



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 viðtækari 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 matvælalögnum 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 félagsamtök, 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 almannaeið en það er ekki hlutverk þeirra eða heilbrigðisnefnda að skilgreina og meta hvað er





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 góðgerðastarfsemi í íslensku matvælalögin (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 starfsleyfisskyld 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 íþróttafélög 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 íþróttamál 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 heildsölumarkaðir.

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 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.

[Feittraði 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.umhverfissid.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 íslenskrri 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 góðgerðarstarfsemi 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 fulla 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

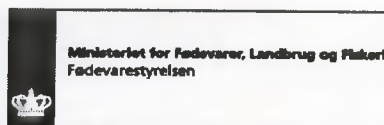
Dönsku leiðbeiningarnar

Spurningar og svör um dönsku leiðbeiningarnar



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

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



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 fødevarerelovgivningen, 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 fødevarerelovgivningen?

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

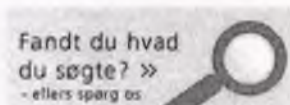
Læs evt. mere i "Vejledning om privatsfære og fødevarevirksomhed under bagatelgrænsen".

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 fødevarelovgivningen, 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



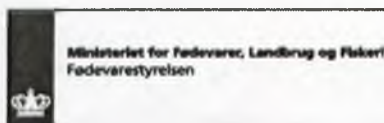
Læs mere:

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



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 kogekone 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 fødevarerlovningen. 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 fødevarerproduktion.

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:

Cleanerklam.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 | cleanellerklam.dk |
skylfrugtogrønt.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



HYGGE HYGGE HYGIEJNE

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 fødevarerlov-givningen, 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

