



Den 13. juli 2012

Notat om selvbetjening af uindpakkede fødevarer

Dette notat beskriver retningslinjerne for selvbetjening af uindpakkede fødevarer i detailvirksomheder – såvel restauranter som detailbutikker. Indholdet af notatet vil blive indarbejdet i hygiejnevejledningen ved førstkommende revision i efteråret 2012.

I efteråret 2012 kører Fødevarestyrelsen en kontrolkampagne for at afdække, om detailbutikkerne har risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for aktiviteten 'selvbetjening af uindpakkede fødevarer' i kundeområdet, og om salget foregår hygiejnisk forsvarligt og under tilstrækkelig overvågning.

Selvbetjening af uindpakkede og ofte også spiseklare fødevarer, fx brød, slik, salater og nødder, vinder mere og mere indpas ved buffeter i serveringsvirksomheder og salatbarer mv. i supermarkeder. Det giver nogle specielle hygiejniske problemstillinger, som virksomheden skal forholde sig til.

Fødevarerne skal beskyttes mod kontaminering. Virksomheden skal have egenkontrolprocedurer for tømning og rengøring af beholdere og sørge for passende og tilstrækkelige redskaber, fx tænger og skeer, til hygiejnisk håndtering af fødevarerne. Virksomheden skal også vurdere, hvordan fødevarerne kan placeres mest hensigtsmæssigt i kundeområdet, og det kan være nødvendigt med mere intensiv overvågning end ved indpakkede fødevarer.

Disse forholdsregler skal sikre, at de uindpakkede og dermed ubeskyttede fødevarer bliver beskyttet mod kontaminering fra omgivelserne og fra kunderne.

Særlige fokuspunkter i egenkontrollen ved selvbetjening

Hvis en virksomhed ønsker at sælge uindpakkede fødevarer ved selvbetjening, herunder buffeter, skal virksomheden altid starte med at lave en skriftlig risikoanalyse. I risikoanalysen skal det indgå, om der er kritiske kontrolpunkter ved selvbetjeningssalget. Eksempler på kritiske kontrolpunkter er nedkøling, køleopbevaring, opvarmning, varmholdning og genopvarmning. Det skal fremgå af virksomhedens egenkontrolprogram, hvordan virksomheden håndterer de kritiske kontrolpunkter, og der skal være dokumentation for udført egenkontrol.

Øvrige procedurer er gode arbejdsgange og kan godt være mundtlige. Virksomheden skal sørge for, at alle egenkontrolprocedurerne – såvel mundtlige som skriftlige - for salg ved selvbetjening indarbejdes i den daglige drift. Læs mere om risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter i Egenkontrolvejledningen.

Virksomheden bør fx overveje:

- Om der er behov for udvidelse af eksisterende registrering
- Hvordan indretningen skal være, herunder behov for afskærmning, evt. returspærre
- Om der er behov for særligt udstyr, herunder udformning af tænger og skeer (tag-ting)
- I hvilket omfang og med hvilken frekvens overvågningen skal foregå
- Procedurer for opfyldning, tømning og rengøring af beholdere
- Om der er de nødvendige faciliteter til rengøring af beholdere

- Procedurer for håndtering af rester
- Om der er behov for fx køleopbevaring og varmholdning
- Om der er behov for skiltning, mærkning til kunderne om fx holdbarhed og opbevaring hos forbrugeren
- Procedurer for opfølgning ved u hensigtsmæssig kundeadfærd

Hygiejneforordningen, artikel 4 og 5

Hygiejne ved selvbetjening af uindpakkede fødevarer generelt

Uindpakkede fødevarer er som udgangspunkt ubeskyttede og dermed sårbare for kontaminering fra omgivelserne. Kunder kan overføre bakterier, virus m.v. til uindpakkede fødevarer direkte ved berøring eller indirekte via luften ved fx hoste eller nys. Få partikler af norovirus, ”Roskildesyge” fra en kunde, kan være nok til at gøre mange kunder syge. Se mere i hygiejnevejledningens afsnit 21 Personlig hygiejne i fødevarevirksomheder og afsnit 22 Forholdsregler ved sygdom i fødevarevirksomheder. Det er derfor vigtigt, at de uindpakkede spiseklare fødevarer beskyttes mod kontaminering fra kunderne med fx afskærmning og/eller redskaber, ligesom det er vigtigt, at virksomheden har en vis grad af overvågning.

Nogle typer uindpakkede fødevarer er dog mindre sårbare end andre. Fx er den spiselige del af nødder med skal, appelsiner og bananer med skræl i sig selv beskyttet. Uindpakkede spiseklare frugter og grønsager som fx æbler, blommer, agurker, tomater, salat, gulerødder m.fl. er også mindre sårbare, fordi de enten kan skylles eller skrælles inden anvendelse. Andre uindpakkede fødevarer som fx kartofler, ris og te bliver varmet op til høj temperatur inden anvendelse. De er heller ikke spiseklare og er derfor mindre sårbare. Virksomhedens procedurer afhænger derfor af fødevaretypen.

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IX, punkt 3

Placering af fødevarer

Virksomheden skal vurdere, hvordan fødevarerne kan placeres mest hensigtsmæssigt, så de ikke bliver kontamineret, fx ved kundernes håndtering, i forhold til gennemstrømningen af kunder i salgsområdet, men også i forhold til låg og returspærre på beholdere og afskærmning af fødevarerne. Placeringen bør også overvejes i forhold til behovet for, at personalet kan overvåge salget.

Det er en god ide at placere fødevarerne, så kunderne nemt kan komme til dem. På den måde undgår man også, at ærmer og tørklæder slæber henover fødevarerne.

Fødevarerne bør også placeres, så kunder ikke kan nyse og hoste ned på dem, og så fx børn, der sidder i indkøbsvognen, ikke kan berøre varerne.

Samtidig bør skeer, poser og handsker placeres i en højde, hvor de er lettilgængelige.

Afskærmning og redskaber

Fødevarerne bør være afskærmet så vidt muligt, gerne med låg, der nemt kan åbnes.

Der bør være redskaber til at tage fødevarerne med, fx tænger og skeer, og et rent viskestykke eller lign. om brødet på skærebrettet ved buffeten. Tænger og skeer bør være tilstrækkeligt lange

og være tilpasset fadenes og skålenes størrelse, så de ikke falder ned i fødevarerne. Det vil være med til at sikre, at de hele tiden er tilstrækkeligt rene. Lange tag-ting er også med til at sikre, at kundernes ærmer ikke slæber ned i fødevarerne. Det kan være en god ide at stille beholdere, hvor man kan placere tænger og skeer, når de ikke er i brug, fx ved salatbarer.

Virksomheden skal have den nødvendige indretning og de nødvendige faciliteter til ophældning af fødevarer i salatbuffeten, opbevaring af åbnede poser og til rengøring af udstyr – herunder til vask af beholdere og tag-ting til fødevarerne. Det gælder også ved salg af ikke-letfordærvelige fødevarer.

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IX, punkt 3

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel V, punkt 1

Opbevaring udenfor køl og varmholdning

I nogle tilfælde er der krav om opbevaring ved bestemte temperaturer. Når en virksomhed har fx buffetarrangementer eller udstiller fødevarer, der er beregnet til at spise umiddelbart, bør det fremgå af virksomhedens egenkontrolprogram, hvordan virksomheden sikrer, at fødevarerne ikke opbevares for lang tid uden for køl, og hvordan fødevarerne eventuelt holdes varme. Se også hygiejnevejledningens afsnit 26.3 Brud på kølekæden og afsnit 27.2 Varmholdning.

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IX, punkt 5

Hygiejnebekendtgørelsen, kapitel 9

Håndtering af rester

Som tommelfingerregel bør rester af fødevarer, der har været udstillet til selvbetjening, kasseres og ikke genanvendes eller opblandes med nye varer.

Rester af nogle typer fødevarer kan dog genanvendes, hvis de varmebehandles i en sådan grad, at der ikke er en hygiejnemæssig risiko.

Skiltning/mærkning til at styre kundernes adfærd

I nogle tilfælde kan det være nødvendigt at opsætte skilte for at vejlede kunderne i, hvordan de bør omgås de uindpakkede fødevarer. Det kan fx være oplysning om, at der skal benyttes skeer, handsker eller om, hvor skeen skal placeres efter brug.

Udover de almindelige mærkningsregler kan der også være behov for at skilte eller mærke med andre instruktioner til kunderne om fx produkternes holdbarhed og deres håndtering i hjemmet.

Overvågning af selvbetjening af uindpakkede fødevarer

Det kan være nødvendigt, at personalet overvåger selvbetjeningssalget løbende for at sikre, at selvbetjeningen foregår hygiejnisk forsvarligt, fx se efter om:

- Der er rent og pænt omkring selvbetjeningssalget
- Kundernes adfærd giver risiko for kontaminering af fødevarerne

Vurderingen af, hvor intensiv overvågningen skal være afhænger af flere faktorer. Jo mere aktivitet, der er omkring et selvbetjeningssalg (mange kunder) og jo færre praktiske/fysiske foran-

staltninger, der er for at undgå kontaminering, jo større grad af overvågning skal der til. Typen af fødevarer har selvfølgelig også betydning. Der vil fx være større behov for overvågning ved selvbetjeningssalg af letfordærlige fødevarer, herunder også snittet frugt og grønt, end ved selvbetjeningssalg af fx slik, konfekturer og nødder.

Ved vurderingen af, hvor intensiv overvågningen skal være, skal det også tages i betragtning, om der kan være en særlig risiko for overførsel af sygdomsbakterier og virus fra nogle af de fødevarer, der forhandles eller serveres, fx fra visse typer af rå fødevarer til varmebehandlede, spiseklare færdigretter eller salater. Der kan også være risiko for overførsel af virus og bakterier fra kunderne til fødevarerne.

I nogle tilfælde vil det være nødvendigt med konstant eller løbende overvågning, mens det i andre tilfælde vil være tilstrækkeligt at overvåge periodisk.

På sygehuse og institutioner, hvor 'kunderne' tilhører særligt sårbare persongrupper, bør buffeter som udgangspunkt være betjent af personale på grund af den særlige smitterisiko.

Hygiejneforordningen, bilag II, kapitel IX, punkt 3