

# Livsmedelshantering vid evenemang och marknader



LEKSANDS  
KOMMUN

Har du frågor?

Kontakta Miljöenheten

Tel: 0247-800 00

Mail:

[miljoenheten@leksand.se](mailto:miljoenheten@leksand.se)

Alla som hanterar och/eller säljer livsmedel ska uppfylla kraven på säkra livsmedel, även om verksamheten inte uppfyller kriterierna för krav på registrering. Här ges några tips och råd för att uppfylla kraven gällande de flesta verksamheter där livsmedel hanteras och/eller saluhålls.

Det är viktigt att anpassa sortiment och hantering utifrån den plats och utrustning som är tillgänglig under evenemanget, marknaden eller liknande. Se till att all utrustning är på plats, är rengjord samt att den fungerar innan livsmedel packas upp och hanteras. Samtliga ytor där ni hanterat livsmedel ska vara rena och lätta att rengöra.



**Temperatur:** Håll koll på temperaturer. Se till att varm mat hålls varm och kall mat hålls kall.



**Varuskydd:** Livsmedel ska skyddas mot direkt damm, väta samt mot andra föroreningar som bakterier och mögel. Varuskydd ska finnas t.ex. från kundsidan i form av plexiglas eller liknande.



**Separering:** Råa och ätbara livsmedel ska förvaras väl åtskilda och förpackade eller övertäckta när ni har de i kylan.



**Handhygien:** Vid hantering av oförpackade livsmedel ska det finnas varmt och kallt vatten, flytande tvål och engångshanddukar. När ni hanterat förpackade livsmedel eller där ingen beröring av livsmedel sker, räcker det med kallt vatten. T.ex. vid försäljning av godisremmar som tas med handskar eller plastpåse.



**Skyddskläder:** Rena och lämpliga skyddskläder ska användas. Vid hantering av oförpackade livsmedel ska även hårskydd användas.



**Toalett:** Vid hantering av oförpackade livsmedel ska personalen ha tillgång till toalett som inte används av allmänheten.



**Vatten & avlopp:** Vattnet som används till matlagning, dryck och handtvätt ska tas från en kontrollerad dricksvattenanläggning. Dunkar och tankar ska hållas rena och vattnet bör bytas regelbundet. Avloppsvatten ska samlas upp i täta kärl och tömmas på den plats arrangören har angett.



**Märkning:** Färdigförpackade livsmedel ska ha tydlig och fullständig märkning på svenska. Märkningen på en livsmedelsprodukt ska exempelvis innehålla varuslag, ingredienser, hållbarhetsdatum, vikt och förvaringsanvisning. Det gäller inte livsmedel för omedelbar förtäring, t.ex. smörgåsar.