

KRAV PÅ LIVSMEDELSLOKAL VID UTOMHUSFÖRSÄLJNING

- vid hantering av oförpackade lättförskämbara livsmedel (t.ex. vårrullar, färsk och rökt fisk samt köttsoppa nedkyld och serveras följande dag)
 - Hälsoinspektionen har tagit den linjen att köttprodukter bör vara förbehandlad (alltså inte rå kötttillredning utomhus).
 - Livsmedelslokalen (tält/vagn) ska ha maximalt en öppen sida (vanligen den som är svängd mot kunden). Livsmedel skall skyddas från skadlig inverkan av fukt, damm, värme, ljus och annan skadlig inverkan. Detta betyder att man bör använda tält, vagnar, parasoll, förpackningar och droppskyddsanordningar (se bild 1) för att skydda livsmedlen.
 - Konstruktioner, ytor, material och inventarier som används i en livsmedelslokal samt de maskiner, anordningar, redskap och kärl som används vid tillverkning skall vara lätta att rengöra samt sådana att livsmedlen inte av dem kan tillföras skadliga ämnen.
 - En försäljningspunkt som hanterar lättförskämbara oförpackade livsmedel skall ha ett skyddande underlag, som skyddar marken (torg, gatan, gräs, grus) från nedsmutsning samt underlättar rengöringen. Livsmedel skall inte förvaras direkt på underlaget i försäljningspunkten.
 - Sådan ventilation, temperatur och belysning som verksamheten förutsätter.
 - Ett handtvättningsställe, försett med rinnande varmt och kallt vatten eller vatten som i förväg blandats till rätt temperatur. Vattnet bör uppfylla kvalitetskraven på hushållsvatten.
 - Tillräckliga disknings- och tvättutrymmen försedda med varmt vatten, som är tillräckligt avskilda från tillredningen.
 - Avloppsvatten bör om det är möjligt ledas direkt i avlopp annars till en uppsamlingstank.
 - Separata, ändamålsenligt utrustade förvaringsutrymmen för städredskap och städmedel.
 - Tillgång till toalett (wc försett med handtvättfat), t.ex. på Jakobstads torg finns toalett- och diskutrymmen i servicebyggnaden vid Rådhuset.

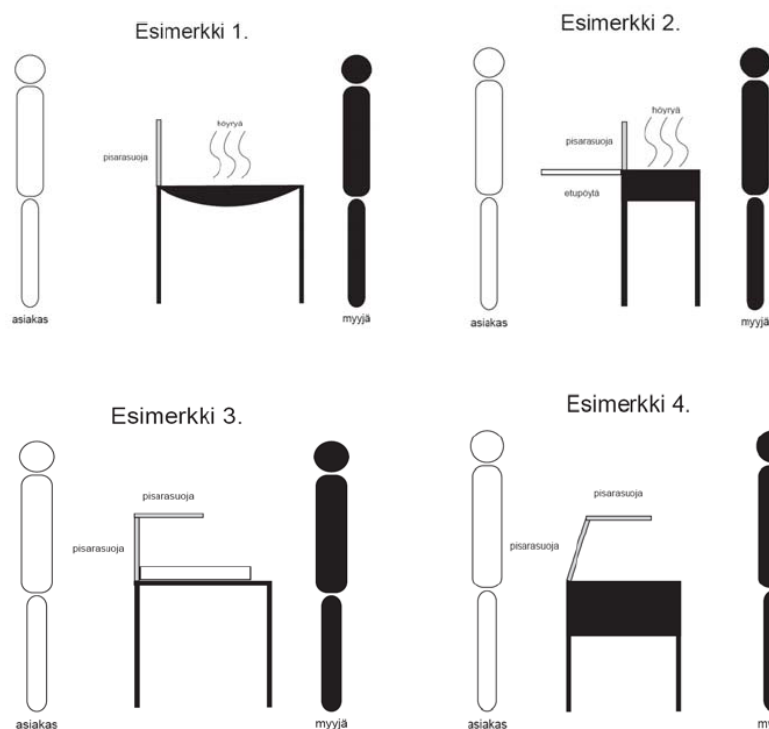


Bild 1. Exempel på skydd mot droppsmitta (Ulkomyyntiohje 16022/3).

ANMÄLAN ENLIGT LIVSMEDELSLAGEN

- En livsmedelslokal var man hanterar lättfördärliga livsmedel samt yrkesmässig verksamhet skall anmälas till hälsoskyddsmyndigheten före den tas i bruk. Ansökningsblanketter kan fås från hälsoinspektionsbyrån eller under miljöhälsovårdens hemsidan (<http://www.sochv.jakobstad.fi/>). Anmälan inlämnas i god tid (4 veckor före verksamheten startar) och till den bifogas planritning. Efter anmälan görs en så kallad första granskning av livsmedelslokalen.
- En mobil lokal som redan gjort anmälan eller godkänts före 1.9.2011 skall göra en underrättelse till den kommun där den tänker bedriva verksamhet. Underrättelsen kan göras skriftligt eller muntligt, men bör ske senast fyra vardagar före verksamheten inleds.

EGENKONTROLLPLAN

- Ansvaret för livsmedelssäkerheten ligger hos livsmedelsföretagaren. Verksamhetsidkaren skall känna till de hygieniska risker som tillhör verksamheten och göra upp en skriftlig plan för egenkontroll

Innehållet i egenkontrollen bör beskrivas enligt följande:

- 1) Verksamhetidkarens kontaktpuppgifter och ansvariga personer
- 2) Beskrivning av verksamheten
- 3) Faroanalys (De skeden i livsmedelshanteringen där livsmedelshygieniska risker kan uppstå i form av biologiska, fysikaliska eller kemiska faktorer som kan orsaka hälsoskador. Bedömningen av faror begränsas således endast till faktorer som berör livsmedelstrygghet, inte kvalitetsfrågor. Faroanalysen omfattar följande skeden: a. Identifiering av faror, b. Bedömning av allvarighet i och sannolikhet för faror, c. Identifiering av kontrollmetoder).
- 4) Råvaror (leverantörer och kontroller av temperatur, kvalitet, datum)
- 5) Förvaring av livsmedel (temperaturer och förebyggande av korskontamination samt kontroller (temperatur, kvalitet, råvaruomsättning)
- 6) Tillredning (hygieniska arbetsmetoder, beskrivning av temperaturgränsvärden, separat hantering av råa och tillredda varor, servering av varm och kall mat, nedkylning och återupphetning, märkning av nedkylda och -frysta produkter, beaktande av allergener/dietmat, hygien och temperatur vid leveranser)
- 7) diskning/ rengöring och avfallshantering (disk- och rengöringsmetoder, städplan, sortering och tömning av avfall)
- 8) Provtagning (renlighetstest, provtagning av livsmedel, vårrullar)
- 9) Personal (hygienutbildning, personlig hygien, personalutbildning, t.ex. i förtroendet med egenkontrollen, salmonellaintyg)
- 10) Underhåll (konstruktioner och redskap)
- 11) Skadedjursbekämpning (förebyggande åtgärder och bekämpningsmetoder)
- 12) Störningssituationer (beredskap för utredning av matförgiftningsfall, handläggning av klagomål)
- 13) Utvärdering och uppdatering av egenkontrollplan

KRAV PÅ VERKSAMHETSIDKARE OCH PERSONAL

- Personer som hanterar oförpackade lättförskämbara livsmedel skall ha tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien, d.v.s. hygienkompetensintyg (hygienpass).
- För en person som arbetar mera än 1 månad med oförpackade lättförskämbara livsmedel bör ett negativt salmonellatest från avföring innan arbetet inleds.

REKOMMENDATIONER

- Det rekommenderas att i så stor utsträckning som möjligt använda färdigt förberedda råvaror. Råvarorna skall vara förberedda i en anmäld/godkänd livsmedelslokal. Bl.a. tvättning av grönsaker, skalning och hackning samt delning av fisk och kött är sådana aktiviteter som inte bör ske i en livsmedelslokal avsedd för utomhusförsäljning.
- För servering av varm mat används varmhållningsapparat samt för kall mat används kylanordning. Varm mat bör serveras vid en temperatur om minst + 60 °C samt kall mat vid en temperatur om högst + 12 °C .
- Nedkylning av mat skall ske från + 60 °C till + 6 °C inom fyra timmar. För ändamålet kan behövas ett skilt avsvälningsskåp.
- För infrysning rekommenderas en separat frys.

KÄLLOR

- *Livsmedelslagen 23/2006*
- *Hygienförordningen 852/04 EG*
- *Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler 1367/2011*
- *Hälsoskyddslagen 763/1994*
- *Hälsoskyddsförordningen 1280/1994*
- *Ulkomyntiohje 16022/3*