



Information vid tillfällig livsmedelshantering

Tillfälliga/mobila verksamheter

För tillfälliga och/eller mobila verksamheter på marknader, mässor, festivaler, m.m. krävs antingen att verksamheten är registrerad av Miljönämnden i Lund eller någon annan kommun. Förväxla inte kravet på registrering av livsmedelsanläggning med det bevis som du får från arrangören för evenemanget i kommunen. **Övriga tillstånd ska sökas hos respektive förvaltning/myndighet (polis, markupplåtelse, avfallshantering m.m.).**

Anmälan om registrering ska göras i god tid innan verksamheten påbörjas. Registreringen är knuten till livsmedelsföretagaren och kan inte överlåtas.

Kontroll av verksamheten

Kontrollmyndigheten har rätt att kontrollera din verksamhet och dina rutiner som säkerställer livsmedelshantering. Du måste ha med dig ett giltigt beslut om registrering så att du kan visa upp det. Beslutet omfattar endast livsmedelshantering.

Om det vid kontrollen visar sig att det finns brister som kontrollmyndigheten måste följa upp, tar myndigheten betalt för sitt merarbete. Kontrollmyndigheten har även rätt att förbjuda din verksamhet vid konstaterade allvarliga brister.

Avgift

Att registrera en livsmedelsverksamhet i Lunds kommun kostar 1100 kr och det är en engångsavgift. För mobila verksamheter och verksamheter som drivs längre tid än bara tillfälligt tillkommer en årlig kontrollavgift för offentlig kontroll, baserad på riskklassning.

Allmänna villkor för hantering och försäljning

- ☺ Oförpackade livsmedel ska hanteras med redskap.
- ☺ Tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien ska finnas.
- ☺ Försäljningsdisk, tak, varuskydd, övrig inredning och utrustning ska vara av för ändamålet lämpligt material samt utformade så att de är lätt rengörbara.
- ☺ Tillräckligt varuskydd ska finnas vid exponering av oförpackade livsmedel.
- ☺ Kylar och frysar ska ha tillräcklig kapacitet för verksamhetens behov.
- ☺ Vid varmhållning bör temperaturen vara minst 60°C.
- ☺ Temperaturen i kylvaror bör minst vara +8°C och i frysvaror -18°C.
- ☺ Tillräcklig utrustning för varmhållning och kyl- och frysförvaring samt rutiner för kontroll av temperaturer ska finnas.
- ☺ Tillgång till rinnande kallt och varmt vatten ska finnas vid behov.
- ☺ Möjlighet till handtvätt ska finnas. Använd flytande tvål och torka händerna på papper.
- ☺ Disk- och avloppsvatten får inte tömmas ut i dagvattenbrunn.
- ☺ Sopor ska slängas på avsedd plats.
- ☺ Tillgång till toalett (ej offentlig) ska finnas.
- ☺ Tillräckliga möjligheter till förberedning av livsmedel, diskning och rengöring av inredning, redskap och utrustning ska finnas, alternativt i annan lokal.
- ☺ Personal som hanterar livsmedel ska bära skyddskläder.
- ☺ Rökning är förbjuden i samband med livsmedelshantering.
- ☺ Information om allergener i maten ska kunna anges.
- ☺ Beslut om registrering ska kunna visas upp vid kontroll.
- ☺ Innehållet i livsmedel inklusive allergener ska kunna anges till kund.