

## Riktlinjer för livsmedelshantering utomhus

1. Ansvarig för livsmedelshantering ska se till att de regler som meddelas i Europaparlamentets och rådets förordningar, i livsmedelslagen och dess följdförfattningar och som rör aktuell hantering (hygien, förvarings-temperatur m.m.) följs.
2. Det ska finnas kundskydd så att ingen annan än behörig livsmedelspersonal kommer i kontakt med oförpackade livsmedel. Detta gäller i hela hanteringskedjan fram till själva försäljningen.
3. All livsmedelshantering ska ske under någon form av tak.
4. Förvaring av kylvaror ska ske vid den temperatur som tillverkaren rekommenderar. Temperaturen ska kontrolleras kontinuerligt.
5. Rena skyddskläder (typ rock, förkläde) ska användas. Vid beredning av oförpackade livsmedel ska hårskydd användas. Klockor, ringar o liknande ska inte användas av de som arbetar med oförpackade livsmedel.
6. Möjlighet till att upprätthålla god handhygien ska finnas i direkt anslutning till försäljningsplatsen. Det ska finnas flytande tvål och pappershanddukar.
7. Vatten som används ska vara av dricksvattenkvalité.
8. Uppkommet spillvatten ska omhändertas och tömmas i kommunens spillvattennät.
9. Livsmedelspersonal ska ha tillgång till toalett dit inte allmänheten har tillträde.
10. Ansvarig svarar för att renhållningen sköts minutiöst och att platsen lämnas i snyggt och städat skick.

Miljö- och byggnadsförvaltningen