



Vigtig information omkring håndtering af madvarer til Europæisk Middelalder Festival

Som de foregående år samarbejder Europæisk Middelalder Festival med Levnedsmiddelkontrollen for at sikre, at håndteringen af madvarer under festivalen foregår korrekt. Vi forventer, at Levnedsmiddelkontrollen vil foretage prøver i en lang række madboder under festivalen. Det er bodholderens eget ansvar, at Fødevarerregionens retningslinier overholdes.

Hvis I har salg og fremstilling af mad i forbindelse med jeres deltagelse, skal I være særligt opmærksom på følgende:

- maden må ikke være fremstillet i et privat køkken
- maden skal være fremstillet i et køkken med smiley-rapport – eller i boden på festivalpladsen (vær opmærksom på at ikke alle skolekøkkener har denne rapport).
- I skal etablere faciliteter til håndvask – f.eks. balje eller dunk. Det må ikke være samme balje, som I benytter til opvask
- hvis I har vandudtag i boden, skal denne hæves fra jorden

Ved tvivlsspørgsmål kan Fødevarerregion Syd, kontrolafdeling Vejle kontaktes på 7227 5500.

Husk, at man skal melde til Fødevarerregion Syd, hvis man som bodholder serverer mad på festivalen.

I kan finde yderligere information på www.foedevarestyrelsen.dk.

Kulturafdelingen,
12. november 2008



Den Europæiske Unions Tidende Berigtigelse til Europa-parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne

Kapitel III

Bestemmelser for mobile og/eller midlertidige lokaler (som f.eks. telte, markedsboder, mobile salgskøretøjer), lokaler, der fortrinsvis anvendes som privatbeboelse, men hvor der regelmæssigt tilberedes mad med henblik på markedsføring, samt salgsautomater

1. Lokaler og salgsautomater skal, så vidt det er praktisk muligt, være placeret, udformet og opbygget samt holdes rene og i god stand, så der ikke er risiko for kontaminering, navnlig af dyr og skadegørere.

2. Om nødvendigt gælder følgende:

- A. Der skal være passende faciliteter til at opretholde tilstrækkelig personlig hygiejne (herunder faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne, hygiejniske sanitære installationer og omklædningsrum).
- B. Overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, skal være i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere. Dette kræver, at der anvendes glatte, afvaskelige, korrosionsbestandige og ugiftige materialer, med mindre virksomhedslederen over for myndighederne kan godtgøre, at andre materialer er egnede.
- C. Der skal være passende mulighed for rengøring og om nødvendigt desinficering af arbejdsredskaber og –udstyr.
- D. Hvis fødevarerne rengøres som led i fødevarereproduktionen, skal rengøringen foregå hygiejnisk.
- E. Der skal være tilstrækkelig forsyning af varmt og/eller koldt drikkevand.
- F. Der skal være passende muligheder for og/eller faciliteter til hygiejnisk opbevaring og bortskaffelse af farlige stoffer og/eller stoffer, der er uegnede til konsum, og affald (fast eller flydende).
- G. Der skal være passende faciliteter til og/eller muligheder for at holde og overvåge passende temperaturforhold for fødevarerne.
- H. Fødevarerne skal anbringes således, at der undgås risiko for kontaminering, så vidt det er praktisk muligt.