

Riktlinjer för tillfällig livsmedelshantering

Då du bara tillfälligt vill bedriva livsmedelsverksamhet är det tillåtet att göra det utan att registrera verksamheten hos kommunen. Hur många gånger om året man får ha tillfällig verksamhet hänger på hur riskfylld den är.

Verksamhet med låg risk

Exempel på verksamhet med låg risk är servering av varm kory, fika med bullar och kakor. Det kan även vara försäljning av livsmedel som kräver kylförvaring och/eller färdigförpackade produkter. Detta får du göra 20 ggr/år max 2 dagar i rad.

Verksamhet med mellanrisk

Exempel på verksamhet med mellanrisk är servering av tårta, smörgåstårta, sallader, hamburgare från färdigstekta köttfärsbiffar. Det kan vara uppvärmd färdiglagad mat såsom pizzabitar, pajer, gräddning av våfflor och försäljning av egentillverkad sylt och saft mm. Detta får du göra 10 ggr/år max 2 dagar i rad.

Verksamhet med hög risk

Exempel på verksamhet med högrisk är beredning och servering av helstekt spädgris och övriga rätter från råa kött- fisk- och fågelprodukter mm. Detta får du göra 5 ggr/år max 2 dagar i rad.

Viktigt att tänka på

Om du har en tillfällig verksamhet är du skyldig att ha kontroll på vad lagstiftningen säger om livsmedelshygien och säker hantering. Om det är en förpackad produkt som du tillverkat själv eller delat upp i mindre är du skyldig att ha en korrekt märkning.

Miljö- och byggnadsförvaltningen