

Tips och råd för mobila verksamheter

Alla verksamheter som på något sätt hanterar livsmedel på regelbunden basis ska uppfylla kraven för säkra livsmedel. Kraven kan variera beroende på vilken typ av hantering som sker. I detta informationsblad försöker vi redogöra för några av de vanligaste kontrollpunkterna vid inspektion av mobila verksamheter – det vill säga fordon, vagn eller tält där livsmedel hanteras.

Vattenförsörjning

Om du använder vatten för matlagning, dryck eller handtvätt ska det vara av dricksvattenkvalitet. Används dunkar eller tankar behöver dessa hållas rena, och vattnet bör bytas regelbundet.

Handtvätt

Om du hanterar oförpackade livsmedel utan att använda redskap ska det finnas vatten och anordningar för hygienisk tvättning och torkning; exempelvis tvål och pappershanddukar. Tänk på att användning av plasthandskar inte ersätter handtvätt, utan enbart kan ses som ett komplement. Tillgång till handtvätt är däremot inget krav vid hantering av förpackade livsmedel eller om ingen beröring av livsmedel sker.

Beredning

Om du har färdiga livsmedel som inte kräver mycket hantering minskar risken för kontaminering. Om styckning eller strimling av livsmedel förekommer ställer det högre krav på lokal, baslokal (där man förbereder livsmedel), utrustning och rutiner; inte minst på grund av att mobila verksamheter oftast har väldigt begränsade ytor. Det finns då en ökad risk att livsmedel kontaminerar varandra.

Temperatur

Det är viktigt med lämpliga temperaturer för olika hanteringar och livsmedel. Om färdiglagad, varm eller kall mat serveras är det viktigt att ha kontroll över tid och temperatur så att inte tillväxt av hälsofarliga mikroorganismer kan ske.

Kontrollera vilken sorts termometer du behöver i din verksamhet; till exempel lösa termometrar inne i kylar och frysar, lasertermometer vid mottagning av varor eller en instickstermometer för att kontrollera kärntemperaturen på livsmedel.

Kylvaror ska förvaras enligt förvaringsanvisning, vanligen under 8 °C. Känsliga livsmedel som köttfärs och skaldjur förvaras oftast i 4 °C. Om ni tinar upp frysta livsmedel, behöver även detta ske i kyltemperatur på ett sätt som inte gynnar tillväxt av mikroorganismer.

Vid tillagning behöver livsmedel uppnå tillräckligt hög temperatur för att döda sjukdomsframkallande mikroorganismer, vilket oftast är omkring 70 °C. Eventuell varmhållning bör för de flesta livsmedel uppnå minst 60 °C.

Om du kyler ner varma livsmedel ska temperaturen snabbt ner till 8 °C på under 6 timmar. Det är viktigt att du har kontroll över temperaturerna vid varje moment, och att det finns gränsvärden för detta.

Material i kontakt med livsmedel

Du behöver se till att de material såsom förpackningar, redskap och handskar som kommer i kontakt med livsmedel är anpassat till det du använder det till.

Glas- och gaffelsymbolen är ett av flera sätt att märka material som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel. Det säkerställer däremot inte att materialet är lämpligt för *alla* livsmedel.

Frisläppningen av ämnen påverkas bland annat av fetthalt, surhetsgrad (pH) och temperatur. Därför bör återanvändning av exempelvis plastburkar bara förekomma om det nya livsmedlet liknar det ursprungliga.

Om plastmaterial används till livsmedel det inte är konstruerat för finns risk att plasten släpper ifrån sig ämnen och kontaminerar livsmedel.

Konservburkar kan också ge ifrån sig skadliga ämnen när de kommer i kontakt med syre, och livsmedel bör därför inte förvaras i konservburkar efter de öppnats.

Märkning och information

Vid direktförsäljning behöver livsmedel inte märkas med den annars obligatoriska livsmedelsinformationen, förutsatt att du vid förfrågan kan meddela kunden samma information muntligt; exempelvis ingrediensförteckning, vikt, ursprungsland, kontaktuppgifter och "bäst före"-datum.

Kunden ska alltid informeras – muntligen eller skriftligen – om hur hen kan få information om eventuella allergener.

Det som presenteras på menyn ska stämma överens med det som säljs eller serveras. Om det står fetaost på menyn så är det fetaost som ska serveras och inte annan ost; till exempel salladsost.

Spårbarhet

Spårbarhet innebär att du ska kunna visa från vem du har fått en vara, när du har fått den och hur mycket av den. Det kan du göra till exempel genom att spara dina följesedlar eller fakturor på inköpta varor så länge de inköpta livsmedlen finns kvar i verksamheten, och ännu lite längre för att du ska kunna spåra varorna om du får in ett klagomål.

Avfall

Avfall och farliga ämnen behöver tas om hand på ett sätt som minskar risken för ansamling kring verksamheten. Därför är det bra att ha ett system för regelbunden bortförsel. Annars finns risk att livsmedel förorenas av exempelvis mikroorganismer, rengöringsmedel eller skadedjur. Det använda vattnet – det vill säga gråvattnet – behöver också tas om hand på ett miljövänligt sätt.