

Information om tillfällig mathantering

Vill du servera mat på marknader eller festivaler? Att hantera och servera mat tillfälligt, ställer lite andra krav än servering i en permanent lokal.

Registreringsbevis

För att få sälja eller hantera mat behöver din verksamhet vara registrerad hos miljö- och hälsoskyddskontoret i din hemkommun. Du ska kunna visa upp ditt registreringsbevis för din mobila eller ambulerande livsmedelsverksamhet när miljö- och hälsoskyddskontoret utför kontroll.

Om du är bosatt i Växjö kommun ska du lämna in i din anmälan om registrering senast 2 veckor innan den aktuella verksamheten eller evenemanget startar till miljö- och hälsoskyddskontoret. Blankett finns på www.vaxjo.se/-/E-tjanster-och-blanketter/

Om din livsmedelsförsäljning är tillfällig eller bara sker ett fåtal gånger per år så är registrering inte alltid nödvändig. Kontakta din hemkommun för att höra om du behöver registrera din verksamhet eller inte.

Miljö- och hälsa utför kontroller

Ibland gör miljö- och hälsoskyddskontoret oanmälda kontroller hos livsmedelsverksamheter under festivaler och marknader. Miljö- och hälsoskyddskontoret har som kontrollmyndighet rätt att utföra inspektioner och få tillträde till samtliga livsmedelsverksamheter på och i anslutning till festival- och marknadsområdet. Efter inspektionen skickar miljö- och hälsoskyddskontoret en rapport till dig.

Om vi upptäcker brister som måste följas upp med till exempel återbesök, kommer vi debitera extra för den tiden.

Vad miljö- och hälsa kontrollerar

- Att verksamheten har förutsättningar att servera "säkra livsmedel"
- Försäljningsplatsens utformning och skick: arbetsytor, utrustning, väggar, golv, tak, förvaringsutrymmen, möjlighet till separering m.m.
- Rengöring, avfall/sopor, skadedjur
- Möjlighet till handtvätt och hygien, personaltoalett, arbetskläder, hårskydd
- Termometrar och temperaturer i kyl och frys, varmhållning, tillagnings-temperaturer m.m.
- Hantering av spillvatten
- Egenkontroll, kunskap och rutiner
- Pågående hantering av livsmedel.



Viktigt att tänka på!

- Vanligtvis är försäljningsplatsen inte utrustad på samma sätt som ett vanligt kök, därför måste du oftast förbereda, förvara och efterarbeta i en annan lokal. Det kan till exempel vara i en registrerad restaurang eller ett storkök. På försäljningsplatsen bör du endast utföra slutberedning, till exempel grillning, wokning eller annan värmebehandling samt upplägning.
- Det är inte lämpligt att hantera rått kött, rå fågel eller fisk på försäljningsplatsen

då detta utrymme oftast inte är tillräckligt utrustat. Hantering av rått kött ökar riskerna för överföring av smitta och ställer mycket högre krav på försäljningsplatsens utformning.

- Du bör ha med dig redan sköljda och hackade grönsaker och sallader.
- Det ska finnas diskbänk med rinnande vatten om du måste skölja livsmedel.
- Du ska förvara kylvaror i rätt temperatur, (den som anges på förpackningen). För kylvaror är det oftast högst +8°C och frysvaror kallare än -18°C. För tillbehör till langos, pizza, sallader eller liknande bör du ha tillgång till kylbrunnar.
- Du ska kunna mäta temperaturen i kylar och frysar.
- Du ska förvara färdiglagad varmhållen mat i minst +60°C i varmhållningsutrustning. Varmhållning rekommenderas i högst 2 timmar, inklusive transporttid.
- Du ska kunna mäta temperaturen i livsmedel som varmhålls eller tillagas (till exempel med en insticks-termometer).
- Olika typer av livsmedel ska förvaras åtskilda och övertäckta för att undvika korskontamination och att de blir förorenade.
- Du får inte förvara livsmedel direkt på golv eller mark.
- Det ska finnas avskärmning mot kunder och omgivningen för att undvika kontamination av livsmedlen.
- Försäljningsdisk, inredning samt utrustning ska vara av sådant material och utformat så att det är lätt att rengöra.
- Det ska finnas tillgång till varmt och kallt vatten av motsvarande kvalitet som kommunalt dricksvatten.
- Du ska kunna tvätta händerna med rinnande vatten, flytande tvål och ha

engångshanddukar i anslutning till livsmedelshanteringen.

- Vid användning av engångshandskar ska du ha lämplig rutin för att byta dessa.
- Det ska finnas separat personaltoalett för livsmedelspersonalen. I anslutning till toaletten ska det finnas möjligheter till handtvätt med rinnande vatten, flytande tvål och pappershanddukar.
- Personal som hanterar livsmedel ska ha lämpliga skyddskläder.
- Det ska finnas tillräckligt antal sopkärl/säckar i anslutning till serveringen och försäljningsplatsen.
- Ett system för egenkontroll ska finnas. Ansvariga ska kunna redogöra för hur man säkerställer hanteringen och matsäkerheten i alla led.
- Färdigförpackade livsmedel ska vara märkta enligt Informationsförordningen, (EU) nr 1169/2011.
- Kom ihåg ditt registreringsbevis!



**Har du frågor är du alltid
välkommen att kontakta miljö- och
hälsoskyddskontoret**

MILJÖ- OCH HÄLSOSKYDDSKONTORET
Box 1222, 351 12 Växjö
Besöksadress Västra Esplanaden 18
Tel 0470-413 20 **E-post** miljokontor@vaxjo.se
www.vaxjo.se