

Hantering av livsmedel i en mobil anläggning/food trucks



Information från miljö- och hälsoskyddskontoret, Jönköpings kommun

Med mobil anläggning menas fordon, tält eller liknande, som för att nå sin kundkrets måste förflytta sig. Ofta krävs en baslokal där rengöring, diskning, lagerhållning mm ska ske.

Registrering

Innan försäljningen kan börja måste anläggningen registreras. Det är den kommun där verksamheten i huvudsak kommer att bedrivas som ska registrera anläggningen. Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i en mobil anläggning ska vid kontroll kunna uppvisa ett giltigt registreringsbeslut.

I vissa fall behöver inte verksamheten anmälas till miljö- och hälsoskyddskontoret, men du ska vara medveten om att det är du som försäljare som är ansvarig för att det som kunden äter. I foldern ”Registrering av livsmedelsverksamhet” kan du läsa mer om vad som gäller för registrering i Jönköpings kommun.

Inredning och utrustning

Beroende på vilken hantering av livsmedel som ska ske, kan kraven på utrustning variera. Inredning och utrustning som alltid bör finnas i den mobila anläggningen är följande:

- en anordning för handtvätt med rinnande varmt och kallt vatten, flytande tvål och engångshanddukar
- möjlighet till rengöring av redskap och utrustning
- lätt rengörbart golv, väggar, tak och inredning
- färskvattenförsörjning t.ex från dunk eller slang
- tillgång till varmt vatten
- plats för städutrustning för dagsbehovet

- möjlighet att ta hand om spillvatten
- varuskydd mot kund och mot luftburen smitta
- stängbara ventilationsdon
- omklädningskåp/utrymme för förvaring av skyddskläder
- plats att slänga/förvara avfall på
- termometrar



Tänk på att

- alla livsmedel bör skyddas mot föroreningar, skadedjur mm under lagring, beredning och försäljning
- kunder ska få veta om hur de kan få information om ingredienser och ev. allergener som finns i maten
- kylvaror ska förvaras enligt förvaringsanvisningen
- varma livsmedel ska förvaras varmt och inte under stiga +60 C.
- all personal som hanterar livsmedel måste ha en god hygien och rena skyddskläder
- vid inspektion ska du kunna visa upp ett giltigt bevis på att din livsmedelsanläggning är registrerad och hanteringen som pågår ska överensstämma med beviset
- förpackningsmaterialet som används ska vara godkänt för livsmedel
- man får inte sälja livsmedel som man misstänker inte är säkra dvs. att de kan skada människors hälsa eller att de är otjänliga som människoföda



Egenkontroll

Alla verksamheter ska ha en väl fungerande egenkontroll, och den ska kunna visas upp eller redogöras för vid en inspektion. Foldern ”Egenkontroll för säker livsmedelshantering” visar på hur man tar fram ett egenkontrollprogram.



Information om plats på Västra Torget, lördagar

- Tekniska kontoret, Jönköpings kommun
Tfn 070-304 03 56 torgföreståndaren

Information om annan plats och andra dagar samt om tillstånd och hyra

- Tekniska kontoret, Jönköpings kommun
Tfn 036-10 50 00
- Polisen, Tfn: 114 14 (vx) För tillstånd
- Jönköping City AB, Tfn 036-16 40 74
Arrangerar julskyltningen, Jönköpings marknad, festivaler och andra event.



Branschorganisation

Ta gärna kontakt med din branschorganisation, om du har en, för mer information om egenkontroll.

Livsmedelsverket (SLV)

Tfn: 018-17 55 00 (vx)

Webbplats: www.slv.se

På livsmedelsverkets webbplats finner du livsmedelslagen, livsmedelsförordningen, EG-förordningar, branschriktlinjer och föreskrifter

Miljö- och hälsoskyddskontoret

Tfn: 036-10 50 00 (vx)

E-post: miljo@jonkoping.se

Webbplats: www.jonkoping.se/livsmedel

På vår webbplats finner du information om livsmedelssäkerhet och annan information som du kan ladda ner och använda.