

Tillfälliga verksamheter

För tillfälliga verksamheter gäller samma regler som för permanenta verksamheter, detta eftersom de livsmedel som släpps ut på marknaden måste vara säkra. För de verksamheter som endast hanterar livsmedel tillfälligt utomhus i ett tält eller vagn finns några särskilda saker att tänka på. Nedan finns listat några generella punkter som gäller vid tillfälliga verksamheter utomhus.

Serverings- och/eller försäljningsplats

Den plats där livsmedel finns för försäljning eller servering betecknas som försäljningsplats alternativt serveringsplats. Platsen där oförpackade livsmedel hanteras ska vara försedd med golv som är lätt att rengöra.

Livsmedelslokal

Mat som ska säljas eller serveras ska tillagas i en livsmedelslokal eller köpas färdig från leverantör. I de fall serveringsplatsen inte är att beteckna som en livsmedelslokal måste all mat som säljs eller serveras vara förberedd för direkt servering eller tillagning/uppvärmning på försäljningsplatsen t.ex. pannfärdigt, färdigskuret, skivat, delat, färdigblandat. Kött ska vara färdigt för grillning/stekning, kall mat levereras klar för uppläggning.

Bakomlokal

Om serveringsplatsen inte är en lokal är det nödvändigt att ha en s.k. bakomlokal för lager, förråd, utrymme för städutrustning och diskutrymme osv.

Livsmedelsförvaring

Livsmedel ska alltid förvaras på sådant sätt att de inte kan förorenas. Livsmedel får därför t.ex. inte förvaras direkt på golv eller mark. Utrustning för att upprätthålla lämplig temperatur ska finnas. För att skydda t.ex. oförpackade livsmedel från föroreningar och direkt solsken måste någon form av varuskydd finnas.

Servering

Servering ska ske på engångsmaterial om diskmöjlighet saknas i anslutning till försäljningsplatsen.

Rengöring

Det ska finnas lämplig städutrustning för alla utrymmen. Separat utrymme för förvaring av städkemikalier och städutrustningen ska finnas.

Avfall

Behållare för avfall ska finnas och avfallet ska sorteras.

Personalhygien

För att hålla god handhygien är det viktigt med möjlighet till handtvätt i nära anslutning till livsmedelshanteringen. Handtvätt med rinnande varmt och kallt vatten, flytande tvål och pappershanddukar (alt. våtservetter) ska finnas. Tillgång till toalett endast avsedd för personalen ska finnas. Arbetskläder ska bäras och personalens tillhörigheter ska förvaras avskilt.

Vatten

Allt vatten som används i kontakt med livsmedel ska vara av dricksvattenkvalitet.

Egenkontroll

En för verksamheten anpassad egenkontroll ska finnas på försäljningsplatsen.

Anmälan om registrering

En anmälan om registrering av livsmedelsanläggning ska göras till miljökontoret innan verksamheten startar. Om verksamheten endast har mycket enkel hantering och endast bedrivs vid enstaka tillfälle behöver ingen formell anmälan göras, dock är det bra att meddela miljökontoret om när och var verksamheten kommer att bedrivas samt vilken hantering som kommer att ske. Vissa delar av lagstiftningen måste ändå följas, du har ansvar för att de livsmedel du säljer är säkra.