

Udskriftsdato: 14. december 2025

VEJ nr 9099 af 24/03/2010 (Historisk)

Vejledning om hygiejne ved selvbetjening af fødevarer (Ændring af vejledning om fødevarehygiejne)

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Fødevaremin.,
Fødevarestyrelsen, j. nr. 2010-20-24-01541

Senere ændringer til forskriften

CIR1H nr 9324 af 27/07/2012

Vejledning om hygiejne ved selvbetjening af fødevarer

(Ændring af vejledning om fødevarehygiejne)

Denne vejledning erstatter kapitel 28 i vejledning nr. 9440 af 25. juli 2008 om fødevarehygiejne.

Afsnit I

Kapitel 28 affattes således:

»Kapitel 28

Selvbetjening af uindpakkede fødevarer ved fx buffeter og i supermarkeder

Fødevarer skal i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled beskyttes mod kontaminering, som kan gøre fødevarerne uegnede at spise.

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IX, punkt 3

For indpakkede fødevarer, der sælges ved selvbetjening, beskytter indpakningen mod forurening fra omgivelserne.

Uindpakkede fødevarer er som udgangspunkt ubeskyttede. Nogle typer fødevarer er dog mindre sårbare i forhold til forurening. Det kan skyldes, at fødevaren i sig selv beskytter den spiselige del (fx nødder med skal og appelsiner med skræl), eller at fødevaren bliver behandlet inden den spises, fx ved opvarmning til høj temperatur (fx ris og te m.v.).

Hygiejniske forholdsregler

Ved selvbetjening gælder som ved al andet salg af fødevarer, at salget skal foregå hygiejnisk forsvarligt. Det er virksomhedens ansvar at sikre, at fødevarerne bliver beskyttet mod forurening og ikke udsættes for hygiejnisk overlast. Det indebærer også, at fødevarerne bliver opbevaret ved en evt. påkrævet temperatur.

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IX, punkt 5

Hygiejnebekendtgørelsen, kapitel 9

Markedsføring og salg ved selvbetjening af uindpakkede fødevarer, også spiseklare fødevarer fra salatbarer og buffetarrangementer, vil alt andet lige stille større krav til virksomheden, end hvis virksomheden kun markedsfører indpakkede fødevarer. Virksomheden skal overvåge salget mere intensivt, og den skal have rutiner for bl.a. tømning og rengøring af beholdere samt hygiejnisk håndtering af fødevarerne med fx tænger og skeer. Virksomheden skal også vurdere, hvordan fødevarerne kan placeres mest hensigtsmæssigt, så de ikke bliver forurenede.

Hvis det er nødvendigt, skal personalet overvåge salget løbende for at sikre, at selvbetjeningen foregår på en hygiejnisk forsvarlig måde. Ved vurderingen af, hvor intensiv overvågningen skal være, skal det tages i betragtning, om der kan være en særlig risiko for overførsel af sygdomsfremkaldende mikroorganismer fra nogle af de fødevarer, der forhandles eller serveres til andre, fx fra visse typer af rå fødevarer til andre slags fødevarer, såsom varmebehandlede, spiseklare færdigretter eller salater.

Egenkontrol

Hvis en virksomhed ønsker at sælge uindpakkede fødevarer ved selvbetjening, også fra buffeter, skal virksomheden altid lave en risikoanalyse. I risikoanalysen skal det indgå, om der er kritiske kontrolpunkter ved selvbetjeningssalget. Eksempler på kritiske kontrolpunkter er nedkøling, opvarmning og

genopvarmning. De kritiske kontrolpunkter skal fremgå af virksomhedens egenkontrolprogram med en beskrivelse af, hvordan virksomheden håndterer de enkelte risici.

Hygiejneforordningen, artikel 5

Hvis konklusionen på risikoanalysen er, at selvbetjeningen kan foregå hygiejnisk forsvarligt, skal virksomheden indarbejde rutinerne i den daglige drift. Det kan handle om overvågning af salget, afskærmning af fødevarerne, herunder eventuelt afskærmning af visse typer af fødevarer fra andre, tænger og skeer til at tage fødevarerne med, samt rutiner for opfyldning, tømning, rengøring og håndtering af rester. Det kan også være procedurer for varmholdelse, nedkøling og genopvarmning. De rutiner, der er med til at sikre, at salget kan foregå hygiejnisk forsvarligt, skal være beskrevet i egenkontrolprogrammet. Virksomheden skal også overveje, om det er nødvendigt at skilte eller mærke med instruktioner om fødevarernes holdbarhed, opbevaring m.v., så kunderne får de oplysninger, de skal bruge for at behandle produktet korrekt efter køb.

Når en virksomhed holder fx buffetarrangementer eller udstiller fødevarer, der er beregnet til at spise umiddelbart, bør det fremgå af virksomhedens egenkontrolprogram, hvordan virksomheden sikrer, at fødevarerne ikke opbevares for lang tid uden for køl. Som rettesnor bør letfordærlige fødevarer ikke opbevares udenfor køl i mere end 3 timer, inklusive tid til anretning og håndtering, for at undgå risiko for sundhedsfare eller fordærv. Fødevestyrelsen vurderer, at det er god hygiejnemæssig praksis, at virksomheden har taget stilling til hvor længe fødevarer, der serveres, udstilles og lignende, kan holde sig uden for køl. Hvis virksomheden vurderer, at det er muligt at opbevare en fødevarer udenfor køl i mere end 3 timer, bør der være dokumentation for vurderingen.

Fødevestyrelsen vurderer også, at virksomheden skal have rutiner for håndtering af rester af letfordærlige fødevarer, der har været opbevaret udenfor køl eller har været varmholdt ved buffeter og lignende. Som tommelfingerregel vurderer Fødevestyrelsen, at sådanne rester bør kasseres og ikke genanvendes eller opblandes med nye varer. Rester af nogle typer fødevarer kan dog genanvendes, hvis de varmebehandles i en sådan grad, at der ikke er en hygiejnemæssig risiko.

Autorisation

Salg af uindpakkede letfordærlige fødevarer vil altid kræve, at virksomheden er autoriseret. En registreret virksomhed skal derfor ansøge om autorisation og vedlægge risikovurdering m.v. En autoriseret virksomhed skal overveje, om den nye form for selvbetjeningssalg kan ske indenfor rammerne af den eksisterende autorisation. Det anbefales, at virksomheden forhører sig hos fødevareregionen. Virksomheden skal under alle omstændigheder revidere egenkontrolprogrammet, før den starter forhandling af uindpakkede fødevarer ved selvbetjening.

Hygiejneforordningen, artikel 6

Autorisationsbekendtgørelsen, §§ 8 og 26
--

Særlige forhold

Virksomheden har ansvaret for, at de udstillede fødevarer ikke bliver udsat for hygiejnisk overlast. Virksomheden skal også sikre, at kundernes adfærd ikke udgør en risiko for de udstillede fødevarer.

Kunder kan overføre smitte i form af bakterier eller virus til uindpakkede fødevarer, som forhandles ved selvbetjening. Det gælder også fødevarer, der forhandles fra buffeter. Det kan ske enten ved direkte berøring af fødevarerne eller indirekte via luften ved fx hoste. Derfor er det vigtigt at sørge for, at fødevarerne er afskærmet så vidt muligt, og at der er redskaber til at tage maden med.

På sygehuse og institutioner bør buffeter som udgangspunkt være betjent af personale på grund af den særlige smitterisiko.«

Afsnit II

Vejledningen finder anvendelse fra den 26. marts 2010.

Samtidigt ophæves vejledning nr. 9882 af 19. december 2008 om fødevarehygiejne ved selvbetjening.

Fødevarestyrelsen, den 24. marts 2010

CHARLOTTE SPORON-FIEDLER