

MOBILA ANLÄGGNINGAR

En mobil livsmedelsanläggning serverar eller saluhåller livsmedel och kan förflyttas mellan olika försäljningsplatser t.ex. fordon, tält, fartyg, vagn eller liknande.

Anmälan

Anmälan om registrering ska göras i den kommun där verksamheten huvudsakligen kommer att bedrivas. Anmälan ska skickas in minst 14 dagar innan planerad start.

Tänk på att andra tillstånd och avtal kan behövas t.ex. bygglov, polistillstånd, avfall, fettavskiljare m.m. Kontakta ansvarig myndighet eller avdelning.

Avgifter

Registrering

Registreringsavgiften motsvarar normalt 2500 kr i Täby, Vaxholm och Norrtälje.

Kontroll

Årlig avgift för kontroll tas också ut från det år verksamheten startar. Avgiften baseras på den riskklass som anläggningen placeras i.

Om det krävs extra kontroller på grund av konstaterade brister faktureras kostnaden för det extra arbetet.

Krav på verksamheten

Du som livsmedelsföretagare ansvarar för att de livsmedel som säljs och/eller serveras är säkra.

Du ska kunna visa att de rutiner du har medfört att gällande lagar och bestämmelser uppfylls.

Begränsningar av hantering

Utrymme och vattentillgång är ofta begränsat i mobila anläggningar, vilket gör att beredning av råvaror i en mobil anläggning är olämplig. Av den anledningen krävs det att verksamheten kan uppvisa mycket goda rutiner för rengöring av livsmedelsytor och utrustning m.m. för att tillagning från grunden ska vara tillåten.

Lokalen

Golv, väggar, tak och övrig fast inredning ska vara släta, täta och lätta att rengöra. Ytskikt ska motstå fukt, nötning, slag och stötar.

Följande ska finnas:

- En lämplig uppställningsplats ur livsmedelshygienisk synpunkt, fritt från vägdamm etc.
- Rinnande varmt och kallt vatten där det kalla vattnet ska hålla dricksvattenkvalitet när det är nödvändigt, exempelvis för att skölja livsmedel eller som ingrediens i livsmedel.
Vattenförsörjningen kan exempelvis fås från kommunalt anslutet vatten, tank eller dunk, se mer info på nästa sida.
- Uppsamling av spillvatten t.ex. tank, dunk eller anslutning till kommunalt avlopp.
- Pappershanddukar och flytande tvål.
- Diskmaskin eller en diskteknik som ger motsvarande resultat.
- Utrustning som möjliggör kylförvaring om sådan krävs.
- Varuskydd
- Utrymme för städutrustning.
- Personaltoalett (WC) inom rimligt gångavstånd
Allmänna toaletter är inte lämpliga som personaltoalett. Används en annan livsmedelsanläggnings personaltoalett bör det finnas en skriftlig överenskommelse.
- Plats för sopor och rutin för en bra avfallshantering.

Avlopp

Avloppsvattnet från mobila livsmedelsanläggningar ska tömmas i avlopp som är anslutet till reningsverk, inte i dagvattenbrunn i gatan.

Frityroлjor och matfett

Frityroлjor och matfett ska tas omhand på lämpligt sätt. Genom uppsamling i ett separatkärl som töms regelbundet av en entreprenör (inte via utslagsvaskar).

Torka gärna upp överblivet fett ur stekpannor och kokkärl med hushållspapper som slängs i soporna, innan du diskar stekpannorna och kokkärlen.

Egenkontroll

Alla livsmedelsanläggningar ska ha ett aktuellt system för egenkontroll.

Rutiner ska finnas för arbetet i anläggningen som beskriver hur, var och när något ska göras *t.ex. temperaturkontroll, rengöring, återkallande, åtgärd vid brister m.m.*

Vatten i dunksystem

Om anläggningen får sitt dricksvatten via dunkar ställs särskilda krav på kontroll av vattenkvaliteten.

Vattenprover

Livsmedelsföretagaren ska ta prov på vattnet i anläggningen minst en gång per år.

Provet ska tas sommartid, juli-augusti

Det prov som ska tas kallas:

"Normalkontroll hos användare mikrobiologiska parametrar" och ska analyseras av ett ackrediterat laboratorium, och bedömas enligt dricksvattenföreskrifterna SLVFS 2001:30.

Prov kan lämnas in i Norrtälje, Täby eller Vaxholm oavsett i vilken kommun din verksamhet ligger. Provet ska dock tas samma dag som inlämning.

I Norrtälje finns det möjlighet att lämna in provflaskor från SYNLAB. För inlämningstider se www.norrtalje.se.

Täby och Vaxholm har upphandlat bra priser på vattenanalyser från ALS global. På miljökontoret i Täby (Kemistvägen 8) och i kommunhuset i Vaxholm finns det möjlighet att både hämta och lämna in provtagningsflaskor. Mer info och prislista finns på www.srmh.se.

Rengöring av dunkar

I första hand bör en rengöringsmetod som inte kräver starka kemikalier användas.

Exempelvis kan dunkar rengöras med flaskborste, varmvatten och vanligt diskmedel. Genom att provta vattnet säkerställs även att rengöringen av vattendunkarna fungerar effektivt.

Ändringar i verksamheten

Om betydande ändringar görs i verksamheten ska du som livsmedelsföretagare anmäla detta till kontrollmyndigheten *t.ex. vid byte av lokal, ändringar i sortiment, avveckling av verksamhet m.m.*

Information och blanketter

Finns att ladda hem från www.srmh.se.

Kontakt

Södra Roslagens miljö- och hälsoskyddskontor
Postadress: 183 80 Täby
Besök: Kemistvägen 8
Gruppnummer för livsmedel: 08 - 578 663 30
E-post: miljokontoret@srmh.se