

Anvisning för verksamhetsutövare som planerar måltidsarrangemang i tillfälliga lokaler

(anvisningen gäller lokaler som inte har registrerats som tillsynsobjekt inom livsmedelstillsynen)

Måltidsarrangemangen för tillfälliga lokaler bedöms **alltid från fall till fall**. Utgångspunkten är dock att matarrangemangen i de tillfälliga lokalerna, såväl mattransporter, distribution som bespisning, ska ordnas på ett så hygieniskt sätt som möjligt och de risker som är förenade med livsmedelssäkerheten minimeras oavsett hur långvarigt arrangemang det är fråga om.

Frågor som ska beaktas i arrangemangen

- om det i lokalerna inte finns ett kök som registrerats som tillagningskök, ska all mat komma **färdig för servering** till objektet
- verksamheten i tillfälliga lokaler och de risker som är förenade med verksamheten ska övervakas med hjälp av tillräcklig **egenkontroll**. Företagaren ska ha en plan för genomförandet av egenkontrollen.
- **temperaturkedjan** får inte brista under något skede. Det ska finnas beredskap för förvaring av livsmedel som förvaras kallt med tillräckliga kylanordningar och förvaringen av varma maträtter ska ordnas på behörigt sätt. Kontinuiteten i temperaturkedjan ska säkerställas genom temperaturmätningar i alla skeden av kedjan.
- Oförpackade livsmedel vid serveringen av maten ska vara skyddade med droppskydd.
- för **kärlden** ska det finnas tillräckligt med förvaringsutrymme. Om det inte finns ett ändamålsenligt insamlings- och tvättställe för kärl ska man använda engångskärl. **Avfallshanteringens** betydelse ökar i och med användningen av engångskärl.
- **insamlingen och förvaringen av matbestick och transportlådor** ska ordnas på ett hygieniskt sätt
- serveringsutrymmena ska ha **egna städredskap** som kan förvaras och underhållas i det förvaringsrum för städredskap som finns i tillfälliga lokaler, dvs. separat från städredskap för andra lokaler.
- den som tar fram maten ska vid sidan av sitt arbete kunna tvätta händerna på **tvättstället** någon annanstans än i toaletten.
- Om det i köket hanteras lättförädlbara livsmedel, ska det för kökspersonalen finnas en egen **toalett för livsmedelsarbetare**. För klädsel ska det finnas ett omklädningsrum och ett låst omklädningssskåp.

MILJÖHÄLSOVÅRDEN

Datum 16.9.2022

- En möjlighet att tvätta händerna före måltiden ska ordnas för dem som kommer för att äta.
- om det finns en egen brunn ska vattnet uppfylla kvalitetskraven för hushållsvatten.

Anmälningsskyldighet

- För kortvariga tillfälliga lokaler räcker det med att informera miljöhälsovården om ibruktagandet av tillfälliga lokaler och en fritt formulerad redogörelse om ordnandet av verksamheten.
- För mer långvarigt arrangemang som pågår minst 6 månader ska göras en anmälan till miljöhälsovården enligt 10 § i livsmedelslagen 297/2021. Objektet registreras som tillsynsobjekt i miljöhälsovårdens register. Lokalerna och verksamheten som ordnas där inspekteras också. Behandlingen av anmälan och inspektionerna är avgiftsbelagda för verksamhetsutövaren.