

Fast Fruit Bod

Sommeren 2008

Erfaringer fra initiativ med frugt og grønt til byfester støttet af danske bank

Rapportens Indhold:

Fast Fruit erfaringer

Bilag 1. Artikel til Sønderjydsk idræt, DGI

Bilag 2. Menukort, Nustrup

Bilag 3. Opskrifter

Bilag 4. Fødevarestyrelsen "Salg af fødevarer på markeder, dyrskuer, sportsstævner mv.

Rapport udarbejdet af Diætist Malene Iskov, Diætistteamet

Tlf. 22230590. E-mail: maleneiskov@mail.dk. Web. www.diætistteamet.dk

Kontaktpersoner fra foreningerne:

Hammelev. Projektansvarlig. Per Riber Rasmussen Tlf. 74507116. bopr@tdcadsl.dk.

Nustrup. Laila Steenberg Olsen tlf. 74871411. Mail: asmussen@dbmail.dk

Løjt. Vibeke Larsen tlf. 76960100 Mail: vibslarsen@hotmail.com

Jegerup. Jette Lausten tlf. 74543844 Mail: jette-torben@get2net og Flemming Madsen tlf. 74540365.

Diætistteamet. Malene Iskov. Tlf. 22 23 05 90. maleneiskov@mail.dk



Samlet evaluering

Der er blevet taget rigtig godt imod Fast Fruit boden. Der var mange positive tilkendegivelser og foreningerne gav udtryk for at indsatsen vil blive gentaget med frivillig arbejdskraft ved senere arrangementer.

Der var overskud ved alle 3 byfester.

Byfest i Hammelev. Omsætning 6000 kr. Overskud 2500 kr.

Store legedag i Løjt. Omsætning 4000 kr. Overskud 1250 kr.

Byfest i Nustrup. Omsætning 4309 kr. Overskud 1600 kr.

Jegerup nåede ikke at komme med i projektperioden, men Fast Fruit vil blive præsenteret i Jegerup ved først kommende lejlighed med hjælp fra Diætistteamet.

Forslag til tiltag der kan fremme salget af Fast Fruit:

- Sliksalget kan reduceres.
- Sodavand, sluch ice og andre søde drikke bør som minimum koste det samme som Smoothies.
- Der kan udleveres kuponer til en enhed fra Fast Fruit boden til byfestens fodboldstævne, hjælpere mv. frem for at der gives kuponer til usunde mad og drikkevarer.

Projektbeskrivelse

4 idrætsforeninger er gået sammen om at indsamle erfaringer med salg af frugt og grønt til lokale sportsarrangementer specielt med fokus på byfester/sportsuger.

Foreningerne vil gerne bidrage til folkesundheden ved at skabe et tilbud om at kunne købe frugt og grønt til sportsarrangementer, men økonomien ses som en barriere idet der mangler erfaringer mht. om det kan være rentabelt at sælge frugt og grønt, således at det ikke koster foreningerne penge men derimod giver overskud til foreningens øvrige arbejde. Målet med nærværende initiativ er at indsamle erfaringer med at sælge frugt og grønt samt opbygge en stand/ramme, der let kan sættes op og bruges ved senere arrangementer.

Det er vigtigt, at de unge idrætsudøvere i foreningen engageres i projektet, da de ofte er trendsættere i forhold til de yngre børn i foreningen.

Til at løse opgaven har ungdomsforeningerne engageret Diætist-teamet ved Malene Iskov, Hammelev.

Diætistteamets opgaver er at stå for alt det praktiske omkring arrangementerne.

Opbygning af stand, indkøb, opskriftsudvikling, tilberedning og salg. Derudover skal Diætist-teamet udarbejde en evaluering af projektet omkring økonomien og praktiske foranstaltninger således at idrætsforeningerne kan gøre lignende initiativer ved senere arrangementer. Idrætsforeningernes opgaver er sørge for annoncering, sørge for opstilling af telt til standen samt engagere og lave en vagtplan over unge idrætsudøvere der hjælper med tilberedning og salg af frugt og grønt.

Bemanding i boden

I boden var der 3-4 børn fra 5-6 klasse og 1 voksen.

Vagtplaner blev lavet på 1½ time, hvilket var fint.

Børnene var begejstrede for at stå i boden og det var dem der snittede, blandede og solgte med hjælp fra den voksne når der var brug for det.

Opstilling af boden tog ca. 1 time og det tog ca. ½-1 time at skylle frugten så den var klar til at blive skåret frugt i til salg. Vi startede med at skære frugt i 400 ml bakker ca. ½ time før åbningstid.

Hygiejnemæssige forhold

Der henvises til Bilag 1 nederst i denne rapport omkring de hygiejniske forhold.

Specielt bør bemærkes:

Der skal være adgang til at få vasket fingre

Gummihandsker skal anvendes til at skære frugt

Frost og køl skal være tilstede.

Penge og mad skal adskilles



Inventar i boden (indkøbt for 12.000 kr)

3 blendere, Philips af 699 kr (normalt 899)
3 opøser med hældetud
3 skærebrætter
3 urteknive
3 kander
2 solsikke guilander
2 borde med velcrokant
1 pressening til bordkant med print
2 beachflag med frugt
6 opvaskebaljer
1 gadeskilt
6 stk t-shirts (er vasket mange gange)
Opbevares i 3 store plastbokse
1 Serveringsbakke
1 kølekasse
16 små plastskåle
5 klemmer
2 duge med frugter
laminerede skilte fra diverse byfester
foldere til udlevering:
"Snack n snack" Fødevarestyrelsen
"Frugt og grønt til børn" Fødevarestyrelsen
1 rulle plastposer



Andet inventar der skal huskes til boden

Karklude og viskestykker
Flydende håndsæbe
1 vanddunk til fingervask
1 fryser til opbevaring af frost frugt
Telt – minimum 3x3 meter.
- Dog gerne bredere. Skygge og læ er vigtigt
3 borde
kabelrulle – 4 stik kræves
tape
skrælleknive
evt. 1 stor kniv
saks
Et par plastskåle med låg
Fluesmækker



Beskrivelse af de enkelte byfester

Hammelev, Happy Days, Byfest d. 6. – 8. juni

Åbningstider i Fast Fruit Boden

Fredag kl. 15.00 – 19.00 og lørdag kl. 10.00 – 19.00

Vagtplan med 1,5 timers vagter. I alt 36 børn involveret.

4 børn af gangen + 1 ansvarlig fra Diætist-teamet

Det var varmt og der blev derfor solgt rigtig mange smoothies. Løberne fra Hammelev løbet var gode kunder i boden.

Indkøb

50 liter søde appelsiner, juice	(40 snapseglass)	30 bananer (bruges friske)
50 liter 16 eksotiske frugter, juice	(400 plastpinde)	6 kg æbler
20 liter minimælk (10 liter juice)*	(isterningeposer)	2 bundter asparges
	(servietter)	5 bakker sherrytomater
	(30 stk fick pack med låg)	20 pærer
2 liter A38		30 ferskner
		4 kg gulerødder
		8 bakker stenfri vindruer
		3 ananas
500 ølglas, 250 ml	50 bananer (indfryses)	1 pose pebermix
1 pakke snapsglas	50 poser frugtmix, frost frugt 400 g	15 agurker
1 pakke latexhandsker	50 poser frugtmix, jordbær, 400 g	20 appelsiner
		(2 pakker jumborosiner)
(100 stk salatbægre)		4 bakker friske jordbær
(600 sugerør)		

!! Bemærkninger til indkøb

*Tilbage fra Løjt var der ca. 100 stk salatbægre, 600 stk sugerør, 40 snapseglass, 400 stk plastspyd, 10 liter juice, isterningeposer, servietter, 30 stk fick pack med låg, 2 pakker jumborosiner.

Ølglas og latex handsker slap op. Brugte ca. 50 glas ekstra og ½ pakke handsker ekstra. Tilovers efter byfesten i Hammelev var 30 poser frost grønt, 30 liter juice, 5 liter mælk, 2 kg æbler.



Løjt, Storelegedag 18. maj

Åbningstider i Fast Fruit Boden, Søndag d. 18. maj kl. 11.00 – 16.00

Vagtplan med 2-3 børn af gangen. + 2 ansvarlige fra Diætist-teamet. Dette var første arrangement og derfor deltog 2 voksne. Vagtskemaer for børnene var ikke så skematiseret hvilket betød, at der var skiftende bemanning i boden og at der i nogle tidsrum ikke var børn til at bemande boden. Det anbefales, at vagtplanerne skematiseres ved gentagelse.

Vejret var varmt og det gav udfordringer med at skabe skygge i boden i den lille pavillon. Salget af Smoothies var meget stort og der blev udsolgt før lukketid.

Indkøb

10x 2 liter appelsinjuice
9 x 1 liter ananasjuice
10x 2 liters forskellige
frugter, juice
15 liter minimælk
1 liter A38
1 liter vanille yoghurt

servietter 2 x 500 stk
1 rulle poser
1 pakke latexhandsker
med puder
2 ruller isterningeposer

100 stk salatbægre 200
ml
35 stk fix pack bægre
100 cl + 40 stk låg
100 stk salatbægre 250
ml rund
plastik spyd med blomst
2x 250 stk
1000 stk sugerør
50 stk ølglas 39 cl
200 stk ølglas 25 cl
80 stk snapseglas

30 pærer
1 bakke vindruer
4 ananas
25 poser frugtmix frost,
400 g
25 poser jordbær frost,
400 g
50 bananer
6 poser gala æbler
8 økoappelsiner
1 pose knorr dressing
mix
20 agurker
2 kg gulerødder
8 bakker sherry tomater
1 bundt asparges
3 bakke vinduer, stenfri
3 poser jumbo rosiner
2 poser snack peber
30 kiwi



!! Bemærkninger til indkøb

Ølglas slap op. Lånte ca. 50 stk.

Ingredienser til smoothies slap op ca. 1 time før lukketid. En del frisk frugt og grønt blev solgt som hele den sidste halve timer.

Der var således købt for meget frisk frugt og for lidt frost frugt.

Tilovers efter store legedag var ca. 100 stk salatbægre, 600 stk sugerør, 40 snapseglas, 400 stk plastspyd, 10 liter juice, isterningeposer, servietter, 30 stk fick pack med låg.



Nustrup, sportsuge d. 7. og 9. august.

Åbningstider i Fast Fruit Boden, torsdag d. 7. august kl. 18.30 – 21.30

Vagtplan med 3 børn af gangen. + 1 ansvarlig fra Diætist-teamet.

Lokale håndboldpiger var inddraget i opgaven. Børnene var i alderen 5-7. klasse.

Der var lavet en meget fin vagtplan og børnene samt Laila Steenberg Olsen fra Nustrup var meget engageret i opgaven.

Vejret var rigtig dårligt torsdag d. 7. august med tordenbyger og konstant regn i hele åbningstiden. Lørdag var det tørvejr men ikke så varmt som det havde været de øvrige gange Fast Fruit boden havde været ude.

Det resulterede i et lille salg af Smoothies og stort salg af frisk frugt og grønt skåret i stykker.

Hvæpse sværmede omkring frugt og grønt. Derfor er det vigtigt med låg på boxene med det udskårne frugt og en fluesmækker ved hånden.

Indkøb

50 liter juice
10 liter minimælk
2 x 250 ml. dressing

servietter 500 stk
1 rulle poser
1 pakke latexhandsker
med puder

100 stk salatbægre 200 ml
35 stk fix pack bægre
100 cl + 40 stk låg
100 stk salatbægre 250 ml rund
plastik spyd med blomst
250 stk
400 stk sugerør
400 stk ølglas 25 cl
50 stk snapseglass

20 pærer
8 bakke vindruer
4 ananas
25 poser frugtmix frost,
400 g
25 poser jordbær frost,
400 g
50 bananer
30 æbler
30 appelsiner
16 agurker
3 kg gulerødder
6 bakker sherry tomater
1 bundt asparges
2 vandmeloner
4 honningmeloner
3 poser jumbo rosiner
4 poser snack peber
30 kiwi

!! Bemærkninger til indkøb

Der blev solgt juice og frossen frugt videre til indkøbspris efter byfesten.



Bilag 1

Artikel til Sønderjysk Idræt

Fast Fruit

– Frugt og grønt der sælger!

Af Diætist Malene Iskov



Fra tanke til handling

Kan vi mon sælge frugt og grønt til byfest og hvordan gør vi det attraktivt og skaber overskud?

Det var den udfordring som vi valgte at tage op - 4 idrætsforeninger og den lokale diætist. Hammelev, Løjt, Nustrup og Jegerup idrætsforening var friske på initiativet og med støtte fra Den Danske Banks initiativpulje blev det muligt at købe sig til hjælp fra Diætistteamet. Målet er at skabe erfaringer og opbygge en bod således at foreningerne ved senere arrangementer på frivilligt basis kan sælge Fast Fruit.

Lokalt engagement

For at en sådan indsats kan lykkes er det vigtigt med et lokalt engagement. Foreningens opgave var at sørge for hjælpere til boden. 3 -4 hjælpere typisk fra 5-7. klasse. Diætistteamet stod for alle de praktiske foranstaltninger: indkøb, opskriftsudvikling, opbygning af stand, hygiejne mv. Der blev opbygget en mobil stand med blendere, skærebrætter, knive, reklamemateriale mv.

Menukortet

Prispolitikken i Fast Fruit boden var enkel. Alt til en 10'er. Det skulle være så billigt, at ingen ville fravælge det pga. prisen.



Menuen blev 3 forskellige slags smoothies (frugt drikke), frugtsalat, bland selv frugt og en grøntsagsbakke med dip.



Frugt og grønt blev skåret løbende i boden så det altid var frisk og indbydende.

Salget foregik både i Fast Fruit boden og rundt på pladsen og i teltene ved hjælp af en salgsbakke, som de unge gik rund med. De unge sælgere var meget engageret i både fremstillingen og salget til deres kammerater.

Fast Fruit – En sund forretning

I skrivende stund er Fast Fruit blevet solgt 2 dage ved byfesten i Hammelev og 1 dag til Store Legedag i Løjt og der har været overskud alle 3 dage.

De unge mennesker har været meget engageret i salget og nogle meldte sig som hjælpere til næste års Fast Fruit før de gik hjem.

Der var rigtig mange positive tilkendegivelser fra både børn og voksne.

Gå blot igang

Fast Fruit er i tidens ånd og sender et godt signal til idrætsudøverne.

Der er roser at hente og penge at tjene.

Projektets erfaringer gives videre i en rapport, så andre idrætsforeninger kan følge tråden op. Rapporten kan rekvireres ved at sende en mail til: maleneiskov@mail.dk eller ringe til Malene Iskov tlf. 22 23 05 90.

03/05/2008

Fast Fruit Menu

Grøntsneck

Blandet grønt med dip

Frugtsalat

Blandet frugt

Bland selv frugt

Tropisk Smoothies

Ananas, meloner, vindruer, fersken, mango, mandarin, passionsfrugt, appelsinjuice

Jordbær Smoothies

Jordbær, appelsinjuice, mælk

Banan & Jordbær Smoothies

Banan, jordbær, citronsaft, mælk og appelsinjuice

Frit valg 10 kr

Bilag 3. Opskrifter

Grøntsnick

Gulerod

Agurk

Snackpeber

Evt. asparges

Snapsglas med dip – hvis kunden ønsker det

Frugtsalat

Forskellig blandet frugt

Tropisk Smoothies

8 dl appelsinjuice

400 g frugt mix fra frost

Pynt med kiwi

Jordbær Smoothies

400 g frosne jordbær

3 dl mælk

5 dl appelsinjuice

Pynt med en skive appelsin

Banan og jordbær Smoothies

4 dl ananasjuice (eller appelsinjuice)

4 dl mælk

2 bananer – evt. Frosne

200 g jordbær

Pynt med en skive appelsin



Om salg af fødevarer på markeder, dyrskuer, sportsstævner med mere

[publikationsliste](#) | [forside](#) | [forside af opdelt html-filer](#) | [indholdsfortegnelse](#) | [forrige side](#) | [næste side](#) | [Komplet printvenlig version](#) | [bund](#)

Om salg af fødevarer på markeder, dyrskuer, sportsstævner med mere

Fakta om regler for virksomheder
Om salg af fødevarer på markeder, dyrskuer, sportsstævner med

09.2007



MINISTERIET FOR FAMILIE-
OG FORBRUGERANLIGGENDE
Fødevarerstyrelsen

Indhold

[Hvad er et midlertidigt eller lejlighedsvist arrangement?](#)

[Start med at kontakte fødevareregionen](#)

[Ansvar for sikre fødevarer](#)

[Indretning](#)

[Opbevaring](#)

[Tilberedning](#)

[Salg og servering](#)

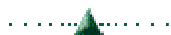
[Opvask, rengøring og desinfektion](#)

[Personlig hygiejne og uddannelse](#)

[Her er reglerne](#)

Der er en række regler, man skal overholde, hvis man laver mad og sælger mad for eksempel på markeder, udstillinger, ved byfester, dyrskuer, festivaler, reklamekampagner, spejderarrangementer og sportsstævner. Sådanne arrangementer er ofte midlertidige eller lejlighedsvisse arrangementer.

Denne folder giver et indblik i de vigtigste regler.

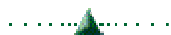


Hvad er et midlertidigt eller lejlighedsvist arrangement?

Et midlertidigt eller lejlighedsvist arrangement bliver kun holdt op til 8 gange om året og varer højst en uge.

Hvis der fra en markedsbod, vogn, telt eller lignende regelmæssigt tilberedes eller sælges fødevarer, f.eks. hver lørdag, er der *ikke* tale om et midlertidigt arrangement, og virksomheden skal autoriseres eller registreres hos fødevareregionen. Fødevarer virksomheder, der rejser rundt i landet, skal kontakte den fødevareregion, hvor virksomheden hører hjemme.

Det er vigtigt at huske, at fødevarer lovgivningen altid skal overholdes, også når der er *ikke* er krav om autorisation eller registrering.



Start med at kontakte fødevareregionen

Det er altid en god idé at kontakte fødevareregionen i god tid, inden arrangementet skal holdes. I mange tilfælde er det tilstrækkeligt at orientere fødevareregionen, men i nogle tilfælde skal arrangementet autoriseres, før det afholdes, også selvom der er tale om et midlertidigt eller lejlighedsvist arrangement. Det vil f. eks. være tilfældet, hvis der er risiko for hygiejniske problemer ved fremstillingen af fødevarerne.

Kontakt altid fødevareregionen, hvis der skal tilberedes rå kød (okse-, svine-, fjerkrækød med videre), rå fisk, rå æg, eller der skal håndteres andre letfordærlige fødevarer. Regionen bør også kontaktes, hvis man laver mad til mange mennesker ved et offentligt arrangement. Det er i det hele taget fornuftigt at tage fødevareregionen med på råd, hvis der er tvivl om, hvorvidt behandlingen af fødevarer kan give hygiejniske problemer.

Letfordærlige fødevarer

Letfordærlige fødevarer er fødevarer, som normalt opbevares på køl. En fødevarer er letfordærlig, hvis den

ikke kan opbevares ved stuetemperatur uden risiko for, at der hurtigt vokser sygdomsbakterier i den, eller den ændrer smag lugt eller udseende.

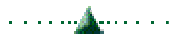
Eksempler: Pølser, pålægsskinke, mælkeprodukter, snittet salat.

Fødevareregionen vil bede om oplysninger om arrangementets varighed, leverandører af fødevarer, produktionsforhold og lignende, så fødevareregionen kan vurdere, om der skal udarbejdes en registrering eller autorisation.

Disse aktiviteter *skal altid* være registreret eller autoriseret:

- Torvebod med salg af fødevarer hver weekend.
- Bispising af deltagere ved et stævne med mange tusind deltagere i 1-2 uger.
- Mobile fødevarevirksomheder, som rejser rundt fra marked til marked eller sammen med omrejsende tivoli, cirkus og lignende.

Sørg for at have autorisationen eller registreringen parat, hvis fødevareregionen kommer på kontrolbesøg, og husk at hænge Smiley kontrolrapporten op, så den er synlig for kunderne.



Ansvar for sikre fødevarer

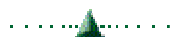
Når man sælger fødevarer, har man ansvar for, at fødevarerne er sunde og friske og har en passende holdbarhed, når de tilberedes eller sælges.

De råvarer og fødevarer, man bruger, skal komme fra en autoriseret eller registreret virksomhed.

Man må ikke sælge fødevarer, der har været opbevaret i private hjem eller er blevet tilberedt i private hjem/private køkkener.

Uemballerede fødevarer skal normalt være effektivt afskærmet, så de ikke kan blive berørt eller forurenede af kunderne.

Alle krav til holdbarhedsfrister, opbevaringstemperatur, mærkningsoplysninger mm. skal naturligvis overholdes. Færdigpakkede fødevarer skal være korrekt mærket.



Indretning

Fødevarerne skal beskyttes mod forurening og vejrlig. Som udgangspunkt bør der være indrettet en bod, så man undgår forurening af fødevarerne (med støv, fluer mm.). Ved en udendørs bod vil det ofte være nødvendigt med en overdækning for at beskytte mod regn eller sollys. Nogle gange vil det være nok med en parasol.

Nedenfor er der tre eksempler på indretning af boder. Jo mere man tilbereder, jo flere krav skal man opfylde.

Indretning af boder med **salg af for eksempel kaffe, te, sodavand, emballeret slik og is, og emballerede sandwich:**

- Boden skal være så stor og indrettet sådan, at der kan gøres ordentligt rent.
- Fødevarerne skal kunne opbevares beskyttet og helst hævet over gulvet eller jorden.
- Køleskab og frostboks skal være tilstrækkeligt store og bør have et termometer.
- Der skal være adgang til aftapning af vand.
- Der skal være adgang til toilet med mulighed for at vaske hænder med rent vand og sæbe og papirhåndklæde.
- Området omkring boden skal kunne holdes i orden, og der skal være affaldsbeholdere til brugt engangsservice og andet affald.

Indretning ved ukompliceret **tilberedning og salg af uemballerede fødevarer, eksempelvis pølser med brød, smurte rundstykker og kager** skal *også* omfatte:

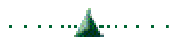
- Mulighed for håndvask og opvask i rimelig nærhed af boden.
- Beskyttelse af uemballerede varer, så kunderne ikke kan forurene dem (hoste, nys, berøring).
- En disk eller et arbejdsbord der skal være let at rengøre.

Indretningen ved **andre former for tilberedning, eksempelvis pitabrød og sandwich, burgere, middagsretter, softice**, hvor der er større risiko for hygiejniske problemer.

Som udgangspunkt skal al tilberedning ske i et overdækket område. Ved grillstegning kan grillen dog stå under åben himmel på et fast underlag, mens al forbehandling (udskæring, marinering, kryddring etc.), og al efterbehandling (udskæring anretning mv.) skal ske i det overdækkede område.

Ved indretningen bør man endvidere overveje følgende:

- Hvordan man kan adskille håndtering af råvarer, færdigvarer og opvask.
- Om der er mulighed for at gøre rent løbende i åbningstiden.
- Om det vil være hensigtsmæssigt at stille boden på et fast underlag.
- Om der skal være mulighed for håndvask og evt. vask af fødevarer i boden. Ofte vil det være nødvendigt at kunne vaske hænder i varmt vand.
- Hvordan man kan foretage en effektiv opvask af arbejdsredskaber mv. med varmt vand og evt. desinfektion.
- Om det er muligt at opsamle eller bortlede spildevand på en hygiejnisk forsvarlig måde.
- Om det er nødvendigt at kontrollere temperaturen, hvis man skal varmholde fødevarer.



Opbevaring

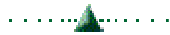
Fødevarer skal opbevares ved temperaturer, som ikke medfører nogen hygiejnisk risiko.

Man skal overholde de opbevaringstemperaturer, fødevarerne er mærket med. Hvis der ikke er anført opbevaringstemperatur, skal de letfordærlige

fødevarer opbevares ved højst 5°C. Visse letfordærlige fødevarer skal dog opbevares ved en lavere temperatur, f.eks. skal fisk opbevares ved højst 2°C.

Dybfrosne varer skal opbevares ved højst -18°C. Hvis varen skal optøs før tilberedning, skal det helst ske i en bakke eller lignende i køleskabet, så der ikke drypper kondens eller kødsaft ned på andre varer.

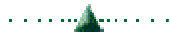
Temperaturkravene gælder også ved transport.



Tilberedning

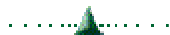
Ved varmebehandling af fødevarer skal produktet som hovedregel opvarmes så meget, at produkttemperaturen er mindst 75°C overalt i fødevarens indre.

Nedkøling af varmebehandlede letfordærlige fødevarer skal foregå hurtigst muligt. Normalt bør nedkølingen efter varmebehandling ske sådan, at temperaturen falder fra 65°C til 10°C i løbet af højst 3 timer. Derefter skal fødevarerne opbevares ved højst 5°C.



Salg og servering

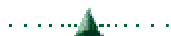
Hvis letfordærlige fødevarer opbevares udenfor køl i over 3 timer, er der risiko for, at kunderne bliver syge af maden. Derfor bør brød med pålæg, kager med creme og flødeskum, salater og lignende hentes fra køleskabet kort før salget eller serveringen. Varme retter bør sælges så hurtigt som muligt efter tilberedningen. Hvis det er muligt at holde retterne varme ved mindst 65°C, kan de dog sælges for eksempel, indtil boden lukker for natten.



Opvask, rengøring og desinfektion

Rengøring og eventuel desinfektion af udstyr og inventar foretages efter behov – dog mindst én gang dagligt. Er der tale om en åben bod kan det være nødvendigt at gøre rent inden åbning.

Desinfektion foretages først efter omhyggelig rengøring. Især er det vigtigt at desinficere køkkenredskaber og borde, når der sker tilberedning af råt kød og fersk fisk. Desinfektion af køkkenredskaber kan for eksempel gøres ved at overhælde dem med kogende vand.



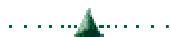
Personlig hygiejne og uddannelse

Den ansvarlige for et midlertidigt/lejlighedsvis arrangement skal sørge for, at de personer, der håndterer fødevarer, får den nødvendige instruktion eller eventuelt uddannelse i, hvordan de skal behandle og sælge fødevarerne på en hygiejnisk forsvarlig måde.

Det er vigtigt, at alle, der håndterer fødevarer, er klar over, at det er meget vigtigt at vaske hænderne ofte. Personalet skal også vide, at de ikke må være beskæftiget med tilberedning eller forhandling af fødevarer, hvis de har væskende sår eller smitsomme sygdomme som diarré eller virusinfektioner.

For en mobil bod, et fast torvestade og lignende, som er registreret eller autoriseret af den lokale fødevareregion, er der krav om kursus i fødevarerhygiejne eller en fødevareruddannelse, hvis der tilberedes mad i boden.

Hvor findes reglerne?



Hvor findes reglerne?

- Autorisationsbekendtgørelsen: [Bekendtgørelse](#) nr. 771 af 6. juli 2006 om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder samt egenkontrol med senere ændringer.

- Hygiejnebekendtgørelsen: [Bekendtgørelse](#) nr. 773 af 6. juli 2006 om fødevarehygiejne.
- Uddannelsesbekendtgørelsen: [Bekendtgørelse](#) nr. 1185 af 5. december 2005 om uddannelse i fødevarehygiejne.
- Hygiejneforordningen: [Europaparlamentets og Rådets forordning](#) (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne.

Bekendtgørelser findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk, Retsinformations hjemmeside, www.retsinfo.dk, på biblioteket, hos boghandleren, brancheorganisationen eller

Schultz Information

Herstedvang 10-12

2620 Albertslund

tlf. 43 63 23 00.

Forordninger findes på [EUR-Lex](#), biblioteket, hos boghandleren eller brancheorganisationen.

Om salg af fødevarer på markeder, dyrskuer, sportsstævner med mere
September 2007, 1. udgave

Udgivet af:

Ministeriet for Familie- og Forbrugeranliggender

Fødevarestyrelsen

Mørkhøj Bygade 19.

2860 Søborg

Tlf. 33 95 60 00

Fax 33 95 60 01

e-post: fvst@fvst.dk

Bestillings nr. 2007286

Bestilling af pjecer kan kun ske på hjemmesiden.

[Fødevarestyrelsen](#) Version 1.1. september 2007

Denne publikation findes på adressen: <http://gl.foedevarestyrelsen.dk/fdir/publications/2007286/rapport1.asp>

© Fødevarestyrelsen 2007

