



Regler för mobila anläggningar och tillfällig livsmedelshantering

Tillfällig livsmedelsverksamhet

Om du planerar att tillfälligt servera och sälja mat inom kommunens gränser, under till exempel en marknad, gäller samma regel som för permanenta livsmedelsanläggningar. För att få hantera livsmedel som ska säljas eller serveras måste din verksamhet vara registrerad som livsmedelsanläggning. Skicka in din anmälan i god tid innan det datum du önskar starta. För att vara säker på att kunna delta vid ett visst evenemang ska den skickas in minst två veckor innan det börjar. Miljö- och byggförvaltningen tar ut en avgift för att registrera din anmälan.

I vissa fall kan miljö- och byggförvaltningen göra bedömningen att registrering inte behövs, om verksamheten till exempel är väldigt begränsad.

Mobil anläggning, ambulerande försäljning

Om din verksamhet går ut på att åka runt till olika platser och saluhålla livsmedel behöver du inte göra en anmälan för varje plats. Du kan istället få din verksamhet registrerad som en mobil anläggning. I så fall ska du anmäla verksamheten i den kommun där verksamheten huvudsakligen kommer att bedrivas. Registreringsbeviset/-bekräftelsen ska du ta med dig och vara beredd att visa upp om din verksamhet blir kontrollerad.

Kom ihåg!

Dagens lagstiftning om livsmedel syftar framför allt till att kunden ska få säkra livsmedel.
Det är ditt ansvar att det blir så!

Krav på tillfälliga verksamheter

Framför allt under sommaren är solvärmen en riskfaktor, men våra matbakterier trivs även vid dåligt skött varmhållning eller kylning. Det gäller att alltid vara noggrann med hanteringen av livsmedel och ha goda rutiner, som t.ex. temperaturkontroller, för att kunna erbjuda besökarna säker mat. Tänk därför på följande punkter när du planerar tillfällig livsmedelshantering, se nästa sida.

- Mat som serveras ska vara förberedd så långt som möjligt, dvs. även färdigkryddad. Grönsaker bör vara sköljda och färdigskurna. Även röror och kallskuret ska levereras färdigt för uppläggning och servering.
- På försäljningsplatsen får endast slutberedning göras, i form av ex. grillning eller stekning. Man ska alltså inte skära råvaran, forma burgare eller trä upp råvaran på spett på försäljningsplatsen.
- Om hanteringen sker utomhus ska försäljningsplatsen ha dammfri markyta, vindskydd och tak. Golvet bör ha en hård yta, ex. asfalt och väggar kan vara av tältduk. Livsmedel får inte förvaras på golvet eller marken. God ordning och reda ska råda på försäljningsplatsen.
- Försäljningsplatsen ska ha tillräckligt antal kylar och frysar, värmeenheter (spis, ugn, värmeri eller grill) samt möjlighet till hygienisk handrengöring. All inredning och utrustning ska vara av material som är tätt, slätt och lätt att rengöra.
- Det ska finnas diskmöjligheter, alternativt engångsartiklar för servering.
- Alla som hanterar oförpackade livsmedel ska ha tillgång till en toalett som enbart är avsedd för livsmedelspersonal. Det ska också finnas utrymmen för förvaring av städ- och rengöringsutrustning och för personalens tillhörigheter, klädskåp/hyllor.
- Livsmedels- och annat avfall ska behandlas på hygieniskt sätt. Avfallsbehållare bör ha lock. Skadedjur ska hållas undan.
- Vid utlämningsstället eller serveringen måste det finnas tillräckliga avställningsytor och varuskydd. T.ex. kan plexiglas sättas upp mellan hanteringsyta och kundutrymme.
- Det ska finnas ett egenkontrollprogram som är anpassat till de speciella förutsättningar som gäller på försäljningsplatsen. Du måste försäkra dig om och se till att alla som hanterar livsmedel i din verksamhet har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och egenkontroll. Hur du har försäkrat dig om detta ska du kunna redovisa för kontrollmyndigheten.
- Se till att ha bra termometrar för kontroll av maten i kylar, frysar och värmerier.
- Tänk på att du alltid måste kunna redogöra för innehållet i de produkter du säljer.

Mer information hittar du här:

- Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se
- Livsmedelslagen SFS 2006:804
- Livsmedelsföreskrift LIVSFS 2005:20 om livsmedelshygien
- EG-förordning 178/2002: artikel 14 om krav på livsmedelssäkerhet
- EG-förordning 852/2004: bilaga 2, kapitel 3, om rörliga och/eller tillfälliga lokaler
- Branschriktlinjer (kan hittas via Livsmedelsverkets hemsida)

Har du frågor är du alltid välkommen att kontakta oss på miljö- och byggförvaltningen!

Du når oss via telefon genom vår växel. Fråga efter miljö- och hälsoskyddsinspektör som ansvarar för livsmedel.
Tfn: 054-17 20 00 (växeln)

Det går även bra att kontakta oss direkt via miljö- och byggförvaltningens e-post.
E-post: mbn@forshaga.se

Miljö- och byggförvaltningen för Forshaga och Munkfors kommun
Postadress: Forshaga kommun, Box 93, 667 22 Forshaga
Besöksadress: Storgatan 52, 667 30 Forshaga