

Tillfällig livsmedelsförsäljning och servering

Miljökontorets information om vagnar och tält

Registrering

För mobila livsmedelsverksamheter krävs en registrering från miljönämnden. I första hand ska verksamheterna registreras i den kommun där den huvudsakliga verksamheten bedrivs. Det kan vara tillåtet att vid vissa enstaka tillfällen släppa ut (det vill säga sälja eller bjuda bort) livsmedel på marknaden utan tillstånd, kontakta miljökontoret för mer information.

Registreringen är knuten till livsmedelsföretagaren. Om verksamheten upphör, ändrar ägare, sortiment eller byggs om skall detta meddelas miljökontoret.

Alla verksamheter, även de som inte är registrerade, ska uppfylla relevanta krav för hygien, utrustning och servering av säker mat.

Anmälan ska vara miljönämnden tillhanda 14 vardagar innan evenemanget äger rum. Ansökningsblankett kan hämtas på miljökontorets hemsida, www.hassleholm.se/miljo.

I samband med anmälan redovisas:

1. livsmedelsföretagarens namn, adress och organisations- eller personnummer
2. uppgift om lokal, utrymme eller plats där verksamheten ska bedrivas
3. en verksamhetsbeskrivning, det vill säga sortimentets omfattning och hanteringsform.

Tänk även på att tillåtelse för uppställning skall ges av markägaren och att räddningstjänsten ska kontaktas vid hantering av gasol (tillstånd krävs) samt om ni ska grilla.



HÄSSLEHOLMS
KOMMUN

Allmänna krav

1. Registreringsbeviset skall finnas tillgängligt på platsen.
2. Tillgång till vatten av tjänlig kvalitet skall finnas.
3. Golvytan i den del av utrymmet där livsmedel hanteras skall vara försedd med avtvättbar yta.
4. Kärll, förpackningar med livsmedel eller engångsmaterial får inte förvaras direkt på ”golvet”
5. Hanterings- och portioneringsställe skall vara avskilt från kunderna.
6. Hanterings- och portioneringsställe skall vara försett med handtvättsmöjligheter (vattendunk med kran, uppsamlingskärll, flytande tvål och handdukar för engångsbruk).
7. Det skall finnas tillräckligt med kylar och frysar. Dessa skall vara försedda med termometer.
8. Temperaturen i kylvaror bör inte överstiga +8°C och i djupfrysta varor inte överstiga - 18°C
9. Temperaturen i varmhållna livsmedel bör inte understiga + 60°C.
10. Engångsservis skall användas (om inget annat avtalats).
11. Toalett avsedd endast för livsmedelspersonal skall finnas.
12. Personal som hanterar livsmedel skall använda skyddskläder.
13. Uppsamling av spillvatten skall ske. Spillvatten får inte hällas i dagvatten- eller gatubrunnar.
14. Sophanteringen skall vara löst.