

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 registreringsbeviset för din livsmedelsverksamhet när miljö- och hälsoskyddskontoret gör kontroll.

Om du är bosatt i Växjö kommun ska du göra en anmälan om registrering senast 2 veckor innan den aktuella verksamheten eller evenemanget startar. Lämna anmälan 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 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 rätt att göra inspektioner och få tillträde till alla 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 att debitera extra avgift för den tiden.

Viktigt att tänka på!

Förberedelser och beredning

Vanligtvis är försäljningsplatsen inte utrustad på samma sätt som ett vanligt kök. Därför måste du oftast förbereda, förvara och efterarbete i en annan lokal. Det kan till exempel vara i en registrerad restaurang eller ett storkök. På försäljningsplatsen bör du bara

laga till och lägga upp maten.

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 smitta och ställer mycket högre krav på försäljningsplatsens utformning.

Du bör ha med dig färdigsköljda och färdig hackade grönsaker och sallader. Det ska finnas diskbänk med rinnande vatten om du måste skölja livsmedel.

Temperatur

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. Varmhållning rekommenderas i högst 2 timmar, inklusive transporttid.

Du ska kunna mäta temperaturen i livsmedel som varmhålls eller tillagas (till exempel med en instickstermometer).

Förvaring

Olika typer av livsmedel ska förvaras åtskilda och övertäckta för att undvika att de blandas 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 förorening av livsmedlen.

Försäljningsdisk, inredning och utrustning ska vara lätt att rengöra.

Hygien

Det ska finnas tillgång till varmt och kallt vatten av motsvarande kvalitet som kommunalt dricksvatten.

Du ska kunna tvätta händerna med rinnande vatten. Det ska finnas flytande tvål och engångshanddukar i anslutning till livsmedelshanteringen.

Om du använder engångshandskar ska du ha en lämplig rutin för att byta dessa.

Det ska finnas separat personaltoalett för livsmedelspersonalen. I anslutning till toaletten ska du kunna tvätta händerna med rinnande vatten, flytande tvål och ha pappershanddukar.

Personal som hanterar livsmedel ska ha lämpliga skyddskläder.

Det ska finnas tillräckligt antal sopkärl/säckar i anslutning till serveringen och försäljningsplatsen.

Övrigt

Det ska finnas ett system för egenkontroll. Du ska till exempel kunna redogöra för hur du säkerställer hanteringen och matsäkerheten i alla led.

Färdigförpackade livsmedel ska vara märkta enligt Informationsförordningen, (EU) nr 1169/2011.

Kom ihåg ditt registreringsbevis!

Detta kontrollerar miljö- och hälsa

- Att verksamheten har förutsättningar att servera "säkra livsmedel"
- Försäljningsplatsens utformning och skick, t.ex. arbetsytor, utrustning och förvaringsutrymmen
- Rengöring
- Hantering av avfall och risk för skadedjur
- Möjlighet till handtvätt och hygien, personaltoalett, arbetskläder, hårskydd
- Tillgång till termometer
- Temperaturer i kylar och frysar, varmhållning, tillagningstemperaturer m.m.
- Hantering av spillvatten
- Egenkontroll, kunskap och rutiner

**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 0470-410 00 **E-post** miljokontor@vaxjo.se
www.vaxjo.se