

**ANVISNINGAR FÖR TILLFÄLLIG FÖRSÄLJNING**

Anvisningarna gäller tillfällig försäljning. Kraven som ställs på yrkesmässig verksamhet behandlas i samband med anmälan av mobila livsmedelslokaler.

Ett av de grundläggande kraven vid hantering av livsmedel är att arbetet utförs hygieniskt. Aktören ska bland annat se till att ytor och hanteringsredskap hålls rena, att produkterna är säkra, arbetskläderna rena och handhygien omsorgsfull.

- Aktörens namn och kontaktuppgifter ska vara synliga för kunderna.
- Livsmedel ska skyddas mot skadliga influenser, såsom damm, fukt och solsken. Oförpackade produkter ska förses med tillräckligt stort droppskydd (kupa eller motsvarande). Lådor och förpackningar för livsmedel får inte förvaras på marken utan underlag.
- Serverings- och försäljningsställen ska ha tak. Om oförpackade lättfördärliga livsmedel saluförs (såsom wok, soppa, plättar), ska serverings- och försäljningsstället ha tak, tre väggar och ett underlag som inte dammar (t.ex. presenning eller asfalt).
- Försäljning ska ske från en tillräckligt hög försäljningsdisk som är lätt att hålla ren.
- Den som hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel ska ha handtvättsmöjlighet på plats (kranförsedd kanister, engångshanddukar och flytande tvål). I annat fall ska åtminstone preparat för desinficering av händerna användas.
- På förpackade hembakverk och motsvarande ska det finnas en påskrift med livsmedlets namn, tillredningsdag och ingredienser. För oförpackade grönsaker ska ursprungslandet anges.
- Det rekommenderas att vispad grädde eller andra lättfördärliga livsmedel inte ska användas som fyllning i bakverk. I undantagsfall kan spritsgrädde på burk användas (portioneras ut till kunden, t.ex. för plättar eller fastlagsbullar). Det rekommenderas att fyllda smörgåsar och andra lättfördärliga livsmedel som inte hettas upp tillreds i godkända livsmedelslokaler.
- Lättfördärliga bageriprodukter som tillreds genom upphettning på försäljningsdagen (karelska piroger, fyllda pastejer osv.) får säljas i rumstemperatur, om osålda produkter förstörs vid tillredningsdagens slut. Produkter som tillretts före försäljningsdagen ska kylas ner till högst 6 °C inom fyra timmar från tillredningen.
- Lager-, transport- och försäljningstemperaturen för lättfördärliga produkter får vara högst 6 °C. På försäljningsstället ska det finnas en termometer för kontroll av temperaturen.
- För kylförvaring ska det åtminstone finnas kylväskor med kylförpackningar.
- Mat som serveras varm ska säljas nytilledd. Varmserverad mat ska under hela serveringstiden hålla en temperatur på minst 60 °C. För tillredning av mat ska en plan för egenkontroll lämnas in till hälsoskyddet.
- Råvarorna som används ska vara förbehandlade (grönsakerna tvättade och uppskurna, kött och fisk färdigskuren).
- Hushållsvattnet ska vara kommunalt ledningsvatten eller annars fylla kraven på hushållsvatten.

- Om det inte är möjligt att rengöra köksredskapen på plats, ska ett tillräckligt stort antal redskap tas med till försäljnings- och serveringsstället.
- Vid matservering ska engångskärl användas.
- Aktören ska se till att avfallet samlas in på lämpligt sätt.
- Bufféer och tillfälliga kaféer ska ha kundtoaletter i närheten av försäljningsstället.