



UDKAST

J.nr. 2019-28-33-00044

Ref. RIKa/CAM

Dato: 15-07-2020

## Vejledning om fødevarevirksomhed i privat køkken

### Indholdsfortegnelse

1	Indledning.....	2
2	Hvilken lovgivning gælder? .....	2
3	Registrering eller autorisation og offentlig kontrol .....	3
3.1	Detail eller engros virksomhed .....	3
3.2	Betaling for offentlig kontrol .....	3
3.3	Brug af råvarer fra egen have eller egne dyr.....	4
4	Undtagelsesbestemmelser for fødevarevirksomhed i privatbeboelse .....	4
4.1	Hvad betyder det, at lokalerne fortrinsvis anvendes til privat beboelse? .....	4
4.2	Hvad betyder det, at der regelmæssigt tilberedes mad til markedsføring? .....	5
5	Gennemgang af undtagelsesbestemmelser for fødevarevirksomhed i privatbeboelse.....	5
5.1	Bilag II, kapitel III, punkt 1 .....	5
5.2	Bilag II, kapitel III, punkt 2.....	6

## 1 Indledning

I hygiejneforordningen<sup>1</sup> er der i bilag II, kapitel III, bl.a. fastsat regler for at drive fødevarevirksomhed i lokaler, der fortrinsvis anvendes som privatbeboelse, men hvor der regelmæssigt tilberedes mad med henblik på markedsføring. Reglerne er mere summariske end for konventionelle fødevarevirksomheder.

Denne vejledning beskriver de overvejelser, som bør indgå, når fødevarevirksomheder overvejer at indrette sig i privatbeboelse.

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.

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 de lempeligere betingelser i bilag II, kapitel III, men omfattet af de generelle betingelser i bilag II, kapitel I.

I vejledningen beskrives bl.a. de overvejelser, der bør indgå, når en fødevarevirksomhed skal afgøre, om den kan være omfattet af de lempeligere bestemmelser 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, som bør indgå, når en fødevarevirksomhed beslutter, hvordan den kan overholde de lempeligere bestemmelser.

Fødevarevirksomheder, som overvejer at starte i privatbeboelse, bør også overveje, 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 de lempeligere indretningskrav 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. De supplerende bestemmelser i hygiejneforordningen for animalske fødevarer<sup>2</sup> gælder også, hvis virksomheden fremstiller kød-, fiske-, mejeri- eller ægprodukter, som i større omfang afsættes til andre fødevarevirksomheder – det kan fx være fremstilling af spegepølser, røget fisk eller ost. En registreret detailvirksomhed kan fremstille animalske fødevarer og afsætte dem i mindre omfang til andre fødevarevirksomheder efter 1/3-reglen uden at skulle autoriseres som engrosvirksomhed. En registreret detailvirksomhed kan også opbevare og transportere animalske fødevarer produceret i autoriserede virksomheder og levere dem til andre fødevarevirksomheder efter oplagringsreglen uden at skulle autoriseres som engrosvirksomhed.

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

<sup>1</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne med senere ændringer

<sup>2</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer med senere ændringer

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 kan findes beskrivelse af fødevarelovgivningen på Fødevarestyrelsens hjemmeside, [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk).

### **3 Registrering eller autorisation og offentlig kontrol**

Fødevarevirksomheder i privatbeboelse skal være registreret eller autoriseret på linje med andre fødevarevirksomheder, jf. autorisationsbekendtgørelsen<sup>3</sup>. 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 eller andre digitale platforme enten offentliggøre kontrolrapporten eller linke til kontrolrapporten på Fødevarestyrelsens hjemmeside ([www.findsmilej.dk](http://www.findsmilej.dk)), jf. kontrolbekendtgørelsen<sup>4</sup>.

#### **3.1 Detail eller engros virksomhed**

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

#### **3.2 Betaling for offentlig kontrol**

Bestemmelser om virksomheders betaling for den offentlige kontrol fremgår af betalingsbekendtgørelsen<sup>5</sup>.

De fleste fødevarevirksomheder skal ikke betale for ordinær offentlig kontrol fra Fødevarestyrelsen. Der opkræves dog et årligt beløb fra alle fødevarevirksomheder på 549 kr. (2020) til delvis dækning af Fødevarestyrelsens kampagnekontrol. Desuden opkræves et årligt beløb fra alle engrosvirksomheder på 700 kr. (2020) til delvis dækning af omkostninger ved Fødevarestyrelsens Rejsehold.

<sup>3</sup> Bekendtgørelse nr. 1352 af 10. december 2019 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

<sup>4</sup> Bekendtgørelse nr. 1397 af 12. december 2019 om fødevarekontrol og offentliggørelse af kontrolresultater

<sup>5</sup> Bekendtgørelse nr. 1629 af 27. december 2019 om betaling for kontrol af fødevarer, foder og levende dyr m.v.

Slakterier 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](http://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 kimtal 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.

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 privat beboelse?**

Ved fortrinsvis anvendelse til privatbeboelse forstås, at anvendelsen af køkken og andre relevante lokaler som fødevarevirksomhed ikke gør, at fødevareaktiviteterne 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.:

- Hvordan får man tid og plads til familiens normale aktiviteter?

- 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?

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

Hvis omfanget af fødevareaktiviteter 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 de mere løse bestemmelser i hygiejneforordningens bilag II, kapitel III, men skal etableres 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 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.

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

Fødevarestyrelsen har i autorisationsvejledningen<sup>6</sup> 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.

<sup>6</sup> Vejledning nr. 9126 af 15. februar 2019 om autorisation og registrering af fødevarevirksomheder m.v.

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.

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

Fødevarerirksomheden 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 fødevarerirksomheden, når den er i drift. Hvis køkkenet er en del af virksomheden, skal det fx rengøres efter morgenmaden og før virksomhedens aktiviteter går i gang, og så har uvedkommende personer ikke adgang. Det betyder også, at personer ikke kan passe syge børn eller andre familiemedlemmer, og så uden videre arbejde i fødevarerirksomheden. 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 fødevarerirksomheden konkret skal vurdere, i hvor stor udstrækning hvert af punkterne a - h er nødvendige i forhold til de aktiviteter, der er i fødevarerirksomheden 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 fødevarerirksomheden. 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 fødevareraktiviteterne 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, -udstyr og -tøj, fordi det kan medføre risiko for forurening af fødevarer.

Der bør være vask til håndvask i toiletrummet, men det er ikke tilstrækkeligt. 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 fødevarerkontaktmaterialer, jf. forordning om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer<sup>7</sup>.

Almindelige køkkenborde med fast overflade vil formentlig være i orden.

<sup>7</sup> 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

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. Der bør anvendes desinfektionsmidler, som er godkendt efter bekendtgørelse om godkendelse af desinfektionsmidler m.v. i fødevarevirksomheder m.v.<sup>8</sup>

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, potter, 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 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).

---

<sup>8</sup> Bekendtgørelse nr. 859 af 23. august 2019 om godkendelse af desinfektionsmidler m.v. i visse fødevarevirksomheder m.v.

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. biproduktforordningen<sup>9</sup> og gennemførelsesforordningen<sup>10</sup>. Animalsk affald kan som udgangspunkt leveres til den kommunale affaldshåndtering, men kommunen kan stille krav om, at virksomheden træffer aftale med biproduktvirksomheder om afhentning af 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. Det er virksomhedens ansvar at sørge for dette.

---

<sup>9</sup> 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)

<sup>10</sup> 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