

Anvisningar för utomhusförsäljning

Tillredning och försäljning av livsmedel på torg, marknader och tillfälliga tillställningar

Anmälan och underrättelse om verksamhet

- En livsmedelsföretagare ska göra anmälan om livsmedelsverksamhet för registrering av verksamheten senast fyra veckor innan verksamheten börjar. Anmälan av mobil livsmedelslokal handläggs i livsmedelsföretagarens hemkommun. Anmälningsblanketter fås från miljöavdelningen eller stadens hemsida.
- En godkänd eller registrerad mobil livsmedelslokal ska underrätta om försäljning/servering minst fyra vardagar innan försäljningstillfället. Blanketter för underrättelse fås från miljöavdelningen eller från stadens hemsida.
- Enskilda personer och organisationer behöver inte anmäla om tillfällig verksamhet med **låg risk** på förhand. Verksamhet med låg risk kan vara ex. försäljning av kakor (ex. sockerkaka) och småbröd på basarer i skolor, församlingars kaffeservering eller idrottsföreningars korvgrillning.

Praktiska råd

- Vid försäljningsstället ska **företagarens eller företagets namn** vara tydligt synligt.
- Livsmedelsföretagaren ska ha ett **system för egenkontroll**. Med hjälp av denna ska företagaren kunna identifiera och kontrollera riskerna i verksamheten och säkerställa att livsmedlet och dess hantering fyller kraven i livsmedelsbestämmelserna ända fram till kunden. Egenkontrollen samt tillhörande dokumentation ska vara möjlig att granska. Anvisningar för uppgörande av ett system för egenkontroll fås från miljöavdelningen vid behov. Olika modeller finns även på internet.
- Förvarings- och försäljningstemperaturer:

Produkt	Temperatur
Färska fiskeriprodukter, också upptinade, icke bearbetade fiskeriprodukter	I temperaturen för smältande is
Kallrökta och gravade fiskeriprodukter samt vakuumpackade och skyddsgasförpackade, bearbetade fiskeriprodukter	0 – 3 °C



Lättfördärliga livsmedel, (mjölk, grädde, groddar, grönsaker i bitar, ägg- och kött produkter, korv, varmrökt fisk, färdigmat, bakelser och tårter)	Högst + 6°C
---	-------------

- Serveringstemperaturer:

Produkt	Temperatur
Mat som serveras het	Minst + 60°C.
Produkter som kräver kylförvaring (t.ex. sallader)	Högst + 12°C

- De personer som hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel skall ha **hygienpass**.
- Det rekommenderas att förberett (tillrett) kött används till matportionerna. Tillredda köttprodukter kan skaffas från grossister eller från företag i köttbranschen. För småskalig verksamhet finns en del produkter även i större matvaruaffärer. Om tillredning av rått kött hör till verksamheten ska försäljningsstället med tillhörande utrustning vara ändamålsenlig för verksamheten.
- Tillräcklig mängd hushållsvatten skall finnas tillgängligt i rena behållare. Vid Vasa torg (nedre torget) finns en vattenpost, varifrån torgförsäljarna kan hämta kallt vatten.
- Vattenbehållare och kanistrar bör rengöras och desinficeras regelbundet.
- Avfallsvattnet skall samlas upp i ämbaren eller kanistrar och tömmas på plats utsedd av hyresvärden.
- Avfall skall sorteras sakligt, enligt bestämmelserna. Vid Vasa torg finns avfallskärl för brännbart avfall. Metall- och glasavfall skall föras till återvinningsstation.
- Arbetsklädseln skall vara ren och saklig och vid behov ska skyddsklädsel användas.
- Personalen skall, under arbetsdagen, ha möjlighet till toalettbesök.

Försäljningsvagn

- Vagnen skall ha en, för verksamheten, tillräckligt stor varmvattenberedare.
- Det bör finnas tillräcklig mängd tvättställen (2-3) beroende på hur mycket man diskar. Det bör finnas en separat ho för handtvätt. En av hoarna skall vara fast ansluten, som tillägg kan man använda tvättfat av plast.
- För städredskap skall det finnas ett separat utrymme.
- För förvaring av personalens kläder skall det finnas ett eget separat utrymme.
- Mjukglass får säljas om man har sakliga förutsättningar för det. För rengöring av mjukglassmaskinen ska finnas tillräckligt med hushållsvatten. Avfallsvattnet ska samlas upp hygieniskt. Rengöringsanvisningar och åtgärder ska vara en del av företagarens egenkontroll.





Tält

- Varmt vatten behövs för tvätt av kärl och händer. Uppvärmning av vatten kan göras med t.ex. en vattenkokare. För tvätten av kärl och händer bör man reservera tvättfat. Till försäljningstillfället bör man reservera tillräcklig mängd av redskap och kärl.
- Vid hantering av oförpackade, lättfördärliga livsmedel bör det för handtvätt reserveras en, med kran försedd, kanister med varmt vatten. I samband med vattenkanistern skall det finnas flytande tvål och pappershanddukar. Om det vid försäljningsstället hanteras annat än lättfördärliga livsmedel (och tvättvatten saknas) skall det reserveras lämpligt desinfektionsmedel eller desinfektionsservetter, för desinfektion av händerna.
- Försäljningsstället skall planeras och placeras så att livsmedlen är skyddade från damm, insekter, fåglar eller andra skadedjur. Lämpliga underlag är t.ex. asfalt, betong, träbotten eller skyddsplast. Livsmedlen och livsmedelsförpackningarna skall förvaras tillräckligt högt, inte med direkt markkontakt.
- Tillredning skall ske tillräckligt långt från kunderna eller vara utrustad med sakligt droppskydd mot kunderna. Försäljningsplatsen skyddas åtminstone med ett tak. Vid hantering av lättfördärliga livsmedel skall försäljningsstället vara skyddat också från tre sidor.

Kontaktinformation till Vasas och Laihelas livsmedelstillsyn.

- Vasa stads miljöavdelning, Kyrkoesplanaden 26, 65100 Vasa (postadress: PL 3, 65101 Vasa) eller Hälsoinspektion/ Vähäkyrö-talo, Vähänkyröntie 11, 66500 Lillkyro
- Livsmedelsövervakningens gemensamma e-postadress: **elintarvikevalvonta@vaasa.fi**
- Telefon, stadens växel: (06) 325 1111
- Livsmedelsövervakare: Eva Bligt-Lindén, Roosa Hussa, Mikko Kauttu, Taru Panu, Heli Vironmäki (Vasa) samt Eila Rinta-Rahko (Lillkyro och Laihela)

Försäljningsplatser:

- Uthyrningen av försäljningsplatser på torget sköts av Vasaregionens Turism Ab, Köpcentret Rewell, <https://www.vaasa.fi/sv/se-och-upplev/vasa-salutorg/boka-plats-pa-torget/>, tel. 040 159 8012, e-post: visit.vaasa@visitvaasa.fi. På andra områden i stadens ägo av stadens kommunteknik Jori Löfbacka, Kyrkoesplanaden 26, tel. 040 354 3494, e-post jori.lofbacka@vaasa.fi
- Om elektricitet behövs vid försäljningsstället, kontrollera betalningar och avtal relaterade till detta.

Länk till Livsmedelsverkets instruktion för Pop up-restaurangverksamhet:

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/instruktioner-for-konsumenter/privatpersoners-verksamhet-inom-livsmedelsbranschen/pop-up--restaurangverksamhet-ska-vara-lagriskverksamhet/>

