

SURDEJSFORMLEN

Modul 8 · Salg hjemmefra, lovligt

Lad os gøre denne del enkel. Du må gerne sælge brød fra dit eget køkken i Danmark, og brød er noget af det, hjemmebagere oftest sælger. Reglerne kommer fra Fødevarestyrelsen, og de er til at overskue.

I dette modul finder du ud af, hvilke regler der gælder for dig, hvad der skal stå på din etiket (ord for ord), og de få vaner, der holder dit køkken og dine papirer i orden. De fleste klarer det hele på én eftermiddag.

Hvad reglerne for salg hjemmefra siger

Når du laver mad til andre fra dit eget hjem, kalder Fødevarestyrelsen det en **fødevarevirksomhed i privat bolig**. Reglerne gælder, uanset om du sælger brød til naboerne, tager imod bestillinger på Facebook eller sælger fra en bod. Det er dit ansvar, at kunderne ikke bliver syge af maden – god køkkenhygiejne og gode arbejdsgange er det, der gør forskellen.

Inden du går i gang, skal du have styr på fem områder:

- **Registrering.** En fødevarevirksomhed i en privat bolig skal som udgangspunkt være registreret hos Fødevarestyrelsen – medmindre dit salg er under bagatelgrænsen.
- **Hygiejne og indretning.** Dit køkken skal kunne bruges til både familiens måltider og dit bageri, uden at de to blandes sammen.
- **Egenkontrol og sporbarhed.** Et enkelt system, der sikrer, at dine brød er i orden, og at du ved, hvor dine råvarer kommer fra.
- **Råvarer fra egen have.** Krydderurter og frugt fra din egen have må bruges i mindre mængder.
- **Mærkning og allergener.** Kunden skal kunne se, hvad der er i brødet – især allergenerne.

Du kan også få kontrolbesøg fra Fødevarestyrelsen. En fødevarevirksomhed i privat bolig skal typisk ikke betale for den almindelige kontrol, men alle virksomheder betaler et årligt beløb til Fødevarestyrelsens kampagnekontrol.

Danmark: registrering hos Fødevarestyrelsen

Sådan ser det ud for en hjemmebager, der sælger surdejsbrød. Når du har anmeldt din virksomhed, får du at vide, om den skal registreres eller autoriseres. Nogle aktiviteter kræver autorisation, fx fremstilling af ost; almindeligt brød hører til de virksomheder, der registreres.

Område	Gælder for dit brød?	Det gør du	Her tjekker du
Registrering	Ja, som udgangspunkt	Udfyld registreringsblanketten, før du begynder at sælge	Fødevarestyrelsen · virk.dk
Bagatelgrænsen	Kun ved meget lille salg	Fire-fem portioner om ugen eller salg ved lejlighedsvise arrangementer (ca. 30 dage om året): så skal du ikke registreres	Fødevarestyrelsen: »Salg under bagatelgrænsen«
Hygiejne og indretning	Ja	Hold bageriet adskilt fra familien i køkken, køleskab og skabe, mens du bager	Vejledning om fødevarevirksomhed i privat bolig
Egenkontrol	Ja	Skriv dine rutiner ned: rengøring, temperatur og allergener	Fødevarestyrelsen: »Egenkontrol og risikoanalyse«
Sporbarhed	Ja	Gem kvitteringer for mel og andre råvarer	Fødevarestyrelsen
Mærkning og allergener	Ja	Oplys altid allergener; brød, du pakker på forhånd, skal også have ingrediensliste, navn og adresse	Fødevarestyrelsen: »Generelle mærkningskrav«
Kontrol og betaling	Ja	Du kan få kontrolbesøg; der betales et årligt beløb til kampagnekontrol	Fødevarestyrelsen: »Betaling og afgifter«
Andre myndigheder	Ja	Tjek kommunen (må du drive virksomhed i dit område?), SKAT og Arbejdstilsynet	Kommunen · skat.dk

Reglerne kan ændre sig. Brug tabellen som udgangspunkt, og bekræft altid på Fødevarestyrelsens hjemmeside, før du sælger dit første brød. Ét opkald eller ét besøg på deres side besvarer som regel det hele.

Bagatelgrænsen – gælder den for dig?

Sælger du kun få gange om året eller i små mængder, kan din virksomhed være under bagatelgrænsen, og så skal du ikke registreres. Fødevarestyrelsen nævner to typiske situationer:

- **Lejlighedsvise arrangementer**, fx en bod på en festival: højst ca. 30 dage om året.
- **Hyppigt, men i små mængder:** fire-fem portioner hver uge. En portion kan være et brød, fx solgt via et opslag på Facebook.

Bager du 12–20 brød hver lørdag, som Formlen viser, er du over bagatelgrænsen. Så registrerer du dit køkken, før du starter. Også under bagatelgrænsen har du ansvaret for, at maden ikke gør folk syge, og du skal vide, hvor dine varer kommer fra.

Hygiejne og indretning i dit køkken

Dit køkken må gerne være både familiens køkken og dit bageri – bare ikke på samme tid. Fødevarestyrelsen beder dig overveje:

- Hvordan får familien tid og plads til de normale måltider i boligen?
- Hvordan holder du bageriets råvarer adskilt fra familiens i køleskab, fryser og skabe?
- Hvordan sikrer du, at personer, der ikke er med i bageriet, ikke bruger køkkenet, mens du bager?
- Hvordan holder du syge personer væk fra køkkenet, mens du bager?
- Hvordan holder du kæledyr og løse hår væk fra dine brød?

Egenkontrol og sporbarhed

Egenkontrol er dit eget lille system, der sikrer, at dine brød er i orden. Skriv dine rutiner ned: rengøring før bagning, temperatur i køleskabet, og hvordan du holder allergener adskilt. Noter, hvor du køber dit mel og dine andre råvarer, så du kan reagere, hvis der er noget galt. Sælger du kun til den endelige forbruger, behøver du ikke notere, hvem du har solgt til.

Råvarer fra egen have

Krydderurter og frugt fra din egen have, fx rosmarin til focaccia, må du bruge i mindre mængder i dit bageri.

Den præcise tekst på etiketten

En god etiket gør to ting: Den følger reglerne, og den får dit brød til at ligne en gave. Her er, hvad Fødevarestyrelsen kræver, og skabeloner, du kan kopiere. Skift dine egne oplysninger ind, hvor der står [ ].



En kraftpose, en enkel etiket og lidt snor. Klare oplysninger ser smukke ud.

Hvad der skal stå på etiketten

1. **Produktnavn:** »Klassisk landbrød«
2. **Ingrediensliste** i rækkefølge efter vægt, med allergenerne fremhævet: **hvedemel**, vand, surdej (**hvedemel**, vand), salt
3. **Navn og adresse** på dit bageri
4. **Vægt** og **mindst holdbar til** (god skik, og det ser professionelt ud)

Sælger du brødet uindpakket, eller pakker du det, mens kunden venter, skal du som minimum oplyse om allergener – fx med et skilt ved bordet. Pakker du brødene i poser på forhånd, gælder hele listen ovenfor.

Tommelfingerregler: allergenerne fremhæves, hver gang de står i ingredienslisten (fed skrift er det almindelige), sammensatte ingredienser skrives helt ud, og listen over dit mel kopierer du fra melposen.

Eksempel: klassisk landbrød i pose

Klassisk landbrød

*Ingredienser: **hvedemel** (manitoba), vand, **fuldkornshvedemel**, surdej (**hvedemel**, vand), salt.*

Indeholder: hvede.

Vægt: ca. 725 g · Mindst holdbar til: [dato]

[Navnet på dit bageri] · [din adresse]

Eksempel: skilt ved bordet (uindpakket brød)

*Alle brød er bagt med **hvedemel**. Spørg os gerne om allergener i dagens brød – vi fortæller, hvad der er i hvert brød.*

Eksempel: specialbrød i pose

Tranebær og valnødder

*Ingredienser: **hvedemel** (manitoba), vand, tranebær (tranebær, sukker, solsikkeolie), **valnødder**, **fuldkornshvedemel**, surdej (**hvedemel**, vand), salt.*

Indeholder: hvede, valnødder.

> *Bedst før: [dato]*

> *[Navnet på dit bageri] · [din adresse]*

Allergentabel for alle 32 opskrifter

Baseret på opskrifterne, som de står i dette kursus. Hvis du skifter mærke eller en ingrediens ud (frøblandinger, chokolade og ost varierer), skal du læse på emballagen og opdatere din etiket.

#	Opskrift	Indeholder
1	Klassisk rundt landbrød	Hvede
2	Ovalt landbrød	Hvede
3	Blødt sandwichbrød	Hvede, mælk
4	Sandwichbrød med fuldkornshvede og honning	Hvede, mælk
5	Landbrød med 50 % fuldkornshvedemel	Hvede
6	Fuldkornshvedebrød med frø	Hvede, sesam (hvis det er i din frøblanding)
7	Rustikt lyst brød med rug	Hvede, rug (gluten)
8	Landbrød med spelt	Hvede (spelt)
9	Surdejsbaguetter	Hvede
10	Kuvertbrød – 12 stk.	Hvede, mælk, æg
11	Surdejsciabatta	Hvede
12	Havrebrød med honning	Hvede, havre (gluten)
13	Tranebær og valnødder	Hvede, nødder (valnødder)
14	Jalapeño og cheddar	Hvede, mælk
15	Kanel og rosiner	Hvede
16	Rosmarin og oliven	Hvede
17	Focaccia med rosmarin og havsalt	Hvede
18	Hvidløg og parmesan	Hvede, mælk
19	Ristet hvidløg & krydderurter	Hvede
20	Rundbrød med bageldrys	Hvede, sesam
21	Soltørrede tomater & basilikum	Hvede (tjek sulfitter i tomaterne)
22	Chokolade og kirsebær	Hvede, mælk, soja (læs på chokoladepakken)
23	Dobbelt chokolade	Hvede, mælk, soja (læs på chokoladepakken)
24	Citron og blåbær	Hvede

#	Opskrift	Indeholder
25	Cheddar og purløg	Hvede, mælk
26	Figner & valnødder	Hvede, nødder (valnødder)
27	Kalamataoliven & feta	Hvede, mælk
28	Gyldent frøbrød med gurkemeje	Hvede, sesam (hvis det er i din frøblanding)
29	Græskarformet brød med græskarkrydderi (kanel, ingefær, muskatnød og nelliker)	Hvede, mælk
30	Krans af brydebrød med hvidløg og krydderurter	Hvede, mælk
31	Pakke med surdejspizzadej	Hvede
32	Kiks med overskudssurdej	Hvede (+ sesam eller mælk, hvis det indgår i det, du kommer ovenpå)

Glutenholdige kornsorter skrives med navn (hvede, rug, spelt, havre, byg) og fremhæves på etiketten. Bager du brød med nødder eller sesam i samme køkken, hjælper en venlig linje på menukortet som »Bagt i et køkken, hvor der også bruges nødder og sesam« kunder med allergi til at vælge trygt.

God fødevarehygiejne i 10 punkter

Disse vaner får dit hjemmebageri til at fungere som et professionelt bageri, og de kræver næsten ingen ekstra tid.



Før hver bagning: Hænderne er vasket, håret er sat op, og køkkenbordet er tørret af og desinficeret.

- **Vask hænder** før du går i gang, efter du har rørt ved dit ansigt, din telefon eller dine kæledyr, og hver gang du vender tilbage til dejen.
- **Rengør og desinficér køkkenbordet** før du blander dejen og efter formningen: først med varmt sæbevand, derefter med et desinfektionsmiddel til overflader, der kommer i kontakt
- med mad.
- **Hold kæledyr ude af køkkenet** på bagedage, og lad dem aldrig komme op på køkkenbordet.
- **Sæt håret op,** brug et rent forklæde, og tag ringene af, når du arbejder med dej.
  Opbevar mel og ingredienser i tætsluttende beholdere, hævet over gulvet og mærket med
- den dato, du åbnede dem.
  Koldhæv ved 3–4 °C. Hav et termometer i køleskabet, og kig på det fredag aften.
- **Bag til den rette temperatur:** 96–99 °C midt i brødet, hver gang. **Lad brødet køle helt af før**
- **indpakning,** mindst 2 timer, så der ikke dannes kondens i posen. **Hold styr på allergenerne:**
- bag almindelige brød før brød med nødder, sesam eller ost, brug separate dejskrabere, og gør rent mellem hver portion.
- **Sælg friskbagt brød:** brødet skal ud til kunderne samme dag, det er bagt; brød tilovers kommer i din fryser eller bliver til croutoner og kiks til familien.

Skat og penge – det grundlæggende

Du har nu en lille virksomhed. Det er spændende, og økonomien er nem at holde styr på, når du får den på plads fra starten.

- **Før regnskab fra første dag.** Månedsoversigten over overskud fra Modul 6 og en mappe (papir eller telefon) med alle kvitteringer for mel, emballage og udstyr er nok til at starte.
- **Hold pengene adskilt.** En gratis ekstra konto eller en MobilePay-boks til brødpengene holder dem adskilt fra familiens penge. Så tager skatten minutter i stedet for timer.
- **Indkomst:** overskuddet fra dit brødsalg er skattepligtig indkomst, og dine udgifter (mel, emballage, en del af udstyret) trækkes fra. Hold styr på det hele, så du kan oplyse det korrekt til Skattestyrelsen.
- **Moms og CVR:** om du skal have et CVR-nummer og momsregistreres, afhænger af dit salg. Tjek de aktuelle regler på skat.dk og virk.dk, før du starter.
- **Andre myndigheder:** Fødevarestyrelsen nævner selv reglerne fra SKAT, kommunen (om du må drive virksomhed i dit område) og Arbejdstilsynet. Et opkald til kommunen afklarer det på få minutter.
- **Tal med en revisor én gang.** En times snak i dit første år giver dig en god start og finder ofte fradrag, du ellers ville overse.
-
-
-

Din tjekliste

- [ ] Jeg har læst Fødevarestyrelsens side om fødevarevirksomhed i privat bolig
- [ ] Jeg har tjekket, om mit salg er under bagatelgrænsen (fire-fem portioner om ugen)
- [ ] Jeg har registreret mit køkken hos Fødevarestyrelsen (registreringsblanket på virk.dk)
- [ ] Jeg har skrevet de præcise oplysninger til min etiket
- [ ]

- [ ] Jeg har skrevet etiketter til hvert brød, jeg sælger, med ingredienser i rækkefølge og
- [ ] allergener fremhævet Jeg har tjekket mine regler for skat og moms på skat.dk
- [ ] Jeg har oprettet en separat konto eller MobilePay-boks til brødpengene
- [ ] Jeg har startet min mappe med kvitteringer

Det er hele den juridiske del. Én eftermiddag, et par formularer og en god etiket. Nu er du officielt hjemmebager med din egen lille forretning.