

03.02.2009

Revideret d.11.02.2009

J.nr.: 2008-20-21-01594/CAM/HEVM

Virksomheder, der modtager færdig frokost o.l. klar til servering

1) Hvis en virksomhed modtager fx frokost klar til servering fra et cateringfirma, skal virksomheden ikke registreres som fødevareraktivitet, forudsat:

- Virksomheden står som modtager af fødevarerne og stiller evt. personale til rådighed til anretning og oprydning. Det samme gælder, hvis cateringfirmaet evt. stiller personale til rådighed til anretning og oprydning.
- Der kun modtages fødevarer, som er klar til servering, dvs. der er ikke behov for at sætte de modtagne fødevarer i køle- eller varmeskab. Fødevarerne kan fx være leveret i termokasse. Det er ligegyldigt, om varerne faktisk bliver sat i køle- eller varmeskab, det væsentlige er, at cateringfirmaet garanterer, at varerne kan holde sig i den nødvendige tid i leveringsemballagen.
- Eventuelle rester kasseres.
- Brød, smør o.l., som ikke er letfordærligt, og som anvendes i forbindelse med de fødevarer, der leveres fra cateringfirmaet, kan evt. opbevares fra måltid til måltid.

2) Hvis medarbejderne selv står for maden, fx i form af madklub, skal det ikke registreres som fødevareraktivitet, men betragtes på linje med privat husholdning, forudsat:

- Personalet har selv etableret madklub(ber), som står for modtagelse, anretning, oprydning osv.
- Det er ligegyldigt, om personalet selv står for betaling og bestilling.
- Der er ikke nogen begrænsninger i opbevaring før anretning, opbevaring af rester osv.

I situation 1 har virksomheden påtaget sig ansvar for fødevarerne. I situation 2 har personalet selv ansvar på samme måde, som hvis hver enkelt selv sørger for egen forplejning. Fælles for begge situationer er, at medarbejderne frivilligt kan vælge at modtage maden eller sørge for egen bispisning.

Cateringvirksomhedens leverance (både situation 1 og 2) er detailvirksomhed. Hvis den modtagende virksomhed ikke er omfattet af situation 1 eller 2, men skal registreres eller autoriseres, vil cateringvirksomhedens leverance være engrosvirksomhed (evt. kan cateringvirksomheden levere inden for betingelserne for 2/3-reglen, så cateringvirksomheden kan bevare sin status som detailvirksomhed).

Anretterkøkkener i institutioner o.l. er ikke omfattet

Børneinstitutioner, som bliver omfattet af kravet om obligatorisk frokostmåltid, skal alle registreres. I de fleste tilfælde vil børneinstitutioner, som får leveret færdig mad fra cateringvirksomhed, få leveret til fle-

re dage ad gangen, dvs. der er behov for opbevaring under kontrollerede forhold. Hvis en institution får leveret til det enkelte måltid og altså ikke har behov for opbevaring, er den skærpende omstændighed, at der er tale om en obligatorisk ordning, som forældrene ikke kan vælge fra (undtagen i tilfælde af allergi e.l. hos barnet).

Anretterkøkkener på plejehjem, hospitaler og fx døgnrehabiliteringsinstitutioner skal også fortsat registreres. Begrundelse herfor er den samme som nævnt ovenfor vedr. børneinstitutioner. Afgørende er således, at personer (patienten, beboeren) ikke selv har valgt, at de vil spise det pågældende sted. De vil endvidere typisk ikke have mulighed for at fravælge maden og selv sørge for et alternativ. Det er derfor Fødevarestyrelsens vurdering, at der fortsat er behov for at have disse registrerede, således at der bliver ført kontrol med disse køkkener.

Vær i øvrigt opmærksom på, at visse af disse køkkener allerede kan være omfattet af et centralkøkkens autorisation. Det er en betingelse herfor, at afdelingskøkkenet og centralkøkkenet naturligt kan betragtes som en samlet enhed, se pkt. 6.3.2. i autorisationsvejledningen.