

## ANVISNINGAR FÖR SMIDIGA KIOSKER

### Underrättelse om försäljning och servering av livsmedel

En livsmedelsföretagare är enligt lagen skyldig att underrätta miljöhälsovården i Borgå om försäljning och servering av livsmedel senast 4 vardagar innan försäljningen börjar.

Om man inte ännu har registrerat sin försäljningsvagn som livsmedelslokal ska registreringen göras senast fyra veckor innan försäljningen börjar. Blanketter och ytterligare information om anmälningar om samt en anmälningsblankett finns på webbsidan <https://porvoonymparistoterveydenhuolto.fi/sv/>

### Servering av livsmedel på en försäljningsplats för smidiga kiosker

**1. Beakta miljöhälsovårdens och Livsmedelsverkets anvisningar om försäljning av livsmedel utomhus.** Anvisningar finns på Borgå stads och Livsmedelsverkets webbsidor (<https://www.ruokavirasto.fi/sv/>). Det är viktigt att beakta att alla livsmedel i försäljningsvagnar i regel ska ha förbehandlats i en ändamålsenlig livsmedelslokal.

**2. Försäkra tillgången till hushållsvatten.** På försäljningsplatserna för smidiga kiosker finns det inte tillgång till hushållsvatten eller avlopp. Man ska ha med sig tillräckligt med hushållsvatten för både matlagning och handtvätt. Det ska vid behov vara möjligt att hämta mera vatten under dagen. Vattnet som används ska vara vatten från vattenledningsnätet eller brunnsvatten som undersökts. Efter försäljningsdagen ska man bli av med avloppsvatten på behörigt sätt.

**3. Toaletter och hjälputrymmen för personalen.** Användning av allmänna toaletter rekommenderas inte, eftersom de kan sprida smittsamma sjukdomar. Livsmedelsarbetare ska ha tillgång till vattentoalett med handtvättställ. För matförsäljningsfordon/vagnar ska man ingå ett avtal om livsmedelsarbetarnas användning av toalett. I hjälputrymmen för matförsäljningsfordon och vagnar ska det finnas ändamålsenliga utrymmen för städredskap, möjlighet att tvätta kärl och redskap samt vid behov utrymmen för hantering och förvaring av livsmedel. Det ska finnas ett skriftligt dokument över de hjälputrymmen som godkänts/ används som tillsynsmyndigheten på hemorten har gett (registreringsintyg eller protokoll över inspektion).

**4. För bort avfallet från området.** Allt avfall ska föras bort från området efter avslutad försäljning. Avfallskärl som stått utomhus eller andra större mängder avfall får inte transporteras i försäljningsvagnen på grund av risken för kontamination. Detta gäller också utrustning för utförsäljning.

Kommuntekniken anvisar ett ändamålsenligt insamlingsställe för avfall för livsmedelsförsäljare.

**5. Se till att anordningarna fungerar och att det finns tillräckligt med el.** Kylanordningar ska fungera tillräckligt effektivt också när det är varmt. Temperaturer på livsmedel ska övervakas regelbundet och jämföras med gränsvärdena enligt lagstiftningen (t.ex. kött under 6 °C, färsk fisk i temperaturen för smältande is, frysvaror under -18 °C). Det ska finnas tillräckligt med el också för anordningar för upphettning.