

**Miljö och bygg****Regler för en säker hantering vid tillfällig livsmedelshantering**

- **Du måste tvätta händerna**
Handtvättsmöjligheter ska finnas på serveringsplatsen. Vatten, flytande tvål, papperhanddukar, gärna handsprit.
Tvätta alltid händerna innan Du tar i maten, efter att Du varit på toaletten, både på toaletten och på försäljnings/serveringsplatsen, när Du tagit i pengar och om Du rökt på Din rast någon annan stans för när Du försäljer/serverar mat får Du inte röka eller snusa.
- **Rena skyddskläder måste Du ha**
För att skydda maten ska skyddskläderna täcka Dina egna kläder. Håret ska vara rent och samlat och ska täckas med skyddsmössa.
- **Smycken och klockor får du inte ha på dig**
Du får heller inte vara piercad i ansiktet och har Du sår på händerna måste Du använda skyddshandskar.
- **Kylda livsmedel ska Du förvara i kyla**
Ända tills de serveras eller lagas. +8°C är det varmaste det får vara men det finns livsmedel som vill ha det ännu kallare för att inte bakterier ska växa. Läs på förpackningen och följs tillverkarens rekommendationer.
- **Varma livsmedel måste Du hålla tillräckligt varma**
För att inte bakterier ska växa i maten ska den varmhållas i minst +60°C (mätt kärntemperatur). Har Du förberett och lagat maten innan den ska serveras måste den kylas ned snabbt (högst 4 timmar) till +8°C, sedan måste den värmas upp igen till helst +75°C.
- **Lagar Du mat i förväg för att servera den senare, skär grönsaker eller marinerar kött eller på andra sätt förbereder maten måste det ske i en godkänd lokal och där måste maten också förvaras innan den tillfälliga försäljningen/serveringen.**
Huvudregeln är att du inte får laga mat hemma i Ditt eget kök och sälja till andra. Det finns några undantag, t.ex. kaffe och bullar, som innebär små hygieniska risker. Man kan även få sitt kök hemma godkänt för att bereda andra livsmedel i men då gäller samma krav som för restauranger. Fråga Din livsmedelsinspektör vad som gäller.

SÄFFLE KOMMUN**Postadress**
Miljö och bygg
SE-661 80 Säffle**Besöksadress**
Järnvägsgatan 9**Telefon** 0533-68 10 00 vx
Fax 0533-68 17 78
E-post miljo.bygg@saffle.se**Organisationsnr** 212000-1900
Bankgiro 883-0150
PlusGiro 7 69 59-6

- **Du måste ha egen toalett**
Du ska ha tillgång till ”egen” toalett som inte får användas av allmänheten.
- **Dina råvaror ska vara märkta**
Du måste kunna visa varifrån varorna kommer, d.v.s. lagstadgad märkning ska finnas tillgänglig på serveringsplatsen.
- **Du måste kontrollera temperaturen ibland**
Om du serverar mat som ska vara varm eller kall måste Du själv kontrollera att den håller temperaturen genom att kontrollera detta regelbundet.
- **Du ska helst inte ta i maten med händerna**
Använd redskap i möjligaste mån.
- **Innan Du använder redskap och utrustning ske de rengöras ordentligt**
Gör t.ex. rent grillen ordentligt
- **Är Du sjuk ska Du inte jobba**
Vid t.ex. förkylning, hosta, magsjuka, sår på händer och fingrar ska Du inte laga mat till andra.
- **Tomma förpackningar ska Du ta hand om**
Du måste själv transportera bort de förpackningar som Du eller Dina kunder lämnar efter sig på serveringsplatsen till de uppsamlingsystem för detta som finns i kommunen.
- **Särskilda regler för grillning**
 - **Det ska finnas kundskydd runt grillen mot kunder**
 - **Regler om kylförvaring och varmhållning enligt ovan gäller**
 - **Efter varmhållning får inte maten nedkylas och användas**
 - **Personal ska förutom lämpliga skyddskläder även ha hårskydd på sig**
 - **Redskap ska användas vid grillning**
 - **Möjligheter till handtvätt ska finnas vid grillningens omedelbara närhet**
 - **Det som grillas och eventuellt varmhålls ska skyddas för regn och fåglar med mera**
 - **Brandskyddsmyndigheten kräver att grillen måste vara placerad minst 4 meter från byggnad och inte under tak**
 - **Om gasol används krävs tillstånd från Räddningstjänsten**
 - **Släckning ska ske med pulver**

Om vi hanterar maten fel kan vissa bakterier göra maten farlig. Matförgiftningar är vanliga. Varje år insjuknar ½ miljon människor i Sverige. Otillräcklig upphettning, felaktig avsvälning, dålig kylförvaring, varmhållning vid för låg temperatur och slarv med handtvätt är de vanligaste orsakerna till matförgiftningar