

# Livsmedelshantering för mobila verksamheter

Information till dig som ska sälja eller servera mat under marknader, festivaler eller andra tillfälliga evenemang.



I den här foldern hittar du information om vad du som driver en mobil livsmedelsverksamhet behöver tänka på när det gäller registrering av verksamheten, livsmedelshygien och utrustning.

Du som ska sälja, servera eller bjuda på mat under marknader, mässor, festivaler eller andra tillfälliga evenemang behöver registrera din verksamhet. Du behöver också uppfylla gällande krav på hygien och utrustning.

## Vem behöver registreras?

För tillfälliga och/eller mobila verksamheter som säljer, serverar, delar ut eller på annat sätt hanterar livsmedel krävs antingen att verksamheten är registrerad hos Bygg & Miljö i Hörby eller i någon annan kommun.

Anmälan om registrering ska göras i god tid innan verksamheten påbörjas. Registreringen är knuten till livsmedelsföretagaren och kan inte överlåtas.

Om du har en registrering för en befintlig verksamhet (till exempel restaurang, café eller butik) så gäller den registreringen bara på marknader, festivaler eller mässor om det uttryckligen står i registreringen. Annars behöver du göra en ny anmälan.

Förväxla inte kravet på registrering av livsmedelsanläggning med det bevis som du får från arrangören för evenemanget i kommunen.

## Kontroll av verksamheten

Hörby kommun har rätt att kontrollera din verksamhet och dina rutiner som säkerställer livsmedelshandlingen. Du måste ha med dig ett giltigt beslut om registrering så att du kan visa upp det. Beslutet omfattar endast livsmedelshandling.

Om det vid kontrollen visar sig att det finns brister som Hörby kommun måste följa upp, tar vi betalt för merarbetet. Vi har även rätt att förbjuda din verksamhet vid konstaterade allvarliga brister.

## Avgift

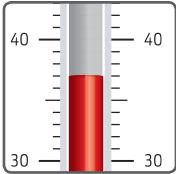
Att registrera en livsmedelsverksamhet i Hörby kommun kostar 900 kr och det är en engångsavgift. För mobila verksamheter och verksamheter som drivs längre tid än bara tillfälligt tillkommer en årlig kontrollavgift för offentlig kontroll, baserad på riskklassning.



## Livsmedelshantering



**VATTEN OCH AVLOPP** Använd dricksvatten när du hanterar livsmedel. Om vattendunkar används ska de vara rena och du måste fylla på med nytt vatten ofta och regelbundet. Avloppsvatten ska samlas upp i täta kärl och tömmas på den plats som arrangören har angett.



**TEMPERATUR** När du får kylvaror måste de direkt in i kylan eller frysen så att kylkedjan inte bryts. Kylar får ha max +8° C, frysar måste ha minst -18° C. Livsmedel som ska hållas varma ska förvaras i minst +60° C. När du tillagar och värmer upp den måste temperaturen vara minst +72° C.



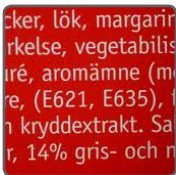
**HYGIEN** När du hanterar oförpackade livsmedel ska det finnas rinnande kallt och varmt vatten, flytande tvål och engångshanddukar. Skyddskläder och hårskydd ska också användas. Alla ytor där livsmedel hanteras ska vara hela, släta, vattenavvisande och lätta att rengöra. Separat toalett för livsmedelspersonalen ska alltid finnas.



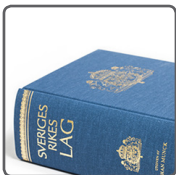
**SEPARERING** Grönsaker samt råa och ätbara livsmedel ska förvaras väl åtskilda och förpackade eller övertäckta när de är i kylan. Om du serverar på engångsmaterial måste dessa också förvaras på ett sätt så att de hålls rena.



**VARUSKYDD** Livsmedel ska skyddas mot direkt solljus, damm och väta samt mot andra föroreningar som bakterier och mögel. Varuskydd ska finnas som skydd från kundsidan till exempel i form av plexiglas eller liknande.



**MÄRKNING** Färdigförpackade livsmedel ska ha tydlig och fullständig märkning på svenska. Märkningen på en kylvara ska exempelvis innehålla varuslag, ingredienser, hållbarhetsdatum, vikt och förvaringsanvisning.



**EGENKONTROLL** Genom att ha fungerande rutiner för till exempel temperatur-mätning och rengöring minimerar ni riskerna för att era kunder ska bli matförgiftade. Vi rekommenderar att ni dokumenterar detta.



# Kontakt

Hörby kommun, Bygg & Miljö

[www.horby.se](http://www.horby.se)

0415- 37 83 10

[byggochmiljo@horby.se](mailto:byggochmiljo@horby.se)