

Tillfällig livsmedelshantering

För hantering av livsmedel på annat ställe än i godkänd livsmedelslokal, t ex på marknader, torg och liknande, krävs i många fall miljö- och stadsbyggnadsförvaltningens tillstånd enligt livsmedelsförordningen § 16. *Ett tillstånd från polis, marknadsarrangör eller motsvarande innebär inte att man automatiskt har tillstånd att hantera livsmedel.*

Ansökan om tillstånd ska göras på särskild blankett. Blanketten kan man få från:

VÄRNAMO KOMMUN
Miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen
331 83 Värnamo
Tel: 0370-37 72 02
Fax: 0370-37 72 00
E-post: miljo-stadsbyggnad@varnamo.se

Blanketten kan också hämtas på www.varnamo.se under fliken Bygga, bo & miljö. Ansökan bör lämnas in i god tid innan försäljningstillfället.

Exempel då tillstånd krävs

Vid försäljning av färdigförpackade livsmedel som är av *känslig* art. Med känslig avses:

- Livsmedel med en hållbarhetstid kortare än ett fåtal dagar
- Färskt och fryst kött
- Färska och frysta fiskeriprodukter
- Icke värmebehandlade beredningar av kött- och fiskeriprodukter

Exempel då tillstånd inte krävs

Tillstånd krävs inte för enklare hantering om denna endast äger rum vid *enstaka tillfällen eller i liten skala*, under förutsättning att de hygieniska riskerna är små och att livsmedlet säljs direkt till konsumenten. Tillstånd krävs inte heller för att laga till och servera fika eller mat till ett slutet sällskap (t ex förening eller skolklass).

Exempel på enklare hantering:

- Uppvärmning/grillning av korv eller förstekta hamburgare med bröd, senap, ketchup och rostad lök. Känsligare tillbehör kräver tillstånd
- Tillverkning och försäljning av sockervadd, popcorn och kanderade mandlar
- Majs som grillas på plats
- Fruktsoppa tillverkad utifrån pulver
- Beredning av smörgåsar med hårdost

Exempel på livsmedel som får säljas utan tillstånd:

- Malt- och läskedrycker
- Varma och kalla drycker från automat
- Färska bär och grönsaker, potatis, rotfrukter, svamp och ägg
- Förpackade bageriprodukter som i sin helhet är värmebehandlade
- Färdigförpackade konfektyrer
- Färdigförpackade livsmedel som kryddor, helkonserver, glass, kaffe, pulvermixer och liknande
- Honung och kokosbollar som är färdigförpackade

Tänk på att livsmedelslagstiftningens bestämmelser gäller även om tillstånd inte krävs. Det innebär att regler om märkning, förvaringstemperatur och hygien alltid ska följas. Se bl a Allmänna regler på nästa sida.

Märkning av livsmedel

Förpackade livsmedel ska märkas med följande uppgifter:

- Namnet på varan
- Ingrediensförteckning
- Vikt eller volym
- Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag
- Förvaringsanvisning
- Namn och adress (eller telefonnummer i Sverige) till tillverkare, förpackare eller säljare

Avgift

Den som söker tillstånd enligt Livsmedelsförordningen § 16 ska betala en avgift. Avgiften är 200 kr eller 400 kr beroende på verksamhetens omfattning och art.

Om du är tveksam om tolkningen av reglerna eller har frågor kontakta miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen, tel: 0370-377202.

Allmänna regler

- De som hanterar livsmedel ska iaktta god hygien med regelbunden handtvätt.
- Använd ändamålsenliga skyddskläder liksom lämpliga redskap vid hantering av oförpackade livsmedel. Servering ska ske utan att livsmedlen berörs med händerna.
- Håll försäljningsställe med utrustning och redskap rena och i gott skick.
- Företrädesvis ska engångsservis användas. Om porslin används ska det maskindiskas (ej i hemmet).
- Försäljningsutrymme på marknadsplats eller liknande ska utgöras av ett täckt salustånd avdelat mot kunden via disk eller liknande. Undvik starkt trafikerade vägar och andra platser där varorna lätt kan förorenas av damm eller utsättas för annan skadlig påverkan.
- Om marken inte är belagd med asfalt eller liknande krävs att ett golv av något slag tillskapas.
- Livsmedel ska skyddas mot föroreningar, direkt solljus och nederbörd. Detta kan ske med hjälp av tak eller annat skydd som kan bedömas likvärdigt. Vid försäljningen av oförpackade livsmedel ska det finnas varuskydd mot kundsidan.
- Det ska finnas möjlighet till handtvätt i försäljningsutrymmet med flytande tvål och engångshanddukar. Om det inte finns rinnande vatten kan en dunk med kran användas. Uppsamlingskärl för spillvatten ska också finnas.
- Förvaring av kylvaror ska ske i på förpackningen angiven temperatur eller vid högst +8°C (köttfärs +4°C). Förvaring av frysvaror ska ske under -18°C. Vid varmhållning ska livsmedlen hålla lägst +60°C (vid återuppvärmning lägst +70°C) och tiden för varmhållning bör inte överskrida 2 timmar. Termometer för kontroll av temperatur ska finnas.
- Håll livsmedel väl avskilda från andra typer av varor.
- Rökning är inte tillåten i samband med livsmedelshantering.
- Djur får inte tas med i försäljnings-/hanteringsutrymmet.
- Behållare för uppsamling av sopor ska finnas utplacerade i tillräcklig mängd.
- Innehavaren av eller föreståndaren för verksamheten har alltid ansvar för det som sker i hans lokal.
- Personal som hanterar livsmedel bör ha tillgång till toalett i näraliggande godkänd livsmedelslokal. Att dela toalett med kunder är olämpligt. Ev. kan personaltoalett i övrig butik eller en toalett som i övrigt inte används av allmänheten godtas.