

Donation af overskudsmad

Har du styr på reglerne?

Er du med i kampen mod madspild? Hvis du modtager donerede fødevarer, som du dernæst donerer eller sælger videre til andre, er der nogle regler, du skal have styr på.

Reglerne gælder, når du håndterer, opbevarer og har ansvar for fødevarer til andre, og er med til at sikre, at du videregiver sikre fødevarer af god kvalitet.

Her er **fem regler**, som du skal være særligt opmærksom på.

1

Registrering hos Fødevarestyrelsen

Hvis du modtager overskudsmad, som du giver eller sælger videre til andre, er du en fødevarer virksomhed og skal overholde fødevareregler. Desuden skal du formentlig være registreret hos Fødevarestyrelsen. Du kan læse mere og lade dig registrere på www.fvst.dk.

2

Hygiejne

Når du håndterer fødevarer, skal der være styr på hygiejnen. Det gælder f.eks. i forhold til rengøring, udstyr, køleopbevaring og personlig hygiejne.

3

Sporbarhed

Alle fødevarer skal kunne spores i alle led, så de kan trækkes tilbage, hvis der skulle være noget galt med dem. Det sikrer høj fødevarer sikkerhed.

4

Oplysninger om allergener

Man kan gøre andre rigtig syge, hvis der ikke er styr på allergenerne. Det er derfor obligatorisk at oplyse om indhold af allergene ingredienser for alle fødevarer, også uemballerede.

5

Uddannelse

Har du medarbejdere? Så er det dit ansvar at instruere dem i korrekt behandling af fødevarer - også selvom de arbejder frivilligt. Alle, der håndterer fødevarer, skal have den fornødne instruks, så de kan håndtere fødevarer på en hygiejnisk og sikker måde.

Læs mere om reglerne for donation af fødevarer og generelle regler ved håndtering af fødevarer på www.fvst.dk.

