

Hygiejneregler og håndtering af cateringmaden i daginstitutioner

Institutioner, der modtager cateringmad eller færdigtilberedt mad fra en anden institution, skal følge de gældende hygiejneregler for modtagelse og håndtering af mad. Disse institutioner er omfattet af **bagatelgrænsen** og skal derfor:

- ikke registrere køkkenet hos Fødevarestyrelsen
- ikke have årlige kontrolbesøg fra Fødevarestyrelsen

Praktiske retningslinjer i hverdagen

Ved modtagelse og servering af maden er det vigtigt, at I:

- har god håndhygiejne før, under og efter håndtering af mad
- kasserer mad, der har været på bordene og ikke er spist
- tjekker køleskabstemperaturen dagligt (maks. 5 °C)
- rengør køleskabe jævnligt (gerne ugentligt)

Serveringstidspunkt

- Spises maden senest kl. 11.30, er der ikke krav om temperaturkontrol, da leverandøren har ansvaret for madens temperatur.
- Hvis mad gemmes til sovende børn (efter kl. 11.30), skal maden tages fra ved modtagelse:
 - varm mad køles ned og genopvarmes til min. 75 °C
 - kold mad opbevares tildækket på køl og serveres efter behov

Regler, der ikke gælder ved modtagelse af mad udefra

Institutioner, der modtager færdigtilberedt mad, er **ikke omfattet af**:

- hygiejneforordningen
- hygiejneforordningen for animalske fødevarer
- hygiejnebekendtgørelsen
- mærkningsforordningen

Krav til køkkenindretning og -drift gælder derfor ikke.

Mere viden og sparring

I kan finde yderligere information i Fødevarestyrelsens [Autorisationsvejledning](#), afsnit 3.3 og 7.7, på fvst.dk under *Vejledninger*.

Har I brug for sparring om hygiejne og fødevarer sikkerhed, kan I kontakte kommunens rådgiver på madområdet, **Meyers Madhus**, på:

 raadgivning-kk@meyers.dk

 26 77 31 16