

22.3.2018

# ANVISNINGAR FÖR SMIDIGA KIOSKER

## Information om försäljning och servering av livsmedel

Livsmedelsaktörer har en lagstadgad skyldighet att underrätta Helsingfors stads Livsmedelssäkerhet om servering och försäljning av livsmedel senast **fyra vardagar före försäljningen**. Formuläret för underrättelse finns på adressen [asiointi.hel.fi](http://asiointi.hel.fi) -> Boende och Miljö.

Om en försäljningsvagn inte ännu har registrerats som livsmedelslokal ska detta göras senast fyra veckor innan försäljningen inleds. Mer information om nödvändiga anmälningar om livsmedelslokaler finns på Helsingfors stads webbplats <http://www.hel.fi/helsinki/sv>. Registreringsanmälan kan göras elektroniskt på adressen [asiointi.hel.fi](http://asiointi.hel.fi) -> Boende och Miljö.

## Servering av livsmedel på säljplatsen för smidiga kiosker

- 1. Iakttä Livsmedelsäkerhets och Eviras anvisningar angående försäljning av livsmedel utomhus.** Anvisningarna finns på [Helsingfors stads webbplats](#) och på Eviras webbplats [www.evira.fi](http://www.evira.fi). Glöm inte att alla livsmedel i försäljningsvagnar i regel ska ha förbehandlats.
- 2. Försäkra tillgången till hushållsvatten.** På säljplatserna för smidiga kiosker finns ingen tillgång till hushållsvatten och inte heller några avloppssystem. Man ska ha med sig tillräckligt med hushållsvatten (minst 15 l) för såväl matlagning som handtvätt. Vid behov ska det vara möjligt att hämta mer vatten under dagen. Efter försäljningsdagen ska avfallsvattnen kasseras på ett lämpligt sätt.
- 3. Se till att personalen har tillgång till toalett.** Det finns inga anvisade toaletter för livsmedelsaktörer i området. Allmänna toaletter kan sprida smittsamma sjukdomar och därför borde man undvika att använda dem. Man kan till exempel komma överens om gemensam användning av personaltoaletter med närliggande livsmedelslokaler.
- 4. För bort avfallet från området.** Allt avfall ska föras bort från området efter avslutad försäljning. Avfallskärl som stått utanför försäljningsvagnen eller andra större mängder avfall ska inte transporteras i vagnen på grund av risken för kontaminering.
- 5. Se till att anordningarna fungerar och eltillförseln är tillräcklig.** Kylanläggningarna ska fungera effektivt även i varmt väder. Livsmedlens temperaturer ska kontrolleras regelbundet och jämföras med de lagstadgade gränsvärdena (t.ex. kött under +6 °C, färsk fisk i temperaturen för smältande is, djupfrysta produkter under -18 °C).