



Ålands Miljö- och Hälsoskyddsmyndighets (ÅMHHM) direktiv för marknadsförsäljning

Skördefestens Öppna Gårdar

Alla som hanterar lättförskämbara livsmedel ska fylla i egenkontrollplanen.

Nytt för i år är att egenkontrollplanen **inte behöver skickas till ÅMHHM**, men den skall finnas ifyllt i försäljningsståndet och på begäran uppvisas för hälsoinspektör.

Tillredning av livsmedel

- Försäljning och servering av färdig mat (grytor, soppor, korv, piroger, söt- och färskost o.dyl.) skall tillagas i en av ÅMHHM godkänd livsmedelslokal.
- All mat skall vara färdigberedd, antingen för direkt försäljning/servering eller direkt uppvärmning. Beredning av livsmedel får ej ske på plats. Undantag är grillning och stekning som får göras på plats.
- Alla förskämbara och lättförskämbara livsmedel: kött, fisk, mjölk osv skall förvaras i kylanordning försedd med termometer.
- Råvaror och färdigberedda livsmedel skall hållas separerade.
- Överbliven mat får ej sparas för att serveras följande dag.

Hantering av livsmedel

- Färsk och rökt fisk skall säljas väl kylda, på isbädd i ren styroxlåda eller annan kylanordning. Fiskart, fångst- eller odlingsplats och datum skall anges t ex med skylt.
- Korv skall förvaras kallt, i kyllåda eller motsvarande anordning. Korven skall hanteras med tång eller med hjälp av papper.
- Pannkaka skall direkt efter tillredning och avsvälning kylförvaras (max +8 °C) ända fram till servering. Vispgrädden skall direkt efter tillredning kylförvaras, t ex i kylväska med kylklampar.
- Färdigpackad glass skall säljas ur frysanordning med termometer. För lösglass gäller andra regler – kontakta ÅMHHM.
- Bröd o.dyl. skall säljas färdigförpackat eller skyddat med kupa eller liknande anordning. Hantering av det oförpackade brödet skall ske med tång eller annat redskap.

Smittskydd och klädsel

- Alla som hanterar oförpackad livsmedel får inte vara sjuka eller misstänks vara sjuka i en smittosam sjukdom
- Oförpackade produkter skall skyddas mot damm, smuts och smitta på lämpligt sätt genom övertäckning, kärl, låda med lock eller motsvarande. Detta gäller även under transporten.
- Oförpackade livsmedel skall hanteras med lämpligt redskap.
- Möjlighet till handtvätt (tvättställ eller dunk med rent vatten) samt flytande tvål och pappershanddukar skall finnas i anslutning till livsmedelsförsäljningen. Vid försäljning av korv, kött, fisk, pannkaka, våfflor, maträtter och andra känsliga livsmedel skall händerna tvättas tillräckligt ofta och ovillkorligen efter varje toalettbesök. Tänk även

på att tvätta händerna ofta vid hantering av pengar. Diskho får ej användas som tvättställ.

- Försäljnings- och serveringspersonalen skall använda ändamålsenliga och rena kläder.
- Vid tillredning och försäljning av fisk, kött och oförpackade livsmedel s.s. våfflor och pannkaka ska personalen ha hårskydd, t ex en keps, så kunderna inte riskerar att få hår i maten.
- Förpackningar, lådor och kärl får inte förvaras direkt på marken.
- Underlaget vid försäljningsplatsen får inte damma och skall i övrigt vara hygieniskt lämpligt.
- Matsservering skall vara ändamålsenligt utrustad **och inrymd under tak** (tex tält, segelduk el.dyl).
- Försäljarna ansvarar för att det finns tillräckligt med avfallskärl och för att försäljningsområdet städas.

Temperaturkrav

Lätt förskämbara livsmedel	under +8 grader
Rått kött	under +6 grader
Malet kött	under +4 grader
Färsk fisk och vacumpackade fiskprodukter	0 – 3 grader
Upphettade livsmedel	minst +60 grader
Frysta produkter	-18 grader

- Varje försäljningsplats skall ha en fungerande termometer
- Frysvaror skall tinas upp under kontrollerade kylförhållanden (tex i en kylväska eller kylskåp)
- Kylkedjan får ej avbrytas för livsmedel under transporten

Provsmakning/bjuda på gott

- Produkten skall vara färdigt utportionerat så att pinnen/skeden inte kan användas på nytt
- Avfallsbehållare för skedar/pinnar

Information om produkten

- En innehållsförteckning över produkternas ingredienser skall finnas till kundens påseende (tänk på allergier)
- På produkten skall finnas information om hållbarhet och kontaktuppgifter till tillverkaren

Kundtoaletter

- Antalet kundtoaletter skall anpassas till antalet besökare. Toaletterna skall vara tydligt utmärkta och tillgång till handtvätt efter toalettbesök skall iordningsställas.

Antalet besökare	Dam-	Herrtoalett	Rörelsehindrade
Under 100	1	1	1
101 – 250	2	1	1
251 – 500	3	2	1
501 – 750	5	3	1
751 – 1 000	6	4	1

Av herrtoaletterna kan hälften ersättas med motsvarande antal pissoarer.

Har du frågor om livsmedelshanteringen, kontakta Ålands Miljö- och Hälsoskyddsmyndighet (ÅMHM), tel 528 600.

Sammanställt av Lena Brenner den 25.8.2011