

Udskriftsdato: mandag den 12. januar 2026

VEJ nr 9034 af 27/01/2021 (Gældende)

Vejledning om fødevarevirksomhed i privat bolig

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri,
Fødevarestyrelsen j.nr. 2019-28-33-00044

Vejledning om fødevarevirksomhed i privat bolig

1 Indledning

Det er muligt at drive fødevarevirksomhed i lokaler, der ellers fortrinsvis anvendes som privatbeboelse. Reglerne om dette findes i hygiejneforordningens¹⁾ bilag II, kapitel III.

Denne vejledning beskriver de forhold, som bør indgå i overvejelserne, når fødevarevirksomheder vil indrette sig i privatbeboelse, og når omfanget af fødevareaktiviteterne kan holdes indenfor rammerne af kapitel III.

De virksomheder, der kan være omfattet, kan fx være virksomheder, der tilbereder mad til take-away eller som catering, tilbereder mad til salg i en food truck, fremstiller fyldte chokolader, fremstiller ost, fremstiller marmelade, frugtmos eller frugtsaft eller hvis man som kokekone/kok tilbereder noget mad hjemmefra, som serveres til en privat fest. Det er med andre ord en forudsætning for at falde ind under anvendelsesområdet for kapitel III, at virksomheder tilbereder fødevarer.

Hvis man ikke tilbereder mad, men fx importerer vin med henblik på salg og opbevarer vinen i den private bolig, eller sælger færdigkøbte kosttilskud, som man sælger ved nethandel eller homeparties, er man ikke omfattet af betingelserne i bilag II, kapitel III, men omfattet af de generelle betingelser i bilag II, kapitel I.

I vejledningen beskrives bl.a. de forhold, der bør indgå i overvejelserne, når en fødevarevirksomhed skal afgøre, om den kan være omfattet af bestemmelserne i bilag II, kapitel III, eller om den skal være omfattet af de generelle bestemmelser i bilag II, kapitel I og II. Desuden beskrives de overvejelser, man skal gøre sig om, hvordan man kan overholde bestemmelserne i kapitel III. Hvis aktiviteterne i en fødevarevirksomhed i en privat bolig er mere omfattende end kapitel III giver mulighed for, finder de almindelige bestemmelser for alle fødevarevirksomheder i kapitel I og II anvendelse. For nogle virksomheder vil det kunne betyde, at virksomheden vil skulle ændre indretningen væsentligt, hvis man vil have fødevarevirksomhed i den private bolig for at kunne efterleve kravene i kapitel I og II. Alternativt må virksomheden etableres et andet sted.

Generel vejledning om drift af fødevarevirksomhed samt kravene i hygiejneforordningens bilag II, kapitel I og II er beskrevet i hygiejnevejledningen²⁾.

Før man starter fødevarevirksomhed i privatbeboelse, bør man også undersøge, om der er anden lovgivning, som skal overholdes, når man etablerer en fødevarevirksomhed i et beboelseskvarter, fx miljølovgivning (affald, lugt) og kommunal planlægning (må man drive virksomhed i området). I forbindelse med registrering som fødevarevirksomhed hos Fødevarestyrelsen tager Fødevarestyrelsen ikke højde for disse forhold. Det er fødevarevirksomhedens ansvar at indhente de nødvendige tilladelser fra andre myndigheder.

2 Hvilken lovgivning gælder?

Uanset man indretter sin fødevarevirksomhed i privatbeboelse, gælder fødevarelovgivningen på samme måde som i en hvilken som helst anden fødevarevirksomhed.

Det er udelukkende indretningskravene i hygiejneforordningens bilag II, kapitel III, som erstatter de generelle betingelser i bilag II, kapitel I og II.

Artikler og andre kapitler i bilag II gælder uændret. Det betyder fx, at bestemmelser om beskyttelse af fødevarer mod forurening, beskyttelse af lokaler mod skadedyr osv. gælder på samme måde som for andre fødevarevirksomheder.

Hvis virksomheden fremstiller animalske fødevarer, dvs. kød-, fiske-, mejeri- eller ægprodukter, fx spegepølser, røget fisk eller ost, som i større omfang afsættes til andre fødevarevirksomheder, skal den autoriseres som engrosvirksomhed og opfylde de supplerende bestemmelser i hygiejneforordningen for animalske fødevarer³⁾.

Virksomheden skal sørge for at være registreret eller autoriseret hos Fødevarestyrelsen. Virksomheden skal have gode arbejdsgange og i nødvendigt omfang etablere skriftlig egenkontrol. Virksomheden skal herudover bl.a. overholde bestemmelser om mikrobiologiske kriterier, sørge for sporbarhed af modtagne og afsendte varer, sørge for mærkning af afsendte varer, herunder at der ikke må ske vildledning af kunder, og at bestemmelserne om anprisning skal overholdes. Virksomheden skal også sørge for at overholde bestemmelser om fødevarekontaktmaterialer.

Der er beskrivelse af fødevarelovgivningen på Fødevarestyrelsens hjemmeside, www.fvst.dk.

3 Registrering eller autorisation og offentlig kontrol

Fødevarevirksomheder i privatbeboelse skal være registreret eller autoriseret på linje med andre fødevarevirksomheder, jf. autorisationsbekendtgørelsen⁴⁾. I forbindelse med registrering eller autorisation af en fødevarevirksomhed, som etableres i privatbeboelse, vil Fødevarestyrelsen vurdere virksomhedens aktiviteter på samme måde som andre fødevarevirksomheder. Fødevarestyrelsen afgør ud fra virksomhedens aktiviteter, om den skal registreres eller autoriseres. Fødevarevirksomheder i privatbeboelse vil få kontrolbesøg af Fødevarestyrelsen på linje med andre fødevarevirksomheder.

Fødevarestyrelsen har til enhver tid mod behørig legitimation og uden retskendelse adgang til offentlige og private ejendomme, lokaliteter, transportmidler, forretningsbøger, papirer m.v., herunder også materiale, der opbevares i elektronisk form, for at tilvejebringe oplysninger til brug for løsning af opgaver i henhold til fødevarelovgivningen.

En fødevarevirksomhed skal efter anmodning fra Fødevarestyrelsen give alle oplysninger, herunder om økonomiske og regnskabsmæssige forhold, som har betydning for kontrollens gennemførelse, samt vederlagsfrit yde Fødevarestyrelsen fornøden bistand ved kontrol, prøveudtagning, kopiering og udlevering af skriftligt materiale og udskrift af elektroniske data samt andre foranstaltninger, der iværksættes i henhold til fødevarelovgivningen.

Detailvirksomheden skal ophænge den seneste kontrolrapport eller kontrolinformationsblanketten ved indgangspartiet til virksomheden. Ved salg, hvor forbrugeren ikke har mulighed for at se kontrolrapporten og tillægssiden på salgsstedet, herunder ved postordresalg og salg via internettet, skal kopi af seneste kontrolrapport og eventuelle tillægssider sendes til kunden på forlangende. Fødevarevirksomheden (detail og engros) skal på sin hjemmeside enten offentliggøre kontrolrapporten eller linke til kontrolrapporten på Fødevarestyrelsens hjemmeside (www.findsmiley.dk), jf. kontrolbekendtgørelsen⁵⁾.

3.1 Detail- eller engrosvirksomhed

Fødevarevirksomhed i privatbeboelse kan være både detailvirksomhed med salg til endelige forbrugere og engrosvirksomhed med salg til andre fødevarevirksomheder.

En detailvirksomhed kan have et vist salg til andre fødevarevirksomheder uden at skulle være engrosvirksomhed. Hvis detailvirksomheden fremstiller produkter bestående af frugt og grønt og lignende, er der

ikke nogen fast grænse for, hvor meget virksomheden kan afsætte til andre fødevarevirksomheder, men detailvirksomheden skal stadig have karakter af at være detail, dvs. have pakningsstørrelser beregnet til endelige forbrugere og priser med moms. Hvis detailvirksomheden fremstiller animalske fødevarer, må den kun afsætte dem i mindre omfang til andre detailvirksomheder, idet der er begrænsning både i værdi og vægt af fødevarerne og afstand til de andre detailvirksomheder. Detailvirksomheden skal være særligt registreret til at levere sine animalske fødevarer til andre detailvirksomheder og opfylde de særlige betingelser for denne aktivitet. Se mere om levering af fødevarer fra detailvirksomheder til andre fødevarevirksomheder i [autorisationsvejledningen](#)⁶⁾.

3.2 Betaling for offentlige kontrol

Bestemmelser om virksomheders betaling for den offentlige kontrol fremgår af [betalingsbekendtgørelsen](#)⁷⁾.

De fleste fødevarevirksomheder skal ikke betale for ordinær offentlig kontrol fra Fødevarestyrelsen. Der opkræves dog et årligt beløb fra alle fødevarevirksomheder til delvis dækning af Fødevarestyrelsens kampagnekontrol. Desuden opkræves et årligt beløb fra alle engrosvirksomheder til delvis dækning af omkostninger ved Fødevarestyrelsens Rejsehold.

Slagterier og andre kødvirksomheder, hvor kontrollen er til stede dagligt eller mindst en gang ugentligt, skal betale for hel eller delvis dækning af omkostninger ved Fødevarestyrelsens kontrol.

Hvis der ved kontrol meddeles sanktioner, skal virksomheden betale for den opfølgende kontrol.

3.3 Brug af råvarer fra egen have eller egne dyr

Frugt og grønt, herunder krydderier, som dyrkes i egen have i tilknytning til privatbeboelsen, hvor virksomheden er etableret, kan i mindre mængder indgå i produktionen i fødevarevirksomheden, uden at primærproduktionen skal være selvstændigt registreret.

Animalske fødevarer fra egen produktion forudsætter, at primærproduktionen er registreret særskilt i det Centrale Husdyrbrugs Register (CHR) og på www.landbrugsindberetning.dk. Hvis man opdrætter høns eller kaniner og ønsker at anvende kød herfra i produktion i sin detailvirksomhed i privatbeboelsen, skal slagting af dyrene være registreret hos Fødevarestyrelsen, og det skal være registreret, at man leverer til lokale detailvirksomheder. Hvis man ønsker at anvende æg fra egne høns i sin detailvirksomhed i privatbeboelsen, skal det tilsvarende være registreret hos Fødevarestyrelsen. Hvis man ønsker at anvende mælk fra sine egne dyr i sin virksomhed, skal man være opmærksom på, at mælken skal overholde kriterierne for celletal og kimalt samt rester af antibiotika ved levering fra besætningen til virksomheden, og at mælk skal varmebehandles svarende til pasteurisering før udlevering til endelige forbrugere.

Hvis man er jæger, må man levere mindre mængder vildt til lokale detailvirksomheder. Det betyder, at man også må levere til sin egen detailvirksomhed. Jægeren skal sikre, at dyr, der kan være inficeret med trikiner, fx vildsvin, er testet negativ for trikiner, inden kødet bruges i detailvirksomheden.

Det er ikke tilladt at anvende kød fra hjemmeslagtede grise, køer, får, geder, heste m.v. i en fødevarevirksomhed. Sådanne dyr skal slagtes på et autoriseret slagteri.

4 Undtagelsesbestemmelser for fødevarevirksomhed i privatbeboelse

Overskriften til hygiejneforordningen, bilag II, kapitel III:

Bestemmelser for mobile og/eller midlertidige lokaler (som f.eks. telte, markedsboder, mobile salgskøretøjer), lokaler, der fortrinsvis anvendes som privatbeboelse, men hvor der regelmæssigt tilberedes mad med henblik på markedsføring, samt salgsmater

For at afgøre, om en virksomhed i privatbeboelse kan være omfattet af undtagelsesbestemmelserne i kapitel III, er der to hovedpunkter:

- Lokalerne anvendes fortrinsvis til privatbeboelse
- Der tilberedes regelmæssigt mad med henblik på markedsføring

4.1 Hvad betyder det, at lokalerne fortrinsvis anvendes til privatbeboelse

Ved fortrinsvis anvendelse til privatbeboelse forstås, at anvendelsen af køkken og andre relevante lokaler som fødevarevirksomhed ikke gør, at fødevareraktiviteterne hæmmer de aktiviteter, der finder sted i lokalerne som en del af deres funktion som privatbeboelse. Det er altid en konkret vurdering. Det skal specielt overvejes, om varigheden og tidsrammen af virksomhedsaktiviteterne forhindrer den normale tilberedning af mad til familien – morgenmad, frokost, eftermiddagsmad, aftensmad, eller om anvendelsen af lokaler til fødevarevirksomhed i øvrigt forhindrer det normale familieliv.

Fødevarevirksomheden skal kunne forklare, hvordan der bliver plads til de aktiviteter, der er normale for privatbeboelse. Det betyder bl.a., at den bør overveje følgende:

- Hvordan får man tid og plads til familiens normale aktiviteter i boligen?
- Hvordan sikrer man, at der ikke sker sammenblanding mellem virksomhedens fødevarer og familiens fødevarer, fx i køleskabet, fryseren eller køkkenskabet?
- Hvordan sørger man for, at de personer – voksne og børn – som ikke er involveret i virksomhedens drift, ikke har adgang til de faciliteter, som indgår i virksomheden, når virksomheden er i gang?
- Hvordan sikrer man, at syge personer ikke har adgang til virksomhedens faciliteter under driften, og at der ikke er risiko for forurening fra syge personer til fødevarerne?
- Hvordan sikrer man, at familiens kæledyr ikke har adgang til faciliteterne under virksomhedens drift, og at der ikke sker forurening med løse hår eller fjer fra kæledyr?

Der er ikke grænser for, hvilke eller hvor mange dage i ugen eller tidspunkter i døgnet fødevareraktiviteterne kan finde sted, så længe fødevarevirksomheden kan godtgøre, at de normale aktiviteter som privatbeboelse kan finde sted.

Hvis omfanget af fødevareraktiviteter gør, at de hæmmer de aktiviteter, som finder sted i lokalerne som en del af deres funktion som privatbeboelse, kan virksomheden ikke længere være omfattet af bestemmelserne i hygiejneforordningens bilag II, kapitel III, men skal etableres andetsteds og i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag II, kapitel I og II. Det betyder ikke nødvendigvis, at virksomheden ikke kan være i samme bygning, som anvendes til beboelse. Men det betyder, at virksomhedens lokaler, der anvendes i forbindelse med tilberedningen af fødevarer, ikke længere kan være en del af beboelsesområdet – lokalerne skal anvendes udelukkende til fødevarevirksomheden. Dvs. fødevarevirksomheden kan fx være i lokalerne i stueplanen, mens familien anvender førstesalen til beboelse.

En fødevarevirksomhed, som ikke er omfattet af de særlige bestemmelser for fødevarevirksomhed i privat bolig kan have behov for at opbevare indpaknings- og emballagemateriale. Hvis det opbevares i virksomheden, skal det ske i lokaler, som lever op til kapitel I, og som altså udelukkende anvendes i fødevarevirksomheden. Hvis indpaknings- og emballagemateriale opbevares uden for fødevarevirksomheden, er der ikke krav til opbevaringsforholdene i hygiejneforordningen, da indpaknings- og emballagemateriale så kun er omfattet af forordningen om fødevarekontaktmaterialer. I dette tilfælde kan indpaknings- og emballagemateriale fx opbevares i en privat bolig. Når virksomheden henter indpaknings- og emballage-

materiale ind i fødevarevirksomheden, skal virksomheden sikre sig, at materialet er hygiejnisk i orden, så der ikke er risiko for forurening af fødevarer.

Nogle fødevarevirksomheder har aktiviteter i den private bolig, der ikke omfatter tilberedning og derfor ikke er omfattet af bilag II, kapitel III, men af bilag II, kapitel I. Det kan fx være import og videresalg af vin eller kosttilskud, der typisk blot omfatter opbevaring af indpakkede og evt. emballerede varer.

4.2 Hvad betyder det, at der regelmæssigt tilberedes mad til markedsføring?

Fødevarestyrelsen har i autorisationsvejledningen beskrevet, at nogle fødevareaktiviteter betragtes som tilhørende privatsfæren, dvs. de er ikke omfattet af fødevarelovgivningen, og nogle fødevarevirksomheder har så begrænsede aktiviteter, at de betragtes som under bagatelgrænsen, dvs. de er bl.a. ikke omfattet af krav om registrering hos Fødevarestyrelsen og de indretnings- og driftsmæssige bestemmelser i hygiejneforordningen.

Hvis en fødevarevirksomhed har aktiviteter, som er over bagatelgrænsen, anses det for at være regelmæssigt og kan være omfattet af bilag II, kapitel III, i hygiejneforordningen.

5 Gennemgang af undtagelsesbestemmelser for fødevarevirksomhed i privatbeboelse

Som det fremgår af overskriften til bilag II, kapitel III, i hygiejneforordningen (se punkt 4), handler undtagelsesbestemmelserne ikke kun om fødevarevirksomheder i privatbeboelse, men også om fx mobile virksomheder, telte, markedsboder og automater. I nogle af bestemmelserne anvendes udtrykket ”så vidt praktisk muligt”. I en markedsbod eller et telt kan det være praktisk umuligt at beskytte fuldstændig mod, at der blæser blade eller støv ind. Dette gælder ikke for en fødevarevirksomhed i privatbeboelse – her er det praktisk muligt at beskytte fødevarerne mod forurening.

5.1 Bilag II, kapitel III, punkt 1

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel III, punkt 1:

1. Lokaler og salgsautomater skal, så vidt det er praktisk muligt, være placeret, udformet og opbygget samt holdes rene og i god stand, så der ikke er risiko for kontaminering, navnlig af dyr og skadegørere.

Hovedformålet med bestemmelsen er at sikre, at fødevarerne ikke bliver forurenede, så de udgør en risiko for forbrugerne, altså at forbrugerne ikke bliver syge af at spise maden.

I en privatbeboelse vil det være muligt at beskytte mod forurening fra snavs i lokaler, snavs på borde, i køleskabe osv.

Fødevarevirksomheden skal sikre, at fx husets kat, hund eller kanariefugl ikke udgør en risiko for forurening af fødevarerne. Samtidig skal det sikres, at der ikke sker forurening fra mus, rotter, insekter osv.

Fødevarevirksomheden skal også sikre, at husets beboere, både børn og voksne, ikke udgør en risiko for forurening af fødevarerne. Det betyder bl.a., at personer, som ikke er involveret i virksomhedens drift, ikke må have adgang til de faciliteter, som indgår i fødevarevirksomheden, når den er i drift. Køkkenet skal fx rengøres efter morgenmaden, og før virksomhedens aktiviteter går i gang, og så har uvedkommende personer ikke adgang. Det betyder også, at man ikke kan passe syge børn eller andre familiemedlemmer, og så uden videre arbejde i fødevarevirksomheden. Det kan fx være nødvendigt at tage bad og skifte tøj, før man begynder at arbejde i virksomheden.

5.2 Bilag II, kapitel III, punkt 2

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel III, punkt 2:

2. Om nødvendigt gælder følgende:

Når der står ”om nødvendigt”, betyder det, at fødevarevirksomheden konkret skal vurdere, i hvor stor udstrækning hvert af punkterne a - h er nødvendige i forhold til de aktiviteter, der er i fødevarevirksomheden for at sikre, at de fødevarer, virksomheden producerer og sælger, er i orden, så forbrugerne ikke bliver syge.

a) Der skal være passende faciliteter til at opretholde tilstrækkelig personlig hygiejne (herunder faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne, hygiejniske sanitære installationer og omklædningsrum).

Der bør være mulighed for at skifte til arbejdstøj – det kan være i soveværelset eller lignende. Man skal være opmærksom på, at soveværelset dermed er en del af fødevarevirksomheden. Rent arbejdstøj skal beskyttes mod forurening, fx fra husets kæledyr, så der ikke er katte- eller hundehår på tøjet.

Der bør være adgang til et almindeligt toilet med vandskyl – i hvert fald, hvis fødevareaktiviteterne varer over et par timer. Der er ikke krav om, at der skal være et forrum til toilettet, men der bør ikke være direkte adgang fra toilettet til køkken eller andre lokaler, hvor der er fødevarer eller opbevares arbejdsredskaber og -udstyr, fordi det kan medføre risiko for forurening af fødevarer.

Der bør være vask til håndvask i toiletrummet. Der bør også være mulighed for håndvask fx i køkkenet eller et andet lokale, hvor der er eller arbejdes med fødevarer.

b) Overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, skal være i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes glatte, afvaskelige, korrosionsbestandige og ugiftige materialer, medmindre virksomhedslederen over for myndighederne kan godtgøre, at andre materialer er egnede.

Overflader, der kommer i berøring med fødevarer, skal opfylde kravene til fødevarekontaktmaterialer, jf. forordning om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer⁸⁾.

Almindelige køkkenborde med fast overflade vil formentlig være i orden.

Grydeskeer og andre arbejdsredskaber og -udstyr skal også opfylde kravene til fødevarekontaktmaterialer.

c) Der skal være passende mulighed for rengøring og om nødvendigt desinficering af arbejdsredskaber og -udstyr.

Arbejdsredskaber og -udstyr kan vaskes op i hånden eller på anden passende måde. Hvis der er behov for desinfektion, kan det fx gøres ved at overhælde med varmt vand (mindst 80 °C) eller behandle med desinfektionsmiddel i overensstemmelse med midlets brugsanvisning. Desinfektionsmidler skal være godkendt til brug i fødevarevirksomheder.

En opvaskemaskine kan anvendes til rengøring af arbejdsredskaber og -udstyr.

Hvis der er behov for desinfektion af arbejdsredskaber, kan det gøres i opvaskemaskinen ved at skylle med vand, som er mindst 80 °C. Hvis opvaskemaskinen ikke kan opnå denne temperatur, kan anvendes andre metoder, fx at overhælde de rene arbejdsredskaber med varmt vand (mindst 80 °C) eller behandle med desinfektionsmiddel i overensstemmelse med midlets brugsanvisning.

Hvis der er tale om en autoriseret virksomhed, der håndterer kød, skal der dog være adgang til mindst 82 °C varmt vand til desinfektion af værktøj eller et alternativt system med ligestillet virkning. Et alternativt system kan være desinfektion med desinfektionsmiddel i overensstemmelse med midlets brugsanvisning.

d) Hvis fødevarerne rengøres som led i fødevareproduktionen, skal rengøringen foregå hygiejnisk.

Der er ikke et specifikt krav om, at der skal være en særlig vask til vask af fx grøntsager. Men der må ikke være gryder, pletter, pander osv. i vasken, og vasken må ikke anvendes til håndvask, samtidig med at den anvendes til rengøring af fødevarer.

Vasken skal holdes ren, så der ikke er risiko for forurening af fødevarer – heller ikke selv om vasken på forskellige tidspunkter anvendes til forskellige formål.

e) Der skal være tilstrækkelig forsyning af varmt og/eller koldt drikkevand.

Når man får vand fra det lokale vandværk, kan man regne med, at vandet er drikkevand. Hvis vandværket giver besked om, at vandet er forurennet, skal fødevarevirksomheden rette sig efter de anvisninger, som vandværket giver. Som udgangspunkt må vandet så ikke anvendes i fødevarevirksomheden.

Hvis der i forbindelse med fødevareaktiviteterne er brug for varmt vand, skal der være den nødvendige forsyning heraf. Der er som udgangspunkt ikke nogen specifikke krav til vandets temperatur. Hvis der er tale om en autoriseret virksomhed, der håndterer kød, skal der dog være adgang til mindst 82 °C varmt vand til desinfektion af værktøj eller et alternativt system med ligestillet virkning. Et alternativt system kan være desinfektion med desinfektionsmiddel i overensstemmelse med midlets brugsanvisning.

f) Der skal være passende muligheder for og/eller faciliteter til hygiejnisk opbevaring og bortskaffelse af farlige stoffer og/eller stoffer, der er uegnede til konsum, og affald (fast eller flydende).

Affald skal fjernes fra fødevarerne i forbindelse med arbejdet, så der ikke er risiko for forurening af fødevarerne. Affaldet skal anbringes på steder og på en måde, så der ikke er risiko for forurening af fødevarer.

Det bør desuden sikres, at affaldet ikke giver anledning til at tiltrække skadedyr (mus, rotter, insekter osv.). Det kan derfor være en god ide at have lukkede beholdere til affald. Hvis affaldet ikke afhentes hurtigt, kan det være nødvendigt at kunne holde affald på køl.

Som nævnt i indledningen (se punkt 1) er det fødevarevirksomhedens ansvar at sørge for at sikre sig, at der ikke er miljømæssige eller andre bestemmelser, som forhindrer drift af fødevarevirksomhed og dermed frembringelse af affald i privatbeboelsen.

Hvis der er tale om animalsk affald gælder bestemmelserne om animalske biprodukter, jf. biproduktforordningen⁹⁾ og gennemførelsesforordningen¹⁰⁾. Animalsk affald kan som udgangspunkt leveres til den kommunale affaldshåndtering, men kommunen kan stille krav om, at virksomheden træffer aftale med biproduktvirksomheder om at afhente affaldet.

g) Der skal være passende faciliteter til og/eller muligheder for at holde og overvåge passende temperaturforhold for fødevarerne.

Hvis fødevarevirksomheden laver mad ved at opvarme og nedkøle produkter, skal den have de nødvendige faciliteter til både opvarmningen og nedkølingen. Hvis fødevarer skal holdes på bestemte temperaturer, skal fødevarevirksomheden sørge for at have de nødvendige faciliteter til det, fx tilstrækkelige kølefaciliteter. Hvis fødevarerne skal holdes på bestemte temperaturer, skal fødevarevirksomheden have udstyr til at overvåge temperaturen, fx et termometer, som aflæses med passende mellemrum.

h) Fødevarerne skal anbringes således, at der undgås risiko for kontaminering, så vidt det er praktisk muligt.

I en fødevarevirksomhed i privatbeboelse vil det være muligt at anbringe fødevarer, så der ikke er risiko for forurening. Fx i en tæt kasse i et andet rum i boligen. Virksomheden skal så være opmærksom på, at dette rum derved også bliver del af fødevarevirksomheden og omfattet af bestemmelserne i kapitel III.

Fødevarestyrelsen, den 27. januar 2021

CHARLOTTE VILSTRUP

- 1) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne med senere ændringer
- 2) Vejledning nr. 9613 af 5. juli 2019 om fødevarehygiejne (hygiejnevejledningen)
- 3) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer med senere ændringer
- 4) Bekendtgørelse nr. 1352 af 10. december 2019 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.
- 5) Bekendtgørelse nr. 1397 af 12. december 2019 om fødevarekontrol og offentliggørelse af kontrolresultater
- 6) Vejledning nr. 9126 af 15. februar 2019 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.
- 7) Bekendtgørelse nr. 1629 af 27. december 2019 om betaling for kontrol af fødevarer, foder og levende dyr m.v.
- 8) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer og om ophævelse af direktiv 80/590/EØF og 89/109/EØF med senere ændringer
- 9) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 af 21. oktober 2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1774/2002 (forordningen om animalske biprodukter)
- 10) Kommissionens forordning (EU) nr. 142/2011 af 25. februar 2011 om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1069/2009 om sundhedsbestemmelser for animalske biprodukter og afledte produkter, som ikke er bestemt til konsum, og om gennemførelse af Rådets direktiv 97/78/EF for så vidt angår visse prøver og genstande, der er fritaget for veterinærkontrol ved grænsen som omhandlet i samme direktiv