



## Butikker med salg af fødevarer

Alle virksomheder, som sælger fødevarer, skal godkendes. Vær opmærksom på hvad virksomheden godkendes til. Denne vejledning er for virksomheder, der vil godkendes til kun at forhandle fødevarer i Grønland.

### Bygningen:

Før opstart af en fødevarer virksomhed er det vigtigt at sikre sig, at bygningen egner sig til formålet.

Bygningen skal bl.a. have:

- Tilstrækkelig forsyning med vand af drikkevandskvalitet.
- Effektivt og vedligeholdt afløbssystem.
- Affaldsbeholdere, så affald kan samles, opbevares, og fjernes på hygiejnisk måde.
- Personalerum og garderobe.
- Personalet toilet med håndvask.

### Lokaler:

Der skal være passende lokaler til formålet altså både til salg, lager, samt køle- og fryseindretninger. Lokalerne skal være indrettet, så de er hygiejniske. Således skal overflader kunne gøres grundigt rene.

Der skal sikres mod, at fødevarer kan forurenes af omgivelserne. Der skal være tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation. Skadedyr skal bekæmpes, og det skal sikres, at virksomheden er beskyttet mod disse, f.eks. ved insektnet i friskluftindtag.

### Inventar:

Inventar skal være indrettet, så det let kan rengøres og holdes rent.

### Opbevaring af fødevarer:

Skal der godkendes til salg af køle- og frysevarer, skal der være passende faciliteter til opbevaring.

Køle- og frostrum skal være forsynet med termometer. Det samme skal eventuelle varmeskabe. Det er virksomhedens ansvar, at kontrollere og registrere temperaturer som en del af virksomhedens egenkontrol.

#### Temperaturgrænser:

- Kølerum og køleskab: Højest 5 °C
- Frostrum og fryser: Højest -18 °C
- Varmeskab: Mindst 65 °C



### Varer:

Varer bør opbevares efter forskrifterne og være friske og af sund beskaffenhed. Således må varer, der er datoudløbne, ikke sælges. Dog kan butikker, der befinder sig i islægningsdistrikter i islægningsperioder (hvor der ikke kan komme nye forsyninger til butikken) sælge fødevarer efter datoudløb. Dette må gøres, hvis varen er mærket med enten



”bedst før” eller ”mindst holdbar til”, og der kan fremvises dokumentation fra producenten om, at fødevaren ikke udgør en sundhedsmæssig risiko at spise efter datoudløb. Denne undtagelse gælder dog ikke for let fordærlige fødevarer mærket med ”sidste anvendelsesdato” og fødevarer som efter en kort periode efter datoudløb kan udgøre en sundhedsrisiko, hvis man spiser dem.

Fordærvede varer må ikke sælges.

### **Egenkontrol:**

Virksomheden skal selv sørge for kontrol med, at virksomheden er hygiejnisk. Dette gøres ved egenkontrol, hvor der lægges en plan for at tjekke f.eks. rengøring, og temperaturer under opbevaring.

### **Rengøring:**

Der skal gøres rent i lokalerne så hyppigt, at de kan holdes hygiejniske. Efter brug af desinfektionsmidler, skal flader der kommer i berøring med fødevarer afvaskes med vand. Godkendte desinfektionsmidler kan findes i bilag 1 i Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 21 af 27. juli 1998 om levnedsmiddelvirksomheder.

### **Salg af u-emballerede varer:**

Det er vigtigt, at der ved salg af uemballerede fødevarer iagttages høj personlig hygiejne. Redskaber skal rengøres dagligt og desinficeres.

### **Bake-off:**

Når der fremstilles bake-off er det vigtigt, at der er hygiejniske forhold ved fremstillingen. Der skal være adgang til håndvask i nærheden af tilvirkningen.

Det er vigtigt at have god personlig hygiejne.

Tilvirkningslokaler, inventar og redskaber skal rengøres og desinficeres dagligt.

### **Lager:**

Lagerlokaler skal være rene, ryddelige og vel vedligeholdte.

Varer skal opbevares løftet fra gulvet for at undgå forurening. Alle varer skal derfor enten op på hylder eller på paller.

Lageret skal være overskueligt, så der kan rengøres mellem varerne, og der kan holdes øje med datoudløb på varerne. Varer, der skal kasseres, skal tydeligt mærkes således, at de ikke ved en fejltagelse sælges.

### **Personlig hygiejne:**

Den ansvarlige i virksomheden skal sørge for, at de ansatte får den nødvendige anvisning om tilvirkning, oplagring, forhandling af fødevarer, rengøring og desinfektion samt personlig hygiejne og renlighed.

Når personale håndterer fødevarer, skal der holdes høj grad af personlig renlighed. Personalet skal være iført hensigtsmæssigt og rent arbejdstøj samt ren hovedbeklædning.

Hvis det mistænkes eller vides, at personale lider af eller er bærer af en sygdom, som kan overføres gennem fødevarer, må personen ikke arbejde, hvor der håndteres fødevarer, hvis der er mulighed for direkte eller indirekte forurening af fødevarerne (fx sår, diarre eller hudinfektioner).



Hvis personalet har friske sår, skal disse dækkes fuldstændigt af vandtæt bandage, så der ikke kan forekomme forureninger af fødevarer.

Personalet skal vaske hænder, så ofte det er påkrævet af hygiejniske grunde, og altid efter toiletbesøg og før arbejdets begyndelse. Der skal anvendes varmt vand, sæbe og engangshåndklæder. Det er ikke tilladt at ryge eller indtage mad og drikkevarer i tilvirknings- og opbevaringslokaler.



Opbevaring af personlige effekter i tilvirknings- og opbevaringslokaler er ikke tilladt. Personlige effekter opbevares i personale garderobe.

### **Har du spørgsmål om levnedsmiddelvirksomheder så kontakt:**

*Veterinær- og Fødevarermyndigheden i Grønland  
Aqqusinersuaq 31, 2. tv.*

*Postboks 269*

*3900 Nuuk*

*Telefon: +299 34 50 00*

*Mail: [uumasut@nanoq.gl](mailto:uumasut@nanoq.gl)*