



HANTERING AV LIVSMEDEL VID TILLFÄLLIGA EVENEMANG

En lokal, ett tält eller ett marknadsstånd eller liknande kan godkännas eller registreras för tillfällig försäljning av livsmedel. T ex kan detta ske vid en marknad eller festival eller för ett begränsat öppethållande i några månader. Dalslands miljökontor bedömer först om livsmedelshanteringen kan ske på ett riskfritt sätt och utfärdar i så fall ett tillfälligt tillstånd. Verksamheten får inte starta innan godkännandet är utlämnat.

Den 1 januari 2006 började de nya EG-förordningarna om hygien och offentlig kontroll att gälla.

De nya hygienreglerna utgår från konsumenternas självklara rätt till säkra livsmedel och att inte bli lurade. Reglerna innebär större ansvar för dig som är företagare/huvudman för verksamheter med livsmedelshandling. Enligt EG-förordning 852/2004 samt LIVSFS 2005:20 ska alla verksamheter vara registrerade eller godkända för sin livsmedelshandling.

Godkännande eller registrering

Alla livsmedelsföretag ska uppfylla relevanta krav för egenkontroll, utrustning, utrymmen eller platser. Det är detta som miljökontoret prövar.

Börja med ansökan

Blanketter för ansökan/anmälan av livsmedelsanläggning finns att hämta på vår webbplats <http://www.miljo.dalsland.se> > Livsmedel. Du kan också ringa någon av oss inspektörer så skickar vi en ansökan till dig. Ansökningshandlingarna ska innehålla följande:

1. Uppgifter om vilken livsmedelsföretagare som söker
2. Registreringsbevis där firmatecknare framgår
3. Plats där verksamheten ska bedrivas
4. En verksamhetsbeskrivning på vad som ska hanteras
5. Ritning över anläggningen som omfattar utrustning vilken har betydelse för bedömningen av de hygieniska förutsättningarna för verksamheten
6. En kortfattad beskrivning av företagets system för egenkontroll som ska gälla på plats. (I bifogad information checklista egenkontrollsystem – grundförutsättningar kan du läsa vad som ska ingå i egenkontrollen. Några punkter är inte aktuella när det gäller tillfällig livsmedelshandling men listan är en bra grund att bygga sin egenkontroll på även för dessa verksamheter. En särskilt viktig punkt är utbildning inom livsmedelshygien).

Mer information

Kontakta oss för råd och anvisningar när det gäller livsmedelshandling.

Britt-Marie Mether
Färgelanda
0528 – 939451

Marianne Pettersson
Mellerud
0530- 939443

Lisa Frohm
Bengtsfors/Ed
0531 – 939442

David Svensson
Bengtsfors/Mellerud
0531 – 939444

På nästa blad hittar Du regler för en säker handtering vid tillfällig livsmedelshandling.

Dalslands Miljönämnd är miljömyndighet för kommunerna Bengtsfors, Dals-Ed, Färgelanda och Mellerud

Postadress	Telefon	Fax	E-post	Org. nr.
Dalslands Miljökontor Box 19 668 21 ED	0534-939430	0534-19083	kansli@miljo.dalsland.se	222.000.0877



REGLER FÖR EN SÄKER HANTERING VID TILLFÄLLIG LIVSMEDELSHANTERING

◇ **Tvätta händerna**

Handtvättmöjligheter ska finnas på serveringsplatsen. Vatten, flytande tvål och pappershanddukar, gärna handsprit.

Tvätta alltid händerna innan du tar i maten, efter att du varit på toaletten, både på toaletten och på försäljnings/serveringsplatsen, när du tagit i pengar och om du rökt på din rast någon annanstans, för när du säljer/serverar mat får du inte röka eller snusa.



◇ **Rena skyddskläder**

För att skydda maten ska skyddskläderna täcka dina egna kläder. Håret ska vara rent och samlat och ska täckas med skyddsmössa.

◇ **Inga smycken eller klockor**

Du får heller inte vara piercad i ansiktet och har du sår på händerna måste du använda skyddshandskar.

◇ **Kylda livsmedel**

Ända tills de serveras eller lagas. +8°C är det varmaste det får vara men det finns livsmedel som vill ha det ännu kallare för att inte bakterier ska växa. Läs på förpackningen och följs tillverkarens rekommendationer.



Varmhållning

För att inte bakterier ska växa i maten ska den varmhållas i minst +60°C (mätt kärntemperatur). Har du förberett och lagat maten innan den ska serveras måste den kylas ned snabbt (högst 4 timmar) till +8°C, sedan måste den värmas upp igen till helst +75°C.

◇ **Lagas mat i förväg för att serveras senare, skärs grönsaker eller marineras kött eller om maten på andra sätt förbereds måste det ske i en godkänd lokal och där måste maten också förvaras innan den tillfälliga försäljningen/serveringen.**

Huvudregeln är att du inte får laga mat hemma i ditt eget kök och sälja till andra. Det finns några undantag, t ex kaffe och bullar, som innebär små hygieniska risker. Man kan även få sitt kök hemma godkänt för att bereda andra livsmedel i, men då gäller samma krav som för restauranger. Fråga din livsmedelsinspektör vad som gäller.

◇ **Egen toalett**

Du ska ha tillgång till "egen" toalett som inte används av allmänheten.

◇ **Märkning**

Du måste kunna visa varifrån varorna kommer, d.v.s. lagstadgad märkning ska finnas tillgänglig på serveringsplatsen.

◇ **Temperaturkontroll**

Om du serverar mat som ska vara varm eller kall måste du själv kontrollera att den håller temperaturen genom att kontrollera detta regelbundet.

Dalslands Miljönämnd är miljömyndighet för kommunerna Bengtsfors, Dals-Ed, Färgelanda och Mellerud

Postadress	Telefon	Fax	E-post	Org. nr.
Dalslands Miljökontor Box 19 668 21 ED	0534-939430	0534-19083	kansli@miljo.dalsland.se	222.000.0877



◇ **Redskap**

Ta helst inte i maten med händerna, använd redskap i möjligaste mån.

◇ **Rengöring**

Innan du använder redskap och utrustning ska de rengöras ordentligt.
Gör t.ex. rent grillen ordentligt.

◇ **Vid sjukdom**

Vid t.ex. förkylning, hosta, magsjuka, sår på händer och fingrar ska du inte laga mat till andra.

◇ **Tomma förpackningar**

Du måste själv transportera bort de förpackningar som du eller dina kunder lämnar efter sig på serveringsplatsen till de uppsamlingsystem för detta som finns i kommunen.



◇ **Särskilda regler för grillning**

- **Det ska finnas kundskydd runt grillen mot kunder**
- **Regler om kylförvaring och varmhållning enligt ovan gäller**
- **Efter varmhållning får inte maten nedkylas och användas**
- **Personal ska förutom lämpliga skyddskläder även ha hårskydd på sig**
- **Redskap ska användas vid grillning**
- **Möjligheter till handtvätt ska finnas i grillningens omedelbara närhet**
- **Det som grillas och eventuellt varmhålls ska skyddas för regn och fåglar, med mera**
- **Brandskyddsmyndigheten kräver att grillen måste vara placerad minst 4 meter från byggnad och inte under tak**
- **Om gasol används krävs tillstånd från Räddningstjänsten**
- **Släckning ska ske med pulver**

◇ **Ingen försäljning utan tillstånd**

Sök tillstånd hos Dalslands miljökontor. Du kommer att få betala en avgift som kan variera beroende på riskerna och omfattningen av din hantering.

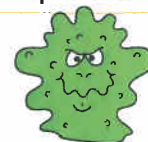
◇ **Begränsat sortiment**

Annan mat än det som du skrivit i ansökan och som står i tillståndet får du inte sälja.

◇ **Ditt tillstånd kan återkallas**

Om Du inte följer reglerna som står i ditt tillstånd och riskerar människors hälsa när de äter din mat kan tillståndet dras tillbaka direkt.

Om vi hanterar maten fel kan vissa bakterier göra maten farlig. Matförgiftningar är vanliga. Varje år insjuknar ½ miljon människor i Sverige. Otillräcklig upphettning, felaktig avsvälning, dålig kylförvaring, varmhållning vid för låg temperatur och slarv med handtvätt är de vanligaste orsakerna till matförgiftningar.



Dalslands Miljönämnd är miljömyndighet för kommunerna Bengtsfors, Dals-Ed, Färgelanda och Mellerud

Postadress	Telefon	Fax	E-post	Org. nr.
Dalslands Miljökontor Box 19 668 21 ED	0534-939430	0534-19083	kansli@miljo.dalsland.se	222.000.0877
