



Servering från mobil anläggning eller tillfällig verksamhet



Mobil anläggning

Med mobil anläggning menas fordon som för att nå sin kundkrets måste förflytta sig. Vanligtvis krävs att fordonet har en baslokal där rengöring, diskning, lagerhållning med mera sker. Utifrån hur välutrustat fordonet är, ställs krav på hur ofta fordonet måste till basen. Normalt ska detta ske dagligen efter avslutad försäljning.

Inredning och utrustning

Beroende på vilken hantering av livsmedel som ska ske kan kraven på utrustning variera. Inredning och utrustning som alltid bör finnas i den mobila anläggningen är följande:

- En anordning för handtvätt med rinnande varmt och kallt vatten, flytande tvål och engångshanddukar
- Möjlighet till rengöring av redskap och utrustning
- Lätt rengörbart golv, väggar, tak och inredning
- Vatten med dricksvattenkvalitet från tank eller dunk
- Varmvattenberedare
- Plats för städutrustning för dagsbehovet
- Uppsamlingsanordning för spillvatten
- Varuskydd mot kund och mot luftburen smitta
- Stängbara ventilationsdon
- Omklädningskåp/utrymme för förvaring av skyddskläder
- Plats att slänga/förvara avfall på
- Termometrar



Säkra livsmedel

Du är ansvarig för att säkerställa att de livsmedel som släpps ut på marknaden är säkra. Om Miljökontoret konstaterar brister i verksamheten kommer du att behöva vidta åtgärder.

Egenkontroll

Alla verksamheter ska ha en väl fungerande egenkontroll, och denna ska kunna visas upp vid en inspektion. Besök vår webbplats, www.sodertalje.se/livsmedelsforetag för information om hur du kan ta fram ett egenkontrollprogram.

Märkning

Förpackade livsmedel ska vara märkta, men det gäller inte livsmedel för omedelbar förtäring, till exempel smörgåsar.

Alla livsmedel bör skyddas mot föroreningar och skadedjur under lagring, beredning och försäljning.

Kunder ska kunna få information om ingredienser och allergener som kan finnas i maten.

Kylvaror ska förvaras enligt förvaringsanvisning, helst under +8°C och +4 °C för skaldjur och känsliga livsmedel.

Varma livsmedel ska förvaras varmt, inte under +60°C.

All personal som hanterar livsmedel måste ha en god hygien och rena skyddskläder.

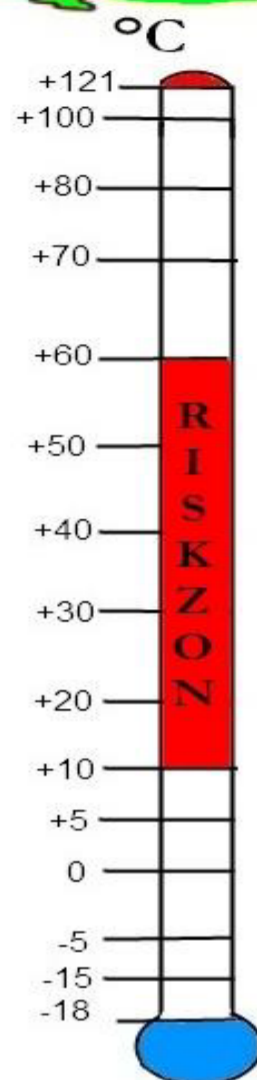
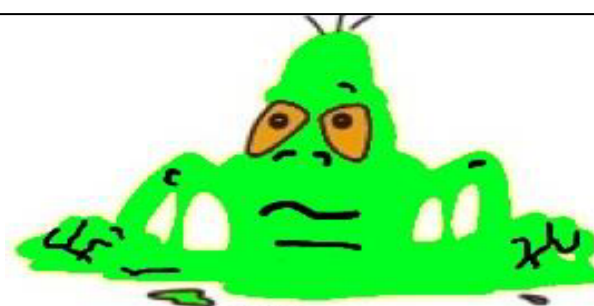
Av hygieniska skäl bör enbart enklare livsmedelshantering ske i fordonet.

Oförpackade livsmedel bör hanteras med redskap.

Vid inspektionen ska du kunna visa upp ett giltigt bevis på att din livsmedelsanläggning är registrerad och hanteringen som pågår ska överensstämma med beviset.

Förpackningsmaterialet ska vara godkänt för livsmedel.

Livsmedel som kan skada människors hälsa eller som är otjänliga som människoföda får inte säljas.



Kom ihåg!

Kontrollera vilken sorts termometrar du behöver till din verksamhet. Lösa termometrar inne i kylar och frys, lasertermometer vid mottagning av varor eller en instickstermometer för att kontrollera kärntemperaturen på livsmedel.

Mer information om vilka krav som finns för hantering av livsmedel

EG nr 178/2002 (allmänna principer och krav avseende livsmedelssäkerhet)

EG nr 852/2004 (hygienförordningen)

Livsmedelsinformation, förordning (EU) nr 1169/2011



Har du frågor?

Kontakta gärna någon av våra inspektörer om du har frågor kring mobil anläggning. Du når oss via kontaktcenter, telefon 08-523 010 00 eller e-post livsmedelskontrollen@sodertalje.se

