

Tillfällig hantering av livsmedel



*Vad behöver du tänka på vid tillfällig
livsmedelshantering?*

Tillfällig hantering av livsmedel

I denna broschyr kan du som planerar för tillagning, servering och försäljning av olika livsmedel få tips och råd om vad som gäller vid tillfällig mathantering.

Här i Arboga-Kungsör anordnas regelbundet evenemang där matserveringar ofta ingår. Såväl under vinter och sommar sker beredning och försäljning av livsmedel och måltider i utomhusmiljö. Det gäller därför att alltid vara noggrann med hanteringen av livsmedel och ha goda hygienrutiner för att kunna erbjuda besökarna säker mat.

Vem behöver anmäla sin verksamhet?

Miljö- och hälsoskyddsmyndigheten följer Livsmedelsverkets vägledning för godkännande och registrering. Vad som gäller beror på hur ofta man ska sälja eller servera livsmedel och vilken typ av livsmedel det rör sig om.

Bäst är att alltid kontakta miljö- och hälsoskyddsmyndigheten för att fråga om verksamheten kräver någon anmälan.

Om livsmedelshantering

För att minska risken för att kunderna ska bli sjuka av maten som serveras krävs att vissa förutsättningar uppfylls.

Kunskapskrav

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

Personlig hygien

Du som hanterar livsmedel ska bära lämpliga kläder som skyddar livsmedlen från smuts och bakterier. Smycken och nagellack är olämpligt att bära vid livsmedelshantering. Rökning i anslutning till livsmedelshantering ska undvikas.

Rengöring

Rengöring ska utföras vid behov och efter att livsmedelshantering avslutats. Använd lämpliga rengöringsmedel och desinfektionsmedel och torka helst med papper.

Utomhus finns alltid damm och därför bör ytor också torkas av ytterligare innan man öppnar för dagen.

Avfall

Se till att du vet var hushållsavfall och det som ska källsorteras ska läggas. Används engångsartiklar ska även kunderna kunna slänga sitt avfall på platsen.

Vatten

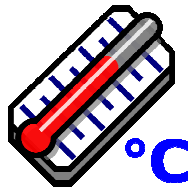
Allt vatten som används i samband med mathantering ska vara av dricksvattenkvalitet.

Spårbarhet

Du ska kunna ange ingredienserna i de livsmedel som säljs, bland annat med tanke på allergiker och 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, med mera.



3

Platsen för verksamheten

Vid tillfällig hantering av livsmedel förutsätts god hygien. Vid tillagning och servering ska maten kunna skyddas på bästa sätt från exempelvis damm, fåglar och annat som kan skada eller smutsa ned maten. Alla försäljningsstånd ska ha tak som skydd. Alla ytor, material och utrustning som är i kontakt med livsmedel ska vara rena. Det förutsätter möjligheter för rengöring och diskning.

Du ska försäkra dig om att det finns:

- Rent vatten, tvål, pappershanddukar och desinfektionsmedel
- Tillgång till toalett enbart avsedd för livsmedelspersonal
- Avfallshantering
- Temperaturkontroll av kyl-, frysförvaring och varmhållning



4

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 i högst två timmar.

Mat som blir över får inte nedkylas 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 till exempel för hög temperatur vid förvaring, eller för låg vid tillagning. För varje produkt finns också faror, som exempelvis 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!

Livsmedelslagen gäller oavsett om du säljer eller bjuder på livsmedel.

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 att grilla eller varmhålla livsmedel. Maten som serveras ska alltså vara förberedd så långt som möjligt, det vill säga 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 exempelvis 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 meter. 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.

Gashantering ska anmälas till Räddningstjänsten.

Fritering

Förutom vad som gäller för grillning finns lite ytterligare att tänka på vid fritering. Frityroljan ska tas om hand på lämpligt sätt. Man får inte hälla oljan i avloppet eftersom det sätter igen rören. Samla istället i hink och lämna som brännbart avfall.

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

Kom ihåg!

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

Kom ihåg!

Inget får förvaras på mark/golv!
Livsmedel får aldrig lämnas obevakade!
För provsmakning behövs rena bestick!

Kom ihåg!

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

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 blir det inte så svårt!

Mer information hittar du här:

- Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se
- Livsmedelslagen SFS 2006:804
- Livsmedelsföreskrift LIVSFS 2005:20
- EG-förordning 178/2002: artikel 14 om krav på livsmedelssäkerhet
- EG-förordning 178/2002: bilaga 2, kapitel 3, om rörliga och/eller tillfälliga lokaler
- EG-förordning 852/2004 om hygien
- (EU) nr 1169/2011 Livsmedelsinformation
- Branschriktlinjer (kan hittas via Livsmedelsverkets hemsida)

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

Västra Mälardalens Myndighetsförbund
Miljö- och hälsoskyddsenheten
Box 19
732 21 ARBOGA

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