

Livsmedelshantering vid mässor, festivaler och marknader

Miljönämnden godkänner/registrerar livsmedelsanläggningar för försäljning av mat och andra livsmedel under marknader, festivaler, mässor och liknande.

Baslokal

Det ska finnas en baslokal för verksamheten, till exempel en restaurang, där förberedelser, diskning och lagerhållning kan ske. Baslokalen ska vara väl utrustad och tillräckligt stor för att klara den extra livsmedelshantering under evenemanget. Bedömningen görs av miljöförvaltningen i Malmö. Om baslokalen ligger utanför Malmö kommer miljöförvaltningen i respektive kommun att kontaktas eller så ställs krav på en lokal i Malmö.

Hantering och förberedelser

All mat som ska säljas eller serveras ska vara förberedd i baslokalen eller köpas förberedd från leverantör. På försäljningsplatsen ska endast slutberedning ske, till exempel grillning eller annan värmebehandling.

Grönsaker: Ska levereras sköljda och skurna från baslokalen eller leverantören.

Kött, fågel och fisk: Ska levereras portionsstyckade och färdiga för grillning eller stekning. Man får alltså inte skära råvaran, forma burgare eller trä upp råvaran på spett på försäljningsplatsen.

Rå köttfärs: Biffar och hamburgare ska levereras frysta till försäljningsplatsen. Produkterna kan köpas färdiga, frysta från leverantör eller formas och frysas i baslokalen, under förutsättning att lokalen är godkänd för sådan hantering. Köttfärssås och röror levereras färdiglagade och nedkylda.



Kall mat: Alla röror, sallader och kallskuret ska levereras färdiga för uppläggning och servering, det vill säga färdigblandat och färdigskuret.

Ris: Ris är mycket bakteriekänsligt och därför får endast riskokare användas.

Vispad grädde: Får endast serveras från sifon (grädde i sprayflaska).

Varuskydd

Vid exponering av oförpackade livsmedel, grillning och liknande ska det finnas varuskydd mellan kunden och maten för att förhindra att mat förorenas. Till exempel kan plexiglas sättas upp framför hanteringsytan.

Egenkontroll

Verksamhetsansvarig är ansvarig för att det finns ett system för egenkontroll.

Läs gärna mer på malmo.se/livsmedel

Miljöförvaltningens åtgärder vid brister

Om hanteringen **inte** sker enligt angivna anvisningar och villkor eller enligt medgivet sortiment kommer följande att ske:

- * Vara som hanteras felaktigt, till exempel inte förvaras enligt temperaturanvisningar, kommer direkt att omhändertas och kasseras.
- * Tillståndet kan komma att återkallas och fortsatt verksamhet förbjudas.

Miljöförvaltningen i Malmö stad

Besök: Bergsgatan 17
Post: 205 80 Malmö
www.malmo.se/miljo

Telefon: 040-34 20 42
Fax: 040-30 41 05
E-post: miljo@malmo.se



