

Utomhusförsäljning



Livsmedelshygien

Utomhusförsäljning

Innehåll

1	INSTRUKTION	3
2	DEFINITIONER	4
3	ANMÄLNINGSFÖRFARANDE OCH INFORMERING	5
	3.1 Anmälningsförfarande.....	5
	3.2 Informering.....	6
	3.3 Gemensam anmälan om utomhusförsäljning	6
	3.4 Verksamhet som inte behöver anmälas	7
	3.5 Utländsk mobil livsmedelslokal som kommer från en annan medlemsstat av Europeiska Unionen	8
4	TILLSYN AV LIVSMEDELSLOKAL	8
	4.1 Utomhusförsäljning och importering av livsmedel av animaliska ursprung	9
	4.2 Särskilda frågor som hänför sig till utomhusförsäljning	10
	4.3 Utomhusförsäljning och Oiva-rapport	10
5	FÖRETAGARENS SKYLDIGHET ATT UTÖVA EGENKONTROLL	11
6	KRAV PÅ FÖRHÅLLANDEN SOM BÖR BEAKTAS SÄRSKILT I UTOMHUSFÖRSÄLJNING	12
	6.1 Livsmedlens förvarings- och saluhållningstemperaturer	15
	6.2 Förvaring av livsmedlen och saluhållningsutrustningen mellan försäljningsevenemangen	19
7	HYGIENISKA TILLVÄGAGÅNGSSÄTT.....	19
	7.1 Tillredning och servering av mat.....	20
	7.2 Hygienkompetensen	21
	7.3 Hälsotillståndet	21
	7.4 Den personliga hygien	21
	7.5 Djurs tillträde till en livsmedelslokal	22
8	INFORMATION SOM SKA ANGES OM LIVSMEDEL OCH FÖRPACKNINGSMATERIAL	23
	8.1 Information som ska anges om livsmedel	23
	8.2 Förpackningsmaterial och produkter	26
9	LIVSMEDELS SPÅRBARHET	27
10	AVFALLSHANtering OCH TOALETTER	28
11	LAGSTIFTNINGEN	29
13	ÄNDRINGAR TILL TIDIGARE VERSIONEN.....	31

Livsmedelshygien

Utomhusförsäljning

En myndighets verksamhet skall bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och lagen skall följas i myndighetens verksamhet. Myndighetens ansvaringar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller företagare. I sista hand avgörs frågor som gäller tillämpandet av lagstiftningen av en domstol.

Denna anvisning innehåller både direkta citat ur lagstiftningen som tolkningar av hur lagstiftningen tillämpas. Tolkningarna i anvisningen är Eviras syn på hur lagstiftningen borde tillämpas. Vid övervakningen av tillämpning och iakttagande av livsmedelsbestämmelser bör det som förordnats i 6 a § i livsmedelslagen om beaktande av risker uppmärksammas.

Livsmedelshygien

Utomhusförsäljning

1 Instruktion

I instruktionen behandlas lagstiftningen om hantering, försäljning och servering av livsmedel och hur denna tillämpas i utrymmen utomhus. Instruktionen gäller också med utomhusförsäljning jämförbar verksamhet inomhus, såsom försäljning av frukt, bär och svamp på gångarna i köpcentra och verksamhet i mobil livsmedelslokaler (försäljningsbilar, tält, små kiosker). Instruktionen är riktad till såväl företagare som myndigheter. Syftet med instruktionen är att främja samarbetet mellan företagare och tillsynsutövare och göra tillsynen mer enhetlig.

Om kraven på utomhusförsäljning ingår stadganden i allmänna livsmedelshygienförordningen (EG) nr 852/2004, livsmedelslagen (23/2006 med ändringar), jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler (1367/2011), nedan förordningen om livsmedelslokaler, statsrådets förordning om livsmedelstillsyn (420/2011), nedan statsrådets tillsynsförordning och statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten (1258/2011). I verksamheten och tillsynen skall också beaktas de allmänna kraven som gäller samtliga företagare i livsmedelsbranschen, såsom ansvarsfrågorna, livsmedlens spårbarhet och tillbakadragande av livsmedel från marknaden, om vilka det ingår stadganden i bl.a. EU:s allmänna livsmedelsförordning (EG) nr 178/2002.

För följandet av livsmedelsbestämmelserna kan den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten utfärda nödvändiga allmänna föreskrifter som beror på de lokala förhållandena och som gäller en kommun eller en del av en kommun om hantering, försäljning eller överlåtelse av livsmedel på en stor offentlig tillställning eller någon annanstans utomhus (livsmedelslagen 23/2006 86 §).

Hantering av livsmedel: förvaring, transport, tillverkning, saluhållande och servering av livsmedel är sådan verksamhet, i vilken författningarna som gäller livsmedel och livsmedelsföretagare och de i dem ingående föreskrifterna och bestämmelserna skall beaktas.

Livsmedelsföretagaren bär ansvaret för sin verksamhet och att de livsmedel som han hanterar, säljer och/eller serverar är säkra. Livsmedelsföretagaren skall känna till bestämmelserna som gäller hans verksamhet. I ansvaret ingår förtrogenhet med den egna verksamheten och riskerna i denna verksamhet och metoderna med vilka dessa risker kan hanteras och dessa metoder skall beskrivas i planen för egenkontroll av verksamheten.

Hanteringen av livsmedel sker vanligtvis i livsmedelslokaler. En livsmedelslokal kan vara en fast belägen livsmedelslokal på ett kommunområde (t.ex. detaljaffär) eller en mobil livsmedelslokal som förflyttar sig från ett ställe och en tillställning till en annan. Utomhusförsäljning är vanligtvis förknippad med mobila livsmedelslokaler.

En mobil livsmedelslokal (eller en godkänd mobil livsmedelslokal) som redan gjort en anmälan om inledande av verksamhet informerar på förhand om sin ankomst till de kommuner där den kommer att vara verksam.

Livsmedelshygien

Utomhusförsäljning

2 Definitioner

Livsmedelslokal

En livsmedelslokal är varje slag av byggnad, lokal eller en del därav eller annat utrymme utomhus eller inomhus där livsmedel som är avsedda för försäljning eller annan överlåtelse tillverkas, förvaras, transporteras, saluförs, serveras eller på annat sätt hanteras, ändå inte ett primärproduktionsställe.

Utomhusförsäljning

Med *utomhusförsäljning* av livsmedel avses servering, saluföring eller annan överlåtelse av livsmedel samt andra former av direkt hantering av livsmedel i anslutning till dessa i ett utrymme utomhus.

I begreppet "utomhusförsäljning" ingår i denna anvisning även försäljning eller servering av livsmedel inomhus som är jämförbart med utomhusförsäljning (*förordningen om livsmedelslokaler 1367/2011 2 § 3 mom.*).

Utrymme utomhus

Med ett utrymme utomhus avses en livsmedelslokal som är belägen någon annanstans än inne i en byggnad eller en livsmedelslokal som är belägen i ett utrymme inomhus eller i en del av ett sådant och som inte utgör en del av en annan livsmedelslokal (*förordningen om livsmedelslokaler 1367/2011 2 § 4 mom.*) Med inomhuslokal avses till exempel gården eller entrén i ett affärscentrum.

Mobil livsmedelslokal

Med en mobil livsmedelslokal avses i livsmedelslagen en rörlig eller tillfällig lokal (hop- och demonterbar, flyttbar) för hantering och försäljning av livsmedel, såsom en flyttbar kiosk, en försäljningsbil, ett tält, ett marknadsstånd eller någon annan flyttbar anläggning (*livsmedelslagen 23/2006, ändring 1137/2008 6 § 18 a mom.*).

Försäljningsområde

Med ett försäljningsområde avses en plats eller ett område, där en eller flera livsmedelsförsäljningsställen kan placeras.

Försäljningsställe

Med ett försäljningsställe avses i denna instruktion en försäljares område som är avsett för försäljning av livsmedel. Ett försäljningsställe kan vara till exempel ett enskilt marknadsstånd med placeringsplatser.

Livsmedelshygien

Utomhusförsäljning

3 Anmälningförfarande och informering

3.1 Anmälningförfarande

En anmälan om en livsmedelslokal bör göras till livsmedelstillsynsmyndigheten i den kommun på vars område livsmedelslokalen kommer att tas i bruk eller där den tidigare anmälts när det är fråga om en väsentlig ändring i verksamheten. Anmälan ska göras fyra (4) veckor innan verksamheten inleds eller betydande ändringar i verksamheten görs.

Den myndighet som handlägger en anmälan om en livsmedelslokal ger företagaren ett intyg över att anmälan handlagts.

Anmälan om livsmedelslokal gäller tills vidare. I 13 § i livsmedelslagen förordnas att avbrytande och nedläggning av verksamheten samt byte av företagare i en livsmedelslokal ska utan dröjsmål underrättas den tillsynsmyndighet som ursprungligen mottagit anmälan om verksamhet.

Om företagaren har flera försäljningsställen, ska anmälan göras i första hand separat för varje försäljningsställe. Om försäljningsställena emellertid är identiska och inte kan identifieras, kan en gemensam anmälan göras om t.ex. likadana kiosker, tält eller cyklar för en och samma företagare.

Livsmedlets tillverkningslokal och försäljningsställe handläggs även genom en gemensam anmälan, ifall de är belägna i samma tillsynsenhet.

Sådan verksamhet som kan anses vara en engångsföreteelse eller där det i anmälan om livsmedelslokal tydligt framgår att verksamheten i fråga gäller endast en viss tidsperiod, kan anmälan anses samtidigt innehålla även anmälan om nedläggning av verksamheten. En lagstadgad separat anmälan om nedläggning av livsmedelslokal behöver då inte göras, utan anmälan och den anmälda verksamheten gäller under den meddelade tidsperioden.

En anmälan om livsmedelslokal behöver inte göras om riskerna i anslutning till verksamheten är ringa samt om verksamheten sker i samma lokal som företagarens övriga näringsverksamhet eller om företagaren är en privatperson eller om verksamheten inte kan anses utgöra idkande av näring.

Modelldokument för myndigheten hittas på Pikantti-extranätet:

- 10119 Anmälan om livsmedelslokal från livsmedelsföretagare till tillsynsmyndighet
- 10120/Tillsynsmyndighetens intyg till livsmedelsföretagare om handläggning av anmälan som gäller livsmedelslokal

3.2 Informering

En företagare med en anmäld livsmedelslokal bör underrätta den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten om sin verksamhet på olika orter. Informering bör ske senast fyra (4) vardagar innan verksamheten inleds.

När en företagare rör sig på tillsynsområdet i den kommun i vilken livsmedelstillsynsmyndigheterna ursprungligen mottagit anmälan om mobil livsmedelslokal, behövs ingen informering.

Det är bra att informera skriftligt, men eftersom det i lagstiftningen inte finns någon föreskriven form för informeringen bör livsmedelsmyndigheten därför även godkänna informering som gjorts på annat sätt, t.ex. per telefon.

Det finns två alternativa sätt för skriftlig informering:

- 1) På kommunens webbplats finns ett formulär som fylls i och sänds till livsmedelstillsynsmyndigheterna i kommunen i fråga.
- 2) På Eviras webbplats finns ett formulär för informering som fylls i och sänds till livsmedelstillsynsmyndigheterna i kommunen i fråga.

Kontaktinformationen för kommunernas livsmedelsmyndigheter finns här:

Evira har utarbetat modelldokumentet 10109 Livsmedelsföretagarens information om försäljning eller annan hantering av livsmedel i en mobil livsmedelslokal till tillsynsmyndigheterna i de kommuner där verksamheten utövas.

Om företagaren inte informerat om en mobil livsmedelslokal till livsmedelstillsynsmyndigheterna i den kommun på vars område han har för avsikt att sälja eller servera livsmedel, kan livsmedelstillsynsmyndigheten göra en inspektion om den anser det vara nödvändigt och fakturera företagaren för det utförda inspektionsbesöket.

3.3 Gemensam anmälan om utomhusförsäljning

En anmälan om livsmedelslokal kan göras även av innehavaren av ett torg- eller annat utomhusområde eller av arrangören av en tillställning på alla företagares vägnar som utövar verksamhet på området. Om företagare som redan gjort anmälan om en mobil livsmedelslokal kommer till området, bör antingen en enstaka företagare eller arrangören av tillställningen underrätta livsmedelstillsynsmyndigheterna om detta.

Så här kan man förfara i sådana situationer när man vet att någon tillställning kommer att arrangeras regelbundet på samma ställe. Arrangören av tillställningen kan göra en anmälan och i fortsättningen anmäla ändringar som sker i verksamheten (avbrott, nedläggning, byte av företagare osv.). I samband med tillställningarna är det emellertid skäl att från fall till fall fundera över ifall det är förnuftigt att anmäla hela tillställningen som livsmedelslokal, eller om det är enklare att varje livsmedelsförsäljare som deltar i tillställningen själv anmäler/informerar om sin verksamhet till livsmedelstillsynsmyndigheterna.

Arrangemang av offentliga tillställningar eller evenemang omfattas i och för sig inte av livsmedelslagen och de behöver inte anmälas till livsmedelstillsynsmyndigheterna med stöd av livsmedelslagen, om inte arrangören av tillställningen hanterar livsmedel. Företagare inom livsmedelsbranschen som deltar i tillställningen har en skyldighet att anmäla en livsmedelslokal eller underrätta livsmedelstillsynsmyndigheten om deltagandet i tillställningen. Bestämmelser om hygieniska arrangemang vid sådana offentliga tillställningar ingår i hälsoskyddslagen (763/1994 med ändringar) och i förordningar som utfärdats med stöd av lagen samt bl.a. i anvisningar från Valvira, tillstånds- och tillsynsverket för social- och hälsovården.

3.4 Verksamhet som inte behöver anmälas

En anmälan om livsmedelslokal behöver inte göras när verksamheten anknyter till primärproduktionsverksamhet. Anmälan behöver inte heller göras om riskerna i anslutning till verksamheten är ringa och dessutom i händelse av något av följande:

- verksamheten sker i samma lokal som företagarens övriga näringsverksamhet
- företagaren är en privatperson
- verksamheten kan inte betraktas som idkande av näring

En del av de försäljare som idkar utomhusförsäljning är företagare som inte berörs av skyldigheten att anmäla en livsmedelslokal och därmed omfattas försäljningsverksamheten inte heller av den regelbundna livsmedelstillsynen. Sådana är t.ex. följande försäljare:

- primärproducenter som säljer små mängder av självproducerade produkter från växtriket eller svampar eller honung
- privatpersoner som säljer vilda bär eller svampar som de själva plockat. (En anmälan om livsmedelslokal ska dock alltid göras angående försäljning av behandlade murklor någon annanstans än till industrin).
- privatpersoner som säljer självproducerade bär eller övriga produkter från växtriket
- en privatperson som säljer hemgjorda livsmedel med låg risk men som inte utövar regelbunden produktion eller försäljning och vars verksamhet inte är idkande av näring. Sådana produkter med låg risk är t.ex. bakverk, bröd, gryn, mjöl och övriga kvarnprodukter som håller sig i rumstemperatur, om den årliga försäljningen är mindre än 10 000 euro.
- hemgjorda förädlade bär- eller grönsaksprodukter, t.ex. sylter eller safter, som är produkter med s.k. måttlig risk, kan tillverkas i några partier i testmarknadsföringssyfte och säljas t.ex. i utomhusförsäljning i ett år. Om verksamheten fortsätter efter detta, bör anmälan om livsmedelslokal göras.
- En privatpersons pop up-restaurangverksamhet högst 12 gånger per år. Principerna för pop up-restaurangverksamhet finns på Eviras webbplats:

3. 5 Utländsk mobil livsmedelslokal som kommer från en annan medlemsstat av Europeiska Unionen

En utländsk mobil livsmedelslokal, som kommer från en annan medlemsstat av Europeiska Unionen, som redan har registrerats som en livsmedelsföretagare till livsmedelstillsynsmyndigheten i sin egen stat och vars verksamhet är säsongartad eller tillfällig (vanligen under 6 mån/år), behöver inte anmäla livsmedelslokalen i Finland. Om registrerandet i hemlandet inte har gjorts innan livsmedelsföretagaren kommer till Finland, bör anmälan om livsmedelslokal göras enligt livsmedelslagens 14 § moment 1 i den kommun i vars område den mobila livsmedelslokalen ska inleda sin verksamhet.

Det rekommenderas att företagaren informerar den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten om försäljningen (mera information i kapitel 3.2). I samband med informeringen rekommenderas det att bifoga den registreringsanmälan som företagaren har gjort i sitt hemland.

4 Tillsyn av livsmedelslokal

Det lönar sig för tillsynsenheterna att inkludera en viss mängd inspektioner av livsmedelslokaler i sin tillsynsplan. En mobil livsmedelslokal övervakas i enlighet med tillsynsplanen av livsmedelstillsynsmyndigheten i den kommun till vilken anmälan om mobil livsmedelslokal gjorts.

Myndigheten kan be företagaren komma och visa upp försäljningsanordningen eller -utrustningen som anmälts som mobil livsmedelslokal samt även bedöma egenkontrollplanens tillräcklighet i lämpliga intervaller.

När företagaren informerar om sin ankomst kan man med hjälp av Kiikari-programmet se objektets tillsynshistoria. Planmässiga inspektioner av mobila livsmedelslokaler kan utföras även för företagare från andra orter. Dessa inspektioner utförs i enlighet med riskklassificeringen som utförts av företagarens egen registreringskommun eller alltid om man misstänker att livsmedelssäkerheten äventyras.

När en mobil livsmedelslokal används på annan ort än på tillsynsområdet för livsmedelstillsynsmyndigheten som mottagit anmälan, kan livsmedelstillsynsmyndigheten på den andra orten även ge anvisningar, uppmaningar och bestämmelser som gäller lokalen eller den verksamhet som utövas i den. I sådana fall kan livsmedelstillsynsmyndigheten på den andra orten underrätta livsmedelstillsynsmyndigheten som svarar för den regelbundna tillsynen av livsmedelslokalen om dessa administrativa åtgärder.

Ett objekt som grundats av en annan tillsynsenhet hämtas från KUTI-systemet till ett eget system, varmed en inspektionshändelse kan lagras även för ett objekt som grundats i en annan tillsynsenhet. Objektet bör alltså inte grundas på nytt, utan det existerande objektet används för registrering av inspektioner. Ifall det är svårt att hitta det rätta objektet via det egna kommunsystemet, kan Kiikari-programmet användas som hjälp.

Livsmedelstillsynsmyndigheten i den kommun som mottagit anmälan kan vid behov vidta administrativa tvångsmedel, om åläggande av korrigerande åtgärder som getts från andra orter inte följts eller om bristerna upprepas eller kan orsaka skada för hälsan.

Företagaren bör i sin livsmedelslokal ha en kopia av intyget från den livsmedelstillsynsmyndighet som handlagt anmälan, en plan för egenkontroll och upptagningar i anslutning till planen. Dessa bör uppvisas hos den lokala livsmedelstillsynsmyndigheten vid behov.

4.1 Utomhusförsäljning och importering av livsmedel av animaliska ursprung

Ifall företagaren importerar livsmedel av animaliskt ursprung direkt till Finland från ett land utanför EU, ska importen ske via godkända veterinärmedicinska gränskontrollstationer. Noggrannare uppgifter om importen av livsmedel finns på Eviras webbplats: <https://www.evira.fi/sv/livsmedel/inforsel-och-utforsel/inforsel-fran-lander-utanfor-eu/>

Om syftet är att importera livsmedel av animaliskt ursprung från ett annat medlemsland i Europeiska unionen, bör företagaren registrera sig som första ankomstföretagare hos Evira. Livsmedel av animaliskt ursprung bör vara framställda i en godkänd anläggning. Noggrannare uppgifter om registrering som första ankomstföretagare och övriga ärenden som anknyter till verksamheten vid den första ankomstplatsen finns på Eviras webbplats: <https://www.evira.fi/sv/livsmedel/inforsel-och-utforsel/eu-medlemslander-norge-och-schweiz/forstaankomsttillsyn/kausimyyjat/>

För tillsyn av kombinationsprodukter som importeras från tredje länder ansvarar Tullen. Om företagarens avsikt är att som en del av verksamheten importera livsmedel till landet, bör detta informeras i anmälan om livsmedelslokal och beaktas i egenkontrollen.

- Livsmedel av animaliskt ursprung är t.ex. kött och fisk, korvar, kött- och fiskkonserver, övriga fiskeriprodukter (även romkräm), ostar, ägg samt levande kräftor.

Som kombinationsprodukter klassificeras livsmedel som innehåller produkter från både växter och djur. Exempelvis pizzor och bageriprodukter är kombinationsprodukter och inte livsmedel av animaliskt ursprung.

Noggrannare uppgifter om klassificeringen av livsmedel av animaliskt ursprung och kombinationslivsmedel finns på Eviras webbplats: <https://www.evira.fi/sv/livsmedel/inforsel-och-utforsel/eu-medlemslander-norge-och-schweiz/forstaankomsttillsyn/livsmedel-av-animaliskt-ursprung2/>

4.2 Särskilda frågor som hänför sig till utomhusförsäljning

Ägg

En äggproducent kan saluhålla okontrollerade ägg han själv producerat på ett lokalt torg upp till 20 000 kg om året. Äggen skall vara märkta med producentkoden. Ägg som säljs på torget behöver inte stämplas med en producentkod, om producenten har högst 50 värpande hönor eller om äggen är till salu på ett torg som är beläget i ett undantagsområde för försäljning av ägg. Producentens uppgifter (namn och adress) ska då vara synliga på försäljningsstället. En anmälan ska göras om verksamheten till primärproduktionsställets tillsynsmyndighet i samband med anmälan om primärproduktion. En primärproducent behöver inte underrätta livsmedelstillsynsmyndigheten om sin ankomst till orten.

Fiskeriprodukter

Som primärproducent kan en fiskare eller fiskodlare sälja högst 5 000 kg primärprodukter per år utan en anmälan om livsmedelslokal som görs för detaljförsäljning. Primärprodukter är bl.a. orensad fisk, fisk som rensats på fartyget eller på isen (omedelbart efter fisket) eller en levande kräfta. Behandling av fisken, t.ex. rensning eller fileing av fisk som rensats på fartyget, är inte möjlig vid utomhusförsäljning, om endast en anmälan om primärproduktionsställe gjorts om verksamheten. En primärproducent kan kortvarigt förvara fiskeriprodukter som är avsedda för detaljförsäljning i högst 12 h som en del av primärproduktionen. En fiskare bör i detaljförsäljningen beakta övriga begränsningar i fiskeripolitiken och fiskerilagstiftningen som gäller försäljning. Läs mera om ämnet på Eviras webbplats: <https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/primarproduktion-livsmedelslokal-anlaggning-062018.pdf> . Försäljningen av varmrökt fisk som säljs varm i närheten av rökningplatsen kan tillåtas om försäljningen sker inom 4 h från tillverkningen.

Mjölksprodukter

Råmjölk som förpackats på en mjölkproduktionsgård ska på torget säljas nedfryst från en anmäld livsmedelslokal.

4.3 Utomhusförsäljning och Oiva-rapport

Enligt Eviras föreskrift 2/2016 gäller skyldigheten att offentliggöra tillsynsuppgifter alla livsmedelslokaler förutom verksamhet gällande mathjälp och inom livsmedelsbranschen som idkas i utrymmen som huvudsakligen används för privat boende. Anvisningar för en Oiva-bedömning finns här <https://www.oivahymin.fi/sv/foretag/kontrollanvisningar/> .

Om inspektionen av en mobil livsmedelslokal görs en Oiva-rapport, som ska hållas synlig för kunderna på försäljningsstället. En gemensam Oiva-rapport görs alltid när det är möjligt för samma företagares mobila livsmedelslokal och livsmedlets tillverkningslokal, som även kan vara belägen på något annat ställe än i anslutning till

detaljförsäljningen. Det rekommenderas att anteckna vilka funktioner rapporten gäller i Oiva-rapportens punkt Att observera. Om tillverkningslokalen är belägen i hemmet, kan Oiva-rapporten gälla endast verksamheten i en mobil livsmedelslokal eftersom tillsynsresultat för livsmedelslokaler som är belägna i hemmet inte offentliggörs. Om företagaren har gjort en anmälan om livsmedelslokal som innehåller fler än ett försäljningsställe, hålls Oiva-rapporten framme endast på det försäljningsställe som inspektionen omfattat.

5 Företagarens skyldighet att utöva egenkontroll

Livsmedelslagen förutsätter att livsmedelsföretagaren utarbetar en skriftlig plan för egenkontrollen. Livsmedelsföretagaren skall ha tillräckliga och korrekta uppgifter om de livsmedel som företagaren producerar, bearbetar och distribuerar. I planen för egenkontroll utreder företagaren hur han övervakar och svarar för säkerheten och kvaliteten hos de livsmedel han hanterar.

I planen för egenkontroll skall beskrivas alla de stadier (kritiska styrpunkter) som är viktiga med tanke på livsmedlens säkerhet under tillverkning, hantering och förvaring av livsmedlen och nämns de åtgärder, med vilka dessa punkter regelbundet övervakas. Företagaren är skyldig att följa de tillvägagångssätt, som antecknats i planen för egenkontroll i avsikt att garantera livsmedlens säkerhet.

Planen för egenkontroll skall med beaktande av verksamhetens natur vara tillräcklig och den skall regelbundet utvecklas enligt behov till exempel då verksamheten förändras eller på uppmaning från tillsynsmyndighetens sida.

Planen för egenkontroll och den till denna anknyttande bokföringen skall förvaras på saluhållningsstället och på begäran föreläggas livsmedelstillsynsmyndigheten. Noggrannare uppgifter om tillsyn av egenkontroll finns i Eviras anvisning 16043 "Riskbaserad tillsyn över egenkontrollen i en livsmedelslokal."

<https://www.evira.fi/sv/om-evira/blanketter-och-anvisningar/egenkontroll/>

En anvisning om egenkontroll har utarbetats även för livsmedelsföretagare. I anvisningen har man föreslagit lätnader för skriftliga avsnitt i planen för egenkontroll. Om företaget omfattar 1-2 personer och verksamheten är av låg risk, räcker det för vissa avsnitt i egenkontrollen att företagaren kan ange hur verksamheten sköts.

I följande kapitel behandlas särskilda krav på förhållanden som ska beaktas i planen för egenkontroll. Ärenden som gäller egenkontroll behandlas även i punkt 5 § i anvisning 16025 beträffande livsmedelslokalernas livsmedelshygien.

Om företagarens avsikt är att som en del av verksamheten importera livsmedel till landet, bör detta informeras i anmälan om livsmedelslokal och beaktas i egenkontrollen.

6 Krav på förhållanden som bör beaktas särskilt i utomhusförsäljning

Utomhusförsäljning och med sådan jämförbar annan verksamhet är till sin natur och sina förhållanden i princip mer riskfyllt och annorlunda än motsvarande verksamhet i fasta livsmedelslokaler inomhus. I livsmedelslokaler inomhus, där de särskilda behov som hantering och försäljning av livsmedel ställer har beaktats vid planering av lokalerna, är hanteringen av förhållandena betydligt lättare, såsom temperaturhanteringen, tvättutrymmena och renhållningen av arbetsytorna. Det är ändå skäl att beakta att företagaren i alla förhållanden är skyldig att säkerställa att produkterna är säkra, och att man inte kan undvika denna skyldighet genom att hänvisa till förhållandena.

Särskild uppmärksamhet skall fästas vid förhållandena vid vilken som helst förvaring, hantering och försäljning av livsmedel i ett utomhusutrymme och vid att verksamheten sker omsorgsfullt och korrekt. Om verksamheten är förknippad med särskilda risker, till exempel hantering av rå fisk eller andra lättfördärliga livsmedel, skall detta på motsvarande sätt beaktas i kraven på hanteringen av förhållandena. Huvudregeln är att ju mer krävande och riskfylld verksamhet det rör sig om, desto strängare krav på förhållandena skall det ställas på verksamheten. I regel är alla slag av hantering, tillverkning, servering etc. av livsmedel möjlig vid utomhusverksamhet, om bara förhållandena arrangerats så, att man kan säkerställa produkternas säkerhet med tanke på konsumenten. Det är i sista hand tillsynsmyndigheten som utvärderar om verksamheten uppfyller detta krav i förhållandena i fråga.

Om krav på förhållanden för utomhusförsäljning förordnas i bilaga II kapitel III (EG) 852/2004

Regler för rörliga och/eller tillfälliga lokaler (t.ex. tält, marknadsstånd och mobila försäljningsfordon), för lokaler som huvudsakligen används som privata bostäder men där livsmedel regelbundet bereds för utsläppande på marknaden samt för försäljningsautomater

1. Lokaler och försäljningsautomater måste så långt det är praktiskt möjligt placeras, utformas, konstrueras, hållas rena och underhållas på ett sådant sätt att risken för kontaminering, särskilt genom djur och skadedjur, undviks.
2. När det är nödvändigt skall i synnerhet följande krav uppfyllas:
 - a) Det skall finnas lämpliga anordningar för att god personlig hygien skall kunna upprätthållas (bland annat anordningar för hygienisk tvättning och torkning av händer, hygieniska sanitära installationer och omklädningsrum).
 - b) Ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall vara i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga den behöriga myndigheten om att andra material som används är lämpliga.
 - c) Tillräckliga rengöringsmöjligheter skall finnas och, när det är nödvändigt, möjligheter att desinficera arbetsredskap och utrustning.
 - d) Om sköljning av livsmedlen ingår som en del i livsmedelsföretagets verksamhet skall adekvata åtgärder vidtas så att detta sker på ett hygieniskt sätt.
 - e) Det skall finnas adekvat försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten.
 - f) Det skall finnas adekvata möjligheter och/eller anordningar för hygienisk förvaring och bortskaffande av farliga och/eller oätliga ämnen och avfall (fast eller flytande).

Utomhusförsäljning

- g) Det skall finnas adekvata anordningar och/eller möjligheter för att upprätthålla en lämplig livsmedelstemperatur och kontrollera den.
- h) Livsmedlen skall vara placerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks så långt det är praktiskt möjligt.

Försäljningsområdet

Försäljningsområdet skall vara beläget så, att omgivningen inte medför skada med tanke på de saluhållna livsmedlens hygieniska kvalitet. Försäljningsområdets yta skall vara sådan, att dammolägenheter och andra liknande olägenheter kan undvikas med beaktande av evenemangets omfattning.

Som ett försäljningsområde lämpar sig till exempel:

- ett torg
- gårdsplanen framför en butik
- inomhusutrymmena i ett köpcentrum
- rastplatsen vid en landsväg, om den ligger längre bort från den egentliga körbanan
- ett område för fotgängare, en gångata eller ett avstängt gatuområde
- ett annat motsvarande rymligt område

Med beaktandet av verksamhetens natur skall det också ses till att el och vatten finns tillgängliga och att avloppsvattnet leds bort eller samlas upp och att avfallet samlas upp.

Försäljningsstället

Försäljningsstället skall planeras, byggas, placeras, underhållas och renhållas så, att man kan förhindra att livsmedlen kontamineras med till exempel damm och att insekters, fåglars och andra skadedjurs tillträde till försäljningsstället förhindras. Försäljningsställets underlag skall vara skyddat mot damm och andra liknande olägenheter. Skyddet kan vara t.ex. ett färdigt asfalterat underlag eller ett betongunderlag, ett träunderlag eller en skyddsplast. Livsmedlen som saluhålls utomhus skall hållas på ett tillräckligt högt försäljningsbord eller underlag som är lätt att hålla rent, om de inte säljs direkt från ett fartyg eller en last, och skyddas på ett ändamålsenligt sätt mot fukt, damm, värme, ljus och annan skadlig inverkan.

Ytor och kärl som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick. De skall vara hållbara, lätta att rengöra och vid behov lätta att desinficera. Alternativt kan man använda engångsmaterial, såsom engångskärl.

Livsmedel och transportlådor eller förpackningar med livsmedel får inte förvaras direkt på marken utan underlag. Försäljningslådorna och försäljningsutrustningen får inte medföra olägenheter med tanke på livsmedlen som förvaras i dem. Smutsiga förpackningar och transportlådor får inte förvaras eller hanteras direkt på sådana ytor, på vilka oförpackade livsmedel hanteras.

På försäljningsstället eller i dess omedelbara närhet skall det finnas sådana utrymmen, som behövs för rengöring och vid behov desinficering av arbetsredskap och annan utrustning. Om lättfördärliga oförpackade livsmedel hanteras på försäljningsstället, skall det i försäljningsställets omedelbara närhet finnas möjlighet till handtvätt och möjlighet till tvätt av arbetsredskap och annan utrustning under arbetsdagens lopp. För

Livsmedelshygien

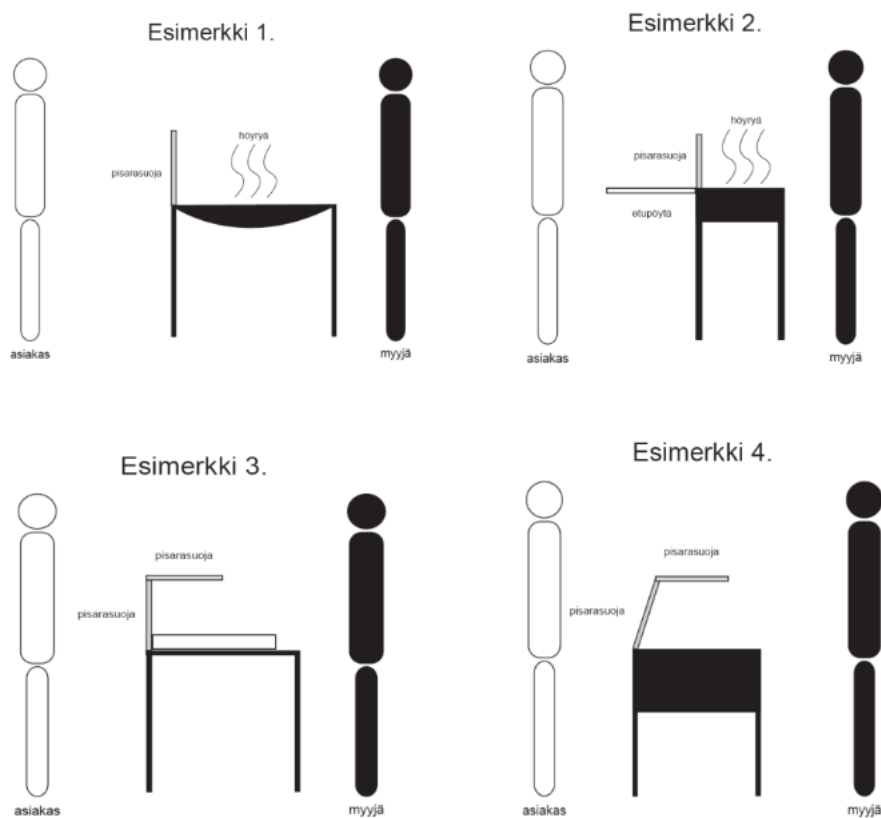
Utomhusförsäljning

tillverkning av livsmedel, handtvätt och rengöring av redskap och livsmedel skall användas hushållsvatten eller när det gäller fiskprodukter skall det användas rent vatten. Eviras anvisning 10591 "Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler" finns här: <https://www.evira.fi/sv/om-evira/blanketter-och-anvisningar/livsmedel/> .

På försäljningsstället skall ses till att livsmedlen är tillräckligt skyddade särskilt i samband med hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel. Tillräckligheten ställs i relation till de rådande förhållandena och i utomhusförsäljning kan föroreningsrisken vara större än inomhus. Hanteringen av sådana livsmedel, såsom tillredning av mat, skall ske på tillräckligt avstånd från kunderna, eller om det inte finns tillräckligt med utrymme för detta på försäljningsstället, med hjälp av ett ändamålsenligt droppskydd. Många olika typer av droppskydd kan lämpa sig som tillräckligt droppskydd, om de bara kan garantera en tillräcklig skyddsnivå. Som utgångspunkt ansvarar företagaren för bedömningen av droppinfektionsskyddets tillräcklighet. Av figur 1 framgår olika möjliga sätt att förverkliga droppskyddet på ett ändamålsenligt sätt.

Livsmedelshygien

Utomhusförsäljning



Figur 1. Olika sätt att förverkliga droppskyddet

Droppskyddet kan variera till sin utformning och sin lutningsgrad enligt den saluhållna/serverade produktens krav. På en korvgrill och paellapanna kan till exempel på grund av hettan användas endast ett rakt droppskydd. Ett rakt droppskydd skall vara tillräckligt högt eller försett med en disk eller annat liknande, som håller kunden på avstånd från de saluhållna livsmedlen (exempel 1 och 2).

Som tillräcklig höjd på droppskyddet kan betraktas minst 30 cm, om försäljningsstället och kunden samtidigt åtskiljs av ett tillräckligt brett skyddsavstånd, såsom en minst 50 cm bred disk eller annat liknande (exempel 2). Droppskyddet kan alternativt vara också mycket lutande eller bilda ett separat "plan" ovanför de saluhållna produkterna, varvid höjden inte är den avgörande faktorn utan det hur långt över de saluhållna produkterna skyddets bakre kant når (exempel 3 och 4).

6.1 Livsmedlens förvarings- och saluhållningstemperaturer

För att livsmedlens kvalitet och säkerhet skall kunna garanteras är det mycket viktigt att de förvaras i rätt temperaturer. Ett livsmedel som kräver kylförvaring håller sig till sista förbrukningsdagen endast om det förvaras enligt tillverkarens anvisningar. Med regelbunden uppföljning av temperaturen kan man försäkra sig om att förvaringstemperaturerna är som de skall vara. Vid utomhusförsäljning skall det särskilt ses till att försäljningen och förvaringen av livsmedel som kräver kylförvaring sker i kallt

Utomhusförsäljning

och att livsmedels som skall säljas heta förvaras hett. I utomhusförsäljning ställer särskilt solgasset och det varma vädret krav på kylsystemen på samma sätt som kallt väder och vind för värmesystemen. Det är också skäl att fästa uppmärksamhet vid förvaringen och förvaringstemperaturen i fråga om sådana livsmedel, som lagras med tanke på försäljning.

Lättfördärliga livsmedel erbjuder på grund av sin sammansättning, sin uppbyggnad, hantering eller sina andra egenskaper goda tillväxt- och förökningsförutsättningar för mikrober. Därför kräver lättfördärliga livsmedel antingen låga eller höga temperaturer för att hålla sig. Sådana livsmedel är till exempel färdiga matportioner, mjölk och en del mjölkprodukter, äggprodukter, kött och köttprodukter (såsom korv), rå fisk och fiskförädlingsprodukter, bakelser och tårter fyllda med grädde eller annan motsvarande fyllning eller dekoration och också grönsaker som styckats eller rivits.

Temperaturhanteringen spelar en central roll då man vill förhindra att mikrober förökar sig. Principen är att ju kallare (eller hetare) ett livsmedel förvaras, desto färre mikrober kan föröka sig i livsmedlet. Å andra sidan får livsmedlet inte frysa under kylförvaringen, om inte livsmedlet uttryckligen är avsett att nedfrysas som en del av tillverkningsprocessen. Livsmedlens s.k. riskzonstemperaturområde är 6 - 60 °C. Inom det temperaturområdet trivs och förökas lätt flera skadliga mikrober. Också kortvarig förvaring i risktemperaturområdet kan få livsmedlet att förskämmas. Livsmedel borde inte förvaras i detta temperaturintervall och under tillredning borde detta temperaturintervall passeras så fort som möjligt. Livsmedel som avsetts för att förvaras kallt bör omedelbart kylas ned efter tillverkning och högst inom fyra timmar till en temperatur på 6 °C.

I samband med tillverkningen av livsmedel är det skäl att hålla i minnet, att en fastställd förvaringstemperaturgräns på 60 °C inte är en tillräcklig tillredningstemperatur. 60 °C hindrar förökningen av flesta skadliga mikrober, men räcker långt ifrån till att förstöra dem alla. En otillräcklig värmebehandling (temperatur-tidkombinationen) utgör en risk för matlagning. En säker matlagning förutsätter att livsmedlets temperatur under tillverkningen stiger i livsmedlets inre del till en temperatur på mer än + 70°C och beträffande fjäderfä till en temperatur på mer än +75°C. Särskilt skivat och malet kött borde upphettas så att det är tillredd helt igenom.

Om en försäljare har ett intyg från tillverkaren på att produkterna han säljer inte är lättfördärliga livsmedel och således inte alls kräver kylförvaring (såsom vissa ostar), kan försäljningen ske i utomhustemperatur. Försäljaren skall ändå se till att produkterna är tillräckligt skyddade mot solsken.

Temperaturkraven gäller också lagring och transport av livsmedel såväl under saluhållningsdagen som mellan saluhållningsdagarna och under förflyttning från ett evenemang till ett annat eller från lagret till försäljningsstället. Kyl- eller varmekedjan får inte avbrytas i något skede. Det skall också vara möjligt att följa upp temperaturerna. Hållandet av lättfördärliga livsmedel i de temperaturer som krävs för verkligas säkrats med ändamålsenlig kyl- eller varmhållningsutrustning. I fråga om försäljning av livsmedel utomhus ingår i 16 § förordningen om livsmedelslokaler (1367/2011) ändå en lättnad, enligt vilken:

- *Vid utomhusförsäljning får fiskeriprodukter, levande musslor och förpackade bearbetade fiskeriprodukter saluföras och förvaras på is i stället för i en kylanordning, förutsatt att smältvattnet kan avledas på ett hygieniskt sätt.*

Utomhusförsäljning

- Vid utomhusförsäljning kan lättfördärliga livsmedel tillfälligt saluföras och förvaras tillsammans med tillräckligt många kylklampar i en isolerad förvaringsbox med lock, eller helt utan kylutrustning, om förvaringstemperaturen på grund av väderförhållandena uppfyller kraven i 7 §.

Kallt som kallt!

Kylutrustningen och annan förvarings-/saluhållningsutrustning, i vilken livsmedel som skall förvaras kallt hålls, skall helst placeras så, att den inte utsätts för direkt solsken. I en fel placerad kylutrustningen kan solen snabbt värma upp de översta livsmedlen, varvid förvarings- och saluhållningstemperaturerna överskrids och livsmedlens hållbarhet snabbt försämras. Av samma orsak skall man, om fiskprodukter saluhålls i is, se till att produkterna omsorgsfullt lagts in i is så, att isen omger och kyler ned hela produkten, inte enbart undre sidan.

Lättfördärliga livsmedels transport-, förvarings-, saluhållnings- och serveringstemperaturer och nedkylningen av mat regleras av kap. 3 i förordningen om livsmedelslokaler (1367/2011).

I förordningen om livsmedelslokaler 7 § fastställs följande förvarings- och saluhållningstemperaturer för vissa livsmedelskategorier

Livsmedel	Temperatur
• Färska fiskeriprodukter (icke vakuum- och skyddsgasförpackade) • Upptinade, icke bearbetade fiskeriprodukter • Kokta skal- och blötdjur	Temperaturen för smältande is (högst 2 °C)
• Fiskeriprodukter med särskild stor risk för <i>listeria</i>: vakuum- eller skyddsgasförpackade kallrökta eller gravade bearbetade fiskeriprodukter och rom • kallrökta eller gravade fiskeriprodukter som icke är vakuum- eller skyddsgasförpackade • Färska vakuum- eller skyddsgasförpackade fiskeriprodukter • Andra vakuum- eller skyddsgasförpackad bearbetade fiskeriprodukter	0 – 3 °C
• Andra bearbetade fiskeriprodukter • Limpa med inbakad fisk ("kalakukko") • Sushi • Levande musslor • Obehandlat kött och organen • Köttberedningar av obehandlat kött • Köttprodukter och köttberedningar (kallskuret, matkorv, färdigmat med kött etc.) • Mjölks och grädd	max. 6 °C

Livsmedelshygien

Utomhusförsäljning

• Mjölkbaseade produkter, i vilkas framställning inte ingår pastörisering eller minst motsvarande värmebehandling • Andra lättfördärliga livsmedel, t. ex. groddar, grönsaker i bitar	
• Malet kött • Malen lever • Malet kött av fjäderfä	max. 4 °C
• Mjölkbaseade produkter, i vilkas framställning ingår minst pastörisering eller motsvarande värmebehandling, ska förvaras i en temperatur på högst 8 °C.	max. 8 °C

Djupfrysta varor

Ett djupfryst livsmedels temperatur skall vara stabil och den skall hållas vid -18 °C eller kallare i alla delar av livsmedlet, men under transport eller försäljning godtas ändå en kortvarig temperaturförändring till högst -15 °C. Förvaringstemperaturkraven gäller också råvaror som används i maträtter.

Djupfrysta livsmedel skall tinas upp så, att livsmedlets kvalitet inte försämras under upptiningen. Livsmedlen skall tinas upp i en kylanordning eller i särskilda fall till exempel i en isolerad box med lock. Livsmedel som en gång tinat upp får inte djupfrysas/frysas ned på nytt. Här finns Eviras anvisning *Djupfrysning och frysning av livsmedel i livsmedelslokaler* <https://www.evira.fi/sv/om-evira/blanketter-och-anvisningar/livsmedel/anlaggningar/> .

Hett som hett!

Produkter som skall säljas heta skall förvaras och säljas i en temperatur på minst 60 °C. Temperaturen hos livsmedel som skall säljas heta skall följas upp i enlighet med planen för egenkontroll och produkterna skall förvaras i en värmande saluhållningsanordning eller på något annat sätt så, att man kan påvisa att produkterna håller sig tillräckligt heta under hela saluhållningstiden.

Ett undantag till ovan nämnda förvaringstemperatur är genom upphettning framställda lättfördärliga bageriprodukter, som inte omedelbart efter framställningen kyls ned för kyllagring. Tillverkningsdagen kan de förvaras i rumstemperatur på försäljningsstället, om produkterna som förblivit osålda förstörs i slutet av framställningsdagen.

Kalakukko som inte efter tillverkningen kylts ned till en temperatur av högst 6 °C, kan den dag produkterna har mottagits förvaras i rumstemperatur på försäljningsstället. Därefter ska produkterna förvaras i en temperatur av högst 6 °C fram till slutet av produkternas försäljningstid eller förstörs. På försäljningsstället uppvärmd kalakukko får förvaras i rumstemperatur den dag produkten har uppvärmts, om osålda produkten förstörs vid slutet av dagen för uppvärmningen

6.2 Förvaring av livsmedlen och saluhållningsutrustningen mellan försäljningsevenemangen

Bestämmelserna om förvaring av livsmedel gäller också sådana tidpunkter och förhållanden då livsmedel förvaras, då livsmedlen inte hålls framme i saluhållningsutrustningen. Det är enklast att anskaffa livsmedel endast med tanke på en dags försäljning. Då behöver man inte tänka på förvaringen av livsmedlen mellan försäljningsevenemangen. Ofta är sådan planering inte möjlig, utan större mängder livsmedel måste reserveras och transporteras till försäljningsstället på en gång, varvid en del av livsmedlen saluhålls och en del lagras med tanke på nästa dags försäljning eller nästa försäljningsevenemang.

Livsmedel borde alltid befinna sig i en godkänd livsmedelslokal, oberoende om de saluhålls, transporteras eller lagras i väntan på nästa försäljningsevenemang. I vissa situationer är detta inte möjligt och då kan livsmedelstillsynsmyndigheten enligt eget övervägande, med beaktande av verksamhetens natur, bevilja tillstånd för kortvarig förvaring av livsmedlen också i en annan lokal än en godkänd livsmedelslokal. Företagaren skall då kunna påvisa för livsmedelstillsynsmyndigheterna att verksamheten inte medför livsmedelshygienisk olägenhet och att livsmedlens temperaturer under förvaringen håller sig inom fastställda gränser.

Som stödpunkt för enbart saluhållningsutrustningen (anordningen) kan i stället för en livsmedelslokal också tjäna någon annan lokal, i vilken man kan se till att saluhållningsutrustningen och redskapen rengörs och förvaras på ett ändamålsenligt sätt. I en sådan lokal avsedd för förvaring av enbart saluhållningsutrustningen som inte godkänts som en livsmedelslokal, kan det inte automatiskt förvaras livsmedel mellan försäljningsevenemangen.

7 Hygieniska tillvägagångssätt

Rätta tillvägagångssätt och omsorgsfull handhygien spelar utöver förvaringstemperaturerna en stor roll vid förhindrandet av förskämning, kontamination och matförgiftningar. I de inrapporterade livsmedelsburna matförgiftningsepidemierna har den vanligaste enskilda orsaken till matförgiftningen i flera års tid varit att en sjuk anställd deltagit i matlagningen och därmed förknippad bristande handhygien. Alla anställda som hanterar livsmedel och instanserna som utövar tillsyn över verksamheten har som gemensamt mål att garantera att produkten är säker med tanke på konsumenten. Att man ser till att arbetssätten är hygieniska är ett av de grundläggande kraven i arbetet med livsmedel.

Viktiga frågor med tanke på livsmedelshygienen är bl.a. att arbetsmiljön är snygg, att kärl och redskap är rena, att man tvättar händerna omsorgsfullt och tillräckligt ofta och att man byter ut eventuella skyddshandskar tillräckligt ofta. Syftet med skyddshandskarna är att skydda livsmedlen mot mikrober på händerna. Man borde således inte vidröra något annat med skyddshandskarna än livsmedlet. Man skall således inte hantera pengar och sedan fortsätta hantera livsmedlet med samma handskar. Ur hygienisk synvinkel kan man inte tvätta händerna för ofta.

7.1 Tillredning och servering av mat

Förhållandena vid utomhusförsäljning förutsätter i regel att mat kan tillredas endast för att serveras på ort och ställe, inte för förpackning eller försäljning på något annat ställe. Hygienisk matlagning förutsätter ofta att matlagningen sker tillräckligt åtskilt från annan verksamhet, i ett uppfifrån, bakifrån och från sidorna skyddat utrymme, om inte försäljningsstället placerats helt eller delvis inuti en byggnad. Skyddet kan bestå till exempel av ett tälttak. Matlagningskärlet, såsom paellapannan, skall placeras helt och hållet under skyddstaket långt bort från kunderna eller alternativt kan matlagningsplatsen skyddas med ett tillräckligt högt eller så utformat droppskydd, att det hindrar att maten kontamineras (se kraven på försäljningsstället; droppskydd, punkt 6).

Som utgångsläge förbjuder lagstiftningen inte behandling av t.ex. rått kött eller fisk vid utomhusförsäljning. Arrangemangen för verksamheten borde alltid bedömas företagspecifikt. Råvarorna som används vid tillredning av mat borde vara förbehandlade i ändamålsenliga lokaler. Med förbehandling avses till exempel tvätt, skalning och styckning av grönsaker och styckning av fisk och kött. En säker matlagning ända från början kan vara utmanande under förhållanden som råder vid utomhusförsäljning. Om utomhusförsäljningsstället är t.ex. ett stadigt tält som står på ett dammfritt underlag och som skyddats ovanpå och på sidorna, samt om redskapen och arbetsytorna är tillräckliga för verksamheten och det finns tillräckligt med hett/kallt vatten tillgängligt för tvätt, kan mera omfattande matlagning vara möjligt.

I förordningen om livsmedelslokaler (1367/2011) sägs följande om serveringstemperaturerna:

- *Mat som serveras het ska ha en temperatur av minst 60 °C. Temperaturen hos lättfördärliga livsmedel som kräver kylförvaring får under servering stiga till högst 12 °C. Med undantag för livsmedel som avses i 12 § 1 mom. får oförpackade lättfördärliga livsmedel serveras i högst fyra timmar. Livsmedlen ska förstöras efter serveringen.*
- Om man vid servering följer temperaturerna i enlighet med 7 § i förordningen om livsmedelslokaler, kan livsmedel serveras längre än i fyra timmar.

Med *serverat lättfördärligt livsmedel* avses ett sådant livsmedel, som kunden själv kan servera sig (såsom ett buffébord, färdiga oskyddade portioner i en vitrin eller fyllda semlor (frallor) på en bricka) och som inte kan jämföras med ett förpackat eller på annat sätt skyddat, saluhållet livsmedel. För det serverade livsmedlet gäller de serveringstemperaturer och -tider som föreskrivits i förordningen om livsmedelslokaler. I utomhusförsäljningsförhållanden torde det vara sällsynt att lättfördärliga livsmedel serveras på det sätt som avses i förordningen om livsmedelslokaler. Vid utomhusförsäljning är det ändå oftast endast försäljning av livsmedel som kommer på fråga och då är det livsmedlets försäljningstemperaturer som gäller (till exempel fyllda batonger (bagetter) skyddade med plastfilm i en vitrin eller mjölk i en mjölkburk).

7.2 Hygienkompetensen

Sådana personer, som hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel i en livsmedelslokal, skall ett hygienkompetensintyg (s.k. "hygienpass") som påvisar deras livsmedelshygieniska kompetens. De skall ha ett sådant intyg senast tre månader efter att de inlett ett sådant arbete, som förutsätter att kompetensen påvisas. I dessa tre månader inräknas alla tidigare anställningsförhållanden och sporadiska arbetsdagar, om de har varit sådana, som kräver att kompetensen påvisas med ett intyg. Till exempel en glassförsäljare kan således arbeta första sommaren en månad, nästa sommar en månad och tredje sommaren ännu en månad innan han eller hon behöver påvisa sin hygienkompetens med ett intyg. Hygienkompetensintyget är ett bevis på att personen i fråga behärskar de grundläggande frågorna om livsmedelshygien och hygieniska tillvägagångssätt, och en person med ett hygienkompetensintyg kan således inte rättfärdiga brister i sin verksamhet med okunskap.

Eviras godkända, självständigt agerande kompetenstestare arrangerar hygienkompetenstester och beviljar hygienkompetensintyg. Det finns cirka 1900 sådana runt om i Finland. Mer information om hygienkompetens och hygienkompetenstestarnas kontaktuppgifter:
<https://www.evira.fi/sv/livsmedel/hygienpass/> .

7.3 Hälsotillståndet

Personalens hälsotillstånd skall uppfylla kraven i lagen om smittsamma sjukdomar (1227/2016) och de författningar som getts med stöd av den. Institutet för hälsa och välfärd THL har utarbetat en "Åtgärdsanvisning för att förhindra salmonellasmitta" för utredning av hälsotillståndet (anvisning 2/2017). Anvisningen finns här: <http://www.julkari.fi/handle/10024/135327> . Om man vet eller misstänker att en person bär en sjukdom som smittar via livsmedel, får denna inte hantera livsmedel i en livsmedelslokal. Oförpackade lättfördärliga livsmedel får inte hanteras av en person som har infekterade sår, som inte kan täckas med skyddsplagg.

7.4 Den personliga hygien

Den som säljer livsmedel skall klä sig snyggt och på det sätt som arbetets natur förutsätter. Personer som hanterar livsmedel skall ha rena arbetskläder. Personer som hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel skall ha en tillräcklig skyddsklädsel som används endast i livsmedelslokalen.

Personalen borde ha omklädningsrum inom försäljningsområdet eller i dess omedelbara närhet. Vid hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel är användning av konstnaglar, ringar, örhängen, piercingsmycken etc. förbjudet, om de inte kan täckas ändamålsenligt med skyddsplagg. Det samma gäller även för personer som hanterar andra oförpackade livsmedel, om ovan nämnda omständigheter kan förorsaka livsmedelshygieniska risker.

Utomhusförsäljning

Vid hantering eller försäljning av livsmedel utgör handhygien en väsentlig del av den personliga hygien. Därför skall på området där livsmedlen säljs finnas möjlighet till hygienisk tvätt av händerna. Om lättfördärliga, oförpackade livsmedel hanteras på försäljningsstället, skall handtvättstället placeras i samband med försäljningsstället.

Hygienisk tvätt av händerna innebär här att det på handtvättstället finns rinnande hett och kallt vatten eller vatten som i förväg blandats till lämplig temperatur, flytande tvål, vid behov desinfektionsmedel och engångshanddukar. Händerna skall tvättas tillräckligt ofta så, att oförpackade livsmedel alltid vidrörs endast med rena händer. Då skyddshandskar för engångsbruk används skall de bytas ut tillräckligt ofta så, att oförpackade livsmedel alltid vidrörs endast med rena handskar.

Om livsmedlen är förpackade, kan man vid säkerställande av handhygien alternativt överväga användning av sådana desinficerande våtservetter för engångsbruk, som lämpar sig för livsmedelsbruk.

Vid tillverkning, servering eller försäljning av livsmedel är tobaksrökning förbjudet på andra ställen än ett utrymme som reserverats för detta ändamål. På utomhusförsäljningsställen finns sällan något separat utrymme reserverat för rökning. Således är rökning i princip inte tillåtet i de delar av försäljningsstället, där livsmedel förvaras, hanteras, säljs eller serveras.

7.5 Djurs tillträde till en livsmedelslokal

Sällskapsdjur får tas med i serveringsutrymmena i en livsmedelslokal, om företagaren gett tillstånd till detta. Tillståndet ska anges i anslutning till ingången. Sällskapsdjur får inte tas med till de delar av försäljningsstället där livsmedel hanteras och förvaras.

På sådana tillställningar där arrangören av tillställningen gjort en anmälan om livsmedelslokal på alla de livsmedelsförsäljares vägnar som deltar i tillställningen (alltså i princip kan man tänka sig att hela livsmedelsförsäljningsområdet är "en enda livsmedelslokal") är det tillåtet att ta med sällskapsdjur på området och på gångarna mellan marknadsstånden, ifall arrangören av tillståndet inte separat förbjudit det.

Ordningslagen förbjuder emellertid att ta med sällskapsdjur till torgområdet under torgförsäljningstiden, varför man inte kan ta med sällskapsdjur till ett torgkafé.

Oberoende av det ovan nämnda kan ledarhundar för en synskadad person, assistanshundar för en person med fysiska skador samt hörselhundar för en hörselskadad person och andra hjälphundar som assisterar en person med en funktionsnedsättning eller kronisk sjukdom, t.ex. stöd- och hypohundar, tas med till alla livsmedelslokaler och delar av dem som kunderna har tillträde till.

Livsmedelshygien

Utomhusförsäljning

8 Information som ska anges om livsmedel och förpackningsmaterial

8.1 Information som ska anges om livsmedel

Sanningsenlig och tillräcklig information ska anges om livsmedel, missvisande uppgifter får inte anges. Om allmän information som ska ges om livsmedel stadgas i Europaparlamentets och rådets förordning [EG nr 1169/2011](#) (nedan förordningen om livsmedelsinformation) och i jord- och skogsbruksministeriets förordning ([MMMä 834/2014](#)). Märkning av livsmedel som kraftigt saltade stadgas nationellt i förordningen [MMMä 1010/2014](#). Livsmedelssäkerhetsverket Evira har gett anvisningar om information som ska ges om livsmedel i [Oiva-anvisningarna 13.1 - 13.6](#). Ytterligare information fås även från Eviras Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare (Eviras anvisning 17068): <https://www.evira.fi/sv/om-evira/publikationer/livsmedel/guider/elintarviketieto-opas-elintarvikevalvojille-ja-elintarvikealan-toimijoille/> och på Eviras webbplats: <https://www.evira.fi/sv/livsmedel/tillverkning-och-forsaljning/information-som-skall-ges-om-livsmedel/paskrifter-pa-forpackningar/>.

Färdigförpackade livsmedel

Färdigförpackade livsmedel ska vara försedda med tydliga och lättlästa märkningar. Med färdigförpackade livsmedel avses livsmedel som innan försäljning färdigt slutits i förpackningen helt eller delvis på så sätt att förpackningens innehåll inte kan ändras utan att öppna eller ha sönder förpackningen.

På förpackningen eller etiketten som fäst vid den ska följande information uppges:

- Livsmedlets namn
- Ingrediensförteckning
- Ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans med fet stil i ingrediensförteckningen
- Mängder av vissa ingredienser eller grupper av ingredienser vid behov
- Innehållets mängd
- Minimihållbarhetstiden (d.v.s. bäst före-datum) eller sista förbrukningsdagen
- Livsmedelsföretagarens namn, firma eller hjälpfirma och adress
- Ursprungsland eller produktens härkomstplats vid behov
- Förvaringsanvisning vid behov
- Bruksanvisning vid behov (inklusive varningsmärkning)
- Dryckernas verkliga alkoholhalt i volymprocent, om alkoholhalten är större än 1,2 volymprocent
- Anmälan om näringsvärde (med beaktande av avvikelser)
- Livsmedelspartiets beteckning.

Dessutom eventuella märkningar som speciallagstiftningen kräver, såsom

- Märkning om hög salthalt vid behov
- Identifikationsmärke i livsmedel av animaliskt ursprung som tillverkats i en anläggning
- Ursprungslandet samt förpackarens namn och adress ska alltid anges när det gäller vegetabilier (frukt, bär och grönsaker) som säljs färska.

Utomhusförsäljning

För vegetabilier som omfattas av särskilda saluföringsnormer (äpplen, citrusfrukter, kiwifrukt, sallader, persikor och nektariner, päron, jordgubbar, paprika, vindruvor och tomater) ska dessutom anges

- kvalitetsklass
- sort (äpplen, apelsiner, päron, vindruvor), t.ex. "Transparente blanche", "Navel", "Thomson seedless"
- fruktköttets färg (persikor och nektariner), t.ex. "gult fruktkött"
- kommersiell typ av tomat, t.ex. "körsbärstomat" och "klastomat".

Länk till [anvisning för försäljare av bär, frukter och grönsaker](#).

Förpackningar för livsmedel som framställts i privathushåll eller gårdsbruk och som tillfälligt säljs under basarer eller andra motsvarande tillställningar ska vara försedda med märkning om åtminstone livsmedlets namn, ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans samt partiidentifikation (=tillverkningsdatum). Denna lättnad gäller försäljning av livsmedel som utövas av privatpersoner.

Obligatoriska förpackningspåskrifter ska i en tvåspråkig kommun alltid finnas åtminstone på finska och svenska på livsmedel som säljs eller överlåtes i övrigt. Om livsmedlet säljs förpackat endast i enspråkiga kommuner, räcker det att de obligatoriska märkningarna gjorts på ifrågavarande kommuns språk.

Oförpackade livsmedel

Med oförpackade livsmedel avses livsmedel

- som konsumenten själv förpackar eller
- som förpackas på konsumentens begäran på livsmedlets överlåtelseplats eller
- som är färdigt förpackat på livsmedlets överlåtelseplats för omedelbar försäljning för att påskynda eller underlätta försäljningen eller
- som serveras slutkonsumenten på livsmedlets överlåtelseplats för intagande som sådant.

Följande information om oförpackade livsmedel ska anges:

Detaljför säljningsplats:

- Livsmedlets namn
- Ingredienser
- Ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans (Förordningen om livsmedelsinformation bilaga II)
- Ursprungsland eller härkomstplats vid behov
- Bruks- och förvaringsanvisningar vid behov.

- Mängden av fett och salt samt angivande av kraftig salthalt beträffande följande livsmedel: Ostar, korvar och övriga köttprodukter som används som pålägg
- Mängden av salt och angivande av kraftig salthalt beträffande följande: Matbröd
(*Information beträffande fett- och salthalten behöver inte anges* för sådana livsmedel, som livsmedelsföretagare som tillverkar små mängder varor levererar

Utomhusförsäljning

direkt till konsumenten eller till en lokal detaljhandelsföretag som säljer produkterna till konsumenten)

Förutom information om kraftig salthalt ska övrig information som förutsätts av speciallagstiftningen anges, såsom ursprungslandet för alla vegetabilier (frukter, bär och grönsaker) som säljs i lösvikt.

För vegetabilier som omfattas av särskilda saluföringsnormer (äpplen, citrusfrukter, kiwifrukt, sallader, persikor och nektariner, päron, jordgubbar, paprika, vindruvor och tomater) ska dessutom vid försäljning i lösvikt anges

- kvalitetsklass
- sort (äpplen, apelsiner, päron, vindruvor), t.ex. "Transparente blanche", "Navel", "Thomson seedless"
- fruktköttets färg (persikor och nektariner), t.ex. "gult fruktkött"
- kommersiell typ av tomat, t.ex. "körsbärstomat" och "klastomat".

[Anvisning för försäljare av bär, frukter och grönsaker](#)

För oförpackade livsmedel som framställts i privathushåll eller gårdsbruk och som tillfälligt säljs under basarer eller andra motsvarande tillställningar ska åtminstone livsmedlets namn samt ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans anges. Denna lättnad gäller försäljning av livsmedel som utövas av privatpersoner.

Serveringsställe:

- Livsmedlets namn
- Ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans (Förordningen om livsmedelsinformation, bilaga II)
- Ursprungsland eller härkomstplats vid behov.

Språkraven för oförpackade livsmedel har inte reglerats. Evira rekommenderar att samma praxis som för förpackade livsmedel följs även när det gäller oförpackade livsmedel.

Livsmedelsinformation som anges om oförpackade livsmedel ska anges skriftligt i en tydlig broschyr eller på en tavla som är tydlig och lätt att få syn på eller på något annat motsvarande tydligt sätt intill det oförpackade livsmedlet. Informationen kan även anges muntligt under förutsättning att man på det ställe där livsmedlet överläts i en broschyr eller på en tavla som är tydlig och lätt att få syn på eller på något annat motsvarande sätt intill det oförpackade livsmedlet anger att informationen på begäran tillhandahålls av personalen. Informationen ska då vara lättillgänglig på livsmedlets överlåtelseplats och i sådan format att man utgående från den på begäran kan ge konsumenten de uppgifter som krävs för livsmedlet. Särskilda formkrav för information i skriftlig eller elektronisk form har inte ställts. Därmed kan exempelvis försäljaren visa

Utomhusförsäljning

kunden förpackningspåskrifterna beträffande de tillverknings- och tillsatsämnen som använts vid tillverkningen av produkten.

Produkter som skall säljas färdigt förpackade skall innan de sätts till försäljning försees med sådana påskrifter, som avses i handels- och industriministeriets förordning om förpackningspåskrifter för livsmedel (1084/2004, ändring 1224/2007). Huvudregeln är att påskrifterna skall göras på finska och svenska. På livsmedel som tillverkats i Finland och saluhålls endast i en enspråkig kommun, räcker det med enspråkiga påskrifter. I förordningen ingår vissa lättnader i skyldigheten att förse livsmedlen med påskrifter som kan tillämpas på utomhusförsäljning:

På en förpackning som är helt eller delvis genomskinlig och som innehåller färska bär, frukter, grönsaker eller svampar skall innehållsmängden och ursprungslandet anges. Om emballaget är lätt (ett nät, en film eller annat dylikt) och produkten vägs vid köpet, behöver innehållsmängden inte anges på förpackningen. Dessa uppgifter räcker ändå inte, om en grönsak eller en frukt omfattas av EG:s särskilda krav. För sådana grönsaker skall alltid anges också förpackarens namn och adress och kvalitetsklassen. För vissa grönsaker skall också anges sorten och storleksklassen. Uppgifterna skall finnas på förpackningen och för sådana produkters del som säljs i lösvikt i en broschyr.

På förpackningarna till livsmedel som framställts i hushåll eller gårdsbruk och som säljs tillfälligt vid basarer eller andra motsvarande evenemang skall åtminstone livsmedlets beteckning, beståndsdelarna som orsakar överkänslighet och tillverkningsdagen anges.

På godispåsar förpackade på försäljningsstället skall anges livsmedlets beteckning, innehållsmängden, beståndsdelarna som orsakar överkänslighet och ursprungslandet, om ett utelämnande kan vilseleda konsumenten.

Mer information om förpackningspåskrifter finns i handboken om påskrifter på förpackningar som finns på Eviras webbsidor: <https://www.evira.fi/sv/om-evira/publikationer/livsmedel/guider/elintarviketieto-opas-elintarvikevalvojille-ja-elintarvikealan-toimijoille/> .

8.2 Förpackningsmaterial och produkter

Förpackningsmaterialen till livsmedel som skall förpackas och engångskärl som skall användas för servering av livsmedel skall vara rena och till sin hygieniska kvalitet och sina egenskaper sådana att de lämpar sig för användningsändamålet i fråga (livsmedelsdugliga). Till heta livsmedel skall till exempel användas sådana kärl och

Utomhusförsäljning

förpackningsmaterial, som tål hetta. Material och produkter skall uppfylla följande krav som ställts upp för materialen och produkterna i fråga i EU-lagstiftningen och/eller den finska lagstiftningen:

Från materialen och produkterna får inte överföras beståndsdelar till livsmedlet i sådana kvantiteter, som kunde utgöra en fara för människors hälsa eller medföra en oacceptabel förändring av livsmedlens sammansättning eller medföra en försämring av livsmedlets organoleptiska egenskaper.

Företagaren skall veta från vem han skaffat förpackningsprodukterna. Företagaren skall komplettera sin plan för egenkontroll med en utredning över förpackningsmaterialens och andra motsvarande produkters livsmedelsduglighet och anskaffningen av sådana material och produkter. Som huvudregel räcker glas och gaffel-symbolen för att påvisa livsmedelsduglighet. Vid anskaffning av förpacknings- o.dyl. livsmedelskontaktmaterial från partiaffären räcker det att användningsändamålet framgår t.ex. från produktens försäljningsbeteckning. I en oklar situation bör det alltid säkerställas i anslutning till anskaffningen om materialet eller produkten lämpar sig för ändamålet. Om företagaren utövar egen importverksamhet, ska handlingar om kravuppfyllelse som påvisar kravuppfyllelse av förpacknings- och övrig livsmedelskontaktmaterial begäras från leverantören av materialet (EU-förordning 1935/2004, artikel 17). Livsmedelskontaktmaterial av plast ska uppfylla kraven i Kommissionens plastförordning 10/2011 och den begärda anmälningen om kravuppfyllelse ska följa förordningens bilaga IV.

9 Livsmedlens spårbarhet

Spårbarhetskravet grundar sig på tillvägagångssättet "ett steg bakåt – ett steg framåt" som ställer följande krav på livsmedelsföretagaren:

- företagaren identifierar leverantören av livsmedlet som han mottagit (inte en person utan ett företag)
- företagaren identifierar kunden som företagaren levererar livsmedlet till (inte en person utan ett företag)
- företagaren vet från vilken leverantör han mottagit vilka produkter
- företagaren vet vilka livsmedel han levererat till vilken kund.

Kommersiella handlingar eller övriga motsvarande dokument i anslutning till livsmedel som säljs behöver inte vara tillgängliga för att visas upp under inspektionen, men företagaren ska använda ett system och ett förfaringsätt med hjälp av vilket han kan tillställa dessa uppgifter till behöriga myndigheter på deras begäran och under den tidtabell som myndigheten fastställt. Det rekommenderas dock att handlingar enligt livsmedlens säljdatum kan inspekteras på försäljningsstället. Handlingarna kan även vara i elektroniskt format. Det rekommenderas att förvaringstiden för handlingarna är ett år från försäljningen. Handlingar som eventuellt behövs för skattemyndigheten bör dock förvaras i fem år.

10 Avfallshantering och toaletter

Livsmedelsföretagaren skall samla in flytande och fast avfall, se till att avfallskärnen töms tillräckligt ofta och hålla försäljningsplatsen snygg. Avfall skall förvaras, samlas in, transporteras, behandlas och deponeras samt avloppsvatten ledas och renas ändamålsenligt och på så sätt att avfallslagen och de kommunala förordningar och anvisningar åtlydas. Tillstånds- och tillsynsverket för social- och hälsovården Valvira har gett anvisningen 14/2011 om hygieniska arrangemang och avfallshantering vid stora offentliga tillställningar ([Länk](#) till anvisningen).

Avfall som innehåller livsmedel av animaliskt ursprung

Lagstiftningen om biprodukter tillämpas på avfall som innehåller livsmedel av animaliskt ursprung och som uppstår till följd av torgförsäljning eller annan utomhusförsäljning, d.v.s. så kallade biprodukter (dock inte avfall som uppstår till följd av servering på utomhusförsäljningsområdet och som klassificeras som matavfall). Om den sammanlagda avfallsmängden av livsmedel av animaliskt ursprung överstiger 20 kg per vecka, ska kraven i biproduktslagstiftningen tillämpas på avfallets hantering/bortskaffande (bl.a. bokföring, märkningar av kärl, transport, egentlig hantering och bortskaffande av avfall).

Om det i utomhusförsäljningen inte ordnats en gemensam avfallsinsamling och en enstaka livsmedelsförsäljare producerar livsmedelsavfall av animaliskt ursprung som överstiger 20 kg per vecka, ska biprodukterna hanteras enligt biproduktslagstiftningen.

Om gemensam avfallshantering inte ordnats och biprodukterna för en enstaka livsmedelsförsäljare är mindre än 20 kg per vecka, kan försäljaren bortskaffa biprodukterna av animaliskt ursprung som vanligt blandavfall.

På avlägsna områden som definierats i bilaga 4 i den nationella förordningen om animaliska biprodukter, kan man avvika från biproduktslagstiftningens bortskaffningskrav och de uppkomna biprodukterna kan bortskaffas i enlighet med naturskyddslagstiftningen.

Toaletter

I livsmedelslokaler skall det för personalen finnas ändamålsenligt utrustade toaletter och omklädningsrum, som med tillsynsmyndighetens tillstånd kan placeras i ett utrymme som är avskilt från livsmedelslokalen, om det med hänsyn till verksamhetens art och omfattning är ändamålsenligt och det samtidigt kan garanteras att detta inte leder till hälsofara.

I livsmedelslokalen skall finnas tillräckligt med kundtoaletter, om det på försäljningsstället saluhålls eller serveras livsmedel för konsumtion på ort och ställe eller om försäljningsstället har fler än sex kundplatser. Tillsynsmyndigheten kan tillåta att kundtoaletten finns i närheten av livsmedelslokalen.

Behovet av toaletter skall anpassas till antalet personer som samtidigt deltar i evenemanget och till verksamhetens natur. Under ett familjeevenemang eller i ett kafétält är behovet av toaletter till exempel väsentligt mindre än under en ölfestival.

Livsmedelshygien

Utomhusförsäljning

I toaletterna skall finnas möjlighet till handtvätt. På handtvättställena skall finnas rinnande vatten och helst flytande tvål i stället för tvål i fast form.

11 Lagstiftningen

Europaparlamentets och rådets förordning om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning **(EG) nr 178/2002**, (den allmänna livsmedelsförordningen)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02002R0178-20140630&qid=1413379114325&from=SV>

Europaparlamentets och rådets förordning **(EG nr 852/2004)** om livsmedelshygien **(allmänna förordning om livsmedelshygien)**
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&qid=1408450235732&from=SV>

Europaparlamentets och rådets förordning om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung **(EG) nr 853/2004 (förordning om hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung)**
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20171121&qid=1524215414810&from=SV>

Europaparlamentets och rådets förordning om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd **(EG) nr 882/2004**
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0882-20180301&qid=1522133573389&from=SV>

Europaparlamentets och rådets förordning **(EG) nr 1069/2009** om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 **(förordning om animaliska biprodukter)**
<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2009R1069:20101109:SV:PDF>

Kommissionens förordning **(EU) nr 142/2011** om genomförande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel och om genomförande av rådets direktiv 97/78/EG vad gäller vissa prover och produkter som enligt det direktivet är undantagna från veterinärkontroller vid gränsen
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R0142-20170802&qid=1503912321186&from=SV>

Lag om animaliska biprodukter **517/2015**
<https://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2015/20150517>

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om animaliska biprodukter **783/2015**
<https://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2015/20150783>

Livsmedelshygien

Utomhusförsäljning

Europaparlamentets och rådets förordning **(EG) nr 1935/2004** om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/509/EEG och 89/109/EEG

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R1935-20090807&qid=1412174751078&from=SV>

Kommissionens förordning **(EU) nr 10/2011** om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R0010-20180208&qid=1523967968007&from=SV>

Europaparlamentets och rådets förordning **(EG) nr 1234/2007** om upprättande av en gemensam organisation av jordbruksmarknaderna och om särskilda bestämmelser för vissa jordbruksprodukter (enda förordningen om de gemensamma organisationerna av marknaden)

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02007R1234-20131231&qid=1410865866314&from=SV>

Kommissionens förordning **(EG) nr 2073/2005** om mikrobiologiska kriterier för livsmedel

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2073-20180101&qid=1517816192650&from=SV>

Livsmedelslag 23/2006 <https://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2006/20060023>

Hälsoskyddslag 763/1994 <https://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/1994/19940763>

Lag om smittsamma sjukdomar 1227/2016

<https://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2016/20161227>

Statsrådets förordning om livsmedelstillsyn 420/2011

<https://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2011/20110420>

Ordningslag 612/2003 <https://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2003/20030612>

Statsrådets förordning om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten **1258/2011** <https://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2011/20111258>

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i anmälda livsmedelslokaler **1367/2011 (förordningen om livsmedelslokaler)**

<https://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2011/20111367>

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel **1368/2011 (förordningen om primärproduktion)**

<https://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2011/20111368>

Europa kommissionens anvisningar om verkställighet av vissa reglerna i Europaparlamentets och rådets förordning **(EG nr 852/2004)** om livsmedelshygien (**allmänna förordning om livsmedelshygien**)

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_en.pdf

Livsmedelshygien

Utomhusförsäljning

Europa kommissionens anvisningar om verkställighet av vissa reglerna i Europaparlamentets och rådets förordning om särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung **(EG) nr 853/2004**

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/vagledningar-kontrollhandbocker/guidance_doc_853-2004-new_en.pdf

Arbetsdokument från kommissionens avdelningar om förståelsen av vissa bestämmelser om flexibilitet i hygienpaketet. Anvisningar för livsmedelsföretagare

https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/lainsaadanto/biosafety-hygiene-faq_all_business_sv.pdf

Arbetsdokument från kommissionens avdelningar om förståelsen av vissa bestämmelser om flexibilitet i hygienpaketet. Anvisningar för behöriga myndigheter (på Finska)

https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/lainsaadanto/joustavuus_saannokset_kom_ohje_valv_2010.pdf

12 Ändringar till tidigare versionen

- Punkt 8.1 Punkten om information som ges om livsmedel har uppdaterats
- några länkar har uppdaterats i anvisningen
- Tillsatt punkt 3.5 Utländsk mobil livsmedelslokal som kommer från en annan medlemsstat av Europeiska Unionen

