

Køkkenhygiejne

Formålet med god køkkenhygiejne er at sikre, at børn ikke bliver syge af den mad, der serveres i institutionen. Ved tilberedning af mad til børn skal en række hygiejneregler fra Fødevarestyrelsen overholdes. Nedenfor er de vigtigste regler samlet:

- Køkkenet skal være indrettet, så madlavningen kan foregå hygiejnisk forsvarligt. Der skal være mulighed for at adskille rene og urene processer. Råt kød, rå æg og jordede grøntsager skal holdes adskilt fra hinanden og fra færdigtilberedt mad – også ved opbevaring i køleskab.
- Sørg for tilstrækkelig kølekapacitet. Opbevar fødevarer adskilt: jordede grøntsager i en særskilt beholder og kød og fisk hver for sig samt adskilt fra andre fødevarer. Optø altid frostvarer på en bakke i køleskabet, så væske ikke drypper på andre varer. Adskillelse forebygger forurening af spiseklar mad, fx fra kødsaft eller jord.
- Der skal altid være en håndvask til rådighed med varmt vand, sæbe og rent papir til håndtørring.
- Vask hænder hyppigt – efter toiletbesøg, ved nys og mellem arbejdsprocesser. Bliv hjemme ved sygdom.
- Opvarm maden til mindst 75 °C. Der findes dog enkelte undtagelser fra denne regel. Det gælder fx fisk, hvor en centrumtemperatur på 60 grader i mindst et minut er tilstrækkeligt. Du kan læse mere om undtagelserne i [Hygiejnevejledningens](#) afsnit '27.1 Varmebehandling og genopvarmning'
- Nedkøl varm mad fra 65 °C til 10 °C inden for tre timer. Fordel maden i mindre portioner, og køl den ned i køleskab, blæsekøler eller fryser. Sørg for, at andre kølevarer ikke opvarmes under processen. Kontrollér nedkølingen ved stikprøver. Hvis maden ikke når under 10 °C inden for tre timer, må den ikke serveres.
- Overhold temperaturkrav: højst 5 °C i køleskab og højst 2 °C for frisk fisk. Opbevar gerne fisk på is for lettere at holde den lave temperatur.

Hvis I har børn med I køkkenet

Med nogle enkle råd og hygiejneregler kan det være både trygt og lærerigt at have børn med i institutionskøkkenet. Madlavning giver gode madoplevelser og kan styrke børns madmod, fordi de får mulighed for at røre, dufte og smage råvarer. Det kræver dog god planlægning at inddrage børn i køkkenet.

Læs meget mere om emnet i filen "*Tag børnene med ind i institutionskøkkenet*", som findes på Intra under [Fødevarehygiejne i 0-5 års daginstitutioner | Intra](#).

Du kan finde yderligere information og inspiration omkring hygiejne, når børn er med i køkkenet på Fødevarestyrelsen hjemmeside ([Madaktiviteter med børn i daginstitution - mulighederne er mange, FVST](#)).

Brug for mere information?

Læs mere om hygiejnereglerne i Fødevarestyrelsens "[Hygiejnevejledning](#)".

Behov for sparring?

Er I i tvivl om, hvordan 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

 26 77 31 16