

Hygiejneregler og håndtering af cateringmaden i daginstitutioner

Institutioner, der modtager mad fra Foodsource eller færdigtilberedt mad fra en anden institution, skal leve op til de gældende hygiejneregler for modtagelse af mad. Institutionerne skal ikke indregistrere køkkenet hos Fødevarestyrelsen, da denne køkkentype hører under "bagatelgrænsen". Det betyder også, at disse institutioner ikke får et årligt kontrolbesøg fra Fødevarestyrelsen.

Regler vedrørende hygiejne i institutioner, der modtager frokosten udefra

- Vær grundig med håndvask før, under og efter håndtering af fødevarer.
- Hvis I spiser maden senest kl. 11.30, er der ikke krav om, at I tjekker temperaturen på maden, da Foodsource/institutionen, der leverer maden, har ansvaret for, at temperaturen på den leverede mad lever op til kravene i fødevarelovgivningen.
- Hvis I gemmer mad til sovende børn (dvs. at noget af maden spises efter kl. 11.30), skal I tage maden fra til disse børn ved modtagelse af maden. Varm mad skal stilles på køl og opvarmes til minimum 75 °C inden servering for at sikre, at maden ikke gør børnene syge. Kold skal stilles på køl dækket med husholdningsfilm og kan serveres, når der er behov.
- Mad, der har været inde på bordene og ikke er spist, skal kasseres.
- Tjek dagligt temperaturen i alle institutionens køleskabe - den må max være 5°C.
- Husk at køleskabet skal afvaskes, gerne en gang om ugen.
- Regler, der *ikke* skal følges af institutioner, der modtager mad fra Foodsource eller færdigtilberedt mad fra en anden institution, er: hygiejneforordningen, hygiejneforordningen for animalske fødevarer, hygiejnebekendtgørelsen og mærkningsforordningen. Specifikke krav til indretning og drift gælder ikke i institutioner, der modtager frokosten udefra.

Find mere information om hygiejneregler ved modtagelse fra cateringmad i Fødevarestyrelsens "[Autorisationsvejledning](#)" afsnit 3 og 7..

Behov for sparring?

Er I i tvivl om, om I lever op til hygiejnereglerne, har I mulighed for at trække på kommunens rådgiver på madområdet, Meyers Madhus. I kan kontakte Meyers Madhus på raadgivning-kk@meyers.dk eller på telefon 26 77 31 16.