

Checklista för matförsäljning på evenemang i Östersunds kommun:

En anläggning eller lokal där livsmedel hanteras måste uppfylla kraven som ställs i Livsmedelslagstiftningen. Kraven gäller till exempel hygien och utrustning och att hålla isär rent och smutsigt.

Här är en checklista med några av de punkter som är viktiga att ha koll på.

Mer information om vilka krav som finns för hantering av livsmedel hittar du på www.slv.se



Registrering

- Om du har en matvagn eller liknande mobil anläggning måste du vara registrerad i din hemkommun eller i den kommun där du har mest verksamhet.
- Ha alltid ditt registreringsbevis tillgängligt.
- Ska du ha en tillfällig verksamhet så kontakta Miljö och hälsa på Östersunds kommun för att ta reda på om du behöver registrera dig tillfälligt. Även om du redan har en registrerad verksamhet kan du behöva registrera den tillfälliga verksamheten.



Handhygien

- Det ska finnas möjlighet till handtvätt om oförpackade livsmedel bereds och hanteras.
- Möjlighet till handtvätt behövs inte om bara förpackade livsmedel eller lågriskprodukter där ingen beröring av livsmedel sker. Till exempel att sälja godis med handskar eller plastpåse.



Temperatur

- Håll koll på temperaturer för maten under mottagning, lagring, tillagning, nedkylning, varmhållning och upptining.
- Se till att varm mat hålls varm och kall mat hålls kall!
- Kolla livsmedlets förpackning för att se vilka gränsvärden för temperaturer som rekommenderas.



Beredning

- Förbered alla råvaror i förväg så att bara tillagning eller montering behöver göras på plats.
- Till exempel ställs det ofta högre krav på lokal och utrustning om livsmedel ska styckas eller strimlas.



Märkning

- Förpackade livsmedel ska vara märkta. Det gäller inte mat som ska ätas på en gång, till exempel smörgåsar.

Checklista för matförsäljning på evenemang i Östersunds kommun:



Allergener

- Kunden ska alltid kunna få korrekt information om matens innehåll.
- Personal ska ha god kunskap om de allergener som kan finnas i maten.
- Tänk på att det kan vara bra att spara livsmedlens ytterförpackning.
- Kom ihåg att allergener kan finnas i sammansatta produkter som kyddblandningar.



Dricksvatten

- Använd kontrollerat dricksvatten för matlagning och drycker.
- Se till att dunkar och tankar för dricksvatten är rena, skyddade från solljus och byts regelbundet.



Toalett

- Personal som hanterar livsmedel ska ha tillgång till toaletter som bara de får använda.



Arbetskläder

- Använd rena och lämpliga arbetskläder för att skydda maten från kontaminering.
- Omklädning ska kunna göras på ett hygieniskt sätt.
- Arbetskläderna ska förvaras så att de alltid är rena.
- Skilj arbetskläder från privata kläder och annat.



Platsens/lokalens utformning

- Platsen ska vara lätt att rengöra och förhindra att skadedjur lockas dit eller kommer i kontakt med livsmedel. Det kan vara nödvändigt med golv och/eller väggar.
- Livsmedel som hamnar på marken eller golvet ska kunna städas bort lätt.
- Det ska finnas möjlighet att diska av utrustning om det behövs.
- Källsortera och hantera frytyrolja och spillvatten enligt evenemangets hänvisningar.

