

Hantering av mat under festivaler och marknader



Anmälan

För att få sälja eller hantera mat krävs att din verksamhet är registrerad som en livsmedelsverksamhet av en miljöförvaltning eller motsvarande kommunal förvaltning. Du kan anmäla din verksamhet hos miljöförvaltningen i din hemkommun. Anmälan kan också göras till Miljöförbundet Blekinge Väst på en särskild blankett som du hittar på www.miljovast.se under "Blanketter". Anmälan om registrering resulterar i att din verksamhet registreras som en livsmedelsverksamhet. Registreringsbeviset för en mobil/ambulerande verksamhet ska alltid kunna uppvisas i samband med livsmedelskontroll. Anmälan om registrering ska vara inkommen till miljöförvaltningen senast 2 veckor innan verksamheten startar. Kostnaden för anmälan om registrering är 949 kr och verksamheten betalar också en kontrollavgift som varierar beroende på verksamhetens omfattning och utbud.

Kontroll

Miljöförbundet Blekinge Väst kommer att utföra oanmälda kontroller av livsmedelsverksamheter under festivalen/marknaden. Om det i samband med kontrollen finns brister i verksamheten som måste följas upp med ett återbesök, kommer verksamheten att debiteras extra för den tiden. Timkostnaden är 949 kronor (2020 års taxa). Miljöförbundet har som berörd kontrollmyndighet rätt att utföra inspektioner och få tillträde till samtliga livsmedelsverksamheter.

Vad vi kontrollerar

- Försäljningsplatsens utformning och skick: finns tillräckliga arbetsytor, golv, väggar, tak, förvaringsutrymmen, utrustning, möjlighet till separering mm
- Handtvättsmöjlighet, personalhygien, personaltoalett, arbetskläder, hårskydd
- Pågående hantering av livsmedel
- Temperaturkontroll: kyl & frys, varmhållning, tillagning mm
- Rengöring
- Kunskap, rutiner, egenkontroll, termometrar
- Hantering av spillvatten
- Avfall, sopor, skadedjur
- Att verksamheten är registrerad som livsmedelsanläggning och att verksamheten överensstämmer med uppgifterna på registreringsbeslutet
- Att verksamheten har förutsättningar att servera "säkra livsmedel"

Att tänka på vid beredning, servering och försäljning av livsmedel

- » Eftersom försäljningsplatsen inte är utrustad på samma sätt som ett vanligt kök måste förberedelser, förvaring och efterarbete oftast göras i en annan lokal, en så kallad baslokal. Baslokalen kan till exempel vara en godkänd eller registrerad restaurang/storkök.
- » All mat som ska serveras på försäljningsplatsen bör vara förberedd i baslokalen eller köpas förberedd från leverantör. På försäljningsplatsen bör endast slutberedning såsom grillning, wokning, annan värmebehandling och uppläggning ske.
- » Hantering av rått kött, fågel, fisk är inte lämpligt på försäljningsplatsen då detta utrymme oftast inte är utformat för den sortens hantering. Hantering av rått kött ökar riskerna för korskontaminering och ställer avsevärt högre krav på försäljningsplatsens utformning.
- » Sallad och grönsaker bör levereras sköljda och hackade.
- » Handtvättmöjligheter skall finnas med rinnande kallt och varmt vatten, flytande tvål och engångshanddukar i anslutning till hantering och försäljning.
- » Tillgång till rinnande varmt vatten ska finnas för disk och rengöring.
- » Tillgång till separat personaltoalett ska finnas för livsmedelspersonalen. I anslutning till toaletten ska det finnas handtvättmöjligheter med rinnande vatten, flytande tvål och pappershanddukar.
- » Kylvaror skall förvaras så att dess temperatur inte överstiger den temperatur som anges på förpackningen, ofta +8°C och frysvaror kallare än -18°C. Kylbrunnar bör finnas för tillbehör till langos, pizza, sallader eller liknande.
- » Om sköljning av livsmedel förekommer ska det finnas diskbänk med rinnande vatten för detta ändamål.
- » Färdiglagad varmhållen mat skall förvaras så att temperaturen i livsmedlet ej understiger +60°C. Varmhållning bör ej pågå i mer än 2 timmar, inklusive transporttid. Varmhållningsutrustning ska finnas för livsmedel som varmhålls.
- » Kylar och frysar ska vara utrustade med termometrar. Termometer ska dessutom finnas för mätning av livsmedel som varmhålls eller tillagas, lämpligen en insticks-termometer.
- » Livsmedel ska hanteras så att de inte förorenas eller görs skadliga, t.ex. skall olika typer av livsmedel förvaras väl åtskilda och övertäckta.
- » Det ska finnas ett golv/hårt underlag där beredning, hantering och förvaring sker. Golv/markförvaring får ej förekomma.
- » Avskärmning mot kunder och omgivningen som förhindrar kontamination av livsmedlen ska finnas.
- » Försäljningsdisk, övrig inredning samt utrustning ska vara av sådant material och så utformat att det är lätt att göra rent.
- » Personal som hanterar livsmedel skall ha lämpliga skyddskläder.
- » Tillräckligt antal sopkärl/säckar skall finnas i anslutning till serveringen och försäljningsplatsen.
- » Ett system för egenkontroll ska finnas. Verksamheten ska kunna redogöra för hur man säkerställer hanteringen och matsäkerheten i alla led. Vilka kontroller som utförs, vilka eventuellt korrigerande åtgärder som vidtas och resultatet av den egna kontrollen.

Egenkontroll

Du som säljer mat ska kunna redogöra för hur man i din verksamhet säkerställer hanteringen på försäljningsplatsen. Detta kan ske med hjälp av ett system för egenkontroll. I systemet ska det finnas rutiner för kritiska hanteringsmoment och andra viktiga processer i verksamheten. Vi på miljöförbundet har sammanställt en lista över vilka rutiner din verksamhet kan behöva. För viss hantering kan det bli aktuellt med ytterligare rutiner och egenkontroll. Rutinerna ska resultera i att all mat hanteras på ett säkert sätt och därmed undvika att någon blir sjuk av maten. Alla som arbetar med mat och livsmedel i din verksamhet ska känna till och följa rutinerna. Du ansvarar själv för att rutinerna kontrolleras och i vissa fall dokumenteras under den pågående festivalen/marknaden.

1. Kunskap/utbildning

Alla som arbetar med livsmedel ska ha tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och känna till verksamhetens rutiner. Ansvarig för verksamheten ska se till att personalen får tillräckliga instruktioner/ utbildning samt kontrollera att personalen följer rutinerna. Målet är att all personal som jobbar med livsmedel ska förstå och veta hur man arbetar för att servera säker mat.

2. Personalhygien

Alla som arbetar med livsmedel ska känna till vilka rutiner som finns för arbetskläder, handhygien, personaltoalett och smittspridning. Målet med rutinen är att förhindra att personal överför skadliga smittoämnen till mat och livsmedel.

3. Rengöring

Din verksamhet ska ha en rutin som ser till att det städas tillräckligt ofta och att all personal förstår varför det är viktigt med rengöring. Målet med rutinen är att rengöringen ska ske på ett sådant sätt att all mat som hanteras förblir säker.

4. Temperaturkontroll av maten när den kommer till försäljningsplatsen

Din verksamhet ska ha någon form av rutin som ser till att mat, råvaror och varor kontrolleras i samband med att de tas emot på försäljningsplatsen. Du behöver därför veta vilka temperaturer som gäller och vad som ska göras med maten om temperaturen är för hög i kylvaror eller för låg i varmhållen mat. Målet är att endast mat som är säker ska tas emot och användas.

5. Temperatur i kylar och frysar

Din verksamhet ska ha rutiner som ser till att temperaturen i kylar och frysar kontrolleras. Alla som jobbar med mat ska ha förståelse för varför det är viktigt att förvara livsmedel vid lämpliga och tillräckligt låga förvaringstemperaturer. Målet med rutinen är att all mat förvaras på ett säkert sätt utan risk för att skadliga bakterier kan börja växa. Verksamheten ska själv regelbundet kontrollera kyl- och frystemperaturerna under den pågående festivalen/marknaden.

6. Varmhållning

Om din verksamhet varmhåller mat ska det finnas en rutin som garanterar att all varmhållning sker vid minst + 60 grader °C. Du behöver därför regelbundet kontrollera att varmhållningsutrustningen fungerar och att maten som varmhålls är tillräckligt varm. Du behöver ha kunskap om riskerna med varmhållning samt vad som görs med maten om mätningarna visar för låg temperatur. Målet med rutinen är att all mat som varmhålls ska vara säker att äta och varmhållningen ska ske på ett säkert sätt.

7. Återupphettning

Om din verksamhet återupphettar mat behöver du ha en rutin för hur återupphettningen sker på ett säkert sätt. Du ansvarar själv för att kontrollera återupphettning av kall mat som ska serveras varm. Mat som återuppvärms bör värmebehandlas till minst + 72 grader °C. Målet är att all mat som serveras varm ska vara säker att äta.

8. Lista på leverantörer

För att snabbt kunna spåra livsmedel, till exempel vid en matförgiftning, ska du kunna lämna uppgifter om dina leverantörer. Skriv därför gärna upp upp namn och telefonnummer och vilka livsmedel som levererats från respektive leverantör.



Miljöförbundet Blekinge Väst
294 80 Sölvesborg
BESÖKSADRESS Klostergatan 1
TFN 0456-816 000 (vx)
E-POST miljokontoret@miljovast.se

www.miljovast.se

