

# Brugen af vildt i Naturvejledning

## Må vi bruge og servere vildt til et naturvejledningsarrangement?

Det korte svar er – JA, men der er flere ting, som vi skal være opmærksomme på.

Et naturvejledningsarrangement hører under privatsfæren og Fødevarestyrelsen fører ikke kontrol med aktiviteter i privatsfæren. Der gælder de samme regler for aktiviteter i privatsfæren, som der gør, når du har gæster derhjemme. Det betyder at du som arrangør har ansvaret for, at de hygiejnemæssige forhold er i orden. Du kan blive stillet til ansvar, hvis dine gæster bliver syge af maden. Dog gælder det for arrangementer afholdt i regi af Danmarks Jægerforbund (herunder Bliv NaturligVis arrangementer), at Danmarks Jægerforbund har en sekundær forsikring, der som udgangspunkt dækker, hvis du ikke selv er forsikret for hændelser der er sket under arrangementet.

Herunder er indsat relevante uddrag fra gældende vejledning nr. 9126 af 15. februar 2019 om autorisation og registrering af fødevarer virksomheder m.v. (Autorisationsvejledningen). Uddragene er særligt udvalgt i forhold til servering af vildt, i forbindelse med et formidlingsarrangement.<sup>1</sup>

- Privatsfæren er ikke omfattet af fødevarerlovgivningen. Fødevarerlovgivningen gælder ikke for fremstilling, håndtering eller opbevaring af fødevarer i hjemmet til brug i private husholdninger eller for primærproduktion til brug i private husholdninger. Fødevarestyrelsen fører derfor ikke kontrol med aktiviteter i privatsfæren.
- Når en privatperson serverer mad for andre i privatsfæren, er man som privatperson selv ansvarlig, hvis gæsterne bliver syge af maden.
- Håndteringen af fødevarer eller typen af mad er ikke afgørende for, om et arrangement hører til privatsfæren eller ej. Det er også underordnet, hvor maden stammer fra, fx om den er tilberedt i et køkken i en bolig, i lejede lokaler eller i et institutionskøkken. Det er ikke afgørende, om der er offentlig adgang til et arrangement, eller om arrangementet holdes for en lukket kreds.

Kendetegn for arrangementer i privatsfæren er fx:

- Deltageren regner naturligt med, at maden bliver fremstillet i privat regi.
- Deltageren har valgfrihed i forhold til at spise maden. Det er ikke en madordning.
- Maden er ikke hovedaktiviteten.
- Fødevareraktiviteten har normalt ikke kommerciel karakter.

<sup>1</sup> Kilde: [https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foder-%20og%20foedevarer-sikkerhed/Vejledninger/Vejledning\\_nr\\_%209126\\_af\\_2019-02-15\\_Autorisationsvejledningen.pdf](https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foder-%20og%20foedevarer-sikkerhed/Vejledninger/Vejledning_nr_%209126_af_2019-02-15_Autorisationsvejledningen.pdf)

## Undervisning i madlavning – privatsfære

Madlavning i undervisningssammenhæng, inkl. madlavning i pædagogisk eller terapeutisk sammenhæng, hører til privatsfæren. Madlavning i skolekøkkener, hvor eleverne laver mad til sig selv, sidestilles med madlavning i private husholdninger og hører til privatsfæren. Formålet med undervisning i hjemkundskab er bl.a. at lære eleverne at lave mad til en privat husholdning.

Eksempler:

- Et restaurantkøkken bruges jævnligt til private arrangementer, hvor firmaer eller private selskaber køber sig til en oplevelse. Deltagerne går i restaurantens køkken og tilbereder forskellige retter sammen med restaurantens kokke. Arrangementet afsluttes med middag og vine for deltagerne. Fødevareraktiviteten er registreret til denne type aktiviteter, så de private arrangementer kan afholdes i virksomheden. Det er kun selve arrangementerne, der hører til privatsfæren.
- Et naturvejledningsarrangement, hvor deltagerne selv deltager i at indsamle, håndtere, tilberede og spise de indsamlede svampe.
- Et naturvejledningsarrangement, hvor deltagerne selv deltager i at indsamle, håndtere, tilberede og spise de indsamlede østers.
- En børnehave inddrager børnene i madlavningen ved at lade dem skrælle og rengøre grønsager i et udekøkken. Køkkenet, hvor selve madlavningen foregår, er registreret af Fødevarerstyrelsen.
- Sommer-spejderlejr i lejet hytte med 35 deltagere i en uge. Frivillige "tanter" indkøber mad til ugen og laver morgenmad, frokost, eftermiddags- og aftensmad. Alle fødevareraktiviteter foregår i hyttens køkken. Forældre bidrager med kager og boller, som er lavet i hjemmene.