

## Tillfällig hantering av livsmedel

Information från  
Miljö- och hälsoskyddsensheten  
Västra Mälardalens Myndighetsförbund  
(Uppdaterad juli 2012)



Sommar i Arboga och Kungsör innebär både Karnevaler och Medeltidsdagar samt ofta också andra festligheter. Under vintern anordnas bland annat Julmarknad. Vid sådana evenemang är ofta matserveringar av olika slag ett måste. I denna broschyr kan du som vill vara med och sälja livsmedel få en hel del tips och råd om vad som gäller vid tillfällig mathantering.

I denna broschyr tar vi upp frågan om vem som behöver anmäla sin verksamhet, vad som krävs av serveringsståndet, vilka rutiner och kunskaper som behövs, med mera.

### Vem behöver anmäla sin verksamhet?

Tidigare krävdes ett godkännande för verksamheter med bearbetning, behandling eller beredning av livsmedel, exempelvis grillning. Sedan december 2009 gäller dock att de flesta verksamheter endast ska anmälas för registrering.

Miljö- och hälsoskyddsmyndigheten följer Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering. Där framgår att all tillfällig verksamhet som pågår i tre dagar eller mer bör registreras. Vad som gäller beror också på hur ofta man ska sälja eller servera varor och vilken typ av varor det rör sig om. Bäst är att alltid kontakta miljö- och hälsoskyddsmyndigheten för att fråga om verksamheten kräver någon anmälan.

#### **Kom ihåg!**

Alla verksamheter ska uppfylla kraven i livsmedelslagen och ha egenkontrollrutiner för verksamheten. Även de små verksamheter som inte registreras ska kunna garantera säkra livsmedel.

### Anmälan

Anmälan om registrering ska göras i god tid före evenemanget, till miljö- och hälsoskyddsmyndigheten. Minst två veckor innan! Följande ska inkluderas:

- Namn, kontaktuppgifter och organisations- eller personnummer
- Beskrivning av verksamhetens art och omfattning (vilka livsmedel som ska serveras etc.)
- Vilken tid ansökan avser

Ansökningsblanketter finns på

[www.arboga.se](http://www.arboga.se) och [www.kungsor.se](http://www.kungsor.se) under "Blanketter"

#### **Kom ihåg!**

Man får inte sälja eller servera några andra livsmedel än de man angett i ansökan om registrering/godkännande!

### Platsen för verksamheten

Även vid tillfällig servering ska maten kunna skyddas på bästa sätt från exempelvis damm, fåglar och annat. Alla försäljningsstånd ska ha tak som skydd. Ska maten beredas, behandlas eller bearbetas på platsen, t.ex. om våfflor gräddas, måste den tillfälliga anläggningen förutom tak, ha tre väggar (t.ex. tält) och golv (asfaltunderlag, trätrallar etc.). Utrymmet med utrustning och redskap ska vara lätt att rengöra.

#### **Kom ihåg!**

Inget får förvaras på mark/golv!

Livsmedel får aldrig lämnas obevakade!

För provsmakning behövs rena bestick!

Dessutom ska där finnas:

- Handtvättsmöjligheter, exempelvis en dunk med kran så att man har rinnande vatten att tillgå. Ska man grilla, grädda eller varmhålla mat bör man även ha varmvatten, t.ex. i en termos. Utan varmvatten, blir desinfektionsmedel ett måste!
- Flytande tvål och pappershanddukar samt gärna desinfektionsmedel.
- Tillgång till toalett som bara är avsedd för livsmedelspersonal.
- Diskmöjligheter alternativt engångsartiklar för servering.
- Sopkärl placerade på lämpliga ställen på verksamhetsområdet.
- Tillgång till städutrustning.
- Termometrar för kontroll av kylar, frysar och värmerier. Om kylväskor används, t.ex. för transport, måste temperaturen kontrolleras noga för att säkerställa att livsmedlen förvarats rätt.





## Egenkontroll

Egenkontrollen baseras på *grundförutsättningarna* (d.v.s. hygienrutiner med mera) och *faroanalys* (vilka risker finns med just din livsmedelshantering?) och syftar till att säkerställa livsmedlens kvalitet.

Det är viktigt att dokumentera egenkontrollsrutiner och resultat av kontroller, exempelvis temperaturer.

## Grundförutsättningar

- **Kunskapskrav**

Alla som tillfälligt serverar livsmedel ska ha den kunskap som krävs för att kunna hantera livsmedel på ett hygieniskt sätt.

- **Personlig hygien**

Bland annat gäller rena skyddskläder och uppsatt hår och/eller skyddsmössa. Smycken, nagellack etc. är inte tillåtet och inte heller rökning i anslutning till livsmedelshantering.

**Kom ihåg!**

Tvätta alltid händerna efter rökning, toalettbesök, pengahantering, om du rört vid ansiktet etc.

- **Rengöring**

Rengöring ska utföras vid behov och i slutet av dagen. Använd lämpliga rengöringsmedel (desinfektionsmedel) och torka helst med papper. Utomhus finns alltid damm och därför bör ytor också torkas av ytterligare innan man öppnar för dagen. En extra visuell kontroll är alltid bra!

- **Avfall**

Se till att du vet var hushållsavfall och det som ska källsorteras ska läggas. Även kunderna kunna slänga sitt avfall på platsen om du använder engångsartiklar (pappmuggar, plastbestick och liknande).

- **Vatten**

Allt vatten som används i samband med mathantering ska vara av dricksvattenkvalitet.



- **Spårbarhet**

Du ska kunna ange ingredienserna i de livsmedel som säljs, bland annat med tanke på allergiker, och också känna till dina livsmedelsleverantörer. Detta för att snabbt kunna spåra källan vid en allergisk reaktion, matförgiftning eller liknande.

- **Tid och temperatur**

Det är viktigt att livsmedel förvaras på ett bra sätt så att bakterietillväxt förhindras. Olika matvaror har olika krav. Håll ett öga på temperaturerna i kyl/frys under dagens lopp och kontrollera dem också efter transport, vid varmhållning av kött etc.

**Kom ihåg!**

Dokumentera rengöring, temperaturer, eventuella klagomål och åtgärder som vidtagits vid problem.

En journal för temperaturkontrollerna kan se ut enligt följande:

Datum/ tidpunkt	Kyl nr	Temp.	Avvikelse	Åtgärd	Sign.

Liknande listor kan användas för övriga rutiner i egenkontrollen.

**Kom ihåg!**

Livsmedlets temperatur vid varmhållning får inte understiga 60° C och varmhållning får ske under högst 2 timmar.

Mat som blir över får inte kylas ned och serveras på nytt.

Kallhållning ska ske vid högst +8° C. För kött, fisk och fågel gäller högst +4° C.

### Faroanalys

Faroanalysen är en del av egenkontrollen och behövs för att identifiera vilka biologiska, kemiska och fysiska risker du måste känna till i din verksamhet.

Titta på vilka steg du har i hanteringen (t.ex. inköp, beredning, transport, kylförvaring, försäljning) och vilka produkter du använder (mjöl, ägg, förpackade kakor, köttprodukter?). För varje steg finns faror som t.ex. för hög temperatur vid förvaring, eller för låg vid tillagning. För varje produkt finns också faror, som t.ex. salmonella i ägg, campylobakter i kyckling eller sand och grus i grönsaker, med mera.

Dessa risker ska du kunna kontrollera och åtgärda så att dina kunder kan vara säkra på att inte få skräp i maten eller drabbas av matförgiftning.

#### **Kom ihåg!**

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





### Beredning på plats

Ska man bereda livsmedel krävs lämpliga utrymmen med separata beredningsytor och förvaringsmöjligheter. Olika steg i hanteringen ska skiljas åt i tid eller rum. Därför bör man vid tillfällig mathantering som oftast har begränsade utrymmen, endast göra en slutberedning som t.ex. att grilla eller varmhålla livsmedel. Maten som serveras ska alltså vara förberedd så långt som möjligt, d.v.s. även färdigkryddad. Grönsaker bör vara sköljda och färdigskurna.

Kan man inte köpa in produkter i färdigberett skick behöver man ha tillgång till ett kök där beredningen kan utföras. Köket ska då anmälas för registrering tillsammans med övrig verksamhet.

Några råd om kött och grillning samt fritering:

- **Kyckling**

Observera att kyckling är ett extra känsligt livsmedel. Kyckling ska vara värmebehandlad i förväg i ett kontrollerat kök eller hos leverantör. Om man använder rå kyckling ska den förvaras fryst fram till tillagningen. Ingen styckning eller liknande får göras på plats.

- **Fisk**

Fisk är liksom kyckling ett mycket känsligt livsmedel. Rå fisk ska vara färdig att tillagas direkt och får t.ex. inte skäras eller paneras på plats.

- **Kött**

Kött ska vara färdigberett för t.ex. stekning eller grillning. Biffar, köttbullar och liknande ska vara färdigstekta i ett kontrollerat kök.

- **Grillen**

Grillen får inte placeras för nära en byggnad; avståndet ska vara minst 4 m. Den ska helst placeras på ett ställe med tak och tre väggar. Om taket utgörs av tältduk ska extra försiktighet iakttas. En brandsläckare ska finnas till hands för släckning av eventuell eld.

Grillen ska förses med skydd så att kunderna inte kan bränna sig.

- **Fritering**

Även vid fritering finns risk för brand och brännskador. Utrustning, som t.ex. brandsläckare ska finnas. Frityroljan ska också tas om hand på lämpligt sätt. Man får inte hälla oljan i vanligt avlopp eftersom det sätter igen avloppsrören. Samla istället i hink och lämna som brännbart avfall.



**Till sist...**

Det är mycket att tänka på när man ska servera eller sälja livsmedel, även när hanteringen i sig kanske inte verkar så komplicerad. Men med lite koll på kraven och bra rutiner så blir det inte så svårt!

Mer information hittar du här:

- Livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se)
- Livsmedelslagen SFS 2006:804
- Livsmedelsföreskrift LIVSFS 2005:20
- EG-förordning 178/2002: artikel 14 om krav på livsmedelssäkerhet
- EG-förordning 882/2004: 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 hälsoskydds-enheten!

Västra Mälardalens Myndighetsförbund  
Miljö- och hälsoskydds-enheten  
Box 19  
732 21 ARBOGA

Telefon (växel): 0589 – 670 200  
E-post: [miljo.bygg@vmmf.se](mailto:miljo.bygg@vmmf.se)