

Tips & råd för livsmedelshantering vid evenemang och på marknader



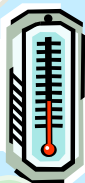
Alla som hanterar och/eller säljer livsmedel ska uppfylla kraven på säkra livsmedel, även om verksamheten inte uppfyller kriterierna för krav på registrering. Här ges några tips och råd för att uppfylla kraven gällande de flesta verksamheter där livsmedel hanteras och/eller saluhålls.

Det är viktigt att anpassa sortiment och hantering utifrån den plats och utrustning som är tillgänglig under evenemanget, marknaden eller liknande. Se till att all utrustning är på plats, är rengjord samt att den fungerar innan livsmedel packas upp och hanteras.



Handhygien

Vid hantering av oförpackade livsmedel ska det finnas varmt och kallt vatten, flytande tvål och pappershanddukar. Detta gäller inte vid hantering av endast förpackade livsmedel eller där ingen beröring av livsmedel sker, t.ex. försäljning av godisremmar som tas med handskar eller plastpåse.



Temperatur

Håll koll på alla temperaturer. Se till att varm mat hålls varm och kall mat hålls kall!



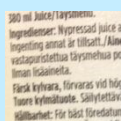
Beredning

Alla råvaror bör vara pannfärdiga och färdigskurna och endast tillagning och/eller montering ske på plats. Om styckning eller strimling av livsmedel förekommer ställs oftast högre krav på lokal och utrustning.



Dricksvatten

Vattnet som används till matlagning och dryck ska tas från en kontrollerad dricksvattenanläggning. Dunkar och tankar ska hållas rena, skyddas från solljus och vattnet bör bytas regelbundet.



Märkning

Förpackade livsmedel ska vara märkta, men det gäller inte livsmedel för omedelbar förtäring, t.ex. smörgåsar.



Toalett

Vid hantering av oförpackade livsmedel ska personalen ha tillgång till toalett som inte används av allmänheten.



Skyddskläder

Rena och lämpliga skyddskläder ska användas.



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)
LIVSFS 2004:27 (märkningsföreskrifterna)