



TÓRSHAVNAR KOMMUNA

Postboks 32 • FO-110 Tórshavn

torshavn@torshavn.fo

Váttan fyri móttøku við dagfesting og stempel:

Umsókn um hissini söluloyvi á kommunalum øki

Um tú ynskir hissini söluloyvi á kommunalum øki, skalt tú svara spurningum, ið settir verða í umsóknarblaðnum umframt undirskriva umsóknarblaðið.

1. Ábyrgdarfólk

Navn á ábyrgdarfólki:	Føðingardagur:
Bústaður:	Telefon / farteleson:
Postnr. og býur / byggd:	Teldupostur:

2. Dagfesting og klokktíð tá tiltakið verður

Dagfest tá tiltakið verður:	Klokktíð:
-----------------------------	-----------

3. Staður

Staður:

4. Søkt verður um

--

5. Umsøkjari váttar

Eg váttið við undirskrift míni, at matvørurnar eru gjørdar á hesum staði, ið er góðkent av Heilsufrøðiligu Starvsstovuni (sí reglugerð á baksíðuni):	Dagfesting:	Undirskrift:
--	-------------	--------------



Vegleiðing Hissini søla av matvørum

Hissini søla av matvørum er at skilja sum:

Søla av matvørum í **eitt avmarkað tíðarskeið**, so sum til stevnur, samkomur, innan- og uttandura tiltøk ella søla av matvørum einstakar dagar í sambandi við eitt hvørt endamál.

Tiltakið kann fara fram fáar ferðir um árið.

Matvørulógin:

Fyri alla handfaring og sølu av matvørum er Matvørulógin galdandi og skal til eina og hvørja tíð lúka krøvini í mavørulógini.

Treytir til sölustaðið:

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

- Tað skal verða nokk av borðplássi, so maturin ikki verður dálkaður, tá ið hann verður handfarin
- Tað skal verða møguligt at vaska hendur á staðnum har berur matur verður seldur. Tað vil siga, at tað skal verða hondvask við rennandi vatni, flótandi hondsápu og pappírshandkløðum í básinum / á staðnum
- Um heitur matur verður seldur, skulu nokk av hitakeldum verða tøk
- Nokk av frysti- og køliútgerð skal verða tøkt
- Nokk av ruskiløtum skal verða inni í básinum og uttanfyri. Ruskið skal javnan beinast burtur av økinum
- Verður maturin seldur úti, skal staðið verða yvirdekkjað um neyðugt
- Ruddiligt og sjónliga reint skal vera har, ið matvørunar verða tilvirkaðar og útbjóðaðar
- Starvsfólkini skulu hava atgongd til vesi (sum ikki er alment vesi)
- Starvsfólkini skulu vera í hóskandi arbeidsbúna

Hvat kann seljast í hissini sølu:

- Tilfar, sum verður nýtt til, til dømis popkorn, candy floss, burgarar og búffar skal koma frá løggildum stað
- Tilgerð av mati í sölustaðnum kann til dømis verða upphitan av pylsum, búffum o.ø
- Pannukaku- og vafludeiggj kann verða gjørt í privata køkinum og síðani baka á sölustaðnum
- Heimabakaðar kakir og heimagjørt súltitoy kann seljast
- Smyrjibreyð, tvíflísar (sandwich), rómakøkur, lagkøkur, grýturættir og annar matur, sum krevur nógva 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 eina køk, sum er løggildur. t.d í bygdarhúsum / ítróttarhúsum. Hugsast skal um, at tað er bert loyvi at nýta rávørur frá løggildum stað, tó er skerpikjøt undantikið til 1. juni 2015.

Treytir til handfaring av matinum, sum verður seldur:

- Matur og drykkir skulu útbjóðast úr reinum eingangsfløtum, um ikki móguleikar eru fyri uppvaski av búnýti í uppvaskimaskinu
- Pylsur, burgarar, kjøt o.a. frysti- ella kuldavørur skulu goymast kalt, tvs. niðan fyri 5° C, til tær verða hitaviðgjørðar og útbjóðaðar
- Pylsur, suppur, kakao o.a. vørur skulu hitast til minst 75 ° C og skulu haldast heitar við minst 65° C, til tær verða útbjóðaðar
- Vaflu- og pannukøkudeiggj skal haldast kalt, tvs. niðanfyri 5° C, til bakað og útbjóðað verður
- Smyrjibreyð, tvíflísar (sandwich), rómakøkur o.t. skal goymast kalt, tvs. niðan fyri 5° C, til tað verður útbjóðað
- Aftaná loknan arbeidssdag skulu allar matvørur, sum eru tilgjørðar og klárar at eta, beinast burtur,

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

“forboð er fyri sølu 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 matvørunar vegna sjúkligar broytingar, spillu, dálkingarevni, skeiva virking ella av aðrari orsök kunnu ætlast at vera óegnaðar til fólkamat”.



Rakstrarreglur

- **Viðbreknar matvørur** skulu goymast kaldari enn 5° C, um annað ikki er tilskilað á pakkanum.
- **Frostvørur** skulu goymast við -18° C ella kaldari, um annað ikki er tilskilað á pakkanum.
- **Køliketan** skal ongantíð brótast í sambandi við flutning, goymslu og sølu av matvørum.
- Matur skal **tiðnast við 5° C** ella kaldari. Matur, sum skal hitaviðgerast innan nýtslu, kann tiðnast við upp til 10° C.
- Matvørur við kremi, róma ella fromasju skulu **goymast kaldari enn 5° C**. Á bakaríum kunnu framleiddu matvørunar goymast kaldari enn 10° C, treytað av at tær verða seldar innan 12 tímar.
- Í søluliðnum skulu **egg** goymast kaldari enn 12°C
- Matvørur seldar til at **eta beinanvegin** kunnu standa uttan køling í **mesta lagi 3 tímar**. Restir av tilfari ella lidnum matvørum, sum hava staðið uttan køling í meir enn 3 tímar skulu **burturbeinast**.
- Verður matur **goymdur í hita**, skal hitin vera **meiri enn 65° C**. Matur, sum hevur verið hildin heitur, skal ikki kølast niður, til aðra nýtslu ella sølu, men **beinast burtur**.
- Sjónligur hitamátari skal vera í hita- og kuldagoymslum.
- **Hitaviðgjørðar** matvørur skulu hava verið hitaðar til **minst 75° C í miðjuni**. Hetta er eisini galdandi fyri matvørur, sum skulu hitast 2 ferðir.
- Kravið um 75° C er eisini galdandi fyri grill- og friturusteikjan o.l. Undantøk frá hesi reglu eru heil kjøtstykkir, sum t.d. roastbeef og enskir búffar, og einkultvís servering av stoktum og bleytkókaðum eggum.
- Um hitaviðgjørðar matvørur skulu **kølast niður**, skal tíðin at køla **frá 65° C til undir 10° C vera skjótast til ber og minni enn 3 tímar**. Eftir niðurkølingina skal matvøran goymast við 5° C ella kaldari.
- Matur skal **undir ongum umstøðum standa uttandura**. Hetta er bert loyvt, um serligt loyvi er givið til tess.
- Tey heilsufrøðiligu viðurskiftini í fyrítøkuni skulu altíð vera tryggjandi, her íroknað at fyrítøkan ikki hevur fólk í arbeiði, sum vegna smittu ella tílíkt kunnu elva til, at vøran gerst óegnað til fólkamat

Harafturat verður mint á reglurnar í matvørulógini:

- Forboð er fyri at selja mat, sum av eini ella aðrari orsök ikki er egnaður til fólkamat. Tað kann vera orsakað av spillu, innihaldi av dálkingarevnum, skeivari nýtslu av tilsetingarevnum og tílíkt (§ 4 í í matvørulógini, løgtingslóg nr. 58/2010).
- Merkingin skal vera sonn og gjørd í samsvari við kunngerð um merking av liðugpakkaðum matvørum (kunngerð nr. 25/1996).

**Brot á hesar reglur kunnu viðgerðast samsvarandi
kap. 16 í matvørulógini**