

# Ferðavinna og útboð av mati



## Útgreining og uppskot

### Frágreiðing

Desember 2009

Frágreiðingin er send  
Jóhan Dahl, landsstýrismanni í Vinumálum  
Búnaðarstovuni, Ferðavinnufelagnum, Føroya bóndafelag, Gistingarhús- og Matstovufelag Føroya,  
Kunningarstovunum, Útoyggjafelagnum, Uttanríkisráðnum, Vinnuhúsinum

1	Innleiðing .....	3
2	Lóggáva.....	5
	2.1 Matvørulógin .....	5
	2.1.1 Góðkenningar .....	5
	2.1.2 Eftirlit.....	6
	2.2 Kunngerðir .....	6
	2.3 Rakstrarreglur .....	6
	2.4 Vegleiðingar .....	6
3	Eftirlit á økinum.....	7
4	Sjónarmið í vinnuni.....	8
	4.1 Útjaðarin.....	8
	4.2 Hølisumstøður.....	8
	4.2.1 Privati køkurin .....	8
	4.2.2 Starvsfólkavesi.....	10
	4.2.3 Kundavesi.....	10
	4.2.4 Skiftirúm .....	10
	4.2.5 Reingerðarrúm.....	10
	4.2.6 Fleiri vesir og fleiri kranar .....	10
	4.2.7 Varðveitingarverd støð.....	11
	4.2.8 Almenn vesir í útjaðaranum .....	11
	4.3 Føroyskur matur.....	11
	4.4 Kunning.....	12
	4.5 Skeið í matvørureinføri.....	13
	4.6 Lóggáva.....	13
	4.7 Undantøk frá lóggávu .....	14
	4.8 Annað.....	14
	4.8.1 Økoturisma .....	14
	4.8.2 Orknoyggjar, Hetland og Hebridurnar.....	15
	4.8.3 ”Meet the danes”.....	15
	4.8.4 Sláturvirkir í Íslandi.....	15
5	Átøk sum kunnu setast í verk .....	16
6	Tilmæli um góðkenning .....	17
7	Tilmæli um tað sum ikki skal góðkennast ella vera undir eftirliti .....	18
F.1.	Framløga frá fundi á HFS .....	19
F.2.	Viðurskiftini í Norðurlondunum .....	24
F.3.	Rakstrarreglur .....	28
F.4.	Skema til eftirlitsvitjan í bygdar og samkomuhús .....	29
F.5.	Skema til eftirlitsvitjan á matstovun, kaféum og køkum .....	32
F.6.	Innsent ynskir frá vinnuni .....	35
	F.6.1 Áheitan frá Útoyggjafelagnum .....	35
	F.6.2 Frá Nólsoy .....	35
	F.6.3 Fundur í Vágum við kunningarstovurnar.....	37
	F.6.4 Frá Kunningarskivuni á Flogvøllinum.....	40
	F.6.5 Frá Uttanríkisráðnum.....	41
	F.6.6 Frá Bóndafelag Føroya .....	44
	F.6.7 Vinnuhúsið vegna Ferðavinnufelagið og gistingarhús- og Matstovufelag Føroya .....	46
F.7.	Vegleiðing um hissini sølu .....	47
F.8.	Vegleiðing til borðreiðing í privata húsarhaldinum .....	48

Matvørudeildin

Heilsufrøðiliga starvsstovan

Dagfesting: 10. desember 2009

Mál nr.: 200900446-21

## 1 Innleiðing

Tíðliga í summar var fundur millum Heilsufrøðiliga starvsstovuna, Matvørudeildina og umboð fyri Ferðavinnudeildina í Uttanríkisráðnum. Ferðavinnudeildin í uttanríkisráðnum hevði biðð um fundin.

Matvørudeildin hevði í longri tíð, bæði gjøgnum Samvit og lokalar kunningarstovur, roynt at komið í samband við fólk, sum fáast vit ferðavinnu í Føroyum. Hetta var tí eitt kærkomið høvi at tosa um tey krøv, sum eru til at kunna selja mat í Føroyum, eisini til ferðafólk.

Ferðavinnudeildin spurdi eftir tí vegleiðing, sum var gjørd í "90'unum", um útboð av mati úr bóndans stovu, har ikki góðkendur køkur var í "nánd" í sambandi við eitthvørt annað tiltak. Hesa vegleiðing hevur Heilsufrøðiliga starvsstovan tikið av listanum yvir vegleiðingar, sum liggja á heimasíðuni, [www.hfs.fo](http://www.hfs.fo). Orsøkin til, at vegleiðingin varð tikin av, var, at lögfrøðilig ráðgeving vísti á, at tað, at eitthvørt tiltak, har sum ein útferð var við í útboðnum, ella har talan var um útoyggj, ikki var eitt legalt/loyviligt atlit í Matvørulógini.



Í sambandi við arbeiðið, sum Matvøruleildin á Heilsufrøðiligu starvsstovuni ger við góðkenning av støðum og eftirlit av hesum, hava

einstakir útbjóðarar verið í fjölmiðlunum og kært sína neyð um krøv frá Heilsufrøðiligu starvsstovuni. Samstundis hava politikarar nýtt høvið at koma við teirra sjónarmiðum á økinum og hava tengt hetta at tí, at tað ætlandi skuldi koma ein nýggj matvørulóg í lögtingið í ár, t.e. 2009. Tey mál, sum hava verið frammi í fjölmiðlunum, verða ikki viðgjørd serstakt í hesi frágreiðing, men tað eru sjálvsagt fleiri viðurskifti í, sum eisini eru galdandi fyri hesi.

”Alt hetta” hevur so havt við sær, at Heilsufrøðiliga starvsstovan kallaði umboð fyri vinnuna á hesum øki inn til fundar. Á fundinum luttóku umboð fyri Vinnumálaráðið, Ferðavinnudeildina í Uttanríkisráðnum, Kunningarstovurnar kring landið, Bóndafelagið, Útoyggjafelagið og Matstovueigarafelagið (gistingarhúsfelagið). Harumframt luttóku stjórin á Heilsufrøðiligu starvsstovuni og eftirlitsfólk frá Matvørudeildini á Heilsufrøðiligu starvsstovuni.

Á fundinum var framløga av, hvussu góðkenningar og eftirlit á økinum verða gjørd, sí fylgiskjal 1. Eisini høvdu Ferðavinnudeildin í uttanríkisráðnum og Heilsufrøðiliga starvsstovan framløgur um, hvussu hetta økið er skipað í norðurlendsku grannalondunum. Hetta tilfar er síðani skipað av nýggjum, har einstøk ivamál eru betur lýst, sí fylgiskjal 2.

Á fundinum vóru spurningar settir og sjónarmið sett fram, og kjakast var um evni.

Fundurin endaði við, at stjórin á Heilsufrøðiligu starvsstovuni, Bárður Enni, bað fundarluttakararnir um at koma við ítøkiligum dømum um, hvørji ynski vóru í vinnuni og hvørji heilt ítøkilig tiltøk trupulleikar vóru við. Freistin fyri at koma við tilfarinum var hin 10. september 2009.

Endamálið við hesi frágreiðing er at lýsa økið útboð av mati til ferðafólk og at viðgera tey ítøkiligu uppskotini, sum eru komin frá áhugapørtunum á økinum.

## 2 Lóggáva

Lóggávan á økinum er frá 1985. Lógin eitur lögtingslóg nr. 46 um matvørur v.m. frá 21. juni 1985. Hendan lóg er at finna á [www.logir.fo](http://www.logir.fo) og eisini á [www.hfs.fo](http://www.hfs.fo) (undir skiljiblaðnum lógir og kunngerðir, og síðani skiljiblaðnum matur). Hendan lóg byggir á danska matvørulóg frá 1970'unum, sum byggir á siðvenju í Danmark frá 1960'unum.

Í sambandi við matvørulógina eru einans heilt fáar kunngerðir settar í verk fyri heimamarknaðin. Tær kunngerðir, sum eru, eru um merking av liðugt pakkaðum mati, innan fiskaøkið og innaneftirlitskunngerðin, sum er galdandi fyri virkir, sum skulu løggildast.

Hetta hevur við sær, at allar góðkenningar, løggildingar og eftirlitið á heimamarknaðinum hevur støði í sjálvari matvørulógini, sum í stóran mun er ein rammulóg, og í vegleiðingum og rakstrarreglum, sum eru gjørdar av Heilsufrøðiligu starvsstovuni. Hetta ger, at tað eru ikki greiðar reglur fyri heimamarknaðvirki, sum selja mat, og eisini ger tað, at arbeiðið hjá Heilsufrøðiligu starvsstovuni er meira arbeiðskrevjandi, tí at tað eru nógvar fakligar metingar, sum skulu gerast. Hetta kann vera við til at gera, at viðskiftararnar kunnu kenna seg ótryggar við arbeiðið hjá Heilsufrøðiligu starvsstovuni.

### 2.1 Matvørulógin

#### 2.1.1 Góðkenningar

Í arbeiðinum at góðkenna eindir/støð á heimamarknaðinum eru tær týðandi greinarnar í matvørulógini hesar: §32 og §35.

§32 sigur, at ikki kann vera farið undir sølu ella viðgerð av matvørum, fyrr enn góðkenning er veitt av Heilsufrøðiligu starvsstovuni.

Í §32, stk. 2 verður sagt at hetta er galdandi fyri gistingarhús, matstovur, virkismatstovur og fyri høli sum verða leigað út til matgerð og/ella borðreiðing.

§35 sigur, nær nýggj góðkenning skal fáast til vega. Hetta er við eigaraskifti, munandi broytingar í bygningi ella innrætting ella vøruútváli. Eisini kunnu góðkenningar verða viðgjørdar av nýggjum, tá ið 5 ár eru liðin síðani seinastu góðkenning. Góðkenning kann verða tikin aftur, um ásett krøv ikki verða fylgd.

§46 sigur, at allar avgerðir hjá Heilsufrøðiligu starvsstovuni kunnu kærast.

Listi við góðkendum eindum er at finna á [www.hfs.fo](http://www.hfs.fo), undir góðkenningar o.a.:

[Matstovur](#)  
[Matur út úr húsinum](#)  
[Stovnskøkar og virkisamatstovur](#)  
[Heilsuluvirki uttan tilvirking](#)  
[Smásøla við virking/pakking](#)  
[Smásøla uttan virking/pakking](#)  
[Mjólkurúm](#)  
[Pylsu- og grillvognar](#)  
[Bygdar-, samkomuhús og ítróttarhallir](#)

### **2.1.2 Eftirlit**

Í eftirlitinum eru tær mest tíðandi greinarnar §11, §33 og §42.

§11 sigur, at forboð er fyri sølu av mati, um hann kann ætlast at vera óegnaður til fólkamat.

§33 sigur, at Heilsufrøðiliga starvsstovan kann geva teimum, sum koma undir løggilding og/ella góðkenning, neyðug boð/forboð, fyri at tryggja, at lógin og reglur við heimild í henni verða hildin.

§42 sigur, at heilsunevndirnar hava eftirlit. Heilsunevndirnar eru niðurlagdar, men hetta eftirlit verður kommununnarvegna gjørt av Heilsufrøðiligu starvsstovuni.

## **2.2 Kunngerðir**

Galdandi kunngerðir fyri góðkend støð:

[Kunngerð nr. 25 frá 26. mars 1996 um at merkja liðugt pakkaðar matvørur.](#)

Á fiskaøkjinum eru fleiri kunngerðir, sum bæði eru galdandi fyri útflutning og heimamarknaðin. Eisini er ein kunngerð um innaneftirlit á løggildaðum virkjum:

[Kunngerð nr.114. frá 15. august 2001 um innaneftirlit](#)

## **2.3 Rakstrarreglur**

Tá ið ein góðkenning verður veitt, er hon treytað av, at rakstrarreglurnar verða hildnar. Rakstrarreglarnir eru at finna í **fylogiskjali 3**.

## **2.4 Vegleiðingar**

Vegleiðingin um útbjóðing av mati í privathúsinum er ikki tøk á netinum enn, men hon er partur av hesi frágreiðing.

Vegleiðingar, sum eru tøkar á [www.hfs.fo](http://www.hfs.fo):

[Heilsøla](#)

[Heilsøla uttan virking](#)

[Hotel og stórar matstovur](#)

[Matstovur, kaffistovur, kaféir o.l.](#)

[Bygdahús/samkomuhús/ítróttarhallir o.l.](#)

[Gryll- og pylsuvognar / støð](#)

[Virkismatstovur](#)

[Matur út úr húsinum](#)

[Matslúvognar](#)

[Smásøla, har virking ella pakking fer fram](#)

[Smásøla við krásadeild](#)

[Smásøla uttan virking / pakking](#)

[Guidelines - Institution kitchens](#)

[Um hissini sølu av matvørum](#)

### **3 Eftirlit á økinum**

Heilsufrøðiliga starvsstovan hevur eftirlit við allari matframleiðslu til sølu.

Eftirlitið verður gjørt sambært matvørlógini og omanfyri nevndu

vegleiðingum. Í eftirlitsarbeiðinum verða ofta tjekkskema brúkt, sí dømi í

**fylgiskjali 4 og 5** til ávikavist matstovur og bygdarhús.

## 4 Sjónarmið í vinnuni

Tey, sum nýttu høvið at koma við ynskjum og sjónarmiðum eru: Útoyggjafelagið (1), Kunningarstovan í Nólsoy (2), Kunningarstovurnar í Havn, Fuglafirði, Norðoyggjum og Vágum (3), Kunningarskivan á Flogvøllinum (4), Ferðavinnudeildin í Uttanríkisráðnum (5) og Bóndafelagið (6) og Vinnuhúsið vegna Ferðavinnufelagið og gistingarhús- og Matstovufelag Føroya (7) Øll skrivini eru í **fylgiskjali 6** og eru **talmerkt frá 1-7**.

Partar av skrivunum og einstøk skriv eru mest hugleiðingar og ikki so ítøkiligar at viðgera. Tær meira ítøkiligu viðmerkingarnar verða tiknar fram her og viðgjørðar av Heilsufrøðiligu starvsstovuni.

### 4.1 Útjaðarin

Í tilfarinum, sum er sent inn, eru fleiri viðmerkingar til, at fíggjarliga orkan er avmarkað, at tað er dýrari at fáa fígging, at talan er um eina lítla hjávinnu, og at ferðafólkatalið er avmarkað í útjaðaranum. Uppskot er um heldur at minka um ymiskleikan av útboði enn at seta ov nógv krøv.

Tá ført verður fram, at fíggjarliga orkan í útjaðaranum er avmarkað, og at fíggingin eisini er dýr, er Heilsufrøðiliga starvsstovan ikki rætti myndugleiki at venda sær til við hesum trupulleikunum. Matvørulógin er fult galdandi fyri útoyggjarnar og útjaðaran annars. Í viðgerð av øllum umsóknnum um góðkenning eru tó fyrilit fyri virkseminum, sum talan er um, og hvussu nógvur matur verður gjørdur.

### 4.2 Hølisumstøður

Ynskir eru um linari krøv til høilir, sum t.d. at nýta privata køkin, um vesir, skiftirúm og reingerðarrúm. Eisini verður sagt, at fleiri vesir og fleiri kranar ikki eru nakað garanti fyri heilsugóðum umhvørvi. Ynski er um fyrilit fyri serliga varðveitingarverðum støðum. Harumframt er ynski um, at tað almenna stuðlar átøkum at fáa fleiri almenn vesir í útjaðaranum.

#### 4.2.1 Privati køkurin

Matvørulógin er ikki galdandi í tí privata húsarhaldinum. Tann privati køkurin kann ikki verða partur av einari góðkenning frá Heilsufrøðiligu starvsstovuni.

Orsøkirnar til hetta eru fleiri:

- 1) Eitt er at privat er privat, og eingin blandar seg uppí privatsferuna hjá fólki.



- 2) Ein onnur orsök er, at í tí privata húsarhaldinum eru onnur fólk enn tey, sum hava við tað góðkenda virkseimið at gera. Talan kann vera um makar, børn, "eldra ættarliðið", hundar, kettur o.a.m.
- 3) Tá ið talan er um eitt húsarhald, har øll/bæði húsfólkini eru partar av tí góðkenda virkseminum, eru tað onnur fólk, sum gestir ella ommu/abbabørn, ið koma í húsið, og tað er ikki rímiligt/eingin heimild fyri at seta krav til eitt privat húsarhald um, at har má ongin koma á gátt.

Tað ber ikki til at seta krøv til fólk, sum ikki eru partar av tí góðkenda virkseminum, um hvussu tey skulu bera seg at í køkinum. Hetta er saman við omanfyrenevndu punktum orsøkin til, at tað er krav um greiðan skilnað millum tann privata køkin og tað góðkenda matgerðarrúmið.

Heilsufrøðiliga starvsstovan hevur nøkur minstu krøv, um borðreiðast skal fyri ferðafólki í privatum heimi:

- Maturin skal koma frá einum góðkendum stað.
- Maturin verður fluttur við røttum hita, tvs. kølivøra kaldari enn 5° C og heitur matur minst 65° C.
- Rúm skal vera til at anrætta matin í. Hetta rúmið skal ikki nýtast til annað virkseimi í tíðarskeiðinum, sum matur verður útboðin.
- Hondvast við ikki hondstýrdum krana, við flótandi hondsápu, einnýtishandklæði og ruskspann.
- Uppvaskimaskina skal vera, sum vaskar við minst 65° C í langa tíð.
- Nokk av kølip lássi skal vera til at goyma matin í.
- Borðbúnaður skal vaskast í uppvaskimaskinuni.
- Vesi og skiftirúm skal vera til tey, sum anrætta og borðreiða. Eingin annar skal brúka hetta vesi í tíðarskeiðinum, sum matur verður útboðin.
- Mannagongd fyri reingerð av hølum (anrættarkøki, vesi o.a.) og útbúnaði í sambandi við útbjóðing av mati.

Tað er tó einki í vegin fyri at bjóða kaffi og/ella thé og keyptar smákøkur/køkur uttan góðkenning frá Heilsufrøðiligu starvsstovuni.

Um matgerðarrúm verður gjørt til borðreiðing, kann hetta innrættast soleiðis, at tað tá ið eingin borðreiðing fer fram, kann rúmið brúkast til at gera t.d. súltitoy o.a.m.

Íløgurnar til at gera matgerðarrúm eru ikki alstórar, men tað er ikki møguligt at fara undir virkseimið, uttan at skula gera nakrar íløgur yvirhøvur.

#### **4.2.2 Starvsfólkavesi**

Í sambandi við góðkenning av einum køki til sølu av mati, er tað eitt grundleggjandi krav, at tað skal vera eitt starvsfólkavesi til tey, sum gera matin og standa fyri borðreiðingini. Orsøkin til hetta er, at fólk kunnu bera smittu við sær úr skarni út av vesinum og inn í matgerðina í køkinum og til gestirnar. Fleiri fólkini eru, sum nýta sama vesi, sum starvsfólk í køkinum, størri er vandin fyri, at smittur verða bornar í matin. Í matvørulógini er beinleiðis ein paragraff, § 18, sum sigur, at fólk, sum hava ella kunnu ætlast at hava matvørubornar sjúkur, mugu ikki arbeiða við mati. Tað verður kravt, at starvsfólkavesi er avlæst, um tað liggur soleiðis fyri, at kundarnir ella húsfólk av misgáum kunnu fara á skeivt vesi.

#### **4.2.3 Kundavesi**

At kunna vísa á høgligt kundavesi er neyðugt, so tað ikki verður starvsfólkavesi, sum verður nýtt sum kundavesi eisini. Tað verður kravt, at starvsfólkavesi er læst, um kundarnir kunnu velja skeivt vesi. Tað er einki í vegin fyri at vísa kundunum til eitt annað vesi í tí privata húsarhaldinum enn starvsfólkavesi. Eisini ber til at vísa til eitt alment vesi, um hetta liggur í rímligari frástøðu.

#### **4.2.4 Skiftirúm**

Orsøkin til krav um skiftirúm er, at heimaklæðir/útiklæðir ikki skulu inn í ella gjøgnum tann góðkenda køkin. Eitt hóskandi stað skal tí vera til hesi klæðir. Hetta kann t.d. vera eitt skáp ella knagar í eini gongd, har gestirnir ikki koma. Gangast skal ikki gjøgnum tann góðkenda køkin ella onnur rein høli, sum eru partur av góðkenda økinum í heimaklæðum/útiklæðum. Viðvíkjandi arbeiðsbúna í køkinum, so skulu fólkini í køkinum í hendan búnan áðrenn ella beint sum tey koma inn í tann góðkenda køkin. Í samskiftinum í sambandi við umsóknir um góðkenning er tað vanliga ikki nakar trupulleiki at finna loysn á hesum.

#### **4.2.5 Reingerðarrúm**

Reingerðarrúm ella -stað skal vera. Hetta er vanliga ikki nakar trupulleiki at fáa eina loysn á.

#### **4.2.6 Fleiri vesir og fleiri kranar**

Tá sagt verður í viðmerkingunum, at hesi ikki eru nakað garanti, so er hetta rætt. Tað er ein grundleggjandi treyt, at umstøðurnar fyri persónligum reinføri skulu vera til staðar fyri at kunna halda neyðugt reinførisstøði. Tað vil siga, at tað skal vera starvsfólkavesi, sum bert er til starvsfólkini, og at tað skal vera hondvask í køkinum. Somuleiðis skal tað vera matvask, um tørvur er á skola mat, og uppvaskivask at vaska upp í.

Eisini er krav um, at kranarnir í hesum vøskum ikki verða nýttir til at fylla vaskispannina, og at vøskini í køkinum ikki verða brúkt til at tømja vaskispannina í. Útyvir tær grundleggjandi treytirnar er tað eisini neyðugt við góðum mannagongdum, men tað kann vera trupult at hava so góðar mannagongdir, at tey grundleggjandi krøvini til vesir og kranar ikki eru neyðug.

#### **4.2.7 Varðveitingarverd støð**

Um ein góðkendur køkur skal vera í einum húsum, sum hava avmarkaðar møguleikar fyri innrætting, av tí at talan er um varðveiting av serligum húsum, so er spurningurin, hvørjir møguleikarnir eru, og hvussu staðið kann lúka krøvini til góðkenning. Hetta vil sum í øllum øðrum forum altíð vera ein ítøkilig viðgerð av tí einstaka staðnum.

#### **4.2.8 Almenn vesir í útjaðaranum**

Eitt av uppskotinum kemur við ynski um, at tað koma fleiri almenn vesir í útjaðaranum. Hetta uppskotið er sent Ferðavinnudeildini í Uttanríkisráðnum. Um almenn vesir vóru, vildi hetta lætt um hjá teimum, sum ætla sær í holt við at bjóða mat til ferðafólk.

### **4.3 Føroyskur matur**

Ført verður fram, at tað er trupult at góðtaka, at føroyskur matur ikki kann bjóðast fram, tí at rávørurnar ikki koma frá løggildaðum virkjum. Hinvegin verður eisini sagt at meira skipaði viðurskift mugu koma soleiðis at til ber at fáa rávørur á ein góðkendan hátt. Talan er um føroyskan viðskera, aðra føroyska rávørur og lokalar rávørur.

Sum er hefur HFS loyvt, at serføroyskar vørur, so sum turt kjót, verða brúktar á matstovum í FØ. HFS hefur loyvt hesum, av tí at talan er um eina serføroyska vøru, sum tað ikki er møguligt at fáa frá løggildaðum/góðkendum stað, sum støðan er í dag.

Rávørur so sum fekst kjót fæst ikki frá løggildaðum virki í dag, men arbeitt hefur verið fyri at fáa reglur fyri hetta øki, soleiðis at sláturvirkir kunnu góðkennast. Ein sláturfrágreiðing er gjørd av einum bólki sum hefur arbeitt við hesum øki.

Aðrar vørur sum t.d. rullupylsur, ber væl til at fáa frá løggildaðum virki. Hesar rullupylsur eru gjørdar út rávørum, sum koma frá útlanduskum løggildaðum virkjum. Til ber eisini at keypa rávørur frá løggildaðum stað, t.d. íslenskar síður, og gera rullupylsur í tí góðkenda

køkinum/matgerðarrúminum, um hesin er góðkendur til hetta (tvs. at tað er søkt um góðkenning at gera rullupylsur og fingið góðkenning).

Tað er eisini hugsandi, at aðrar vørur, t.d. súltutoy ella annað ikki viðbreknar vørur, verður gjørt í tí góðkenda køkinum/matgerðarrúminum at selja yvir disk til ferðafólk sum koma á staði.

#### **4.4 Kunning**

Sagt verður, at vantandi vitan um krøv er í vinnuni. Ynski eru um mannagongdir um reinføri og matgerð frá Heilsufrøðiligu starvsstovuni. At HFS at hyggur at umstøðunum og hjálpur at gera uppskot. At HFS vísir á ódýrar loysnir, hvar ting skulu setast, hvussu tey skulu gerast, hvar tað fæst og hvat tað kostar.

Til tað, at talan er um vantandi vitan um krøv til umstøður at bjóða mat út, kann HFS ikki avvísa. Tað er tó soleiðis at tær vegleiðingar arbeitt verður eftir, og tað umsóknarblaðið sum skal brúkast tá søkt verður um góðkenning, eru tøk á [www.hfs.fo](http://www.hfs.fo) og at til ber altíð at ringja fyri at seta spurningar.

Fyri at koma nærri inn á tær einstøku ætlanirnar, er tað tó best um fólk biðja um fund við málsviðgerðar á Matvørudeildini á Heilsufrøðiligu starvsstovuni. Innan ein tílíkan fund er eisini best um fólk hava roynt at útfylla umsóknarblaðið og gjørt tey skjøl sum eru partur av umsóknini. Hetta fyri at fundurin kann vera meira ítøkiligur og at fólk hava gjørt sær greitt hvat tað er tey ætla sær og hvussu tey kundu hugsa sær at skipa seg. Málsviðgerðararnir á Heilsufrøðiligu starvsstovuni kunnu vegleiða/leiðbeina um reglarnar, men ikki ítøkiliga ráðgeva um hvussu tað skal gerast ella hvar tilfar og útgerð kann keypast bíligast.

Heilsufrøðiliga starvsstovan hevur fleiri ferðir vent sær til Samvit fyri tann vegin at koma í samband við móguligar aktørar á økinum. Seinast á fundi á HFS 28.august, bað HFS kunningarstovurnar skipa fyri kunnandi fundi í teirra økjum, har HFS so kundi luttikið.

Í sambandi við ynski um mannagongdir viðvíkjandi reinføri og matgerð, er at siga at okkurt finnst, t.d. skema til at gera reinhaldsætlan eftir. Víst verður annars til niðanfyrirstandandi um skeiðir.

Tað finnast útlenskar branchukodur, har mannagongdir eru lýstar. Hesar eru ikki gjørdar av myndugleikunum, men av branchufeløgum, sum oftani eru góðkendar av myndugleikanum.

## 4.5 Skeið í matvørureinføri

Sagt verður at fólk eru óroynd og ólærd á økinum. Eisini at tað skuldi verði sett førleikakrøv heldur enn krøv til umstøðurnar. Ábyrgdin eigur at flytast til veruligu partarnar.

Tað, at fólk eru óroynd og ólærd á økinum, kann gerast nakað við. Tað finnast skeið í grundleggjandi viðurskiftum um reinføri o.a., sum eru tøk á Húsarhaldsskúla Føroya í Klaksvík og á Fiskivinnuskúlanum í Vestmanna.

Tað er í dag ikki krav um luttøku á slíkum skeiðum í matvørulógini, men tað er avgjørt at mæla til, at hesi skeið verða brúkt. Tað lættir altíð um, tá viðskiftafólkini hava innlit í, hvat matvørureinføri er, og hví krøv vera sett til hesi viðurskifti. Tað er altíð eitt samanspæl millum førleikar og umstøður, men førleikin kann ikki klára seg uttan umstøðurnar.

Tað er eingin eftirlitsmyndugleiki, sum er tilstaðar í gerandis degnum á einum góðkendum virki. Ábyrgdin fyri tí, sum borðreitt verður við í søluendamáli, liggur hjá tí, sum framleiðir. Eisini ábyrgdin fyri upplæring av starvsfólki í matvørureinføri og sjálvrøkt.

## 4.6 Lóggáva

Ynski er um greiða lóggávu, sum ikki broyttist, um greiðar og smidligar skipanir, og at vegleiðingar verða gjørdar fyri økið. Harumframt, at ítøkilig dømi verða tikin fram.

Eisini er ynski um, at lóg og landaskil kemur á økið, og at øll, sum bjóða mat út, verða skrásett.

Núverandi matvørulóg er frá 1985. Umframt lógina verður arbeitt eftir vegleiðingum. Hetta eru ikki vegleiðingar, sum verða broyttar í tíð og ótíð. Ein vegleiðing er avtikin, sum umrøtt í innleiðingini. Hendan vegleiðing var einans grundarlag undir einari/tveimum góðkenningum, sum ikki eru longur. Góðkenningin vardi til eitt 5 ára tíðarskeið gekk út ella at talan var um eigaraskifti á staðnum. Harumframt hava einstakar tillagingar verið í vegleiðingunum.

At fáa greiðar reglur er týðningarmikið fyri Heilsufrøðiligu starvsstovuna og at fáa lýst kunngerðir, sum eru galdandi fyri øki, heldur enn sum nú, at skulu arbeiða eftir vegleiðingum.

Tað er ikki heilt greitt, hvat meint verður við í viðmerkingunum, tá talan er um smidligar skipanir. Tað eru nøkur grundkrøv til innrætting og umstøður. Ein og hvør góðkenning er grundað á, hvat útboð ætlanin er at hava, og hvussu nógv matgerð er á staðnum í mun til umstøðurnar. Hetta er partur av eini og hvørjari viðgerð av umsóknum um góðkenning.

Ítøkilig krøv til, hvat skal til fyri at gera einstøk útboð, kunnu væl setast. Tað er tó kanska óheppið, at tað í innkomna tilfarinum ikki er orðað, hvat fyri slag av útboði tað skal gerast fyri. Partarnir í hesum arbeiðinum eru vælkomnir at koma aftur við uppskotum.

## 4.7 Undantøk frá lóggávu

Sett verður fram ynski um eina eykalóg fyri ikki vinnulig, sum bjóða mat út um summaríð. Eisini at definera undantøk út frá, hvussu ofta útboðið verður, tal av gestum og hvat verður boðið út.

Tað eru frammanundan nøkur undantøk fyri, nær matvøtulógin ikki er galdandi, og nøkur støð hava ikki krav um góðkenning.

Góðkenning er ikki kravd til:

- Morgunmat í sambandi við ból og biti við undir 12 gestum.
- Sølu av eplum, heilum rabarbum o.l.
- Durasøla at kjøti beinleiðis til brúkaran

Um tað innan lógarinnar øki skulu gerast undantøk, er hetta eitt mál fyri landsstýrið, sambært §50 í matvøtulógini. Eitt slíkt undantak skal kunna forsvarast yvir fyri teimum gestum, sum fáa hetta bjóðað og yvirfyri øðrum vinnurekandi á økinum, sum koma undir vanligu góðkenningartreytirnar eftir matvøtulógini.

## 4.8 Annað

Eisini eru onnur viðuskifti, sum ynskir eru um. Talan er um økoturismu, um at kanna hvussu er í Orknoyggjunum, Hetlandi og Hebridunum. Spurningurin er, hvussu krøvini eru til "Afternoon thé" í privatum húsum í Hetlandi og Skotlandi. Spurt verður eisini, hvat "Meet the danes" er fyri nakað. Eisini skulu serlig krøv vera til heimamarknaðvirkir í Svøríki.

### 4.8.1 Økoturisma

Tað, at talan er um vistfrøði, hevur ikki nakra ávirkan á, um matur er tryggur at eta. Tað er helst trupult at selja nakað sum vistfrøðiligt, uttan at tað eru skipanir rundanum, sum tryggja, at hetta er rætt, og at trygdin í matframleiðsluni er í lagi.

#### **4.8.2 Orknoyggjar, Hetland og Hebridurnar**

Lóggávan innan matvøruøki í Orknoyggjum, Hetlandi og Hebridunum er tað sama sum í í Skotlandi, Bretlandi og í øllum ES. Ikki er greitt hvørji krøv eru til ”Afternoon Tea” í privathúsum í Hetlandi og í Skotlandi. Møguliga skuldi Feravinnuráði í Uttanríkisráðnum sett seg í sambandi við Føroysku viðskiftastovuna í London, fyri at spurgt seg fyri.

#### **4.8.3 ”Meet the danes”**

Hetta hugtak lýsur danska ferðavinnan við. Talan er um at ein útlenski familja vitjar eina danska familju. Familjan fær mat, upplivir eitt danskt heim og fær innlit í landsis sið og mentan. Um virksemini er ov umfangandi hevur vertsfamiljan skildu til at fáa góðkenning frá dansku matvørumyndugleikunum.

#### **4.8.4 Sláturvirkir í Íslandi**

Heimamarknaslatur verður kann á kunningarferð, sum umboð fyri Heilsufrøðiligu starvsstovuna hava verið á í Íslandi nú í heyst. Úrslitini af hesi ferð eru í frágreiðing frá sláturbólkinum.

## 5 Átøk sum kunnu setast í verk

Út frá fyriliggjandi tilfari hevur tað ikki verið møgulig at sett nøkur átøk upp. Hetta arbeiði kann vónandi gerast eftirfylgjandi. Møguliga er hetta tí, at tað ikki er áhugavert fyri aktørarnar at fáa teirra hugskot viðgjørt í eini almennari frágreiðing. Øll eru tó vælkomnin til hvør í sínum lagi at koma við hugskotum og fáa tey viðgjörd.





## 6 Tilmæli um góðkenning

**I.** Tey, sum ætla sær undir virksemini at selja mat, biðja um fund um ætlanina.

**II.** At Heilsufrøðiliga starvsstovan luttekur í fundum, sum kunningarstovurnar skipa fyri fólk, sum møguliga hava ætlanir um at fara í gongd við virksemini, sum skal hava góðkenning.

**III.** Umframt vegleiðingarnar um góðkenning nevndar í 2.4, verður vegleiðing gjørd fyri minstukrøv fyri góðkenning av borðreiðing í privata húsarhaldinum. Vegleiðingin skal vera tøk á [www.hfs.fo](http://www.hfs.fo), sum aðrar vegleiðingar eru. Vegleiðingin hevur heiti Heimablídni og er í fylgiskjali F 8.

Minstu krøv til góðkenning, um borðreiðast skal fyri ferðafólki í privatum heimi:

- Maturin kemur frá einum góðkendum stað.
- Maturin verður fluttur við røttum hita, tvs. kølivøra kaldari enn 5° C, og heitur matur minst 65° C.
- Rúm skal vera til at anrætta matin í. Hetta rúmið skal ikki nýtast til annað virksemini í tíðarskeiðinum, sum matur verður útboðin.
- Hondvast við ikki hondstýrdum krana, við flótandi hondsápu, einnýtishandklæði og ruskspann.
- Uppvaskimaskina skal vera, sum vaskar við minst 65° C í langa tíð.
- Nokk av køliplássi skal vera til at goyma matin í.
- Borðbúnaður skal vaskast í uppvaskimaskinuni.
- Vesi og skiftirúm skal vera til tey, sum anrætta og borðreiða. Eingin annar skal brúka hetta vesið í tíðarskeiðinum, sum matur verður útboðin.
- Mannagongd fyri reingerð av hølum (anrættarkøki, vesi o.a.) og útbúnaði í sambandi við útbjóðing av mati.

Anrættararúmið kann, alt eftir hvussu tað er útgjørt, eisini brúkast til matgerð sum partur av góðkenningini. Anrættararúmið kann, tá tað ikki verður brúkt til tað góðkenda virkemsemið, nýtast til annað virksemini í tí privata húsarhaldinum. Reingerðin, áðrenn rúmið aftur skal brúkast til borðreiðing, skal vera partur av mannagongdini fyri reingerð.

## **7 Tilmæli um tað, sum ikki skal góðkennast ella vera undir eftirliti**

Mælt verður til, at fylgjandi virksemi ikki skal góðkennast, og at tað ikki skal vera undir eftirliti av Heilsufrøðiligu starvsstovuni:

- Morgunmatur í sambandi við ból og bita í tí privata húsarhaldinum
- Matur til ferðaløg í tí privata húsarhaldinum. Borðreiðingin skal vera í privatkøki/-stovu, so eingin ivi er um, at talan er um mat, sum er virkaður í privata køkinum.

Matvørulógin er tó galdandi á økinum, og útbjóðarin hevur ábyrgd av, at matvørutryggin er í lagi.

Mælt verður til, at í sambandi við eina nýggja matvørulóg og í eini komandi kunngerð um løggilding/góðkenning/skráseting verður ásett, hvat kemur undir løggilding/góðkenning/skráseting. Eisini verður mælt til, at ein kunngerð kemur um heilsufrøðilig viðurskifti fyri matfyrirøktur á heimamarknaðinum.

## F.1. Framløga frá fundi á HFS



Heilsufrøðiliga starvsstovan

Vegleiðing til matstovur

Laila Jacobsen  
deildarleiðari fyri matvøru deildina

Felagsvegur 6, 2. hædd  
FO 100 Tórshavn  
Faroø Islands  
Tel: +298 555 400  
Fax: +298 556 401  
E-mail: hfs@hfs.fo  
Homepage: http://www.hfs.fo

1




Vegleiðingar á [www.hfs.fo](http://www.hfs.fo):

[Hotel og stórar matstovur](#)  
[Matstovur, kaffistovur, kaféir o.l.](#)  
[Bygdahús/samkomuhús/tróttarhallir o.l.](#)  
[Gryll- og pylsuvognar / stóð](#)  
[Matur út úr húsini](#)  
[Matslúvoqnar](#)  
[Smásøla, har virking ella pakking fer fram](#)

[rakstrarreqlur](#)

2




Um ætlanir eru um at lata matstovu upp:

Sø kja um matstovuloyvi hjá politinum.

Politiið biður um viðmæli frá:


- Kommununi
- Brunaumsþón landsins
- Heilsufrøðiligu starvsstovuni

6



[Heilsufrøðiliga starvstovan hevur:](#)  
[Vegleiðing - Matstovur, kaffistovur, kaféir o.l.](#)  
[Umsóknarblað til góðkenning](#)  
[rakstrarreidur](#)


7



Vegleiðing til matstovur, kaféir o.l.:

- Høli
- Innrætting
- Útbúnað
- Tílfar
- Burturkastskipan
- Reingerð
- Persónligt reinføri
- Annað

8



Vegleiðing - Matstovur, kaffistovur, kaféir o.l.

Høli:

Vørumóttøka + stað til returvøru

Goymslur: - til turrvøru, køl- og frystivøru.  
- til borðúnað

Køkur: - ella køksmáði, atskilt frá viðskiftafólki við disk  
- uppvaskirúm ella -stað.


Burturkast: - rúm ella bingja

Reingerð: - rúm við skolvaski,  
- reingerðaramboð  
- reingerðarevni

Starvsfólk: - skiftiúm og vesir  
- matstað

Viðskiftafólk: - borðstova  
- vesi


9



**Innrætting:**

- Støddin á hølunum skal svara til vøruútboðið (slag og nøgd)
- og hølini skulu plaserast hóskandi í mun til hvørt annað.

10




(Innrætting framhald)

Vørumóttøka við plássi til útpakking og goymslu av returtilfari.

Goymslurúm til turrvøru. Frysti- og køligoymsla. Frysti- og køligoymslur kunnu eisini vera í rúmi fyri seg ella í køkinum, um vøruútboðið er lítið.

Køkur/køksmáði við arbeiðsvaski skal vera nóg stórt og soleiðis innrættað, at pláss er fyri at virka tey ymisku matsløgini, uttan at vandi er fyri krossdálkan.

11




(Innrætting framhald)

Tað skal ikki verða atgongd til køk ella viðgerðarrúm beinleiðis útifrá, ella úr øðrum rúmunum, sum kunnu elva til dálkan, so sum goymslur, vørumóttøkur e.l.

Uppvaskirúm/-stað atskilt frá matframleiðslu. Goymslurúm ella stað til reinan borðúnað soleiðis, at hesin ikki dálkast av matframleiðsluni ella øðrum.

12




(Innrætting framhald)

Vesi, við forrúmi. Hondvask skal verða á vesinum ella í forrúminum.

Skiftirúm kann verða í forrúminum, um umstøðurnar eru til tess. Plasingin skal verða soleiðis, at arbeiðsfólk ikki fer í gígnum matframleiðslurúm ella onnur "rein" rúm í egnum klæðum/yvirkleðum.

Matstað til starvsfólk burtur frá matframleiðslu. Um starvsfólkunum er loyvt at roykja, skal hetta vera í rúmi fyrri seg.

13




(Innrætting framhald)

Eitt ávíst stað til returvørur, so hesar ikki koma í samband við reinar vørur.

Eitt rúm ella hóskaði stað, atskilt frá matvørur, til reingerðaramboð og reingerðarevni. Eitt skolvask til spillivatn frá reingerðini.

Vesi og borðstova til viðskiftafólk skal plaserast soleiðis, at viðskiftafólk ikki á nakran hátt koma í samband við matframleiðslu, ella onnur rúm, sum hava samband við framleiðsluna.

14



Útbúnaður:


Hesin útbúnaður skal finnast:

Hondvask í køinum: - við heitum og køldum vatni.  
- kranin skal ikki vera hondstýrdur  
- flótandi sápa og eingangshandklæði

Neyðugar køli- og frystiskipanir: - sjónligum hitamátarum

Oskápa: - við fiti filtrum og nóg høgum luftskifti omanfyri ovnar, komfýrar og onnur hitatól til matgerð.

15




(Útbúnaður framhald)

Neyðugt borðpláss, hillar, skáp, ovnar, hitaplátur og onnur hitatól til viðgerð av mati.

Uppvaskieindin skal vera minst eitt vask við heitum og køldum vatni, umframt uppvaskimaskina, sum vaskar við minst 65° C langa tíð

16



(Útbúnaður framhald)

Nóg mikið av pannum, grýtum, tongum, sleivum og øðrum smálutum til viðgerð av mati.


Nóg mikið av ruskiðlutum.

Allur leysur útbúnaður, amboð o.a. skal hanga ella standa upp frá gólvinum á hóskaði hillum e.l., eisini reingerðaramboð.

Bjálvast skal rundan um ljós í rúmunum, har viðgerð av mati fer fram.

Toygardinur, forhang o.l. skulu ikki vera í rúmunum, har viðgerð av mati fer fram.

17




Tilfar:

Veggir, gólv, loft, hurðar og vindeygakarmar skulu vera úr hørðum, sløttum, ljósum tilfari, sum ikki drekkur vatn í seg og lætt at halda reint

Allur útbúnaður skal vera úr hørðum og sløttum tilfari, sum ikki drekkur vatn í seg.

18




**Burturkastskipan:**

Burturkast skal beinast út úr framleiðsluhlunum minst eina ferð dagliga og beinast burtur á ein fullgÓðan hátt, samsvarandi kommulalu skipanini (KOB/IRF).

Afturlatið rúm/bingja skal vera til burturkastið.

Ruskrúm ella bingjustað skal kunna spulast / vaskast.

19




**Reingerð:**

Allur útbúnaður og amboð skulu gerast rein eftir tørv, tÓ minsteina ferð hvønn arbeiðsdag.

Skríflig reingerðarættlan skal vera og henda skal fylgjast.

Reingerðarættlanin skal innihalda arbeiðsgongd til dagliga reingerð, og nær meiri umfatandi reingerð og sóttreising skal fara fram.

20



**Persónligt reinføri:**


Arbeiðsfólk skal bera hóskandi arbeiðsbúnað, sum skal vera reinur.

**Annað:**

Arbeiðastskal soleiðis, at trygd verður veitt fyri, at liðugvøran ikki verður dálkað av rávøruni ella nærumhvørvinum.

Roiking er bannað á øllum stóðum, har matur verður viðgjørður ella goymdur

21



**Tað sum ikki krevur gÓðkenning:**

Færri enn 12 fastir kostgangarar Hissini søla (1-2 ferðir um ári í maks 14 dagar samlað)


Kaffi, the og keyptar smákøkur

Dagøkt í privata húsarhaldinum

Stovnar við dagtilboði til børn og ung, við avmarkaðari matgerð

Morgunmat í sambandi við ból og biti í tí privata húsarhaldinum tÓ max. 12 fólk

22



**Køkurin í heiminum:**

Tann privata køkurin kann ikki nýtast til útboð av mati í søluendmáli.


Hví?

Reinføris- og matvørutrygdaráðum

Serstakliga tað at ikki kann setast krav til sjálvsrøkt, persónligt reinføri, í privata húsarhaldinum

Vandi fyri at at yvirføra sjúkuelvandi bakteriar, virus og aðrar dálkingar til matin sum verður gjørður

23



**Minstakravið**

Brøreiðing (matur frá gÓðkendum køki)


Køk (t.d. Annrættarkøkur), goymslu, starvsfólkaviðurskipti til endamálið

Liðugur matur frá gÓðkendum veitarar

Hóskandi plasing av hlunum í mun til hvørt annað

Ikki privata køkurin


24



Tey sum ætla sær í hált við sølu av matvørum skulu:

1. Gera sær greitt hvat tey ætla at gera!  
Gott er at útfylla umsóknarblaðið og tekna upp hvussu innrættingin av køkinum og tilhoyrandi rúmunum er/verður og síðani biða um fundi við Matvøruideildina
2. Gera køk og tilhoyrandi rúm klár
3. Søkja um matstovuloyvi
4. Søkja um góðkenning frá HS – lata umsóknarblað inn
5. Biða um at fáa umstøðurnar sýnaðar, tá ið klárt er

25




Kaffi, the og pannukøkur/vaflur:

Køk við borðplássi, uppvaskivaski og uppvaskimaskina (ella einnýtis), køliskápi, plátum/vaflujarni, hondvask

Starvsfólkavesi  
Kundavesi

26



☺ Vit frætta fegin aftur frá tykkum!

27

## F.2. Viðurskiptini í Norðurlöndunum

### Hissini sòla, servering úr privatkøki o. líkn.

#### Føroyar:

Krevur Góðkenning	Undantikið góðkenning
<p>Reglurnar eru gjørdar við heimild í Matvørulóg frá 1985.</p> <p>Viðgerð verður í MVL allýst sum tilvirking, goyming, áfylling, pakking, umpakking og flutningur. Útbjóðing og sòla av mati á bóndagarði ella í privatheimi, skal góðkennast.</p> <p>Høli til viðgerð av mati ella serveringshøli skulu verða, sum eru atskild frá privata køkinum</p> <p>Treytir verða settar til høli, alt eftir hvat ætlanin er at borðreiða við, og hvussu borðreitt verður (eru tallerkar, koppar og bestik úr eingangstilfarið, ella skal tað vaskast og goymast o.s.v.)</p> <p>Um borðreiðast skal fyri ferðafólki í privatum heimi <b>eru minstu krøvini at:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maturin kemur frá einum góðkendum stað</li> <li>• Maturin verður fluttur við rættan hita, tvs. kølivøra kaldari enn 5 °C, og heitur matur minst 65 °C</li> <li>• Rúm skal verða til at anrætta matin í. Hetta rúmi skal ikki nýtast til annað virksemi í tíðarskeiðinum matur verður útboðin</li> <li>• Uppvaskimaskina skal verða, sum vaskar við minst 65 °C í langa tíð</li> <li>• Nokk av køliplássi skal vera til at goyma matin í</li> <li>• Borðbúnaður skal vaskast í uppvaskimaskinuni</li> <li>• Vesi og skiftirúm skal verða til tey, sum anrætta og borðreiða. Eingin annar skal brúka hetta vesi í tíðarskeiðinum matur verður útboðin</li> <li>• Klæddur í hóskandi og rein klæði</li> <li>• hondvask (bert til hendurnar) skal verða í køki/ á vesi. Við hondvaski skal flótandi sápa og eingangshandklæði verða.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Færri enn 12 fastir kostgongarar (eldrabýlið o.líkn)</li> <li>• Hissini sòla (1-2 ferðir um ári í maks 14 dagar samlað)hetta skal fráboðast HFS, og HFS avgerð um hvirkskemi hoyrir undir “hissini sòla”</li> <li>• Kaffi, the o. líkn. við keyptum smákøkur/turrunum køkum afturvið</li> <li>• Dagrøkt í privata húsarhaldinum</li> <li>• Stovnar við dagtilboði til børn og ung, við avmarkaðari matgerð</li> </ul> <p>Morgunmatur í sambandi við ból og biti í tí privata húsarhaldinum(max. 12 fólk)</p>

#### Ísland:

Krevur Góðkenning	Undantikið góðkenning
<p>Íslenskar reglur eru galdandi á økinum</p> <p>Høvuðsreglan er, at útbjóðing og sòla av mati á bóndagarði ella í privatheimi, skal góðkennast.</p> <p>Fyri at fáa eina góðkenning skulu hølini har maturin verður gjørdur og borðreiddur verða burtur frá tí privata køkinum.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bóndagarðar, sum leiga kømur út, og servera morgunmat og døgurða fyri undir 6 vitjandi</li> <li>• Servering fyri bólum eina ella fáar ferðir um árið, har einklar máltíðir verða serveraðar, sær man ígjøgnum fingrum við góðkenning /eftirliti.</li> </ul>



<p>Undantak frá hesi er um tað er ein bóndagarður, sum leigar kømur út og bjóðar morgunmat og døgurða. Í hesum føri verða stóðini bólkað í tríggjar bólkar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eru gestirnir færri enn 6, verða teir roknaðir, sum gestir í heiminum og eingin krøv verða sett til køkin ella borðreiðing, men har skal verða køliskáp, uppvaskimaskina, køksvaks.</li> <li>• Er talið av gestum 7 til 16 verða krøv sett til køkin og goymslur. Krøvini eru umframt tey nevnd undir pkt 1, serligt hondvask í køkinum og serlig goymsla til matin, sum verður útbjóðaður</li> <li>• Er talið av gestum 17 og fleiri eru somu krøv, sum til eina matstovu</li> </ul>	<p><b>Einklar:</b> matur sum er klárur at servera. T.d. kaffi, te o. líkn, turrar køkur/smákøkur og turrur fiskur.</p>
--	--

## Grønland

Krevur Góðkenning	Undantikið góðkenning
<p>Lóggávan sum er galdandi í Grønlandi er: "Hjemmestyrets bekendtgørelse nr. 21 af 27. juli 1998 om levnedsmiddelvirksomheder". Kan finnast á: <a href="http://www.lovgivning.gl/gh.gl-love/dk/1998/b21-98.htm">http://www.lovgivning.gl/gh.gl-love/dk/1998/b21-98.htm</a>.</p> <p>Grønland er í lötuni í ferð vid at endurskoða matvørlógina. Í útkastinum leggur man seg tætt upp at dansku lóggávuna, tá man tosar um hvør skal hava góðkenning.</p> <p>Í stuttum kann sigast at nøknlunda somu krøv eru til privatkøkar, hissini sølu o.a. í Grønlandi sum í Føroyum, og góðkenning krevst sum útgangsstøði.</p> <p>Tad fyrigongur nógv ferdamannavirksemi ymiska staðni í Grønlandi, og ringt er at koma runt, men strembað verður eftir at øll skulu hava eina góðkenning.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hissini søla</li> </ul> <p>T.e. virkseimi, sum í mesta lagið gongur fyri seg 6 ferðir árliga, og í mesta lagið 3 dagar hvørja ferð.</p> <p>Sí annars § 14 í dansku <i>autorisationsbekendtgørelsen</i> – undir <b>Danmark</b>. Tað er tað sum Grønland ætlar at leggja seg upp at.</p>

## Noregi:

Krevur Góðkenning	Undantikið góðkenning
<p>Galdandi lóggáva: <a href="#">Generell forskrift for produksjon og omsetning mv. av næringsmidler § 13</a>, og <a href="#">Forskrift om næringsmiddelhygiene</a>. <b>“Besøksgårder” og “Åpen gård”</b></p> <p>Hesi, sum øll onnur, ið fara undir virkseimi at útbjóða mat, hava fráboðanarskyldu, áðrenn farið verður undir útboð av mati (umsókn latast inn)</p> <p><b>Fylgjandi reglur eru á økinum</b> 2. “Omsetning av mat og drikke” Drekkivatn skal hava drekkivatnsgóðsku Ópasteurisera mjólk má ikki serverast, uttan í heilt lítlan mun og bert frá eignum “bestandni” (Mattilsynet avgerð frá stað til stað, í hvønn mun loyvi verður givið</p>	<p>Onki er undantikið skráseting og ðeftirliti</p> <p>Ikki neyðvendigvís góðkenning, og ikki neyðvendigvís <u>eftirlit áðrenn farið verður í gongd</u>.</p> <p>Men fráboðanarskylda um hvat man ætlar at gerða, er sbt. skema, sum skal sendasteftirlitsmynduleikanum.</p> <p>Alt, sum kemur undir “omsætning av mat og drikke” <u>skal skrásetast</u>. Í kap. IV í forskrift om næringsmiddelhygiejne eru t.d. hissini søla, og høli, sum eisini verða nýtt privat nevnd.</p> <p>Tað, sum verður loyvt í <u>privata køkinum</u> t.d.</p>

<p>at servera óhitaviðgjörda mjólk)</p> <p><b>Forskrift om næringsmiddelhygiejne, kap IV</b></p> <p><u>Reglur viðv. hólum og innrætting</u></p> <p>Krøv (hensættelse) til flytilig (bærbare)/ og ella hissini (midlertidige) hólí. Sum til t.d. telt, marknaðarbúðir, mobilar sölueindir, <b>hólí, sum eisini verða nýtt privat</b>, hólí, sum bert av og á verða nýtt til servering og söluaðmatir.</p> <p><b>§ 19 Placering og innrætting (udformning)</b> Hólí og söluaðmatir skulu plaserast, innrættast, konstruerast, reingerðast ogg viðlíkahaldast soleiðis, at dálking av mati og atgongd hjá insektum o.ø. skaðadýrum er forða.</p> <p>Matur skal plaserast soleiðis, at vandin fyri dálking er forða.</p> <p>Flatur, sum koma í samband við mat, skulu haldast væl og skulu verða reinførar (hygiejnisk) og lættar at gerða reinar, og um neyðugt, kunna sóttreinsast. Til hetta krevst nýtsla av gløttum, vaskbarum, ógiftigum tilfarið, uttan so at ábyrgdarhavandi fyri virkseminum, kann prógva fyri eftirlitsmynduleikanum, at annað tilfar er eygnað. <b>§ 20 Vandforsyning og udstyr</b> Hólíni skulu tilpassast tað aktueella virksemin, og hava:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nóg mikið av heitum og/ ella køldum drekkivatni</li> <li>2. Hóskandi útgerð fyri at tryggja góða sjálvsrøkt, herundir útgerð (faciliteter) til reinført handvask, reinføra sanitera útgerð og møguleika at skifta klæði.</li> <li>3. Hóskandi útgerð til reingerð og sóttreinsan av arbeiðsreiðskapi og útgerð.</li> <li>4. Hóskandi útgerð til reingerð av matinum</li> <li>5. Hóskandi útgerð til reinføra goymslu og burturbeining av vandamiklum og / ella ikki etandi evnum og føstum og flótandi avfalli</li> <li>6. Og eygnaða útgerð at halda og kontrollera temperatur av matinum.</li> </ol>	<p>kaffi, tea o.líkn og ein baka turrkøka, ímeðan smurt brey, gerð av døgurðamati o.s.v. skal gerðast í separatum hólum.</p> <p>Øll skrásett støð skulu væntað sær eftirlitsvitjan, hóast tey ikki eru góðkend – eisini tey, sum hava boða frá, at tey bert gerða kaffi og køku.</p> <p>Í Noregi verður ikki mark sett við tal av tiltøkum ella taðl av fólki, sum servera kann verða fyri, men er virksemin regluligt, skal tað góðkennast.</p>
---	--

**Danmark:**

Krevur Góðkenning	Undantikið góðkenning
<p>Galdandi lóggáva á økinum KONTROLFORORDNING OG HYGIEJNEBEKÆNDTGØRELSE</p> <p>Donsk lóggáva sigur, at privatir køkar bert kunnu nýtast til virkseimi, sum ikki skal løggildast ella skrásetast. Hetta virkseimi er ásett í § 14 í <i>autorisationsbekendtgørelsen</i>.</p> <p>Tá almenningurin hevur atgongd til stórri tiltøk, kann tað typiskt ikki roknast sum “privat virkseimi”.</p> <p>Møguleiki fyri nýtslu av privata køkinum</p> <p>Sum útgangsstøði mugu privatir køkar ikki nýtast sum partur av einum matvøruvirkið. <i>Fødevarestyrelsen</i> metir at nýtsla av privata køkinum til matvøruframleiðslu roknað til marknaðarføring, kann elva til heilsufrøðiligar- og matvørutrygdarrupulleikar, herundir er serliga til at krøv ikki kunnu setast til (sjálvsrøktina/persónliga) reinføri hjá hinum í húsarhaldinum (sum ikki eru partur av mattilreiðingini). Tí er vandi fyri sjúkueldandi bakteriar, virus og onnur dálking verður yvirførd til matvøruvirkseimi (virksomhedens fødevarer) Útfrá yvirskriftini til “<i>hygiejneforordningens bilag II, kap. III</i>” sæst tó, at reglur eru fyri m.a. “høli, sum mest verða nýtt til privat, men har matur regluliga verður gjørdur við marknaðarføring fyri eyga”. Fatanin hjá <i>Fødevarestyrelsen</i> er, at virkseimi at matgerða í privatum køkum bert kann ganga fyri seg, um virkseimi er undantikið kravinum um autorisatión ella skráseting sbt. § 14 í <i>autorisationsbekendtgørelsen</i>.</p> <p>Hesi tiltøk koma ofta undir “Hissini sølu” (“<b>midlertidige eller lejlighedsvis</b>” arrangementer)</p> <p>Føst allýsing av, hvat “hissini søla” er, finnst ikki.</p> <p>Hetta kann verða:</p> <p>marknaðir, framsýningar, djórasýningar (dyrskuer) og reklamuátøk, um so er, at maturin kann gerðast heilsufrøðiliga forsvarliga.</p> <p>Avgerðin, um eitt ávíst virkseimi skal løggildast/skrásetast ella koma undir “hissini søla” er ein konkret vurðing í hvørjum einkultum føri (<i>er en konkret vurdering i de enkelte tilfælde</i>) og lokali eftirlitsmynduleikin tekur avgerðina.</p> <p>Regluligt virkseimi, sum fer fram eina ferð um vikuna, kemur heilt víst ikki undir “hissini søla”</p>	<p><b>Undantikið góðkenning og skráseting</b></p> <p><b>§14. Fylgjandi virkseimi við útbjóðing av mati beinleiðis til endaliga brúkaran fyri eyga, skal ikki góðkennast (autoriseres) ella skrásetast, um virkseimi ikki hevur við sær heilsufrøðiligar trupulleikar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Hissini matvøruvirkseimi á t.d. marknaðum, framsýningum, djóra”skuer” og við reklamutiltøk</li> <li>2) Støð, har høvuðsvirkseimi ikki er marknaðarføring av mati, og har bert verður marknaðarført minni nøgdir av ikke lættúlmandi (lætfordærlig) innpakkaðum mati, ella kaffi, tea o.líkn.</li> <li>3) Dagtilboð til børn undir skúlaaldur í privatum heimum o.líkn.</li> <li>4) Stovnar við dagtilboði til børn í skúlaaldri og ung, har avmarkað viðgerð, ella hissini viðgerð av mati fer fram, fyri at halda børnini og tey ungu virkin.</li> <li>5) Skúlabúðir, sum marknaðarføra drykkjuvørur, fríska frukt, sukurvørur o.líkn.</li> <li>6) Útbjóðing av morgunmati, í samband við yvirnátting, tá talið av vitjandi ikki fer uppum 12 fólk.</li> <li>7) Feløg, kristnar felagskapir o.líkn., hvørs høvuðsvirkseimi ikkier marknaðarføring av mati, uttan so at virkseimi í ávísan mun er samanhangandi ella samskipað.</li> </ol> <p><b>Hissini søla:</b> Reglan (en rettesnor) er, at hissini søla er virkseimi, sum í mesta lagi er 6-8 ferðir árliga, og sum ikki varir í longri tíð – t.v.s. í eina viku ella meira.</p> <p>Í hesum førum er man undirlagdur <i>Fødevareloven</i> (m.a. skal maturin verða sunnur og góður, og tilgerðin ganga fyri seg á heilsufrøðiligan hátt), men krav er ikki um góðkenning. Harvið er man undantikin ávísin innrættingarkrøv, og <i>Fødevareregionen</i> hevur ikki regluligt eftirlit.</p>

## F.3. Rakstrarreglur

DL Málnr.: 200800294-3

- **Viðbreknar matvörur** skulu goymast kaldari enn 5° C, um annað ekki er tilskilað á pakkanum.
- **Frostvörur** skulu goymast við –18° C ella kaldari, um annað ekki er tilskilað á pakkanum.
- **Køliketan** skal ongantíð brótast í sambandi við flutning, goymslu og sølu av matvörum.
- Matur skal **tiðnast við 5° C** ella kaldari. Matur, sum skal hitaviðgerast innan nýtslu, kann tiðnast við upp til 10° C.
- Matvörur við kremi, róma ella fromasju skulu **goymast kaldari enn 5° C**. Á bakaríum kunnu framleiddu matvörurnar goymast kaldari enn 10° C, treytað av at tær verða seldar innan 12 tímar.
- Í søluliðnum skulu **egg** goymast kaldari enn 12°C
- Matvörur seldar til at **eta beinanvegin** kunnu standa utan køling í **mesta lagi 3 tímar**. Restir av tilfari ella lidnum matvörum, sum hava staðið utan køling í me enn 3 tímar, skulu **burturbeinast**.
- Verður matur **goymdur í hita**, skal hitin vera **meiri enn 65° C**. Matur, sum hefur verið hildin heitur, skal ekki kølast niður, til aðra nýtslu ella sølu, men **beinast burtur**.
- Sjónligur hitamátari skal vera í hita- og kuldagoymslum.
- **Hitaviðgjørðar** matvörur skulu hava verið hitaðar til **minst 75° C í miðjuni**. Hetta er eisini galdandi fyri matvörur, 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 bleyttkókaðum eggum.
- Um hitaviðgjørðar matvörur 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.

### Harafturat verður mint á reglurnar í matvørulógini:

- Tey heilsufrøðiligu viðurskiftini í fyrítøkuni skulu altíð vera tryggjandi, her íroknað at fyrítøkan ekki hefur fólk í arbeiði, sum vegna smittu ella tílíkt kunnu elva til, at vøran gerst óegnað til fólkamat (grein 18 og 35 í matvørulógini, løgtingslóg nr. 46/1985).
- 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 (grein 11, 12 og 13 í matvørulógini, løgtingslóg nr. 46/1985).
- Merkingin skal vera sonn og gjørd í samsvari við kunngerð um merking av liðugpakkaðum matvörum (kunngerð nr. 25/1996, við heimild í grein 22, 23 og 4 í matvørulógini, løgtingslóg nr. 46/1985).

**Brot á hesar reglur kunnu føra til at fyrítøkan verður latin aftur og ákæra reist ímóti fyrítøkuni**

## F.4. Skema til eftirlitsvitjan í bygdar- og samkomuhús

HFS umboð \_\_\_\_\_  
nr. \_\_\_\_\_

Mál

Stað: _____ Dagur og stað: _____				
Umboð fyrri staði: _____				
Orsök til vitjan:	Nýtt Virkesemi	Eftirlits- vitjan	Munandi broytingar	Eigara- skifti
Samskipti við HFS: _____ Góðkenningarskjal tókt: _____				
<p>Ábyrgd av køkinum: _____ (Navn og telefon nr.)</p> <p>Hvat verður køkurin/staðið brúktur til:</p> <p>_____</p> <p>_____</p>				
<b>Starvsfólk</b>	Stað til arbeiðsklæðir og heima klæðir : _____ Matstað: _____ Starvsfólkavesi Ja ___ Nei ___ Reinførið ílagi: _____ Flótandi sápa: _____ Papír: _____ Ruskspann: _____ Upplæring av starvsfólkum: _____ Viðmerking: _____			
<b>Reingerðarrúm</b>	Nøktandi reingerðarrúm: Ja ___ Nei ___ Reinførið ílagi: _____ Sápa egna til matvøru ídnaðin ( <i>uttan lukt og lit</i> ): _____ Skolivask: Ja ___ Nei ___ Reingerðarætlan: _____ Alt uppi frá gólvinum: _____ Viðmerking: _____			

<p><b>Køkur</b></p>	<p><b>Hondvask:</b> _____ Fotostýrdurkranið: Ja _____ Nei _____</p> <p>Flótandi sápa: _____ Papír: _____ Ruskspann: _____  <i>(Uppvasksvaskið kann brúkast, men ikki matvaski)</i></p> <p><b>Matvask:</b> _____</p> <p><b>Vask til uppvask:</b> _____</p> <p><b>Uppvaskimaskin:</b> Ja _____ Nei _____ Skolitemperatur: _____  <i>Hetta skal vera um borðbúnaður verður nýttur- temp: minst 65°C</i></p> <p>Lýsing av køkinum:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Skerma ljós: _____</p> <p>Oskápa (filtur): _____</p> <p>Alt uppi frá gólvinum: _____</p> <p>Flugunet fyri vindeygu: _____</p> <p>Viðlíkahald í lagi: _____</p> <p>Ordan og reinføri annars í lagi _____</p> <p>Viðmerkingar _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p><b>Goymslur</b></p>	<p><b>Móttøka:</b></p> <p>Er tað móttøkueftirlit: _____ Hvat verður kannað: _____</p>

<p><i>Temp, pakningur heilur, merking!</i></p> <p><b>Turrigoymsla:</b>                  Ordan í : _____                  Alt uppi frá gólvnum: _____</p> <p><b>Køligoymsla:</b>                  Alt dekkja til og merkt: _____                  Ordan í: _____                  Sjónligt termometur: _____</p> <p><b>Frostgoymsla:</b>                  Alt dekkja til og merkt: _____                  Ordan í: _____                  Sjónligt termometur: _____                  Alt dekkja til og merkt: _____</p> <p><b>Ordan og reinføri í lagi á goymslunum</b> _____</p> <p>Viðmerkingar _____</p> <p>_____</p>	
<p><b>Matur út av húsinum: Ja ___ Nei ___</b> <span style="float: right;"><b>Ger viðmerkingar á baksíðuna</b></span></p>	
<p><b>Ruskviðurskifti</b></p>	<p>Rúm fyri seg: _____</p> <p>Reint rundanum: _____</p> <p>Hvussu ofta verður rusk beint út úr køkinum: _____</p> <p>Hvussu ofta verður tað heinta: _____</p>
<p><b>Viðmerkingar til vitjanina:</b></p> <p><b>Niðurstøða, møguligar ábøtur og boð:</b></p>	

## F.5. Skema til eftirlitsvitjan á matstovun, kaféum og køkum

HFS umboð \_\_\_\_\_  
nr. \_\_\_\_\_

Mál

Stað: _____		Dagur og stað: _____		
Umboð fyri staði: _____				
Slag av virkseimi: _____				
Orsök til vitjan:	Nýtt Virkseimi	Eftirlitsvitjan	Munandi broytingar	Eigara-skifti
Samskifti við HFS: _____		Góðkenningarskjal tøkt: _____		
<b>Starvsfólkarúm</b>	Stað til arbeiðsklæðir og heima klæðir : _____			
	Matstað: _____			
	Reinføri í lagi: _____			
<b>Starvsfólkavesi</b>	Flótandi sápa: _____ Papír: _____ Ruskspann: _____			
Persónligt reinføri í lagi: _____ Upplæring í mathygiejne: _____				
<b>Reingerðarrúm</b>	Sápa eigna til matvøru ídnaðin ( <i>uttan lukt og lit</i> ): _____			
	Skolivask: _____ Reingerðarættan: _____			
	Alt uppi frá gólvnum: _____			
Ordan og reinføri í lagi _____ Viðmerkingar _____:				
<b>Køkur</b>	Kaldur køkur: _____			
	Heitur køkur: _____			
	Uppdeilt millum rátt og liðugt: _____			
	Góður ordan í: _____			
	Hondvask: _____ Matvask: _____ Skolivask: _____			
	Uppvaskimaskin: _____ Skolitemperatur: _____			
	<i>Hetta skal vera um borðbúnaður verður nýttur- temp: minst 65°C</i>			



<b>Køkur</b> víðari....	Skerma ljós: _____ Hillar: _____ Oskápa: _____ Alt uppi frá gólvinum: _____ Viðlíkahald í lagi: _____
Ordan og reinføri annars í lagi _____ Viðmerkingar _____	
<b>Goymslur</b>	<b>Móttøka:</b> _____ Er tað móttøkueftirlit: _____ Hvat verður kannað: _____ <i>Temp, pakningur heilur, merking!</i> <b>Turrigoysla:</b> _____ Hillar: _____ Góður ordan: _____ Reint og ruddiligt: _____  <b>Køligoysla:</b> _____ Alt dekkja til og merkt: _____ Ordan í: _____  <b>Frostgoysla:</b> _____ Alt dekkja til og merkt: _____ <b>Goymsla til mat út av húsinum:</b> _____
Ordan og reinføri annars í lagi _____ Viðmerkingar _____	
<b>Ruskviðurskipti</b>	Rúm fyri seg: _____ Reint rundanum: _____ Hvussu ofta verður rusk beint út úr køkinum: _____ Hvussu ofta verður tað heinta: _____
Ordan og reinføri í lagi _____ Viðmerkingar _____	
<b>Viðmerkingar til vitjanina:</b> <i>Reint og ruddiligt, viðlíkahald í lagi?</i>	



## **F.6. Innsend ynski frá vinnuni**

### **F.6.1 Áheitan frá Útoyggjafelagnum**

Útoyggjafelagið vil við hesum heita á Heilsufrøðiligu Starvsstovuna, um at fáa gjørt smidligar og lættskildar skipanir í samband við krøv til matstøð og matframleiðslu á útoyggjunum. Her verður serliga hugsað um matsølu og matframleiðslu í ferðavinnuhøpi.

Vit halda, at tað eigur at lata seg gera, at kunna bjóða fereðafólki drekka við køkum og smirjibreyð uttan serligan køk til endamálið, og at ferðafólk annars kunnu nýta teir fasilitetir, sum hoyra húsarhaldinum til.

Vit hugsa okkum, at ein góðkenning møguliga skal til, men at heilsufrøðisligu krøvini ikki máa grundarlagið undan ferðavinnuni á smáplássunum.

Ferðafólkatalið á smáplássunum er avmarkað í mun til miðstaðarøkini, fíggjarliga grundarlagið er veikt, og krevst tí, at her verða serlig atlit tikin.

Vegna Útoyggjafelagið

Óla Jákup úr Dímun

### **F.6.2 Frá Nólsoy**

Visit Faroe Islands  
Att. Súsanna Sørensen

Tórshavn 11.09.2009

#### Ynski til Heilsufrøðiligu Starvsstovuna

1. Arbeiði innan ferðavinnuna verður yvirhøvur gjørt av áhuga. Antin tí fólk halda seg síggja ein tørv ella tí tey meta hetta vera eitt íkast til bygdina/oynna. Flestu eru óroynd og ólærd og hava hvørki vitan ella førleikar um hvat krevst innan tílíka vinnu. Og hetta er eisini ein orsök til at tað kann vera trupult at síggja loysnir í mun til krøvini frá HFS. Og so verður givið upp.

2. Flestu smápláss hava fá arbeiðspláss og eina markant dýrari fígggingini í mun til stóru plássini, so har ganga ikki nógvir pengar leysir á bygdunum, sum bíða eftir at verða settir í okkurt hissini ferðavinnuprojekt. Farið verður spakuliga fram at vita, um tað man fara at bera seg.

3. Umboðandi Nólsoy, har ein køkur á oynni er góðkendur og tveir eru, sum ikki hava góðkenning, kundi vit konkret hugsa okkum, at HFS kom út og hugdi at umstøðunum og hjálpti okkum at gera uppskot til, hvussu tveir køkar uttan góðkenning, kundu fáa góðkenning, antin hvør sær ella saman.

Hyggjast má eftir tí sum er og so verður arbeitt út frá tí. Og hetta er bæði í mun til fólk og hølir.

4. Vit vilja fegin hava hjálp til eina so ódýra loysn sum gjørligt, har HFS vísir á hvar tingini kunnu setast, hvussu tey kunnu gerast, hvar tað fæst og hvat tað kemur at kosta. Tit seta krøvini, sum tykjast ógvislig og dýr fyri tann einstaka. Komið við alternativum loysnum, treni tykkum í at gera tingini øðrvísi í mun til veruligu umstøðurnar á smáplássunum.

5. Eisini í mun til mannagongdir royna øll at gera eftir førimuni. Eitt uppskot um, hvussu mannagongdir innan reinføri og matgerð kunnu orðast, hevði verið ein hjálp. Her verður eisini hugsa um orðingina í mun til tey ymsu fólkinum, sum kunnu vera á staðnum. Tað er ymiskt hvat einstaka fólki skilur og tit sita nokk inni við størsta førleika innan orðingar á júst hesum økinum. Uppskot um hesar mannagongdir kundu t.d. ligið á heimasíðuni.

6. Sum eg dugi at síggja, so er krevst umframt matstovu eisini køkur, starvsfólkawc, reingerðarrúm og starvsfólkarúm. Tvs. fyra rúm umframt har tey vitjandi skulu vera. Hetta er í meira lagi til eini vanlig eldri sethús úti á bygd, sum sum oftast eru karmur um tílíkt virksema. So her er neyðugt, at hugsa alternativt ella siga, at hetta virksema ikki ber til!

**7. Wc-ini :** vísa á møguleikar at leggja tað aðrastaðni í bygdini, antin starvsfólkawc-ið ella kundawc-ið

**8. Skiftirúm hjá starvsfólkum:** Umframt móttøkurrúm/matstovu, køk og starvsfólkawc skulu starvsfólkini eisini hava eitt starvsfólkarúm. Á smáplássum, í smáum húsum, við fáum vitjandi fáar mánaðir av árinum, kann hetta tykjast rættiliga kravmikið.

**9. Reingerðarrúm:** Skal hetta vera partur av húsinum ella skal tað bara ikki har sum maturin er? Eru krøv til hetta rúmið? Í Nólsoy kann tað í prinsippinum stoytast á sjógv, um man er til tað og økologiska sápu. Og onkur krani er uttanfyri eisini.

10. Eisini er tað tann føroyski viðskerin, sum fólk eftirspyrja. Og her er tað beinleiðis ein trupulleiki, at vit ikki kunnu bjóða tað. Tað má vera møguligt í Føroyum at bjóða hetta, um so lýsingin eitur, at kjøtið ikki er frá góðkendum sláturvirki, tí tað finst ikki í landinum. So er tað átarans egna ábyrgd at taka av tilboðnum. Ella hvat?

Við vón um, at vit saman finna eina loysn.

Vinarliga

Katrina í Geil  
Kunningarstovan í Nólsoy

### **F.6.3 Fundur í Vágum við kunningarstovurnar**

Nakrar viðmerkingar frá fundi í Vágum, 9. sept., millum kunningarstovurnar viðv. matvørunum

#### **Toilettviðurskiftir**

Viðv. toilettviðurskiftunum á matsølustøðum til ferðafólk hava vit undirritaðu ikki nakað at siga til viðvíkjandi krøvunum um atskilt wc til starvsfólk soleiðis at skilja, at starvsfólkini hava teirra egna separata wc, meðan gestirnir – um teir eru fáir – kunnu nýta sama wc sum húsfólkini, tá ið matsølan er frá einum privatum heimi. Í mongum førum man tað tá fara at vera skjótt – um sølustaðið vignast – at gestirnir fáa teirra egna wc.

#### **Køksfasilitetir**

Viðvíkjandi køksfasilitetum er at siga, at sjálvandi mugu amboð og umhvørvi vera av tílkum tilfari, at lætt er at halda reint. Á serligum støðum – bóndagørðum ella serliga varðveittum húsum – má ansast eftir, at tann serstaki dāmurin, sum ger staðið vitjanarvert og kann vera atvoldin til, at staðið verður vitjað, ikki verður spiltur av teim heilsufrøðiligu krøvunum. Tað má bera til at fáa framt heilsufrøðiliga trygd, samstundis sum varliga verður farið fram.

## **Starvsfólkatrygd**

Sjálvandi skulu starvsfólk hava ávísar leiðreglur um, hvussu tey skulu bera seg at viðvíkjandi haggreiðing/tilgerð av tí mati, tey selja teim vitjandi, og sjálvandi skulu nóg góðar reingerðingarreglur haldast; tí lítil dugur er í góðum fasilitetum, um hesir ikki vera brúktir á rættan hátt.

## **Viðv. lokalum mati**

Her er okkurt, ið bendir á, at tað bert í ávísan mun ber til at seta okkara egnu matproduktir á borðið fyri gjaldandi gestir okkara. Her eigur púra vist at gerast okkurt, sum kann tillaga hesi viðurskiftir soleiðis, at lógin – um ikki púra – so í ein stóran mun fer at kunna loyva hesum. Tað ber í hvussu so er ikki til, at matur, vit hava kunnað livað av í 1000 ár, ikki eisini kann vera eins heilsugóður, bara tí at vit seta hann á eitt borð, sum er mannað við meira enn 12 gjaldandi gestum.

## **Nýgg matvørulóg fyri Føroyar**

Eg haldi, at eitt av okkara fremstu málum at arbeiða við innan ferðavinnuna, er at fáa tað almenna, tvs okkara samstarvsparntarar í Uttanríkismálaráðnum, at arbeiða við at fáa almenn wc'ir úti í útjaðarnum. Hetta vildi verið við til at loyst upp fyri nøkrum av teim trupulleikum, ið knýttir eru at loyvum til servering av matvørum.

Um vit kundu fingið tær almennu Føroyar, at stuðla við peningaupphædd, so kundu vit t.d. kannað hvat tílíkt arbeið vildi komið til at kosta. Tað er undarligt, tá hugsað verður um allan tann stuðul, ið fiskivinnan hevur fingið gjøgnum ár og dag. Hvar hevði fiskivinnan verið í dag, um hon ikki fyrst var uppbygd við almennum stuðli??? Hugsað bara um øll havnaløg runt Føroya land, ið tað almenna hevur bygd, so fiskivinnuni var lív lagað!!

## **Matvørulógin**

Hervið verður biðið um at fáa eina lóg, ið samsvarar við tann veruleika, ið vit liva í her í Føroyum. Tá ein arbeiðir innan ferðavinnu fær ein innlit í, hvat gestirnir vilja hava og hvat økið hevur møguleika at bjóða.

Ein ferðandi í FO kemur ikki til eitt industri samfelag, tað hevur hann heima við hús. Tey ferðandi koma eftir tín minimalistika, vit her í FO kunnu bjóða hesum bæði so og so.

Vit skulu hugsa um, at tú kanst koma til 85% av íbúgvunum her í FO innan ein tíma. Um tú hugsar alttjóða ferðandi, so vita hesi at FO er ikki størri enn ein miðal býur.

Haraftur ímóti, so hava vit so ómetaliga nógv “náttúrmessigt”, sum eingin býur í heiminum kann bjóða. Hetta førir sjálvandi eisini við sær, at ferðandi vilja út á tey smáu plássini her í FO og brúka nakrar dagar har.

Men vit hava ein stóran trupulleika og tað er, at hesi góðu fólk kunnu ikki fáa nakað at eta. Tey flestu av hesum smáu plássum eru mstsum avtoftað uttan fyri sesong og vilja tey sjálvandi ikki gera stórar íløgur fyri at servera ein døgverða ella enn minni eina vaflu fyri teimum ferðandi.

Heisn trupulleikin er so stórur, at vit vilja biðja tykkum um at broyta lógina fyri køkar/ matstøð í FO. At tit hugsa um, havt er FO og hvat er eitt realistiskt krav til matstøð í FO.

man kundi evt. gjørt eina eykalóg, sum tey, ið ikki reka professionelt virkseimi, men bert hava nakað at útbjóða um summarið, kundu gingið undir.

Lógin ídag er ikki nýtilig til tað, sum FO ætlar seg at branda seg sum, nevniliga økologisk turisma. Tað er beinleiðis í stríð við tann industriella andan.

Tað hevði verið gott fyri okkum, at ikki bert hugt eftir regluverkinum fyri lond s.s. DK, Noreg, Ísland, men vit eisini átt at kannað reglugerðirnar hjá fleiri oyggjasamfeløgum s.s. Orknoy, Hetland, Hebridirnar.

Viðv. tali av vitjandi átti vit kanska eisini at skeitt eftir Íslensku reglugerðini hesum har teir teir hava 16 vitjandi, har vit hava 12.

Kunningarstovan í Havn, Ingigerð á Trøðni  
Sandoyar kunningarstova, Frítór Debes  
Kunningarstovan í Fuglafirði, Petur Martin Petersen  
Norðoyar kunningastova, Meiken Stenberg  
Vága kunningarstova, Anne Sophie Nordendal

## **F.6.4 Frá Kunningarskivuni á Flogvøllinum**

### **Í sambandi við ferðamannin og mat- og matstovuvirksemi í Føroyum**

Tað er eyðsæð, at tá ið vit flyta út matvørur og matvørusið til útheim, so má havast í huga altjóða reglugerðir og fyriskipanir hesum viðvíkjandi.

Annað er kanska galdandi, tá ið ræður um mat og matvørusið, sum verður praktiseraður her heima á klettunum. Og kanska hetta ikki minst, tá ið talan er um útlenska ferðamannin.

Øll vita vit, at tiltakið ”at sjálvt Fanin er etandi, bert hann er nóg væl kókaður” er ikki galdandi longur, men sjálvandi ber eisini væl til, at fara í øvugutu grøvuna, soleiðis at einki ber til.

Leggur ein so aftrat, at útlenski ferðamaðurin helst kemur til Føroya fyri at uppliva okkurt forkunnugt og øðrvísi, sterku sosialu bondini, spennandi søgu, frásøgu og ævintýr, forkunnugan siðarv og siðavenju, sum er serlig fyri hetta ”Lítla Oyggjalandi”, so kann ætlanin sjálvandi ikki verða, at ein í veruleikanum setur tilviks øll hesi ynski ferðamansins, og drepur sjálva kjarnina í ætlanini og málinum við fyriskipanum, sum ikki eru hóskandi.

Trupulleikar og vandamál av slíkum slag, sum nevnd eru her frammanfyri, eru oftast komin í, grunda á, at støði og grundarlag er tikið í óbendiligum og stirvnum reglugerðum, sum í veruleikanum ikki virka eftir ætlan hjá nøkum parti, tá ið hesar skulu virka í lokala smásamfalagnum.

Hetta kemur ofta týðiliga tilsjóndar, tá ið altjóða reglugerðir og fyriskipanir verða settar í verk í smærri samfeløgnum og fólkabólkum.

Ein reglugerð ella stirvin fyriskipan umboðar ofta ikki lokala menniskja og lokalu støðuna!

Hvat er so at mæla til. Ja, tað ber neyvan til at taka feburin av hvørjari haru.

Tí mugu vit fara í holt við nýggjan setning.

At gera lógarverk og reglugerð fyri umtalaða trupulleikan og arbeiðsøki, sambart føroyskum leisti og øki, soleiðis at lóg og skil kann valda í vinnuni framyvir.



Ein eigur her at hava í huga, at fleiri WC ella fleiri vatnkranar als ikki eru nakað garanti fyri heilsugóðum umhvørvi. Tí skal størri dentur leggjast á veruliga sunnar og heilsugóðar mannagongdir (generelt reinføri), heldur enn mongd og tal av hentleikum og hjálparamboðum. Hesi koma av sær sjálvum, um virkseimið gevur inntøkur og annars gongur væl.

Fyriskipan fyri nýggjum námskeiði, sum kunna um nýggju reglugerðirnar og nýggja leistin annars, um hølsumstøður, viðgerð, tilgerð og borðreiðing av heilsugóðum føroyskum mati, og mati annars, fyri ábyrgdarfólki og starvsfólki, sum hava áhuga í at hava matstovu ella veita mat til ferðamannin. Fyrivarni skal her veitast smáplássunum.

Endamálið við einum átaki sum nevnt frammanfyri er, at flyta trupulleikarnar frá reglugerðum og fyriskipanum, til menniskju, sum veruliga hava ábyrgdina, áhugan og dagliga arbeiðið.

Kann ein við lærdómi, kunning og positivari motivering flyta ábyrgdina til veruligu partarnar og menniskju, og á hendan hátt sleppa undan stirvnum miðskipanum reglugerðum, so fer hetta veruliga at muna, og ferðamaðurin fer at fáa spennandi upplivingar, ferðavinnuni og okkum øllum til mikið gagn.

Blíðar heilsanir,  
Marit Holm Petersen

### **F.6.5 Frá Uttanríkisráðnum**

Heilsufrøðiliga Starvsstovan  
Falkavegur 6  
100 Tórshavn  
Att Bárður Enni, stjóri

Góði Bárður

Ferðavinnudeildin í Uttanríkisráðnum fegnast um, at stig er tikið til at umrøða matvørulóggevuna saman við relevantum aktørum fyri at finna eina loysn fyri smásølu av mati í Føroyum í mun til ferðavinnu.

### **Smásøla m.a. í privatum húsum**

Sum framhald av fundi hjá tykkum 27. august og fundum innanhýsis vilja vit koma við fylgjandi ítøkiligum uppskotum til, hvussu smásøla m.a. í privathúsum kann skipast.

- Vegleiðing verður gjørd fyri útbjóðing av mati í smásølu/privathúsum
  - Vit halda, tað er týðningarmikið at hava eina vegleiðing fyri hetta øki við konkretum dømum, soleiðis at fólk, sum ætla sær undir hetta virksemini, hava eina hóming av hvørji krøv verða sett. Eisini sjálvst um HFS tekur avgerð í hvørjum einstøkum føri.
  - Vit mæla til, at vegleiðing, sum fyrr er gjørd eftir samstarv millum HFS og Ferðaráðið, verður brúkt sum fyrimynd.
- Alt virksemini, har matur verður borðreiddur, skal skrásetast
  - Á hendan hátt fæst betri yvirlit yvir hvør bjóðar seg fram og tað verður møguligt hjá kunningarstovunum, incoming feløgnum og ferðavinnudeildini at gera avtalu um bert at halda okkum til útbjóðarar, sum eru skásettir/góðkendir.
- Øll, sum bjóða mat fram, eisini t.d ból og biti, skulu hava skeið í reinføri, áðrenn farast kann undir virksemini
  - Umframt krøv til fysisku karmarnar, er tað av sera stórum týðningi at fólk, sum fáast við mat, eru tilvitaði um og kunnu førleikamennast um týðningin av reinføri.
- Ein definitión verður gjørd uppá hugtakið “smásøla”. Vit ynskja, at smásøla fevnir um virksemini, sum fer fram í eitt avmarkað tíðarskeið av árinum og til eitt avmarkað tal av fólki. Smásøla kann fara fram í privatum húsum. Treytirnar fyri hvat kann seljast í smásølu eru tengdar at fysisku karmunum, men tað skal verða gjørligt at bjóða alt frá køkum, smyrjibreyði til heitan mat. Atlit skulu tákast til, at hetta ikki verður í kapping við góðkendar matstovur.
- Tað sær út til, at Danmark hevur nakrar lagaligar skipanir, tá tað ræður um matgerð í privatum húsum. M.a. hava tey eitt átak, sum eitur ”Meet the Danes”, har smáir bólkar av ferðafólki kunnu vitja heima hjá donskum familjum og eta døgurða hjá teimum fyri á tann hátt at uppliva danska mentan. Vit eiga at hyggja nærri eftir, hvussu hetta verður skipað íft donsku matvørlógina fyri at vita, um vit kunnu yvirføra hetta og líknandi skipanir til okkara. Eitt annað dømi er, at privat hús í Hetlandi og Skotlandi bjóða afternoon tea heima í teirra privatu húsum.

- Mælt verður til at finna eina pragmatiska loysn uppá krøv til skiftirúm fyri starvsfólk, serliga í teimum førum, har samanfall er millum starvsfólk og húsfolk. T.d eigur tað at verða nøktandi, at eitt skáp verður nýtt til arbeiðsbúnað burturav heldur enn at krav skal setast um skiftirúm. Tað sama er galdandi fyri skáp/goymslu av borðiskum o.a.
- Vit hava ongar viðmerkingar til krøv um wc viðurskipti, sum víst var á á fundinum 27 august.

Yvirornað er týðningarmikið fyri okkum at krøvini, sum verða sett, standa mát við møguligar inntøkur, hjá teimum, sum ynskja at fara í holt við hetta virkseimi. Vit vilja heldur hava, at tað verður minkað um ymiskleikan av tí, sum verður boðið út, enn at krøv verða sett, sum gera at virkseimi ongantíð kemur í gongd, tí tær fíggjarligu byrðarnar fyri at byrja verða ov stórar. Royndir í okkara grannalondum vísa, at førleikamenning er ein fortreyt fyri menning á hesum økinum. Vit mæla tí til, at dentur verður lagdur á førleikamenning heldur enn á strong krøv um fysiskir karmar, tí gjøgnum førleikamenning skilja fólk, hví krøv verða sett. Vit ivast ikki í, at um farið verður fram á ein smidligan hátt og innleiðandi krøvini ikki verða ov stór, so fara fólk, um tey síggja at virkseimi vindur uppá seg, eisini at verða áhugaði í at menna teirra útboð og at gera neyðugu íløgurnar í fysisku karmarnar so hvørt.

### **Søla av føroyskum mati**

Eitt annað øki, sum hevur stóran týðning, er manglandi møguleikin at borðreiða við føroyskum mati, tí onki góðkent sláturvirki er í landinum. Hetta merkir, at útlensk ferðafólk ongan møguleika hava at eta føroyskt kjøt og á tann hátt at fáa innlit í okkara matmentan, sum annars er ein so stórir partur av tí at vitja onnur lond og uppliva aðrar mentanir.

Í løtuni verður eitt stórt arbeiðið gjørt í londunum rundan um okkum at menna serliga norðurlenska køkin. Hetta arbeiðið fer fram bæði millum fremstu kokkarnar í hesum londunum og gjøgnum verkætlanir hjá t.d. NORA. Fokusið á hesum arbeiðið er at gerast tilvitaði um møguleikarnar fyri at nýta lokalar rávørur fyri at menna køkin hjá teimum einstøku londunum og á tann hátt at menna matmentanina. Hetta er ein sera týðandi partur av tí, sum vit eiga at kunna bjóða sum ferðafólkaland.

Vit hava skilt, at ein arbeiðsbólkur situr og arbeiðir við spurninginum um góðkent sláturvirki. Vit vóna, at úrslit av hesum arbeiði kemur skjótt og at tað førir við sær, at matstovur og smásølur kunnu borðreiða við góðkendum vørum, soleiðis at tað kann verða við til at menna okkara matmentan og Føroyar sum ferðamál. Vit hava frætt, at tað í Svøríki eru

sláturvirki, sum virka undir serligum treytum eftir avtalu við ES og mæla til at kannað verður um líkandi skipanir verða innfördar í Føroyum.

Vit vóna, at okkara uppskot verður positivt móttikið. Vit eru altíð til reiðar at taka lut á fundum og í heila tikið at samskipta um hesi viðurskipti fyri at finna loysnir fyri hetta øki, sum er so týðningarmikið fyri Føroyar sum ferðafólkland.

Vinarliga

Súsanna Sørensen  
Deildarstjóri Ferðavinnudeildin

### **F.6.6 Frá Bóndafelag Føroya**

Heilsufrøðiliga Starvsstovan  
Falkavegur 6  
100 Tórshavn

Dagfest 10.09.09

***Tils: Bárður Enni***

***Svarskriv í samband við matvørutilvirking og ferðavinnu:***

Hjá landbúnaðinum er ferðavinnan enn ein lítil hjávinna. Tað eru nakrir bøndur, sum eru veitarir av tilboðum, so sum at ganga túr í økkara vøkru náttúru og bjóða ein góðan bita í bóndans stovu aftaná. Meðan aðrir gera meir burturúr og leggja á annan bógv og gera eina roynd at fáa eina tíðandi inntøku úr tilfeinginum.

Hugburðsbroyting fer fram í landbúnaðarvinnuni og mjólkaframleiðslan savnast í størri og færri fjós. Alt fleiri bøndur eru leysir av tíðarkrevjandi neytahaldinum og hava móguleika at ganga nýggjar leiðir at gangnnyta tilfeingið garðurin hevur. Hetta, saman við politiskum viljanum at marknaðarføra Føroyar sum ferðamannaland, er vónandi við til at stimbra hugflogið hjá bóndum, at troyta gyltar móguleikar og vera við til at margfalda ferðavinnuútbøðini.

Sum tað kom fram á fundinum 27. august í ár, er størsti trupulleikin kanska vantandi vitan um krøv og vegleiðingar á tilvirkingarøkinum.

Kann bert taka undir við umboðunum frá uttanríkisráðnum um, at tað er sera umráðandi, at greiðar reglar eru og at tær ikki broytast í tíð og ótíð.

Vil eisini vísa á skriv frá Bóndafelagnum, sent HFS 1. sept 09 um slátur, at vit ferð eftir ferð koma aftur til truppleikan við óloystu sláturviðurskiftinum og manglandi djóraheilsuyvirvøku. Serliga tá talan er um, at ferðavinnan skal vísa okkara siðaarv innan matmentan og vera við í nýbroti av norðurlenska køkinum. Eisini tá vísast skal á, hvønn týðning gagnnýtsla av tilfeingi sum ull og skinn hevur havt gjøgnum tíðirnar og hvussu nýtslan er broytt til nýmótans sniðgeving á høgum støði og við stórum inntøkumøguleikum.

Innan landbúnaðin vil tað vónandi framhaldandi vera so, at fleiri ymisk stig av góðkenning ella loyvum at selja verða neyðug og at vit fáa eitt fjøltátta útboð av veitingum.

Trupult er at góðtaka, at rávøra skal vera frá løggiltari eind, um eingin tílík finst og illa fæst upp at standa.

Neyðugt er eisini, at gera mun á krøvunum alt eftir hvat og hvussu ofta útboðið verður. Til dømis um tað eru fólk, sum ganga túrar nakrar ferðir um summarið og bjóða drekka við køku og smyrjibreyð ella talan er um regulert matstovuvirksemi.

Durasølan byggir á álit millum seljara og keypara og vert hevði verið í bólkinum at tikið upp um ella í hvønn mun durasøluprinsippið kann víðkast at fevna um smáveitarar, ið ikki hava móguleika at lúka vanligu treytirnar. Til dømis um fysisku rammurnar eru ringar at broyta ella bert eitt vesið er í húsinum ella hvat hugsast kann av forðingum, sum avmarka útboðini.

Vegna Bóndafelag Føroya

Anna Rubelsen  
formaður

## F.6.7 Vinnuhúsið vegna Ferðavinnufelagið og Gistingarhús- og matstovufelag Føroya

**Fra:** Egon Joensen [mailto:egon@industry.fo]

**Sendt:** 29. september 2009 11.13

**Til:** Bárður Enni 28; Laila Jacobsen 19

**Cc:** 'Ása Johnsdóttir'

**Emne:** Matvørutilvirking og ferðavinna

Hey Bárður og Laila,

27. august í ár var Ferðavinnufelagið (FVF) og Gistingarhús- og Matstovufelag Føroya (GMF), saman við øðrum á fundi hjá HFS. Evnið á fundinum var matvørutilvirking og ferðavinna. Fyri GMF og FVF luttóku undirritaði og Ása Johnsdóttir, ið er forkvinna í báðum feløgnum.

Eftir fundin hava vit lagt tað, ið kom fram á fundinum fyri nevndina í GMF, sum hevur viðgjørt evnið og er samd um at koma við hesari afturmelding. Nevndin í FVF er eisini kunnað um málið og er samd í afturmeldingini.

Fyrst av øllum skulu vit siga frá, at hvørki av feløgnum hevur fingið nakra áheitan frá sínum limum, ella hava á annan hátt kunnleika til ítøkiligar trupulleikar í hesum sambandi.

Semja er tó um, at yvirskipaði trupulleikin kann deilast sundur í tvey, nevniliga góðkenning av køki/matstovu og góðkenning av føroyskum rávørum.

Semja var um, at sjálvandi skulu matstovukøkar verða góðkendir og fylgja galdandi reglum. Ansast má eftir, at summir køkar/matstovur ikki fáa fyrimun fram um aðrar, við at tey fáa linari treytir at arbeiða eftir. Hinvegin skilja feløgini og taka undir við, at serligar umstøður kunnu gera, at tørvur kann vera á serligum treytum og undantøkum, t.d. í sambandi við tiltøk á smáplássum ella aðra smásølu. Sum tað skiltist á fundinum á HFS tann 27. august eru longu ávisir móguleikar fyri hesum, men kanska kann hetta endurskoðast nakað. Í hesum sambandi halda FVF og GMF eisini, at fyri at sleppa undan óneyðugum misskiljingum, kundi meira verið gjørt við proaktiva kunning um, hvørjir móguleikar eru og hvat skal til, um ein ynskir at gera hetta ella hatta. Hugsað verður í hesum sambandi um okkurt, ið minnir um ta leiðbeiningina til tjaldingar- og kampingpláss í Føroyum, sum SamVit gav út fyri 1-2 árum síðani.

Viðvíkjandi góðkenning av føroyskum rávørum, eru feløgini samd um, at matstovurnar mugu kunna keypa føroyskar rávørrur og nýta hesar í framleiðsluni við góðari samvitsku. Á hesum øki er tí ynskiligt við meira skipaðum viðurskiftum, so móguleiki er hjá matstovum at fáa fatur á rávørum á ein góðkendan hátt. Tó má hetta skipast soleiðis, at tað letur seg gera í praksis. Umberað vinarliga, at tit hava bíða eftir hesari viðmerking frá okkum.

Vegna FVF og GMF.

Vinarliga / With kind regards

**Vinnuhúsið / House of Industry**

**Egon Joensen**

**Ráðgevi / Adviser**

Beinleiðis telefon / Direct phone number: (+298) 309906

Fartelefon / Mobile phone: (+298) 239906

Phone: (+298) 309900, Fax: (+298) 309901

Skype: egon.joensen

egon@industry.fo

[www.industry.fo](http://www.industry.fo)

## F.7. Vegleiðing um hissini sølu

DL Málnr.: 200900412-2

**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.

Allur matur skal koma frá góðkendum stað.

Tiltakið kann fara fram 1 til 2 ferðir um árið, við eini longd uppá 1-2 vikur í alt.

**Tá rátt kjøt skal tilgerast, skal Heilsufrøðiliga starvsstovan hava fráboðan.**

Fylgjandi nevndu treytir eru minstu krøv, sum skulu fylgjast, tá talan er um hissini sølu av matvørum.

**Matvørur, klárar hjá viðskiftafólki at eta:**

- Alt skal verða gjørt ella tilgjørt á góðkendum stað, og skal **ikki** koma úr privata køkinum.
- Matur og drykkir skulun útbjóðast úr reinum eingangsílutum.
- Pylsur, burgarar, kjøt o.a. frysti- ella kuldavørur skulu goymast kalt, tvs. niðanfyri 5° C, til tær verða hitaviðgjørðar og útbjóðaðar.
- Pylsur, suppur, kakao o.a. vørur, ið skulu goymast heitt, skulu haldast heitar við minst 65° C, til tær verða útbjóðaðar.
- Vafllu- og pannukøkudeiggj skal haldast kalt, tvs. niðanfyri 5° C, til bakað og útbjóðað verður.
- Smyrjibreyð, tvíflísar (sandwich), rómakøkur o.t. skal goymast kalt, tvs. niðanfyri 5° C, til tað verður útbjóðað.

- Matvørur, seldar til at eta beinanvegin kunnu standa uttan køling í mesta lagi 3 tímar. Restir av tilfari ella lidnum matvørum, sum hava staði uttan køling í meiri enn 3 tímar, skulu burturbeinast.
- Aftaná loknan arbeiðsdag skulu allar matvørur, sum eru tilgjørðar og klárar at eta, beinast burtur.

**Fiskur, sjómatur ella annað líknandi, sum krevur viðgerð, áðrenn tað verður etið:**

- Fiskurin (maturin) skal alla tíðina vera ísaður, ella liggja á køl.
- Sølan skal vera frá innilokaðum bili, bási ella líknandi.
- Hóskandi ruskskipan skal vera. Eftir loknan arbeiðsdag skal alt í sambandi við søluna beinast burtur, og staðið skal um neyðugt vaskast.

**Almenn krøv:**

- Ruddiligt og sjónliga reint skal vera har, ið matvørunar verða tilvirkaðar og útbjóðaðar.
- Hondvask við rennandi vatni, flótandi sápu og eingangshandklæði og rusksþann, skal vera. Møguleiki skal vera at vaska upp í heitum vatni.
- Starvsfólkini skulu hava atgongd til vesi (**sum ikki er alment vesi**).
- Starvsfólkini skulu vera í hóskandi arbeiðsbúna.
- Hóskandi ruskílat skal vera á staðnum, og ruskið skal javnan beinast burtur frá økinum.

Mint verður annars á §11 í matvørulógini, nr. 46/1985, 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 fólkatilfarir”.*

## F.8. Vegleiðing til borðreiðing í privata húsarhaldinum - heimablídni

Tórshavn, hin 3. november 2009

Málnr.: 403-200900652-1

Útgáva 1

Síða 1 av 1

### Endamál:

At borðreiða mat fyri ferðafólki heima við hús.

### Maturin:

Maturin, sum borðreitt verður við, skal koma frá einum góðkendum stað. Maturin skal flytast við røttum hita, tvs. kølivøra kaldari enn 5 °C, og heitur matur minst 65 °C.

### Høli:

- Annrættingarrúm, sum ikki er privati køkurin
- Goymslumøguleikar
- Borðstova/stað
- Vesi og skiftistað til starvsfólki
- Kundavesi.

### Innrætting:

- Rúm skal vera til at anrætta matin í. Hetta rúmið skal ikki nýtast til annað virkseml í tíðarskeiðinum, sum matur verður útboðin.
- Hondvask við ikki hondstýrdum krana skal verða í annrættarrúminum.
- Nóg mikið av goymslumøguleikum skal vera.
- Tað skal vera nokk av køliplássi at goyma matin í.
- Reingerðaramboð og reingerðarevni skulu vera goymd burtur frá matvørum.
- Vesi skal vera, sum bert verður nýtt av starvsfólkunum, ið handfara matin. Eingin annar skal nýta hetta vesi í tíðarskeiðinum, sum matur verður útboðin.
- Eitt vesi skal vera til kundarnar, sum skal vera eitt annað vesi enn starvsfólkavesi. Tað kann vera eitt alment vesi, um tað liggur tætt hjá.

### Útbúnaður:

Hesin útbúnaður skal vera:

- Uppvaskieindin skal vera minst eitt einkult vask og ein stór húsarhaldsuppvaskimaskina, sum vaskar við minst 65° C í langa tíð.
- Flótandi sápa, eingangshandklæði og ruskspann skulu vera við hondvøsk í køki og á vesinum.
- Borðbúnaður, sum verður nýttur til "heimablídni", skal verða vaskaður í uppvaskimaskinu, áðrenn hann verður nýttur.

*Allur leysur útbúnaður, amboð o.a. skal hanga ella standa upp frá gólvunum á hillum e.l., eisini reingerðaramboð.*

### Persónligt reinføri:

- Arbeidsfólk skal bera hóskaði arbeidsbúnað, sum skal vera reinur.
- Hóskaði stað skal vera at goyma rein arbeidsklæði.
- Starvsfólkavesi skal ikki nýtast av húsfólki ella vitjandi.
- Skrivlig mannagongd skal vera fyri reingerð av annrættingarkøki, vesi o.a., sum tryggjar, at høli, útbúnaður og amboð eru rein hvønn arbeidsdag.
- Reingerðarætlanin skal innihalda arbeidsgongd til dagliga reingerð og nær meiri umfatandi reingerð og sóttreinsing skal fara fram.

### Burturkastskipan:

- Burturkast skal beinast út úr hølunum eftir hvørt tiltak og beinast burtur á ein fullgóðan hátt, samsvarandi kommunalu skipanini (KOB/IRF).

### Reingerð:

- Høli, útbúnaður og amboð skulu vera rein, tá ið matur verður útboðin.
- Annrættingarrúmið skal gerast reint eftir hvønn arbeidsdag.

### Annað:

- Arbeidast skal soleiðis, at trygd verður veitt fyri, at maturin borðreitt verður við ikki verður dálkaður nærumhvørvinum.
- Røyking er bannað á øllum stöðum, har matur verður viðgjørdur ella goymdur.
- Vatnið, sum verður nýtt til at borðreiða við, skal hava drekkivatnsgóðsku.
- Um borðreitt verður við mjólk, skal hon vera hitaviðgjørd og koma frá MBM.
- Rakstrarreglurnar, málnr.: 200800294-3, eru til eina og hvørja tíð galdandi fyri útbjóðing av mati.

### Annað virkseml:

- Er ætlanin sjálvur at gera matin, skulu hólvisviðurskiptini vera í samsvari við ætlanirnar. Í hesum førum er ikki talan um heimablídni, og skal køkurin, sum ikki er tann privati køkurin, og tilhoyrandi høli vera innrættað til tað, ið ætlanin er at gera.

Hetta eru vegleiðandi krøv til útbjóðing í sambandi við heimablídni.  
Mett verður um hólvisviðurskiptini, og endalig avgerð verður tikin í hvørjum einstøkum føri.