



# MOBILA LIVSMEDELSVERKSAMHETER

– Projekt inom Miljösamverkan Skåne

Fastställd 2013-12-18

Version 2013-11-28



MILJÖSAMVERKAN  
SKÅNE

## Sammanfattning

Under 2012 och 2013 har genomförts ett projekt avseende mobila livsmedelsanläggningar i Skåne län. Kontrollrapport mobila livsmedelsanläggningar, informationsmaterial till verksamheterna och olika förslag på checklistor för egenkontroll har tagits fram i projektet. Dessutom har det på Livstecknets arbetsrum startats en sida för informationsutbyte för kontrollmyndigheterna där genomförda kontroller skannas in och redovisas. Likaså finns här möjlighet att lägga in information under en nyhetsflik om det är något speciellt man vill informera om. Materialet har varit klart och tillgängligt sedan våren 2013 och kontrollmyndigheterna har uppmanats att använda samt att reflektera över det.

Responsen har varit god på kontrollrapporten och informationsmaterialet. Livstecknets arbetsrum är för närvarande inte tillräckligt anpassat efter behovet, varför en webbsida måste utvecklas som är tillgänglig för landets samtliga livsmedelsinspektörer. Arbetet med detta föreslås vara ett nytt projekt.

Projektarbetsgruppen har bestått av  
Kristoffer Banasiak, Hässleholm  
Caroline Elmstedt, Malmö  
Ingela Engblom, Skurup  
Christoffer Höstgren, Kristianstad  
Annika Jeppsson, Sjöbo, ordförande i arbetsgruppen  
Charlotta Kamaterou, Länsstyrelsen i Skåne län  
Kjell-Arne Nilsson, Eslöv  
Lennart Nilsson, Helsingborg  
Göran Jansson, Länsstyrelsen i Skåne län/Miljösamverkan Skåne  
Bo Persson, Kommunförbundet Skåne/Miljösamverkan Skåne

Rapporten i sin helhet och de separata bilagorna kan laddas ner från Miljösamverkan Skånes webbplats [www.miljosamverkanskane.se](http://www.miljosamverkanskane.se).



## **Inledning med syfte och bakgrund**

Mobila livsmedelsverksamheter (t.ex. vagn och tält) bedöms olika i olika kommuner dels vid själva registreringen men även vid kontroll då de besöker olika marknader, festivaler och liknande. Det saknas gemensamma rutiner för hur kontrollerna ska utföras, följas upp och rapporteras.

Detta är bakgrunden till projektet vars syfte varit;

- att ta fram arbetsmaterial och rutiner som underlättar tillsynen och gör kontrollen likvärdig över kommungränserna.
- att hitta ett fungerande system där de olika livsmedelsverksamheterna kan följas upp på ett effektivt sätt över kommungränserna.
- att tydliggöra för livsmedelsföretagarna beträffande vilka krav och förväntningar som ställs på dem.

## **Metod och genomförande**

För att underlätta för inspektören samt att tydliggöra för verksamheten vilka krav som ställs, har en kontrollrapport för mobila livsmedelsanläggningar med tillhörande laghänvisning tagits fram. Dessutom har ett informationsmaterial samt två exempel på checklistor för egenkontroll riktat till livsmedelsverksamheterna tagits fram. För att vi ska kunna ha ett effektivt informationsutbyte mellan kontrollmyndigheterna har det skapats ett arbetsrum på Livstecknet för att samla genomförda och inskannade kontrollrapporter. Detta är en början till att underlätta informationsutbytet mellan kontrollmyndigheterna. Tanken är att det digitala informationsutbytet ska utvecklas så att man på ett snabbt och enkelt sätt kan utbyta information mellan kontrollmyndigheterna. Detta synliggör och medför att störst fokus och resurser kan läggas där kontrollbehovet är störst. Samtidigt ska det ge information till kontrollpersonal om bland annat datum för marknader och festivaler i Skåne.

## **Resultat**

Kontrollrapport mobila livsmedelsanläggningar, informationsmaterial till verksamheterna och olika förslag på checklistor för egenkontroll har tagits fram i projektet. Dessutom har det på Livstecknets arbetsrum startats en sida för informationsutbyte för kontrollmyndigheterna där genomförda kontroller skannas in och redovisas. Framtaget material har använts av ganska många av Skånekommunerna under 2013 års marknader/evenemang. Det har inte kommit in några speciella synpunkter mer än att det har uppskattats och ansetts vara bra överlag. Sex kommuner har registrerat sina inspektioner i arbetsrummet på Livstecknet. En utvärdering av detta arbetsrum samt en analys av behov framöver redovisas nedan.

Ett av syftena med projektet var att ta fram rutiner för att underlätta tillsynen och att göra den likvärdig över kommungränserna. Kontrollrapport och informationsmaterial har tagits fram, men diskussioner kring samsynsfrågor och gemensamma bedömningar har utmynnat i att varje situation är unik och bedömningarna måste göras i varje enskilt fall. Svårigheten i att skriftligt redovisa vilka bedömningar som ska gälla i olika situationer ligger i att den ena verksamheten inte är exakt lik den andra, och olika verksamheter kan ha olika lösningar på olika frågor. Inspektören måste ha tillräcklig kompetens och göra en bedömning utifrån den aktuella livsmedelsverksamheten.

## **Utvärdering av en regional webbplats**

I projektbeskrivningen anges att projektet ska ta fram hjälpmedel/verktyg för att underlätta tillsynen och göra tillsynen likvärdig över kommungränserna samt att hitta fungerande system där de olika livsmedelsverksamheterna kan följas upp på ett effektivt sätt över kommungränserna.

För detta ändamål skulle en webbsida byggas upp där målsättningen var att samtliga mobila livsmedelsverksamheter skulle finnas samlade och där möjlighet till snabb kommunikation kring specifika verksamheter mellan kontrollmyndigheter skulle ges. Likaså skulle webbsidan innehålla information om bland annat datum för marknader och festivaler i Skåne.

I inledningsfasen, parallellt med utarbetande av kontrollrapport och informationsmaterial, framkom att det är angeläget med en bra rutin för återkoppling och kommunikering av brister. Det är viktigt att dels meddela "hemkommunen" men även att snabbt informera efterföljande evenemangskommuner om iakttagelser av brister, beslut som har meddelats etc. Det är också angeläget att ha ett register där det framgår när någon verksamhet haft livsmedelskontroll. Annars kan det resultera i att en och samma välfungerande verksamhet får inspektion flera gånger under en säsong. Istället kan fokus läggas på de verksamheter där brister återkommande konstateras.

Webbplatsen placerades efter diskussion inom arbetsgruppen och med olika personer på Livsmedelsverket på [www.livsteck.net](http://www.livsteck.net) under Forum och regionala arbetsrum. Denna webbplats är ett slutet forum med inloggningsmöjlighet endast för kontrollmyndigheter inom livsmedelsområdet. Livsmedelsverksamheter har listats under Filarkiv i arbetsrummet. För optimal funktion måste webbplatsen omfatta fler mobila verksamheter, ha en bra sökfunktion och omfatta mer än Skåne eftersom vagnarna är just "mobila verksamheter" över en stor del av landet.

Det är önskvärt att ett register snarast möjligt kan byggas upp över samtliga mobila verksamheter som "cirkulerar" mellan olika evenemang. Arbetsgruppen bedömde inledningsvis att det rör sig om totalt ca 100 mobila verksamheter som besöker de skånska marknaderna/festivalerna. Det har visat sig att antalet är mycket större och att de kommer från stora delar av Sverige. Skånska verksamheter besöker evenemang i övriga delar av landet. Det register som nu har byggts upp omfattar alltså bara en liten del av de mobila livsmedelsanläggningar som förekommer.

Kontrollrapporter med viktiga kommentarer har knutits till respektive mobil verksamhet, varvid kontrollmyndigheterna kan följa upp verksamheterna. En utmaning är en enhetlig benämning av verksamheten i fråga, en annan hur olika "tält" benämns.

## **Förslag till en nationellt användbar webbplats**

Placeringen på en "nationell" webbplats är bra eftersom alla livsmedelsinspektörer har tillgång till den platsen. Någon möjlig alternativ webbplats finns inte enligt arbetsgruppens bedömning. Det arbetsrum som används av länsstyrelsen fungerar inte i detta sammanhang och att bygga upp något inom Miljösamverkan Skånes webbplats anses inte möjligt eller lämpligt.

Någon behöver administrera registret och det behöver byggas upp så att det är systematiskt, enkelt att hitta i och rensa. En bra sökfunktion efterlyses för att lätt hitta specifik verksamhet och registret behöver lyftas från regionalt i Skåne till nationellt. Beträffande register är det viktigt att klara ut offentlighet och sekretess. För snabb kommunikation med "efterföljande kommun" är det också önskvärt med ett snabbt "chat-rum", en "akutruta" eller "kontakta mig-funktion".

Länkar och hänvisningar till webbsidor och annat användbart material bör finnas på webbplatsen. Exempel enligt följande;

[www.svenskamarknader.se/](http://www.svenskamarknader.se/)

[www.skanskamarknader.com/](http://www.skanskamarknader.com/)

[www.tomer.org](http://www.tomer.org).

Detta ska ses som en kort kravspecifikation och synpunkter på behov av förbättring av webbplatsen. Arbetsgruppens synpunkter på behov av en nationellt användbar webbplats, önskvärt på [www.livsteck.net](http://www.livsteck.net), förs nu vidare till styrgruppen för Miljösamverkan Skåne.

Arbetsgruppen är villig att fungera som referensgrupp för en kommande webbplatslösning, men vill inte åta sig något arbete i övrigt med en sådan webbplatslösning.

## **Bilagor**

Kontrollrapport mobila livsmedelsanläggningar

Informationsmaterial till livsmedelsverksamheter

Två förslag på checklista för egenkontroll





## **Bilaga I** Kontrollrapport mobila livsmedelsanläggningar

---

**Datum:**
**Klockslag: Start kl:**
**Avslut kl:**
**Förslag på placering av logga**

Evenemang/plats:			Diariernr:		
Företgets namn, adress, anläggningens namn			Registrerad i hemkommun:		
Typ av anläggning: <input type="checkbox"/>	Tält nr: <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Bod nr:	<input type="checkbox"/> Fordon/vagn Reg.nr/nr:		
Idnr/orgnr/personnr:					
Livsmedelssortiment:					

Företaget är skyldigt att följa EG-förordningar, livsmedelslagen och de skyldigheter som har meddelats med stöd av lagen. Av detta följer att det åligger företaget att åtgärda eventuella brister. Syftet med denna inspektion är att kontrollera att livsmedelsföretagaren följer gällande lagstiftning inom livsmedelsområdet. Livsmedelskontrollen görs med stöd av 11§ livsmedelslagen (2006:804).

**UA= Utan avvikelser A= Avvikelse (Brist) Ej= Ej aktuellt**

Kontrollområde	U A	A	Ej		
1. Stämmer registreringsbeslut med verksamheten och ägare?					
2. Utförs egenkontroll och finns dokumentation?					
3. Är försäljningslokalen i lämpligt skick i avseende på golv, väggar, tak, utrustning?					
4. Används lämpliga och rena skyddande kläder?					
5. Är rengöringen av lokal och utrustning tillfredsställande? Är arbetsredskapen rena?					
6. Finns möjlighet till handtvätt, varmt och eller/ kallt dricksvatten, flytande tvål och pappershanddukar?					
7. Har personalen tillgång till personaltoalett? Vet personalen var toaletterna finns?					
8. Finns tillräckligt varuskydd mot kund och förvaring?					
9. Finns det lämplig och funktionsduglig utrustning för att mäta livsmedelstemperaturen?					
10. Sker varmhållning vid lämplig temperatur (riktvärdet +60°C) Mäts temperaturen?					
11. Förvaras livsmedlen vid lämplig temperatur i kyl och frysfrys?					
12. Finns det tillräckligt separering mellan råa och färdigberedda livsmedel?					
13. Hanteras avfall och avloppsvatten på ett lämpligt sätt?					
14. Är saluhållna livsmedel korrekt märkta alt. presenterade?					
15. Finns det ingrediensförteckning/recept/information tillgängligt på tillagade livsmedel?					
16. Har personalen tillräckliga kunskaper om rutiner/instruktioner?					
Övrigt	<input type="checkbox"/> Uppföljande/extra kontroll/Datum:		<input type="checkbox"/> Brist Åtgärdad <input type="checkbox"/> Brist Ej åtgärdad		<input type="checkbox"/> Sanktion, se beslut.

Om brist påvisas kan myndigheten komma att göra en uppföljande kontroll, vilket debiteras enligt kommunens timtaxa ..... kr.  
Om påvisade brister inte åtgärdas kan det även bli aktuellt att myndigheten beslutar om tvingande åtgärder (sanktion).

För företaget/kontaktperson/telefon.nr	För Miljöförvaltningen
Namnförtydligande	Namnförtydligande

Lagstöd för kontrollområden enligt (EG) förordningen nr 852/2004, nr 882/2004 och livsmedelslagen (2006:804) finns på baksidan av kontrollrapporten.



<p><b>1. Registrering av livsmedelsverksamhet:</b> Varje livsmedelsföretagare ska särskilt underrätta lämplig myndighet, på ett sätt som den sistnämnda kräver, om alla anläggningar som han ansvarar för, där det i något led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel bedrivs verksamhet, så att varje sådan anläggning kan registreras. (artikel 6, punkt 2, till förordning (EG) nr 852/2004).</p>
<p><b>2. Krav HACCP – baserade förfaranden - planerade åtgärder ska säkerställa</b> Livsmedelsföretagare ska inrätta, genomföra och upprätthålla ett permanent förfarande grundat på HACCP-principerna (artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004).</p>
<p><b>3. Krav Infrastruktur – lokaler och utrustning - planerade åtgärder ska säkerställa:</b> Lokaler och försäljningsautomater måste så långt det är praktiskt möjligt placeras, utformas, konstrueras, hållas rena och underhållas på ett sådant sätt att risken för kontaminering, särskilt genom djur och skadedjur undviks. (bilaga II, kapitel III, till förordning (EG) nr 852/2004). Material som ska komma i kontakt med livsmedel ska vara lämpliga för detta (förordning (EG) nr 1935/2004, LIVSFS 2003:2). Ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska vara i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta tvättbara, korrosionsbeständiga och giffria material. (bilaga II, kapitel III, till förordning (EG) nr 852/2004).</p>
<p><b>4. Krav Personlig hygien – planerade åtgärder ska säkerställa:</b> Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iakttä god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder. (bilaga II, kapitel VIII, till förordning (EG) nr 852/2004).</p>
<p><b>5. Krav Rengöring – planerade åtgärder ska säkerställa:</b> Ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska vara i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giffria material, såvida inte livsmedelsföretagaren kan övertyga att den behöriga myndigheten om att andra material som används är lämpliga. (bilaga II, kapitel III, till förordning (EG) nr 852/2004).</p>
<p><b>6. Krav Infrastruktur – lokaler och utrustning - planerade åtgärder ska säkerställa:</b> Det ska finnas adekvat försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten. (bilaga II, kapitel III till förordning (EG) nr 852/2004) Det ska finnas lämpliga anordningar för att god personlig hygien ska kunna upprätthållas (bland annat anordningar för hygienisk tvättning och torkning av händer och hygieniska sanitära installationer och omklädningsrum). (bilaga II, kapitel III, till förordning (EG) nr 852/2004).</p>
<p><b>7. Krav Personlig hygien – planerade åtgärder ska säkerställa:</b> Det ska finnas lämpliga anordningar för att god personlig hygien ska kunna upprätthållas (bland annat anordningar för hygienisk tvättning och torkning av händer och hygieniska sanitära installationer och omklädningsrum). (bilaga II, kapitel III, till förordning (EG) nr 852/2004).</p>
<p><b>8. Krav Säker hantering – planerade åtgärder ska säkerställa:</b> Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag ska förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering. (bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004). Livsmedel skal vara placerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks så långt det är praktiskt möjligt. (bilaga II, kapitel III, till förordning (EG) nr 852/2004).</p>
<p><b>9. Krav Temperatur – planerade åtgärder ska säkerställa:</b> Det skall finnas adekvata anordningar och/eller möjligheter för att upprätthålla en lämplig livsmedelstemperatur och kontrollera den. (bilaga II, kapitel III, till förordning (EG) nr 852/2004).</p>
<p><b>10. Krav Säker hantering – planerade åtgärder ska säkerställa:</b> Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan föröka eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. (bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004).</p>
<p><b>11. Krav Temperatur – planerade åtgärder ska säkerställa:</b> Livsmedlen får inte förvaras vid en temperatur som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. (bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004). Upptining av livsmedel ska göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. (bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004). Djupfrysade livsmedel ska hanteras, lagras och transporteras enligt krav i livsmedelsverkets föreskrift 2006:12, förordning (EG) nr 37/2005, direktiv 92/2EEG.</p>
<p><b>12. Krav Säker hantering – planerade åtgärder ska säkerställa:</b> Livsmedlen ska vara placerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks så långt det är praktiskt möjligt. (bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004). Livsmedelsavfall får inte utgöra en direkt eller indirekt källa till kontaminering. (bilaga II, kapitel VI, till förordning (EG) nr 852/2004).</p>
<p><b>13. Krav Avfall – planerade åtgärder ska säkerställa:</b> Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall ska avlägsnas från livsmedelslokaler så snart som möjligt för att undvika att de anhopas. Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall ska placeras i behållare som går att stänga om inte livsmedelsföretagaren kan visa den behöriga myndigheten att andra typer av behållare eller evakueringsystem som används är lämpliga. Dessa behållare ska ha en lämplig konstruktion, hållas i gott skick var lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, vara lätta att desinficera. Livsmedelsavfall får inte utgöra en direkt eller indirekt källa till kontaminering. (bilaga II, kapitel VI, till förordning (EG) nr 852/2004) Avloppsvatten samlas upp i lämpliga kärl för att sedan tömmas på kommunens/evenemangets anvisade plats. Se lokala föreskrifter.</p>
<p><b>14 och 15. Krav information – planerade åtgärder ska säkerställa:</b> Konsumenten får inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedlen märks och presenteras (artikel 8 och 16 i förordning (EG) nr 178/2002) Föreskrivna märkningsuppgifter ska finnas på förpackade livsmedel enligt bl.a. Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27). Övrig aktuell lagstiftning finns listad i Livsmedelsverkets vägledning till föreskrifterna om märkning och presentation av livsmedel.</p>
<p><b>16. Krav Utbildning – planerade åtgärder ska säkerställa:</b> Personal som hanterar livsmedel ska ha tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och HACCP, som är anpassade till deras arbetsuppgifter (bilaga II, kapitel XII, till förordning (EG) nr 852/2004).</p>
<p><b>Kontrollmyndighetens åtgärder vid bristande efterlevnad:</b> Om din hantering av livsmedel bryter mot livsmedelslagstiftningen och kan innebära en hälsorisk för konsumenterna gör kontrollmyndigheten en extra kontroll. Verksamheten debiteras för den extra livsmedelskontrollen enligt den aktuella kommunens livsmedelstaxa (artikel 28 (EG) nr 882/2004). Om påtalade brister som innebär hälsorisk inte åtgärdas kan hela eller delar av verksamheten förbjudas. Kontrollmyndigheten kan även vidta andra åtgärder såsom att omhänderta eller kassera livsmedel som hanterats felaktigt (artikel 54 förordning (EG) 882/2004 samt 22, 23 och 24 §§ livsmedelslagen (2006:804)). Brister som noteras vid kontrollerna rapporteras till den kommun där verksamheten är registrerad.</p>

## **Bilaga II** Informationsmaterial till livsmedelsverksamheter

---

# Livsmedelshantering

## för mobila verksamheter



**VATTEN OCH AVLOPP** Använd dricksvatten när ni hanterar livsmedel. Om vattendunkar används ska de vara rena och ni måste fylla på med nytt vatten ofta och regelbundet. Avloppsvatten ska samlas upp i täta kärl och tömmas på den plats arrangören har angett.



**TEMPERATUR** När ni får kylvaror måste de direkt in i kylan eller frysen. Anledningen till detta är att kylkedjan inte får brytas. Kylar får ha max +8° C och frysar måste ha minst -18° C. Livsmedel som ska hållas varma ska förvaras i minst +60° C. När ni tillagar och värmer upp dem måste temperaturen vara minst +72° C. Mät och skriv ner temperaturer kontinuerligt.



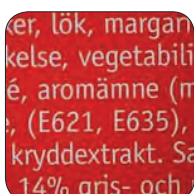
**HYGIEN** När ni hanterar oförpackade livsmedel ska det finnas rinnande kallt och varmt vatten, flytande tvål och engångshanddukar. Ni ska även använda skyddskläder, separata skor och hårskydd när ni hanterar oförpackade livsmedel. När ni hanterar förpackade livsmedel räcker det med kallt vatten, spritservetter och engångshandskar. Samtliga ytor där ni hanterar livsmedel ska vara hela, släta, vattenavvisande och lätta att rengöra. Gör ett schema där ni skriver ner när ni har rengjort.



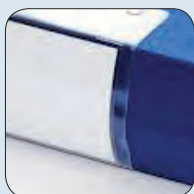
**SEPARERING** Grönsaker och råa och ätfärdiga livsmedel ska förvaras väl åtskilda och förpackade eller övertäckta när ni har dem i kylan. Om ni serverar på engångsmaterial måste även dessa förvaras på ett sätt så att de hålls rena.



**VARUSKYDD** Livsmedel ska skyddas mot direkt solljus, damm och väta samt mot andra föroreningar som bakterier och mögel. Varuskydd ska finnas som skydd från kundsidan till exempel i form av plexiglas eller liknande.



**MÄRKNING** Färdigförpackade livsmedel ska ha tydlig och fullständig märkning på svenska. Märkningen på en kylvara ska exempelvis innehålla varuslag, ingredienser, hållbarhetsdatum, vikt och förvaringsanvisning.



**EGENKONTROLL** Genom att ha fungerande rutiner för till exempel temperaturmätning och rengöring minimerar ni riskerna för att era kunder ska bli matförgiftade. Kom ihåg att dokumentera detta.

## Frågor?

Kontakta miljöförvaltningen i den kommun du befinner dig.



MILJÖSAMVERKAN  
SKÅNE

## **Så här lägger du in din kommuns logga och kontaktuppgifter:**

1. Öppna dokumentet.
2. Klicka på den röda texten i nedre vänstra hörnet. Det är här vi kommer att lägga in våra respektive kommunloggor och kontaktuppgifter.
3. Rutan som kommer upp kan ni radera genom att trycka på "Delete".
4. Klicka på Infoga-fliken uppe till vänster.
5. Välj "Bild" och hämta upp er logga. Placera den förslagsvis rakt under bilderna.
6. Flytta textrutan som innehåller texten "Har du frågor?..." längre till vänster (se Helsingborgsversionen)
7. Fyll i de uppgifter som ni vill ha med.
8. Spara dokumentet på lämplig plats – och döp om det till något passande. Vill ni kan ni sedan även spara om den som ett pdf-dokument (förslagsvis genom att gå till "Skriv ut" och välja "Adobe PDF". Men ska ni bara skriva ut den och inte skicka den till någon via e-post kan ni använda er av originalfilen.



## **Bilaga III** Två förslag på checklista för egenkontroll

---

## DAGLIG CHECKLISTA FÖR EGENTILLSYN (Tillfälliga livsmedelsevenemang)

Platsansvarig.....

Det åligger platsansvarig att kontrollera följande punkter innan någon försäljning får starta. Skriv i datum varje gång när respektive punkt är helt uppfylld. Platsansvarig skall kontrollera att villkoren i kontrollpunkterna uppfylls under hela den tid som hanteringen och försäljningen pågår. **Brister skall omedelbart åtgärdas. Åtgärder i samband med brister noteras/dokumenteras på blanketten.**

1. Verksamheten stämmer överens med det tillstånd som erhållits från Miljönämnden.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

2. Utrustningen och inredningen uppfyller kraven för hantering av livsmedel (lätt rengörbar, skyddar mot föroreningar, regn och solljus)

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

3. Allt förpackningsmaterial är avsett för livsmedel.

Datum	
-------	--

4. Samtlig personal som arbetar inom verksamheten har noggrant informerats om följande:

- Hygien och livsmedelssäkerhet.
- Personaltoalettens placering.
- Anvisad plats för förvaring av personliga tillhörigheter.
- Att rena skyddskläder skall användas.
- Att rökning är förbjudet i samband med livsmedelshantering.

Namn								
Datum då fått information								

5. Fungerande handtvätt finns och är utrustad med flytande tvål och engångshanddukar.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

6. Utrustningen och inredningen är rengjord så att livsmedlen inte kan förorenas.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

7. Fungerande instickstermometer finns för varmhållnings-, återuppvärmnings-, ankomstkontroll.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

8. Varor som ankommer till platsen har beretts på godkänd livsmedelsanläggning.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

9. Ankommande varor är väl skyddade (hela och rena emballage, samt varorna väl förpackade)

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

10. Ankommande kylvaror är väl kyllda, +8 °C eller kallare.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

11. Ankommande frysvaror är djupfrysta, temperatur – 18 °C eller kallare.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

12. Fungerande termometer finns i alla kyl- och frysutrymmen, placerade så de lätt kan avläsas.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

13. Inga varor förvaras direkt på marken (minst 0,5 m ovan mark)

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

14. Kylvaror förvaras vid högst + 8 °C.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

15. Frysvaror förvaras vid – 18 °C eller kallare.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

16. Mat som varmhålls förvaras vid + 60 °C eller varmare.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

17. Återuppvärmning av tidigare tillagad mat (till minst +72°C )

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

Rutiner för hantering av avvikelser:.....

.....

.....

Noteringar om brister och vidtagna åtgärder:.....

.....

.....





Information om Miljösamverkan Skåne samt detta och andra projekt finns på webbplatsen [www.miljosamverkanskane.se](http://www.miljosamverkanskane.se). Där återfinns också denna rapport såväl som styrgruppens projektbeställning och projektbeskrivning som ligger till grund för arbetet.

Miljösamverkan Skåne är ett samarbete mellan Länsstyrelsen Skåne, Kommunförbundet Skåne och Skånes kommuner. En huvuduppgift är att effektivisera tillsynen inom miljö- och hälsoskyddsområdet.

[www.miljosamverkanskane.se](http://www.miljosamverkanskane.se)

**Länsstyrelsen Skåne**

205 15 Malmö  
Besöksadress: Kungsgatan 13  
Tel 040-25 20 00 vx  
Fax 040/044-25 22 55  
[www.lansstyrelsen.se/skane](http://www.lansstyrelsen.se/skane)

**Kommunförbundet Skåne**

Box 13  
264 21 Klippan  
Besöksadress: Storgatan 33  
Tel: 0435-71 99 00 vx  
Fax: 0435-71 99 10  
[www.kfsk.se](http://www.kfsk.se)

**Skånes kommuner**

  
MILJÖSAMVERKAN  
SKÅNE