



MILJÖAVDELNINGENS BROSCHYR OM

# LIVSMEDEL



HÖGANÄS  
KOMMUN



## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Hur du startar en livsmedelsverksamhet.....	3
Anmälan, registrering och avgifter.....	4
Utformning av livsmedelslokalen .....	5
Grundförutsättningar, tips och råd.....	8
Märkning, information och allergi .....	12
Hamburgare.....	14
Kebab .....	15
Varför dessa regler?.....	17
Streetfood .....	18
Evenemang och marknad .....	18
Föreningar .....	21
Matförgiftningar.....	21
Livsmedelshantering i hemmet .....	22
Har du frågor eller funderingar? Kontakta oss!.....	23





## HUR DU STARTAR EN LIVSMEDELSVERKSAMHET

I de flesta fall räcker det med att senast två veckor innan planerad start anmäla verksamheten till bygg- och miljönämnden/miljöavdelningen.

För att underlätta för dig som ska starta en livsmedelsverksamhet finns här en checklista på andra förberedande kontakter.

Allt gäller inte alla - välj det som berör din blivande verksamhet.

- **Anmälan av livsmedelsverksamhet** Lämna in din anmälan om registrering till miljöavdelningen senast två veckor innan planerad start. Vill du tala med en livsmedelsinspektör för att få tips och råd – ta kontakt med miljöavdelningen.
- **Vatten** är viktigt i verksamheten. Har du kommunalt dricksvatten kontaktar du VA-avdelningen för att anmäla din verksamhet.
- **Enskilt vatten** Om du har egen brunn och du använder vattnet i din verksamhet som dricksvatten behöver du göra en separat anmälan till miljöavdelningen för brunnen. Det ska då bland annat finnas rutiner för regelbunden provtagning av vattnet.
- **Avlopp** Har du kommunalt avlopp? I så fall kontaktar du VA-avdelningen med en anmälan om din verksamhet.
- **Enskilt avlopp** Om du har ett enskilt avlopp kontaktar du miljöavdelningen för att kontrollera om din avloppslösning klarar den utökade belastning som en verksamhet innebär. I de flesta fall behöver du göra en ansökan om att använda avloppet för den nya verksamheten.
- **Köldmedia** Om du har större mängder ska du i de flesta fall anmäla detta till miljöavdelningen. Större mängd köldmedia finns det troligtvis om det finns kylrum och frysrum i verksamheten. Köldmediasystemet behöver kontrolleras årligen av ett företag och kontrollrapporten ska senast den 31 mars skickas in till miljöavdelningen.
- **Fettavskiljare** En fettavskiljare behövs i de flesta livsmedelsverksamheter där mat och disk hanteras. Du behöver göra en bygganmälan innan avskiljaren installeras. Gränsvärdet för fettutsläpp är lågt, 150 ml/l vatten, vilket är ungefär en matsked i ett badkar. Kontakta VA-avdelningen för mer information.
- **Bygglov** Kontakta plan- och bygglovsavdelningen för att kontrollera om det behövs ett bygglov eller en ansökan om ändrad användning för din lokal.
- **Avfallshantering** Kontakta kundservice på NSR angående avfallshantering.
- **Avtal om markanvändning** Kontakta teknik- och fastighetsförvaltningen om du till exempel vill ha en uteservering på trottoaren.





- **Polisen** Du kan behöva kontakta polisen om du vill utnyttja mark utanför din lokal till exempel för en uteservering.
- **Alkoholservering** Kontakta socialförvaltningen om du vill ansöka om tillstånd att servera alkohol.
- **Brandskydd** Kontakta räddningstjänsten för genomgång av brandskyddet i din lokal.

## ANMÄLAN, REGISTRERING OCH AVGIFTER

Om du vill starta eller ta över en livsmedelsverksamhet behöver du anmäla din verksamhet till miljöavdelningen. [Anmälan gör du via en e-tjänst på kommunens hemsida](#). En livsmedelsverksamhet kan exempelvis vara en restaurang, ett kafé, en butik, försäljning av förpackade livsmedel via en hemsida, en mobil verksamhet som säljer korv. Hör av dig till miljöavdelningen för att ta reda på om din verksamhet behöver registreras.

När anmälan om registrering av en livsmedelsanläggning kommer in till bygg- och miljönämnden/miljöavdelningen fattas beslut om registrering och riskklassning. Beslutet innebär att de uppgifter som är lämnade i anmälan sammanställs och ger underlag till den årliga avgiften för livsmedelskontroll.

Klassningen följer riktlinjerna från Livsmedelsverket och grundar sig på ett flertal uppgifter:

- Typ av verksamhet, exempelvis butik, restaurang, kafé.
- Storlek på verksamhet, antal portioner eller annat mått på detta.
- Nämndens erfarenhet av verksamheten.
- Om servering eller produktion av mat till känsliga grupper sker.
- Märkning av produkter, information på menyer och skyltar.

Uppgifterna delas in i tre olika områden/moduler som ger poäng.

1. Riskmodul
2. Informationsmodul
3. Erfarenhetsmodul, ger A, B eller C klass.

Enligt Livsmedelsverkets vägledning läggs alla nya verksamheter i erfarenhetsklass B. Varje år görs en ny bedömning i vilken avgiftsklass en verksamhet ska ligga i. Det finns ytterligare två avgiftsklasser, A och C. A klassning ger lägre kontrollavgift och C ger högre kontrollavgift.

Vid behov av extra kontroll med anledning av bristande efterlevnad av livsmedelslagstiftningen debiteras extra avgift.





När du har fått beslutet kan du starta din verksamhet. Observera att beslutet inte innebär något godkännande utan endast är ett bevis på att verksamheten är registrerad. Prövning mot lagstiftningen görs vid den regelbundna livsmedelskontrollen.

## AVGIFTER

För närvarande gäller följande avgifter (2023):

- Timavgift för livsmedelskontroll, registrering och extra kontroll: 1165 kronor.
- Avgift för en livsmedelsregistrering: 1747 - 2330 kronor.

## VEM SKA BETALA FAKTURAN?

*Om din verksamhet inte ska fortsätta* behöver vi veta detta omgående för att vi inte ska skicka någon faktura till dig för nästa år. Har din verksamhet upphört eller kommer den att upphöra, vill vi att du meddelar detta så snart som möjligt till oss, men helst innan årsskiftet.

*Vi vill ha din avanmälan* via telefon, brev eller mejl. Kontaktuppgifter till oss finns på sista sidan.

## VAD INGÅR I TAXAN?

*Du betalar din årsavgift* i förväg för den kontroll som vi kommer att göra av din verksamhet. I kontrolltiden ingår bland annat tid för att planera inspektionen, tiden på plats samt efterarbete i form av diarieföring och rapportskrivning. Hur ofta besöker dig beror på vilken verksamhet du bedriver. Besöken kan vara flera gånger per år, besök vartannat eller vart tredje år. Det är risken i verksamheten som styr. Låg risk ger mindre kontrolltid medan hög risk ger mer kontrolltid.

## UTFORMNING AV LIVSMEDELSLOKALEN

Här får du hjälp med att planera och utforma din livsmedelslokal. Grundläggande är att lokalen ska vara utformad och inredd så att det går att hålla en bra livsmedelshygien.

VÄLJ DE TIPS SOM  
PASSAR DIN  
VERKSAMHET!

## ALLMÄNT

### *Fräscha lokaler*

Lokalens utformning och inredning ska förhindra att livsmedel förorenas av till exempel smuts, bakterier eller giftiga material. Ytor, fogar med mera ska vara släta, täta och lätta att rengöra. Inredningen ska vara tålig mot fukt och nötning. Exempel på lättskötta material är rostfritt, kakel eller målarfärg med blank och hård yta. Även





golvet behöver vara av ett material som är lätt att rengöra. Obehandlat trä är svårt att rengöra och är inte ett lämpligt material.

### ***Skadedjur***

Skadedjur som till exempel möss, råttor, fåglar eller insekter ska inte kunna ta sig in. Det är viktigt att det inte finns hål eller springor. Dörrar, portar och rörledningar ska sluta tätt, tillufts- och frånluftskanaler, öppna dörrar och fönster ska förses med galler eller nät.

### ***Bra flöde***

Flödet i lokalen ska gå från rent till smutsigt så att livsmedel inte förorenas av till exempel av smutsig disk eller transport av avfall. Smutsig disk bör exempelvis inte transporteras genom utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras. Det krävs inget separat utrymme, men disken ska kunna separeras från beredningen.

Omklädningsrummet placeras så att personal kan byta om till arbetskläder innan de går in i livsmedelslokalen.

### ***Golförvaring***

För att underlätta rengöringen samt för att undvika kontaminering (kontaktsmitta) är det olämpligt att förvara föremål, lådor och liknande på golvet.

### ***Ventilation***

Ventilation ska vara anpassad till verksamheten. Ånga, matos och fukt från spis, ugn, diskmaskin etc. behöver ventileras bort för att problem med fukt, mögelangrepp eller matos ska undvikas.

## **UTRYMMEN OCH INREDNING I LIVSMEDELSLOKALEN**

### ***Varumottagning***

Plats för mottagning och uppäckning av varor med arbetsbänkar eller vagnar behövs. Detta för att smutsigt ytteremballage inte ska komma in i beredningsutrymmet. Även utrymme för utleverans, exempelvis catering behövs i vissa verksamheter.

### ***Beredning***

Olika arbetsmoment kan kräva olika arbetsutrymmen för att maten inte ska förorenas av exempelvis olika bakteriefloror eller allergener. Vissa livsmedel behöver hanteras separerade från varandra. Arbetsbänkar med tillgång till vatten kan behöva finnas på olika platser i köket.





### ***Handtvätt***

Det ska finnas separat vask för handtvätt. Vid vasken ska det finnas flytande tvål och pappershanddukar.

### ***Disk***

Diskning bör ske på så sätt att du förhindrar att livsmedel förorenas av stänk eller smutsiga luftpartiklar. I mindre verksamheter bör därför hantering av mat och disk skiljas åt i tid. Utrymme ska finnas för att separera smutsig och ren disk. Det krävs inget separat utrymme, men disken ska kunna separeras från beredningen.

### ***Kyl- och frysutrymme***

Kyl- och frysutrymmen ska finnas så att olika livsmedel kan förvaras vid olika temperatur och i vissa fall separerat från varandra. Ska mat kylas ned behöver utrymme och utrustning finnas för det.

### ***Utrymme för torrvaror***

Det ska finnas tillräckligt med förråds- och lagerutrymme för förvaring av torrvaror, konserver, förpackningsmaterial, papper med mera.

### ***Vatten och avlopp***

Finns det kommunalt vatten och avlopp? Om det inte finns behöver dricksvattnet från den egna brunnen hålla livsmedelskvalitet och den egna avloppslösningen kunna ta hand om avfallsvattnet från verksamheter.

### ***Utrymme för retur och sophantering***

Avfall från verksamheten ska förvaras i behållare och i utrymmen som är lätta att rengöra och som är skadedjurssäkrade. I utrymmet ska det även finnas plats för förvaring av exempelvis returemballage och farligt avfall.

### ***Städutrymme***

Det behöver finnas utrymme för förvaring av städredskap och rengöringsmedel. I utrymmet ska städredskapen kunna förvaras upphängda och redskap för olika utrymmen ska vara separerade från varandra.

### ***Personaltoalett***

Det ska finnas en toalett som endast används av personal som arbetar med oförpackade livsmedel. På toaletten ska det finnas möjlighet till hygienisk handtvätt.

### ***Gästtoalett***

Det finns inget lagkrav på att en restaurang eller en liknande verksamhet ska ha en gästtoalett. Observera dock att det inte är tillåtet att låna ut personaltoaletten till gästerna.





### ***Omklädningsutrymme***

I omklädningsutrymmet ska det finnas möjlighet att separera arbetskläder och privata kläder. Ett sätt att lösa separeringen på är förvaring i olika skåp, andra sätt kan vara lådor eller kroker. Omklädningsutrymmet ska vara placerat så att personal kan byta om till arbetskläder innan de går in i livsmedelslokalen.

### ***Matsal, försäljningslokal***

Om oförpackade livsmedel exponeras för kund behöver det ofta finnas någon typ av kundskydd för att livsmedlen inte ska förorenas. Vid bufféserving kan det även behövas kyl -och värmeutrustning.

### ***Transport***

I de fall då transport av livsmedel sker behöver livsmedlen vara väl skyddade samt kunna hållas varma respektive kalla.

### ***Belysning***

Belysningen i lokalen behöver i de flesta fall vara skyddade med kåpa. Detta för att underlätta rengöringen samt förhindra att glassplitter hamnar i maten.

### ***Fettavskiljare***

I de flesta livsmedelsverksamheter krävs det fettavskiljare för att ta hand om fetthaltigt spillvatten från verksamheten.

## **GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR, TIPS OCH RÅD**

### ***Utbildning och kunskap***

All personal måste ha tillräckliga kunskaper om livsmedelshygien, livsmedelshantering och företagets egenkontroll. Personalen kan få kunskap via en utbildning – ett annat sätt kan vara att erfaren personal utbildar på arbetsplatsen.

### ***Personlig hygien***

På företaget måste det finnas hygienrutiner för personalen, bland annat rutiner för kläder, tvätt av kläder, handtvätt, rökning, snusning, smycken, sjukdom, sår och smitta. Här nedan följer några viktiga punkter:

- För att skydda maten ska rena arbetskläder och vid behov hårskydd användas. Skorna ska endast användas på arbetsplatsen. I vissa enklare verksamheter kan det räcka med att använda ett förkläde.
- Det ska finnas centralt placerade handtvättställ med handtvättsutrustning som flytande tvål och engångshanddukar.
- Vid arbete med oförpackade livsmedel får smycken eller klockor inte användas.







- Personal som hanterar oförpackade livsmedel ska ha tillgång till separat toalett med handtvättsutrustning. Toaletten får inte lånas ut till kunder eller på annat vis användas av allmänheten.
- I omklädningsrummet ska det finnas möjlighet till att separera arbetskläder från personliga kläder.
- Rökning är inte tillåten i livsmedelslokalen.

### ***Vatten***

Vatten ingår i maten och används även när man rengör och sköljer utrustning. Därför måste vattnet vara rent och fritt från farliga bakterier och kemikalier. Det ska till exempel finnas rutiner för slangar, munstycken på kranar, ismaskin, golvbrunn, avlopp, eventuellt dunkvatten, varmvattenberedare. Om vatten från egen brunn används ska det uppfylla samma kvalitetskrav som det kommunala dricksvattnet.

### ***Rengöring***

Det är självklart viktigt att det är rent där livsmedel hanteras, dels för att undvika kvalitetsförsämring, dels för att undvika matförgiftning. Det ska finnas rutiner för hur det ska städas, när det ska städas och av vem. Att ha städschemas skriftligt underlättar för alla i personalen att göra rätt. Det är viktigt att städutrustning för köket och för övriga lokalerna skiljs åt.

### ***Skadedjur***

Skadedjur kan föra in smitta i livsmedelslokalen och ska därför hållas borta. Kontrollera exempelvis att fönster och dörrar är täta och hålls stängda, alternativt är nätförsedda. Kontrollera även att det inte finns saker runt husgrunden och utanför varumottagningen som träpallar, sommarmöbler och liknande som kan ge skydd åt skadedjur. Det behöver finnas rutiner för det förebyggande skadedjursarbetet och även rutiner för hur man hanterar problemet om skadedjur ändå skulle ta sig in.

### ***Lokaler, utrustning och underhåll***

Lokalerna måste vara utformade så att de går att hålla rena. Varor och personal ska kunna röra sig i lokalen så att det inte uppstår så kallade korsande flöden, det vill säga att olika livsmedel förorenar varandra, förorenas av smutsig disk eller av personalen.

Se ”[Utformning av livsmedelslokalen](#)” tidigare i denna information. Alla punkter gäller inte för alla verksamheter utan varje verksamhet är unik.

Fungerande termometrar är en viktig punkt. Du kan behöva ha olika termometrar för olika användningsområden. Exempelvis en IR termometer för snabb kontroll och instickstermometrar för centrumtemperaturer och lufttemperaturer i kylar och frysar. Observera att den digitala termometern på kylar och frysar oftast inte är tillförlitlig.





Finns det något underhållsbehov i din verksamhet? Golv, väggar, tak, utrustning. I underhållet ingår det även att mätutrustningen kalibreras regelbundet samt regelbundet byte av skärbrädor.

### ***Temperatur***

Det ska finnas rutiner för tillagning, upptining, varmhållning, nedkylning och återupphettning samt hur livsmedlen förvaras i kyl och frys. Även diskmaskinens disk- och sköljtemperatur ska kontrolleras. Du ska ha rutin för vad som ska kontrolleras och vilka gränsvärden som gäller. Mat som serveras på buffé ska kunna hållas varm respektive kall.

### ***Mottagning av varor***

Varumottagningen är en viktig punkt – det är där du tar över ansvaret för maten från leverantören. Kontrollera att varor, varm eller kall mat uppfyller dina krav. Här kan det vara lättast att använda en IR termometer.

Det är även viktigt att du reagerar och åtgärdar om det är någonting som inte stämmer. Är det rätt vara som har levererats? Är varan såsom du förväntar dig? Ytteremballaget ska i de flesta fall plockas bort innan varan sätts in i kyl, frys eller förråd. Anledningen är att det kan finnas smuts från lagring och transport.

### ***Avfall och returgodshantering***

Det ska finnas rutiner för avfallshanteringen som inte äventyrar hygien på maten som du tillverkar eller hanterar. Returburkar kan innehålla mycket smitta och ska inte förvaras i närheten av mathanteringen. Sopkärlen både inom och utomhus behöver rengöras regelbundet. Det finns speciella företag som rengör avfallstunnorna utomhus där du kan teckna abonnemang. Om du själv tvättar din tunna kan du låta smutsvattnet rinna ut på en gräsmatta. Det är inte tillåtet att låta tvättvattnet rinna ner i en gatubrunn. Det är krav på att du ska källsortera soporna som uppstår i din verksamhet men observera att du som företagare inte får använda de återvinningsstationer som finns runt om i kommunen. De är till för privatpersoner. Avfall kan lämnas på [NSR Återvinningsanläggning](#).

### ***Information och märkning***

Se information under rubriken "[Märkning, information och allergi](#)" i denna information.





### ***Separering***

Det ska finnas rutiner för hur olika produkter och råvaror förvaras. Olika produktgrupper ska förvaras separerade från varandra antingen i olika kylar eller på olika hyllor i kylan Några viktiga punkter:

- Kött, fisk och fågel ska förvaras för sig.
- Jordiga produkter ska förvaras för sig.
- Råa och tillagade livsmedel ska separeras.
- Maten ska alltid täckas för att undvika kontaminering (kontaktsmitta).
- Vid bufféserving är det bra med någon sorts skydd för maten, till exempel en glaskupa över kakorna.
- Tänk på allergirisken när du förvarar olika livsmedel tillsammans täck därför alltid mat som står i kylan.
- Städredskap och kemikalier ska förvaras för sig.

Ingenting får förvaras på golvet. Anledningen är att dels undvika kontaminering (kontaktsmitta) och dels för att golvförvaring försvårar städningen.

### ***Spårbarhet***

Varifrån kommer maten som serveras? Råvarorna ska kunna spåras ett steg bakåt, exempelvis med hjälp av följesedlar. I många fall ska maten även kunna spåras ett steg framåt. Detta gäller inte vid försäljning direkt till konsument. Det behöver även finnas intern spårbarhet, det vill säga kontroll över vad maten innehåller och när den tillverkades. Ett bra sätt kan vara att skriva på förvaringskärlet inne i kylan. Läs mer om spårbarhet i Livsmedelsverkets broschyr "[Information till livsmedelsföretagare – Spårbarhet](#)".

### ***Förpackningsmaterial***

Vad förvaras livsmedlen i? Förpacknings och förvaringsmaterialen ska vara anpassade för livsmedel. Ofta finns det någon typ av märkning exempelvis glas och gaffel. Vid återanvändning av exempelvis en räkink var uppmärksam på allergirisken. Vid egen infrysning använd fryspåsar. Plastfolie eller vanliga plastpåsar ger ofta ett sämre resultat.

### ***Reklamationer och återkallande av produkter***

Vid anmälan om matförgiftning eller annat klagomål ska det finnas rutiner för hur det hanteras.

### ***HACCP -plan***

Hazard analysis critical control point är ett program för riskbedömning. Vissa verksamheter behöver ha en HACCP-plan. Det kan vara hur länge ett livsmedel som kräver kyla kan förvaras i rumstemperatur utan att det blir hälsovådligt,





bufféserving, försäljning av dessertost i rumstemperatur etc. Det kan även vara rosastekning av hamburgare där en riskbedömning behöver göras kontinuerligt.

### ***Egen kontroll***

Det krävs av alla livsmedelsverksamheter att det finns en egen kontroll av verksamheten. Egen kontroll av verksamheten ska anpassas till den hantering som sker och kan se olika ut. Viktiga punkter kan vara temperaturkontroll, kontroll av nedsvälning, rengöringsrutiner, rutiner för arbetskläder och tvätt, rutiner kring handtvätt, att recept följs, rutiner för separering för att undvika kontaminering etc.

## **MÄRKNING, INFORMATION OCH ALLERGI**

Du som driver en livsmedelsverksamhet ska kunna informera om allergener och andra ingredienser i den mat som serveras och säljs. De allergener som speciellt ska uppmärksammas listas nedan. Informationskravet gäller både allergenet som ren produkt och om det förekommer i en blandad produkt. Kunden ska även lätt kunna få information om övriga ingredienser i maten.

### ***ALLERGENER***

<b>Spannmål</b>	Som innehåller gluten: råg, vete, korn, havre. (Produkten ”ren havre” innehåller inte gluten). Kan finnas i: såser, färsrätter, fonder, kakor, ströbröd, pasta, panering.
<b>Kräftdjur</b>	Kräfta, hummer, krabba, räka och scampi. Kan finnas i: crabsticks, currypasta.
<b>Ägg</b>	Kan finnas i: crabsticks, bakverk, Quorn, Grana Padana, pasta, majonnäs, paj, bröd.
<b>Fisk</b>	Kan finnas i: leverpastej (anjovis), worcestersås, asiatiska såser, crabsticks, caesardressing.
<b>Jordnötter</b>	Kan finnas i: som vegetabilisk olja i sammansatta produkter, kakor, godis.
<b>Sojaböner</b>	Kan finnas i: Tofu, sojasåser, glass, vegetariska produkter.
<b>Mjölk</b>	Inklusive laktos (mjölksocker). Kan finnas i: konfektyrer, kakor, bröd, ost, nougat, yoghurt, mjölkpulver.
<b>Nötter</b>	Mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt, Queenslandnöt. Kan finnas i: konfektyrer, kakor, bröd, pesto, glass.
<b>Selleri</b>	Kan finnas i: örtsalt, kryddblandningar, buljongtärning, köttprodukter, soppor.
<b>Senap</b>	Kan finnas i: majonnäs, kryddblandningar, curry, i gurkinläggningar, såser, soppor.





<b>Sesamfrö</b>	Kan finnas i: kakor, bröd, hamburgerbröd, sesamolja, tahini (sesampasta).
<b>Svaveldioxid och sulfid</b>	Kan finnas i: torkad frukt, vin, öl, läsk, grönsaker, dijonsenap.
<b>Lupin</b>	Kan finnas i: mjölmixer, bröd, glutenfria produkter, pasta.
<b>Blötdjur</b>	Musslor, sniglar, bläckfisk, Valthornssnäckor. Ostron. Kan finnas i: ostronsås, fiskgrytor.

### ***Oförpackade livsmedel***

Vid försäljning av oförpackade livsmedel, en charkdisk, kiosk eller restaurang eller liknande, kan informationen ges på olika vis; till exempel i matsedeln, på digitala tavlor eller muntligt. Om informationen ges muntligt ska det finnas en skylt som uppmanar kunden att fråga personalen om allergener i maten. Exempel på text: Är du allergisk – fråga oss om allergener i maten. Personal på plats måste då lätt kunna ge information om allergener och andra ingredienser i maten.

### ***Färdigförpackade livsmedel***

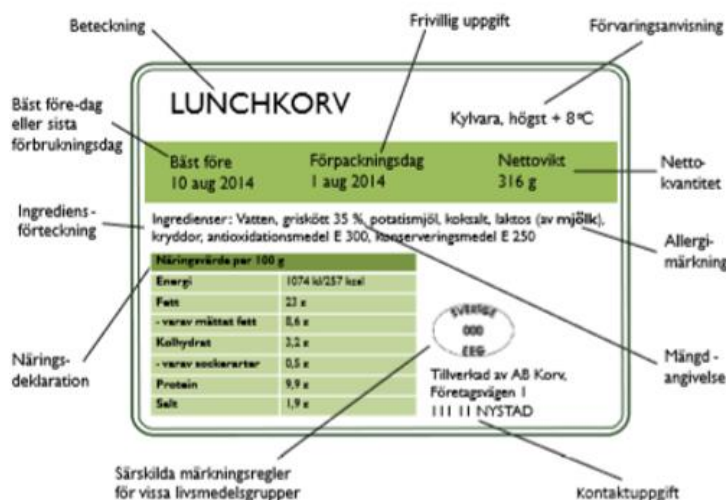
Alla färdigförpackade livsmedel ska vara märkta med de ingredienser som ingår. Informationen ska vara på svenska och i fallande skala, allergener ska vara **FRAMHÄVDA** i texten. Det är allergenen som ska skrivas ut, exempelvis i ordet filmjolk är det mjölk som ska markeras. Det ska finnas kontaktinformation till den som har tillverkat, förpackat eller sålt varan. Textstorleken får inte vara för liten. Information ska även finnas om bäst före datum eller sista förbrukningsdag.

**Observera** att alla regler om märkning inte får plats här. Det finns exempelvis ytterligare regler kring kött, ägg, marmelad etc.





### Exempel på märkning



### Bäst före datum

Det är tillåtet för butiker att sälja ett livsmedel även om varans bäst före datum har passerat men det måste tydligt framgå för kunden.

### Sista förbrukningsdag

De varor som har sista förbrukningsdag, extra känsliga, rå kyckling, rå köttfärs etc. får inte säljas när datumet har passerats.

## HAMBURGARE

De senaste åren har det blivit populärt att servera hamburgare som inte är genomstekta. En trend som kunden kanske tycker om, men som också är förenad med stora risker. Läs mer om riskerna med Ehec-bakterier i avsnittet om [”Matförgiftningar”](#).

### Skillnaden mellan helt kött och färs

På helt kött som till exempel oxfilé eller entrecote sitter bakterierna på köttets yta och detta gör att köttet inte behöver genomstekas för att vara okej att äta. Vid malning av köttet hamnar bakterierna från köttets yta inne i kärnan av den råa hamburgaren och den behöver därför tillagas till +70°C i innertemperatur, då alla skadliga bakterier dör. Bakterierna dör inte i frysen utan hamburgare som varit frysta måste också genomstekas.





### ***Så här minskar du risken för att matförgifta dina kunder***

Om du ändå vill servera hamburgare eller andra rätter av kött som inte är genomstekta, behöver du använda kött som är säkert att ätas rått. Det kan finnas leverantörer som kan garantera detta. I annat fall behöver du tillräckliga kunskaper och rutiner för att göra köttet säkert. Ytan på köttet behöver göras fri från bakterier, exempelvis genom att köttet snabbt doppas i kokande vatten alternativt bryns, innan det mals. Köttkvarn, knivar och andra redskap behöver också vara rena innan de används. Mal helst färsen samma dag som den används och förvara köttet så kallt som möjligt, gärna under +4°C.

### ***Samma risk med andra rätter***

Att du använder säkert kött och hanterar köttet rätt gäller givetvis inte bara hamburgare utan för alla färsrätter och för helt kött som inte ska värmebehandlas. I kategorin köttfärsrätter ingår bland annat råbiff och wallenbergare. När det gäller helt kött som inte värmebehandlas, finns carpaccio och gravat kött. Kryddning av kött genom stickinjicering kan orsaka att bakterier följer med in i köttet och köttet behöver därför upphettas tillräckligt.

### ***Kunden har inte alltid rätt!***

Om det kommer kunder som inte vill ha sin hamburgare genomstekt – stå på dig! Kunden har inte alltid rätt och har i de flesta fall inte kunskap om de faror som finns. Förklara för dem att det är för deras skull du genomsteker köttfärsen. Du som företagare har alltid skyldighet att servera säker mat och det finns ingen möjlighet att lämna över ansvaret till kunden.

## **KEBAB**

Råden är generella för all livsmedelshantering, men i denna del av broschyren har vi valt att anpassa dem till hur man hanterar kebab på ett säkert sätt. Av erfarenhet vet vi att de största problemen vid kebabhantering finns i områdena nedan.

- Använd alltid rena arbetskläder. Ombyte till arbetskläder ska göras på arbetsplatsen.
- Ta av ringar, klockor och smycken.
- Tvätta händerna ofta. Till exempel: efter rökpaus, efter toalettbesök, mellan olika arbetsmoment, efter att ha svarat i telefon eller efter pengahantering etcetera.
- Går inte det inte att ta av exempelvis ringarna eller om du har sår på händerna måste du använda engångshandskar.
  - Om du använder arbetshandskar ska de bytas ofta. Till exempel: efter rökpaus, efter toalettbesök, mellan olika arbetsmoment, efter att ha svarat i telefon eller efter pengahantering etcetera.





### ***Rengöring***

Rengör kebabkniven ofta, ett verktyg som är smutsigt sprider bakterier vidare varje gång den används.

### ***Upptining***

Det är olämpligt att tina kebabköttet i rumstemperatur eftersom det ökar tillväxten av befintliga bakterier. Grilla det direkt från fryst vara eller tina det i kylen.

### ***Varmhållning***

Här avses inte själva grillningen på spettet utan hur man förvarar uppskuret kebabkött.

- Det tillagade köttet kan förvaras på olika sätt men det viktiga är att temperaturen inte understiger 60°C. Lägre temperatur än 60°C, ökar bakteriernas tillväxttakt.
- Se till att utrustningen för varmhållning redan är varm när maten placeras i den.
- Varmhållningen bör ske under en begränsad tid. Livsmedelsverkets rekommendationer är max två timmar.

### ***Nedkyllning***

- Vi rekommenderar att man inte sparar mat som varmhållits i mer än två timmar.
- Om du vill spara mat eller tillagar i förväg måste nedkyllningen ske snabbt. Kärntemperaturen bör ha sjunkit till under 8 °C på sex timmar. Sprid ut maten i tunna lager på bleck eller i kantiner. Kyl maten i en separat kyl, på kylklamp, i vattenbad eller med hjälp av is.
- Vid nedkyllning passerar köttet de temperaturintervaller där bakterierna växer till, där toxin kan utvecklas och där det kan ske en utveckling av sporer. En snabb nedkyllning minskar riskerna.
- Se bild nästa sida om ”Varför dessa regler?”.

### ***Återuppvärmning av mat***

- Ska göras snabbt för att köttet ska passera det temperaturintervall där bakterierna växer till, toxin kan utvecklas och där det kan ske en utveckling av sporer.  
Använd stekbord eller ugn för att få upp temperaturen till en kärntemperatur på 70°C eller varmare. Det är inte tillåtet att värma upp köttet i vattenbad.
- Se bild nästa sida om ”Varför dessa regler?”..

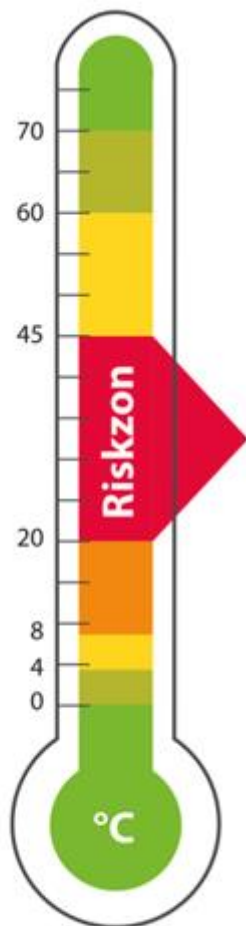






## VARFÖR DESSA REGLER?

De flesta matförgiftningar beror på felaktig tillagning och felaktig förvaring. Felaktiga temperaturer gynnar de bakterier som finns i maten och kan även orsaka att toxiner samt sporer bildas. Toxin är gift och sporer är en bakterieform som tål hög temperatur.



**Över +70 °C** De flesta sjukdomsframkallande mikroorganismer dör (parasiter, virus, bakterier).

**+60-70 °C** Ingen bakterietillväxt, vissa mikroorganismer dör.

**+45-60 °C** Långsam bakterietillväxt.

**+20-45 °C** Mycket snabb bakterietillväxt.

**+8-20 °C** Viss bakterietillväxt.

**+4-8 °C** Långsam bakterietillväxt.

**+0-4 °C** Mycket långsam bakterietillväxt.

**Under +/-0 °C** Ingen tillväxt av mikroorganismer.

Bild: slv.se





## STREETFOOD

Kommunen har tagit fram platser på olika geografiska områden som är öppna för street foodförsäljning. På [Höganäs kommuns hemsida](#) hittar du en karta över alla platser.

Street food omfattar all typ av försäljning av tillagad mat från foodtruck, cykel, vagn eller liknande.

Du som vill bli en av Höganäs Street food-aktörer ansöker om ett tillstånd och bokar du via hemsidan vilka tider och platser som passar dig.

För att få tillstånd behöver det finnas en livsmedelsregistrering för din verksamhet.

### *Så här går det till:*

1. Du skickar in din ansökan om Street food-försäljning via e-tjänsten. I e-tjänsten kan du läsa om vilka villkor och regler som ska vara uppfyllda.
2. En handläggare på Höganäs kommun går igenom din ansökan och kontaktar dig om det behövs några kompletteringar.
3. När din ansökan är färdigbehandlad får du meddelande om detta. Ditt avtal godkänns digitalt och du får tillgång till bokningssystemet. Du bokar dina platser för två veckor framåt, observera att du endast kan stå på samma försäljningsplats maximalt tre gånger inom samma vecka.

Glöm inte att kommunicera med dina kunder via sociala medier så de vet var de kan hitta dig.

### *Vad kostar det?*

Månadsavgiften är 1000 kronor. Alla platser är förberedda med el, vilket ingår i avgiften.

## EVENEMANG OCH MARKNAD

### NÅGRA TIPS, RÅD OCH REGLER NÄR DU SKA SERVERA ELLER SÄLJA LIVSMEDEL PÅ EVENEMANG ELLER PÅ MARKNADER

#### FÖRSÄLJNINGSTÅNDET

##### *Skydd*

Någon sorts skydd behövs för att de produkter och den mat som du serverar eller säljer inte ska bli smutsig. Om du säljer förpackade livsmedel räcker det med ett enkelt skydd. Om du hanterar oförpackade livsmedel bör det finnas skydd på sidor och tak. Markunderlaget eller golvet bör helst vara slätt, lätt att hålla rent och inte





damma. Oförpackade livsmedel som kunden kan nå bör skyddas av exempelvis ett plexiglas.

### ***Temperatur***

Mat som kräver kyla behöver utrustning i form av kyl och/eller frys och mat som kräver värme behöver varmhållningsutrustning. För att kunna kontrollera temperaturerna i kyl, frys och varmhållning behövs en termometer. Riktvärdena är max 8°C för kylvaror, max -18°C för frysvaror och minst 60 °C för varmhållning.

### ***Vatten***

Vatten av dricksvattenkvalitet behövs för att kunna hålla rent och för att tvätta händerna. Smutsvattnet som uppstår ska samlas upp för att senare slås ut i ett avlopp - fråga marknadsarrangören var det finns. Det är inte tillåtet att slå ut avloppsvattnet i en gatubrunn (dagvattenbrunn). Alternativt tas avloppsvattnet med tillbaka till baslokalen. Om det finns fett i avloppsvattnet måste det slås i en vask kopplat till en fettavskiljare.

## **HYGIEN**

### ***Försäljningsplatsen***

Försäljningsståndet ska vara lätt att hålla rent med bra ytor på arbetsbänkar med mera. Det behövs släta och lättrengörbara ytor. Det behövs även tillgång till vatten och rengöringsutrustning för dagsbehovet.

### ***Handhygien***

Om oförpackade livsmedel hanteras, ska det finnas handtvätt i nära anslutning till försäljningsståndet. För handtvätten ska det finnas vatten, flytande tvål och pappershanddukar.

Handsprit är ett bra komplement men kan inte ersätta handtvätten.

### ***Skyddskläder***

Om oförpackade livsmedel hanteras ska skyddskläder och hårskydd finnas för att skydda maten. Det är viktigt att kläderna är rena och endast används vid hanteringen av livsmedel. Smycken och/eller klocka får inte användas.

### ***Toalett***

De som hanterar livsmedel ska ha tillgång till separat toalett där det finns handtvättsmöjlighet. Det är inte acceptabelt att använda en toalett som är tillgänglig för allmänheten. Fråga marknadsarrangören var det finns separat toalett för livsmedelspersonal.





Om det inte finns tillgång till separat toalett kan till exempel ett avtal göras med en restaurang om att få använda deras personaltoalett.

### **FÖRVARING**

Det ska finnas någonstans där förvaring av burkar, flaskor, engångsservis och dylikt kan ske. Mark - och golvförvaring är inte acceptabelt. Det behövs även plats för förvaring av avfall, returburkar med mera.

### **BEREDNING OCH SERVERING**

Det är endast slutberedning och servering som kan göras på försäljningsplatsen. Alla förberedelser behöver göras i en baslokal som är tillräckligt utrustad, till exempelvis i ett restaurangkök. Undantag är om serveringsvagnen har tillräcklig utrustning. Serveringen måste ske på engångsmaterial eftersom diskmöjligheter oftast saknas.

### **MÄRKNING OCH INFORMATION**

Vid försäljning av förpackade livsmedel behövs i de flesta fall märkning på svenska. Om det är lätt för kunden att få information om livsmedlet kan i vissa fall skriftlig information ersättas av muntlig. Om det serveras eller säljs mat, fika eller annat behövs information kunna ges om alla ingredienser i maten. Extra viktigt är information om allergener. Det ska finnas en skylt som uppmanar kunderna att fråga om produkterna innehåller allergener.

### **AVFALL**

Fråga marknadsarrangören var avfallet ska kastas. Avfallet får inte lämnas på återvinningsstationer, exempelvis de som finns utanför de stora matbutikerna, eftersom de är avsedda för hushåll.

### **BASLOKAL**

#### ***Avlopp, vatten och disk***

Eftersom ett mobilt kök oftast är ganska enkelt behövs tillgång till en baslokal exempelvis ett restaurangkök, där maten kan förberedas och utrustningen diskas efter användande. I baslokalen ska avloppsvattnet kunna tömmas ut, vattendunkarna rengöras och fyllas på, samt vagnen städas. Undantag är om färdig mat levereras från en leverantör eller om vagnen är tillräckligt utrustad för matberedning från grunden.

### **REGISTRERING**

Livsmedelsförsäljningen måste registreras på miljöavdelningen senast två veckor innan evenemanget eller marknaden. Om registreringen är gjord i någon annan kommun, måste beslutet om registrering kunna visas upp för kontrollpersonalen.





## FÖRENINGAR

### HAR DIN FÖRENING NÅGON LIVSMEDELSHANtering?

Har din förening någon livsmedelshandtering som är riktad till allmänheten som till exempel korv med bröd, smörgåsar, hamburgare eller försäljning av godis?

Läs gärna mer om [”Säker mat i idrottsrörelsen” hos SISU](#).

Om livsmedelshandteringen sker regelbundet och är tillräckligt omfattande måste du anmäla detta till bygg- och miljönämnden/miljöavdelningen.

Anmälan gör du via e-tjänst på [kommunens hemsida](#).

Det viktigaste när du fyller i anmälan, är att du tydligt beskriver livsmedelshandteringen i din förening. All handtering av livsmedel ”räknas” som till exempel glassförsäljning, kaffeservering, korv med bröd, smörgåsar, hamburgare eller försäljning av förpackat godis.

## MATFÖRGIFTNINGAR

Många personer blir matförgiftade varje år, hur många kan bara uppskattas eftersom de allra flesta aldrig anmäler matförgiftningen till myndighet eller sjukvård.

Matförgiftningar, som sker både i hemmen och på restaurang, kan ha olika orsaker, nedan listas några vanliga.

**Calicivirus/Norovirus** är det virus som orsakar vinterkräksjuka. Det är mycket smittsamt och det räcker med en låg smittdos. Den som är sjuk drabbas ofta av kräkningar och diarré. Smittan sprids från person till person men kan även smitta via mat som en smittad person har hanterat. Det är framförallt mat som inte värmebehandlas som kan utgöra grund för smitta. Viruset kan även finnas i importerade frusna hallon och i ostron.

**Campylobacter** kan orsaka kräkningar och diarré. Bakterien förekommer i rått kycklingkött, sallader och grönsaker. Det är viktigt att skölja sallader och att upphetta kycklingkött tillräckligt.

**Stafylokocker** är en bakterie som kan orsaka kräkningar och diarré. Bakterien finns naturligt i näsan hos många av oss. Den kan även finnas i sår. Bakterien dör vid upphettning och det är därför framförallt livsmedel som inte värmebehandlas vilka utgör grund för många utbrott.

**Stafylokocker, toxin** Om bakterien har hunnit bilda toxin (gift) i maten hjälper det inte att värmebehandla eftersom giften är värmetålig. För att undvika att bakterien hamnar i livsmedlet är en god handhygien för den som arbetar med mat är viktig.





Engångshandskar kan hjälpa vid sår på händerna. Viktigt är även att kontrollera att maten blir upphettad överallt samt snabbt kyla ned mat som ska sparas.

**Bacillus cereus** är en bakterie som finns i jord och på växter. Bakterien bildar toxin (gift) som kan orsaka kräkningar och diarré. Exempel på livsmedel som kan innehålla bakterien är: ris, pasta, köttgryta, mejeriprodukter. Kyl ned varma livsmedel snabbt för att undvika att bakterien bildar gift.

**Ehec** är en bakterie som finns hos nötdjur. Infektionsdosen är låg – det kan räcka med endast tio bakterier för att bli sjuk. Bakterien kan orsaka blodiga diarréer. Sjukdom kan hos vissa personer utvecklas till HUS, hemolytisk uremisk syndrom, som kan ge livshotande skador. Den finns på ytan på nötkött vilket innebär att bakterien hamnar i färsen vid malning. För att undvika sjukdom behöver helt nötkött värmebehandlas på ytan och färs genomstekas.

**Clostridium perfringens** är en bakterie som finns i jord och i tarmen på varmblodiga djur och är en vanlig orsak till matförgiftning. Symptomen är illamående, magsmärtor och diarré. Bakterien är värmetålig och kan finna kvar i maten efter värmebehandling. För att undvika att bakterien växer till är snabb nedsvälning viktig.

**Listeria** finns spridd i naturen och finns därför på många olika råvaror. Bakterien växer till i förpackade livsmedel med lång hållbarhetstid, exempelvis vacuumförpackad rökt lax. Ju lägre temperatur desto lägre tillväxthastighet av bakterien. Extra viktigt är att livsmedlet förvaras i angiven temperatur eller lägre.

## LIVSMEDELSHANTERING I HEMMET

### FUNDERAR DU PÅ ATT STARTA LIVSMEDELSVERKSAMHET I HEMMET?

*Då finns det mycket att tänka på! En förutsättning för livsmedelsverksamhet i hemmet är att du kan följa reglerna i livsmedelslagstiftningen. Det är endast en begränsad verksamhet som kan bedrivas i ett privat hem.*

### ANMÄLAN OCH AVGIFTER

**Det krävs en registrering** av din livsmedelsverksamhet innan du börjar. Anmälan görs via [e-tjänsten](#) på kommuns hemsida. Miljöavdelningen fattar beslut om årsavgift för din verksamhet samt tar betalt för registreringen.

### ANSVAR

**Det är du som ansvarar** för att de livsmedel du producerar och släpper ut på marknaden är säkra. För att uppnå detta finns det mycket att tänka på.





## LOKALEN

*Köket och andra utrymmen* som du använder för verksamheten ska uppfylla lagstiftningens krav.

## SEPARATION

*Separation mellan verksamhet* och det privata är viktig. Hantering av privata livsmedel ska gå att skilja från verksamhetens livsmedel. Krukväxter, privata kläder, prydnadsföremål, leksaker, djur, barn och andra anhöriga ska inte finnas i utrymmet när verksamheten pågår.

## KUNSKAP, RUTINER OCH KONTROLLER

*Du ska ha tillräckliga* kunskaper i livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet. Du ska även kunna utföra en egenkontroll anpassad för din verksamhet.

## INFORMATION

*Du har ett informationsansvar* mot dina kunder. Du ska kunna informera om matens innehåll. Det är extra viktigt att kunna informera om allergener i maten.

## VATTEN OCH AVLOPP

*Dricksvattnet som används* i verksamheten ska vara kommunalt eller vatten från egen brunn som håller samma kvalitet.

*Avloppet ska vara* kommunalt eller vara anpassat för verksamheten.

*Både enskilt vatten* och enskilt avlopp kräver kontakt med miljöavdelningen.

## KONTROLL

*Miljöavdelningens personal kontrollerar* regelbundet att livsmedelslagstiftningens krav är uppfyllda genom kontroll i din verksamhet, det vill säga i ditt privata hem. Både föranmälda och oanmälda kontroller görs.

## HAR DU FRÅGOR ELLER FUNDERINGAR?

### KONTAKTA OSS!

#### TELEFONNUMMER

Servicecenter 042 – 33 71 00

#### MEJLADRESS

[miljoavdelningen@hoganas.se](mailto:miljoavdelningen@hoganas.se)

#### HEMSIDA

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

