



Vegleiðing

V: Hissini sòla av matvørum

Hissini sòla av matvørum er at skilja sum:

Sòla av matvørum til eitt nú stevnur, festivalar ella onnur innan- og uttandura tiltøk, ið einans fer fram avmarkað tíðarskeið, og einans fáar ferðir um árið.

Matvørulógin:

Fyri alla handfaring og sòlu av matvørum er Matvørulógin galdandi.

Treytir til sòlustaðið:

Tá ið tú selur mat í hissini sòlu eru nøkur minstu krøv til staðið, har maturin verður seldur frá:

- Tað skal vera nokk av borðplássi, so maturin ikki verður dálkaður, tá ið hann verður handfarin
- Tað skal vera reint og ruddiligt har maturin verða tilvirkaður og útbjóðaður
- Tað skal vera møguligt at vaska hendur á staðnum har berur matur verður seldur. Tað vil siga, at tað skal vera hondvask við rennandi vatni, flótandi hondsápu og pappírshandkløðum í básinum / á staðnum
- Um heitur matur verður seldur, skulu nokk av hitakeldum vera tøk
- Nokk av frysti- og køliútgerð skal vera tøk
- Nokk av ruskíløtum skulu vera inni í básinum og uttanfyri. Ruskið skal javnan beinast burtur av økinum
- Verður maturin seldur úti, skal staðið verða yvirdekkað um neyðugt
- Starvsfólkini skulu hava atgongd til vesi, sum ikki er alment vesi
- Starvsfólkini skulu vera í reinum arbeiðsbúna

Hvat kann seljast í hissini sòlu:

- Tilgerð av mati á sòlustaðnum kann til dømis verða steikning av pylsum, búffum o.ø.

- Tilfar, sum verður nýtt, t.d. pylsur, popkorn, candy floss, burgarar og búffar, skal koma frá løggildum stað
- Pannukaku- og vafludeiggj kann gerast í privata køkinum og bakast á sòlustaðnum
- Heimabakaðar køkur og heimagjørt súltitoy kann seljast
- Smyrjibreyð, tvíflísar (sandwich), grýturættir og annar matur, sum krevur nógv tilgerð, skal koma frá løggildum virki ella matstovu. Um feløg o.o sjálvi skulu tilgerða matin, skal tað verða í einum góðkendum/løggildum køki. Tað vil siga, at fólk kunnu leiga seg inn / lána ein køk, sum er løggildur t.d í bygdarhúsi / ítróttarhúsi.

Treytir til handfaring av matinum:

- Matur og drykkir skulu útbjóðast úr reinum og matvørugóðkendum íløtum
- Pylsur, suppur, kakao o.a. vørur skulu hitast til minst 75°C og skulu haldast heitar við minst 65°C, til tær verða útbjóðaðar. Eru ikki umstøður at halda matin við minst 65°C, skal maturin burturbeinast eftir 3 tímum.
- Pylsur, burgarar, kjøt o.a. frysti- ella kølivørur skulu goymast kalt, tvs. niðanfyri 5°C, til tær verða hitaviðgjørðar og útbjóðaðar
- Vaflu- og pannukakudeiggj skal haldast kalt, tvs. niðanfyri 5°C
- Smyrjibreyð, tvíflísar (sandwich), rómakøkur o.t. skal goymast kalt, tvs. niðanfyri 5°C, til tað verður útbjóðað
- Eru ikki umstøður at goyma køli- og frystivørur niðanfyri 5°C, skulu vørurnar burturbeinast ella hitaviðgerast eftir 3 tímum.

Mint verður annars á §4 í matvørulógini, nr. 58/2010, sum sigur:

“forboð er fyri sòlu av matvørum, um tær, nýttar á vanligan hátt, kunnu ætlast at bera ella vera atvoldin til sjúku, ella kunnu hava eitran sum fylgju, ella um matvøurnar vegna sjúkligar broytingar, spillu, dálkingarevni, skeiva virking ella av aðrari orsök kunnu ætlast at vera óegnaðar til fólkamat”.