FAXE KOMMUNE

Center for Social, Sundhed & Pleje

Retningslinje for madlavning og mad udefra på Plejehjem og Rehabiliteringscenter.

Gældende for	Plejehjem og Rehabiliteringscenter.		
Dokumenttype	Lokal retningslinje	Version	1
Udarbejdet af	Ledergruppen	Dato for ikrafttrædelse	9/9 2026 2026
Godkendt af	Ledergruppen	Næste ajourføring	Ved behov

Formål	At sikre en ensartet praksis for madlavning og mad udefra på plejehjemmene samt overholdelse af fødevarelovgivningen.
Grundprincip	Den almindelige daglige madproduktion er en kostfaglig opgave og varetages af de kostfaglige medarbejdere. Pårørende, frivillige eller andre privatpersoner kan derfor ikke komme ind og lave retter, som naturligt hører til den almindelige daglige madproduktion fx frikadeller, stegt flæsk, gryderetter eller lignende. Ved særlige arrangementer er der mulighed for, at personer udefra bidrager med særlige madoplevelser eller retter, som ikke normalt indgår i køkkenets produktion fx vildtretter, hvor formålet er at skabe en anden oplevelse for beboerne.
Mad til beboerne må ikke tilberedes i private hjem	Mad, der skal serveres for beboerne/frivillige/pårørende på plejehjemmet og Rehab. må ikke tilberedes i privat hjem uagtet om det er frivillige, ansatte eller andre private personer. Mad, der serveres for beboerne/frivillige/pårørende, skal tilberedes og håndteres under forhold, hvor køkkenets krav til hygiejne, fødevaresikkerhed og egenkontrol kan overholdes.
Ansvar	Plejehjemslederen godkender sammen med de kostfaglige medarbejdere, de særlige aktiviteter med madlavning eller mad udefra. Dette gælder dog ikke de aktiviteter, som er en del af en aktivitet med beboerne. Eksterne personer, der deltager i madlavning på plejehjemmet, skal følge plejehjemmets og køkkenets instruktioner om hygiejne og fødevaresikkerhed. Eksterne fødevarevirksomheder har selv ansvar for deres produktion, egenkontrol og overholdelse af gældende fødevarelovgivning.
Egenkontrol	Fødevarer, der modtages fra private, må kun modtages, når det er lovligt efter gældende regler, og skal håndteres efter køkkenets egenkontrol. Relevant modtagelse og håndtering dokumenteres efter køkkenets gældende procedurer.

Lovgivning	Retningslinjen skal altid administreres i overensstemmelse med gældende fødevarelovgivning og Fødevarestyrelsens regler og vejledninger. Ved tvivl om en konkret aktivitet kontaktes køkkenet.		
Hvad siger vi ja/nej til?	**Aktivitet/fødevarer**	**Ja/nej**	**Bemærkning**
	Privatperson laver almindelig hverdagsmad på plejehjemmet	Nej	Den almindelige madproduktion er en kostfaglig opgave.
	Helstegt pattegris fra godkendt fødevarevirksomhed/slagteri	Ja	Grisen skal være lovligt slagtet og korrekt mærket.
	Privatperson laver en særlig ret ved et arrangement	Ja	Kan godkendes som en særlig madoplevelse, når aktiviteten foregår inden for plejehjemmets rammer.
	Mad til beboerne tilberedes i privat hjem	Nej	Gælder både privatpersoner og ansatte medarbejdere
	Jæger leverer vildt fx en rå dyreryg til et særligt arrangement	⚠	Kan være muligt efter gældende regler. Det skal afklares, at køkkenet må modtage vildtet, og modtagelsen skal dokumenteres efter køkkenets procedurer.
	Pølsevogn, pandekagevogn o.lign. med personale	Ja	Den eksterne virksomhed har selv ansvar for egen produktion, egenkontrol og fødevaresikkerhed.
	Catering/mad og kage leveret udefra	Ja	Skal komme fra en godkendt fødevarevirksomhed og håndteres korrekt ved modtagelse. Køkkenet dokumenterer modtagelsen i egenkontrolprogrammet.
	Pandekager, kage mm. som aktivitet med beboerne	Ja	Kan gennemføres som aktivitet under hygiejniske forhold.
	Frugt og grønt fra privathave eller egen høst	Ja	Modtages gerne i køkkenet. Køkkenet dokumenterer modtagelsen i egenkontrolprogram.
	Fisk fra privatpersoner/ beboere	Nej	Der modtages ikke fisk udefra, med mindre det er fra en godkendt fødevarevirksomhed.
	Grill arrangement	Ja	Kan gennemføres som en aktivitet, fx ved sommerfest, sommerdag eller lignende.