

## Information om livsmedelshantering vid enstaka tillfälle

För att få bedriva livsmedelshantering måste vanligtvis anläggningar där livsmedel hanteras *registreras* hos kommunen som kontrollerar att verksamheten uppfyller kravet på säkra livsmedel och redlighet enligt lagstiftningens krav.

Men, ingen regel utan undantag. Om Du vill hantera livsmedel vid enstaka tillfälle till exempel vid en mässa, marknad eller annat tillfälligt arrangemang är det inte säkert att en *registrering* krävs. Därför bör Du alltid kontakta innan Miljö- och byggenheten, så kan vi bedöma om en *registrering* krävs eller inte.

Kontaktinformation hittar Du i sidfoten eller på Sunne kommuns hemsida [www.sunne.se](http://www.sunne.se)

### Du är ändå ansvarig för säkra livsmedel

Även om ingen registrering krävs är Du ändå ansvarig för att livsmedel som Du säljer och/eller serverar är säkra och inte ohälsosamma.

Det är därför lämpligt att Du följer nedanstående punkter framför allt när du hanterar förpackade livsmedel:

- Det är viktigt att det finns **handtvättmöjligheter** med flytande tvål och pappershanddukar, så att **god handhygien** kan upprätthållas.
- Tillgång till **toalett** med möjlighet till handtvätt med flyttande tvål och pappershanddukar.
- Rena **skyddskläder** behöver användas för att skydda maten t.ex. rock, förkläde, mössa. Det ger även ett proffsigt och seriöst intryck.
- Temperaturanvisningar är densamma som alltid:
  - 1) **Varmhållning** bör ske vid lägst +60°C
  - 2) **Kylförvaring** bör ske vid högst +8°C
  - 3) **Frysförvaring** bör ske vid högst -18°C (vid transport kan -15°C accepteras)
  - 4) **Återupphettning/tillagning** av färdiglagad mat bör överstiga +72°C.
- Termometrar behöver finnas på plats för **temperaturkontroll** när kyl- eller frysförvaring, tillagning eller varmhållning sker.
- Råvaror och färdiga produkter behöver förvaras **skilda från** varandra om de är oförpackade.
- Livsmedel och utrustning bör förvaras **skyddat mot** damm, väta, stark solljus, djur samt inte direkt på marken.
- Arbetsytorna behöver vara **täta, släta och lätta att rengöra**.
- Enklare **disk- och rengöringsmöjligheter** kan behövas.
- Tillräckligt många lämpliga **redskap för livsmedelshantering**, så att det går att byta under dagen, om diskmöjligheter saknas. Det bästa är om enbart engångsservis kan användas.
- Korrekt och fullständig **information om livsmedlets innehåll** ska kunna lämnas.

SAGOLIKA SUNNE

- Hanteringsplatsen bör **placeras på hård/täckt yta** för att motverka upptrampad blöt mark.
- Hanteringsplatsen behöver **avgränsas mot kunderna med varuskydd** eller liknande.
- Försäljningsplatsen ska hållas ren. **Avfallskärl** ska finnas. Efter avslutad försäljning ska platsen städas.

Vid hantering, beredning och servering av livsmedel utomhus är det mest lämpligt att så mycket som möjligt av förberedelser sker inomhus i en lokal avsedd för livsmedelshantering. Detta för att underlätta god hantering och hygien vid arbets-/försäljningsplatsen utomhus.

### **Andra tillstånd kan behövas**

För att få ställa upp försäljningsstånd på allmän plats behövs ibland tillstånd från markägaren eller polisen.

Hör gärna av Dig till oss på Miljö- och byggenheten om Du har frågor!