

12.11.2017

Livsmedel på mässor

Information om försäljning och servering av livsmedel

Utställare som bjuder på smakprov på eller serverar livsmedel ska meddela miljötjänsterna om försäljningen eller serveringen av livsmedel senast fyra (4) vardagar före evenemanget. Detta kan göras elektroniskt på asiointi.hel.fi --> miljö. Under "Utomhusförsäljning och mobila livsmedelslokaler" på stadens webbplats finns formulär även i Word- och PDF-format. Formuläret kan också skickas per e-post till ulkomyynti@hel.fi.

Anmälan behövs inte om avsikten är att enbart dela ut små mängder av följande livsmedel till mässbesökare:

- inslagna sötsaker
- kex eller annat kaffebröd
- chips
- kaffe eller te

Provsmakning och servering av livsmedel

Glöm inte följande på mässor:

1. **Rätt slags produkter.** Det beror på monterns utrustning vad man får göra där. Man borde inte hantera rått kött på mässor. Det rekommenderas att alla livsmedel förbehandlas (kokas, tvättas, skärs i bitar m.m.) före mässan. Då återstår det bara att värma upp eller servera dem på mässan. Grönsaker och frukter ska tvättas, skalas och skäras i bitar före mässan. Detta sparar också tid på mässan. Det finns inga förbehandlingslokaler på Mässcentrum utan förbehandlingen ska ske i en annan livsmedelslokal.

Om det vid montern finns ett kök med vattenpunkter som är anslutna till vatten- och avloppsnätet samt tillräckligt med arbetsutrymme kan råvaror hanteras i en större utsträckning.

2. **Korrekta förvarings- och serveringstemperaturer.** Kalla livsmedel kalla (i regel under +6 °C) och varma livsmedel varma (över +60 °C). Lättfördärliga produkter får inte serveras i rumstemperatur. Kalla produkter kan serveras till exempel på kylklampar och varma i ett vattenbadsvärmeri. För förvaringen av produkterna ska åtminstone kylväskor, helst en kylenhet, reserveras. Det ska finnas termometrar i kylväskorna och kylenheten. Temperaturer ska mätas och antecknas vid förvaring minst två gånger om dagen.
3. **Stänkskydd.** Om man vid montern tillagar, portionerar eller sammansätter smakprov som serveras till besökare eller säljer oförpackade livsmedel, ska man skydda tillagningspunkten med till exempel plexiglas eller se till att tillagningen sker långt från besökarna.

- 4. Handtvättställe.** Det ska finnas ett handtvättställe vid varje monter där man hanterar lättfördärliga produkter: åtminstone en kanister med kran, flytande tvål och pappershanddukar. Vattenpunkten ska placeras i anslutning till hanteringspunkten för livsmedel. Smutsvatten ska samlas i en hink. Handtvättstället ska monteras innan oförpackade livsmedel tas fram.

Om man vid montern tillagar matportioner genom att värma upp dem, steker köttberedningar för till exempel provsmakning, lagar pizzor, pastaportioner eller smoothies ska vattenpunkten utrustas med en varmvattenberedare.

Om man vid montern tillagar matportioner i stor utsträckning och till exempel hanterar rått kött, tvättar livsmedel eller gör glass själv ska vattenpunkterna vid försäljningsstället anslutas till vatten- och avloppsnätet.

Kraven på vattenpunkter fastställs alltid från fall till fall. Om aktören till exempel besöker mässor en gång om året och verksamheten sker i mindre utsträckning kan en kanister eventuellt räcka som handtvättställe.

Om man serverar endast torra livsmedel, såsom sötsaker eller kaffe, räcker det med handdesinfektionsmedel.

- 5. Provsmakning.** Det rekommenderas att produkter som man bjuder smakprov på skärs färdigt i bitar någon annanstans än på mässan och läggs upp som engångsportioner. Vid provsmakningen ska man se till att besökaren inte kan ta flera smakprov med samma bestick. Lägg inte ut en stor mängd smakprov på en gång utan fyll på enligt efterfrågan.
- 6. Uppgifter som ska ges om livsmedel.** Konsumenten ska ges tillräckliga uppgifter om livsmedlen som säljs och serveras. Mer information <https://www.evira.fi/sv/>
- 7. Toalett.** För att undvika spridning av smittsamma sjukdomar ska personer som hanterar livsmedel använda endast de för livsmedelsaktörerna anvisade toaletterna, inte de allmänna kundtoaletterna.
- 8. Avfall.** Glöm inte att regelbundet tömma avfallskärnen vid montern.
- 9. Ventilation.** Ventilationen ska vara tillräcklig. Om det uppstår os eller rök vid hanteringen eller uppvärmningen av livsmedel, ska man se till tillräckligt punktutsug.