

Livsmedelshantering för mobila verksamheter



VATTEN OCH AVLOPP Använd dricksvatten när ni hanterar livsmedel. Om vattendunkar används ska de vara rena och ni måste fylla på med nytt vatten ofta och regelbundet. Avloppsvatten ska samlas upp i täta kärl och tömmas på den plats arrangören har angett.



TEMPERATUR När ni får kylvaror måste de direkt in i kylan eller frysen. Anledningen till detta är att kylkedjan inte får brytas. Kylar får ha max +8° C, frysar måste ha minst -18° C. Livsmedel som ska hållas varma ska förvaras i minst +60° C. När ni tillagar och värmer upp livsmedel måste temperaturen vara minst +72° C. Kontrollera temperaturerna kontinuerligt.



HYGIEN När ni hanterar förpackade livsmedel ska det finnas rinnande kallt och varmt vatten, flytande tvål och engångshanddukar. Ni ska även använda skyddskläder, arbetskor och hårskydd. När ni hanterar förpackade livsmedel räcker det med kallt vatten och spritservetter. Samtliga ytor där ni hanterar livsmedel ska vara hela, släta, vattenavvisande och lätta att rengöra. Toalett för livsmedelspersonalen ska alltid finnas.



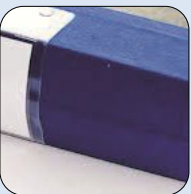
SEPARERING Grönsaker, råa och ätbara livsmedel ska förvaras väl åtskilda och förpackade eller övertäckta när ni har dem i kylan. Om ni serverar på engångsmaterial måste även dessa förvaras på ett sätt så att de hålls rena.



VARUSKYDD Livsmedel ska skyddas mot direkt damm, väta samt mot andra föroreningar som bakterier och mögel. Varuskydd ska finnas från kundsidan till exempel i form av plexiglas eller liknande.



MÄRKNING Färdigförpackade livsmedel ska ha tydlig och fullständig märkning på svenska. Märkningen på en kylvara ska exempelvis innehålla varuslag, ingredienser, hållbarhetsdatum, vikt och förvaringsanvisning.



EGENKONTROLL Genom att ha fungerande rutiner och tillräcklig kunskap hos er personal minimerar ni riskerna för att era kunder ska bli matförgiftade. Enligt lag måste ni dokumentera avvikelser som upptäcks och hur ni har åtgärdat dem.