

Livsmedelshantering vid tillfälliga evenemang

För att få hantera livsmedel som ska säljas eller serveras måste din verksamhet vara registrerad som livsmedelsanläggning. Reglerna gäller även om du ska bjuda på mat, t.ex. dela ut smakprover. Skicka in din anmälan i god tid innan det datum du önskar starta - för att vara säker på att kunna delta vid evenemanget ska den skickas in två veckor innan evenemanget börjar.

Planerar du att medverka vid flera evenemang och har samma sortiment och hantering, ange det i anmälan. Då kan du få en varaktig registrering.

Är verksamheten varaktigt registrerad eller godkänd som mobil (ambulerande) verksamhet i en annan kommun räcker det med att kunna visa upp beslutet på försäljningsplatsen.

Avgift

Avgiften för registrering är 1 425 kr. Även en kontrollavgift tas ut som baseras på den riskklass som företaget placeras i.

Utrustning och egenkontroll

Du som är ansvarig för verksamheten måste ha goda rutiner för att kunna erbjuda besökarna säker mat. I din egenkontroll ska du ta hänsyn till alla relevanta faror och kontrollera dessa regelbundet, t.ex. temperaturkontroll.

Försäkra dig om och se till att den personal som hanterar livsmedel har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien. Hur du har försäkrat sig om detta ska kunna redovisas för kontrollmyndigheten.

Det ska finnas tillräckliga berednings- och avställningsytor. Livsmedel får inte förvaras direkt på golvet eller på marken.

Livsmedel ska vara försedda med tillräckligt varuskydd. Ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska vara i rena och i gott skick. Förpackningsmaterial ska vara avsett för livsmedel, vilket ska kunna redovisas.

På platsen för evenemanget ska det finnas lämpliga anordningar för god personlig hygien. Om du hanterar oförpackade livsmedel ska det finnas möjlighet till hygienisk handtvätt i nära anslutning till hanteringen.

Hanterar du livsmedel som kräver kyl- eller frysförvaring krävs lämplig utrustning för detta. Förvaring av livsmedel ska alltid ske enligt de anvisningar som står på förpackningen. Om anvisningar saknas gäller nedanstående rekommendationer:

- kylvaror: max + 8°C
- köttfärs: max + 4°C
- frysvaror: max - 18°C

Att tänka på

Vid försäljning av förpackade livsmedel gäller Livsmedelsverkets märkningsföreskrifter.

När livsmedel hanteras utomhus ska hanteringen ske med särskild omsorg och varsamhet. Det är du själv som ansvarar för de livsmedel du säljer eller ger bort.

Måste alla verksamheter registreras?

Om någon som inte redan är livsmedelsföretagare vill sälja eller servera livsmedel går det i vissa fall att göra utan registrering. Det rör sig om verksamheter som bara sker vid några enstaka tillfällen per år. Antalet gånger som något får utföras beror på hur hög risken är. Fyll i anmälan eller kontakta miljö- och byggförvaltningen för att få reda vad som gäller för dig.

Har du frågor eller funderingar? Då är du välkommen att ta kontakt med någon av livsmedelsinspektörerna på Verksamhet miljö. Vi kan nås på telefon eller e-post via kommunens växel, 0303-33 00 00.