



Virksomheder der tilvirker og forhandler fødevarer

Godkendelse

Alle fødevarer virksomheder skal godkendes af Veterinær- og Fødevarermyndigheden i Grønland (VFMG). Dog er det Fødevarerstyrelsen i Danmark (FVST), der er ansvarlig for at godkende fødevarer virksomheder, der vil eksportere fødevarer.

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 både til salg, tilvirkning, lager, samt til køle- og fryse indretninger.

Lokalerne skal være indrettet, så de er hygiejniske. Således skal overflader kunne gøres grundigt rent.

Det skal sikres, at fødevarer ikke forurenes af omgivelserne. Lamper og armaturer skal være beskyttede, så de ikke forurener fødevarer.

Der skal være tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation. Dette betyder, der skal være aftræk over f.eks. komfur og kogeplader.

Der skal sikres, at virksomheden er beskyttet mod skadedyr f.eks. ved insektnet i friskluftindtag, samt bekæmpelse af andre skadedyr som gnavere osv.





Indretning

Når man indretter virksomheden, skal der være et hensigtsmæssigt produktionsforløb. Råvarer og færdigvarer skal holdes adskilt. Grøntsager, rå kød og brød skal holdes adskilt. Lokalerne skal kunne rengøres effektivt.

Inventar

Skal være indrettet, så det kan rengøres og der kan holdes et hygiejnisk tilfredsstillende niveau. Inventar skal kunne tåle desinfektion og gentagen rengøring. Derfor bør blandt andet træ undgås.

Opbevaring af fødevarer

Køle- og frostrum skal være forsynet med termometer. Det samme skal eventuelle varmeskabe. Temperaturer i køle- og frostrum samt varmeskabe skal måles og skrives ned som en del af virksomhedens egenkontrol.

Temperaturgrænser:

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

Der skal foretages en adskillelse mellem ferske (rå) og tilberedte levnedsmidler.

Lagerlokaler skal være rene og ryddelige. Fødevarer må ikke opbevares på gulvet, men skal løftes fra gulvet ved opbevaring og oplagring.

Råvarer

Det er vigtigt at bruge råvarer af god beskaffenhed. Det er vigtigt at råvarer, halvfabrikata og færdigvarer er friske og af sund beskaffenhed ved anvendelsen. Fordærvede varer må ikke anvendes.

Tilvirkning

Når fødevarer tilvirkes dvs. fremstilles, skal det foregå hygiejnisk.

Temperaturkrav i forbindelse med tilvirkning:

- **Optøning:** Ved optøning af fødevarer skal dette foregå ved højest 5°C i køleskab og ikke ved stuetemperatur.
- **Opvarmning:** Opvarmes fødevarer, skal de opvarmes til mindst 75°C.
- **Varmholdelse:** Hvis fødevarerne holdes varme til salg, skal de holdes på mindst 65°C.
- **Nedkøling:** Hvis fødevarerne nedkøles, skal de køles fra 65°C til 10°C på højst 3 timer. Hvis maden ikke er nedkølet til 10°C på højst 3 timer, kan maden straks genopvarmes til 75°C og igen nedkøles. Maden kan evt. nedkøles i mindre portioner. Hvis maden ikke straks genopvarmes til 75°C, skal den kasseres.

Temperaturkravene skal overholdes for at undgå en overvækst af bakterier, der kan fremkalde sygdom.





Emballage

Sælges fødevarer i emballage skal disse være rene og ikke kunne forurene fødevarerne. Emballage skal opbevares hygiejnisk forsvarligt.

Egenkontrol

Virksomheden skal selv sørge for at holde kontrol med at produktionen er hygiejnisk. Dette gøres ved egenkontrol, hvor der lægges en plan for at tjekke f.eks. rengøring, samt temperaturer i opbevaring, produktion og hygiejne regler.

Samtidigt er det virksomhedens ansvar at sørge for, at råvarer er af god beskaffenhed og at fødevarer, som forhandles, ikke kan give sygdomme.

Rengøring

Der skal gøres rent i lokalerne så hyppigt, at de kan holdes hygiejniske, men mindst en gang hver arbejdsdag i de lokaler hvor der behandles fødevarer. Inventar, maskiner og redskaber skal gøres rene og desinficeres mindst en gang hver arbejdsdag. Desinfektion kan ske ved brug af kogende vand eller damp således, at der holdes en temperatur på mindst 80°C i 2 minutter. Desinfektion kan også ske ved brug af desinfektionsmidler. Hvis der anvendes desinfektionsmidler, skal disse afvaskes på flader der kommer i berøring med levnedsmidler.



Personlig hygiejne

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

Når personale håndterer fødevarer, skal der holdes en 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 Fødevaremyndigheden i Grønland
Aqqusinersuaq 31, 2. tv.*

Postboks 269

3900 Nuuk

Telefon: +299 34 50 00

Mail: uumasut@nanoq.gl