

BORGÅ STAD, MILJÖHÄLSOVÅRDEN ANVISNINGAR FÖR TILLFÄLLIG FÖRSÄLJNING AV LIVSMEDEL

03/2022

Anvisningarna gäller liten tillfällig försäljning av livsmedel med låg risk. Kraven på yrkesmässig verksamhet behandlas i samband med behandlingen av anmälan om mobil livsmedelslokal.

- Lägg aktörens kontaktuppgifter för påseende för kunder vid försäljningsstället.
- Se till att arbetssätten är hygieniska: arbetsredskapens och ytornas renlighet, produkternas säkerhet, rena skyddskläder och omsorgsfull handhygien. Hushållsvattnet ska vara kommunalt vattenledningsvattnet eller uppfylla de krav som ställts på hushållsvatten.
- Skydda livsmedlen mot damm, droppar och solgass med ett tak. Skydda oförpackade produkter med en kåpa eller i ett slutet kärl. Vid behov förse försäljningsbordet med ett droppskydd eller placera det tillräckligt långt från kunderna. Förvara livsmedelslådor och -förpackningar på ett rent underlag och tillräckligt högt.
- Kontrollera att förpackade hembakverk och andra produkter är försedda med livsmedlets namn, tillverkningsdatum samt ingredienser (åtminstone allergi- och överkänslighetsframkallande ingredienser). Industriellt förpackade produkter ska vara försedda med lagstadgade förpackningspåskrifter. I fråga om oförpackade grönsaker ska man ange ursprungslandet och vid behov kvalitetsklassen.
- Det är inte rekommendabelt att använda vispad grädde eller andra lättfördärliga livsmedel som fyllning i bakverk. Grädde som är förpackad i en tryckflaska är tillräckligt skyddad för servering utomhus. Det rekommenderas att fyllda semlor och andra lättfördärliga livsmedel som serveras oppvärmade tillverkas i en livsmedelslokal.
- Skydda serveringsstället med ett tak och tre väggar och ett dammfritt underlag (t.ex. presenning eller asfalt). Försäljningsutrustningen ska vara lätt att hålla ren.
- Det ska vara möjligt att tvätta händerna vid serveringsställena (med en dunk med kran och ett fat för avloppsvatten, engångshanddukar och flytande tvål). Försäljningsställena ska ha minst desinficerande handdesinfektion.
- Du kan sälja sådana lättfördärliga bageriprodukter i rumstemperatur som tillverkats genom uppvärmning på försäljningsdagen, om produkterna som inte sålts förstörs i slutet av dagen (piroger, pastejer, osv.). Produkter som tillverkats tidigare än på försäljningsdagen ska efter kokning kylas ned till under +6 grader inom högst fyra timmar. Se till att kylningen är tillräckligt snabb: skriv upp klockslaget när produkten är färdig samt temperaturen och klockslaget senast fyra timmar efter tillverkningen.
- Temperaturen på lättfördärliga livsmedel ska vara +6 °C eller kallare under förvaring, transport och försäljning. Under servering får temperaturen stiga till högst +12 °C, om livsmedel som förvaras kallt serveras i högst fyra timmar. Temperaturkraven baserar sig på livsmedelslagen och ska iakttas. För kylförvaring ska man ha minst en kylväska med kylklampar.
- Servera varm mat genast efter tillverkningen. Råvarorna ska vara förbehandlade (tvättade och tärnade). Temperaturen på mat som serveras varm ska vara +60 °C eller varmare under hela serveringstiden. Mat kan serveras som pop-up-verksamhet högst 12 gånger per år.
- Reservera tillräckligt med redskap om det inte är möjligt att tvätta dem vid serveringsstället. Använd engångskärl vid servering.
- Se till att avfall samlas in och att det finns tillräckligt många sopkärl.