



## Hantering av livsmedel utomhus eller i ambulerande anläggning

Livsmedelslagstiftningen gäller all livsmedelshantering. När livsmedel hanteras utomhus ska hanteringen ske med särskild omsorg och varsamhet.

Livsmedel som saluförs bör vara tillverkade/beredda i registrerad livsmedelslokal.

**God ordning och hygien** ska gälla för såväl beredning som servering och försäljning.

**Utrustning** ska utgöras av lätt rengörbart material, rena redskap, rena arbetsytor. Rena händer, rena skyddskläder och bra råvaror är naturligtvis också mycket viktigt.

**Plats för hantering och försäljning** ska vara utrustad med varuskydd mot kundsidan och vara utformad så att livsmedel skyddas mot direkt solljus, nederbörd och andra föroreningar. All hantering ska ske under tak/skydd. Markytan i hanteringsutrymmena ska vara täckt av trall, presenning eller av annat likvärdigt material alternativt rensopad asfalt.

**Plats där livsmedel hanteras** ska vara utrustad med tillräckligt antal avställnings- och arbetsytor. Rutiner ska finnas så att vare sig livsmedel eller behållare för livsmedel förvaras direkt på marken. Plats nära trafik ska undvikas.

**I hanteringsutrymmen** ska det finnas lämplig och lätt tillgänglig anordning för handtvätt under rinnande vatten. Anordningen ska vara lättillgänglig och utrustad med flytande tvål och engångshanddukar. Finns inte tillgång till varmt vatten kompletteras det kalla vattnet och tvålen med efterföljande handdesinficering.

**Finns inte diskmöjlighet** ska muggar, bestick eller annan servis vara av engångsmaterial.

### Krav på hantering och utrustning:

- Sköljning, tvättning och uppskärning av t.ex. grönsaker bör ske i registrerad livsmedelslokal.
- Tänk på att skurna grönsaker betraktas som kylvara (rekommenderat högst +8°C).
- Rökning är inte tillåten i försäljnings- och hanteringsutrymmen.
- Toalett som endast är avsedd för personal som hanterar livsmedel ska finnas på området där försäljningen sker.
- Utrymmen ska finnas för lagerhållning av varor samt rengöring av utrustning samt förvaring av all utrustning när verksamhet ej pågår.
- Förvaring av kylvaror ska ske i den temperatur som föreskrivs för varan eller vid rekommenderat högst +8°C.
- Förvaring av frysvaror ska ske under -18°C.

- Vid varmhållning ska livsmedlen hålla lägst +60°C och tiden för varmhållning bör inte överskrida 2 timmar.
- Temperaturerna som anges ovan gäller även under transporter.
- Temperaturer ska kontrolleras.
- Vid grillning bör gasol- eller elgrill användas för att orsaka så lite olägenhet som möjligt.
- Verksamheten får inte orsaka omgivningen olägenheter. Kärll eller sopsäckar för avfall ska finnas på plats samt tömmas regelbundet. Lukt, rök eller andra störningar får heller inte uppkomma.
- Djur får inte vistas i försäljnings- och hanteringsutrymmen.
- Beslut om registrering av livsmedelsanläggning ska förvaras på plats så att det kan visas upp för tillsynsmyndighet och polis.
- Tänk på att det kan krävas andra tillstånd i samband med uppställningen av anläggningen som till exempel: brandfarlig vara t.ex. gasol (tillstånd genom räddningstjänsten), markupplåtelse för uppställning på allmän plats (tillstånd genom polisen).
- Kontakta Miljökontoret om du har frågor eller synpunkter, telefonnummer till kommunens växel: 0573-141 00.