

Sökande

Namn		Organisations-/personnummer
Adress		
Postnummer	Postort	
Telefon (bostad)	Telefon (arbete)	
E-post		

Sortiment:
Försäljningsutrymme (typ av lokal, vagn, stånd):
Utrustning:
Plats för hantering inom Värnamo kommun:
Datum för hanteringen:

Verksamhetens namn:	
Adress:	
Fastighetsbeteckning	☐ Ritning bifogas (inredning)

Rutinärenden, enstaka tillfällen	200:-
Större omfattning	400:-

Datum	Sökandens underskrift	Namnförtydligande
-------	-----------------------	-------------------

Tillstånd till livsmedelshantering på annat ställe än livsmedelslokal**Allmänna villkor**

- De som hanterar livsmedel ska iaktta god hygien med regelbunden handtvätt.
- Använd ändamålsenliga skyddskläder liksom lämpliga redskap vid hantering av oförpackade livsmedel. Servering ska ske utan att livsmedlen berörs med händerna.
- Håll försäljningsställe med utrustning och redskap rent och i gott skick.
- Företrädesvis ska engångsservis användas. Om porslin används ska det maskindiskas (inte i hemmet).
- Försäljningsutrymme på marknadsplats eller liknande ska utgöras av ett täckt salustånd avdelat mot kundsida via disk eller liknande. Undvik starkt trafikerade vägar och andra platser där varorna lätt kan förorenas av damm eller utsättas för annan skadlig påverkan.
- Om marken inte är belagd med asfalt eller liknande ska ett golv av något slag tillskapas.
- Livsmedel ska skyddas mot föroreningar, direkt solljus och nederbörd. Detta kan ske med hjälp av tak eller annat skydd som kan bedömas likvärdigt. Vid försäljningen av oförpackade livsmedel ska det finnas varuskydd mot kundsidan.
- Det ska finnas möjlighet till handtvätt i försäljningsutrymmet med flytande tvål och engångshanddukar. Om det inte finns rinnande vatten kan en dunk med kran och handfat användas. Uppsamlingskärl för spillvatten ska också finnas.
- Förvaring av kylvaror ska ske vid på förpackningen angiven temperatur eller vid högst +8°C (köttfärs +4°C). Förvaring av frysvaror ska ske under -18°C. Vid varmhållning ska livsmedlen hålla lägst +60°C (vid återuppvärmning lägst +70°C) och tiden för varmhållning bör inte överskrida 2 timmar. Termometer för kontroll av temperatur ska finnas.
- Håll livsmedel väl avskilda från andra typer av varor.
- Rökning är inte tillåten i samband med livsmedelshantering.
- Djur får inte tas med i försäljnings-/hanteringsutrymmet.
- Behållare för uppsamling av sopor ska finnas utplacerade i tillräcklig mängd.
- Innehavaren av eller föreståndaren för verksamheten har alltid ansvar för det som sker i hans lokal.
- Personal som hanterar livsmedel bör ha tillgång till toalett i näraliggande godkänd livsmedelslokal. Att dela toalett med kunder är olämpligt. Ev. kan personaltoalett i övrig butik eller en toalett som i övrigt inte används av allmänheten godtas.

Förberedelser av maten

Förhållandena ute på evenemangsplatsen är ofta primitiva och personalen ska hinna med att servera ett stort antal besökare på kort tid. Ju bättre man förbereder, desto mindre stress.

I förberedelserna ingår all hantering av t.ex. råa köttprodukter och råa fiskprodukter samt all sköljning, ansning och uppskärning av grönsaker och rotfrukter. Mat som ska värmebehandlas ska kylas ned direkt efter tillagningen på ett effektivt sätt till en temperatur under +8°C inom 4 timmar. På serveringsplatsen ska det bara vara det allra sista steget i tillagningen som sker. Om inte maten är helt färdiglagad så ska den vara "pannfärdig". Allt kallskuret ska vara färdigt för uppläggning och servering.

Registren är tillgängliga för allmänheten. För ev. rättelse av felaktiga uppgifter kontakta samhällsbyggnadsförvaltningen.

Samhällsbyggnadsnämnden kommer att behandla personuppgifterna för registerhantering enligt PUL (personuppgiftslagen).