

Branschriktlinjer Utomhusmatlagning



©Foto: Per Nilsson, Profox

*Dessa branschriktlinjer är framtagna av Progrezzum Ekonomisk Förening i samarbete med Ekoturismföreningen, Slow Food Sapmi, Friluftsförbundet, Scouterna och Sveriges Fiskturismföretagare. Branschriktlinjerna är be-
dömda av Livsmedelsverket 2013-06-12 Dnr 1841/212*

Innehållsförteckning

Inledning	5
Del 1 – Om branschriktlinjen Utomhusmatlagning	7
1. Målgrupp och syfte	9
2. Branschorganisationerna	9
3. Om branschriktlinjer	9
4. Vad är branschen för utomhusmatlagning?	10
5. Utbildning och kunskaper	10
6. Manual för branschriktlinjerna	11
Exemplruta - Olika sätt att laga mat utomhus	11
Del 2 – Produktbladen - Om att laga mat utomhus	15
7. Produktbladen	17
1. Fikabröd och dryck	18
2. Smörgåsar och dryck – smörgåsar bereds i förväg av arrangören	22
3. Smörgåsar och dryck – smörgåsar bereds av deltagarna utomhus	27
4. Smörgåsar och dryck – smörgåsar bereds av arrangören utomhus	32
5. Kall mat och dryck – kall mat bereds av arrangören inomhus och utomhus	37
6. Frukost – bereds av arrangören utomhus	42
7. Korv och dryck – grillad och kokt korv bereds av arrangören utomhus	48
8. Kolbullar och dryck – kolbullar bereds av arrangören utomhus	53
9. Hamburgare och dryck – hamburgare bereds av arrangören utomhus	58
10. Varma och kalla rätter genom catering – arrangören bereder få livsmedel	64
11. Varm mat som soppa och wokad mat – maten bereds av arrangören utomhus	69
12. Varm mat och dryck – arrangören bereder maten inomhus	74
13. Varm mat och dryck med tillbehör – arrangören bereder maten utomhus	82
Del 3 – Anmälan till myndigheten, eget kök hemma, olika Goda hygieniska rutiner, lagstiftning	89
8. Allmänt om livsmedelssäkerhet	91
9. Allmänt om livsmedelshygien	91
10. Kort om mikroorganismer	91
11. Starta ett företag med livsmedel	93
12. Anmälan till myndigheten	94
13. Beredningslokal – registrerad (anmäld) lokal	96
14. Eget kök hemma i egen bostad eller i annat enkelt kök	96
15. Goda hygieniska rutiner	98

1. Temperaturer	98
2. Personlig hygien	100
3. Transporter	102
4. Vatten och dricksvatten	103
5. Skilt åt i rum eller tid	104
6. Skadedjur	104
7. Inköp och lagring	105
8. Rengöring	106
9. Redlighet och märkning	107
10. Packmaterial	107
11. Redskap och skärbräden	107
12. Avfall	108
13. Matförgiftningar	108
14. Spårbarhet och återkallelse	109
15. Allergener	110
16. Egenkontroll och HACCP	111
1. Egenkontrollen	111
2. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)	111
17. Litteratur	112
18. Lagstiftning	113
Bilaga – Blankett för anmälan om registrering av livsmedelsanläggning	121

Inledning

Mat och fika är viktig för turistföretagen i vårt land. Utomhus kan serveras, allt från enkelt fika till hela tre-rätters måltider. Färdig mat och fika kan skickas från kök eller beredas ute. Vad som kan göras ute bestäms av livsmedelssäkerheten och vad som är praktiskt möjligt.

Denna branschriktlinje ska hjälpa företagaren att skapa spännande måltider, kunna göra fika och mat på ett enkelt sätt, tolka livsmedelslagstiftningen, ta bort onödiga hinder. Riktlinjen ska ge stöd till företagarna. Den ska ge hjälp till att utveckla företagen. Den ska kunna avskaffa en del pappersarbeten. Den ska ge stöd i kontakt med myndigheter och vara ett hjälpmedel för kontrollmyndigheterna.

Del 1

Om branschriktlinjen Utomhusmatlagning



©Foto: Per Nilsson, Profox

1. Målgrupp och syfte

Målgruppen för dessa branschriktlinjer är företag som lagar och serverar måltider utomhus. Många av dessa företag är sådana som jobbar med turister. Måltiden är en viktig del av dessa företags verksamheter. Andra företag där branschriktlinjerna kan vara användbara är restauranger, kaféer, som har verksamheter både inomhus och utomhus. Andra aktuella företag kan vara mathantverkare och småskaliga livsmedelsförädlare. Riktlinjerna kan även vara användbara för skolor, förskolor och olika organisationer.

Syftet med denna branschriktlinje är att tolka livsmedelslagstiftningen. Lagstiftningen är sällan detaljerad, utan är oftast bara generell och innehåller allmänna regler. Det kan göra att tolkningen av lagstiftningen blir olika i olika delar av Sverige. Branschriktlinjen är till för att tolkningarna ska bli mer lika i hela landet och göra det lättare för företagare och myndigheter.

2. Branschorganisationerna

Huvudansvaret för denna branschriktlinje har Ekoturismföreningen med stöd av en rådgivande grupp bestående av Slow Food Sápmi, Friluftsförbundet, Progrezzum ekonomisk förening, Scouterna och Sveriges Fisketurismföretagare. Denna rådgivande grupp kan komma att förändras. Det är Progrezzum ekonomisk förening som har tagit fram branschriktlinjen med ekonomiskt stöd av Jordbruksverket och i samråd med Livsmedelsverket. Livsmedelsverket har bedömt riktlinjen som nationell branschriktlinje.

Arbetsgruppen och styrgruppen som har tagit fram denna branschriktlinje har bestått av:

Per Nilsson, Profox – skrivit riktlinjen
Urban Laurin, Progrezzum Ekonomisk förening
Maria Källström, Ekoturismföreningen
Patrik Danielsson, Åre Vildmarks Krog
Olle Forsell, Atur AB
Roger Rimpi, Samelandsresor

3. Om branschriktlinjer

Enligt EG-förordning 852/2004 har en branschorganisation möjlighet att göra branschriktlinjer. Branschriktlinjer ska hjälpa företagarna att tolka de lagar som finns. Tolkningen ska skapa god livsmedelshygien och hög livsmedelssäkerhet och hjälpa företagarna att uppnå dessa mål. Riktlinjerna ska också underlätta för företagarna att bedriva sina verksamheter.

Branschriktlinjerna ska bedömas av Livsmedelsverket som nationella branschriktlinjer och ska sedan anmälas till EU. Bedömningen innebär inte att Livsmedelsverket godkänner denna branschriktlinje, utan att de granskar den för att se att riktlinjen följer de lagar som finns.

Branschriktlinjen är endast en rekommendation som visar hur man kan uppnå god livsmedelshygien och hög livsmedelssäkerhet. Det kan finnas andra sätt att uppnå dessa mål. Om en företagare väljer en annan väg, ska företagaren kunna visa att det också är ett bra sätt att följa de lagar och regler som finns.

Denna branschriktlinje kommer inte att täcka in allt som gäller vid utomhusmatlagning. I produktbladen (Del 2) kommer det att saknas sätt att tillreda mat. Lagar ändras också allt efter som tiden går. Det innebär att denna branschriktlinje regelbundet behöver uppdateras. Branschriktlinjen bör uppdateras efter två år eller oftare än så, om lagar ändras. Det kan också bli aktuellt med uppdatering om nya verksamheter kommer till. Ansvarig för uppdateringen är Ekoturismföreningen i samarbete med den rådgivande gruppen.

4. Vad är branschen för utomhusmatlagning?

Denna branschriktlinje ska kunna användas vid all utomhusmatlagning, från enkel verksamhet, som fika med fikabröd till hela måltider. Många olika företag berörs. Dessa företag kan vara turistföretag, som behöver servera mat utomhus eller servera i enklare lokaler, som saknar eget kök. Det kan handla om turistverksamheter där deltagarna själva tar med sig maten och lagar till den, kanske med hjälp av livsmedelsföretagaren.

Riktlinjerna kan också användas av restauranger som ordnar olika arrangemang utomhus, antingen genom catering långt från restaurangen eller strax utanför.

Utomhusmatlagning kan vara att göra mat ute på många olika sätt. Företagaren kanske bara har catering och all mat är tillagad inomhus eller så görs all mat ute. Det kan vara grillning och kokning, men kan också vara gravning eller att växter, bär och svampar plockas. Företagaren kanske har en aktivitet att jaga, för att sedan stycka och steka köttet ute.

Det mesta är möjligt utomhus och få begränsningar finns. Det gäller bara att veta vad och hur man ska göra.

Vintertid är det enkelt med kyltemperaturer, men svårare med hygien, då allting fryser. Sommartid klaras hygien enklare, men bakterierna växer mycket fortare och temperaturerna blir viktigare.

5. Utbildning och kunskaper

För att kunna hålla god livsmedelshygien och hög livsmedelssäkerhet måste företagare ha kunskaper i hur man klarar detta. Dessa kunskaper kan man skaffa sig på flera olika sätt genom erfarenhet, utbildning, internet, litteratur eller på andra sätt.

Dessa branschriktlinjer är en hjälp att skaffa sig mera kunskaper om utomhusmatlagning och vad som är viktigt där, när det gäller livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet.

6. Manual för branschriktlinjerna

Detta material ska vara ett hjälpmedel i din verksamhet. Här tas det upp om inköp och lagring, förberedelser inomhus och beredning och tillagning av livsmedel utomhus. För beredning inomhus ska detta ske i av kontrollmyndigheten registrerad livsmedelslokal och i dessa riktlinjer finns bara ett mindre antal tolkningar med, som handlar om inomhus. Anledningen till detta är att det finns en branschriktlinje för restauranger.

Börja med att bläddra genom denna branschriktlinje, så att du förstår vad den innehåller. I början hittar du i del 1 allmänt om branschriktlinjer och utomhusmatlagning.

Läs avsnittet om mikroorganismer i del 3, för att repetera dina kunskaper. Skaffa dig mer kunskaper om hur mikroorganismer uppför sig och vad de kan ställa till med, för att undvika att göra misstag.

Har du inte startat ert livsmedelsföretag läs avsnittet - Starta ett företag med livsmedel i del 3. Här får du hjälp och råd i hur du gör för att komma igång. Det finns också en bilaga med anmälningsblankett till kontrollmyndigheten. Fyll i den och skicka den till myndigheten (miljö och hälsa) i din kommun eller använd den blankett som finns på kommunens hemsida.

Ta sedan ut det eller de produktblad som stämmer med den livsmedelsverksamhet du ska ha. Plasta in dem. Läs igenom dem noga. Följ det som står där. Det kan finnas andra sätt att uppnå det som står i produktbladen och i dessa branschriktlinjer. Om du väljer en annan väg, ska du kunna visa att det också är ett bra sätt att följa de lagar och regler som finns.

Ta med dig produktbladen ut och använd dem där.

I del 3 hittar du ytterligare information om det som står i produktbladen.

Olika sätt att laga mat utomhus

Eld

Om du använder eld, vänta då till dess den har brunnit ner. Det är kolen som värmen kommer ifrån. Lågor kan bränna korv och svärta utrustningen. Bränd korv är inte nyttig att äta och svärtad utrustning är svår att rengöra.

Mat som ser färdig ut på utsidan behöver inte innebära att den är klar inuti. Kontrollera alltid maten inuti före servering eller använd termometer, för att kontrollera rätt temperatur. Det gäller framför allt köttfärs och fågel. Om den inte är färdig inuti, sänk temperaturen, så blir maten också jämnare tillagad.

Du kan testa temperaturen när du gör pannkakor eller liknande. Droppa vatten på stekpannan. Om vattnet ligger där och bubblar är stekpannan för kall. Om droppen hoppar, då är det dags att börja steka. Om droppen stänker och försvinner, då är stekpannan för varm. Høj pannan något, för att sänka temperaturen. Använd bara

stekpannan över gasolspis eller över glöd. Den fungerar inte över öppen eld.

Konsten vid matlagningen över eld är att hela tiden försöka hålla glödande kol. Du kan kontrollera temperaturen med hjälp av din hand.

Håll din hand över kolen, där du ska ha stekpannan eller kastrullen och räkna sekunder. Detta hjälper dig att avgöra hur hög temperaturen är.

- Om du måste ta bort handen efter 4 till 5 sekunder har du låg värme (ca 150°C).
- Om du måste ta bort handen efter 3 till 4 sekunder har du medelvärme (ca 180°C).
- Om du måste ta bort handen innan du har räknat till 3 sekunder, har du hög värme (ca 200°C).

Du kan hitta rätt temperatur när du höjer eller sänker din hand över glöden och då vet du på vilken höjd din utrustning ska stå.

Kokgrop

I en kokgrop använder du varma stenar som värmekälla. Stenarna ska vara glöd-heta när du använder dem. När soten ramlar av stenarna har de en bra temperatur. Maten ska packas in i lämplig förpackning som klarar värmen. Eventuella mikro-organismer dör av den höga värmen från stenarna. Hur lång tid som olika maträt-ter ska lagas till i, måste avgöras av erfarenhet.

Om du är osäker kan du mäta temperaturen med termometer. Du bör undvika att laga till fågel på detta sätt, eftersom det kan finnas skadliga mikroorganismer i få-gel. Lagar du till någon köttfärsrätt måste du kontrollera att köttfärsen är helt ge-nomstekt. Detta kan du göra med termometer (lägst +70°C) eller att du skär i pro-dukten. Den ska då se helt genomstekt ut.

Gravning

Om du använder vildfångad fisk, glöm då inte att fisken måste ha varit fryst innan du gravar den. Frysning måste ske till -20°C eller kallare i minst 1 dygn. Detta är ett lagkrav. Om du i stället använder odlad fisk behöver du inte frysa fisken innan gravningen, om företagaren kan visa att fiskarna har odlats på sådant sätt att de är säkra när det gäller parasiter. I annat fall måste de frysas.

Vid gravningen bör du hålla temperaturen vid högst +4°C. Den gravade färdiga fisken bör sedan hållas vid högst samma temperatur. Fisken bör ätas upp inom 1 vecka.

Du kan också grava utomhus och då ska du hålla temperaturen vid högst +4°C. Det kan du göra genom förvaring i kallkälla eller vintertid nergrävd i snön. Fisken ska då vara väl inpackad, så att vatten inte kan komma in i förpackningen.

Glöm inte att kontrollera att temperaturen inte överstiger +4°C.

Rökning

Tillsammans med deltagarna och gästerna kan ni snabbroka kött. Ni kallröker då

köttet i några få timmar. Sedan delas köttet och steks i stekpanna. Köttet har du tidigare saltats in i din registrerade (anmälda) lokal eller på annat lämpligt ställe. Kallrökningen kan ske utomhus enligt de gamla traditioner som finns. Röker ni köttet under 2 – 3 timmar och att det sedan steks väl, så finns det inga faror när det gäller skadliga mikroorganismer. Det kan dock finnas andra faror, ex PAH (se vidare på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se).

När det gäller kall- och varmrökning, tas dessa metoder inte upp här. En branschriktlinje för sådana produkter finns redan.

Andra tillagningsmetoder kan finnas. Dessa metoder kan du också använda, om du bara vet vad du gör. Du ska alltid veta vilka faror som finns även med dessa metoder.

Del 2

Produktbladen

Om att laga mat utomhus



©Foto: Per Nilsson, Profox

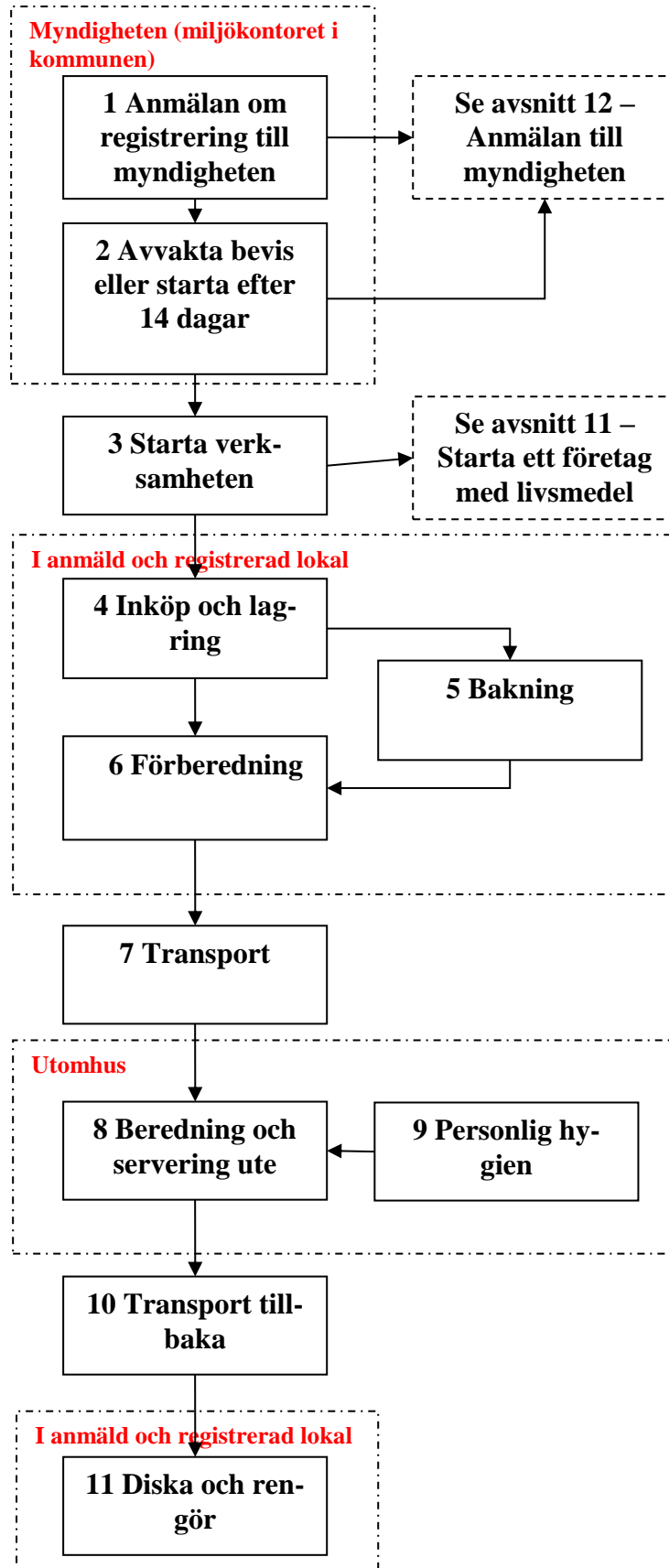
7 Produktbladen

I produktbladen finns olika verksamheter beskrivna. Du kan kopiera, plasta in dem och ha med dem som checklistor när du jobbar ute. Produktbladen består av ett flöde som visar hur verksamheten går till, en checklista som visar på hur du kan jobba för att skapa god livsmedelshygien och hög livsmedelssäkerhet. Till sist finns farorna beskrivna. Läs igenom de verksamheter som är aktuella för dig. Gör de ändringar i materialet som du behöver eller följ det som står här.

Produktbladen består av följande verksamheter:

1. Fikabröd och dryck
2. Smörgåsar och dryck – smörgåsar bereds i förväg av arrangören inomhus (ordet smörgåsar kan bytas ut mot kall mat)
3. Smörgåsar och dryck – smörgåsar bereds av deltagarna utomhus (ordet smörgåsar kan bytas ut mot kall mat)
4. Smörgåsar och dryck – smörgåsar bereds av arrangören utomhus
5. Kall mat och dryck – kall mat bereds av arrangören inomhus och utomhus
6. Frukost – beredning av arrangören utomhus
7. Korv och dryck – grillad och kokt korv bereds av arrangören utomhus
8. Kolbullar och dryck – kolbullar bereds av arrangören utomhus (även andra rätter där mjöl och kylvaror används)
9. Hamburgare och dryck – hamburgare bereds av arrangören utomhus
10. Varma och kalla rätter genom catering – arrangören bereder få livsmedel
11. Varm mat som soppa och wokad mat – mat bereds av arrangören utomhus (skulle även kunna vara gryta eller andra liknande rätter)
12. Varm mat och dryck – beredning av arrangören inomhus
13. Varm mat och dryck med tillbehör – arrangören bereder maten utomhus

1 Fikabröd och dryck



1 Fikabröd och dryck

I registrerad (anmäld) lokal

4 Inköp och lagring

- Inga särskilda krav vid inköp eller lagring.

5 Bakning

- Fikabröd köper du in eller bakar själv.
- ***Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller för de livsmedel som du tar med dig ut!***

6 Förberedning

- Fikabröd, som inte är förpackade, kan packas i plast- eller papperspåsar eller i andra behållare med lock.
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.
- Engångs- eller porslinsmuggar och glas kan användas.
- Kaffe/te gör ni i registrerad (anmäld) lokal eller kokas detta ute.

Transport

7 Transport

- Inga särskilda krav

Utomhus

8 Beredning och servering ute

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- Fikabröd som blir över och varit framme för servering kastas.
- Arbetsplatsen lämnas inte så länge fikabröd, som inte är packade står framme, på grund av fåglar och andra skadedjur.
- Fikabröd, som inte varit upppackat, kan sparas och användas senare.

9 Personlig hygien

- Vatten till handtvätt behövs om du ska ta i fikabrödet. Dunk med tappkran kan användas tillsammans med flaska med flytande tvål och papper att torka händerna med. Vatten från dunk kan också hållas över i ett handfat, som används för tvätt av händer. (För skötsel av dunkar, se avsnitt 16.4.3). Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte vara av dricksvattens kvalitet, men ska vara rent (se avsnitt 16.2.1).
- Dricksvatten tas med från registrerad (anmäld) lokal och där vattnet också är kontrollerat.
- Vid frysgrader utomhus, då vattnet riskerar att frysa till is kan alkogel användas till händerna och engångshandskar kan vara ett alternativ.
- Inga särskilda skyddskläder behöver användas.

Transport tillbaka

10 Transport

- Avfall (fikabröd, servetter mm tas med till registrerad (anmäld) lokal och avfallsbehållare där används.

I registrerad (anmäld) lokal

11 Diska och rengör

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

Egenkontroll och HACCP-plan för fikabröd och dryck

- Egenkontroll behövs och dessa branschriktlinjer kan användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner, så att de stämmer överens med det du gör. Om du ska ha journaler att fylla i bestämmer du själv över.

1 Faror med fikabröd och dryck

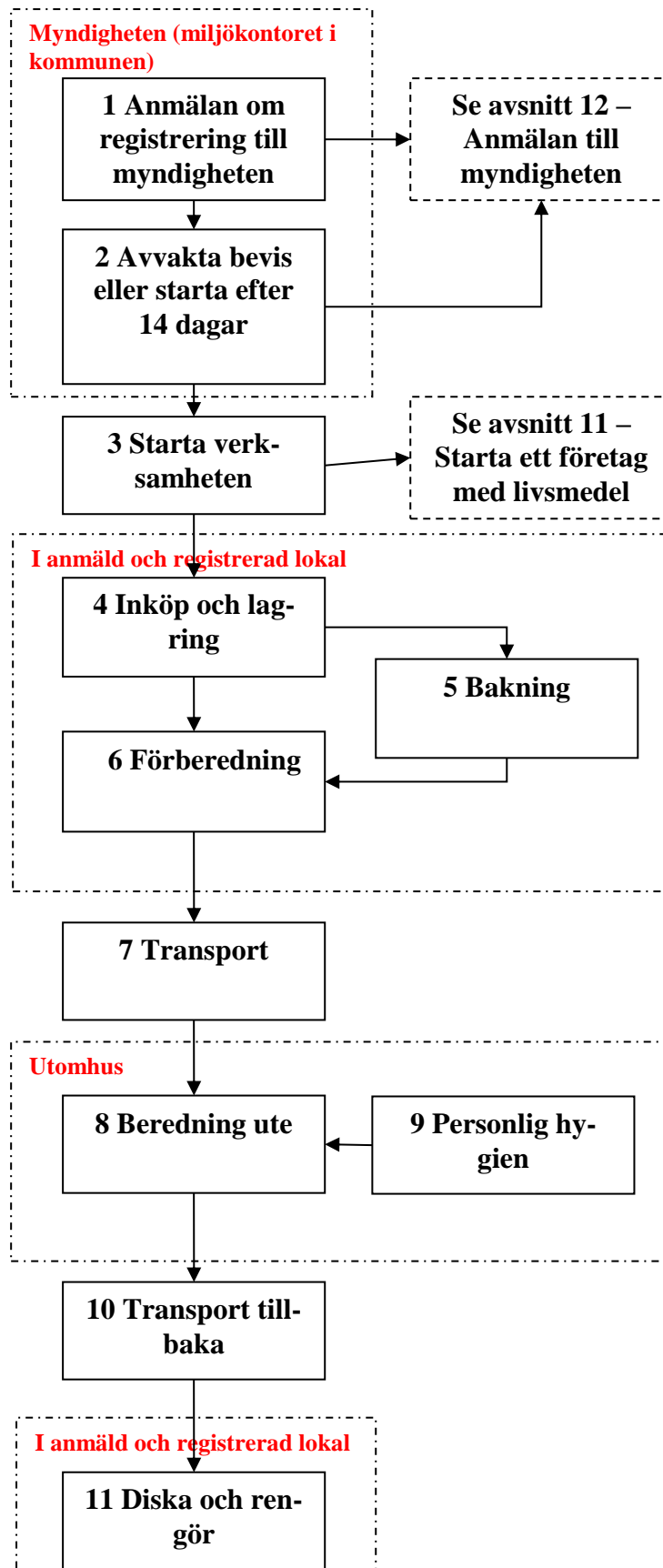
Faror	Åtgärder
Allergener	Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.
	Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.
	Om det behövs se till att få ordentlig information från leverantören av livsmedlen.
	Om det behövs se till att information om allergener finns för de livsmedel du köper in. Förpacka de livsmedel ska vara märkta enligt de regler som finns. Köper du livsmedel som inte är förpackade och som består av flera ingredienser, fråga då personalen noga om innehållet i livsmedlen. Kan de inte svara, så får du välja något annat.
	Om du bakar var medveten om allergenerna. Se vidare under avsnittet 16.15 om allergener.
Magsjuka hos personal	Baka inte själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, baka inte heller om någon annan är magsjuk hemma.
	Jobba inte om du själv är magsjuk.
För övrigt finns inga faror med fika och fikabröd. Men gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.	

Bakning

Andra livsmedel kan förorenas av mjöl och andra ingredienser som ingår vid bakningen	Bakning hålls åtskilt från annan verksamhet vid beredningen, antingen på separat arbetsyta eller åtskilt i tid med rengöring mellan. Rengöring sker sedan av arbetsytor, utrustning och redskap.
---	--

2 Smörgåsar och dryck

Smörgåsar bereds i
förväg av arrangören



2 Smörgåsar och dryck

Smörgåsar bereds i registrerad lokal av arrangören

I registrerad (anmäld) lokal

4 Inköp och lagring

- Inga särskilda krav vid inköp eller lagring, mer än kontroll av temperatur på kylvaror, högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Frysvaror bör hålla högst -18°C, men högre temperatur är tillåtet. Temperaturer vid själva inköpet behöver inte kontrolleras.

5 Bakning

- Brödet till smörgåsarna köper du in eller bakar själv. Bakning kan ske på häll över öppen eld, med gasol mm.
- **Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller de livsmedel som du tar med dig ut!**

6 Förberedning

- Inga begränsningar behövs när det gäller pålägget på brödet. Valfria smörgåsar.
- Smörgåsarna packas in med plastfilm (någon särskild märkning behövs inte).
- Efter inplastning förvaras smörgåsarna i kyla (högst +8°C).
- Alternativt kan smörgåsarna packas utan inplastning och läggas i en större behållare med lock.
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.
- Engångs- eller porslin (muggar, glas, tallrikar, bestick mm) kan användas.
- Kaffe/te gör du själva i registrerad (anmäld) lokal eller kokas detta ute.
- Smörgåsar bereder du själv i registrerad (anmäld) lokal.

Transport

7 Transport

- I låda eller back med lock och med kylklampar, såvida inte temperaturen ute understiger +8°C och att även transportutrymmet håller en sådan låg temperatur.
- Transport som understiger två timmar kan ske utan kyla, om smörgåsarna därefter äts upp. Om överblivna smörgåsar ska sparas måste de transporteras och förvaras i kyla, högst +8°C, hela tiden.

Utomhus

8 Beredning ute

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- Smörgåsar som blir över och varit framme för servering kastas.
- Arbetsplatsen lämnas inte så länge livsmedel som inte är packade står framme, på grund av fåglar och andra skadedjur.
- Om smörgåsarna har förvarats i kyla (högst +8°C), så kan dessa smörgåsar sparas.

9 Personlig hygien

- Inga särskilda regler för handhygien behövs. Detta gäller när smörgåsarna är förpackade.
- Vatten till handtvätt behövs om du tar i smörgåsarna med händerna. Dunk med tappkran kan användas med flaska med flytande tvål och papper att

- torka händerna med. Vatten från dunk kan också hällas över i ett handfat, som används för tvätt av händer. (För skötsel av dunkar, se avsnitt 16.4.3). Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte vara av dricksvattens kvalitet, men ska vara rent (se avsnitt 16.2.1).
- Dricksvatten tas med från registrerad (anmäld) lokal och där vattnet också är kontrollerat.
 - Vid frysgrader utomhus, då vattnet riskerar att frysa till is kan alkogel användas till händerna och engångshandskar kan vara ett alternativ.
 - Inga särskilda skyddskläder behöver användas.

Transport tillbaka

10 Transport tillbaka

- Avfall (smörgåsar, servetter mm) tas med till registrerad (anmäld) lokal och avfallsbehållare där används.
- Smörgåsar som ska sparas transporteras i kyla vid högst +8°C.

I registrerad (anmäld) lokal

11 Diska och rengör

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

Egenkontroll och HACCP-plan för smörgåsar och dryck

- Egenkontroll behövs och dessa branschriktlinjer kan användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner, så att de stämmer överens med det du gör. Om du ska ha journaler att fylla i bestämmer du själv över.
- Särskild rutin för personlig hygien är särskilt viktig vid beredning av smörgåsar.
- Kontroll av temperatur från inköp till beredning till servering är viktigt. Högsta temperatur ska vara +8°C eller lägre om det står så på förpackningarna (se undantag på detta under punkt 7). Termometer kan då behövas. Journalföring är inte nödvändig.

2 Faror med smörgåsar och dryck

Smörgåsar bereds i registrerad lokal av arrangören

Faror	Åtgärder
Allergener	Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.
	Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.
	Om det behövs se till att få ordentlig information från leverantören av livsmedlen.
	Om det behövs se till att information om allergener finns för de livsmedel du köper in. Förpacka de livsmedel ska vara märkta enligt de regler som finns. Köper du livsmedel som inte är förpackade och som består av flera ingredienser, fråga då personalen noga om innehållet i livsmedlen. Kan de inte svara, så får du välja något annat.
	Om du bakar var medveten om allergenerna. Se vidare under avsnittet 16.15 om allergener.
Magsjuka hos personal	Hantera inte livsmedel själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, hantera inte livsmedel heller om någon annan är magsjuk hemma.
	Jobba inte om du själv är magsjuk.

Bakning

Andra livsmedel kan förorenas av mjöl och andra ingredienser som ingår vid bakningen	Bakning hålls åtskilt från annan verksamhet vid beredningen, antingen på separat arbetsyta eller åtskilt i tid med rengöring mellan. Rengöring sker sedan av arbetsytor, utrustning och redskap.
---	--

Verksamhet ute

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från personer som bereder livsmedel, från en råvara till en annan råvara	Se avsnittet om hygienregler vid beredning i registrerad (anmäld) lokal.
Skadedjur tillför föroreningar	Om livsmedel ligger framme får platsen inte lämnas, så att fåglar eller andra djur kan

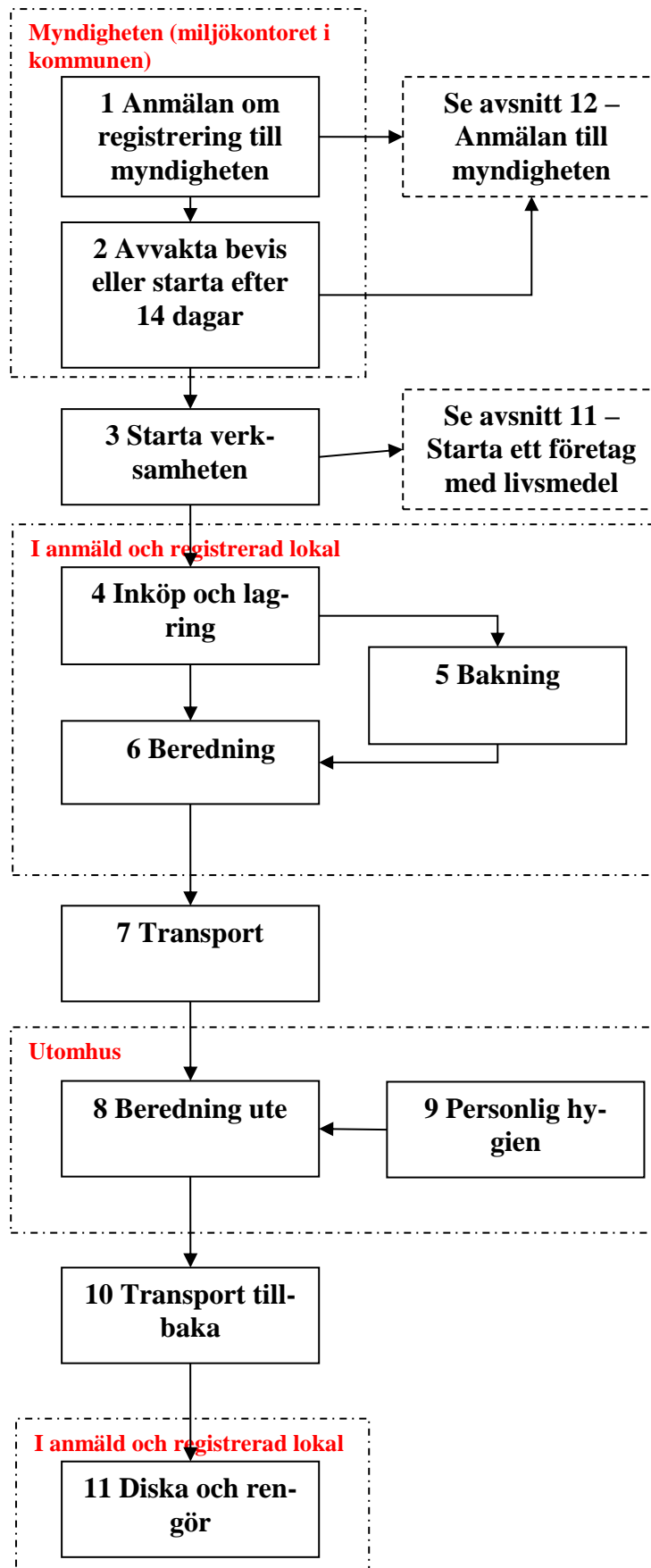
	komma åt dessa livsmedel och förorena dem.
--	--

Vid transporter och lagring

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer växer vid transporter och lagring om temperaturen är för hög eller tiden är för lång	Temperaturen under transport och lagring är högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Termometer finns med vid transport och i kyl. Temperaturen kontrolleras regelbundet. I kyl, varje dag och i transportbehållare vid varje aktivitet. Kontrollerna behöver inte journalföras. Se även undantagen för transporter.
	Smörgåsarna håller högst 2 dagar vid högst +8°C.
	Kolla alltid bäst före dag eller sista förbrukningsdag på de råvaror du köper. Även om detta datum inte har löpt ut, lukta alltid på känsliga livsmedel. Kasta de livsmedel, som inte luktar bra. Om bäst före dag har löpt ut, kan livsmedlet ändå användas. Du avgör om du kan använda livsmedlet. Är du osäker så kasta livsmedlet.
Gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.	

3 Smörgåsar och dryck

Smörgåsar bereds av deltagarna utomhus



3 Smörgåsar och dryck

Smörgåsar bereds av deltagarna utomhus

I registrerad (anmäld) lokal

4 Inköp och lagring

- Inga särskilda krav vid inköp eller lagring, mer än kontroll av temperatur på kylvaror, högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Frysvaror bör hålla högst -18°C, men högre temperatur är tillåtet. Temperaturer vid själva inköpet behöver inte kontrolleras.

5 Bakning

- Brödet till smörgåsarna köper du in eller bakar själv. Bakning kan ske på häll över öppen eld, med gasol mm.
- **Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller de livsmedel som du tar med dig ut!**

6 Beredning

- Inga begränsningar behövs när det gäller pålägget på brödet. Valfria råvaror till smörgåsarna.
- Råvarorna förvaras i behållare med lock i kyla, om det behövs, i högst +8°C, om det är livsmedel som behöver förvaras i kyla.
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.
- Engångs- eller porslin (muggar, glas, tallrikar, bestick mm) kan användas.
- Kaffe/te gör du själv i registrerad (anmäld) lokal eller kokas detta ute.
- Råvaror bereder du själv, om det behövs.

Transport

7 Transport

- I låda eller back med lock och med kylklampar, såvida inte temperaturen ute understiger +8°C och att även transportutrymmet håller en sådan låg temperatur.
- Transport som understiger två timmar kan ske utan kyla, om kylvarorna därefter bereds och används. Om överblivna kylvaror ska sparas måste de transporterats och förvaras i kyla, högst +8°C, hela tiden.

Utomhus - beredning av smörgåsar och dryck ute av deltagarna

8 Beredning ute

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- Råvaror som har stått framme och som blivit över när deltagarna har gjort smörgåsar kastas.
- Arbetsplatsen lämnas inte så länge livsmedel som inte är packade står framme, på grund av fåglar och andra skadedjur.
- Råvaror, som inte har packats upp, sparas om temperaturen (högst +8°C) är och har varit låg.
- Bröd och grönsaker kan skäras upp ute på plats (skärbräda och kniv behövs).
- Gafflar och skedar till råvarorna behöver inte vara av engångsmaterial.

9 Personlig hygien

- Vatten till handtvätt behövs. Dunk med tappkran kan användas och flaska med flytande tvål och papper att torka händerna med. Vatten från dunk kan också hållas över i ett handfat, som används för tvätt av händer. (För skötsel av dunkar, se avsnitt 16.4.3). Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte

- vara av dricksvattenskvalitet, men ska vara rent (se avsnitt 16.2.1).
- Dricksvatten tas med från registrerad (anmäld) lokal och där vattnet också är kontrollerat.
 - Vid frysgrader utomhus, då vattnet riskerar att frysa till is kan alkogel användas till händerna och engångshandskar kan vara ett alternativ.
 - När livsmedel skärs upp används förkläde eller andra lämpliga skyddskläder.

Transport tillbaka

10 Transport tillbaka

- Avfall (råvaror, servetter mm) tas med till registrerad (anmäld) lokal och avfallsbehållare där används.
- Råvaror till smörgåsar som ska sparas transporteras i kyla vid högst +8°C.

I registrerad (anmäld) lokal

11 Diska och rengöra

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

Egenkontroll och HACCP-plan för smörgåsar och dryck

- Egenkontroll behövs och dessa branschriktlinjer kan användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner, så att de stämmer överens med det du gör. Om du ska ha journaler att fylla i bestämmer du själv över.
- Särskild rutin för personlig hygien är särskilt viktig vid förberedning av råvaror.
- Kontroll av temperatur från inköp till beredning till servering är viktigt. Högsta temperatur ska vara +8°C eller lägre om det står så på förpackningarna (se undantag på detta under punkt 7). Termometer kan då behövas. Journalföring är inte nödvändig.
- Även deltagarna bör följa hygienreglerna om handtvätt.

3 Faror med smörgåsar och dryck

Smörgåsar bereds av deltagarna utomhus

Faror	Åtgärder
Allergener	Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.
	Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.
	Om det behövs se till att få ordentlig information från leverantören av livsmedlen.
	Om det behövs se till att information om allergener finns för de livsmedel du köper in. Förpackat fikabröd ska vara märkta enligt de regler som finns. Köper du livsmedel som inte är förpackade och som består av flera ingredienser, fråga då personalen noga om innehållet i livsmedlen. Kan de inte svara, så får du välja något annat.
	Om du bakar var medveten om allergenerna. Se vidare under avsnittet 16.15 om allergener.
Magsjuka hos personal	Hantera inte livsmedel själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, hantera inte livsmedel heller om någon annan är magsjuk hemma.
	Jobba inte om du själv är magsjuk.

Bakning

Andra livsmedel kan förorenas av mjöl och andra ingredienser som ingår vid bakningen	Bakning hålls åtskilt från annan verksamhet vid beredningen, antingen på separat arbetsyta eller åtskilt i tid med rengöring mellan. Rengöring sker sedan av arbetsytor, utrustning och redskap.
---	--

Verksamhet ute

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från personer som bereder livsmedel, från en råvara till en annan råvara	Se avsnittet om hygienregler vid beredning i registrerad (anmäld) lokal.
	Deltagarna bör också följa dessa regler.
Skadedjur tillför föroreningar	Om livsmedel ligger framme får platsen inte lämnas, så att fåglar eller andra djur kan

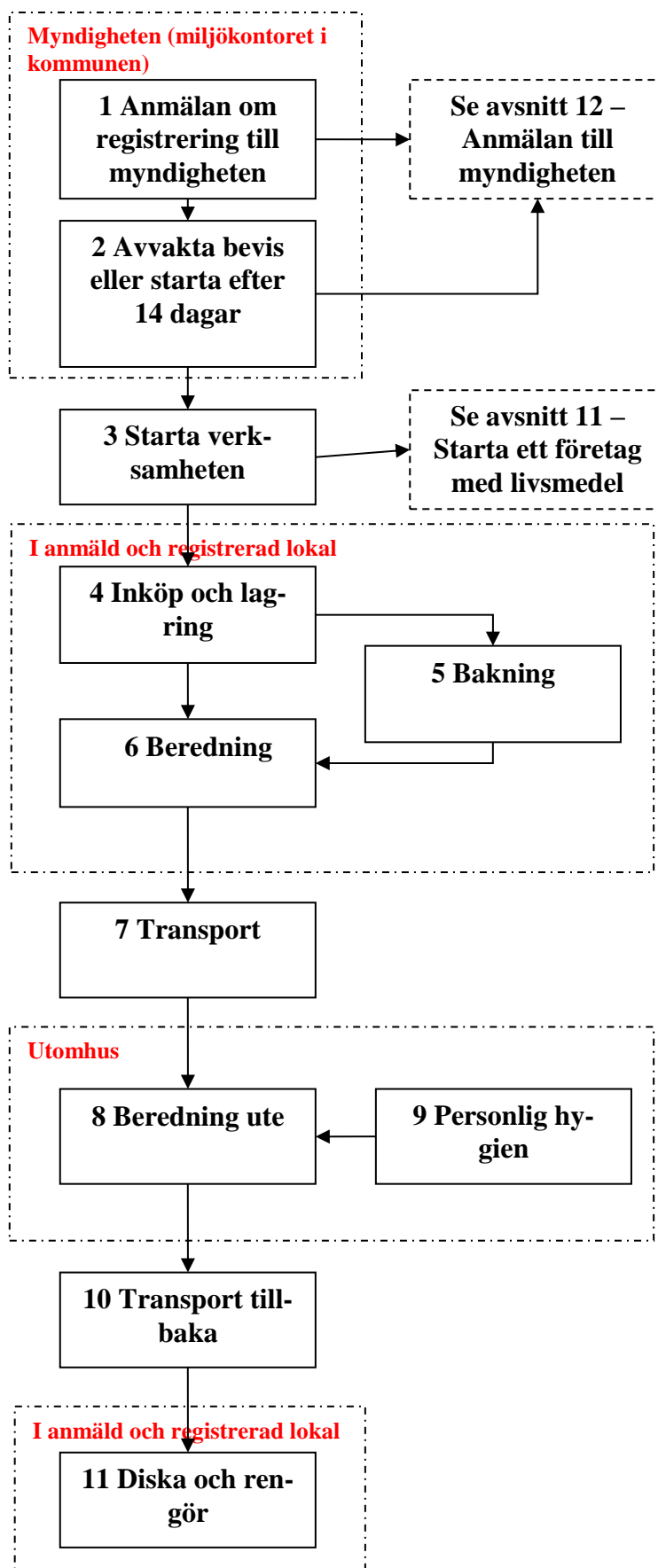
	komma åt dessa livsmedel och förorena dem.
--	--

Vid transporter och lagring

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer växer vid transporter och lagring om temperaturen är för hög eller tiden är för lång	Temperaturen under transport och lagring är högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Termometer finns med transport och i kyl. Denna temperatur kontrolleras regelbundet. I kyl, varje dag och i transportbehållare vid varje aktivitet. Kontrollerna behöver inte journalföras.
	Kolla alltid bäst före dag eller sista förbrukningsdag på de råvaror du köper. Även om detta datum inte har löpt ut, lukta alltid på känsliga livsmedel. Kasta de livsmedel, som inte luktar bra. Om bäst före dag har löpt ut, kan livsmedlet ändå användas. Du avgör om du kan använda livsmedlet. Är du osäker så kasta livsmedlet.
Gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.	

4 Smörgåsar och dryck

Smörgåsar bereds av arrangören utomhus



4 Smörgåsar och dryck

Smörgåsar bereds av arrangören utomhus

I registrerad (anmäld) lokal

4 Inköp och lagring

- Inga särskilda krav vid inköp eller lagring, mer än kontroll av temperatur på kylvaror, högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Frysvaror bör hålla högst -18°C, men högre temperatur är tillåtet. Temperaturer vid själva inköpet behöver inte kontrolleras.

5 Bakning

- Brödet till smörgåsarna köper du in eller bakar själv. Bakning kan ske på håll över öppen eld, med gasol mm.
- **Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller de livsmedel som du tar med dig ut!**

6 Beredning

- Inga begränsningar behövs när det gäller pålägget på brödet. Valfria smörgåsar.
- Du förbereder råvaror i registrerad (anmäld) lokal, om det behövs. Grönsaker, ost och rökta charkvaror och andra livsmedel kan skäras upp utomhus.
- Råvarorna packas i behållare med lock och förvaras i högst +8°C, om det är livsmedel som behöver förvaras i kyla.
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.
- Engångs- eller porslin (muggar, glas, tallrikar, bestick mm) kan användas.
- Kaffe/te gör du själv i registrerad (anmäld) lokal eller kokas detta ute.

Transport

7 Transport

- I låda eller back med lock och med kylklampar, såvida inte temperaturen ute understiger +8°C och att även transportutrymmet håller en sådan låg temperatur.
- Transport som understiger två timmar kan ske utan kyla, om kylvarorna därefter bereds och används. Om överblivna kylvaror ska sparas måste de transporterats och förvaras i kyla, högst +8°C, hela tiden.

Utomhus - beredning av smörgåsar och dryck ute

8 Beredning ute

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- Kniv och skärbrädor behövs, en skärbräda och kniv till grönsaker och en skärbräda och kniv till charkvaror. Ytterligare en kniv och skärbräda kan behövas till att skära upp bröd. Alternativet är att skärbrädor och knivar diskas mellan beredning av olika livsmedel.
- Plastduk eller liknande kan eventuellt behövas för att lägga på bordet när olika livsmedel läggs upp och även behållare eller fat till olika råvaror kan behövas.
- Färdiga smörgåsar plastas in eller läggs i behållare med lock.
- Arbetsplatsen lämnas inte så länge livsmedel som inte är packade står framme, på grund av fåglar och andra skadedjur.
- Råvaror som blir över sparas och tas tillbaka, så länge temperatur på kylvaror kan hålla högst +8°C.

9 Personlig hygien

- Vatten till handtvätt behövs. Dunk med tappkran kan användas och flaska med flytande tvål och papper att torka händerna med. Vatten från dunk kan också hållas över i ett handfat, som används för tvätt av händer. (För skötsel av dunkar, se avsnitt 16.4.3). Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte vara av dricksvattenskvalitet, men ska vara rent (se avsnitt 16.2.1).
- Det kan vara lämpligt att använda engångshandskar. Handskarna ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på dig handskarna.
- Dricksvatten tas med från registrerad (anmäld) lokal och där vattnet också är kontrollerat.
- Vid frysgrader utomhus, då vattnet riskerar att frysa till is kan alkogel användas till händerna och engångshandskar kan vara ett alternativ.
- När bröd och grönsaker skärs upp används förkläde och uppkavlade ärmar eller andra skyddskläder, om det är nödvändigt.

Transport tillbaka

10 Transport tillbaka

- Avfall (råvaror, smörgåsar, servetter mm) tas med till registrerad (anmäld) lokal och avfallsbehållare där används.
- Råvaror till smörgåsar som ska sparas transporteras i kyla vid högst +8°C.

I registrerad (anmäld) lokal

11 Diska och rengör

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

Egenkontroll och HACCP-plan för smörgåsar och dryck

- Egenkontroll behövs och dessa branschriktlinjer kan användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner, så att de stämmer överens med det du gör. Om du ska ha journaler att fylla i bestämmer du själv över.
- Särskild rutin för personlig hygien är särskild viktig vid beredning av smörgåsar.
- Kontroll av temperatur från inköp till beredning till servering är viktigt. Högsta temperatur ska vara +8°C eller lägre om det står så på förpackningarna (se undantag på detta under punkt 7). Termometer kan då behövas. Journalföring är inte nödvändig.

4 Faror med smörgåsar och dryck

Smörgåsar bereds av arrangören utomhus

Faror	Åtgärder
Allergener	Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.
	Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.
	Om det behövs se till att få ordentlig information från leverantören av livsmedlen.
	Om det behövs se till att information om allergener finns för de livsmedel du köper in. Förpackat fikabröd ska vara märkta enligt de regler som finns. Köper du livsmedel som inte är förpackade och som består av flera ingredienser, fråga då personalen noga om innehållet i livsmedlen. Kan de inte svara, så får du välja något annat.
	Om du bakar var medveten om allergenerna. Se vidare under avsnittet 16.15 om allergener.
Magsjuka hos personal	Hantera inte livsmedel själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, hantera inte livsmedel heller om någon annan är magsjuk hemma.
	Jobba inte om du själv är magsjuk.

Bakning

Andra livsmedel kan förorenas av mjöl och andra ingredienser som ingår vid bakningen	Bakning hålls åtskilt från annan verksamhet vid beredningen, antingen på separat arbetsyta eller åtskilt i tid med rengöring mellan. Rengöring sker sedan av arbetsytor, utrustning och redskap.
---	--

Verksamhet ute

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från personer som bereder livsmedel, från en råvara till en annan råvara	Se i avsnittet om hygienregler vid beredning i registrerad (anmäld) lokal.
	Vid beredning ute behövs handtvätt.
	Om samma knivar och skärbräden används till olika livsmedel kan detta orsaka problem,

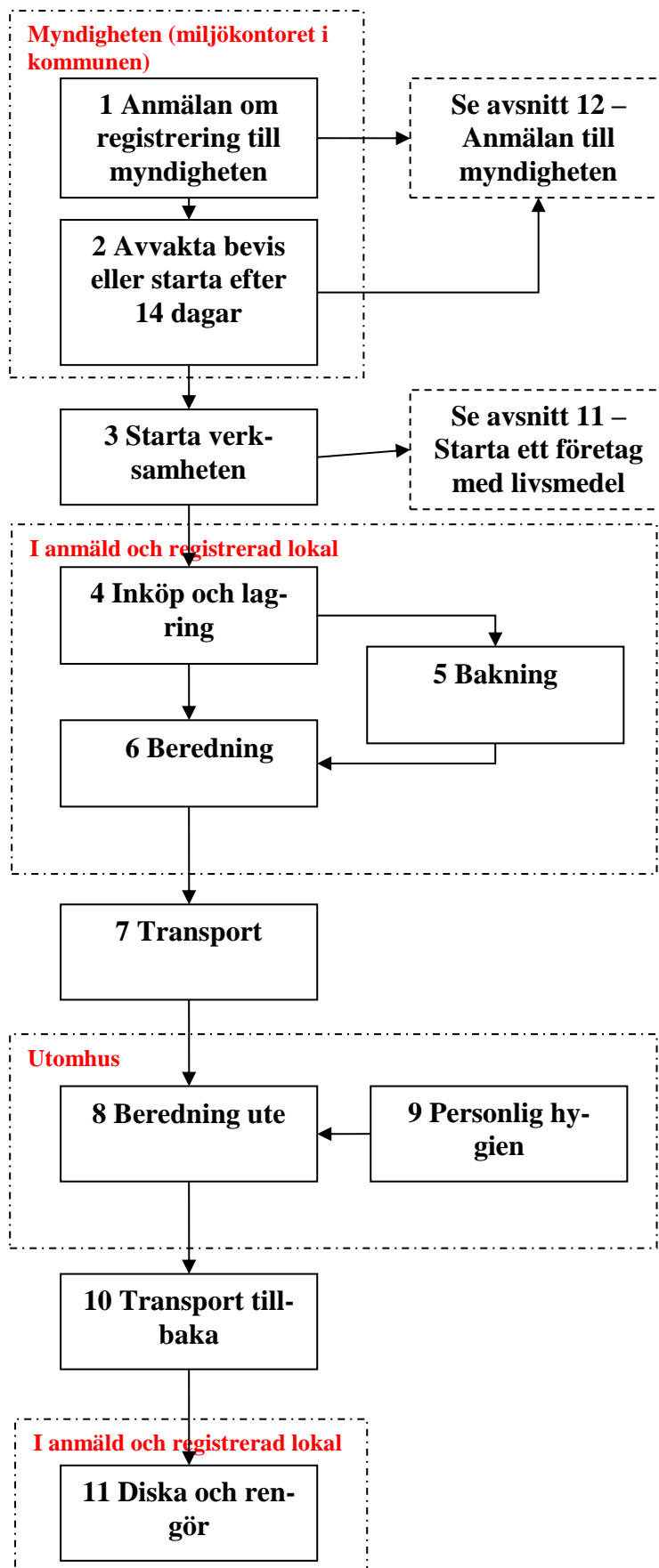
	framför allt för de som är allergiska eller överkänsliga.
Skadliga mikroorganismer kan tillväxa alltför mycket	Råvaror som inte kräver kylförvaring kan sparas även om de stått framme.
Skadedjur tillför föroreningar	Om livsmedel ligger framme får platsen inte lämnas, så att fåglar eller andra djur kan komma åt dessa livsmedel och förorena dem.

Vid transporter och lagring

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer växer vid transporter och lagring om temperaturen är för hög eller tiden är för lång	Temperaturen under transport och lagring är högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Termometer finns med transport och i kyl. Denna temperatur kontrolleras regelbundet. I kyl, varje dag och i transportbehållare vid varje aktivitet. Kontrollerna behöver inte journalföras.
	Kontrollera alltid bäst före dag eller sista förbrukningsdag på de råvaror ni köper. Även om detta datum inte har löpt ut, lukta alltid på känsliga livsmedel. Kasta de livsmedel, som inte luktar bra. Om bäst före dag har löpt ut, kan livsmedlet ändå användas. Du avgör att du kan använda livsmedlet. Är du osäker så kasta livsmedlet.
Gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.	

5 Kall mat och dryck

Kall mat bereds av arrangören inomhus och utomhus



5 Kall mat och dryck

Kall mat bereds av arrangören inomhus och utomhus

I registrerad (anmäld) lokal

4 Inköp och lagring

- Inga särskilda krav vid inköp eller lagring, mer än kontroll av temperatur på kylvaror, högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Frysvaror bör hålla högst -18°C, men högre temperatur är tillåtet. Temperaturer vid själva inköpet behöver inte kontrolleras.
- För fisk och skaldjur rekommenderas högst +2°C. För gravad och kallrökt fisk samt köttfärs rekommenderas högst +4°C.
- Vild fisk som ska ätas rå måste frysas i minst 1 dygn vid -20°C eller kallare innan den får ätas. Detta gäller även fisk som ska gravas eller kallrökas. Odlat fisk behöver inte frysas, om den som odlat fisken kan visa att den är säker när det gäller parasiter. I annat fall ska även den fisken frysas.

5 Bakning

- Brödet köper du in eller bakar själv. Bakning kan ske på häll över öppen eld, med gasol mm.
- **Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller de livsmedel som du tar med dig ut!**

6 Beredning

- Inga begränsningar behövs när det gäller kalla rätter. Valfri kall mat.
- Du förbereder råvaror i registrerad (anmäld) lokal, om det behövs. Grönsaker, ost och rökta charkvaror och andra råvaror kan skäras upp ute.
- Råvarorna packas i behållare med lock och förvaras i högst +8°C (se om temperaturer under punkt 4), om det är livsmedel som behöver förvaras i kyla.
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.
- Engångs- eller porslin (muggar, glas, tallrikar, bestick mm) kan användas.
- Kaffe/te gör du själv hemma eller annan lokal eller så kokas detta ute.

Transport

7 Transport

- I låda eller back med lock och med kylklampar, såvida inte temperaturen ute understiger +8°C och att även transportutrymmet håller en sådan låg temperatur.
- Transport som understiger två timmar kan ske utan kyla, om kylvarorna därefter läggs fram och sedan äts upp. Om överblivna kylvaror ska sparas måste de transporteras och förvaras i kyla, högst +8°C, hela tiden. Se även om temperaturer under punkt 4.

Utomhus

8 Beredning

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- Kniv och skärbrädor behövs, en skärbräda och kniv till grönsaker och en skärbräda och kniv till charkvaror. Ytterligare en kniv och skärbräda kan behövas till att skära upp bröd. Alternativet är att skärbrädor och knivar diskas mellan beredning av olika livsmedel.
- Plastduk eller liknande kan eventuellt behövas när olika livsmedel läggs upp

och även behållare eller fat till olika råvaror kan behövas.

- Arbetsplatsen lämnas inte så länge livsmedel som inte är packade står framme, på grund av fåglar och andra skadedjur.
- Råvaror som blir över sparas och tas tillbaka, så länge temperatur på kylvaror håller högst +8°C. Se även om temperaturer under punkt 4.
- Den kalla maten kan serveras som en buffé och denna behöver inte kylas, men överblivna livsmedel kan då behöva kastas.

9 Personlig hygien

- Vatten till handtvätt behövs. Dunk med tappkran kan användas och flaska med flytande tvål och papper att torka händerna med. Vatten från dunk kan också hällas över i ett handfat, som används för tvätt av händer. (För skötsel av dunkar, se avsnitt 16.4.3). Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte vara av dricksvattenskvalitet, men ska vara rent (se avsnitt 16.2.1).
- Det kan vara lämpligt att använda engångshandskar. Handskarna ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på dig handskarna.
- Dricksvatten tas med från registrerad (anmäld) lokal och där vattnet också är kontrollerat.
- Vid frysgader utomhus, då vattnet riskerar att frysa till is kan alkogel användas till händerna och engångshandskar kan vara ett alternativ.
- När bröd och grönsaker och andra livsmedel skärs upp används förkläde och uppkavlade ärmar eller andra skyddskläder, om det är nödvändigt.

Transport tillbaka

10 Transport tillbaka

- Avfall (råvaror, servetter mm) tas med till registrerad (anmäld) lokal och avfallsbehållare där används.
- Råvaror som ska sparas transporteras i kyla vid högst +8°C. Se även om temperaturer under punkt 4.

I registrerad (anmäld) lokal

11 Diska och rengör

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

Egenkontroll och HACCP-plan för kall mat och dryck

- Egenkontroll behövs och dessa branschriktlinjer kan användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner, så att de stämmer överens med det du gör. Om du ska ha journaler att fylla i bestämmer du själv över.
- En faroanalys enligt HACCP-systemet kan behövas, se vidare i nästa avsnitt om faror.
- Särskild rutin för personlig hygien är viktig vid beredning av olika råvaror.
- Kontroll av temperatur från inköp till beredning till servering är viktigt. Högsta temperatur ska vara +8°C eller lägre om det står så på förpackningarna (se undantag på detta under punkterna 7 och 8, men även punkt 4). Termometer kan då behövas. Journalföring är inte nödvändig.

5 Faror med kall mat och dryck

Kall mat bereds av arrangören inomhus och utomhus

Faror	Åtgärder
Allergener	Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.
	Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.
	Om det behövs se till att få ordentlig information från leverantören av livsmedlen.
	Om det behövs se till att information om allergener finns för de livsmedel du köper in. Förpackat fikabröd ska vara märkta enligt de regler som finns. Köper du livsmedel som inte är förpackade och som består av flera ingredienser, fråga då personalen noga om innehållet i livsmedlen. Kan de inte svara, så får du välja något annat.
	Om du bakar var medveten om allergenerna. Se vidare under avsnittet 16.15 om allergener.
Magsjuka hos personal	Hantera inte livsmedel själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, hantera inte livsmedel heller om någon annan är magsjuk hemma.
	Jobba inte om du själv är magsjuk.

Bakning

Andra livsmedel kan förorenas av mjöl och andra ingredienser som ingår vid bakningen	Bakning hålls åtskilt från annan verksamhet vid beredningen, antingen på separat arbetsyta eller åtskilt i tid med rengöring mellan. Rengöring sker sedan av arbetsytor, utrustning och redskap.
---	--

Verksamhet ute

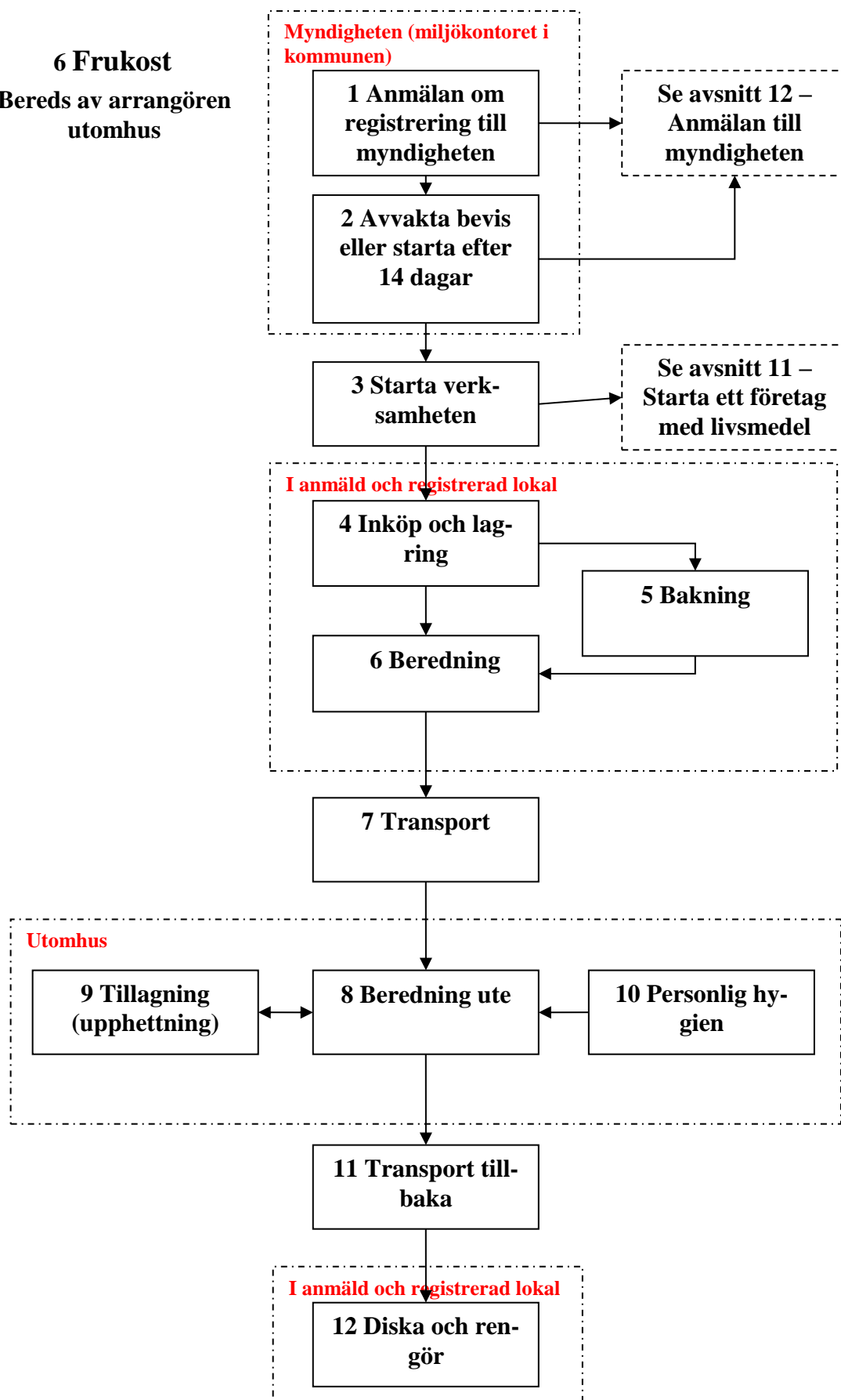
Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer tillförs livsmedlen från personer som skär och från de råvaror som används till den kalla maten	Se i avsnittet om hygienregler vid beredning i registrerad (anmäld) lokal.
	Vid beredning ute behövs handtvätt.
	Om samma knivar och skärbräden används till olika livsmedel kan detta orsaka problem

	till de som är allergiska eller överkänsliga.
Skadliga parasiter, som kan förekomma i fisk, överlever	Vild fisk ska frysas minst 1 dygn i -20°C eller kallare innan den får konsumeras. Används odlad fisk behöver den inte frysas, om fiskodlaren kan visa att fiskarna är fria från parasiter. Detta gäller konsumtion av rå fisk, gravad fisk och kallrökt fisk.
Skadliga mikroorganismer kan tillväxa alltför mycket	Råvaror som inte kräver kylförvaring kan sparas även om de stått framme.
Skadedjur kan tillföra mikroorganismer	Om livsmedel ligger framme får platsen inte lämnas, så att fåglar eller andra djur kan komma åt dessa livsmedel och förorena dem.

Vid transporter och lagring

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer växer vid transporter och lagring om temperaturen är för hög eller tiden är för lång	Temperaturen under transport och lagring är högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen (se även om temperaturer under punkt 4 ovan). Termometer finns med transport och i kyl. Denna temperatur kontrolleras regelbundet. I kyl, varje dag och i transportbehållare vid varje aktivitet. Kontrollerna behöver inte journalföras.
	Kolla alltid bäst före dag eller sista förbrukningsdag på de råvaror ni köper. Även om detta datum inte har löpt ut, lukta alltid på känsliga livsmedel. Kasta de livsmedel, som inte luktar bra. Om bäst före dag har löpt ut, kan livsmedlet ändå användas. Du avgör att du kan använda livsmedlet. Är du osäker så kasta livsmedlet.
Gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.	

6 Frukost
Bereds av arrangören
utomhus



6 Frukost

Beredts av arrangören utomhus

I registrerad (anmäld) lokal

4 Inköp och lagring

- Inga särskilda krav vid inköp eller lagring, mer än kontroll av temperatur på kylvaror, högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Frysvaror bör hålla högst -18°C, men högre temperatur är tillåtet. Temperaturer vid själva inköpet behöver inte kontrolleras.

5 Bakning

- Brödet till köper du in eller bakar själv. Bakning kan ske på häll över öppen eld, med gasol mm.
- **Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller de livsmedel som du tar med dig ut!**

6 Beredning

- Inga begränsningar behövs när det gäller frukosten.
- Du förbereder råvaror i registrerad (anmäld) lokal, om det behövs. Grönsaker, ost och rökta charkvaror och andra råvaror kan skäras upp utomhus.
- Råvarorna packas i behållare med lock och förvaras i högst +8°C (se även om temperaturer under punkt 4).
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.
- Engångs- eller porslin (muggar, glas, tallrikar, bestick mm) kan användas.
- Kaffe/te gör du själv i registrerad (anmäld) lokal eller kokas detta ute.
- Beredning av gröt och ägg kan kokas i gryta eller stekas i panna eller på annat sätt över eld, gasol mm.

Transport

7 Transport

- I låda eller back med lock och med kylklampar, såvida inte temperaturen ute understiger +8°C och att även transportutrymmet håller en sådan låg temperatur.
- Transport som understiger två timmar kan ske utan kyla, om kylvaror därefter bereds och sedan äts upp. Om överblivna kylvaror ska sparas måste de transporteras och förvaras i kyla, högst +8°C, hela tiden. Se även om temperaturer under punkt 4.

Utomhus

8 Beredning

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- Kniv och skärbrädor behövs, en skärbräda och kniv till grönsaker och en skärbräda och kniv till charkvaror. Ytterligare en kniv och skärbräda kan behövas till att skära upp bröd. Alternativet är att skärbrädor och knivar diskas mellan beredning av olika livsmedel.
- Bär kan plockas ute och sylt kan göras, som sedan används till gröt eller annat.
- Plastduk eller liknande kan eventuellt behövas när olika livsmedel läggs upp och även behållare eller fat till olika råvaror kan behövas.
- Arbetsplatsen lämnas inte så länge livsmedel som inte är packade står

framme, på grund av fåglar och andra skadedjur.

- Råvaror som blir över sparas och tas tillbaka, så länge temperatur på kylvaror kan hålla högst +8°C. Se även om temperaturer under punkt 4.

9 Tillagning (upphettning)

- Gröt kan kokas utomhus.
- Ägg kan kokas eller stekas ute. Dessa ägg kan tas från egna höns. Andra ägg ska tas från godkänt packeri, från livsmedelsbutik eller grossist.

10 Personlig hygien

- Vatten till handtvätt behövs. Dunk med tappkran kan användas och flaska med flytande tvål och papper att torka händerna med. Vatten från dunk kan också hällas över i ett handfat, som används för tvätt av händer. (För skötsel av dunkar, se avsnitt 16.4.3). Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte vara av dricksvattenskvalitet, men ska vara rent (se avsnitt 16.2.1).
- Det kan vara lämpligt att använda engångshandskar. Handskarna ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på dig handskarna.
- Dricksvatten tas med från registrerad (anmäld) lokal och där vattnet också är kontrollerat.
- Vid frysgrader utomhus, då vattnet riskerar att frysa till is kan alkohol användas till händerna och engångshandskar kan vara ett alternativ.
- När bröd och grönsaker skärs upp används förkläde och uppkavlade ärmar eller andra skyddskläder, om det är nödvändigt.

Transport tillbaka

11 Transport tillbaka

- Avfall (råvaror och servetter) tas med till registrerad (anmäld) lokal och avfallsbehållare där används.
- Livsmedel som ska sparas transporteras i kyla vid högst +8°C. Se även om temperaturer under punkt 4.

I registrerad (anmäld) lokal

12 Diska och rengör

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

Egenkontroll och HACCP-plan för frukost

- Egenkontroll behövs och dessa branschriktlinjer kan användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner, så att de stämmer överens med det du gör. Om du ska ha journaler att fylla i bestämmer du själv över.
- En faroanalys enligt HACCP-systemet kan behövas, se vidare i nästa avsnitt om faror.
- Särskild rutin för personlig hygien är särskilt viktig vid beredning av olika råvaror.
- Kontroll av temperatur från inköp till beredning till servering är viktigt. Högsta temperatur ska vara +8°C eller lägre om det står så på förpackningarna

(se undantag på detta under punkt 7, men även under punkt 4). Termometer kan då behövas. Journalföring är inte nödvändig.

6 Faror med frukost

Beredts av arrangören utomhus

Faror	Åtgärder
Allergener	Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.
	Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.
	Om det behövs se till att få ordentlig information från leverantören av livsmedlen.
	Om det behövs se till att information om allergener finns för de livsmedel du köper in. Förpackat fikabröd ska vara märkta enligt de regler som finns. Köper du livsmedel som inte är förpackade och som består av flera ingredienser, fråga då personalen noga om innehållet i livsmedlen. Kan de inte svara, så får du välja något annat.
	Om du bakar var medveten om allergenerna. Se vidare under avsnittet 16.15 om allergener.
Magsjuka hos personal	Hantera inte livsmedel själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, hantera inte livsmedel heller om någon annan är magsjuk hemma.
	Jobba inte om du själv är magsjuk.

Bakning

Andra livsmedel kan förorenas av mjöl och andra ingredienser som ingår vid bakningen	Bakning hålls åtskilt från annan verksamhet vid beredningen, antingen på separat arbetsyta eller åtskilt i tid med rengöring mellan. Rengöring sker sedan av arbetsytor, utrustning och redskap.
---	--

Verksamhet ute

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från personer som bereder livsmedel, från en råvara till en annan råvara	Se i avsnittet om hygienregler vid beredning i registrerad (anmäld) lokal.
	Vid beredning ute behövs handtvätt.
	Om samma knivar och skärbräden används till olika livsmedel kan detta orsaka problem

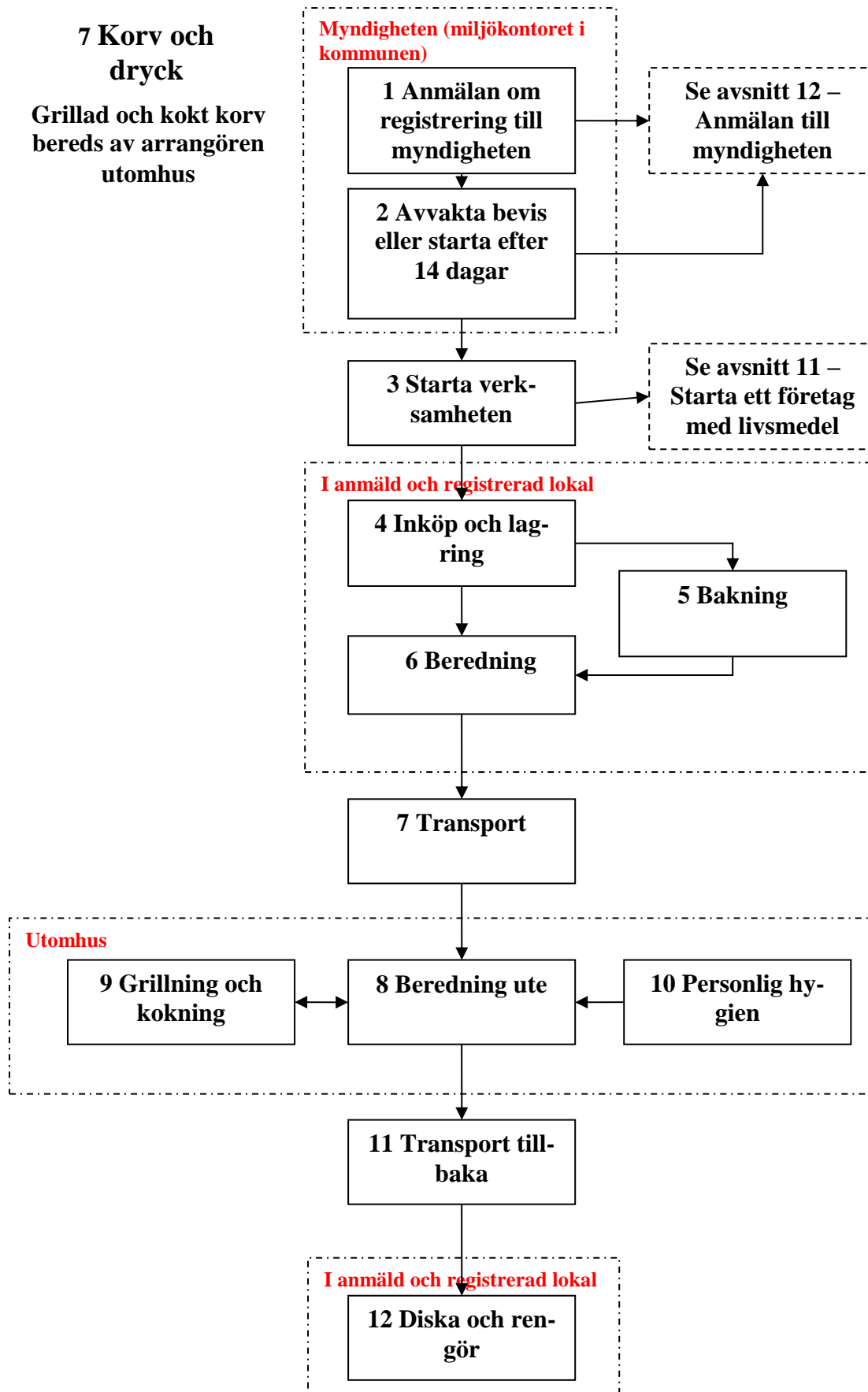
	till de som är allergiska eller överkänsliga.
Skadliga mikroorganismer kan tillväxa alltför mycket	Råvaror som inte kräver kylförvaring kan sparas även om de stått framme.
Skadedjur tillför föroreningar	Om livsmedel ligger framme får platsen inte lämnas, så att fåglar eller andra djur kan komma åt dessa livsmedel och förorena dem.

Vid transporter och lagring

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer växer vid transporter och lagring om temperaturen är för hög eller tiden är för lång	Temperaturen under transport och lagring är högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Se även om temperaturer under punkt 4. Termometer finns med transport och i kyl. Denna temperatur kontrolleras regelbundet. I kyl, varje dag och i transportbehållare vid varje aktivitet. Kontrollerna behöver inte journalföras.
	Kolla alltid bäst före dag eller sista förbrukningsdag på de råvaror ni köper. Även om detta datum inte har löpt ut, lukta alltid på känsliga livsmedel. Kasta de livsmedel, som inte luktar bra. Om bäst före dag har löpt ut, kan livsmedlet ändå användas. Du avgör att du kan använda livsmedlet. Är du osäker så kasta livsmedlet.
Gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.	

7 Korv och dryck

Grillad och kokt korv bereds av arrangören utomhus



7 Korv och dryck

Grillad och kokt korv bereds av arrangören utomhus

I registrerad (anmäld) lokal

4 Inköp och lagring

- Inga särskilda krav vid inköp eller lagring, mer än kontroll av temperatur på kylvaror, högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Frysvaror bör hålla högst -18°C, men högre temperatur är tillåtet. Temperaturer vid själva inköpet behöver inte kontrolleras.

5 Bakning

- Korvbrödet bakar du själv eller köper in färdigt.
- **Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller de livsmedel som du tar med dig ut!**

6 Beredning

- Kylvarorna packas i behållare med lock i kyla, om det behövs, helst i +8°C.
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.
- Engångs- eller porslin (muggar, glas mm) kan användas.
- Kaffe/te gör du själv i registrerad (anmäld) lokal eller kokas detta ute.

Transport

7 Transport

- I låda eller back med lock och med kylklampar, såvida inte temperaturen ute understiger +8°C och att även transportutrymmet håller en sådan låg temperatur.
- Om korvarna är frysta kan de tina under transport och då användas som kylklampar.
- Transport som understiger två timmar kan ske utan kyla. Om överblivna kylvaror ska sparas måste de transporteras och förvaras i kyla, högst +8°C, hela tiden.

Utomhus - Beredning av korv och dryck av arrangören

8 Beredning ute

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- Råvaror som har stått framme och som blivit över kastas.
- Korvar, som inte har packats upp, sparas om temperaturen (högst +8°C) är och har varit låg. Bröd kan sparas.
- Bröd och kan skäras ute på plats (skärbräda och kniv behövs).
- Tillbehör som senap och ketchup kan stå framme och användas, för att sedan sparas.
- Arbetsplatsen lämnas inte så länge livsmedel som inte är packade står framme, på grund av fåglar och andra skadedjur.
- Råvaror, typ lök och annat som äts kallt, kan skäras ute. Överblivna sådana livsmedel kastas.

9 Grillning och kokning

- Grillning kan ske över glöd, kokas i gryta eller stekas i panna eller liknande över eld, gasol mm.
- Korv kan också packas i aluminiumfolie eller annan lämplig förpackning och läggas i glöd.

10 Personlig hygien

- Vatten till handtvätt behövs. Dunk med tappkran kan användas och flaska med flytande tvål och papper att torka händerna med. Vatten från dunk kan också hållas över i ett handfat, som används för tvätt av händer. (För skötsel av dunkar, se avsnitt 16.4.3). Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte vara av dricksvattenskvalitet, men ska vara rent (se avsnitt 16.2.1).
- Det kan vara lämpligt att använda engångshandskar. Handskarna ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på dig handskarna.
- Dricksvatten tas med från registrerad (anmäld) lokal och där vattnet också är kontrollerat.
- Vid frysgrader utomhus, då vattnet riskerar att frysa till is kan alkogel användas till händerna och engångshandskar kan vara ett alternativ.
- När livsmedel hanteras och bereds används förkläde och uppkavlade ärmar eller andra skyddskläder, om det är nödvändigt.

Transport tillbaka

11 Transport tillbaka

- Avfall (råvaror och servetter) tas till registrerad (anmäld) lokal och avfallsbehållare där används.
- Korv som ska sparas transporteras i kyla vid högst +8°C.

I registrerad (anmäld) lokal

12 Diska och rengör

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

Egenkontroll och HACCP-plan för korv och dryck

- Egenkontroll behövs och dessa branschriktlinjer kan användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner, så att de stämmer överens med det du gör. Om du ska ha journaler att fylla i bestämmer du själv över.
- En faroanalys enligt HACCP-systemet kan behövas, se vidare i nästa avsnitt om faror.
- Särskild rutin för personlig hygien är särskilt viktig vid grillning och kokning av korv.
- Kontroll av temperatur från inköp till beredning till servering är viktigt. Högsta temperatur ska vara +8°C eller lägre om det står så på förpackningarna (se undantag på detta under punkt 7). Termometer kan då behövas. Journalföring är inte nödvändig.

7 Faror med korn och dryck

Grillad och kokt korn bereds av arrangören utomhus

Faror	Åtgärder
Allergener	Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.
	Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.
	Om det behövs se till att få ordentlig information från leverantören av livsmedlen.
	Om det behövs se till att information om allergener finns för de livsmedel du köper in. Förpackat fikabröd ska vara märkta enligt de regler som finns. Köper du livsmedel som inte är förpackade och som består av flera ingredienser, fråga då personalen noga om innehållet i livsmedlen. Kan de inte svara, så får du välja något annat.
	Om du bakar var medveten om allergenerna. Se vidare under avsnittet 16.15 om allergener.
Magsjuka hos personal	Hantera inte livsmedel själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, hantera inte livsmedel heller om någon annan är magsjuk hemma.
	Jobba inte om du själv är magsjuk.

Bakning

Andra livsmedel kan förorenas av mjöl och andra ingredienser som ingår vid bakningen	Bakning hålls åtskilt från annan verksamhet vid beredningen, antingen på separat arbetsyta eller åtskilt i tid med rengöring mellan. Rengöring sker sedan av arbetsytor, utrustning och redskap.
---	--

Verksamhet ute

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från personer som bereder livsmedel, från en råvara till en annan råvara	Se i avsnittet om hygienregler vid beredning i registrerad (anmäld) lokal.
	Vid beredning ute behövs handtvätt.
Skadliga mikroorganismer	Råvaror som inte kräver kylförvaring kan

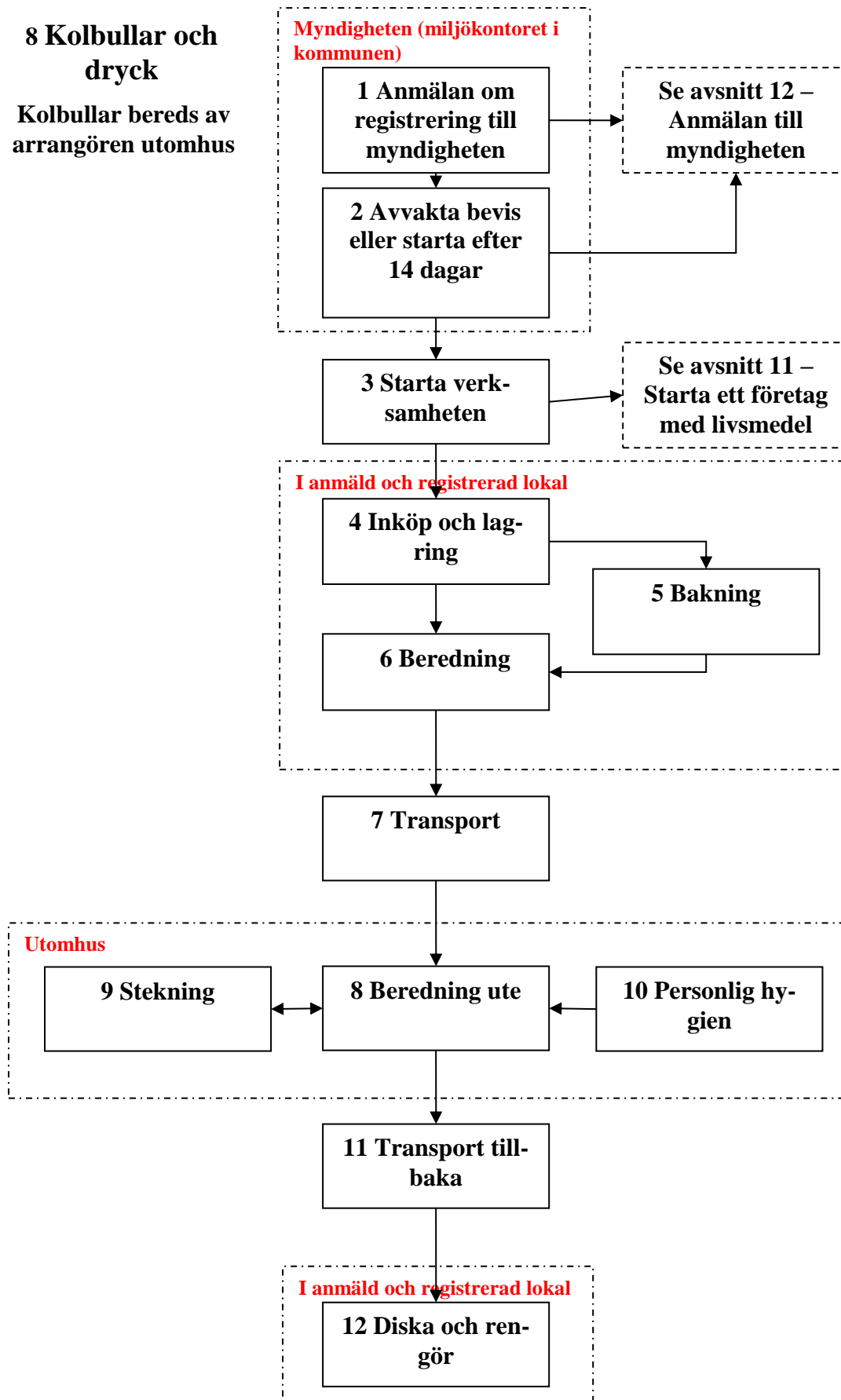
kan tillväxa alltför mycket	sparas även om de stått framme.
------------------------------------	---------------------------------

Vid transporter och lagring

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer växer vid transporter och lagring om temperaturen är för hög eller tiden är för lång	Temperaturen under transport och lagring är högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Termometer finns med transport och i kyl. Denna temperatur kontrolleras regelbundet. I kyl, varje dag och i transportbehållare vid varje aktivitet. Kontrollerna behöver inte journalföras.
	Kolla alltid bäst före dag eller sista förbrukningsdag på de råvaror ni köper. Även om detta datum inte har löpt ut, lukta alltid på känsliga livsmedel. Kasta de livsmedel, som inte luktar bra. Om bäst före dag har löpt ut, kan livsmedlet ändå användas. Du avgör att du kan använda livsmedlet. Är du osäker så kasta livsmedlet.
Gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.	

8 Kolbullar och dryck

Kolbullar bereds av arrangören utomhus



8 Kolbullar och dryck och liknande rätter

Kolbullar bereds av arrangören utomhus

I registrerad (anmäld) lokal

4 Inköp och lagring

- Inga särskilda krav vid inköp eller lagring, mer än kontroll av temperatur på kylvaror, högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Frysvaror bör hålla högst -18°C, men högre temperatur är tillåtet. Temperaturer vid själva inköpet behöver inte kontrolleras.

5 bakning

- Bröd bakar du själv eller köper in färdigt. Bakning kan ske på häll över öppen eld, med gasol mm.
- **Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller de livsmedel som du tar med dig ut!**

6 Beredning

- Kylvarorna packas i behållare med lock i kyla, om det behövs, helst i +8°C.
- Saltat fläsk används.
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.
- Engångs- eller porslin (muggar, glas, tallrikar, bestick mm) kan användas.
- Kaffe/te gör du själv i registrerad (anmäld) lokal eller kokas detta ute.

Transport

7 Transport

- I låda eller back med lock och med kylklampar, såvida inte temperaturen ute understiger +8°C och att även transportutrymmet håller en sådan låg temperatur.
- Om fläsket är fryst kan det tina under transport.
- Transport som understiger två timmar kan ske utan kyla. Om överblivna kylvaror ska sparas måste de transporteras och förvaras i kyla, högst +8°C, hela tiden.

Utomhus - beredning av kolbullar av arrangören

8 Beredning

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- Råvaror som har stått framme och som blivit över kastas.
- Fläsk, som inte har packats upp, sparas om temperaturen (högst +8°C) är och har varit låg. Bröd kan sparas.
- Arbetsplatsen lämnas inte så länge livsmedel som inte är packade står framme, på grund av fåglar och andra skadedjur.
- Fläsk kan skäras ute på plats (skärbräda och kniv behövs).
- Smeten kan blandas ute.

9 Stekning

- Stekning kan ske över eld, gasol eller på annat sätt.

10 Personlig hygien

- Vatten till handtvätt behövs. Dunk med tappkran kan användas och flaska med flytande tvål och papper att torka händerna med. Vatten från dunk kan också hållas över i ett handfat, som används för tvätt av händer. (För skötsel av dunkar, se avsnitt 16.4.3). Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte vara av dricksvattenskvalitet, men ska vara rent (se avsnitt 16.2.1).

- Det kan vara lämpligt att använda engångshandskar. Handskarna ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på dig handskarna.
- Dricksvatten tas med från registrerad (anmäld) lokal och där vattnet också är kontrollerat.
- Vid frysgrader utomhus, då vattnet riskerar att frysa till is kan alkogel användas till händerna och engångshandskar kan vara ett alternativ.
- När livsmedel hanteras och bereds används förkläde och uppkavlade ärmar eller andra skyddskläder, om det är nödvändigt.

Transport tillbaka

11 Transport tillbaka

- Avfall (råvaror och servetter) tas till registrerad lokal och avfallsbehållare används där.
- Fläsk som ska sparas transporteras tillbaka i högst +8°C.

I registrerad (anmäld) lokal

12 Diska och rengör

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

Egenkontroll och HACCP-plan för kolbullar och dryck

- Egenkontroll behövs och dessa branschriktlinjer kan användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner, så att de stämmer överens med det du gör. Om du ska ha journaler att fylla i bestämmer du själv över.
- En faroanalys enligt HACCP-systemet kan behövas, se vidare i nästa avsnitt om faror.
- Särskild rutin för personlig hygien är särskilt viktig vid beredning av kolbullar.
- Kontroll av temperatur från inköp till beredning till servering är viktigt. Högsta temperatur ska vara +8°C eller lägre om det står så på förpackningarna (se undantag på detta under punkt 7). Termometer behövs. Journalföring är inte nödvändig.
- Även deltagarna bör följa hygienreglerna om handtvätt.

8 Faror med kolbullar och dryck och liknande rätter

Kolbullar bereds av arrangören utomhus

Faror	Åtgärder
Allergener	Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.
	Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.
	Om det behövs se till att få ordentlig information från leverantören av livsmedlen.
	Om det behövs se till att information om allergener finns för de livsmedel du köper in. Förpackat fikabröd ska vara märkta enligt de regler som finns. Köper du livsmedel som inte är förpackade och som består av flera ingredienser, fråga då personalen noga om innehållet i livsmedlen. Kan de inte svara, så får du välja något annat.
	Om du bakar var medveten om allergenerna. Se vidare under avsnittet 16.15 om allergener.
Magsjuka hos personal	Hantera inte livsmedel själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, hantera inte livsmedel heller om någon annan är magsjuk hemma.
	Jobba inte om du själv är magsjuk.

Bakning

Andra livsmedel kan förorenas av mjöl och andra ingredienser som ingår vid bakningen	Bakning hålls åtskilt från annan verksamhet vid beredningen, antingen på separat arbetsyta eller åtskilt i tid med rengöring mellan. Rengöring sker sedan av arbetsytor, utrustning och redskap.
---	--

Verksamhet ute

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från personer som bereder livsmedel, från en råvara till en annan råvara	Se i avsnittet om hygienregler vid beredning i registrerad (anmäld) lokal.
	Vid beredning ute behövs handtvätt.

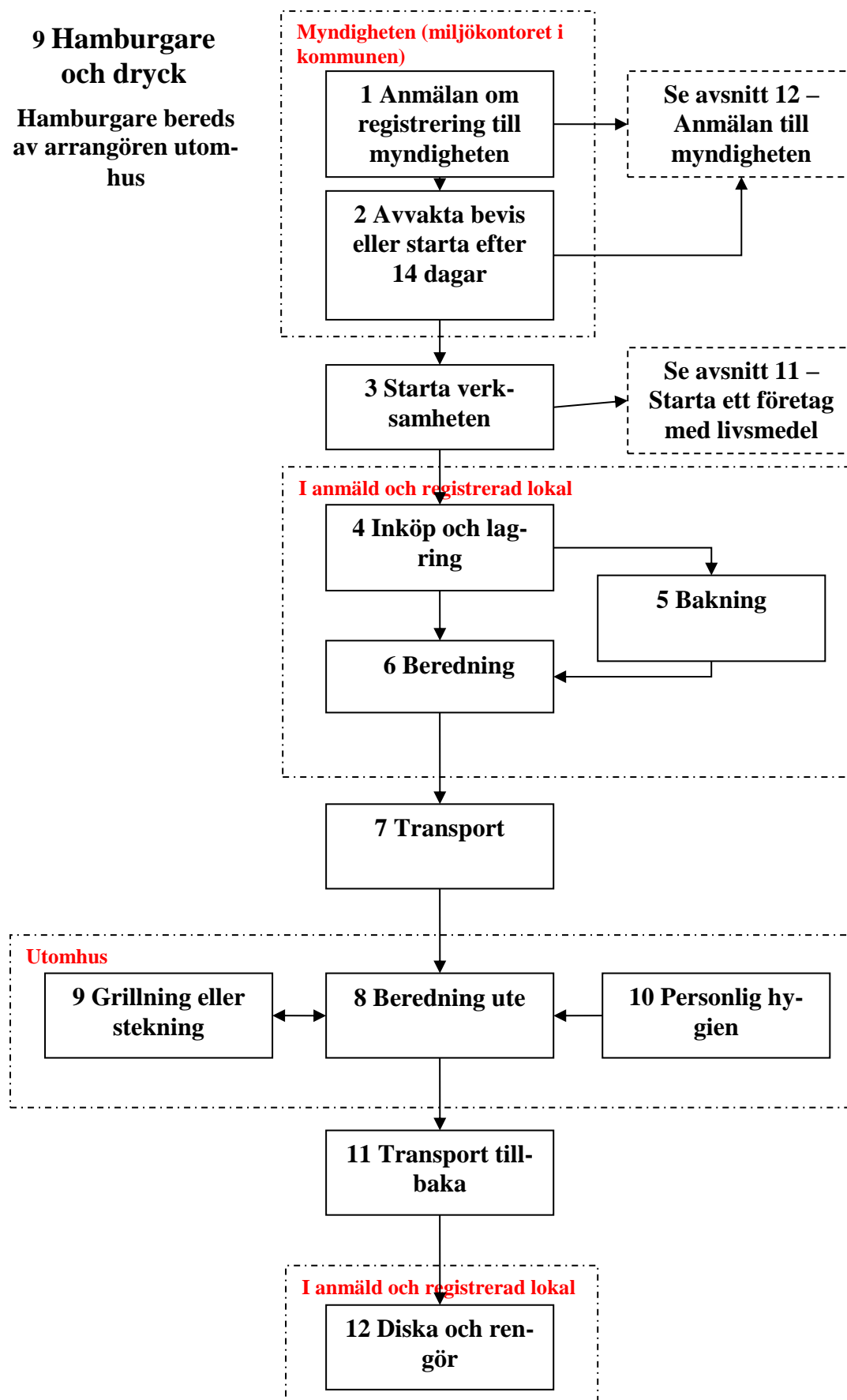
	Vid beredning av fläsk, som inte är upphettat, ska detta hållas åtskilt från andra livsmedel. Särskild kniv och skärbräda ska användas och händerna ska tvättas efter beredningen. Alternativt används engångshandskar. Handskarna ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på handskarna.
Skadliga mikroorganismer kan tillväxa alltför mycket	Råvaror, som har blivit över och varit framme sparas inte. Det gäller fläsk, men inte andra livsmedel, som inte är kylvaror.
Skadedjur tillför föroreningar	Om livsmedel ligger framme får platsen inte lämnas, så att fåglar eller andra djur kan komma åt dessa livsmedel och förorena dem.

Vid transporter och lagring

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer växer vid transporter och lagring om temperaturen är för hög eller tiden är för lång	Temperaturen under transport och lagring är högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Termometer finns med transport och i kyl. Denna temperatur kontrolleras regelbundet. I kyl, varje dag och i transportbehållare vid varje aktivitet. Kontrollerna behöver inte journalföras.
	Kolla alltid bäst före dag eller sista förbrukningsdag på de råvaror ni köper. Även om detta datum inte har löpt ut, lukta alltid på känsliga livsmedel. Kasta de livsmedel, som inte luktar bra. Om bäst före dag har löpt ut, kan livsmedlet ändå användas. Du avgör att du kan använda livsmedlet. Är du osäker så kasta livsmedlet.
Gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.	

9 Hamburgare och dryck

Hamburgare bereds av arrangören utomhus



9 Hamburgare och dryck

Hamburgare bereds av arrangören utomhus

I registrerad (anmäld) lokal

4 Inköp och lagring

- Inga särskilda krav vid inköp eller lagring, mer än kontroll av temperatur på kylvaror, högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Frysvaror bör hålla högst -18°C, men högre temperatur är tillåtet. Temperaturer vid själva inköpet behöver inte kontrolleras.
- För köttfärs rekommenderas lagring i högst +4°C.

5 Bakning

- Hamburgerbrödet bakar du själv eller köper in färdigt.
- **Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller de livsmedel som du tar med dig ut!**

6 Beredning

- Råvarorna förvaras i behållare med lock i kyla, om det behövs, helst i +8°C. Se även om temperaturer under punkt 4.
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.
- Engångs- eller porslin (muggar, glas, tallrikar, bestick mm) kan användas.
- Kaffe/te gör du själv i registrerad (anmäld) lokal eller kokas detta ute.

Transport

7 Transport

- I låda eller back med lock och med kylklampar, såvida inte temperaturen ute understiger +8°C och att även transportutrymmet håller en sådan låg temperatur.
- Om hamburgarna är frysta kan de tina under transport och då användas som kylklampar.
- Transport som understiger två timmar kan ske utan kyla. Om överblivna kylvaror ska sparas måste de transporterats och förvaras i kyla, högst +8°C, hela tiden. Se även om temperaturer under punkt 4.

Utomhus - Beredning av hamburgarna av arrangören

8 Beredning ute

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- Råvaror som har stått framme och som blivit över kastas.
- Hamburgare och köttfärsblandning, som inte har packats upp, sparas om temperaturen har varit högst +8°C. Se även om temperaturer under punkt 4. Bröd kan sparas.
- Arbetsplatsen lämnas inte så länge livsmedel som inte är packade står framme, på grund av fåglar och andra skadedjur.
- Bröd kan skäras ute på plats (skärbräda och kniv behövs).
- Lök kan skäras upp utomhus.
- Dressing kan blandas av råvaror utomhus, men överbliven dressing ska då kastas. Råvarorna, som är kvar i sina förpackningar kan sparas, om temperaturen inte överstigit +8°C på de råvaror, som är beroende av förvaring i kyla. Se även om temperaturer under punkt 4.
- Köttfärs med lök och kryddor kan blandas utomhus. Särskild behållare och särskilda redskap ska användas, som inte används till andra livsmedel.

- Håll isär beredning av köttfärs från andra livsmedel, särskild arbetsplats, redskap och annan utrustning. Tänk på att tvätta händerna noggrant efter beredning av köttfärs. Alternativt kan engångshandskar användas. De ska då användas på rätt sätt.

- Tillbehör som senap och ketchup, som används, kan sparas.

9 Grillning eller stekning

- Grillning eller stekning kan ske över eld, gasol eller på annat sätt.
- Vid grillningen eller stekningen ska temperaturen överstiga +70°C och/eller att hamburgarna ser genomstekta inuti. Detta kan testas genom att trycka på hamburgarna. Köttsaften ska då se klar ut.

10 Personlig hygien

- Engångshandskar bör användas när hamburgare görs av köttfärs utomhus. Handskarna ska då användas på rätt sätt. Handskarna ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på dig handskarna.
- Vatten till handtvätt behövs. Dunk med tappkran kan användas och flaska med flytande tvål och papper att torka händerna med. Vatten från dunk kan också hållas över i ett handfat, som används för tvätt av händer. (För skötsel av dunkar, se avsnitt 16.4.3). Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte vara av dricksvattenskvalitet, men ska vara rent (se avsnitt 16.2.1).
- Dricksvatten tas med från registrerad (anmäld) lokal och där vattnet också är kontrollerat.
- Vid frysgrader utomhus, då vattnet riskerar att frysa till is kan alkogel användas till händerna och engångshandskar kan vara ett alternativ.
- När livsmedel hanteras och bereds används förkläde och uppkavlade ärmar eller andra skyddskläder, om det är nödvändigt.

Transport tillbaka

11 Transport

- Avfall (råvaror, servetter mm) tas till (anmäld) registrerad lokal och avfallsbehållare där används.
- Livsmedel som ska sparas, transporteras tillbaka i högst +8°C.

I registrerad (anmäld) lokal

12 Diska och rengör

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

Egenkontroll och HACCP-plan för hamburgare och dryck

- Egenkontroll behövs och dessa branschriktlinjer kan användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner, så att de stämmer överens med det du gör. Om du ska ha journaler att fylla i bestämmer du själv över.
- En faroanalys enligt HACCP-systemet kan behövas, se vidare i nästa avsnitt om faror.
- Särskild rutin för personlig hygien är särskilt viktig vid grillning av hamburgare.
- Kontroll av temperatur från inköp till beredning till servering är viktigt.

Högsta temperatur ska vara +8°C eller lägre om det står så på förpackningarna (se undantag på detta under punkt 7, men även under punkt 4). Termometer kan då behövas. Journalföring är inte nödvändig.

- Kontroll av temperatur ska ske av att minst +70°C har nåtts vid grillning eller stekning och/eller att hamburgarna ser genomstekta inuti, enligt det som står ovan.

9 Faror med hamburgare och dryck
Hamburgare bereds av arrangören utomhus

Faror	Åtgärder
Allergener	Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.
	Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.
	Om det behövs se till att få ordentlig information från leverantören av livsmedlen.
	Om det behövs se till att information om allergener finns för de livsmedel du köper in. Förpackat fikabröd ska vara märkta enligt de regler som finns. Köper du livsmedel som inte är förpackade och som består av flera ingredienser, fråga då personalen noga om innehållet i livsmedlen. Kan de inte svara, så får du välja något annat.
	Om du bakar var medveten om allergenerna. Se vidare under avsnittet 16.15 om allergener.
Magsjuka hos personal	Hantera inte livsmedel själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, hantera inte livsmedel heller om någon annan är magsjuk hemma.
	Jobba inte om du själv är magsjuk.

Bakning

Andra livsmedel kan förorenas av mjöl och andra ingredienser som ingår vid bakningen	Bakning hålls åtskilt från annan verksamhet vid beredningen, antingen på separat arbetsyta eller åtskilt i tid med rengöring mellan. Rengöring sker sedan av arbetsytor, utrustning och redskap.
---	--

Verksamhet ute

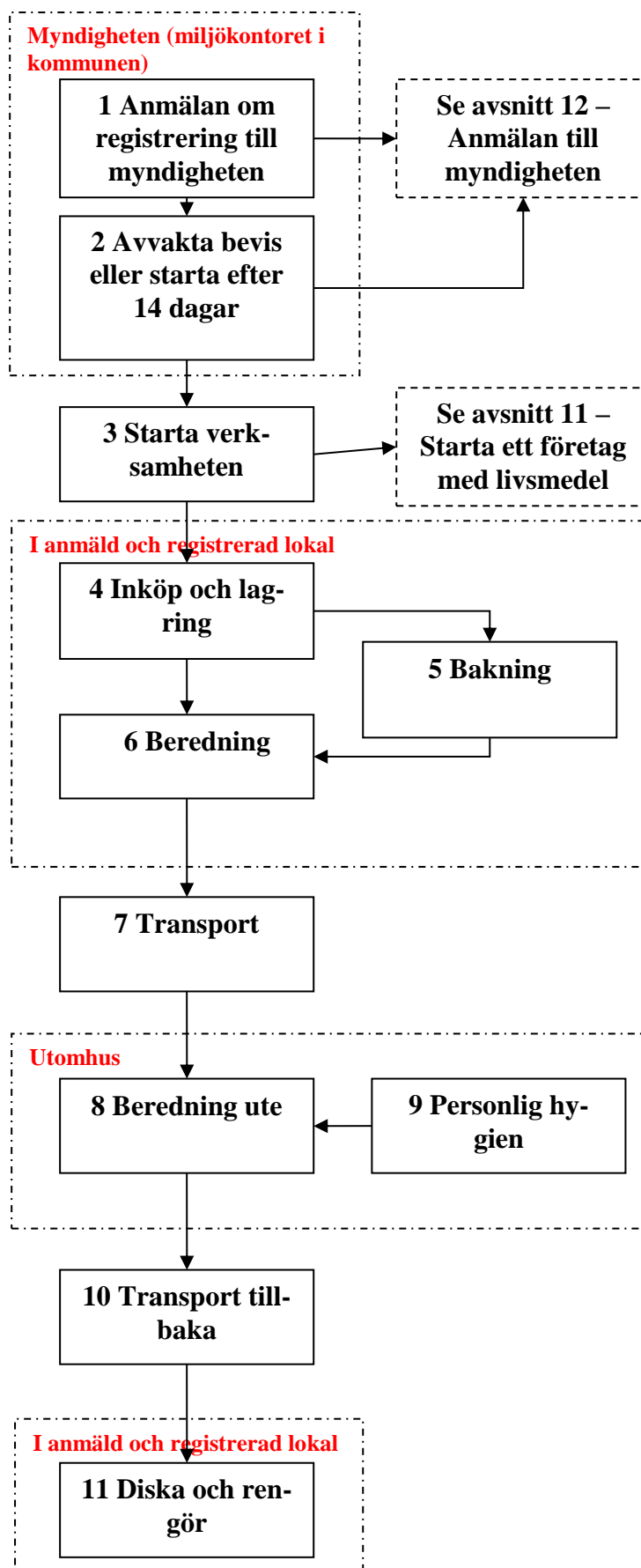
Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från personer som bereder livsmedel, från en råvara till en annan råvara. Livsmedlen kan förorenas av andra livsmedel, exempelvis att rå köttfärs förorenar sallad	Se i avsnittet om hygienregler vid beredning i registrerad (anmäld) lokal.
	Vid beredning ute behövs handtvätt.
	Samtliga råvaror, som används och som inte hettas upp innan den äts upp, kan ätas som de är utan fara med undantag av köttfärs. Vid

	beredning av köttfärs, som inte är upphettat, ska köttfärsen hållas väl åtskilt från andra livsmedel. Särskild kniv och skärbräda till köttfärsen ska användas och händerna ska tvättas efter beredningen. Alternativt används engångshandskar. Handskarna ska inte användas till hantering av andra livsmedel, utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på handskarna.
Skadliga mikroorganismer kan tillväxa alltför mycket	Råvaror, som har blivit över och varit framme sparas inte. Det gäller köttfärs och hamburgare, men inte andra livsmedel, som inte är kylvaror.
Skadliga mikroorganismer kan överleva grillningen eller stekningen	Vid grillningen eller stekningen ska temperaturen överstiga +70°C och/eller att den ser genomstekt inuti, för att mikroorganismerna ska kunna elimineras.
Skadedjur tillför föroreningar	Om livsmedel ligger framme får platsen inte lämnas, så att fåglar eller andra djur kan komma åt dessa livsmedel och förorena dem.

Vid transporter och lagring

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer växer vid transporter och lagring om temperaturen är för hög eller tiden är för lång	Temperaturen under transport och lagring är högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Se även om temperaturer under punkt 4. Termometer finns med transport och i kyl. Denna temperatur kontrolleras regelbundet. I kyl, varje dag och i transportbehållare vid varje aktivitet. Kontrollerna behöver inte journalföras.
	Kolla alltid bäst före dag eller sista förbrukningsdag på de råvaror ni köper. Även om detta datum inte har löpt ut, lukta alltid på känsliga livsmedel. Kasta de livsmedel, som inte luktar bra. Om bäst före dag har löpt ut, kan livsmedlet ändå användas. Du avgör att du kan använda livsmedlet. Är du osäker så kasta livsmedlet.
Gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.	

10 Varma och kalla rätter genom catering
Arrangören bereder få livsmedel



10 Varma och kalla rätter genom catering

Arrangören bereder få livsmedel

I registrerad (anmäld) lokal

4 Inköp och lagring

- Inga särskilda krav vid inköp eller lagring, mer än kontroll av temperatur på kylvaror, högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Frysvaror bör hålla högst -18°C, men högre temperatur är tillåtet. Temperaturer vid själva inköpet behöver inte kontrolleras.
- För fisk och skaldjur rekommenderas högst +2°C. För gravad och kallrökt fisk samt köttfärs rekommenderas högst +4°C.

5 Bakning

- Brödet bakar du själv eller köper in färdigt. Bakning kan ske på häll över öppen eld, med gasol mm.
- **Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller de livsmedel som du tar med dig ut! Se till att du får rätt information från cateringsföretaget.**

6 Beredning

- Råvarorna förvaras i behållare med lock i kyla, om det behövs, helst i högst +8°C. Se även om temperaturer under punkt 4.
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.
- Engångs- eller porslin (muggar, glas, tallrikar, bestick mm) kan användas.
- Kaffe/te gör du själv i registrerad (anmäld) lokal eller kokas detta ute.

Transport

7 Transport

- I låda eller back med lock och med kylklampar, såvida inte temperaturen ute understiger +8°C och att även transportutrymmet håller en sådan låg temperatur.
- Varm mat bör hålla lägst +60°C, men inte under +55°C.
- Transport som understiger två timmar kan ske utan kyla. Om överblivna kylvaror ska sparas måste de transporteras och förvaras i kyla, högst +8°C, hela tiden. Se även om temperaturer under punkt 4.

Utomhus

8 Beredning ute

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- Råvaror och varm och kall mat som har stått framme och som blivit över kastas. Bröd kan sparas.
- Arbetsplatsen lämnas inte så länge livsmedel som inte är packade står framme, på grund av fåglar och andra skadedjur.
- Varm mat kan hålla under +55°C i högst två timmar och därefter ska denna mat kastas.
- Bröd och andra råvaror, som ska ätas kalla, kan skäras ute på plats (skärbräda och kniv behövs).
- Råvarorna, som är kvar i sina förpackningar eller behållare kan sparas, om temperaturen inte överstigit +8°C på de råvaror, som är beroende av förvaring i kyla. Se även om temperaturer under punkt 4.

9 Personlig hygien

- Vatten till handtvätt behövs. Dunk med tappkran kan användas och flaska med flytande tvål och papper att torka händerna med. Vatten från dunk kan också hållas över i ett handfat, som används för tvätt av händer. (För skötsel av dunkar, se avsnitt 16.4.3). Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte vara av dricksvattenskvalitet, men ska vara rent (se avsnitt 16.2.1).
- Det kan vara lämpligt att använda engångshandskar. Handskarna ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på dig handskarna.
- Dricksvatten tas med från registrerad (anmäld) lokal och där vattnet också är kontrollerat.
- Vid frysgrader utomhus, då vattnet riskerar att frysa till is kan alkogel användas till händerna och engångshandskar kan vara ett alternativ.
- När livsmedel hanteras och bereds används förkläde och uppkavlade ärmar eller andra skyddskläder, om det är nödvändigt.

Transport tillbaka

10 Transport

- Avfall (råvaror, servetter mm) tas till (anmäld) registrerad lokal och avfallsbehållare där används.
- Livsmedel som ska sparas transporteras tillbaka i högst +8°C. Se även om temperaturer under punkt 4.

I registrerad (anmäld) lokal

11 Diska och rengör

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

Egenkontroll och HACCP-plan för varma och kalla rätter genom catering

- Egenkontroll behövs och dessa branschriktlinjer kan användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner, så att de stämmer överens med det du gör. Om du ska ha journaler att fylla i bestämmer du själv över.
- En faroanalys enligt HACCP-systemet kan behövas, se vidare i nästa avsnitt om faror.
- Särskild rutin för personlig hygien är särskilt viktig vid catering.
- Kontroll av temperatur från inköp till beredning till servering är viktigt. Högsta temperatur ska vara +8°C eller lägre om det står så på förpackningarna (se undantag på detta under punkt 7, men även under punkt 4). Termometer kan då behövas. Journalföring är inte nödvändig.
- Kontroll av temperatur ska ske av att varm inte understiger +55°C i mer än två timmar.
- Även deltagarna bör följa hygienreglerna om handtvätt.

10 Faror med varma och kalla rätter vid catering
Arrangören bereder få livsmedel

Faror	Åtgärder
Allergener	Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.
	Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.
	Om det behövs se till att få ordentlig information från leverantören av livsmedlen.
	Om det behövs se till att information om allergener finns för de livsmedel du köper in. Förpackat fikabröd ska vara märkta enligt de regler som finns. Köper du livsmedel som inte är förpackade och som består av flera ingredienser, fråga då personalen noga om innehållet i livsmedlen. Kan de inte svara, så får du välja något annat.
	Om du bakar var medveten om allergenerna. Se vidare under avsnittet 16.15 om allergener.
Magsjuka hos personal	Hantera inte livsmedel själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, hantera inte livsmedel heller om någon annan är magsjuk hemma.
	Jobba inte om du själv är magsjuk.

Bakning

Andra livsmedel kan förorenas av mjöl och andra ingredienser som ingår vid bakningen	Bakning hålls åtskilt från annan verksamhet vid beredningen, antingen på separat arbetsyta eller åtskilt i tid med rengöring mellan. Rengöring sker sedan av arbetsytor, utrustning och redskap.
---	--

Verksamhet ute

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från personer som bereder livsmedel, från en råvara till en annan råvara. Livsmedlen kan förorenas av andra livsmedel, exempelvis att rå köttfärs förorenar sal-	Se i avsnittet om hygienregler vid beredning i registrerad (anmäld) lokal.
	Vid beredning ute behövs handtvätt.

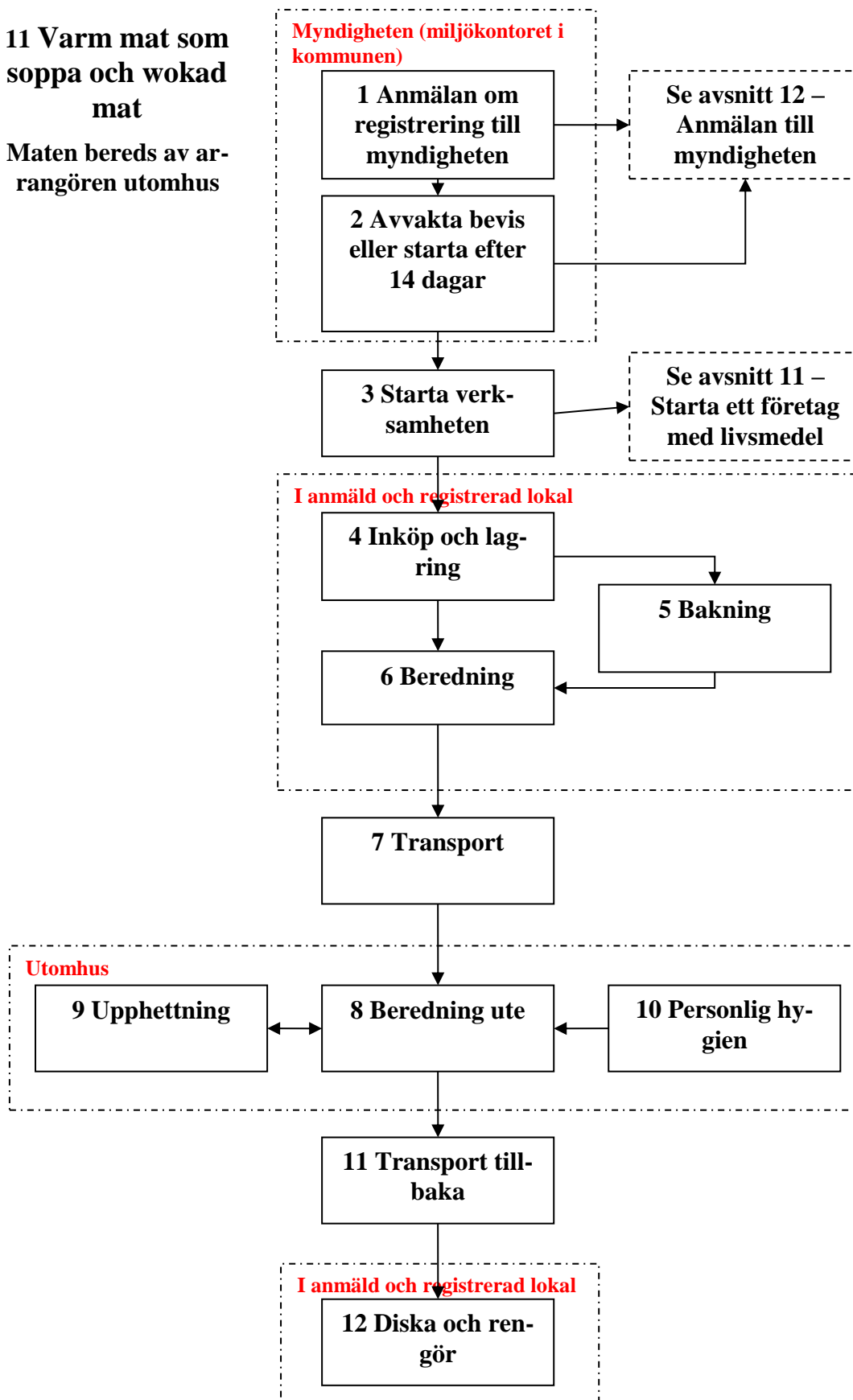
lad	
Skadliga mikroorganismer kan tillväxa alltför mycket	Råvaror som inte kräver kylförvaring kan sparas även om de stått framme. Vid varmhållningen ska temperaturen inte understiga +55°C i mer än två timmar, för om denna tid blir alltför lång kan skadliga mikroorganismer växa och det kan finnas risk för matförgiftning. Sådan mat ska kastas.
Skadedjur tillför föroreningar	Om livsmedel ligger framme får platsen inte lämnas, så att fåglar eller andra djur kan komma åt dessa livsmedel och förorena dem.

Vid transporter och lagring

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer växer vid transporter och lagring om temperaturen är för hög (vid varmhållning för låg) eller tiden är för lång	Temperaturen under transport och lagring är högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Se även om temperaturer under punkt 4. Termometer finns med transport och i kyl. Denna temperatur kontrolleras regelbundet. I kyl, varje dag och i transportbehållare vid varje aktivitet. Kontrollerna behöver inte journalföras.
	Temperaturen för varm mat under transport bör vara lägst +60°C, men inte under +55°C. Om temperaturen ändå understiger +55°C, så ska maten kastas efter två timmar under denna temperatur.
	Kolla alltid bäst före dag eller sista förbrukningsdag på de råvaror ni köper. Även om detta datum inte har löpt ut, lukta alltid på känsliga livsmedel. Kasta de livsmedel, som inte luktar bra. Om bäst före dag har löpt ut, kan livsmedlet ändå användas. Du avgör att du kan använda livsmedlet. Är du osäker så kasta livsmedlet.
Gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.	

11 Varm mat som soppa och wokad mat

Maten bereds av arrangören utomhus



11 Varm mat som soppa och wokad mat

Maten bereds av arrangören utomhus

I registrerad (anmäld) lokal

4 Inköp och lagring

- Inga särskilda krav vid inköp eller lagring, mer än kontroll av temperatur på kylvaror, högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Frysvaror bör hålla högst -18°C, men högre temperatur är tillåtet. Temperaturer vid själva inköpet behöver inte kontrolleras.
- För fisk och skaldjur rekommenderas högst +2°C. För gravad och kallrökt fisk samt köttfärs rekommenderas högst +4°C.

5 Bakning

- Brödet bakar du själv eller köper in färdigt. Bakning kan ske på häll över öppen eld, med gasol mm.
- ***Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller de livsmedel som du tar med dig ut!***

6 Beredning

- Råvarorna förvaras i behållare med lock i kyla, om det behövs, helst i högst +8°C. Se även om temperaturer under punkt 4.
- Beredning kan ske i förväg och alla dessa råvaror kan packas i lämpliga behållare. Olika livsmedel som kött och grönsaker ska packas var för sig. Samma sak gäller skaldjur och fisk.
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.
- Engångs- eller porslin (muggar, glas, tallrikar, bestick mm) kan användas.
- Kaffe/te gör du själv i registrerad (anmäld) lokal eller kokas detta ute.

Transport

7 Transport

- I låda eller back med lock och med kylklampar, såvida inte temperaturen ute understiger +8°C och att även transportutrymmet håller en sådan låg temperatur.
- Transport som understiger två timmar kan ske utan kyla. Om överblivna kylvaror ska sparas måste de transporteras och förvaras i kyla, högst +8°C, hela tiden. Se även om temperaturer under punkt 4.

Utomhus

8 Beredning ute

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- Råvaror och varm och kall mat som har stått framme och som blivit över kastas. Bröd kan sparas.
- Arbetsplatsen lämnas inte så länge livsmedel som inte är packade står framme, på grund av fåglar och andra skadedjur.
- Varm mat kan hålla under +55°C i högst två timmar och därefter ska denna mat kastas.
- Bröd och andra råvaror som äts kalla kan skäras ute på plats (skärbräda och kniv behövs) och bör hållas åtskilt från andra livsmedel, som ska hettas upp.
- Råvarorna, som är kvar i sina förpackningar eller behållare kan sparas, om temperaturen inte överstigit +8°C på de råvaror, som är beroende av förvaring i kyla. Se även om temperaturer under punkt 4.

9 Upphettning

- Råvaror till den wokade maten kan förberedas ute och någon åtskillnad mellan olika livsmedel behövs inte, eftersom allt ska woka i samma wokpanna. Samma sak gäller även för soppan, eftersom alla råvaror ska ingå där.

10 Personlig hygien

- Vatten till handtvätt behövs. Dunk med tappkran kan användas och flaska med flytande tvål och papper att torka händerna med. Vatten från dunk kan också hällas över i ett handfat, som används för tvätt av händer. (För skötsel av dunkar, se avsnitt 16.4.3). Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte vara av dricksvattens kvalitet, men ska vara rent (se avsnitt 16.2.1).
- Det kan vara lämpligt att använda engångshandskar. Handskarna ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på dig handskarna.
- Dricksvatten tas med från registrerad (anmäld) lokal och där vattnet också är kontrollerat.
- Vid frysgrader utomhus, då vattnet riskerar att frysa till is kan alkogel användas till händerna och engångshandskar kan vara ett alternativ.
- När livsmedel hanteras och bereds används förkläde och uppkavlade ärmar eller andra skyddskläder, om det är nödvändigt.

Transport tillbaka

11 transport

- Avfall (råvaror, överblivna livsmedel, servetter mm) tas med hem och avfallsbehållare hemma används.
- Livsmedel som ska sparas transporteras tillbaka i högst +8°C.

I registrerad (anmäld) lokal

12 Diska och rengör

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

Egenkontroll och HACCP-plan för varm mat som soppa och wokad mat

- Egenkontroll behövs och dessa branschriktlinjer kan användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner, så att de stämmer överens med det du gör. Om du ska ha journaler att fylla i bestämmer du själv över.
- En faroanalys enligt HACCP-systemet kan behövas, se vidare i nästa avsnitt om faror.
- Särskild rutin för personlig hygien är särskilt viktig vid beredning av soppa och wokad mat.
- Kontroll av temperatur från inköp till beredning till servering är viktigt. Högsta temperatur ska vara +8°C eller lägre om det står så på förpackningarna (se undantag på detta under punkt 7, men även under punkt 4). Termometer kan då behövas. Journalföring är inte nödvändig.
- Kontroll av temperatur ska ske av att varm mat inte understiger +55°C i mer än två timmar.

11 Faror med soppa och wokad mat

Maten bereds av arrangören utomhus

Faror	Åtgärder
Allergener	Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.
	Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.
	Om det behövs se till att få ordentlig information från leverantören av livsmedlen.
	Om det behövs se till att information om allergener finns för de livsmedel du köper in. Förpackat fikabröd ska vara märkta enligt de regler som finns. Köper du livsmedel som inte är förpackade och som består av flera ingredienser, fråga då personalen noga om innehållet i livsmedlen. Kan de inte svara, så får du välja något annat.
	Om du bakar var medveten om allergenerna. Se vidare under avsnittet 16.15 om allergener.
Magsjuka hos personal	Hantera inte livsmedel själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, hantera inte livsmedel heller om någon annan är magsjuk hemma.
	Jobba inte om du själv är magsjuk.

Bakning

Andra livsmedel kan förorenas av mjöl och andra ingredienser som ingår vid bakningen	Bakning hålls åtskilt från annan verksamhet vid beredningen, antingen på separat arbetsyta eller åtskilt i tid med rengöring mellan. Rengöring sker sedan av arbetsytor, utrustning och redskap.
---	--

Verksamhet ute

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från personer som bereder livsmedel, från en råvara till en annan råvara. Livsmedlen kan förorenas av andra livsmedel, exempelvis att rå köttfärs förorenar sallad	Se i avsnittet om hygienregler vid beredning i registrerad (anmäld) lokal.
	Vid beredning ute behövs handtvätt.

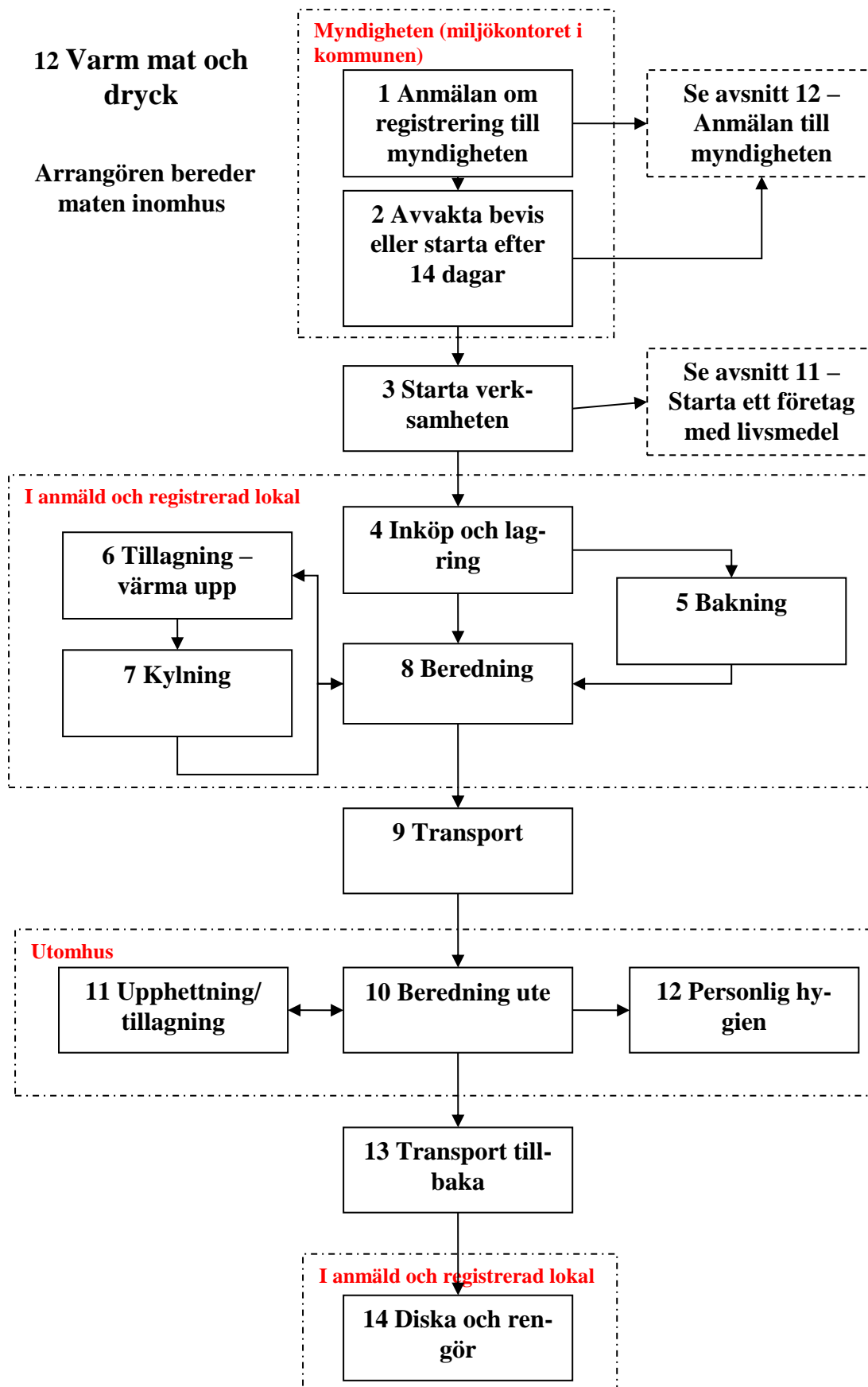
Skadliga mikroorganismer kan tillväxa alltför mycket	Råvaror som inte kräver kylförvaring kan sparas även om de stått framme.
Skadliga mikroorganismer kan överleva	Samtliga ingredienser som ingår i soppa och wokad mat ska vara ordentligt upphettade.
Skadedjur tillför föroreningar	Om livsmedel ligger framme får platsen inte lämnas, så att fåglar eller andra djur kan komma åt dessa livsmedel och förorena dem.

Vid transporter och lagring

Skadliga mikroorganismer växer vid transporter och lagring om temperaturen är för hög eller tiden är för lång	Temperaturen under transport och lagring är högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Se även om temperaturer under punkt 4. Termometer finns med transport och i kyl. Denna temperatur kontrolleras regelbundet. I kyl, varje dag och i transportbehållare vid varje aktivitet. Kontrollerna behöver inte journalföras.
	Kolla alltid bäst före dag eller sista förbrukningsdag på de råvaror ni köper. Även om detta datum inte har löpt ut, lukta alltid på känsliga livsmedel. Kasta de livsmedel, som inte luktar bra. Om bäst före dag har löpt ut, kan livsmedlet ändå användas. Du avgör att du kan använda livsmedlet. Är du osäker så kasta livsmedlet.
Gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.	

12 Varm mat och dryck

Arrangören bereder maten inomhus



12 Varm mat och dryck

Arrangören bereder maten inomhus

I registrerad (anmäld) lokal

4 Inköp och lagring

- Inga särskilda krav vid inköp eller lagring, mer än kontroll av temperatur på kylvaror, högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Frysvaror bör hålla högst -18°C, men högre temperatur är tillåtet. Temperaturer vid själva inköpet behöver inte kontrolleras.
- För fisk och skaldjur rekommenderas högst +2°C. För gravad och kallrökt fisk samt köttfärs rekommenderas högst +4°C.

5 Bakning

- Brödet köper du in eller bakar själv. Bakning kan ske på häll över öppen eld, med gasol mm.
- **Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller de livsmedel som du tar med dig ut!**

6 Tillagning/ värma upp

- En del mat kan lagas till (hettas upp) i förväg.

7 Kylning

- Denna mat kan varmhållas eller kylas ner, för att senare serveras kall eller hettas upp på nytt utomhus. Kylning bör ske från +60°C ner till +8°C på högst 4 timmar.

8 Beredning

- Du förbereder råvaror i registrerad (anmäld) lokal, om det behövs.
- Potatis och andra rotfrukter kan du skala i den registrerade (anmälda) lokalen. Tänk på att göra detta skilt i tid från annan hantering av livsmedel och att rengöra mellan.
- Livsmedel packas i behållare med lock och förvaras i högst +8°C. Se även om temperaturer under punkt 4.
- Beredning kan ske i förväg och alla dessa livsmedel kan packas i lämpliga behållare. Olika livsmedel som kött och grönsaker ska packas var för sig. Samma sak gäller skaldjur och fisk.
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.
- Engångs- eller porslin (muggar, glas, tallrikar, bestick mm) kan användas.
- Kaffe/te gör du i den registrerade (anmälda) lokalen eller kokas detta ute.

Transport

9 Transport

- I låda eller back med lock och med kylklampar, såvida inte temperaturen ute understiger +8°C och att även transportutrymmet håller en sådan låg temperatur.
- Varm mat bör hålla lägst +60°C, men inte under +55°C.
- Upptining kan ske under transport.
- Transport som understiger två timmar kan ske utan kyla, om kylvarorna därefter läggs fram och sedan äts upp. Om överblivna kylvaror ska sparas måste de transporteras och förvaras i kyla, högst +8°C, hela tiden. Se även om temperaturer under punkt 4.

Utomhus

10 Beredning ute

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- Kniv och skärbrädor behövs, en skärbräda och kniv till grönsaker och rotfrukter används och flera skärbrädor och knivar till andra livsmedel. Ytterligare en kniv och skärbräda kan behövas till att skära upp bröd. **Tänk på att du inte skär olika typer av livsmedel, så att livsmedel förorenar varandra.** Hink med varmt vatten kan behövas för rengöring av knivar och skärbräden. Dessa redskap sköljs med rinnande vatten från dunk med kran. Knivar och skärbrädor, som används till livsmedel som äts kalla, används inte till livsmedel som ska hettas upp. **Tänk på att knivar och skärbrädor kan föra över allergener till livsmedel som inte innehåller dessa allergener.**
- Potatis och andra rotfrukter kan skalas utomhus.
- Plastduk eller liknande kan behövas när olika livsmedel läggs upp och även behållare eller fat till olika råvaror.
- Arbetsplatsen lämnas inte så länge livsmedel som inte är packade står framme, på grund av fåglar och andra skadedjur.
- Råvaror som blir över sparas och tas tillbaka, så länge temperatur på kylvaror kan hålla högst +8°C. Se även om temperaturer under punkt 4.
- Mat kan serveras som buffé.
- Buffén behöver inte hållas under kyla, men överblivna livsmedel kan behöva kastas.
- Varm mat kan hålla lägre temperatur än +55°C, om denna tid inte överstiger två timmar.

11 Upphettning/ tillagning

- Livsmedel kan lagas till över öppen eld, gasol och liknande.
- Livsmedel kan lagas till i kokgrop. Dessa livsmedel packas då in i folie eller på annat lämpligt sätt.

12 Personlig hygien

- Vatten till handtvätt behövs. Dunk med tappkran kan användas och flaska med flytande tvål och papper att torka händerna med. Vatten från dunk kan också hållas över i ett handfat, som används för tvätt av händer (för skötsel av dunkar, se avsnitt 16.4.3). Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte vara av dricksvattenskvalitet, men ska vara rent (se avsnitt 16.2.1).
- Det kan vara lämpligt att använda engångshandskar. Handskarna ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på dig handskarna.
- Dricksvatten tas med från registrerad (anmäld) lokal och där vattnet också är kontrollerat.
- Vid frysgrader utomhus, då vattnet riskerar att frysa till is kan alkogel användas till händerna och engångshandskar kan vara ett alternativt.
- När olika livsmedel skärs, hanteras och hettas upp används förkläde och uppkavlade ärmar eller andra skyddskläder. Hårskydd bör användas.

Transport tillbaka

13 Transport

- Avfall tas till registrerad (anmäld) lokal och avfallsbehållare där används.
- Livsmedel som ska sparas transporteras tillbaka i högst +8°C. Se även om temperaturer under punkt 4.

I registrerad (anmäld) lokal

14 Diska och rengör

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

Egenkontroll och HACCP-plan för varm mat och dryck

- Egenkontroll behövs och dessa branschriktlinjer kan användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner, så att de stämmer överens med det du gör. Om du ska ha journaler att fylla i bestämmer du själv över.
- En HACCP-plan kan behövas, se vidare om HACCP. Om du har en CCP ska den alltid journalföras.
- Särskild rutin för personlig hygien är särskilt viktig vid beredning av olika råvaror.
- Kontroll av temperatur ska ske av att varm mat inte understiger +55°C i mer än två timmar.
- Kontroll av temperatur från inköp till beredning till servering är viktigt. Högsta temperatur ska vara +8°C för kylvaror eller lägre om det står så på förpackningarna (se undantag på detta under punkt 9, men även under punkt 4). Frysta varor kan tinas under transport. Vissa livsmedel ska hettas upp till minst +70°C. Kylning av varma livsmedel bör inte ta mer än 4 timmar ner till +8°C. Termometer kan då behövas. Journalföring är inte nödvändig.

12 Faror med varm mat och dryck

Arrangören bereder maten inomhus

Faror	Åtgärder
Allergener	Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.
	Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.
	Om det behövs se till att få ordentlig information från leverantören av livsmedlen.
	Om det behövs se till att information om allergener finns för de livsmedel du köper in. Förpackat fikabröd ska vara märkta enligt de regler som finns. Köper du livsmedel som inte är förpackade och som består av flera ingredienser, fråga då personalen noga om innehållet i livsmedlen. Kan de inte svara, så får du välja något annat.
	Om du bakar var medveten om allergenerna. Se vidare under avsnittet 16.15 om allergener.
Magsjuka hos personal	Hantera inte livsmedel själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, hantera inte livsmedel heller om någon annan är magsjuk hemma.
	Jobba inte om du själv är magsjuk.

4 Inköp och lagring

Faror	Åtgärder
Livsmedel kan innehålla skadliga mikroorganismer och andra föroreningar	Inköp sker från kända leverantörer.
Tillväxt av skadliga mikroorganismer	Förvaring av kylvaror i högst +8°C eller lägre om så står på förpackningarna. Se även om temperaturer under punkt 4.
	Kolla alltid bäst före dag eller sista förbrukningsdag på de råvaror ni köper. Även om detta datum inte har löpt ut, lukta alltid på känsliga livsmedel. Kasta de livsmedel, som inte luktar bra. Om bäst före dag har löpt ut, kan livsmedlet ändå användas. Du avgör att du kan använda livsmedlet. Är du osäker så kasta livsmedlet.
Olika livsmedel kan föro-	Livsmedel lagras packade eller om lagring

rena varandra	sker av livsmedel som inte är packade, hålls olika livsmedel åtskilda.
----------------------	--

5 Bakning

Andra livsmedel kan förorenas av mjöl och andra ingredienser som ingår vid bakningen	Bakning hålls åtskilt från annan verksamhet vid beredningen, antingen på separat arbetsyta eller åtskilt i tid med rengöring mellan. Rengöring sker sedan av arbetsytor, utrustning och redskap.
---	--

6 Tillagning – värma upp

Skadliga mikroorganismer överlever	Upphettning sker till minst +70°C. Detta kontrolleras med termometer eller genom att köttfärskrätter och kyckling upphettas så att de ser genomstekta ut och att kötsaften från dem är klar.
---	--

7 Kylning

Skadliga mikroorganismer växer till vid för långsam kylning	Kylning av upphettade livsmedel sker från +60°C ner till +8°C inom högst 4 timmar.
--	--

8 Beredning

Skadliga mikroorganismer kan tillföras från en råvara till en annan råvara, från redskap och utrustning	Olika livsmedel hålls isär vid beredningen. Detta kan ske i olika rum, vid olika arbetsytor eller på samma arbetsytor skilt åt i tid med rengöring mellan. Redskap, utrustning och händer behöver också rengöras.
--	---

9 Transport

Skadliga mikroorganismer växer till under transport om temperatur på kylvaror har varit för hög och för varmhållna livsmedel, för låg samtidigt som tiden har varit alltför lång	<p>Kylvaror transporteras i högst +8°C. Undantaget är om temperaturen har varit högre än så, under högst två timmar och livsmedlen därefter konsumeras och inte sparas efteråt. Se även om temperaturer under punkt 4.</p> <p>Termometer finns med vid transport. Denna temperatur kontrolleras regelbundet. I kyl i transportbehållare. Kontrollerna behöver inte journalföras.</p> <p>Varmhållning sker i temperatur vid lägst +55°C, men kan vara under denna temperatur i högst två timmar enligt ovan och på samma sätt som för kylvaror.</p>
---	--

10 Beredning ute

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från en råvara till en annan råvara, från redskap och utrustning	Vid beredning av köttfärs och kyckling ska dessa beredas och hållas väl åtskilda från varandra och från andra livsmedel. Detta gäller arbetsplatser, skärbräden och redskap. Livsmedel skall hållas isär så att allergener inte kan överföras från ett livsmedel till ett annat.
Tillväxt av skadliga mikroorganismer	Råvaror som inte kräver kylförvaring kan sparas även om de stått framme.
Skadedjur tillför föroreningar	Om livsmedel ligger framme får platsen inte lämnas, så att fåglar eller andra djur kan komma åt dessa livsmedel.

11 Upphettnings/tillagning

Skadliga mikroorganismer kan överleva	Upphettnings av köttfärs och fågel ska vara lägst +70°C. Kontrollera genom mätning med termometer eller genom att skära igenom köttet. Köttet ska se helt genomstekt ut och köttsaften ska vara klar.
--	---

12 Personlig hygien

Skadliga mikroorganismer kan tillföras från personer som bereder livsmedel	Se i avsnittet om hygienregler vid beredning i registrerad (anmäld) lokal.
	Vid beredning ute behövs handtvätt.
	Noggrann handtvätt är viktig och även skyddskläder kan bli förorenade. Skyddskläder ska då kunna bytas. Ombyte ska finnas. Engångshandskar är en fördel att använda. Handskar ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på handskarna.

13 Transport tillbaka

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer växer till under transport om temperatur på kylvaror har varit för hög och tiden har varit alltför lång	Temperaturen under transport och lagring är högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Se under 9 Transport. Se också om temperaturer under punkt 4. Livsmedel, som har haft för hög temperatur

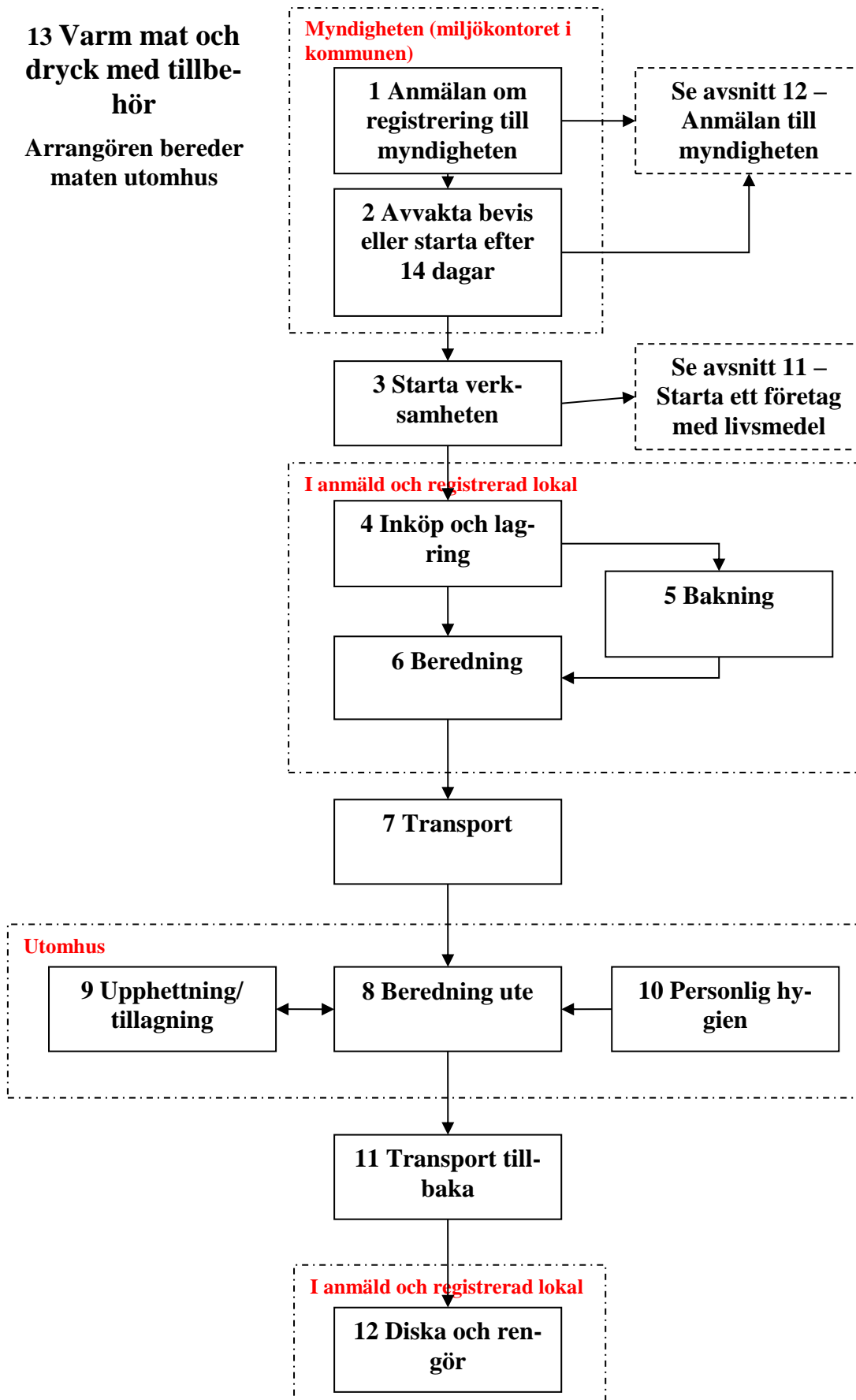
	vid verksamheten ute sparas inte.
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från avfall till livsmedel	De livsmedel som ska sparas hålls väl åtskilda från avfall under transport.

14 Diska och rengör

Skadliga mikroorganismer kan växa och tillföras andra livsmedel i lokalen där rengöring och diskning sker	Diskning och rengöring av utrustning och redskap från utomhusmatlagningen sker skilt åt i tid från annan verksamhet. Detta kan ske i samma utrymme där beredning sker med rengöring, efter att dessa lokaler har använts.
Gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.	

13 Varm mat och dryck med tillbehör

Arrangören bereder maten utomhus



13 Varm mat och dryck med tillbehör

Arrangören bereder maten utomhus

I registrerad (anmäld) lokal

4 Inköp och lagring

- Inga särskilda krav vid inköp eller lagring, mer än kontroll av temperatur på kylvaror, högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Frysvaror bör hålla högst -18°C, men högre temperatur är tillåtet. Temperaturer vid själva inköpet behöver inte kontrolleras.
- För fisk och skaldjur rekommenderas högst +2°C. För gravad och kallrökt fisk samt köttfärs rekommenderas högst +4°C.

5 Bakning

- Brödet bakar ni själv eller köper in färdigt. Bakning kan ske på häll över öppen eld, med gasol mm.
- **Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller de livsmedel som du tar med dig ut! Ha gärna med dig en lista på vilken mat som matgästerna är allergiska eller överkänsliga emot (inget krav).**

6 Beredning

- Du förbereder råvaror i registrerad (anmäld) lokal, om det behövs.
- Rotfrukter bör dock lagras separat, om de inte lagras i täta förpackningar eller behållare.
- Potatis och andra rotfrukter kan du skala i den registrerade (anmälda) lokalen. Tänk på att göra detta skilt i tid från annan hantering av livsmedel och att rengöra mellan.
- Livsmedel förvaras i behållare med lock i kyla, om det behövs, helst i högst +8°C.
- Beredning kan ske i förväg och alla dessa livsmedel kan packas i lämpliga behållare. Olika livsmedel som kött och grönsaker ska packas var för sig. Samma sak gäller skaldjur och fisk.
- Beredning av dessa livsmedel ska ske skilt åt på olika platser för beredning eller åtskilt i tid med rengöring mellan i samma lokal.
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.
- Engångsmaterial eller (porslin, glass, tallrikar, bestick mm) kan användas.
- Kaffe/te gör du själv i registrerad (anmäld) lokal eller kokas detta ute.

Transport

7 Transport

- I låda eller back med lock och med kylklampar, såvida inte temperaturen ute understiger +8°C och att även transportutrymmet håller en sådan låg temperatur. Alternativt kan kylbil användas.
- Upptining kan ske under transport.
- Transport som understiger två timmar kan ske utan kyla. Om överblivna kylvaror ska sparas måste de transporteras och förvaras i kyla, högst +8°C, hela tiden.

Utomhus

8 Beredning ute

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- Plastduk eller liknande behövs eventuellt när olika livsmedel läggs upp och

även behållare eller fat till olika råvaror.

- Arbetsplatsen lämnas inte så länge livsmedel som inte är packade står framme, på grund av fåglar och andra skadedjur.
- Potatis och andra rotfrukter kan skalas utomhus.
- **Tänk på att du inte skär olika typer av livsmedel, så att dessa livsmedel förorenar varandra.** Hink med varmt vatten behövs för rengöring av knivar och skärbräden. Dessa redskap sköljs med rinnande vatten från dunk med kran. Knivar och skärbrädor, som används till livsmedel som äts kalla, används inte till livsmedel som ska hettas upp.
- Råvaror till de kalla rätterna kan skäras upp ute. Åtskillnad behövs endast för livsmedel, som innehåller olika allergener. Sådana råvaror bör förberedas inomhus i förväg.
- OBS! Upphettning får inte ske av livsmedel utomhus, som sedan kyls ner för att därefter serveras kallt.
- Råvaror till de varma rätterna ska hållas ordentligt åtskilda från råvaror till de kalla rätterna. Olika arbetsplatser, skärbräden, redskap och annan utrustning ska användas. Fisk och kött ska hållas isär och beredas åtskilt. Kyckling bör undvikas utomhus. OBS! Råvaror som efter beredning och servering som har blivit över ska kastas. Det gäller inte de råvaror, som finns kvar i sina förpackningar och håller rätt temperatur, om de förvaras i kyla. **Tänk på att knivar och skärbrädor kan föra över allergener till livsmedel som inte innehåller dessa allergener.**
- Mat kan serveras som buffé.
- Buffén behöver inte hållas under kyla, men överblivna livsmedel kan då behöva kastas.
- OBS! Kalla och varma rätter och andra känsliga livsmedel, som har blivit över, efter serveringen ska kastas. Bröd kan sparas.
- Råvarorna, som är kvar i sina förpackningar eller behållare kan sparas, om temperaturen inte överstigit $+8^{\circ}\text{C}$ på de råvaror, som är beroende av förvaring i kyla.

9 Upphettning/tillagning

- Livsmedel kan lagas till över öppen eld, gasol och liknande.
- Livsmedel kan lagas till i kokgrop. Dessa livsmedel packas då in i folie eller på annat lämpligt sätt.
- Om köttfärs används ska denna vara väl genomstekt, minst $+70^{\circ}\text{C}$. Om fågel (även kyckling) lagas till ska den också vara väl genomstekt, minst $+70^{\circ}\text{C}$.
- Varm mat kan vara under $+55^{\circ}\text{C}$ i högst två timmar och därefter ska denna mat kastas.

10 Personlig hygien

- Vatten till handtvätt behövs. Dunk med tappkran kan användas och flaska med flytande tvål och papper att torka händerna med. Vatten från dunk kan också hållas över i ett handfat, som används för tvätt av händer. (För skötsel av dunkar, se avsnitt 16.4.3). Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte vara av dricksvattenskvalitet, men ska vara rent (se avsnitt 16.2.1).
- Det kan vara lämpligt att använda engångshandskar. Handskarna ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på dig handskarna.
- Särskilt förkläde, om man använder kortärmat, ska användas vid beredning och servering av maten. Långärmade skyddskläder kan också användas. Hår-

skydd bör användas.

- Dricksvatten tas med från registrerad (anmäld) lokal och där vattnet också är kontrollerat.
- Vid frysgrader utomhus, då vattnet riskerar att frysa till is kan alkogel användas till händerna och engångshandskar kan vara ett alternativt.

Transport tillbaka

11 Transport

- Avfall tas till registrerad (anmäld) lokal och avfallsbehållare där används.
- Livsmedel som ska sparas transporteras tillbaka i högst +8°C.

I registrerad (anmäld) lokal

12 Diska och rengör

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

Egenkontroll och HACCP-plan för varm och dryck med tillbehör

- Egenkontroll behövs och dessa branschriktlinjer kan användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner, så att de stämmer överens med det du gör. Om du ska ha journaler att fylla i bestämmer du själv över.
- Särskild faroanalys behövs och det ska bedömas vilka de kritiska styrpunkterna (CCP) är och hur dessa övervakas.
- Särskild rutin för personlig hygien är särskilt viktig vid matlagningen.
- Kontroll av temperatur från inköp till beredning till servering är viktigt. Högsta temperatur ska vara +8°C eller lägre om det står så på förpackningarna (se undantag på detta under punkterna 7 och 8). Termometer kan då behövas. Journalföring är inte nödvändig.
- Kontroll av temperatur ska ske av att varm mat inte understiger +55°C i mer än två timmar.
- Temperaturen i köttfärsen ska överstiga +70°C och detta kontrolleras genom termometer eller genom att skära itu köttfärsen och då ska den se helt genomstekt ut. Samma sak gäller om fågel används.
- Även deltagarna bör följa hygienreglerna om handtvätt.

13 Faror med varm mat och dryck med tillbehör

Arrangören bereder maten utomhus

Faror	Åtgärder
Allergener	Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.
	Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.
	Om det behövs se till att få ordentlig information från leverantören av livsmedlen.
	Om det behövs se till att information om allergener finns för de livsmedel du köper in. Förpackat fikabröd ska vara märkta enligt de regler som finns. Köper du livsmedel som inte är förpackade och som består av flera ingredienser, fråga då personalen noga om innehållet i livsmedlen. Kan de inte svara, så får du välja något annat.
	Om du bakar var medveten om allergenerna. Se vidare under avsnittet 16.15 om allergener.
Magsjuka hos personal	Hantera inte livsmedel själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, hantera inte livsmedel heller om någon annan är magsjuk hemma.
	Jobba inte om du själv är magsjuk.

4 Inköp och lagring

Faror	Åtgärder
Livsmedel kan innehålla skadliga mikroorganismer och andra föroreningar	Inköp sker från kända leverantörer.
Tillväxt av skadliga mikroorganismer	Förvaring av kylvaror i högst +8°C eller lägre om så står på förpackningarna.
	Kolla alltid bäst före dag eller sista förbrukningsdag på de råvaror ni köper. Även om detta datum inte har löpt ut, lukta alltid på känsliga livsmedel. Kasta de livsmedel, som inte luktar bra. Om bäst före dag har löpt ut, kan livsmedlet ändå användas. Du avgör att du kan använda livsmedlet. Är du osäker så kasta livsmedlet.

Olika livsmedel kan förorena varandra	Livsmedel lagras packade eller om lagring sker av livsmedel som inte är packade, hålls olika livsmedel åtskilda.

5 Bakning

Andra livsmedel kan förorenas av mjöl och andra ingredienser som ingår vid bakningen	Bakning hålls åtskilt från annan verksamhet vid beredningen, antingen på separat arbetsyta eller åtskilt i tid med rengöring mellan. Rengöring sker sedan av arbetsytor, utrustning och redskap.
---	--

6 Beredning

Skadliga mikroorganismer kan tillföras från en råvara till en annan råvara, från redskap och utrustning	Olika livsmedel hålls isär vid beredningen. Detta kan ske i olika rum, vid olika arbetsytor eller på samma arbetsytor skilt åt i tid med rengöring mellan. Redskap, utrustning och händer behöver också rengöras.
--	---

7 Transport

Skadliga mikroorganismer växer till under transport om temperatur på kylvaror har varit för hög samtidigt som tiden har varit alltför lång	<p>Kylvaror transporteras i högst +8°C. Undantaget är om temperaturen har varit högre än så, under högst två timmar och livsmedlen därefter konsumeras och inte sparas efteråt.</p> <p>Termometer finns med vid transport. Denna temperatur kontrolleras regelbundet. I kyl i transportbehållare. Kontrollerna behöver inte journalföras.</p>
---	---

8 Beredning ute

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från en råvara till en annan råvara, från redskap och utrustning	Vid beredning av köttfärs och kyckling ska dessa beredas och hållas väl åtskilda från varandra och från andra livsmedel. Detta gäller arbetsplatser, skärbräden och redskap. Livsmedel skall hållas isär så att allergener inte kan överföras från ett livsmedel till ett annat.
Tillväxt av skadliga mikroorganismer	Råvaror som inte kräver kylförvaring kan sparas även om de stått framme.
Skadedjur tillför föroreningar	Om livsmedel ligger framme får platsen inte lämnas, så att fåglar eller andra djur kan komma åt dessa livsmedel.

9 Upphettning/tillagning

Skadliga mikroorganismer kan överleva	Upphettning av köttfärs och fågel ska vara lägst +70°C. Kontrollera genom mätning med termometer eller genom att skära igenom köttet. Köttet ska se helt genomstekt ut och köttsaften ska vara klar.
--	--

12 Personlig hygien

Skadliga mikroorganismer kan tillföras från personer som bereder livsmedel	Se i avsnittet om hygienregler vid beredning i registrerad (anmäld) lokal.
	Vid beredning ute behövs handtvätt.
	Noggrann handtvätt är viktig och även skyddskläder kan bli förorenade. Skyddskläder ska då kunna bytas. Ombyte ska finnas. Det kan vara lämpligt att använda engångshandskar. Handskarna ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på handskarna.

13 Transport tillbaka

Faror	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer växer till under transport om temperatur på kylvaror har varit för hög och tiden har varit alltför lång	Temperaturen under transport och lagring är högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Se under 9 Transport. Livsmedel, som har haft för hög temperatur vid verksamheten ute sparas inte.
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från avfall till livsmedel	De livsmedel som ska sparas hålls väl åtskilt från avfall under transport.

14 Diska och rengör

Skadliga mikroorganismer kan växa och tillföras andra livsmedel i lokalen där rengöring och diskning sker	Diskning och rengöring av utrustning och redskap från utomhusmatlagningen sker skilt åt i tid från annan verksamhet. Detta kan ske i samma utrymme där beredning sker med rengöring, efter att dessa lokaler har använts.
Gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.	

Del 3

Anmälan till myndigheten, eget kök hemma, olika goda hygieniska rutiner, lagstiftning



©Foto: Per Nilsson, Profox

8 Allmänt om livsmedelssäkerhet

Hög livsmedelssäkerhet innebär i första hand att människor inte blir sjuka eller skadade av den mat de äter. God livsmedelssäkerhet kan man skapa både inomhus eller utomhus. Säkerheten handlar om vilka faror som finns och hur dessa kontrolleras.

Farorna kan vara skadliga mikroorganismer, kemiska ämnen, skadliga föremål eller allergener. Du hittar mera information om mikroorganismer i avsnitt 10, i de olika rutinerna, i avsnitt 17 Egenkontroll och HACCP och på Livsmedelsverkets hemsida (www.slv.se).

God livsmedelssäkerhet handlar också om redlighet. Med redlighet menas att du inte lurar dina deltagare eller gäster. Detta kan man göra medvetet eller omedvetet. Du kan alltså göra fel omedvetet på grund av att du saknar kunskaper. Var därför alltid påläst.

Du måste veta vilka faror du har när du jobbar med livsmedel. Läs vidare i detta material och du kommer att hitta mera kunskaper om faror materialet. Skaffa dig också mera kunskaper på annat håll om säker hantering av livsmedel. Det kan vara genom utbildning, internet eller litteratur.

9 Allmänt om livsmedelshygien

God livsmedelshygien får du genom goda hygieniska rutiner och hög livsmedelssäkerhet. Men du vill också att de livsmedel du serverar smakar bra (att det inte har vuxit för många mikroorganismer, som gör att livsmedlen smakar och luktar illa). Mera om god livsmedelshygien hittar du i avsnitt 7 Produktbladen och avsnitt 15 Goda hygieniska rutiner.

10 Kort om mikroorganismer

Det finns en del viktigt att känna till om mikroorganismer och framför allt om bakterier och virus. Det finns både goda och skadliga bakterier. De goda finns till exempel i filmjolk, syrad korv, i ostar och i andra livsmedel. Dessa bakterier ökar hållbarheten och livsmedelssäkerheten på dessa produkter. Kom ihåg att även dåliga bakterier kan växa i dessa livsmedel.

De skadliga bakterierna kan orsaka förskämning eller matförgiftning. Förskämningbakterier blir man inte sjuk av, men de gör att livsmedel smakar och luktar illa. De som orsakar matförgiftning kan man oftast inte känna själv när man äter livsmedel. En del luktar eller smakar inte illa.

10.1 Farliga bakterier

Det finns många olika farliga bakterier och vilka de är, hur de fungerar, växer och vad man gör åt dem kan du lära dig på olika kurser. Även i produktbladen och i de olika rutinerna hittar du lite mera information om hur du kontrollerar dem.

10.2 Bakterier som bildar gift i maten

Några få saker om bakterier behöver du i alla fall kunna. Det finns de som bildar ett gift (toxin) i livsmedlet och det är giftet som man blir magsjuk av. Det går fort. Redan efter någon eller några timmar blir man magsjuk. Giftet förstörs inte av värme, så har giftet bildats i livsmedlet, måste du kasta detta livsmedel. Dessa bakterier kan finnas i infekterade sår och i hals och näsa hos människor, men även i livsmedel. Om du använder plåster och engångshandskar och inte hostar över maten, så skyddar du livsmedlen bra. Undvik att provsmaka med fingret eller flera gånger med samma sked. Kom ihåg att alltid tvätta händer även om du använder handskar.

Giftet bildas bara när temperaturen är över +10°C. Det finns även de bakterier som bildar gifter redan vid strax över +8°C.

Alltså god personlig hygien och låga temperaturer gör att denna bakterie inte växer och bildar gift. Du kan därför med enkla medel hindra den från att växa i de livsmedel som du jobbar med.

10.3 Bakterier dör vid upphettning

Alla bakterier, även de skadliga, dör vid upphettning. Vid utomhusmatlagning kan de finnas, framför allt i kött. Dessa bakterier dör vid upphettning till +70°C eller mer. Faran gäller främst för fågel (kyckling) och köttfärsprodukter. För helt kött (gäller inte kyckling) räcker det med att hetta upp ytan väl på köttet. Då dör de bakterier som finns där och det är möjligt att äta köttet blodigt. Det gäller nötkött och viltkött, men kan även gälla griskött och vildsvinskött, om köttet har kontrollerats för trikiner. Det rekommenderas ändå att kött av gris och vildsvin är väl genomstekt.

10.4 Virus

Viruset, som orsakar vinterkräksjuka, orsakar flertal matförgiftningar varje år. Detta virus smittar från människa till livsmedel och sedan till människa alternativt genom direktkontakt mellan människor. Virus växer inte i livsmedel och smitt dosen för att man ska bli magsjuk är låg. Det tar minst 12 timmar efter man ätit till dess man blir magsjuk. Man kan smitta en tid innan man blir magsjuk och en tid efter man blivit frisk. Hur länge vet man inte.

Har en person berett livsmedel strax innan den personen blir magsjuk bör man kasta dessa livsmedel. Faran att människor blir magsjuka är alltför stor. Personer som drabbats av Norovirus eller Rotavirus ska avvakta i två dagar efter att symptomen upphört innan arbete med oförpackade livsmedel upptas.

Var noga med att skapa regler kring detta virus och informera din personal väl, så att de förstår vad som kan hända. Det finns fall där en enda person har orsakat att 600 personer har blivit magsjuka.

10.5 Bakterier som bildar sporer

En del bakterier kan bilda något som kallas sporer. Man kan säga att dessa bakterier ”kapslar in sig i ett hårt skal”. Där överlever de torka och upphettning. Dessa bakterier är jordbakterier. Vanliga bakterier dör vid upphettning, medan sporererna från bakterierna överlever. När temperaturen sedan sjunker ner till +55°C och

lägre börjar de växa. Därför ska du varmhålla mat över +55°C. Kyla ner varm mat ska också gå snabbt, men du bör undvika att kyla varm mat utomhus. Måste du ändå kyla ner mat, så ställ ner maten i kallt vatten.

Om temperaturen går ner till +55°C eller lägre än så, då ska maten ätas inom högst två timmar. Det som blir över måste sedan kastas.

11 Starta ett företag med livsmedel

Bestäm alltid först vad du vill göra. Fråga dig inte vad som går eller vad du tror att du kan få göra. Det gäller de måltider som du ska ha, vilken mat du ska laga och servera och hur du ska göra det. Skapa alltså först en hållbar affärsidé. Branschriktlinjen hjälper dig sedan att avgöra vad som går eller vad som inte går att göra.

Gör därefter en anmälan till kontrollmyndigheten (miljö och hälsa). Vissa verksamheter är dock undantagna från att behöva göra anmälan.

Det behövs inte längre något godkännande utan för de flesta livsmedelsverksamheter räcker det med en anmälan om registrering.

11.1 Anmäla eller inte anmäla

Du kan ha något av följande företag eller blandning av dessa verksamheter

- Företag, som inte behöver göra anmälan för sin verksamhet
- Företag, som behöver göra anmälan endast för en del av sin verksamhet och där deltagarna själva gör en del av maten
- Företag, som behöver göra anmälan där företagaren gör alla måltider

11.2 Företag som inte behöver göra anmälan

Om ett företag endast gör mat och hanterar livsmedel ett fåtal gånger per år behövs det inte göras någon anmälan till myndigheten. Det kallas att man inte har viss kontinuitet.

Du kan inte i företaget ha någon annan livsmedelsverksamhet, exempelvis någon beredningslokal, för då gäller inte detta. Vilka undantag som finns kan du hitta i Livsmedelsverkets vägledning – Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.

11.3 Göra mat och hantera andra livsmedel tillsammans med gästerna

Anmälan till myndigheten behövs inte för den hantering av livsmedel som deltagarna gör själva. Du kan hjälpa deltagarna med denna hantering, om ni gör maten tillsammans.

Exempel fisk

Du har en verksamhet där deltagarna fiskar och sedan rensar fiskarna. Dessa fiskar kan sedan tillagas (halstra, steka mm). Gör ni allt detta tillsammans behöver du inte göra någon anmälan.

Exempel naturråvaror

Ni plockar bär, växter, svampar, rötter mm och sedan gör ni någon eller några rätter av detta tillsammans. Då behövs inte någon anmälan.

Exempel kött

Ni jagar tillsammans. Djuren kan ni sedan ta ur, avpälsla och stycka. Detta kan ni göra utomhus. Någon anmälan behövs inte då du gör detta tillsammans med deltagarna.

Det kan finnas andra exempel på vad ni kan göra utan att behöva göra anmälan.

Om du köper in och lagrar livsmedel, så är du livsmedelsföretagare för detta och ska då göra anmälan, för inköp och lagring till myndigheten.

11.4 Företag som behöver göra anmälan endast för en del av sin verksamhet och där deltagarna själva gör en del av maten

Om du, som livsmedelsföretagare köper in, lagrar och/eller förbereder de livsmedels du ska använda, då ska du göra anmälan om detta till kontrollmyndigheten (miljö och hälsa). Det gör du i den kommun där du har din verksamhet. Det är oftast din hemkommun. Du kan sedan även ha denna verksamhet i andra kommuner. Är du osäker så fråga kontrollmyndigheten.

Det finns inga direkta begränsningar över vad du kan göra tillsammans med deltagarna. Tänk dock på att även denna mat ska vara säker, även om deltagarna själva har detta ansvar.

11.5 Företag som behöver göra anmälan där företagaren gör alla måltider

Detta kan gälla enkla måltider, som kaffe och bullar, men även tre-rätters måltider. Du ska göra anmälan till myndigheten innan du startar din verksamhet. Du använder kommunens egen blankett eller den blankett som finns som bilaga till denna branschriktlinje. 14 dagar efter att blanketten har kommit in till myndigheten kan du starta din verksamhet. Något besked från myndigheten att du får starta behöver du inte få. För mobil verksamhet (din verksamhet utomhus) ska du ha ett bevis från myndigheten att verksamheten är registrerad. Du kan starta din verksamhet innan 14 dagar har gått, om myndigheten går med på det. Se vidare avsnitt 12 Anmälan till myndigheten.

12 Anmälan till myndigheten

En livsmedelsföretagare som ska göra mat i utomhusmatlagning ska göra anmälan om registrering av livsmedelsanläggningen till kontrollmyndigheten (miljö och hälsa). Du, som är företagare, kan ha verksamhet inomhus med en beredningslokal och verksamhet utomhus. För dessa båda verksamheter gör du en anmälan, eftersom de är beroende av varandra. Anmälan gör du till myndigheten i den kommun där du har din verksamhet. Denna anmälan gäller sedan i hela Sverige och även andra EU-länder.

I anmälan ska du göra detta:

Vad ni ska göra	Kommentar
Gå in på kommunens hemsida i den kommun du bor i och sök efter blankett för anmälan	Skriv gärna in ordet ”blankett” i sökrutan på kommunens hemsida. Blanketten heter anmälan om registrering av livsmedelsanläggning (hittar du inte eller om du inte kan söka, så ring och be myndigheten skicka en)
Alternativt, använd den blankett som finns i denna branschriktlinje när du ska göra en anmälan	Ta reda på adressen till myndigheten genom att se efter på kommunens hemsida. Miljökontoren heter olika i olika kommuner. Ring och fråga om du inte hittar.
Fyll i blanketten	Kom ihåg att du inte behöver fylla i allt. Blanketten gäller för alla typer av verksamheter och en del rutor på blanketten är inte aktuellt för dig att fylla i.
Fyll i blanketten – fyll i uppgifterna	Om du har verksamhet i beredningslokal och utomhus, gör bara en anmälan och skriv alla verksamheter på samma blankett. Skriv hur många ni är som jobbar. Räkna om till heltidstjänster för hela året (årsarbetskrafter). Platsen för verksamheten ute ska inte vara begränsad geografiskt, utan det räcker med utomhus.
Fyll i vad du ska göra i din verksamhet	Se vidare i nästa avsnitt 7 Produktbladen om vilken typ av verksamhet du ska ha. Gör en kort och tydlig beskrivning av denna.
Skriv under och skicka in	Anmälan gäller inte utan underskrift. Behörig firmatecknare ska skriva under.
Från myndigheten	Du ska få ett bevis från kommunen om anmälan (helst en för alla dessa verksamheter).
Beviset från myndigheten	Kopia på beviset ska du alltid ha med dig ute (plasta gärna in detta).
Starta verksamheten	14 dagar efter att anmälan har kommit in till myndigheten kan du starta verksamheten. Även om du inte har hört något från myndigheten. Myndigheten kan senare ha synpunkter på din verksamhet.
Egenkontroll och HACCP ¹	Du ska rutiner för hygien, livsmedelssäkerhet mm från den första dagen du börjar din verksamhet. Dessa rutiner kan vara muntliga eller nedskrivna. Du kanske också behöver en faroanalys, där du även övervakar vissa faror. Se mer om detta i avsnitt 17.

¹HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point (Faroanalys med kritiska styrpunkter)

Skriv in allt som du ska göra i din verksamhet i anmälan om registrering. Det gäller både det som du ska göra inomhus och utomhus och skriv det i samma anmälan.

13 Beredningslokal – registrerad (anmäld) lokal

När du jobbar med utomhusmatlagning behövs det ibland en lokal där du kan bereda olika livsmedel. Det kan vara beredning av kalla rätter, exempelvis sallader, men det kan också vara kött som marineras eller annan beredning. Du kan också hetta upp livsmedel, som sedan varmhålls under transport eller varm mat som du kyler ner. I denna branschriktlinje ingår privat kök som beredningskök. För övriga beredningslokaler finns det andra branschriktlinjer, exempelvis restauranger, skolor.

14 Eget kök hemma i bostaden eller i annat enkelt kök

14.1 Vad säger lagstiftningen?

Eget kök i bostaden kan ibland användas för livsmedelsverksamhet. De regler som gäller då finns i EG-förordning 852/2004 Bilaga II Kapitel III. I förordningen står det inte hur denna verksamhet ska gå till. Glöm inte att livsmedelsverksamhet i eget kök ska anmälas till kontrollmyndigheten (miljö och hälsa).

14.2 Vad kan ske i köket?

Vid utomhusmatlagning behöver mat och livsmedel ibland förberedas. Det kan vara att göra ordning frukost med bröd, smör, spannmål till gröt mm. Men det lika väl gälla att förbereda mjölk, korv till pålägg osv. Råvaror och ingredienser kan behöva skäras mm. Mat kan behöva lagas till och värmas upp. Köket kan användas med verksamhet från ett enkelt bredningsutrymme till tillagning av varm mat och beredning av kalla rätter.

14.3 Planering

Det första som behöver göras är planering av det som ska ske. Tänk därför igenom noga, vad som ska göras i köket och hur det ska gå till. Skriv gärna en beskrivning. Det är inte nödvändigt, men kan vara bra att ha.

- Gör en beskrivning av verksamheten. Skriv den kort!

14.4 Anmälan till myndigheten

Gör anmälan till myndigheten och tala om vad du ska göra. Se hur du gör i beskrivningen av olika verksamheter i produktbladen. Kom ihåg att 14 dagar efter att anmälan har kommit in till myndigheten kan du starta din verksamhet. Även om du inte hört något från myndigheten.

Ta med allt du ska göra i anmälan, vad du ska göra i eget kök, vad du ska göra utomhus, transporter osv. Du behöver inte räkna upp enskilda livsmedel.

14.5 Egna inköp i butik eller liknande

- Handla det du ska ha på vanligt sätt i livsmedelsbutiken eller beställ från direktleverantör.
- Åk direkt hem efter att du har handlat i butiken. Gör eventuella andra ärenden före du handlar livsmedel.
- Ta gärna med dig kylväskor med kylklampar för de kylvaror du köper.
- Se till att livsmedlen håller den temperatur som står på förpackningarna. Du behöver inte mäta temperaturen i butiken.

14.6 Krav på dig själv hemma i köket

Det mesta handlar om god hygien och bra temperaturer.

14.6.1 Lagring

Du behöver lagra livsmedel till din verksamhet avskilt från dina privata livsmedel.

- Lagra dina livsmedel i särskilt skåp med bara livsmedel för din verksamhet eller
- Lagra livsmedel i förråd på särskild hyllplats väl avskilt från privata livsmedel. Privata livsmedel kan lagras i samma förråd.
- Lagra kylvaror till din verksamhet helst i särskilt kylskåp. Olika typer av livsmedel kan lagras i samma kylskåp. De ska då vara förpackade i behållare med lock, i plastpåse eller packade i plastfilm. Grönsaker kan dock lagras opackade. Packa kött och kyckling mycket väl, så att kötsaft inte kan läcka till andra livsmedel. Plastfilm kan då vara olämpligt.
- Lagring kan ske i samma frysutrymme, både för privata livsmedel och livsmedel som tillhör din verksamhet. Livsmedel till din verksamhet ska vara märkta med vilken typ av livsmedel det är, infrysningsdatum eller packningsdatum och att det är livsmedel som tillhör din verksamhet. Frysutrymme behöver inte finnas i eller i anslutning till köket, utan kan finnas på annan lämplig plats.

14.6.2 Verksamheten i köket

- Din verksamhet i köket ska ske skilt i tid från din privata verksamhet. Båda verksamheter kan ske samma dag.
- Husdjur får inte finnas i köket när din verksamhet pågår, men får finnas i hushållet. Tänk på att katter kan ha gått på de arbetsytor du ska använda.
- Bänkar, bord och utrustning ska rengöras noga innan verksamheten börjar. Detta sker med lämpligt rengöringsmedel. Desinfektionsmedel ska inte behövas.
- Golvet svabbas eller sopas innan verksamheten börjar och andra ytor kan också behöva rengöras. Bedömning sker i det enskilda fallet av vad som behövs.
- Särskilda arbetskläder används. Det kan till exempel vara byxa och t-shirt, som endast används till verksamheten. Om det behövs, används förkläde. Keps eller annat hårskydd ska användas.
- Händer tvättas i diskbänken. Här ska finnas flaska med flytande tvål och papper att torka sig med. Händer ska tvättas mellan beredning av olika typer av livsmedel.
- Olika livsmedel bereds på olika arbetsytor eller om samma arbetsyta används sker detta skilt åt i tid med nödvändig rengöring mellan.

- Samma skärbrädor, som används privat, kan användas om de bedöms som rena.
- Samma skärbrädor, kan användas till olika livsmedel om noggrann rengöring sker mellan. Direkt efter användning ska dessa först sköljas med ljummet vatten och sedan rengöras med handdiskmedel, varmt vatten och diskborste. Skärbrädor ska noggrant skrubbas med diskborsten och därefter sköljas noggrant. Sedan ska skärbrädorna ställas i diskställ.
- Skärbrädor kan också diskas i diskmaskin.
- Potatis och andra rotfrukter kan skalas i köket. Detta sker skilt i tid från annan verksamhet och med rengöring mellan.
- Livsmedel tillagas på spis (kokas och steks) eller i ugn. För kyckling och andra fågelprodukter och köttfärs är det extra viktigt att kontrollera tillagningstemperaturen. Dessa livsmedel ska hettas upp till minst +70°C. Stektermometer bör inte användas för att kontrollera detta. En termometer med bättre noggrannhet bör i stället användas. Se även kontrollmetoder i produktbladen.
- Varma livsmedel kan behöva kylas ner, för att senare användas.
- Kylningen bör ske till +8°C inom fyra timmar. Bakterier växer inte över +55°C, så kylning kan först med fördel ske i rumstemperatur till denna temperatur. Du kan dock kyla livsmedlen snabbare om du sätter ner dessa, direkt efter tillagningen, i kallt vatten. Vattnet värms snabbt upp, så byt vatten så ofta som du behöver. Kylning kan därefter ske i kylskåp.
- Kom ihåg att aldrig stoppa in större mängder varma livsmedel direkt i kylskåp efter tillagningen. Låt livsmedel först kallna av enligt ovan.
- Mindre mängder livsmedel kan kylas i rumstemperatur och sedan i kylskåp, om den sammanlagda tiden inte överstiger 4 timmar.
- Färdiga livsmedel packas i behållare med lock, i plastpåse eller med plastfilm.
- Frysta livsmedel kan tinas under transport i utrymme som inte är kylt.

Dessa regler kan också användas i andra enklare kök, t.ex. hembygdsgårdar eller liknande.

15 Goda hygieniska rutiner

15.1 Temperaturer

Rätt temperatur vid utomhusmatlagning är viktig. Det kan gälla lagring, transporter, upphettning (tillagning), varmhållning och kylning av varma livsmedel. Det som du behöver veta är när mikroorganismer kan växa, när de dör och hur du skapar säkra livsmedel. En bra termometer kan vara bra att ha. Enkla termometrar finns som du kan använda för att mäta temperatur under lagring och transport.

15.1.1 Kylar

Temperaturen i kylar bör vara högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Har du ännu lägre temperatur, håller sig livsmedlen längre. Ha helst ter-

mometrar i kylarna, så att du lätt kan se vad temperaturen är. Fisk och skaldjur håller sig kort tid i kylen, men du förbättrar hållbarhetstiden om du kan förvara dessa livsmedel nära 0°C. Rekommendationen för fisk och skaldjur är högst +2°. För gravad och kallrökt fisk samt köttfärs rekommenderas högst +4°C.

15.1.2 Frysar

Frysta livsmedel bör lagras vid högst -18°C. Men livsmedelslagen tillåter högre temperatur än så, alltså högre temperatur än -18°C. Se dock till att livsmedel hålls frysta. Upptining av frysta livsmedel kan ske under transport och kan vara ett bra sätt att hålla övriga livsmedel kylda. Var då noga med att frysta livsmedel inte förorenar andra livsmedel under transporten. Skadliga mikroorganismer växer inte i frystemperatur, men överlever där. De kan då börja växa igen när livsmedlet har tinats upp.

15.1.3 Transporter

Kortare transporter kan ske utan kyla även om temperaturen överstiger +8°C. Denna transport ska inte vara längre än två timmar. Tänk på att om temperaturen är högre än den rekommenderade, förkortas hållbarheten på livsmedlet. När du köper in kylvaror, så bör du transporteras dessa i kyla (kylväska med kylklampar, kyllåda eller kylbil). I tiden två timmar måste även räknas in tiden som går när du kommer fram och innan maten äts upp.

Livsmedel som blir över kan du inte spara om temperaturen har varit över +8°C. Detta gäller inte om utemperaturen understiger +8°C. Då behöver du ingen extra kyla.

Kom alltid ihåg att skydda kyllådor och liknande från solsken. Lyser solen på dina behållare kan temperaturen i lådan stiga över den kyltemperatur som du ska hålla.

15.1.4 Transporter av varm mat

När du har catering kan du behöva transportera varm mat. Om temperaturen är över +55°C växer inga skadliga bakterier. Försök alltid att ha varm mat, helst över +65°C. Maten smakar oftast bäst då. Om temperaturen understiger +55°C ska du se till att maten äts upp inom två timmar. Sådan varm mat där temperaturen har varit under +55°C ska du aldrig spara på. Den ska kastas.

15.1.5 Tillagning – upphettning

Köttfärsrätter (bland annat, hamburgare), fågel (kyckling) och griskött (även vildsvinskött) ska hettas upp till lägst +70°C och det gäller inuti livsmedlet. Köttsaften från sådana livsmedel ska vara klar och skär du i livsmedlet ska det se helt genomstekt inuti. Du kan också mäta med termometer.

Nötkött och viltkött kan hettas upp till lägre temperatur än +70°C, om ytan på köttet är välstekt. Detta gäller inte fisk, som kan ätas rå, om den har varit fryst minst ett dygn i -20°C eller kallare eller odlats på sådant sätt att det inte finns risk för parasiter.

15.1.6 Varmhållning vid utomhusmatlagning

När du lagar mat utomhus kan du behöva varmhålla en del av maten (över eld eller ställa åt sidan på någon varm plats). Se vidare om tider och temperaturer under ”Transporter av varm mat”.

15.1.7 Återupphettning

Du kanske förbereder en del mat inomhus, som kyles ner, för att senare upphettas. Denna mat transporterar du sedan ut och utomhus hettar du upp den och serverar den varm.

Den mat som du hettar upp ska vara ofarlig att även äta kall, förutsatt att hygien och kylförvaring skötts på rätt sätt. Några hälsofaror uppstår inte vid återupphettningen, men upphettning till +70°C minskar risken för matförgiftning om något gått fel tidigare.

En del maträtter ska inte hettas upp så mycket. Ska du exempelvis ha småländsk ostkaka behöver du inte hetta upp den så mycket. Det räcker att ljumma upp den.

15.1.8 Diskning

Om du diskar utomhus bör du hetta upp det diskvatten som du använder. Vattnet bör vara så varmt som möjligt utan att du bränner dig när du diskar. Diskningen kan sedan ske med vanligt diskmedel och diskborste. Ha gärna med dig ett diskställ. Någon fara finns inte med diskningen.

15.1.9 Lagstiftningen

I livsmedelslagen finns det inte några specifika temperaturgränser för utomhusmatlagning. Du bestämmer själv om vilka gränser som ska gälla, men du måste veta vad du gör, för att kunna hålla hög livsmedelssäkerhet. Lär dig om hållbarhet i olika temperatur och följ det som står om temperaturer i denna branschriktlinje.

15.2 Personlig hygien

Den personliga hygien är mycket viktig i utomhusmatlagningen. Det gäller att inte föra föroreningar vidare med händer och skyddskläder. Mat som bereds ute ska ätas inom någon eller några få timmar. De skadliga mikroorganismerna hinner då inte växa till. Mat som blir över kan sällan sparas, på grund av de eventuellt har förorenats och att det kan ha skett en viss tillväxt av skadliga mikroorganismer.

För att kunna hålla god personlig hygien behövs en del hygienregler och andra goda rutiner. Följande rutiner gäller för verksamhet ute.

15.2.1 Handtvätt

- Ta med dig vatten i dunk. Gärna med tappkran. (För skötsel, se avsnitt 15.4.3).
- Använd gärna handfat eller plastbalja vid tvättning av händer. Håll upp vatten och töm ut detta vatten när du är klar med handtvätten. Töm inte ut detta vatten i sjöar eller vattendrag.
- Använd gärna vatten från sjö eller vattendrag, som ser rent ut.
- Vatten för handtvätt bör hålla vanlig rumstemperatur eller högre.

- Ha med dig flaska med flytande tvål och pappersrulle, för torkning av händer.
- Vintertid kan det vara svårt med vatten (frysrisk). Använd då handdesinfektionsmedel. Sådant medel kan alltid vara bra att ha med sig som ett komplement till handtvättningen.
- Använd gärna då engångshandskar. Samma handskar ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan byt handskarna.
- Tvätta alltid händerna innan du tar i livsmedel, som inte är förpackade.
- Använd gärna engångshandskar. Kom ihåg att alltid tvätta händerna innan du använder handskar.
- Använd papper att torka händerna med.

15.2.2 Toalettbesök

- Tvätta alltid händerna efter toalettbesök utomhus och använd därefter helst engångshandskar. Samma handskar ska inte användas till hantering av olika livsmedel, utan byt handskarna. Tvätta alltid händerna innan du tar på handskarna.

15.2.3 Skyddskläder och smycken

- Använd rena skyddskläder vid beredning av livsmedel. Det räcker oftast med ett förkläde. Använd helst kortärmat.
- Har du långärmat på dig, ska det vara skyddskläder.
- Använd mössa eller annat hårskydd.
- Ha inte på dig ringar och smycken runt handleden och armbandsur.

15.2.4 Rökning och snusning

- Rök inte vid beredning av livsmedel och se till att andra inte röker precis i närheten där du bereder livsmedel.
- Undvik helst att snusa. Om du ändå gör det, var noggrann med handhygien.

15.2.5 Sår och sjukdomar

- Om sår på händer är infekterade eller om man kan anta det, använd plåster och engångshandskar när du bereder livsmedel.
- Om du är magsjuk med diarréer, kräkningar och andra magproblem ska du inte hantera oförpackade livsmedel eller utföra sådant arbete som kan förorena maten.
- Om du är kraftigt förkyld ska du inte heller hantera oförpackade livsmedel eller utföra sådant arbete som kan förorena maten.
- Om du blir magsjuk i vinterkräksjuka (eller om du kan misstänka det) samma dag efter beredning av livsmedel eller dagen efteråt, så bör du kasta alla livsmedel du har jobbat med.
- Om du har haft vinterkräksjuka (eller om ni misstänker det) bör du inte jobba de två första dagarna efter att du har blivit av med symtomen på sjukdomen. Faran att du smittar ner andra människor är alltför stor.

15.2.6 Resor utomlands

- Om du åker utomlands och blir sjuk i magproblem, men också om du blir magsjuk två veckor efter att du har kommit hem, bör du genast lämna in

avföringsprov för analys. Till dess du får provsvaret bör du undvika att jobba med livsmedel, som inte är förpackade.

- Även om du inte har varit magsjuk, kan du ha fått i dig skadliga bakterier, när du varit utomlands och du bör bestämma om du även då ska lämna in avföringsprov för analys.

Det finns inga direkta regler om resor utomlands, utan du bestämmer själv. Resor i vissa länder behöver inte medföra provtagning.

15.3 Transporter

En del transporter sköter du själva och en del varor får du levererat till dig.

15.3.1 Transporter från leverantör till den registrerade lokalen

De transporter som kan vara aktuella, är transport från leverantör till beredningslokal. Dessa varor kan komma från grossist eller från livsmedelsbutik. Olika livsmedel kan behöva skyddas under transporten. Är livsmedlen förpackade är de redan skyddade i sin förpackning. Livsmedel, som inte är skyddade, är oftast grönsaker och frukt.

De bilar som används för att transportera livsmedel i, både privata bilar och transportbilar, ska vara rena inuti. Hundar eller andra djur får inte finnas i bilen under transport av livsmedel.

Kyl- och frysvaror bör transporteras i kyla i högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningarna. Särskild kylbil behövs inte, om livsmedlen transporteras i låda, som håller rätt temperatur. Kyllådan kan ha kylklampar för att hålla rätt kyla. Om temperaturen är högre än den rekommenderade kan hållbarheten på livsmedel förkortas.

Tips! PET-flaskor med infruset vatten, kan användas som kylklampar.

Se till att frysvarorna hålls frysta. Känn med handen att de är frysta. Ska kännas hårda. Undvik helst transport utan kyla under varma dagar.

När du kommer till den registrerade (anmälda) lokalen, lägg in kylvarorna i kylarna och frysvarorna i frysarna. Temperaturen i dessa kylar bör ligga på högst +8°C och temperaturen i frysarna bör ligga på högst -18°C. Detta är inga lagkrav, utan lämpliga temperaturer för lagring.

Om du transporterar kemikalier håll dessa väl avskilda från livsmedel. Livsmedel får inte förorenas.

15.3.2 Transport till verksamheten ute

Läs hela texten om transporter. Det som står under egna transporter, gäller även under denna transport. Om överblivna livsmedel ska sparas, måste kylkedjan hela tiden hållas obruten. Temperaturen får vara över +8°C under högst två timmar, inklusive serveringstiden. Livsmedel som blir över efter detta, ska kastas.

Se även till att mat som beretts i beredningslokalen, packas väl. Om detta sker i lådor och behållare är det inget problem. Om livsmedel finns på serveringsfat placera även dessa i behållare. Går inte detta, plasta in dessa väl.

Håll olika livsmedel åtskilda under transport, så att de inte kan förorena varandra. Det gäller exempelvis kött och grönsaker, framför allt, om du använder rå kyckling. Tänk även på faran för de som är allergiska och överkänsliga. Sådana livsmedel får aldrig förorena varandra.

15.3.3 Transport tillbaka till den registrerade lokalen

Läs hela texten om transporter. Det som står i texten ovan gäller även under denna transport.

Skilj livsmedel som ska kastas från livsmedel som ska sparas under transporten tillbaka till beredningslokalen. Håll avfall väl skilt från livsmedel.

Livsmedel, som ska sparas ska ha hållit högst +8°C under verksamheten ute och under transporten tillbaka. I annat fall, ska dessa livsmedel kastas. Upppinade livsmedel kan också sparas om de hållit under +8°C.

Du gör en egen bedömning om överblivna livsmedel kan frysas in när du kommer tillbaka till din registrerade (anmälda) lokal.

15.4 Vatten och dricksvatten

15.4.1 Kommunalt vatten

Vatten av bra kvalitet är viktig. Dålig kvalitet på vatten kan i sämsta fall orsaka att människor blir magsjuka. Använder du kommunalt vatten är detta vatten kontrollerat av kommunen. Någon särskild analys av det kommunala vattnet behöver du inte göra. Du behöver inte heller skaffa fram några analysresultat från kommunen.

15.4.2 Egen vattentäkt

Om du får vatten till din registrerade (anmälda) lokal från en egen vattentäkt eller från en vattentäkt som någon annan ansvarar för, måste detta vatten kontrolleras och uppfylla kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (LIVSFS 2001:30). Vad som gäller för detta tas inte upp i denna branschriktlinje.

15.4.3 Vatten att ta med sig ut

Om du använder kontrollerat dricksvatten kan du ta med vattnet i dunk eller liknande till din utomhusmatlagning.

- Se till att dunkarna är avsedda att förvara dricksvatten i (de kan vara märkta med att de kan vändas till livsmedel eller så kan det finnas intyg för detta)
- Förvara dunkarna upp och ner utan skruvlock, när de inte används
- Förvara inte dunkarna fyllda med vatten
- Skölj ur och rengör dunkarna ordentligt innan du fyller på med nytt dricksvatten
- Fyll på dunkarna med dricksvatten strax innan du ska ut med dina gäster
- Rengör dunkarna både inuti och utanpå direkt efter användning
- Dricksvattnet i dunkarna behöver inte analyseras

15.4.4 Skillnad på vatten och dricksvatten

Enligt Livsmedelsverket är det en skillnad på vatten och dricksvatten. Vatten är det vatten som används till rengöring av lokaler, disk, och tvättning av händer. Dricksvatten är vatten som dricks, används i livsmedel eller i kontakt med livsmedel.

15.4.5 Vatten ute

Till tvätt av händer och diskning utomhus kan du använda vatten som inte är kontrollerat. Du kan använda vatten från vattendrag eller sjö. Detta vatten ska då se rent ut.

15.5 Skilt åt i rum eller tid

Faran med att inte skilja livsmedel åt är att olika livsmedel (t ex kött och grönsaker) kan förorena varandra. Detta gäller framför allt livsmedel som sedan inte hetas upp innan det äts upp. Om livsmedel förorenar varandra kan detta orsaka matförgiftning. Åtskillnad kan ske på olika sätt.

15.5.1 Skilja åt på olika arbetsytor

Olika arbetsytor, utrustning och redskap bör användas till olika typer av livsmedel. Till kött bör användas en särskild skärbräda och en särskild kniv. Till grönsaker en annan skärbräda och en kniv. Samma sak gäller för en del andra livsmedel. Tänk här på att det är mycket viktigt med åtskillnad mellan livsmedel för deltagare och gäster som är allergiska eller överkänsliga mot vissa livsmedel. Glöm inte att tvätta händerna mellan hantering av olika livsmedel. Händerna kan också föra föroreningar mellan olika livsmedel.

Det är inga problem att bereda rotfrukter utomhus, även om de är jordiga. Bered dem skilt åt från andra livsmedel, om det behövs.

Fisk kan också fångas, tas ur och rensas om detta sker skilt åt från andra livsmedel.

15.6 Skadedjur

Skadedjur och skadeinsekter kan vara råttor, möss, fåglar, krypande och flygande insekter. En del av dessa kan föra med sig skadliga mikroorganismer.

15.6.1 Den registrerade (anmälda) lokalen

- Kontrollera alltid de livsmedel som du tar emot om det finns spår efter skadedjur och skadeinsekter. Detta kan vara gnagarbett, muslort eller förekomst av skadeinsekter. Undvik att använda sådana livsmedel.
- Se till att skadedjur inte kan tas sig in i din beredningslokal, högst 5 mm springa och högst storlek som en blyertspenna för en mus.
- Håll rent runt byggnaden minst 3 meter utanför väggarna. Ställ inte olika föremål där. Håll gräset kortklippt, om detta går att lösa.
- Om det behövs, så sätt upp betesstationer eller fällor utomhus.
- Om det behövs, sätt upp indikatorstationer och fällor inomhus.
- Om det behövs, sätt upp klisterremсор eller ljusfällor för flygande insekter inomhus.

- Vid förekomst, städa bort insekter och försök ta reda på varifrån de kommer.

Om ni inte klarar av att lösa problemet själva anlita ett skadedjursföretag.

15.6.2 Verksamhet ute

- Lämna aldrig livsmedel oskyddade ute men om du måste göra det, så packa ner livsmedlen i behållare med lock eller täck över på annat lämpligt sätt.
- Ha helst lock på alla behållare med livsmedel även om du finns där.
- Ha helst lock på avfallsbehållare.
- Kontrollera alltid livsmedel som du tar med dig tillbaka, så att du inte får med dig insekter.
- Om det kommer fågelspillning på livsmedel ska dessa livsmedel kastas.
- Om det kommer fågelspillning på utrustning och redskap plockas dessa bort och tas med tillbaka till den registrerade (anmälda) lokalen för rengöring.

Kom ihåg att fåglar kan föra med sig salmonella. Om fåglar har ätit av några livsmedel, så kasta dessa livsmedel.

Gör en bedömning om du behöver ha tak över den plats där du hanterar livsmedel. Det kanske inte behövs, men tänk till i förväg.

15.7 Inköp och lagring

Se till att ha bra information om de livsmedel du köper in. Det gäller främst vad livsmedlen innehåller. Är denna märkning otydlig, välj då bort detta livsmedel. Köper du livsmedel, som inte är förpackade, var då noga med innehållet, om det behövs. Detta är viktigt om någon av gästerna eller deltagarna är allergiska eller överkänsliga mot något livsmedel. Se vidare under avsnitt 15.3 Transporter.

15.7.1 Livsmedel från naturen

Ta gärna dina livsmedel direkt från naturen. Var noga med att ta reda på vad som gäller om allemansrätten. Om deltagarna och gästerna själva plockar och tar livsmedel ur naturen, som de sedan själva använder i matlagningen behövs ingen anmälan till den lokala kontrollmyndigheten om detta. Detta gäller även om deltagarna och matgästerna gör matlagningen tillsammans.

Om du som företagare plockar produkter från naturen finns inga direkta begränsningar i livsmedelslagen, som hindrar detta, fränsett ett undantag. Du bör inte använda stenmurklor, men det finns inget förbud. Du ska naturligtvis veta vilka växter, bär och svampar som går att äta. För mer information se Livsmedelsverkets VOLM-lista på länken <http://www.slv.se/sv/grupp1/Risker-med-mat/Vaxtgifter/>.

Det finns heller inga direkta begränsningar när det gäller vilda djur. Om ni skjuter eller fångar djur kan de användas i verksamheten. Glöm inte att det finns andra regler som gäller för jakt och fångst av djur. Om du skjuter exempelvis ett rådjur, så kan ni stycka detta ute i skogen om ni gör detta tillsammans. Det gäller även fångst av fisk. Om du som företagare skjuter vilda djur, så ska du ta in dem i den registrerade (anmälda) lokalen för styckningen. Verksamheten ska då vara anmäld

till den lokala kontrollmyndigheten (miljö och hälsa). Detta gäller inte vildsvin, björn och andra vilda djur, som kan vara smittade av trikiner. Dessutom gäller inte detta heller hjort från hägn, som inte är friförklarade från tuberkulos. De sistnämnda djuren ska alltid gå till vilthanteringsanläggning. Sådana anläggningar ska vara godkända av Livsmedelsverket.

Om du som företagare fångar fisk, så kan du inte grava fisken eller äta fisken rå, om den inte har varit fryst till högst -20°C i minst 1 dygn innan gravningen.

15.7.2 Lagring av livsmedel

Livsmedel ska hållas skyddade under lagring. Detta för att de inte ska förorenas. Grönsaker, frukt och andra livsmedel, som inte är hygieniskt känsliga kan lagras utan att vara förpackade.

Olika livsmedel, exempelvis kött och grönsaker, ska lagras åtskilt, så att de inte kan förorena varandra. Detta kan ske i samma kyl och då bör grönsaker lagras högre upp än kött. Grönsakerna bör vara förpackade. Rå kyckling och rått kött ska vara placerade så att de inte kan förorena andra livsmedel, t ex längst ner i kylan. Kött och kyckling ska vara väl förpackade, så att köttsaft inte kan läcka från förpackningen. Livsmedel som lagras i frys, ska vara förpackade och där behövs ingen åtskillnad.

Ha kontroll på bäst före dag, så att livsmedlen inte lagras för länge. Vid bäst före dag, gör en bedömning om livsmedlet ändå kan användas. Se till att alltid använda det äldsta livsmedel först. För temperaturer, se avsnitt 15.1 Temperaturer.

15.8 Rengöring

Rengöring av utrustning och redskap, men även porslin, glas, muggar och bestick kan ske både inne och ute. Om du rengör inne, så tar du med dig den orena disken tillbaka till den registrerade (anmälda) lokalen. Transportera då disken avskilt från livsmedel. Diska helst allt när du kommer tillbaka, men du kan även diska dagen efter.

15.8.1 Diskning ute

Om du diskar ute kan du använda det vatten som du har tagit med dig eller vatten ute från naturen. Använder du vatten från naturen, så ska vattnet se rent ut.

Vid diskningen ska vattnet vara varmt. Du använder vanligt diskmedel och diskborste. Du måste ha tillgång till så mycket vatten att du kan byta det när diskvattnet blir smutsigt och du måste ha tillräckligt med vatten, så att du kan skölja disken.

Du bör skölja i diskback och byta detta vatten ofta. Glöm inte att ha med dig diskställ (kanske flera). Du kan handtorka disken med ren handduk.

Större kärl, bleck och behållare bör du ta med dig tillbaka till den registrerade (anmälda) lokalen och rengöra dem där.

15.9 Redlighet och märkning

Med redlighet menas att man inte ska lura sina deltagare och gäster. Det kan man göra medvetet eller omedvetet. Omedvetet på grund av att man som företagare saknar kunskaper och inte förstår när man gör fel. Luras kan man göra om man påstår att ett livsmedel är något annat än vad det är eller påstå något om innehållet i livsmedlet, som inte stämmer.

Livsmedel, som du har förpackat själv, behöver du inte märka. Men du måste veta vad som är vad. Det kan ibland innebära att du måste skriva på förpackningen vad det är i. Vad du ska skriva avgör du själv.

Du måste se till att dina matsedlar eller motsvarande är stämmer. Det som står där ska stämma överens med vad du sedan serverar. T ex står det fetaost måste det vara äkta fetaost från Grekland.

Om du påstår att ett livsmedel kommer från en speciell plats måste också detta stämma, exempelvis ett geografiskt namn eller gårdsnamn.

15.10 Packmaterial

Förpackningsmaterial som används i direkt kontakt med livsmedel ska vara godkänt för detta. Oftast är sådant material märkt med en symbol ”gaffel/glas”, för livsmedel eller liknande märkning. Själva förpackningen till packmaterialet kan i stället vara märkt, exempelvis för plastpåsar.

Om fel material används kan skadliga kemiska ämnen föras över till livsmedlen. Du ska som företagare använda godkänt material.

- Se till att du alltid köper in godkänt material. Kolla att materialet är anpassat till det livsmedel som är aktuellt. För t ex feta och sura livsmedel kan det behövas olika material. Materialet ska också klara varma livsmedel, om så behövs
- Du kan också få ett intyg eller certifikat att materialet är godkänt
- Det kan räcka med att intyget eller certifikatet finns på en leverantörs hemsida

Detta gäller allt material som är i kontakt med livsmedel med undantag av glasförpackningar. Kom ihåg att det även gäller olika behållare, redskap mm.

15.11 Redskap och skärbräden

Redskap och skärbräden som du använder kan vara av plast eller trä. Båda dessa material går bra. Se till att de är hela och byt ut dem som är slitna. Redskapen kan också vara av metall.

Redskap och skärbräden rengörs på vanligt sätt. Se även avsnitt 15.9 Rengöring. Du ska ha olika redskap och skärbräden för kött och grönsaker, se avsnitt 15.5 Skilt åt i tid. Det gäller också hantering av köttfärs och att denna hantering skiljs åt från beredning av andra livsmedel. Glöm inte att tvätta händerna. De kan också föra över skadliga mikroorganismer.

Gör du mat till de som är allergiska och överkänsliga måste du vara ändå mera noggrann med åtskillnad mellan olika livsmedel. Det bästa sätter är ibland att utsluta vissa livsmedel.

Du kan ha med dig flera uppsättningar av redskap och skärbräden om du inte kan rengöra mellan beredning av olika livsmedel eller om du inte hinner med.

15.12 Avfall

Avfall måste tas om hand på rätt sätt och det finns flera olika regler som bestämmer detta. Enligt livsmedelslagen ska avfallet inte kunna förorena livsmedlen och avfallet ska dessutom inte dra till sig skadedjur och skadeinsekter. Se mer om detta under avsnittet 15.6 Skadedjur.

15.12.1 I den registrerade (anmälda) lokalen

- I den registrerade (anmälda) lokalen ska du ha hämtning av avfall enligt de regler som gäller i kommunen. Är du osäker kolla med de i kommunen, som jobbar med avfall.
- Du behöver inte ha ett kylt utrymme för avfallet, om inte förvaringen av avfallet orsakar störningar till andra.
- Du behöver inte ha särskilt avfallsrum, utan avfallskärl utomhus kan räcka.

15.12.2 Verksamheten ute

- Ha med dig behållare till avfallet, där du kan kasta avfallet direkt. Finns det en fara för fåglar, så ska du ha lock på dessa behållare.
- Kasta aldrig avfall på marken och tappar ni något så ta upp detta och kasta det i avfallsbehållaren
- När du transporterar avfallet, så håll detta väl avskilt från livsmedel. Behållaren ska då ha lock.
- När du kommer tillbaka hem, kastar du avfallet i dina avfallskärl.

15.12.3 Förpackningar

- Olika förpackningar ska sorteras och lämnas till återvinning. Det gäller glas, plast (hård och mjuk), metall, papper osv.

15.13 Matförgiftningar

Om det finns för många skadliga mikroorganismer i ett livsmedel kan människor bli magsjuka. För matförgiftning räcker det med att endast en person har ätit och blivit magsjuk.

Om någon eller några säger att de har blivit magsjuka av den mat som du har serverat så kallar man det misstänkt matförgiftning. Som företagare har du en skyldighet att följa upp klagomålet, för att se om det har varit en matförgiftning. Det viktiga är att begränsa skadan och att ta lärdom av händelsen. Ta kontakt med kommunen, miljökontoret, om du misstänker att det är en matförgiftning.

Har det inte varit en matförgiftning kan du få fram värdefull information som visar att det är så. Om du får ett klagomål bör du göra följande.

15.13.1 Klagomål per telefon eller besök

- Be om namn och telefonnummer till den som är i kontakt med dig.

- Fråga om
 - Vad de ätit?
 - Hur många som ätit maten?
 - Hur många som har blivit magsjuka?
 - När de åt (om det är oklart)?
 - När de blev magsjuka?
 - Vilka symtom fick de?
 - Om några andra har blivit magsjuka?
- Fundera på om det som sägs är trovärdigt
- Om du kommer fram till det kan vara troligt eller möjligt, kontakta kontrollmyndigheten (miljö och hälsa) och be dem om hjälp
- Kontrollera om du har någon mat kvar av det som de ätit
- Om det finns någon mat kvar, lämna prover för analys och säg till laboratoriet att det är en misstänkt matförgiftning
- Hur du går vidare sedan med att reda ut det här bestämmer du tillsammans med kontrollmyndigheten

För att kunna anses vara en matförgiftning måste det finnas stöd för detta. En matförgiftning kan ske några timmar eller veckor efter man har ätit mat med för mycket skadliga mikroorganismer. Följande frågor kan du behöva ha svar på.

- Har de som blivit magsjuka ätit någon annan mat gemensamt än din mat?
- Jobbar på samma arbetsplats?
- Har de träffats någon annanstans innan de deltog i ert arrangemang?

Ibland är det bara en eller två personer som säger att de har blivit magsjuka. Då är det svårt att komma fram till om det är en matförgiftning eller inte. Det kan dock vara viktigt att ändå kontrollera de livsmedel som finns i lokalerna, för att se om något ska kastas. Du kanske också ska göra en extra rengöring.

15.14 Spårbarhet och återkallelse

Enligt livsmedelslagen ska livsmedel kunna spåras och återkallas. Att återkalla ett livsmedel innebär att få bort det från marknaden innan det äts upp, om det har visat sig vara farligt.

15.14.1 Återkallelse

Detta gäller framför allt när en företagare packar och säljer livsmedel till andra. Vid utomhusmatlagning är detta inte aktuellt. Felaktiga livsmedel kan finnas hos er som företagare. Då bör följande gälla

- Om du får besked per telefon om att livsmedel inte ska användas, ta då reda på av dem som ringer, vad du ska göra med detta livsmedel.
- Ta bort det aktuella livsmedlet och märk upp det med att det inte får användas, så att det inte används av misstag.
- Om du får ett klagomål från deltagare eller gäst och det låter allvarligt, ta då kontakt med kontrollmyndigheten (miljö och hälsa) och prata med dem om vad du ska göra. Om klagomålet handlar om misstänkt matförgiftning, se vidare under avsnittet 15.13 Matförgiftning.

15.14.2 Spårbarhet

Livsmedel ska kunna spåras ett steg bakåt och ett steg framåt. Ett steg framåt gäller bara vid försäljning till återsäljare. Då återstår vid utomhusmatlagning bara ett steg bakåt. Det som du ska veta är följande

- Leverantörens namn och adress (gäller även om de är privatpersoner)
- Datum för leverans
- Vad du köpte
- Hur mycket du köpte

Några fler uppgifter behöver du inte ha. Du kan ha dessa uppgifter på en följesedel eller på en faktura. Uppgifterna ska sparas i minst 6 månader. Uppgifterna kan behöva sparas längre, om du har livsmedel i exempelvis frysen eller om du har tillverkat sylt. Då ska uppgifterna sparas hela hållbarhetstiden plus ytterligare 6 månader.

Spårbarhet är aktuellt när du ska återkalla ett livsmedel. Det gäller att veta varifrån det kommer, så att du kan meddela din leverantör vad det är för problem. Det innebär att om du har gjort en måltid måste du veta vilka råvaror och produkter som ingår. Du måste kunna plocka fram dina fakturor eller följesedlar om du ska kunna spåra ett livsmedel. Köper du från en eller få leverantörer kanske du har allting i huvudet. Det räcker.

15.15 Allergener

Människor kan vara både allergiska och överkänsliga mot olika livsmedel. Är man allergisk tål man nästan ingenting av det livsmedlet. Är man överkänslig tål man en viss dos av det aktuella ämnet. Det kan dock variera en hel del vad man i så fall tål. Reaktionen av allergener varierar från milda symtom till allvarliga som dödsfall. Du får aldrig göra fel när det gäller de människor som är allergiska och överkänsliga.

Läs mer om allergener i branschriktlinjen ”Allergi och annan överkänslighet”. Den kan du hitta på Livsmedelsverkets hemsida www.livsmedelsverkets.se. I branschriktlinjen finns en lista över vilka ämnen (allergener) som är aktuella.

Det första viktiga med allergener är: **Lova aldrig något som du inte är absolut säker på.** Konsekvensen kan bli mycket allvarlig om du gör något misstag med allergener. I värsta fall kan det leda till att någon matgäst avlider.

15.15.1 Vid beställning

När någon ringer och vill göra en beställning, så ställ frågor och fråga om vad du ska tänka på, vad som är viktigt. Skriv ner detta, så att du inte glömmer det sedan. Ta telefonnummer och namn, så att du kan ringa tillbaka och ställa frågor om du behöver det.

15.15.2 Vid beredning

Vid beredningen, antingen du är inne eller ute, bered helst de livsmedel, som inte innehåller aktuella allergener, avskilt från annan beredning, på egna arbetsytor, med egna skärbräden och redskap. Tvätta händerna noga innan du hanterar livs-

medel för de som är allergiska eller överkänsliga. När du packar livsmedlen var noga med att märka dessa livsmedel, så att du vet vem de ska användas till. Det kan vara med namn på en person eller exempelvis ”utan mjölk”. Kan du laga rätter till alla utan dessa allergener, så är det bästa lösningen.

15.15.3 Vid servering

Se till att de aktuella livsmedlen märks upp eller serveras utan självtag. Fråga för säkerhets skull aktuell person om du från början har fått rätt information. Det har hänt att det har blivit fel i kommunikationen.

16 Egenkontroll och HACCP

16.1 Egenkontrollen

Egenkontroll innehåller de goda hygieniska rutiner du jobbar med. Du hittar många av dem i avsnitt 15 Grundrutiner vid utomhusmatlagning, men även under avsnitt 7 Produktbladen. Goda hygieniska rutiner kan bestå av många olika rutiner. De kan också variera från företagare till företagare. Rutinerna ska vara dina och gälla ditt företag. Kontrollmyndigheterna talar inte om idag vad en egenkontroll ska innehålla. Du bestämmer i första hand. Myndigheten kan naturligtvis ha synpunkter på ditt innehåll.

Du behöver inte ha ett särskilt eget egenkontrollprogram, som du har skrivit ner på ett papper och du behöver inte fylla i några journaler. Allt kan vara muntligt. Men med hjälp av dessa branschriktlinjer kan du ha dina egna goda hygieniska rutiner, antingen att du kan hänvisa till dessa riktlinjer eller att du ur detta material plockar ur det du behöver. Men du ska kunna svara på frågor, om någon frågar och du ska veta vad du gör.

Det är viktigt att du har tänkt igenom din verksamhet och att du kan berätta om den för dina deltagare och gäster, men även för kontrollmyndigheten (miljö och hälsa). Du kan också behöva komplettera materialet i denna branschriktlinje med sådant du anser saknas.

Sätt då ihop detta material till ditt eget egenkontrollprogram. Att ha materialet skriftligt kan vara bra för minnets skull. Det är lätt att plocka fram om du är osäker på något eller om du får en fråga som du inte kan svara på.

Välj gärna att ha journaler om ni är många som jobbar och du vill ha lite mer kontroll på verksamhet. Ha gärna då en checklista där anställda får sätta sin signatur på för att garantera att allt är utfört enligt egenkontrollen.

Kom ihåg att du väljer själv hur din egenkontroll ska se ut.

16.2 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Att göra HACCP innebär att du ska veta vilka faror som finns i din verksamhet. Faror som innebär att människor riskerar att bli magsjuka eller skadade av den mat du serverar. Det handlar om skadliga mikroorganismer, farliga föremål, skadliga kemikalier eller om allergener. Du hittar en del om vilka dessa faror är under avsnitt 7 Produktbladen. Det som du behöver göra är en faroanalys.

En del faror behöver du ha mer kontroll på än andra. Dessa behöver du övervaka. Övervakning innebär att du ska ha kontroll hela tiden på det du gör. Lagar du till en köttfärsbiff, så måste du veta varje gång att biffarna är genomstekta, inte bara ibland. Du måste varje gång ha åtskillnad vid beredning av köttfärsbiffarna och när du bereder grönsaker. Kan du inte hålla åtskillnad får du utesluta köttfärsen. Detta gäller även kött och fågel.

Ska du äta fisk rå, gravad eller på annat sätt, där du inte har hettat upp fisken, ska fisken ha varit fryst minst till -20°C i minst 1 dygn. Annars får du inte servera fisken.

Du ska veta vilka dessa faror är och hur de övervakas. Det är inte säkert att alla faror, som du kan ha i din verksamhet, finns med i denna branschriktlinje. Därför behöver du alltid ha extra kontroll på vad du gör. Och ställa dig frågan har jag missat något?

Du kan använda detta material för att beskriva dina faror. Det finns en del av farorna med i produktbladen, men du måste själv kontrollera att det som står där stämmer och att inget saknas.

Du kan ur materialet plocka ut det som du behöver ha för din faroanalys. Detta behöver du göra för de verksamheter där du lagar varm mat, om du har gravning, använder svamp, plockar växter. För övriga verksamheter som finns med i materialet behöver du inte ha någon faroanalys mer än det som finns i branschriktlinjen. Du hittar mer information om detta i produktbladen.

Du ska alltså för vissa verksamheter ha en faroanalys och veta hur farorna kontrolleras och övervakas. När du gör detta har du så hög livsmedelssäkerhet som du behöver.

17 Litteratur

- Girl Scouts of Eastern Missouri, Creative Outdoor Cooking, 2011
- Naturbaserad turism och ekoturism, en handbok om kurs i utomhusmatlagning, arbetsmaterial
- Oregon State University, 4-H Outdoor Cooking and Living, 2002
- Sametinget, Samisk mat – Exempel på mattraditioner som grund för det moderna samiska köket, maj 2010
- The Conference for Food Protection 2003, Recommended Guidance for Permanent Outdoor Cooking Establishments, framtagen av Permanent Outdoor Cooking and Plan Review Development Committee
- Troop 219 Great Plains District, Guide to Camp Cooking, 2005

18 Lagstiftning

Som livsmedelsföretagare har du ett antal lagar och regler, som du måste följa. Många av dessa regler kan tolkas på flera olika sätt. Det viktigaste är att hålla hög livsmedelssäkerhet och ha god livsmedelshygien. Syftet med reglerna kan uppnås med denna branschriktlinje, men det kan finnas andra sätt att nå samma mål.

Här följer ett utdrag ur de viktigaste lagarna och de regler som finns.

18.1 Temperaturer

Det finns få gränsvärden när det gäller temperaturer i lagstiftningen. Men att ha gränsvärden kan vara väldigt viktigt. Du hittar mer om detta i dessa branschriktlinjer.

Utdrag ur lagstiftning

Det skall finnas adekvata anordningar och/eller möjligheter för att upprätthålla en lämplig livsmedelstemperatur och kontrollera den.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel III)

Utdrag ur lagstiftning

Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.

Livsmedel som skall förvaras eller serveras kylda skall så fort som möjligt efter upphettning, eller efter den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår.

Upptining av livsmedel skall göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. Vid upptining får livsmedlen inte utsättas för temperaturer som skulle kunna innebära en hälsorisk. Om smältvatten från upptiningen kan innebära en hälsorisk måste det ledas bort på adekvat sätt. Efter upptining skall livsmedel behandlas så att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning minimeras.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel IX)

Utdrag ur lagstiftning

Med djupfrysta livsmedel avses i dessa föreskrifter sådana livsmedel som

- har genomgått en nedfrysningsprocess, *djupfrysning*, i vilken varan infrysas så snabbt som kan krävas för respektive vara,
- alltid håller i alla delar en temperatur på -18°C eller lägre efter infrysning och temperaturutjämning, och
- släpps ut på marknaden som djupfrysta livsmedel

(Livsmedelsverkets föreskrifter om djupfrysta livsmedel (LIVSFS 2006:12), 2§)

18.2 Personlig hygien

I lagstiftningen finns det inte så många regler om personlig hygien. Exakt hur hygien ska fungera kan variera mycket mellan olika företag. Därför ska livsmedelsföretagarna tolka hur reglerna kan användas på sitt respektive företag.

Utdrag ur lagstiftning

När det är nödvändigt skall i synnerhet följande krav uppfyllas:

Det skall finnas lämpliga anordningar för att god personlig hygien skall kunna upprätthållas (bland annat anordningar för hygienisk tvättning och torkning av händer, hygieniska sanitära installationer och omklädningsrum).

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel III)

Utdrag ur lagstiftning

Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.

Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Alla personer som har sådana åkommor och som är anställda i ett livsmedelsföretag och som förmodas komma i kontakt med livsmedel skall omedelbart rapportera sjukdomen eller symptomen, *och om möjligt deras orsaker*, till livsmedelsföretagaren.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel VIII)

18.3 Transporter

Vid utomhusmatlagning måste livsmedel, andra varor och utrustning kunna transporteras. Detta måste kunna ske på ett lämpligt hygieniskt sätt.

Utdrag ur lagstiftning

Fordon och/eller containrar som används för transport av livsmedel skall hållas rena och i gott skick för att skydda livsmedlen mot kontaminering och skall, när det är nödvändigt, vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring och/eller desinficering är möjlig.

Behållare i fordon och/eller containrar får inte användas för transport av något annat än livsmedel, om detta kan leda till kontaminering.

Om fordon och/eller containrar används för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel samtidigt skall varorna, när det är nödvändigt, hållas ordentligt åtskilda.

Om fordon och/eller containrar har använts för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel skall de rengöras grundligt mellan transportererna för att undvika risken för kontaminering.

Livsmedel i fordon och/eller containrar skall placeras och skyddas på ett sådant sätt att risken för kontaminering är så liten som möjligt.

När det är nödvändigt skall de fordon och/eller containrar som används för att transportera livsmedel kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur och göra det möjligt att kontrollera att temperaturen hålls.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel IV)

18.4 Vatten och dricksvatten

Vattnet som används måste hålla tillräckligt god kvalitet i förhållande till vad det ska användas till. Vattnet vid utomhusmatlagning kommer antingen från en källa som är kontrollerad enligt föreskrifterna om dricksvatten eller från naturen ute. Vad som gäller för vatten som ska användas till mat och dryck finns reglerat i föreskrifterna om dricksvatten (SLVFS 2001:30), men hur detta vatten ska kontrolleras omfattas inte av dessa branschriktlinjer.

Utdrag ur lagstiftning

Försörjningen av dricksvatten skall vara adekvat, och detta dricksvatten skall användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel VII)

Utdrag ur lagstiftning

I dessa föreskrifter avses med

1. *dricksvatten*:

- a) allt vatten som, antingen i sitt ursprungliga tillstånd eller efter beredning, är avsett för dryck, matlagning eller beredning av livsmedel, oberoende av dess ursprung och oavsett om det tillhandahålls genom en distributionsanläggning, från tankar, i flaskor eller i behållare, och
- b) allt vatten som används i ett livsmedelsproducerande företag för tillverkning, bearbetning, konservering eller saluhållande av varor eller ämnen som är avsedda som livsmedel, om inte företaget kan visa kontrollmyndigheten att vattnets kvalitet inte kan påverka de färdiga livsmedlens hälsosamhet

(Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (SLV FS 2001:30))

Utdrag ur vägledning

Vid många livsmedelsföretag används vatten till andra ändamål än som dricksvatten. Exempel är vatten som används för rengöring av lokaler, disk, handtvätt mm. Sådant vatten omfattas inte av dricksvattenföreskrifterna.

(Livsmedelsverkets vägledning till föreskrifter om dricksvatten (SLV FS 2001:30))

18.5 Skilt åt i rum eller tid

Vissa typer av livsmedel måste hållas isär vid hanteringen. Hur detta ska gå till finns med på flera ställen i dessa branschriktlinjer.

Utdrag ur lagstiftning

Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel IX)

18.6 Skadedjur

Skadedjur och skadeinsekter kan förekomma och regler behövs för att kontrollera dessa.

Utdrag ur lagstiftning

När det är nödvändigt skall i synnerhet följande krav uppfyllas:

Livsmedlen skall vara placerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks så långt det är praktiskt möjligt.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel III)

Utdrag ur lagstiftning

Adekvata förfaranden skall finnas för att bekämpa skadedjur. Adekvata förfaranden skall även finnas för att förhindra att tamdjur får tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras (eller, om den behöriga myndigheten tillåter detta i särskilda fall, för att förhindra att sådant tillträde leder till kontaminering).

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel IX)

18.7 Inköp och lagring

En del livsmedel köper livsmedelsföretagaren in själv och transporterar. En del livsmedel transporterar en leverantör till företagaren.

Lagring av livsmedel sker i olika led och det finns bland annat regler om detta under 18.6 Skadedjur.

Utdrag ur lagstiftning

Livsmedelsföretagare får inte acceptera råvaror eller ingredienser, andra än levande djur, eller andra material som används vid bearbetning av livsmedel, som veterligen är, eller rimligen kan antas vara, kontaminerade med parasiter, patogena mikroorganismer, giftiga ämnen, nedbrytningsprodukter eller främmande ämnen i sådan omfattning att slutprodukten – efter det att livsmedelsföretagarna har tillämpat normala hygieniska sorterings- och/eller berednings- eller bearbetningsförfaranden – fortfarande är otjänlig som människoföda.

Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel IX)

18.8 Rengöring

Rengöring vid utomhusmatlagning kan ske inomhus, där disken transporteras tillbaka till den registrerade (anmälda) lokalen eller så kan rengöring ske utomhus.

Utdrag ur lagstiftning

När det är nödvändigt skall i synnerhet följande krav uppfyllas:

Tillräckliga rengöringsmöjligheter skall finnas och, när det är nödvändigt, möjligheter att desinficera arbetsredskap och utrustning.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel III)

Utdrag ur lagstiftning

Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall

rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras; rengöring och desinficering skall ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering,

med undantag för engångsbehållare och engångsförpackningar, ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras,

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel V)

18.9 Redlighet och märkning

Kunskaper om redlighet och märkning ska finnas. Det gäller hela tiden att vara ärlig mot konsumenten.

Utdrag ur lagstiftning

Livsmedelslagstiftningens syfte är att skydda konsumenternas intressen och att göra det möjligt för konsumenterna att fatta välgrundade beslut om de livsmedel de konsumerar. Syftet är att förebygga

- bedrägliga eller vilseledande förfaranden,
- förvanskningar av livsmedel, och
- andra förfaranden som kan vilseleda konsumenterna

(EG-förordning 178/2002 Artikel 8)

Utdrag ur lagstiftning

Märkningen och dess närmare utformning får inte

vara sådan att den på ett avgörande sätt skulle kunna vilseleda köparen, särskilt

- om vad som är utmärkande för livsmedlet och i synnerhet dess beskaffenhet, identitet, egenskaper, sammansättning, kvantitet, hållbarhet, ursprung eller härkomst samt tillverknings- eller produktionsmetod,
- genom att tillskriva livsmedlet verkningar eller egenskaper som det inte har, eller
- genom att antyda att livsmedlet har speciella egenskaper då i själva verket alla liknande livsmedel har sådana egenskaper, eller

tillskriva livsmedel egenskaper som innebär att de förebygger, behandlar eller botar någon sjukdom hos människor eller antyda sådana egenskaper, såvida inte annat framgår av föreskrifter om naturligt mineralvatten eller om livsmedel för särskilda näringsändamål.

Bestämmelserna i 5 § gäller också presentation av livsmedel, särskilt med avseende på deras form eller utseende, hur de förpackats, de förpackningsmaterial som använts, det sätt på vilket livsmedlen arrangerats och den omgivning de exponeras i.

(Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVFS 2004:27, 5 och 6§)

18.10 Packmaterial

Det förpackningsmaterial som har direktkontakt med livsmedel, ska inte kunna överföra skadliga ämnen till livsmedlet.

Utdrag ur lagstiftning

Material som används för inslagning och emballering får inte utgöra en källa till kontaminering. Material som används för inslagning skall lagras på ett sådant sätt att det inte utsätts för risken att kontamineras. Inslagning och emballering skall utföras på sådant sätt så att produkterna inte kontamineras. När det är lämpligt, särskilt när burkar av metall och glas används, skall det säkerställas att behållaren är hel och ren. Inslagningsmaterial och emballage som återanvänds skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, lätta att desinficera.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel X)

18.11 Redskap och skärbräden

Se 18.5 Skilt åt i tid och även 18.8 Rengöring.

18.12 Avfall

Avfall måste tas om hand på ett lämpligt sätt.

Utdrag ur lagstiftning

Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall placeras i behållare som går att stänga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan visa den behöriga myndigheten att andra typer av behållare eller evakueringsystem som används är lämpliga. Dessa behållare skall ha en lämplig konstruktion, hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, vara lätta att desinficera.

Det skall finnas adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring skall utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel VI)

18.13 Matförgiftningar

Det är alltid viktigt att hålla god livsmedelssäkerhet för att förhindra matförgiftningar. Om det ändå skulle ske ska du kunna vidta åtgärder för att informera dina kunder och stoppa vidare spridning av livsmedlet.

Utdrag ur lagstiftning

Livsmedel skall inte släppas ut på marknaden om de inte är säkra.

När man fastställer om ett livsmedel är otjänligt som människoföda skall det tas hänsyn till om livsmedlet är olämpligt som människoföda i enlighet med dess avsedda användningsområde, eftersom det kan vara förorenat antingen genom främmande ämnen eller på annat sätt, eller genom förruttnelse, försämring eller nedbrytning.

(EG-förordning 178/2002 Artikel 14)

18.14 Spårbarhet och återkallelse

Felaktiga livsmedel ska i livsmedelskedjan kunna spåras och vid behov återkallas ur marknaden.

Utdrag ur lagstiftning

Livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur och alla andra ämnen som är avsedda för eller kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder skall kunna spåras på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan.

(EG-förordning 178/2002 Artikel 18)

Utdrag ur lagstiftning

Om en livsmedelsföretagare anser eller har skäl att anta att ett livsmedel som han har importerat, producerat, bearbetat, framställt eller distribuerat inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet skall han omedelbart inleda förfaranden för att dra tillbaka detta livsmedel från marknaden i de fall livsmedlet inte längre står under denna livsmedelsföretagares omedelbara kontroll och informera de behöriga myndigheterna om detta. Om produkten kan ha nått konsumenten skall han på ett effektivt och noggrant sätt informera konsumenterna om varför livsmedlet dragits tillbaka från marknaden, och vid behov återkalla livsmedel som konsumenterna redan har erhållit, om andra åtgärder är otillräckliga för att upprätthålla en hög hälsoskyddsnivå.

(EG-förordning 178/2002 Artikel 19)

18.15 Allergener

Se 18.7 Inköp och lagring och även 18.5 Skilt åt i tid. Vilka ämnen som är aktuella kan ni hitta i branschriktlinjen ”Allergier och annan överkänslighet – hantering och märkning av livsmedel”, Livsmedelsindustrin och Dagligvaruhandeln.

18.16 Utbildning

När du jobbar med livsmedel måste du ha kunskaper om livsmedelssäkerhet och livsmedelshygien.

Utdrag ur lagstiftning

Livsmedelsföretagare skall se till

att den personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter,

att de som ansvarar för utveckling och underhåll av det förfarande som avses i artikel 5.1 i denna förordning eller för användning av relevanta riktlinjer har getts adekvat utbildning i tillämpningen av HACCP- principerna

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel XII)

Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning Branschriktlinjer Utomhusmatlagning

Skickas till

En verksamhet får påbörjas två veckor
efter att anmälan har kommit in till
myndigheten

Anmälare och livsmedelsföretagare

Företag (namn)	Org nr
Anmälare (behörig firmatecknare)	E-post
Adress	Postnummer och postort
Fakturadress (om annan än ovan)	Postnummer och postort
Telefon nr	Mobil nr

Beredningslokal

Besöksadress	Postnummer och postort
Fastighetsbeteckning	
Mobil anläggning (skriv kort om vad ni ska göra)	

Kom ihåg att denna anmälan gäller utan tidsbegränsning och gäller i hela EU. Ni ska också få ett bevis om registreringen från miljö och hälsa. Detta bevis ska ni ha med ut vid verksamhet ute.

Lokal för beredning av livsmedel inomhus eller i kök hemma. Beskriv vad ni ska göra där.

Skriv ner hur många ni är (OBS! Ska räknas om till årsarbetskrafter)

Ort	Datum
Underskrift	
Namnförtydligande	