



HÅNDTERING AF FRUGT OG GRØNT I VIRKSOMHEDEN

SÅDAN BØR DU GØRE	FORDI
Opbevar frugt, grøntsager, krydderurter og spirer ved 5-10 °C	Så holder varerne længere. Kulden hæmmer bakterier og svampe i at ødelægge varerne.
Skyl altid frugt, grøntsager, krydderurter og spirer grundigt Brug rent drikkevand i et rent kar eller overbrus 3-4 gange og lad produkterne dryppe af i et rent dørsalg eller på et rent viskestykke. Skift vand mellem hver ingrediens.	Med rent vand kan du fjerne størstedelen af bakterier og snavs.
Kog alle frosne bær i 1 minut hvis du bruger bærrerne i fx smoothies, kagepynt og desserter, der ikke bliver opvarmet inden servering. Det er et lovkrav, at frosne hindbær skal koges i 1 min.	Frosne bær fra udlandet har givet både "Roskildesyge" og leverbetændelse, fordi bærrerne har været forurenede med virus. Det er svært at skylle fx hindbær og jordbær, og bare få virus partikler er nok til at blivesyg.
Babymajs og sukkerærter bør skylles og gives et kort opkog Disse produkter bør ikke serveres rå.	Det er svært at skylle bakterier og snavs af disse produkter. Udenlandske babymajs og sukkerærter kan være forurenede med sygdomsbakterier og bliver typisk kogt eller stegt i udlandet. Når man spiser produkterne rå som snacks, kan det give problemer.
Afkøl kogt pasta, ris og lignende inden brug i salater Kogt pasta, ris, broccoli og andre varme ingredienser bør køles ned til under 10°C hurtigst muligt og inden 3 timer før det blandes med fx skyllet frisk bladsalat og krydderurter.	Hvis du blander fx varm pasta med frisk salat og friske krydderurter, bliver pastasalaten lummervarm, og eventuelle sygdomsbakterier fra krydderurter og salat vil stortrives. Krydderurter og fx rucola kan i nogle tilfælde være forurenede med sygdomsbakterier.

Hvorfor er det vigtigt med en god hygiejne ved håndtering af frugt og grønt?

Mange bliver syge af frugt og grønt

Hvert år bliver mange forbrugere syge af frugt og grønt og især af udenlandske grøntsager. Det skyldes, at produkterne har været forurenede med bakterier og virus, som giver opkast og diarré. I perioden 2005 til 2012 blev der i Danmark registreret ca. 2.600 syge af bakterier eller virus fra frugt og grønt. Tallet er sandsynligvis 10-20 gange højere, fordi mange forbrugere ikke går til lægen.

Hygiejnen glipper

Når der er bakterier og virus på frugt og grønt, kan det skyldes, at man i nogle lande kan finde på at bruge snavset vand til at vande eller skylle grøntsagerne med. Frugt og grønt fra eksotiske lande kan være vandet med beskidt vand med rester af afføring fra dyr og mennesker. Bakterier og virus kan også komme fra dårlig håndhygiejne hos de mennesker, der høster. Det kan også være, at hygiejnen har været mangelfuld ved lagring, transport, forarbejdning og salg.

Få styr på frugt og grønt i din risikovurdering og egenkontrol

Det er virksomhedens ansvar at sikre, at virksomhedens frugt og grønt ikke gør forbrugerne syge. Virksomheden skal derfor føre egenkontrol. Egenkontrollen er din egen kontrol af, at din virksomhed og dine varer lever op til dette ansvar.

Virksomheden skal derfor vurdere, om der kan være nogle risici ved de produkter, virksomheden sælger, og på den baggrund udarbejde egenkontrolprocedurer, der håndterer disse risici. Lovgivningen kræver, at vurderingen af risici, også kaldet risikovurdering eller risikoanalyse, skal være skriftlig.

Fødevarestyrelsen vil fremover fokusere mere på, om en virksomheds egenkontrolprogram, inklusive risikovurderingen, i tilstrækkelig grad beskriver og håndterer risici ved produktion, distribution og salg af frugt og grønt.

fvst.dk