Registrering

1. De flesta som säljer, serverar, delar ut eller på annat sätt hanterar livsmedel behöver registrera sin verksamhet. Med mobil anläggning menas fordon, vagn, tält, eller liknande som för att nå sin kundkrets måste förflytta sig.
2. Livsmedelsföretagare ska kunna visa sitt registrerings-beslut för tillsynsmyndigheten vid en livsmedelskontroll.

Generellt

3. Marknadsstånd, tält eller liknande där livsmedel ska hanteras ska placeras på hårdgjort underlag (asfalt, stenbeläggning, tätt gräs eller liknande).
4. Det ska finnas tillgång till hygieniska toaletter och hand-tvättmöjligheter avsedda för livsmedelspersonal i direkt anslutning till försäljningsplatser för livsmedel (WC, hand-fat med rinnande varmt och kallt vatten, flytande tvål och engångshanddukar).

Utrustning och inredning

5. Matstånd, inklusive grillplatser, måste vara försedda med takskydd.
6. Samtliga ytor ska vara hela, släta, vattenavvisande och lätta att rengöra.
7. Det måste finnas :
   - 7.1 tillgång till handtvättmöjligheter med rinnande kallt och varmt vatten, flytande tvål och engångshand-dukar (+) och/eller kallt vatten ( ) i matstånd.
   - 7.2 en diskho i ett matstånd där det bereds mat eller om servering sker på porslin.
   - 7.3 lämplig utrustning för att hålla livsmedel vid rätt temperatur (kyl, värmeskåp) samt för övervakning av temperaturen (termometer). Vid behov ska termo-meter även finnas för övervakning vid transport av livsmedel.
   - 7.4 tillfredsställande varuskydd så att livsmedel är skydd-ade från kundsidan eller annan föroreningskälla (beröring, nysningar, hosta, sol, smuts med mera).
   - 7.5 avfallskärl med lock.
   - 7.6 tillgång till erforderlig mängd vatten av dricksvatten-kvalitet. Används slangar ska dessa vara avsedda för dricksvatten.
   - 7.7 anordning för uppsamling av spillvatten. Avlopps-behållaren skall vara tillräckligt stor och utrustad med ett lock .

Livsmedel

8. Livsmedel av animaliskt ursprung ska vara tillverkade i EU-godkända livsmedelsanläggningar och märkta med erforderligt godkännandenummer.
9. Rått kött ska ha erforderliga stämplar och intyg på att erforderlig provtagning genomförts (exempelvis trikiner på vildsvin)
10. Beredning av malt kött är tillåten endast i anläggningar som är avsedda för detta ändamål.
11. Endast förpackade alternativt väl övertäckta och okänsliga livsmedel som inte är kylvaror, får säljas från enkla stånd eller liknande. Solskydd ska alltid finnas.
12. Endast förpackningsmaterial avsedda för livsmedel får användas.

Märkning

13. Livsmedel ska märkas i enlighet med gällande bestäm-melser i det land där de säljs och på det språk som talas där försäljningen sker. Märkningen bör innehålla tydlig information om förvaringsanvisning, hållbarhet, vikt, varuslag etc.

    Förpackade livsmedel måste åtminstone ha följande märkning:
    - varuslag
    - ingredienser
    - hållbarhetsdatum
    - vikt
    - tillverkarens, förpackarens eller säljarens namn och adress alternativt telefonnummer.
14. Oförpackade livsmedel kan ha märkningen på en skylt bredvid produkten .

Egenkontroll

15. Resultaten av temperaturövervakning (tillagning, varm-hållning och kylförvaring) måste skrivas ner som ett minimikrav i egenkontrollen. (rek.)
16. Livsmedel måste kunna spåras till källan/leverantören via följesedlar, fakturor eller liknande dokumentation.

Personal

17. Rena skyddskläder ska användas vid hantering av oför-packade livsmedel.
18. Hälsointyg eller intyg från kontrollmyndighet ska finnas (+).
19. Personalen ska ha tillräcklig kunskap om livsmedelshygien och matsäkerhet. Intyg på genomförd utbildning ska finnas för personalen som hanterar livsmedel (rek.).

Germany Poland Sweden

Syftet med projektet Focus on Food

Food Hygiene and Food Safety in the Baltic Region – Focus on Food är ett gemensamt EU-projekt mellan tyska, polska och svenska kontrollmyndigheter inom livsmedelsområdet. Projektet är godkänt av South Baltic Cross-border Co-operation Programme 2007-2013.

I projektet Focus on Food deltar 14 partner. Syftet med projektet är att få en ökad samsyn och mer likvärdig tolkning och tillämpning av den gemensamma livsmedelslagstiftningen, att öka kompetensen hos kontrollpersonal samt verka för ett ökat intresse för frågor som rör livsmedelshygien bland företag och konsumenter.

The South Baltic Programme

The overall objective of the South Baltic Cross- border Cooperation Programme 2007-2013 is to strengthen the sustainable development of the South Baltic area through joint actions increasing its competitiveness and enhancing integration among people and institutions.

Project partners

- Environment Department, the City of Malmö
- Environment and Planning Board, the Municipality of Trelleborg
- Environmental Committee of Helsingborg
- Environment and health protection agency of Kristianstad
- Municipality of Kävlinge
- Municipality of Staffanstorp
- Municipality of Sjöbo
- Environment and Health Authority of Höör
- Federal Environment Association of Ystad-Österlen
- State Office of Agriculture, Food Safety and Fisheries Mecklenburg-Vorpommern
- Ostvorpommern County
- Veterinary Inspection, the Regional Veterinary Office in Szczecin
- Voivodeship Sanitary-Epidemiological Station in Szczecin-Westpomeranian Region

Contact

Lead partner

Environment Department
City of Malmö stad
SE-205 80 Malmö
Sweden

Tel. +46 40 34 20 83
Fax. +46 40 30 41 05
E-mail: miljo@malmo.se

Visit http://focus-on-food.eu for further information about the project and each project partner.

Part-financed by the European Union
(European Regional Development Fund)

Photos: Eva Klamméus, the Environment Department of the City of Malmö.

Krav vid livsmedels-försäljning från mobil anläggning

Food Hygiene and Food Safety in the Baltic Region - Focus on Food

South Baltic
PROGRAMME