



Fakta om Temperatur under transport af fødevarer

**Maj
2022**

Der er regler for transport af fødevarer i detalledet, f.eks. transport fra et engrossupermarked til en butik, en café eller en fiskehandler. Reglerne omhandler temperatur og hygiejnisk håndtering.

Hvem gælder reglerne for

- Detailvirksomhed, som selv transporterer fødevarer fra et engrossupermarked til egen virksomhed, f.eks. café, slagter eller fiskehandler.
- Detailvirksomhed, som selv transporterer fødevarer til en anden detailvirksomhed.
- Transportører, der står for transport af fødevarer i de ovennævnte situationer.

Temperatur ved transport til forbrugere

- Hvis en virksomhed transporterer fødevarer direkte til forbrugere, f.eks. takeaway, dagligvarer og måltidskasser, er der ikke krav til temperaturen under transporten.

Krav ved transport af fødevarer

- Transporten skal foregå hygiejnisk og ved passende temperaturer.
- Højest 5 °C er en passende temperatur for de fleste kølevarer.
- Frosne fiskevarer og dybfrosne fødevarer skal transporteres ved højest -18 °C. Andre frosne fødevarer skal transporteres, så de stadig er frosne.
- Transporten skal foregå hygiejnisk, og fødevarerne må ikke blive forurenede, så de er uegnede at spise.

Undgå at temperaturen bliver et problem under transporten

- Brug termokasser, termoposer eller lignende til kølevarer.
- Læg køleelementer ved kølevarerne.
- Begræns transporttiden.

Sørg også for at renholde og vedligeholde termokasser og den bil, som bliver brugt til transporten.

Læs mere om

- Kølekrav for fødevarer på www.fvst.dk → Hygiejnevejledningen → Kap. 26
- Transport af fødevarer på www.fvst.dk → Hygiejnevejledningen → Kap. 30
- Temperaturbestemmelser i bekendtgørelse om fødevarerhygiejne på Retsinformation: <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2021/497>
- Kontrolkampagnen "Transportforhold i detalledet 2021" på www.fvst.dk → Kontrol → Kontrolkampagner → Kontrolkampagner 2021 → Fødevarer