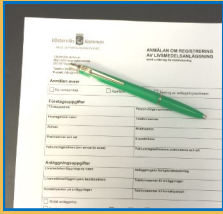




Hantering av livsmedel i mobil anläggning



Registrering Har du en livsmedelsverksamhet krävs det att du är registrerad enligt livsmedelslagen (det räcker att du är registrerad i din hemmakommun). Du ska alltid ha med dig och kunna visa upp ditt registreringsbeslut. Vissa undantag från kravet på



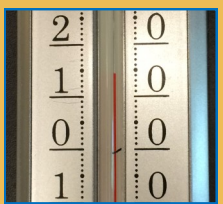
Egenkontroll För att du ska kunna bedriva en livsmedelsverksamhet, ska det finnas grundläggande rutiner för livsmedelshygien och matsäkerhet. Tillräckliga kunskaper kring livsmedelshygien ska finnas hos personalen och ansvaret för detta ligger hos dig som verksamhetsutövare.



Vatten Använd vatten av dricksvattenkvalité vid hantering av livsmedel. Om du använder vattendunk, tänk på att den ska vara ren och att du måste fylla på med nytt vatten ofta.



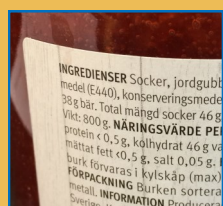
Hygien God ordning och hygien gäller för dig som har såväl beredning som servering och försäljning. Du ska ha rena händer och arbetskläder. Lokaler, arbetsytor och redskap ska hållas rena. Du bör ha tillgång till varm och kallt vatten, tvål och engångshanddukar. Finns inte tillgång till varmt vatten bör du efter handtvätt använda handsprit. Diskmöjligheter



Temperatur Kylvaror ska förvaras i max +8°C. Frysvaror ska förvaras i minst -18°C. Livsmedel som ska varmhållas ska förvaras i minst +60°C. Vid tillagning och uppvärmning av livsmedel ska temperaturen vara minst +72°C. Regelbunden kontroll av tem-



Försäljning och servering Livsmedlen ska vara skyddade från smuts, damm, solljus och från kunden. Du ska ha möjlighet till hantering under parasoll eller tak. Om markytan i hanteringsutrymmena inte är ren asfalt eller liknande ska den vara täckt av trall, presenning eller av annat likvärdigt material. Livsmedel eller behållare för livsmedel ska inte för-



Märkning Färdigförpackade livsmedel ska ha fullständig märkning på svenska. Märkningen ska exempelvis innehålla varuslag, ingredienser, hållbarhetsdatum, vikt, förvaringsdatum och kontaktuppgifter till tillverkaren.