



## Leiðbeiningar fyrir grill á íþróttaviðburðum

Matvæli skulu koma tilbúin til eldunar á staðinn, eins og hamborgarar og pylsur.

### Öryggi matvæla

1. Öll matvæli skulu framleidd af aðila sem hefur starfsleyfi.
2. Gæta þarf þess að matvæli óhreinist ekki eða spillist (s.s. af völdum aðskotahluta eða regnvatns) við flutning eða geymslu.
3. Kælivara skal geymd við 0-4°C og frystivara við a.m.k. -18°C. Góð aðstaða skal vera til staðar til geymslu matvæla á tryggilegan hátt og við rétt hitastig.
4. **Athugið að hakkað kjöt á alltaf að vera gegnumsteikt og þarf að steikja þannig að nái 75°C til að tryggja að sjúkdómsvaldandi örverur drepist.**
5. **Óeldaðir hamborgarar þurfa að vera vel aðskildir frá grænmeti og annarri ferskvöru.** Hægt er að forðast krossmengun með því að nota eina töng fyrir hrátt kjöt og eina fyrir grillað kjöt og sömuleiðis eitt fat fyrir hrátt kjöt og eitt fyrir grillað kjöt.
6. Innihaldslýsingar þurfa að vera til staðar fyrir öll matvæli svo hægt sé að gefa upplýsingar fyrir ofnæmis- og ópolsvalda. Gæta þarf sérstaklega að þessari hættu.
7. Setja þarf upp spjald sem upplýsir fólk um að það geti fengið upplýsingar um innihaldsefni óforpakkaðra matvæla.

### Meðhöndlun á staðnum

8. Aðilar í matsölu skulu vera snyrtilegir til fara og í viðeigandi hlífðarfatnaði, svo sem svuntur og vera með hárnét eða skeggnet ef við á.
9. Þvo skal hendur áður en unnið er með matvælin og nota handspritt eftir þörfum. Einnota hanskar koma ekki í staðinn fyrir handþvott.
10. Matvæli skulu ekki geymd óvarin og a.m.k. 50 cm frá gólfi eða jörð. Hægt er að nota palla eða plastbakka til að geyma matvælin á/í.
11. Skylt er að hafa sósur og dressingar í lokuðum brúsum (skvísum).
12. Lágmarka skal hættuna á að óhreinindi berist í matvælin, t.d. með háum borðum og takmarkaða meðhöndlun óvarinna matvæla.
13. Ganga þarf frá grillaðstöðu og gaskútum þannig að ekki stafi hætta af og takmarka aðgengi óviðkomandi.
14. Ekki má brenna grillmat. Brenni yfirborð matvæla geta myndast skaðleg og krabbameinsvaldandi efni.
15. Farga skal sósum eða annarri kælivöru sem hefur staðið utan kælingar í 2 klst eða lengur.
16. Áhöld og búnað skal halda hreinum og þrifa fyrir og eftir notkun.
17. Bent er á umgengisreglur og frekari fræðslu og leiðbeiningar á heimasíðu Matvælaeftirlits Reykjavíkur.