

POLITI

Forside / Aktuelt / Coronavirus/COVID-19 i Danmark / **Hvis du er virksomhedsejer**

Hvis du er virksomhedsejer

Oftest stillede spørgsmål og svar fra Erhvervsstyrelsen og Fødevarestyrelsen til virksomheder.

Hent sideindhold som PDF

Som virksomhedsejer kan du finde de fleste informationer om, hvordan du driver virksomhed under COVID-19 på Virksomhedsguiden.dk. Hvis du driver fødevarevirksomhed, finder du de vigtigste retningslinjer nedenfor og på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Læs om genåbning af butikker og virksomheder

Læs om, hvorvidt din butik må holde åbent, eller om du fortsat skal holde din butik lukket

NYTTIGE LINKS

Erhvervsstyrelsen (Virksomhedsguiden)

Fødevarestyrelsen (fødevarevirksomheder)

Medarbejder- og Kompetencestyrelsen

Styrelsen for Arbejdsmarked og Rekruttering

KL

FØDEVARESTYRELSENS SPØRGSMÅL OG SVAR TIL CAFÉER, RESTAURANTER, KANTINER M.M.

Må jeg holde min café eller restaurant åben?

Der er indført midlertidigt forbud mod at modtage gæster i restauranter og på caféer mv. Det vil fortsat være muligt for restauranter og caféer mv. at sælge og levere mad og drikke ud af huset (take away).

Hvad er take away?

Fødevarestyrelsen forstår take away som restauranter, pizzeriaer, caféer, kantiner, food trucks, pølsevogne eller andre boder, der udleverer maden til kunden i butikken, og kunden tager maden med ud af virksomheden, før maden spises.

Hvilke krav gælder for restauranter og caféer med take away?

Alle restauranter og caféer m.v. skal:

- Sikre, at alle medarbejdere overholder sundhedsmyndighedernes anbefalinger om god hygiejne og hensigtsmæssig adfærd.
- Opsætte informationsmateriale om, at personer, der har symptomer på COVID-19, bør isolere sig i hjemmet.
- Opsætte informationsmateriale om god hygiejne og hensigtsmæssig adfærd. Dette kan med fordel opsættes ved indgangen til virksomheden.
- Sikre, at der så vidt muligt er vand og sæbe eller håndsprit tilgængeligt for kunder og besøgende.
- Sikre, at kunderne holder behørig afstand. Det gælder også eventuel kødannelse udendørs.

Som en ekstra foranstaltning er der iværksat yderligere tiltag i denne særlige coronasituation. Det betyder bl.a., at medarbejdere, der arbejder med ikke-emballerede spiseklar fødevarer, fx sushi, smørrebrød, salater, sandwich m.v., skal bære handsker. Læs mere under spørgsmålet om brug af handsker.

Må mine gæster spise deres take away på restaurantens eller caféens udendørsarealer

Nej, dine gæster må ikke spise på restaurantens eller caféens område. Restauranter, pizzeriaer, caféer, kantiner, foodtrucks, pølsevogne eller andre boder må holde åbent for salg af mad og drikkevarer (take away), men varerne må ikke indtages på stedet. Det betyder, at salgssteder ikke må stille stole og borde til rådighed for kunderne hverken ude eller inde.

I hvilke funktioner skal medarbejderen bruge handsker?

Medarbejdere og andre, der sælger eller udleverer ikke-emballerede fødevarer til kunder, skal bruge handsker. Det gælder også ledere, ejere m.fl.

Medarbejdere uden kundekontakt skal ikke bruge handsker, men opretholde en god personlig hygiejne som sædvanlig. Det gælder medarbejdere i produktionslokaler i caféer og restauranter med take away-funktioner.

- Medarbejdere i take away-butikkers salgslonale, der tilbereder spiseklare sandwich, smørrebrød og salater eller sushi mv, og efterfølgende udleverer maden til kunden, skal bruge handsker i denne særlige corona-situation.

Er jeg på den sikre side, hvis jeg bruger éngangshandsker?

Selvom du bruger éngangshandsker, når du tilbereder mad eller betjener kunder, skal du stadig huske at vaske hænder.

Skift handsker ofte og vask hænder jævnligt – fx hver gang, du tager handskerne af eller skifter handsker.

Brug af handsker kan ikke erstatte vask af hænder. Du kan godt sprede virus og bakterier, selvom du har handsker på. Det kan derfor give en falsk tryghed at bruge handsker.

Hvornår skal jeg kontakte Fødevarestyrelsen om midlertidig lukning eller omlægning af min virksomhed?

I den nuværende situation, hvor store dele af Danmark er lukket ned grundet Corona smitte, behøver du som virksomhed ikke kontakte Fødevarestyrelsen, hvis du:

- lukker din virksomhed midlertidig (under epidemien)
- begynder at sælge take away.

Kan man være sikker på, at coronavirus er fjernet fra drikkeglas, som er vasket i en industri-opvaskemaskine?

Ja. Hvis temperaturen i skyllevandet i en industriopvaskemaskine er minimum 80°C, bliver coronavirus inaktiveret, så drikkeglas og anden service er sikkert at bruge.

Hvis en medarbejder i et køkken har coronavirus, kan det så smitte via maden?

Nej, der er ingen informationer om, at coronavirus kan smitte via fødevarer eller fødevareremballager. Fødevarestyrelsen anbefaler alle med hoste, let feber eller forkølelse at følge Sundhedsstyrelsens retningslinjer og blive hjemme, indtil de er raske, fordi coronavirus nemt spreder sig ved tæt kontakt med andre.

Læs om personlig hygiejne i fødevarer virksomheder i hygiejnevejledningen**Hvordan skal vi forholde os, hvis en medarbejder i vores fødevarer virksomhed får konstateret COVID-19?**

Hvis virksomheden har en syg medarbejder, skal denne person følge Sundhedsstyrelsens retningslinjer. Det samme gælder, hvis virksomheden bruger en transportør, hvor vognmanden er syg.

Virksomheden kan eventuelt hente hjælp til at udarbejde beredskabsplaner for denne situation i sin brancheorganisation. Fødevarestyrelsen skal ikke involveres i en sådan plan.

Skal restauranter med take away være ekstra omhyggelige med at gøre rent og desinficere i denne tid?

Fødevarer virksomheder skal følge deres sædvanlige rengøringsprocedurer. Afvaskning med vand og sæbe er effektivt – også overfor coronavirus - fordi sæben reducerer virus. Almindelige desinfektionsmidler (inkl. de alkoholbaserede) gør, at coronavirus bliver inaktiveret.

Fødevarestyrelsen anbefaler dog, at virksomhederne i denne særlige coronasituation vurderer behovet for at gøre hyppigere rent og desinficere - især ved alle kontaktpunkter/-flader, som berører hyppigt af personalet.

Kan vi anvende en kloropløsning som alternativ til håndsprit?

Nej, en kloropløsning er ikke et alternativ til håndsprit. Personale i fødevarer virksomheder bør i stedet vaske hænder med vand og sæbe og eventuelt bruge handsker.

Læs mere om alternative midler til håndsprit og desinfektion på Miljøstyrelsens hjemmeside.**Hvor længe kan virus overleve på dørhåndtag og lignende?**

Informationerne om, hvor længe coronavirus kan overleve i miljøet, er ikke helt entydige p.t. Men generelt kan coronavirus overleve 2-3 døgn ved stuetemperatur, og længere tid ved køletemperatur. Den bliver ikke inaktiveret af frysning.

Fødevarestyrelsen anbefaler derfor, at man er ekstra opmærksom på grundig rengøring og desinfektion af overflader og gør oftere rent i øjeblikket med udbruddet af coronavirus, og at man i øvrigt følger Sundhedsstyrelsens anbefalinger om god håndhygiejne, nys og host i ærmet og at begrænse fysisk kontakt.

Se også spørgsmål og svar om "Skal fødevarer virksomheder være ekstra omhyggelige med at gøre rent og desinficere i denne tid".

Læs om personlig hygiejne i fødevarer virksomheder i hygiejnevejledningen**Se film om "Sådan gør du rent i virksomheden"**

Hvilke krav gælder for butikker, supermarkeder m.v.?

Alle butikker og virksomheder i detailhandlen skal:

- Sikre mindst 4m² gulvareal pr. kunde.
- Sikre, at alle medarbejdere overholder sundhedsmyndighedernes anbefalinger om god hygiejne og hensigtsmæssig adfærd.
- Opsætte informationsmateriale om, at personer, der har symptomer på COVID-19, bør isolere sig i hjemmet.
- Opsætte informationsmateriale om god hygiejne og hensigtsmæssig adfærd i det offentlige rum.
- Sikre, at der så vidt muligt er vand og sæbe eller håndsprit tilgængeligt for kunder og besøgende.
- Medarbejdere skal bruge handsker ved salg af ikke emballerede fødevarer. Læs mere under spørgsmålene om brug af handsker.
- Sikre, at kunderne holder behørig afstand – også i købsituationer. Det gælder også eventuel kødannelse udendørs.

Må dagligvarebutikker i storcentre holde åbent?

Ja. Der indføres et midlertidigt forbud mod, at storcentre, stormagasiner, overdækkede arkader mv. holder åbent. Forbuddet omfatter dog ikke dagligvarebutikker. Forretninger, der sælger foder - fx dyrehandlere, er også dagligvarebutikker og må derfor holde åbent, selv om de ligger i et storcenter.

Hvis en medarbejder i et køkken har coronavirus, kan det så smitte via maden?

Nej, der er ingen informationer om, at coronavirus kan smitte via fødevarer eller fødevareremballager. Fødevarestyrelsen anbefaler alle med hoste, let feber eller forkølelse at følge Sundhedsstyrelsens retningslinjer og blive hjemme, indtil de er raske, fordi coronavirus nemt spreder sig ved tæt kontakt med andre.

Læs om personlig hygiejne i fødevarer virksomheder i hygiejnevejledningen

Hvordan skal vi forholde os, hvis en medarbejder i vores fødevarer virksomhed får konstateret COVID-19?

Hvis virksomheden har en syg medarbejder, skal denne person følge Sundhedsstyrelsens retningslinjer. Det samme gælder, hvis virksomheden bruger en transportør, hvor vognmanden er syg.

Virksomheden kan eventuelt hente hjælp til at udarbejde beredskabsplaner for denne situation i sin brancheorganisation. Fødevarestyrelsen skal ikke involveres i en sådan plan.

I hvilke funktioner skal medarbejderen bruge handsker?

Medarbejdere og andre, der sælger eller udleverer ikke-emballerede fødevarer til kunder, skal bruge handsker. Det gælder også ledere, ejere m.fl.

Medarbejdere uden kundekontakt skal ikke bruge handsker, men opretholde en god personlig hygiejne som sædvanlig. Det gælder medarbejdere i produktionslokaler, fx hos slagtere, bagere, fiskehandlere, supermarkeder, caféer og restauranter med take away-funktioner.

Det betyder, at medarbejdere skal bruge handsker i følgende situationer:

- Medarbejdere, der betjener delikatesseafdelinger eller butikker med pålægsvarer: Medarbejdere, der håndterer pålægsvarer, og som efterfølgende pakker dem ind og udleverer dem til kunden, skal bruge handsker i denne særlige corona-situation.
- Medarbejdere i bageriers salgslokale eller i supermarketers brødsalg samt medarbejdere, der håndterer bake-off: Medarbejdere, der håndterer brød, kager, pølsehorn, der efterfølgende bliver pakket ind og udleveret til kunden, skal bruge handsker i denne særlige corona-situation.
- Medarbejdere i take away-butikkers salgslokale: Medarbejdere, der tilbereder spiseklare sandwich, smørrebrød og salater eller sushi mv, og efterfølgende udleverer maden til kunden, skal bruge handsker i denne særlige corona-situation.

- Medarbejdere, der sælger bolcher, slik eller chokolade ved betjening over disk: Medarbejdere i slik og chokolade forretninger, der sælger uemballeret slik, bolcher, chokolade og lignende, skal i denne særlige corona-situation bære handsker.
- Medarbejdere, der sælger uemballeret frugt og grønt i grønthandlere ved betjening over disk, og medarbejdere i supermarkeder o.l., der rører ved uemballeret frugt og grønt med hænderne: Medarbejdere i grønthandlere og supermarkeder m.m., der sælger uemballeret frugt og grønt skal i denne særlige corona-situation bære handsker, når de rører ved uemballeret frugt og grønt med hænderne.

I hvilke situationer skal medarbejderen IKKE bruge handsker?

Medarbejdere uden kundekontakt skal ikke bruge handsker, men opretholde en god personlig hygiejne som sædvanlig. Det gælder medarbejdere i produktionslokaler, fx hos slagtere, bagere, fiskehandlere, supermarkeder, caféer og restauranter med take away-funktioner.

Medarbejdere og andre, der sælger eller udleverer ikke-emballerede fødevarer til kunder, skal bruge handsker. Det gælder også ledere, ejere m.fl.

Medarbejdere behøver dog ikke bruge handsker i følgende situationer:

- Medarbejdere, der betjener kasseapparat (i fx supermarkeder): De fødevarer, der scannes ind i forbindelse med salg, vil overvejende være emballerede fødevarer.
- Medarbejdere, der håndterer uemballeret fersk kød, fisk o.l. i produktionslokaler i supermarkeder, slagterforretninger, fiskehandlere, caféer og restauranter.
- Medarbejdere, der sælger diverse kolonialvarer, fx kaffe (bønner), te (blade): Medarbejderne skal i forvejen holde en god personlig hygiejne, og desuden er der tale om produkter, som bliver varmebehandlet eller tilberedt med varmt vand.

Er jeg på den sikre side, hvis jeg bruger éngangshandsker?

Selvom du bruger éngangshandsker, når du tilbereder mad eller betjener kunder, skal du stadig huske at vaske hænder.

Skift handsker ofte og vask hænder jævnligt – fx hver gang, du tager handskerne af eller skifter handsker.

Brug af handsker kan ikke erstatte vask af hænder. Du kan godt sprede virus og bakterier, selvom du har handsker på. Det kan derfor give en falsk tryghed at bruge handsker.

Kan vi servere smagsprøver i vores butik?

Hvis mange mennesker stimler tæt sammen, så øges risikoen for, at corona kan sprede sig. Ifølge Sundhedsmyndighedernes anbefalinger bør man undgå arrangementer, hvor folk står tæt, som det fx kan være tilfældet ved servering af smagsprøver.

Må butikkerne stadig sælge bland selv-slik?

Ja. Men butikken skal være ekstra opmærksom på hygiejnen. Personalet skal overvåge salget, og butikken skal gøre oftere rent og fx skifte eller rengøre skeer ofte, tømme og rengøre beholdere og have fx skeer, tænger eller handsker til at tage slik med.

Hvor ofte butikken skal gøre redskaber og beholdere rent må afhænge af, hvor mange kunder som har besøgt butikken. Butikken skal sikre, at salget af bland selv slik foregår på en måde, hvor kunderne eller omgivelserne ikke kommer til at forurene slikket. Når medarbejdere håndterer, herunder pakker eller på anden vis rører ved bland selv slik, skal de bære handsker.

Det accepteres midlertidigt, at fødevarebutikker af hygiejnehensyn indpakker bland selv slik uden, at der kræves mærkning på indpakningen.

Som midlertidig foranstaltning accepteres det desuden, at butikkerne får deres leverandører af slik, der normalt er til "bland-selv", til at levere slik indpakket i gennemsigtige poser uden mærkning til udlevering til forbrugerne.

Pakkevirksomheden skal opfylde følgende betingelser:

- Pakkevirksomheden sikrer, at pakningen sker hygiejnemæssigt forsvarligt ved bl.a. at have de nødvendige faciliteter til håndvask, ligesom der skal være et sted, hvor poserne kan pakkes hygiejnisk forsvarligt, det vil typisk være et bord, som det er muligt at holde tilstrækkeligt rent.
- Pakkevirksomheden sørger for, at reglerne om sporbarhed er overholdt, dvs. virksomheden skal sikre en tilstrækkelig identifikation af blandet slik i poser. Virksomheden skal kunne dokumentere, hvor mange poser de har leveret til butikkerne og dato for levering. Hvis der er flere forskellige slags poser (f.eks. 200 g og 500 g), skal dette beskrives.
- Pakkevirksomheden oplyser butikken om de allergener, der findes eller kan forekomme i de blandede poser slik, således at butikken kan give disse oplysninger til kunder, der evt. anmoder herom.

Det vil ikke være nødvendigt at anmelde aktiviteten med emballering til Fødevarestyrelsen, idet der er tale om en midlertidig foranstaltning og det ikke vil ændre på kontrolfrekvensen.

Butikken skal også følge Sundhedsstyrelsens anbefalinger og sikre, at kunderne holder behørig afstand fra hinanden – også i købsituationen - og ikke stimler sammen ved slikket.

Skal fødevarevirksomheder være ekstra omhyggelige med at gøre rent og desinficere i denne tid?

Fødevarevirksomheder skal følge deres sædvanlige rengøringsprocedurer. Afvaskning med vand og sæbe er effektivt – også overfor coronavirus - fordi sæben reducerer virus. Almindelige desinfektionsmidler (inkl. de alkoholbaserede) gør, at coronavirus bliver inaktiveret. Fødevarestyrelsen anbefaler dog, at virksomhederne i denne særlige coronasituation vurderer behovet for at gøre hyppigere rent og desinficere - især ved alle kontaktpunkter/-flader, som mange mennesker rører ved.

Særligt dagligvarehandlen bør vurdere, om der i de enkelte butikker er områder, hvor der er et behov for at gøre rent oftere end sædvanligt. Det kan fx være:

- Betjeningspaneler og håndtag på ovne, køle- og frysemotrer
- Lyskontakter
- Dørhåndtag
- Kasseapparaters tastatur
- Hyldeforkanter
- Vej-selv-vægte i frugtafdelinger
- Håndtag på kundevogne og –kurve
- Flaskeautomater
- Mal-selv-kaffe-automat
- Pres-selv-juice

Dette er ikke en udtømmende liste. Der kan være andre overflader, som skal rengøres ekstra efter virksomhedens konkrete vurdering.

Kan vi anvende en kloropløsning som alternativ til håndsprit?

Nej, en kloropløsning er ikke et alternativ til håndsprit. Personale i fødevarevirksomheder bør i stedet vaske hænder med vand og sæbe og eventuelt bruge handsker.

Læs mere om alternative midler til håndsprit og desinfektion på Miljøstyrelsens hjemmeside.

Hvor længe kan virus overleve på dørhåndtag og lignende?

Informationerne om, hvor længe coronavirus kan overleve i miljøet, er ikke helt entydige p.t. Men generelt kan coronavirus overleve 2-3 døgn ved stuetemperatur, og længere tid ved køletemperatur. Den bliver ikke inaktiveret af frysning.

Fødevarestyrelsen anbefaler derfor, at man er ekstra opmærksom på grundig rengøring og desinfektion af overflader og gør oftere rent i øjeblikket med udbruddet af coronavirus, og at man i øvrigt følger Sundhedsstyrelsens anbefalinger om god håndhygiejne, nys og host i ærmet og at begrænse fysisk kontakt.

Se også spørgsmål og svar om "Skal fødevarer virksomheder være ekstra omhyggelige med at gøre rent og desinficere i denne tid".

Læs om personlig hygiejne i fødevarer virksomheder i hygiejnevejledningen

Se film om "Sådan gør du rent i virksomheden"

Skal håndvaske, der opsættes til kunderne, både have koldt og varmt vand?

Fødevarestyrelsen har spurgt Statens Serum Institut, som oplyser, at koldt vand er tilstrækkeligt, da det er brugen af sæbe og vand, der hindrer spredning af coronavirus.

Så i forhold til coronavirus behøver håndvaske til kunder ikke at være forsynet med varmt vand.

Håndvaske til brug for de ansatte i en fødevarer virksomhed, skal imidlertid være forsynet med både koldt og varmt vand ifølge hygiejnereglerne – det er også af andre hensyn end risikoen for smitte med coronavirus.

Gælder der særlige regler for bake-off, bland selv-slik m.m. i supermarkederne?

Det accepteres midlertidigt, at fødevarer butikker af hygiejne hensyn indpakker bake-off, bland selv slik, nødder m.v. uden, at der kræves mærkning på indpakningen.

Når medarbejdere håndterer, herunder pakker eller på anden vis rører ved bake-off, bland selv slik, nødder mv. skal de i denne særlige coronasituation bære handsker.

Må butikkerne sælge uindpakkede fødevarer ved selvbetjening, fx brød og tag-selv salat?

Ja, det må butikkerne gerne, men butikken skal være ekstra opmærksom på hygiejnen. Personalet skal overvåge salget, så det foregår hygiejnisk forsvarligt. Butikken skal have fx skeer, tænger, handsker og lignende, som kunderne kan bruge til at tage fødevarerne med. På den måde undgår butikken, at kunderne bliver fristet til at tage de uindpakkede fødevarer med hænderne.

Personalet skal gøre oftere rent og fx skifte eller rengøre skeer ofte, tømme og rengøre beholdere m.v. Personalet skal også have ekstra fokus på at rengøre de områder, som kunderne kommer i berøring med ved selvbetjeningen, fx låger på brødske o.l. Hvor ofte butikken skal gøre redskaber, udstyr, beholdere mv. rent må afhænge af, hvor mange kunder som har besøgt butikken og har benyttet sig af selvbetjeningen.

Butikken skal sikre, at salget af fødevarer foregår på en måde, hvor kunderne eller omgivelserne ikke kommer til at forurene fødevarerne.

Butikken skal derudover følge Sundhedsstyrelsens anbefalinger og sikre, at kunderne holder behørig afstand fra hinanden – også i købsituationen - og ikke stimler sammen ved selvbetjeningsområdet.

Må fødevarer markedsføres i emballager med andre oprindelsesangivelser end de faktiske?

Der kan opstå problemer med, at producenter ikke kan få leveret ingredienser til fødevarerproduktion fra deres sædvanlige leverandører, samtidig med, at allerede produceret emballage er fortrykt med den sædvanlige oprindelsesangivelse for den pågældende ingrediens. Et eksempel kan være pasta med mel, der sædvanligvis kommer fra Italien, men hvor producenten grundet corona situationen midlertidigt er nødsaget til at få leveret melet fra et andet land.

Fødevarestyrelsen accepterer under ovenstående særlige omstændigheder, at fødevarer markedsføres i emballage trykt med andre oprindelsesangivelser end de faktiske. Denne løsning er begrundet i den overordnede målsætning om at sikre fødevarerforsyningen og modvirke spild af fødevarer og emballage. Herudover er det afgørende, at der ikke er fødevarer sikkerhedsmæssige problemer ved ovennævnte fremgangsmåde.

Fødevarestyrelsen finder ikke, at det er nødvendigt at skilte med de korrekte oprindelsesangivelser, idet der er tale om en undtagelsesvis situation.

Må fødevarer markedsføres i emballager uden dansk mærkning?

Fødevarestyrelsen accepterer som en midlertidig foranstaltning, at færdigpakkede fødevarer markedsføres til den endelige forbruger uden mærkning på dansk. Dog skal det være muligt at kunne få oplysninger om eventuelle allergener på forespørgsel.

Der er ikke nogen særlige krav til, hvilket sprog mærkningen i givet fald skal være anført på, men mærkningen skal leve op til kravene i fødevarereinformationsforordningen.

Baggrunden herfor er, at Fødevarestyrelsen ønsker at sikre, at fødevarerforsyningen kan opretholdes bedst muligt under de særlige omstændigheder forårsaget af COVID-19. Forhandlere af fødevarer skal derfor have mulighed for at kunne få leveret fødevarer fra andre leverandører end sædvanligt, uden at skulle mærke om.

Det er herudover afgørende, at der ikke er nogen fødevarer sikkerhedsmæssige risici ved ovennævnte fremgangsmåde.

Må engrosvirksomheder indfryse kødprodukter og påføre ny holdbarhedsdato?

For at undgå madspild under coronakrisen er det midlertidigt muligt for engrosvirksomheder at indfryse kødprodukter, fx pålægsvarer, som er mærket med sidste anvendelsesdato, påføre produkterne en ny holdbarhed som frostprodukter og herefter markedsføre dem som frostvarer.

For fødevarer mærket med "bedst før" er denne fremgangsmåde allerede mulig under normale omstændigheder. Denne midlertidige foranstaltning for produkter mærket med sidste anvendelsesdato gælder kun for engrosvirksomheder, der ellers ikke vil kunne afsætte disse varer pga. coronakrisen.

Muligheden må kun anvendes for kødprodukter, hvis:

- virksomheden er i besiddelse af egnede faciliteter til indfrysning, eller indfrysningen sker i et autoriseret frysehus,
- varerne markedsføres som frostvarer – og kun nationalt,
- den nye holdbarhed for varerne som frostvare fastsættes efter en faglig vurdering foretaget af producenten – det skal bl.a. tages i betragtning, hvor længe og hvordan varen har været opbevaret som kølevare samt, hvilken behandling varerne har undergået (f.eks. om det er slicet m.v.),
- modtageren oplyses om, at de skal anvende varerne hurtigt efter optøning.

Bemærk, at fersk kød skal indfryses straks, for kød af fx kvæg dog efter modning. Fersk kød må dog indfryses senere, hvis virksomheden selv anvender kødet i forarbejdede produkter, eller afsætter kødet til andre fødevarer virksomheder, der anvender kødet i forarbejdede produkter.

Må engrosvirksomheder indfryse fersk kød, hakket kød og tilberedt kød senere end "straks"?

For at undgå madspild under corona-krisen er det midlertidigt muligt for engrosvirksomheder at indfryse fersk kød på et senere tidspunkt end "straks". For kød af fx kvæg kan kødet også indfryses senere end ved afslutningen af modningsperioden. Indfrysningen skal ske i virksomheden selv eller i et autoriseret frysehus. Det frosne kød skal anvendes i virksomhedens egen produktion af forarbejdede produkter eller afsættes til andre fødevarer virksomheder (engros eller detail), som anvender det frosne kød i forarbejdede produkter.

Ved forarbejdede produkter forstås, at kødet bliver fx varmebehandlet, tørret eller gennemsaltet, så der er sket en væsentlig ændring af kødet hele vejen gennem kødet. Kødet kan indgå i pølser, færdige middagsretter, stegte koteletter, stegte stege osv.

Det er ikke tilladt for engrosvirksomheder at indfryse hakket kød eller tilberedt kød senere end ved afslutningen af produktionen af det hakkede kød eller det tilberedte kød.

Det er ikke tilladt for engrosvirksomheder at indfryse maskinsepareret kød senere end 12 timer efter fremstillingen af det maskinseparerede kød.

Hvilke faciliteter skal en detailvirksomhed have for at indfryse fødevarer?

Der er ikke specifikke bestemmelser om de faciliteter, som en detailvirksomhed skal have for at indfryse fødevarer. Virksomheden skal sørge for, at varen indfryses hurtigst muligt til en temperatur, så der ikke er nogen sundhedsfare, dvs. så bakterier ikke længere kan vokse.

Der er ikke nogen specifik frosttemperatur i lovgivningen. Varen kan anses for frossen, når den er "hård". Virksomheden bør dog være opmærksom på, at fedtholdige varer stadig kan blive harske, selv om de er frosne. Harskningen foregår langsommere, jo lavere temperatur varen indfryses til og opbevares ved. Det anbefales, at frosne varer indfryses til og opbevares ved højst -12 °C, gerne lavere f.eks. -18 °C.

Hvis en vare er modtaget frosset og mærket med en opbevaringstemperatur, skal denne temperatur overholdes.

Virksomheden kan opnå hurtigere indfrysning af fødevarer ved at sørge for, at fødevarerne sættes til indfrysning i tynde lag, og at der er afstand mellem pakkerne. Indfrysning sker hurtigere, hvis der er luftcirkulation i fryseren.
