



INFORMERAR

Tillfällig livsmedelshantering på festivaler, marknader och mässor

Välkommen att delta på festivaler, marknader och mässor i Storumans kommun! Här får du information inför arrangemanget. Alla verksamheter som säljer, serverar, delar ut eller på annat sätt hanterar livsmedel ska registrera sin verksamhet.

Observera! Om du har en registrering för en befintlig verksamhet (till exempel restaurang, café eller butik) så gäller den registreringen bara på marknader, festivaler eller mässor om det uttryckligen står i registreringen. Annars behöver ni göra en ny anmälan. Alla verksamheter ska uppfylla relevanta krav för hygien, utrustning och ha rutiner för egentillsyn.

Registrering

Din verksamhet ska i första hand registreras av miljö- och hälsoskyddsnämnden i den kommun där er verksamhet huvudsakligen ska drivas. Detta gäller all livsmedelshantering, det vill säga försäljning, servering eller annan hantering.

OBS! Även verksamheter som inte har något vinstsyfte ska registreras. Beslut om registrering ska kunna visas upp för miljö- och samhällsbyggnadskontorets inspektörer under festivalen/marknaden. Det är därför väldigt viktigt att du tar med dig beslutet dit.

Om er verksamhet främst är i Storumans kommun tar du kontakt med oss på miljö- och samhällsbyggnadskontoret. Er kompletta anmälan måste komma in till oss senast 2 veckor före det aktuella försäljningstillfället.

Följande ska ingå vid registrering:

- uppgifter om livsmedelsföretagarens namn och adress samt organisations-/personnummer,
- uppgifter om lokal, plats där verksamheten ska bedrivas samt
- typ av verksamhet (till exempel butik, restaurang, gatukök).

Om er anmälan inte är komplett kommer ytterligare uppgifter att begäras in.



Tänk också på att:

- Om du hanterar oförpackade livsmedel ska du ha tillgång till rinnande vatten av livsmedelskvalitet för handtvätt. Det ska också finnas flytande tvål och engångshanddukar för hygienisk torkning av händerna.
- Golvytan i den del av utrymmet där oförpackade livsmedel hanteras ska vara lätt att rengöra. Golvet ska vara gjort av släta, tvättbara och giffria material.
- Oförpackade livsmedel ska skyddas från skadedjur och insekter.
- Kylvaror ska förvaras vid högst +8°C eller enligt anvisningen på förpackningen. Djupfrysta varor förvaras vid -18°C eller kallare.
- Varmhållna livsmedel ska förvaras vid lägst +60°C.
- Det ska finnas tillgång till en toalett som enbart används av personal. Fråga arrangören om vad som gäller.
- Personal som hanterar livsmedel ska använda lämpliga och rena skyddskläder.
- Spillvatten eller fritureolja får inte hällas i dagvatten/gatubrunnar. Spillvattnet ska tas omhand enligt arrangörens anvisningar.
- Färdigförpackade livsmedel ska alltid ha fullständig märkning. Det gäller även om de säljs direkt över disk.
- Sopor ska hanteras enligt arrangörens anvisningar.

Kontroll

Miljö- och samhällsbyggnadskontoret gör kontroller på verksamheter som hanterar livsmedel inom kommunen.

Du måste ha med dig ditt godkännande eller ditt beslut om registrering så att du kan visa upp det. Det gäller även om du kommer från ett annat land än Sverige.

Om det vid kontrollen visar sig att det finns brister som miljökontoret t ex måste rapportera till din hemkommun eller måste göra ett återbesök, har miljökontoret rätt att ta betalt för sitt merarbete. Miljökontoret har även rätt att förbjuda din verksamhet.

Enligt livsmedelslagen ska företaget/verksamheten betala för den kontroll som görs. Därför får din verksamhet betala avgifter till miljö- och samhällsbyggnadskontoret.

Information om pantregler

Alla plastflaskor och metallburkar måste vara märkta med uppgift om pantbelopp och till vilket retursystem de tillhör.

Annan försäljning och hantering

Om ni ska sälja tobak, folköl och alkohol ska en anmälan göras till miljö- och samhällsbyggnadskontoret.

Vid hantering av gasol eller andra explosiva varor krävs tillstånd.

Blankett för registrering och tillstånd kan du ladda ner i E-tjänster och blanketter, på kommunens hemsida www.storuman.se