadig betragtes som detailvirksomheder.

Virksomheder, der indfører fødevarer – herunder kosttilskud og produkter til særlig ernæring – fra andre EU-lande eller fra lande uden for EU, skal altid have denne aktivitet registreret hos fødevareregionen. Da man kun kan blive registreret til at indføre fødevarer, hvis man i forvejen er registreret som fødevarevirksomhed, skal man altså lade sin virksomhed registrere eller autorisere som fødevarevirksomhed, selv om virksomheden i øvrigt falder under bagatelgrænsen.

Hvis en detailvirksomhed under bagatelgrænsen efter ansøgning bliver registeret eller autoriseret af fødevareregionen, gælder alle bestemmelser i fødevarelovgivningen for virksomheden.

8 Regler for og kontrol med fødevareaktivitet under bagatelgrænsen

Selvom en virksomhed ligger under bagatelgrænsen, er det stadig fødevarevirksomheden, der skal vurdere, om den lever op til sit ansvar for at sikre, at maden ikke gør folk syge. Det betyder, at maden ikke må indeholde skadelige stoffer eller sygdomsfremkaldende bakterier, virus eller parasitter.

8.1 Hvilke regler gælder

Virksomheder under bagatelgrænsen er ikke omfattet af reglerne i hygiejneforordningerne og hygiejnebekendtgørelsen. Det betyder bl.a., at de ikke behøver være registreret hos fødevareregionen, at kravene til indretning og drift i hygiejneforordningen ikke gælder, og at der ikke er krav om HACCP-baseret egenkontrol, men dog om egenkontrol (se længere nede).

Kravene i fødevareforordningen gælder dog fortsat for fødevareaktiviteter under bagatelgrænsen. Virksomheder under bagatelgrænsen skal derfor overholde bl.a. følgende krav i fødevareforordningen:

- En fødevare må ikke være sundhedsskadelig eller uegnet til menneskeføde, jf. art. 14.

- Markedsføringen må ikke være vildledende, jf. art. 16.
- Fødevarevirksomhederne har ansvaret for at overholde art. 17. Det betyder, at de skal overholde de krav i fødevarelovgivningen, der er relevante for deres virksomheder, herunder selv at føre kontrol med dette, dvs. at udføre egenkontrol. Det betyder også, at fx regler om mærkning, beskyttelse mod allergener, anvendelsen af tilsætningsstoffer og fødevarekontaktmaterialer stadig skal følges.
- Fødevarevirksomheden skal sikre sporbarhed, dvs. den skal vide hvorfra den modtager råvarer, jf. art. 18.
- Fødevarevirksomheden skal sørge for tilbagetrækning af eventuelle farlige fødevarer, fx ved advarsel i pressen for varer, der allerede er markedsført, jf. art. 19.

For at overholde de relevante krav i fødevarelovgivningen skal den ansvarlige for fødevareaktiviteterne sørge for at have de nødvendige faciliteter, uanset om man bruger et privat køkken, et køkken i et forsamlingshus eller står i en bod på en markedsplads. Det betyder bl.a., at der skal være den nødvendige plads til at håndtere fødevarerne, så de ikke bliver forurenede, og at der skal være de nødvendige muligheder for at vaske hænder osv. Hvis man skal opvarme fødevarer, skal der være den nødvendige kapacitet, dvs. der skal være tilstrækkeligt mange kogeplader eller ovne. Hvis fødevarerne skal holdes varme, skal der være den nødvendige plads og kapacitet til det. Hvis fødevarerne skal køles ned eller holdes kolde, skal der være den nødvendige kølekapacitet, dvs. det nødvendige antal køleskabe eller frysebokse. Hvis man står i en bod på en markedsplads, kan der være behov for at sørge for overdækning for at undgå forurening af fødevarerne.

8.2 Offentlig kontrol af virksomheder under bagatelgrænsen

Der vil ikke nødvendigvis ske offentlig kontrol i virksomheder under bagatelgrænsen. Aktiviteterne vil være omfattet af reglerne om offentlig kontrol i kontrolforordningen, men da der ikke er krav om registrering, har fødevareregionerne ikke nødvendigvis kendskab til aktiviteterne og kan derfor ikke føre kontrol med virksomhederne regelmæssigt.

Der vil dog ofte blive ført kontrol med større arrangementer, som fødevareregionerne får kendskab til enten via medierne eller via henvendelser fra borgere.

Fødevarestyrelsen fortsætter med at foretage tematiserede kontroller (kontrolkampagner) for at sikre, at fødevarerforordningens krav overholdes, også i virksomheder under bagatelgrænsen.

Fødevareregionen skal ved kontrollen have adgang til alle dele af virksomheden, også køkken og opbevaringsrum i private hjem, hvis det er en del af virksomheden, jf. § 53 i fødevareloven.

Hvis virksomheden ikke lever op til kravene i fødevarerforordningen, kan fødevareregionerne sanktionere overtrædelsen, fx give forbud mod produktion og markedsføring af fødevarer eller påbud om ændringer i produktionen.

8.3 Private køkkener som virksomheder under bagatelgrænsen

Private køkkener kan være en virksomhed, som hører under bagatelgrænsen, eller være en del af en sådan virksomhed. Det gælder fx i forbindelse med:

- Salg af hjemmelavet marmelade fra vejboeder.
- Børneinstitutioner, hvor forældrene bidrager til madordningen med fx hjemmebagt brød, kager eller hjemmelavet marmelade.
- Skoleboeder, der sælger boller bagt af forældrene til børnene i 6. klasse, fordi de samler ind til et lejrskoleophold.

Den enkelte forbruger skal kunne gennemskue, om de fødevarer, de køber eller modtager, kommer fra en autoriseret eller registreret fødevarevirksomhed, eller om der er tale om fødevarer, der sælges eller overdrages i privat regi eller eventuelt i forbindelse med en fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen. Som hovedregel kan produkter fremstillet i virksomheder under bagatelgrænsen – herunder private køkkener – ikke sælges fra steder, som har karakter af egentlig butik. Fx må en blomsterhandler, der laver blomsterkurve med vin og marmelade, ikke anvende marmelade fra en virksomhed under bagatelgrænsen, ej heller marmelade fremstillet i blomsterhandlerens private køkken. Dette gælder også, selv om blomsterhandleren selv er en fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen. Når man som forbruger køber færdigvarer i en egentlig butik, skal man kunne regne med, at de varer, der købes, kommer fra virksomheder, som er under regelmæssig offentlig kontrol.

Den eneste undtagelse fra denne hovedregel er honning. Det er tilladt for biavlere at afsætte mindre mængder af honning og andre biprodukter beregnet til konsum direkte til detailbutikker, jf. kapitel 6, og selvfølgelig også for detailbutikken at sælge honningen videre til forbrugeren.

9 Under bagatelgrænsen – virksomheder uden en vis kontinuitet – lejlighedsvis arrangementer

Kontinuitet handler i denne sammenhæng om, hvor ofte og hvor længe ad gangen, aktiviteterne med fødevarer finder sted. Hvis kontinuiteten er passende lav, er der tale om lejlighedsvis arrangementer under bagatelgrænsen. Afgørelsen er en konkret vurdering i det enkelte tilfælde.

Ved vurderingen kan der lægges vægt på følgende kendetegn:

- Hvor ofte arrangementet finder sted.
- Hvor længe ad gangen arrangementet varer.
- En kombination af de nævnte forhold.

Arrangementer, som finder sted én gang om ugen, skønnes ikke at være en virksomhed under bagatelgrænsen, mens arrangementer, som finder sted op til ca. 10 gange om året, kan vurderes som en virksomhed under bagatelgrænsen. Det kan være forskellige typer af aktiviteter, fx kan en markedsbod have fødevareaktiviteter ca. 10 gange om året med en varighed på et par dage. Madboeder i forbindelse med en festival kan fx have fødevareaktiviteter en til tre gange om året med en varighed på op til ca. 10 dage, eller en landmand kan formidle salg af kød fra ca. 10 af sine dyr. Der skal foretages en vurdering af, om det kan henføres til en fødevareaktivitet under bagatelgrænsen ved at se på kombinationen af hyppighed og varighed. Samlet set bør det ikke være mere end ca. 30 dage totalt i løbet af et år.

Hvis arrangementer har en vis kontinuitet, der overskrider grænserne for lejlighedsvis arrangementer, kan de kun høre under bagatelgrænsen, hvis arrangementerne ikke samtidig har en vis grad af organisation.

Til lejlighedsvis arrangementer er der ingen begrænsninger for, hvilke fødevarer, der kan håndteres eller behandles, når bare der er de egnede faciliteter og de generelle krav i fødevarerlovgivningen er overholdt (se kapitel 8.1).

Under bagatelgrænsen – Eksempler på lejlighedsvis arrangementer

- En privatperson sælger hjemmelavet solbærmarmelade og hjemmebagte muffins og julesmåkager på en stand på en 2-dages julemesse arrangeret på bytorvet af den lokale handelsstandsafdeling.
- Et 1. maj arrangement arrangeres af den lokale partiforening varer 4 dage. De har eget øltelt og spisetelt på pladsen, ligesom andre organisationer har salg af fødevarer.
- En musical på et lokalt amatørteater. Det drejer sig ca. om 18 forestillinger, fordelt på seks dage. Frivillige fremstiller sandwich og muffins, som sælges i forbindelse med forestillingerne.
- Lions Klub (lokalafdeling) bager og serverer pandekager på torvet i en weekend.
- En rideskole tilbyder ridelejr én uge om året for ca. 20 børn. Der tilbydes fuld forplejning til børnene.
- Reception i anledning af ny fødevarer virksomhed: Hele lokalområdet er inviteret i avisen. Der forventes at deltage et par hundrede gæster. Maden består af virksomhedens vareudvalg samt tilbehør i form af forskellige kolde sovse. En medarbejder vil hjemme i sit eget private køkken tilvirke de forskellige sovse til arrangementet.
- Et lokalt, kommunalt museum arrangerer middelalderfestival i en uge. Festivalen annonceres lokalt. Museet har selv to boder med frivillige, mens andre lokale foreninger driver to andre boder. Fra museets bod sælges tærter bagt i museets lille køkken, som ikke er registreret.
- Et sommerspil (teater) opføres hvert år i 14 dage. Her kan købes kaffe/te og kolde drikke samt kage, popcorn, is m.m. (kioskvarer). Der kan bestilles skovtursmenu fra den lokale café (grønsagstærte med bønner og løg, rebildsalat og frikadelle, mexicansk svinefilet og blandet salat med blommer og hvedekerner, ostebidder med abrikos, brownies, brød og smør). En varighed på 14 dage accepteres i dette tilfælde, fordi arrangementet kun foregår én gang om året.
- En cykelklub afholder et cykelløb for både klubmedlemmer og folk udefra. Frivillige i klubben laver kyllingesalat derhjemme og sælger til deltagerne, deres familier og tilskuere.
- En kogekone laver mad til konfirmationer 11 gange på et år. Maden tilberedes i kogekonens private køkken. Opvarmning og anretning finder sted i kundens køkken.

- En kok laver mad til et sølvbryllup og står for indkøb og opbevaring i sit eget køkken, men tilbereder al maden i sølvbrudeparrets køkken.
- En landmand formidler kød direkte fra slagteriet af tre lam og fem kalve på et år.

10 Under bagatelgrænsen – virksomheder uden en vis grad af organisation

Fødevarevirksomhed uden en vis grad af organisation betyder, at aktiviteterne ikke er organiseret som en egentlig fødevarevirksomhed og de foregår i et begrænset omfang.

Det normale kendetegn for alle typer af fødevarevirksomhed uden en vis grad af organisation er, at graden af behandling er begrænset:

- Der er tale om en **ubetydelig fødevareaktivitet**, enten fordi håndteringen af fødevarerne er en biaktivitet i forhold til det egentlige formål med virksomheden, eller at aktiviteten i sig selv er meget ubetydelig, fx vejboeder eller visse skoleboder. I nogle tilfælde er der blot tale om en ekstra service for brugerne/kunderne (kapitel 10.1).
- **Børneinstitutioner med begrænset behandling af fødevarer** kan ikke fremstille frokostretter. Der er udelukkende tale om mellemmåltider, der kun kræver en begrænset grad af behandling (kapitel 10.2).
- **Bidrag til madordninger og skoleboder**, i form af fx brød og kager, er udelukkende et supplement til den egentlige frokost. Madordninger kan være i såvel børneinstitutioner som på plejehjem og andre døgninstitutioner (kapitel 10.3).
- **Modtagekøkkenet** modtager maden og foretager kun anretning og evt. køleopbevaring i kort tid (kapitel 10.4).

En fødevareaktivitet, der ikke har en vis grad af organisation, kan foregå uden begrænsninger i hvor ofte, den finder sted. Det kan fx være fremstilling af syltetøj i privat køkken til salg ved basarer o.l., og forældres bidrag til madordninger og skoleboder hver dag.

Det er en konkret vurdering, om fødevarevirksomheden har en vis grad af organisation.

Følgende kendetegn taler for, at det kan dreje sig om en fødevarevirksomhed med en vis grad af organisation:

- Virksomheden har som en væsentlig del af sit formål at servere mad og drikke. Fx folkekøkkener, væresteder, restauranter i golfklubber, visse loger og lignende.
- Virksomheden har personale til at lave mad.
- Kunder kan have en rimelig forventning om, at aktiviteten er underlagt regelmæssig offentlig kontrol.
- Der opkræves betaling med gevinst for øje, så arrangementet får karakter af kommerciel servering af mad og drikke. I vurderingen af den kommercielle karakter indgår blandt andet markedsføring, herunder om der er menukort, skiltning udenfor og reklame i øvrigt.

10.1 Virksomheder med ubetydelig fødevareaktivitet

Nogle typer fødevarevirksomhed hører under bagatelgrænsen, fordi fødevareaktiviteterne mere har karakter af ekstra service for modtagerne. Fødevareaktiviteten vurderes at være en ubetydelig aktivitet i en virksomhed, der ikke ellers har fødevareaktiviteter. Fx vil frisørens servering af kaffe og te samt sportsforretningers salg af sportsdrik høre under bagatelgrænsen, fordi serveringen, salget og omsætningen af fødevarer er en ubetydelig aktivitet i forhold til virksomhedens øvrige aktiviteter.

Omsætningen af fødevarer i relation til omsætningen af de øvrige aktiviteter i virksomheden skal indgå som et element i vurderingen af, om en fødevareaktivitet er ubetydelig og således kan høre under bagatelgrænsen.

Hvis fødevareomsætningen udgør 50 % eller derover af virksomhedens totale omsætning, kan den ikke vurderes at høre under bagatelgrænsen.

Efter Erhvervs- og Selskabsstyrelsens regler skal lederen af en fødevarevirksomhed have næringsbrev, hvis omsætningen af fødevarerne udgør 50.000 kroner eller derover uden moms per år. Dette beløb skal også indgå i vurderingen af, om der er tale om ubetydelig fødevarevirksomhed.

Begge ovennævnte kriterier bør indgå i vurderingen, således, at det ikke vil være muligt for en fødevarevirksomhed at blive vurderet som hørende under bagatelgrænsen, selv om omsætningen er under 50.000 kroner årligt uden moms.

Under bagatelgrænsen – Eksempler på virksomheder med ubetydelig fødevareaktivitet

- Blomsterhandlers salg af vin i forbindelse med blomsterarrangementer
- Frisørers servering af kaffe og te.
- Net- og spillecaféers, idrætsforeningers, byggemarkeders og legetøjsbutikkers salg af slik, is og sodavand.
- Kommunalt værested i socialpsykiatrien. Åben én gang ugentligt. Der fremstilles kaffe og te og en gang imellem serveres der en småkage.
- Skoleboder, der kun sælger drikkevarer, frisk frugt, slik og chokolade, færdigbagt brød, tørkager o.l. eller udleverer mælk til børnene. Salget må ikke have karakter af detailforretning.
- Transportvirksomheder, hvis hovedopgave ikke er transport af varer, kan høre under bagatelgrænsen, fx et taxaselskab, som undtagelsesvis kører mad ud til pensionister.
- Vejeboder med salg af hjemmelavet syltetøj og marmelade eller saft fremstillet af frugt fra egen have.

- Politikere, der deler noget spiseligt eller drikkeligt ud på togstationen som led i valgkampagnen, fx hjemmebagte boller.
- Spejderkorps, der bager snobrød eller pandekager over bål på byens torv, samtidigt med almindelige spejderaktiviteter, fx som led i en hvervekampagne eller evt. bare som sommeraktivitet. Det kan dog også være et lejlighedsvist arrangement.

10.2 Børneinstitutioner med begrænset behandling af fødevarer

Børneinstitutioner, som kun serverer frisk frugt, mælkeprodukter og lignende og udleverer drikkevarer til børnenes egne madpakker, hører under bagatelgrænsen.

Børneinstitutioner, der behandler fødevarer uden henblik på egentlig forplejning, fx daglig servering af morgenmad og eftermiddagsmad, samt bagning og anden begrænset madlavning, hører under bagatelgrænsen. Der kan fx være tale om fremstilling af eftermiddagsmad som pandekager, grønsagssupper og risengrød. Se også afsnit om madlavning i Fødevarestyrelsens "Vejledning om hygiejneregler for køkkener i børneinstitutioner." Serveringen må ikke erstatte en madordning med daglig eller jævnlig tilberedning af frokost eller middag, men der kan være tale om supplement til madordningen.

Børneinstitutioner, der behandler fødevarer med henblik på daglig forplejning af børnene, hører ikke under bagatelgrænsen.

Under bagatelgrænsen – Eksempler på børneinstitutioner med begrænset behandling af fødevarer

- En børneinstitution får mad til frokost fra ekstern leverandør. Om morgenen laver personalet havregrød til de børn, der møder tidligt op i institutionen. Om eftermiddagen er der ofte boller, som pædagogerne har lavet sammen med børnene.
- En skolefritidsordning laver eftermiddagsmad, som ugens første fire dage består af frugt og brød, men om fredagen bliver der bagt brød, kager eller pandekager o.l. Indimellem bliver der også kogt pasta, lavet grønsagssuppe, bagekartofler med fyld eller pizzasnegle.

10.3 Bidrag til madordninger og skoleboder

Det hører under bagatelgrænsen, hvis forældre eller børn leverer mad til en madordning i børneinstitutioner eller skoler. Fødevarerne kan være produceret i private køkkener eller eventuelt i skolekøkkenet. Bidragene må dog ikke erstatte en lovpligtig eller en fast madordning, og det skal være velkendt for alle, at fødevarerne ikke kommer fra en registreret virksomhed under regelmæssig offentlig kontrol.

Derfor er det også vigtigt, at alle er bekendt med, hvem der har ansvaret, hvis noget går galt. Når fx forældre bidrager med brød til en madordning for eleverne på hele skolen, vil køkkenet i skolen, hvor maden til madordningen tilberedes, være en autoriseret virksomhed. Køkkenpersonalet her har

selvfølgelig ansvaret for at fødevarerlovningen følges. Der skal blandt andet laves egenkontrol, herunder foretages en risikovurdering af det at modtage mad fra private køkkener.

Men også forældrene bliver en fødevarer virksomhed – dog under bagatelgrænsen – og har derfor ansvaret for at følge reglerne i fødevarerforordningen, jf. kapitel 8.1. Der vil ikke blive ført kontrol med forældrenes private køkkener som udgangspunkt. Det kan dog eventuelt blive nødvendigt, hvis der eksempelvis forekommer et sygdomsudbrud blandt skolens elever på grund af fødevarer. Se endvidere i kapitel 4 om ansvar.

Under bagatelgrænsen – Eksempler på bidrag til madordninger og skoleboder

- Alle 6. klasserne på en skole får forældre eller børn til at bage boller/brød derhjemme. Bollerne sælges i skoleboden. Overskuddet fra salget går til 6. klassernes lejrskoletur.
- På en privatskole er der ansat en kok, som laver frokost til hele skolen hver dag. Forældrene bidrager med hjemmebagt brød, enten bagt i privat køkken eller ved lån af skolekøkkenet. Forældrenes bidrag er under bagatelgrænsen, mens kokkens arbejde er over bagatelgrænsen.

10.4 Modtagekøkken i virksomheder og institutioner, der modtager fx færdig frokost

Hvis en virksomhed eller institution modtager fx færdig frokost klar til servering fra et cateringfirma, hører det under bagatelgrænsen, når følgende forudsætninger er opfyldt:

- Virksomheden står som modtager af fødevarerne og stiller evt. personale til rådighed til anretning og oprydning. Det samme gælder, hvis cateringfirmaet stiller personale til rådighed til anretning og oprydning.
- Der kun modtages fødevarer, som er klar til servering, eller hvis de blot i en kortere periode skal opbevares på køl eller varmholdes inden servering. Det kan være, at nogle af fødevarerne blot skal anrettes på fade.
- Eventuelle rester kasseres.
- Brød, smør og lignende, som ikke er letfordæveligt, og som anvendes sammen med de fødevarer, der leveres fra cateringfirmaet, kan evt. opbevares fra måltid til måltid.

Modtagekøkkenet kan som fødevarer virksomhed under bagatelgrænsen opbevare fødevarerne i en kortere periode, når blot det sikres, at fødevarerne ikke lider overlast. Med en kortere periode menes den periode, der er nødvendig for at alle medarbejdere kan få serveret deres mad. I virksomheder med 3-holdskift kan denne periode godt strække sig til op til 24 timer.

Derimod vil et modtagekøkken, der modtager mad, som skal gemmes for at kunne blive serveret i flere dage, være fødevarer virksomhed over bagatelgrænsen. Det gælder fx børneinstitutioner, der kun modtager mad to gange om ugen til servering alle ugens dage.

Under bagatelgrænsen – Eksempler på modtagekøkkener

- Et rådgivende ingeniørfirma har entreret med en autoriseret cateringvirksomhed, der fremstiller frokost for medarbejderne hver dag. Ingeniørfirmaet har en køkkendame ansat nogle timer om dagen, som modtager og anretter maden (både kold og varm mad, som modtages i termokasser), rydder op og vasker op samt kasserer rester.