



DANMARKS
JÆGERFORBUND

RÅD OG VEJLEDNING

til servering af smagsprøver





Denne brochure beskriver Danmarks Jægerforbunds anbefalinger og råd til arrangementer, hvor der serveres smagsprøver til offentligheden.

Uddeling af smagsprøver, hvor smagsprøverne udgør hoveddelen af aktiviteten, betegnes som **fødevareraktivitet under bagatelgrænsen**, hvis aktiviteten vel at mærke ikke finder sted mere end 10 gange om året.

Det er arrangørens ansvar, at folk ikke bliver syge af de fødevarer der serveres. Danmarks Jægerforbund har dog en sekundær forsikring, der dækker ved denne slags hændelser under arrangementer i regi af Danmarks Jægerforbund.

Da mange personer potentielt kan blive syge ved servering af smagsprøver, gælder det i bund og grund om at tage en række forbehold, der sikrer egnede faciliteter og god hygiejne ved arrangementet, som er beskrevet på næste side.

1. Til lejlighedsvisе arrangementer er der ingen begrænsninger for, hvilke fødevarer der kan håndteres eller behandles, når bare der er egnede faciliteter, og de generelle krav i fødevarelovgivningen overholdes. Derfor er der ikke noget lovmæssigt, som forhindrer brugen af vildt til smagsprøver.
2. Fødevarerne skal være sporbare. Derfor kan det være en god ide at bruge dyrlægekontrolleret kød.
3. Det skal være muligt at holde en god hygiejne i form af hyppig håndvask og mulighed for at spritte hænder under servering og tilberedning. Derfor bør der være adgang til rindende vand, sæbe, håndsprit og plastikhandsker godkendt til håndtering af fødevarer.
4. Fødevarerne skal holdes nedkølet til 2-5 grader indtil de serveres eller tilberedes. Vær OBS på at kølekæden ikke brydes på noget tidspunkt.
5. En god hygiejne holdes nemmest, hvis der udelukkende serveres færdigt forarbejdede produkter som røgvarer og lignende.
6. Det giver en god stemning f.eks. at grille ferske stykker vildt. Det kræver dog også ekstra opmærksomhed på god hygiejne. Alt håndtering af fersk kød og det færdigt tilberedte kød skal derfor holdes adskilt. Dette gøres bedst ved at være to personer, hvor den ene udelukkende håndterer det ferske kød og den anden håndterer de færdigt tilberedte madvarer. Vær opmærksom på, at dette også gælder grilltænger, skærebrætter knive m.m.
7. Lav små portioner, så smagsprøverne ikke står fremme i længere tid. Kommer der kontrol, vil temperaturen, med stor sandsynlighed, blive målt i både de nedkølede og færdigt tilberedte fødevarer.
8. Anret i små skåle eller med tandstikker til servering, så gæsterne ikke rører ved andet end deres eget bestik og mad. Herved undgås smittespredning gæsterne imellem.
9. Sørg for løbende at kontrollere og dokumentere ovenstående anbefalinger, så fødevarekontrollen kan se, at der er styr på tingene, i tilfælde af kontrol.

Hav styr på:

- Tilladelse til åben ild på messer og lignende arrangementer.
- Brandslukningsudstyr - Tjek med arrangøren, hvad der kræves.
- Førstehjælpssæt.
- Sæbe, sprit, plastikhandsker og mulighed for rindende vand.
- Ekstra gas, brænde eller kul.
- Kølebokse eller køleskab til kød. Plus termometer til at kontrollere temperaturen.
- Rigeligt med skærebrætter, tagtøj, knive og serveringbakker, så der ikke skal vaskes op under arrangementet.
- Stabilt bor med en god arbejds højde til udskæring og servering.
- Kasser og skraldespand til brugt service og grej, så der kan holdes en flot orden på standen.
- Der beregnes ca. 5-10 g per smagsprøve.
- Få **20% rabat** på webpriserne ved køb af dyrlægekontrolleret vildtkød hos Klosterhedens Vildt til DJ arrangementer.
Kontakt info@klosterhedens-vildt.dk.
- Brug engangsservice i træ/bambus, det sender et bedre signal og er mere lækkert end plastik.
- Lån flotte roll-ups med Danmarks Jægerforbund ved henvendelse til jeres kredsformand eller køb jeres egne i webshoppen på Danmarks Jægerforbunds hjemmeside.
- Sørg for at "sælge" jagten godt, ved altid at have overskud og et smil på læben. Også selvom der er travlt og køen til smagsprøverne bliver lang.

Har du yderligere spørgsmål eller brug for hjælp, så kontakt Danmarks Jægerforbunds Naturvejleder Franz Holmberg på tlf.: 61 18 83 93 eller e-mail: FHO@jaegerne.dk

Brochuren er senest opdateret 21/4-2020 efter gældende Vejledning nr. 9126 af 15. februar 2019 om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v. (Autorisationsvejledningen).



**DANMARKS
JÆGERFORBUND**



danmarks_jaegerforbund



jaegerforbundet



jaegerne



jaegerforbundetdkofficiel