



# BRANSCHRIKTLINJER FÖR UTOMHUSMATLAGNING

VERSION  
2024-11-05

## 1. Inledning

1.1 Bakgrund, syfte och målgrupp .....	4
Bakgrund .....	4
Syfte .....	4
Målgrupp .....	4
1.2. Ansvariga branschorganisationen .....	5
1.3 Manual för branschriktlinjerna .....	5

## 2. Produktbladen

2.1 Inledning.....	6
2.2 Kall mat och dryck .....	7
Att tänka på efter (3) startad verksamhet .....	8
(4) Inköp och lagring .....	8
(5) Beredning/tillagning.....	9
(6) Kyllagring .....	9
(7) Transport .....	9
(8) Beredning ute .....	10
(9) Transport tillbaka.....	11
(10) Diska och rengör/efterarbete.....	11
2.3 Varm mat och dryck .....	16
Att tänka på efter (3) startad verksamhet .....	17
(4) Inköp och lagring .....	17
(5) Beredning .....	17
(6) Kylning .....	18
(7) Transport .....	18
(8) Beredning ute .....	18
(9) Upphettning/ tillagning .....	19
(10) Transport .....	20
(11) Diska och rengör.....	20

## 3. Fördjupning av materialet

3.1 Goda hygieniska rutiner .....	25
Temperaturer .....	25
Personlig hygien .....	27
Transporter .....	29
Vatten och dricksvatten .....	30

Rengöring.....	31
Skilt åt i rum eller tid.....	32
Skadedjur .....	32
Inköp och lagring.....	33
Redlighet och märkning.....	35
Packmaterial .....	35
Redskap och skärbrädor .....	36
Avfall.....	36
Misstanke om matförgiftning .....	37
Spårbarhet och återkallelse.....	38
Allergener.....	39
3.2 Egenkontroll och HACCP .....	40
Egenkontrollen.....	40
HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).....	40

#### **4. Starta ett företag med livsmedel**

4.1 Inledning .....	42
4.2 Anmälan till myndigheten.....	44
4.3 Beredningslokal – registrerad (anmäld) lokal .....	46

#### **5. Lagstiftning**

5.1 Temperaturer .....	48
5.2 Personlig hygien .....	49
5.3 Transporter.....	50

#### **6. Eget kök, annat utrymme hemma i bostaden eller i annat enkelt kök**

6.1 Vad säger lagstiftningen? .....	59
6.2 Vad kan ske i köket eller annan lokal i bostad?.....	59
6.3 Planering .....	60
6.4 Anmälan till myndigheten.....	60
6.5 Egna inköp i butik eller liknande .....	60
6.6 Krav på dig själv hemma i köket/ beredningsutrymmet .....	61

# 1. Inledning

## 1.1 Bakgrund, syfte och målgrupp

### Bakgrund

När du som företagare hanterar livsmedel finns det lagar och regler att förhålla sig till och det kan vara svårt att veta vad man får och inte får göra när det kommer till livsmedelshantering och servering. De lagar som finns idag är inte anpassade till utomhusverksamhet. Samtidigt spelar mat och fika en betydande roll för gästens upplevelse och för din verksamhet.

Det är lätt att tro att man inte får hantera livsmedel utomhus – men det finns snarare väldigt många möjligheter inom området, allt ifrån fika förberedd i förväg till trerätters tillagad av deltagare utomhus. Allt detta går att inkludera i din verksamhet!

Förutsättningarna är kunskap, om bland annat säker livsmedelshantering. För att bistå med detta finns branschriktlinjen för utomhusmatlagning.

### Syfte

Syftet med denna branschriktlinje är att hjälpa företagaren

- att tolka livsmedelslagstiftningen
- att ta bort onödiga hinder och pappersarbete
- att kunna göra fika och mat på ett enkelt sätt
- i kontakten med myndigheter

Syftet är också att vara ett hjälpmedel för kontrollmyndigheterna.

### Målgrupp

Målgruppen för branschriktlinjerna är företag och organisationer som lagar och serverar måltider utomhus. Riktlinjer inkluderar många olika sätt att laga/servera mat utomhus, men såklart inte alla.

## 1.2. Ansvariga branschorganisationen

- Huvudansvaret för denna branschriktlinje har Naturturismföretagen.
- Arbetsgruppen och styrgruppen som har tagit fram denna branschriktlinje har bestått av:
  - Per Nilsson, Profox – som har skrivit riktlinjen
  - Camilla Jönsson, Naturturismföretagen
  - Elsa Ramberg, Livsmedelsagronomstudent

Branschriktlinjerna har varit på en remissrunda hos olika företag som arbetar med matlagning och matupplevelser utomhus.

## 1.3 Manual för branschriktlinjerna

Tanken är att riktlinjerna ska vara ett hjälpmedel i din verksamhet. Här kan du läsa om inköp och lagring, förberedelser inomhus och beredning och tillagning av livsmedel utomhus.

Om du ska bereda något inomhus ska detta ske i av kontrollmyndigheten registrerad livsmedelsanläggning. Riktlinjerna har enbart ett mindre antal tolkningar som handlar om livsmedel inomhus. Om du arbetar mycket inomhus ska du använda branschriktlinjerna för restauranger också.

För att komma igång med branschriktlinjerna för utomhusmatlagning föreslår vi att du börjar med att bläddra genom materialet, så att du förstår vad den innehåller.



## 2. Produktbladen

### 2.1 Inledning

Produktbladen är indelade i två avsnitt, ett som beskriver hantering av kall mat och dryck och ett som beskriver hantering av varm mat och dryck. Ska du bara bereda kall mat och dryck behöver du endast läsa det avsnittet och vise versa. Avsnitten inleds med ett flödesschema över de steg som behöver göras för att servera och/eller bereda mat i verksamheten. Därefter följer viktig information att tänka på och ta hänsyn till och slutligen presenteras olika faror och åtgärder för hantering, beredning och servering av mat i verksamheten.

## 2.2 Kall mat och dryck

Maten kan beredas av arrangören eller deltagarna.

Maten kan också beredas i registrerad lokal eller utomhus.



## Att tänka på efter (3) startad verksamhet

Maten kan beredas av arrangören eller deltagarna. Maten kan också beredas i en registrerad lokal eller utomhus.

### I anmäld och registrerad eller godkänd lokal

#### (4) Inköp och lagring

- Inköp ska göras från aktör med registrerad eller godkänd anläggning. Undantag kan gälla direktleverans av små mängder från primärproducent till konsument. Undantag gäller också mottagande av viltkött, men det gäller inte för vildsvin.
- I övrigt är det enda krav som behövs vid inköp och lagring kontroll av temperaturer.
- Kylvaror ska hålla högst +8°C eller lägre om det anges på förpackningen.
- Frysvaror bör hålla högst -18°C, men högre temperatur är tillåtet.
- Temperaturer vid inköp behöver inte kontrolleras.
- För fisk och skaldjur rekommenderas högst +2°C. För gravad och kallrökt fisk samt köttfärs rekommenderas högst +4°C.
- Vild fisk som ska ätas rå måste frysas i minst 1 dygn vid -20°C eller kallare innan den får ätas. Detta gäller även fisk som ska gravas eller kallrökas.
- Odlad fisk behöver inte frysas, så länge den som odlat fisken kan garantera skriftligt att fisken är odlad från embryo, enbart är utfodrad med foder som inte kan innehålla hälsofarliga parasiter och endast har odlats i en parasitfrimiljö. I annat fall ska även denna typ av fisk frysas, vid högst -20°C i minst ett dygn.



## (5) Beredning/tillagning

- Inga begränsningar finns i vad som går att göra när det gäller kalla rätter.
- Råvaror, exempelvis grönsaker, ost och rökta charkvaror, kan vid behov förberedas i registrerad lokal.
- Tänk på att göra detta skilt i tid från annan hantering av livsmedel och att rengöra mellan.
- Dessa livsmedel kan sedan packas i slutna behållare.
- Kylvaror packas i behållare med lock och förvaras i högst +8°C, eller lägre om det anges på förpackningen. Se information från punkt (4).
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.

### Tillagning/ upphettning

- Kaffe/te går bra att göra hemma, i en annan lokal eller utomhus.
- Bakning av bröd, eller liknande, kan ske i registrerad lokal såväl som utomhus, över öppen eld eller gasolkök mm. **Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller de livsmedel som du tar med dig ut!**

## (6) Kylagring

- Kylning av den förtillagade maten bör ske från +60°C ner till +8°C på högst 6 timmar.

### Transport

## (7) Transport

- Transport av livsmedel och råvaror kan ske i låda eller back med lock och vid behov med kylklampar. Temperaturen bör inte överstiga +8°C.
- Transport som understiger två timmar kan ske utan kyla, om kylvarorna därefter läggs fram och sedan äts upp. Detta gäller för rumstemperatur.
- Upptining kan ske under transport och kan med fördel användas i stället för kylklampar.

## Utomhus

### (8) Beredning ute

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- En särskild skärbräda och kniv till grönsaker, en till kött och en till bröd är lämpligt. Alternativet är att skärbrädor och knivar diskas mellan beredning av olika livsmedel.
- En hink med varmt vatten kan behövas för rengöring av knivar och skärbrädor. Dessa redskap sköljs med rinnande vatten från dunk med kran.
- Plastduk eller liknande kan eventuellt behövas när olika livsmedel läggs upp och även behållare eller fat till olika råvaror kan behövas.
- På grund av fåglar och andra skadedjur bör arbetsplatsen inte lämnas så länge livsmedel som inte är packade står framme.
- Råvaror som blir över kan sparas och tas tillbaka, förutsatt att temperaturen på kylvarorna inte har överstigit och håller högst +8°C.
- Den kalla maten kan serveras som en buffé och behöver inte kylas under serveringstillfället. I sådana fall bör överblivna livsmedel kastas.

#### Personlig hygien

- Vatten till handtvätt behövs. Till detta kan dunk med tappkran användas. Flytande tvål och papper att torka händerna med ska också finnas. Vatten från dunk kan också hällas över i ett handfat.
- Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte vara av dricksvattenkvalitet, men ska vara rent.
- Dricksvatten tas med från lokal med kontrollerat dricksvatten. Det kan vara hemifrån eller från annan lokal.
- Användning av engångshandskar kan vara lämpligt. Byt ut handskarna mellan hantering av olika livsmedel. Tvätta alltid händerna innan du tar på dig handskarna.
- Handsprit och/eller engångshandskar kan användas som alternativ till handtvätt vid frysgrader, då vatten riskerar att frysa.
- Vid behov används förkläde, uppkavlade ärmar eller andra skyddskläder när livsmedel bereds.
- Även deltagarna bör följa hygienreglerna om handtvätt.

## Transport tillbaka

### (9) Transport tillbaka

- Avfall (råvaror, rester från buffé, servetter mm) tas med till registrerad (anmäld) lokal och avfallsbehållare där används.
- Råvaror som ska sparas transporteras i kyla vid högst +8°C och ska inte tidigare ha överstigit +8°C.

## I anmäld och registrerad eller godkänd lokal

### (10) Diska och rengör/efterarbete

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

## Egenkontroll och HACCP-plan för kall mat och dryck

- Egenkontroll för verksamheten är nödvändigt. Till detta kan dessa branschriktlinjer användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner så att de stämmer överens med det du gör. Du bestämmer själv om du ska ha journaler att fylla i. Det kan vara bra med en journal för att kunna följa temperaturer och för din egenkontroll.
- En faroanalys enligt HACCP-systemet ska göras, se vidare i nästa avsnitt om faror. Om du har en kritisk kontrollpunkt (CCP) ska den alltid journalföras.
- Särskild rutin för personlig hygien är viktig vid beredning av olika råvaror.
- Den egenkontroll du använder kan vara muntlig eller skriftlig, även om det är en fördel med att ha nedskrivna rutiner. Detsamma gäller för faroanalysen.

## Faror med kall mat och dryck

Faror	Åtgärder
Allergener	<p>Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.</p> <hr/> <p>Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.</p> <hr/> <p>Information om allergener för de livsmedel du köper in måste finnas. Förpackat fikabröd ska vara märkta enligt de regler som finns, om de är färdigförpackade.</p> <p>Information för icke-förpackade livsmedel som består av flera ingredienser kan fås av personal. Vid eventuell avsaknad av information, välj andra livsmedel.</p> <hr/> <p>Knivar och skärbrädor bör inte vara samma till olika livsmedel. Det kan orsaka problem för dem som är allergiska eller överkänsliga.</p> <hr/> <p>Vid beredning av livsmedel, exempelvis bakning, var särskilt noga med allergener.</p>
Magsjuka hos personal	<p>Hantera inte livsmedel själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, hantera inte livsmedel heller om någon annan är magsjuk hemma.</p> <p>Detsamma gäller om du känner till att du själv eller någon i hushållet bär på livsmedelsburen smitta utan symptom.</p>

Faror	Åtgärder
(4) Inköp och lagring	
Livsmedel kan innehålla skadliga mikroorganismer och andra föroreningar	<p>Inköp sker från kända leverantörer med registrerade och godkända anläggningar.</p>
Tillväxt av skadliga mikroorganismer	<p>Förvaring av kylvaror i högst +8°C eller lägre om så står på förpackningarna.</p> <hr/> <p>Bäst före dag eller sista förbrukningsdag kontrolleras vid inköp. Lukta alltid på hygieniskt känsliga livsmedel innan användning och kassera vid behov.</p> <p>Om bäst före dag har löpt ut, kan livsmedlet ändå användas. Du avgör om du kan använda livsmedlet. Är du osäker så kasta livsmedlet.</p>
Olika livsmedel kan förorena varandra	<p>Livsmedel lagras packade. Vid icke-förpackade livsmedel, hålls livsmedlen ifrån varandra vid lagring.</p>

Faror	Åtgärder
(5) Beredning	
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från en råvara, eller från redskap och utrustning	Olika livsmedel hålls isär vid beredningen. Detta kan ske i olika rum, vid olika arbetsytor eller på samma arbetsytor skilt åt i tid med rengöring mellan. Redskap, utrustning och händer behöver också rengöras mellan olika arbetsmoment.

Faror	Åtgärder
Tillagning (upphettning)	
Skadliga mikroorganismer överlever	Upphettning sker till minst +70°C. Detta kontrolleras med termometer. Det kan också kontrolleras genom att köttfärsrätter och kyckling upphettas så att de ser genomstekta ut och att köttsoften från dem är klar.

Faror	Åtgärder
(6) Kylning	
Skadliga mikroorganismer växer till vid för långsam kylning efter upphettning	Kylning av upphettade livsmedel sker från +60°C ner till +8°C inom högst 6 timmar.

Faror	Åtgärder
(7) Transport	
Skadliga mikroorganismer växer till under transport om temperatur på kylvaror har varit för hög samtidigt som tiden har varit alltför lång	<p>Temperaturen under transport och lagring är högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen (se även om temperaturer under punkt 4 ovan). Termometer finns med transport och i kyl. Temperaturen kollas i kyl varje dag, och i transportbehållare vid varje aktivitet. Kontrollerna behöver inte journalföras, men en journal kan vara praktisk för dig att ha.</p> <p>Undantag ges om temperaturen (+8°C) inte överstigs i mer än två timmar och livsmedlen därefter konsumeras istället för att sparas. Detta gäller för rumstemperatur.</p>

Faror	Åtgärder
(8) Beredning Ute	
Skadliga mikroorganismer tillförs livsmedlen vid hantering och från råvaror	God personlig hygien hålls, även utomhus. Se avsnittet om personlig hygien under beredning (9).  Diskning sker efter användning eller använd olika skärbrädor/redskap till olika livsmedel för att undvika kontaminering.
Skadliga parasiter, som kan förekomma i fisk, överlever	Vild fisk fryses minst 1 dygn i -20°C eller kallare innan den får konsumeras. Odlad fisk behöver inte frysas, så länge den som odlat fisken kan garantera skriftligt att fisken är odlad från embryo, enbart är utfodrad med foder som inte kan innehålla hälsofarliga parasiter och endast har odlats i en parasitfrimiljö. I annat fall ska även denna typ av fisk frysas. Detta gäller konsumtion av rå fisk, gravad fisk och kallrökt fisk.
Skadliga mikroorganismer kan tillväxa alltför mycket	Råvaror som blivit över sparas inte om de varit framme i för hög temperatur. Det gäller både varm och kall mat. Bröd och andra okänsliga livsmedel kan sparas.
Skadedjur kan tillföra mikroorganismer	Livsmedlen lämnas inte obevakade för att undvika att fåglar eller andra djur kan komma åt dessa livsmedel och förorena dem.

Faror	Åtgärder
Personlig Hygien	
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från personer som bereder livsmedel	Se i avsnittet om hygienregler vid beredning i registrerad (anmäld) lokal.  Vid beredning ute finns handtvätt.  Noggrann handtvätt är viktig och även skyddskläder kan bli förorenade. Skyddskläder ska då kunna bytas. Ombyte ska finnas. Engångshandskar är en fördel att använda. Handskar ska inte användas till hantering av olika livsmedel utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på dig handskarna.

Faror	Åtgärder
(9) Transport tillbaka	
Skadliga mikroorganismer växer till under transport om temperaturen varit för hög och tiden varit alltför lång	Temperaturen under transport och lagring är för kylvaror högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen.  Termometer finns med transport och i kyl. Temperaturen kollas i kyl varje dag, och i transportbehållare vid varje aktivitet. Kontrollerna behöver inte journalföras. En journal kan dock underlätta ditt arbete med temperaturer och egenkontroller.
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från avfall till livsmedel	De livsmedel som ska sparas hålls väl åtskilda från avfall under transport.

Faror	Åtgärder
(10) Diska och rengör	
Skadliga mikroorganismer kan växa och tillföras andra livsmedel i lokalen där rengöring och diskning sker	Diskning och rengöring av utrustning och redskap från utomhusmatlagningen sker skilt åt i tid från annan verksamhet. Till exempel i samma utrymme där beredningen sker men då efter att beredningen är klar.

Gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.

## 2.3 Varm mat och dryck

Maten kan beredas av arrangören eller deltagarna.

Maten kan också beredas i registrerad lokal eller utomhus.





## Att tänka på efter (3) startad verksamhet

Maten kan beredas av arrangören eller deltagarna. Maten kan också beredas i registrerad lokal eller utomhus.

### I anmäld och registrerad eller godkänd lokal

#### (4) Inköp och lagring

- Inköp ska göras från aktör med registrerad eller godkänd anläggning. Undantag kan gälla direktleverans av små mängder från primärproducent till konsument. Undantag gäller också mottagande av viltkött, men det gäller inte för vildsvin.
- I övrigt är det enda krav som behövs vid inköp och lagring kontroll av temperaturer.
- Kylvaror ska hålla högst +8°C eller lägre om det anges på förpackningen.
- Frysvaror bör hålla högst -18°C, men högre temperatur är tillåtet.
- Temperaturer vid själva inköpet behöver inte kontrolleras.
- För fisk och skaldjur rekommenderas högst +2°C. För gravad och kallrökt fisk samt köttfärs rekommenderas högst +4°C.
- Vild fisk som ska ätas rå måste frysas i minst 1 dygn vid -20°C eller kallare innan den får ätas. Detta gäller även fisk som ska gravas eller kallrökas.
- Odlad fisk behöver inte frysas, så länge den som odlat fisken kan garantera skriftligt att fisken är odlad från embryo, enbart är utfodrad med foder som inte kan innehålla hälsofarliga parasiter och endast har odlats i en parasitfrimiljö. I annat fall ska även denna typ av fisk frysas.

#### (5) Beredning

- Råvaror, exempelvis grönsaker, ost och rökta charkvaror, kan vid behov förberedas i registrerad lokal.
- Tänk på att göra detta skilt i tid från annan hantering av livsmedel och att rengöra mellan.
- Dessa livsmedel kan sedan packas i slutna behållare.
- Kylvaror packas i behållare med lock och förvaras i högst +8°C. Se information från punkt (4).
- Övriga saker kan packas i backar eller på annat sätt.

## Tillagning/ upphettning

- Kaffe/te går bra att göra hemma, i annan lokal eller utomhus.
- Tillagning av livsmedel i registrerad lokal i förväg finns det inga hinder för.
- Bakning av bröd (eller liknande) i registrerad lokal såväl som utomhus över öppen eld eller gasolkök mm är också möjligt. **Tänk på de som är allergiska eller överkänsliga vid egen bakning eller de livsmedel som du tar med dig ut!**
- Vid varmhållning bör temperaturen hålla lägst +55°C.

## (6) Kylning

- Mat som tillagas i förväg kan varmhållas eller kylas ner.
- Kylning bör ske från +60 till +8°C på högst 6 timmar.

## Transport

### (7) Transport

- Transport av livsmedel och råvaror kan ske i låda eller back med lock och vid behov med kylklampar. Temperaturen bör inte överstiga +8°C.
- Transport som understiger två timmar kan ske utan kyla, om kylvarorna därefter läggs fram och sedan äts upp. Detta gäller för rumstemperatur.
- Varm mat bör hålla lägst +55°C.
- Upptining kan ske under transport och dessa livsmedel kan då användas som kylklampar, så länge det inte finns risk för kontamination av till exempel köttsaft. Använd gärna dubbla fryspåsar på livsmedel som ska tina under transport.

## Utomhus

### (8) Beredning ute

- Kaffe och vatten kan kokas utomhus. Endast dricksvatten får användas.
- En särskild skärbräda och kniv till grönsaker, en till kött och en till bröd är lämpligt. Alternativet är att skärbrädor och knivar diskas mellan beredning av olika livsmedel.

- Knivar och skärbrädor som används till livsmedel som äts kalla, används inte till livsmedel som ska hettas upp.
- En hink med varmt vatten kan behövas för rengöring av knivar och skärbrädor. Dessa redskap sköljs med rinnande vatten från dunk med kran.
- Plastduk eller liknande kan eventuellt behövas när olika livsmedel läggs upp och även behållare eller fat till olika råvaror kan behövas.
- På grund av fåglar och andra skadedjur bör arbetsplatsen inte lämnas så länge livsmedel som inte är packade står framme.
- Råvaror som blir över kan sparas och tas tillbaka, förutsatt att temperaturen på kylvaror håller högst +8°C.
- Maten kan serveras som en buffé och behöver inte kylas. I sådana fall bör överblivna livsmedel kastas.

## (9) Upphettning/ tillagning

- Livsmedel kan lagas till över öppen eld, gasol och liknande.
- Livsmedel kan lagas till i kokgrop. Dessa livsmedel packas då in på lämpligt sätt.
- Om köttfärs används ska denna vara väl genomstekt, minst +70°C. Om fågel (även kyckling) lagas till ska den också vara väl genomstekt, minst +70°C.

### Personlig hygien

- Vatten till handtvätt behövs. Till detta kan dunk med tappkran användas. Flytande tvål och papper att torka händerna med ska också finnas. Vatten från dunk kan också hällas över i ett handfat.
- Vatten för handtvätt och rengöring behöver inte vara av dricksvattenkvalitet, men ska vara rent.
- Dricksvatten tas med från lokal med kontrollerat dricksvatten. Det kan vara hemifrån eller från annan lokal.
- Användning av engångshandskar kan vara lämpligt. Byt ut handskarna mellan hantering av olika livsmedel. Tvätta alltid händerna innan du tar på dig handskarna.
- Handsprit och/eller engångshandskar kan användas som alternativ till handtvätt vid frysgrader, då vatten riskerar att frysa.
- Vid behov används förkläde, uppkavlade ärmar eller andra skyddskläder när livsmedel bereds.
- Även deltagarna bör följa hygienreglerna om handtvätt.

## Transport tillbaka

### (10) Transport

- Avfall (råvaror, rester från buffé, servetter mm) tas med till registrerad (anmäld) lokal och avfallsbehållare där används.
- Råvaror som ska sparas transporteras i kyla vid högst +8°C

## I anmäld och registrerad eller godkänd lokal

### (11) Diska och rengör

- Diskning kan ske utomhus, med dricksvatten eller vatten som bedöms som rent.
- Diskning kan även ske i registrerad (anmäld) lokal. Annan utrustning kan också diskas i denna lokal.

## Egenkontroll och HACCP-plan för varm mat och dryck

- Egenkontroll behövs och dessa branschriktlinjer kan användas. Kom ihåg att anpassa dessa rutiner, så att de stämmer överens med det du gör. Du bestämmer själv om du ska ha journaler att fylla i. För att hålla reda på egenkontroller, temperaturtagning mm kan dock journaler vara till hjälp.
- En faroanalys enligt HACCP-systemet ska göras, se vidare i nästa avsnitt om faror. Om du har en kritisk kontrollpunkt (CCP) ska den alltid journalföras.
- Särskild rutin för personlig hygien är viktig vid beredning av olika råvaror.
- Den egenkontroll du använder kan vara muntlig eller skriftlig, även om det är en fördel med att ha nedskrivna rutiner. Detsamma gäller för faroanalysen.

## Faror med varm mat och dryck

Faror	Åtgärder
Allergener	<p>Ta alltid reda på om någon av dina gäster är allergisk eller överkänslig mot ett eller flera livsmedel. Se vidare under avsnittet om allergener.</p> <hr/> <p>Uteslut helst de råvaror som gäster är allergiska eller överkänsliga mot. Alternativet är att annan mat görs till dem.</p> <hr/> <p>Information om allergener för de livsmedel du köper in måste finnas. Förpackat fikabröd ska vara märkta enligt de regler som finns, om de är färdigförpackade.</p> <hr/> <p>Information för icke-förpackade livsmedel som består av flera ingredienser kan fås av personal. Vid eventuell avsaknad av information, välj andra livsmedel.</p> <hr/> <p>Knivar och skärbrädor bör inte vara samma till olika livsmedel. Det kan orsaka problem för dem som är allergiska eller överkänsliga.</p> <hr/> <p>Vid beredning av livsmedel, exempelvis bakning, var särskilt noga med allergener.</p>
Magsjuka hos personal	<p>Hantera inte livsmedel själv om du har kräkningar och/eller diarréer. Har du verksamhet hemma i ditt kök, hantera inte livsmedel heller om någon annan är magsjuk hemma.</p> <hr/> <p>Detsamma gäller om du känner till att du själv eller någon i hushållet bär på livsmedelsburen smitta utan symptom.</p>

Faror	Åtgärder
(4) Inköp och lagring	
Livsmedel kan innehålla skadliga mikroorganismer och andra föroreningar	<p>Inköp sker från kända leverantörer med registrerade och godkända anläggningar.</p>
Tillväxt av skadliga mikroorganismer	<p>Förvaring av kylvaror i högst +8°C eller lägre om så står på förpackningarna.</p> <hr/> <p>Bäst före dag eller sista förbrukningsdag kontrolleras vid inköp. Lukta alltid på hygieniskt känsliga livsmedel innan användning och kassera vid behov.</p> <hr/> <p>Om bäst före dag har löpt ut, kan livsmedlet ändå användas. Du avgör om du kan använda livsmedlet. Är du osäker så kasta livsmedlet.</p>
Olika livsmedel kan förorena varandra	<p>Livsmedel lagras packade. Vid icke-förpackade livsmedel, hålls livsmedlen ifrån varandra vid lagring.</p>

Faror (5) Beredning	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från en råvara, eller från redskap och utrustning	Olika livsmedel hålls isär vid beredningen. Detta kan ske i olika rum, vid olika arbetsytor eller på samma arbetsytor skilt åt i tid med rengöring mellan. Redskap, utrustning och händer behöver också rengöras mellan olika arbetsmoment.

Faror Tillagning	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer överlever	Upphettning sker till minst +70°C. Detta kontrolleras med termometer. Det kan också kontrolleras genom att köttfärsrätter och kyckling upphettas så att de ser genomstekta ut och att köttsaften från dem är klar.

Faror (6) Kylning	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer växer till vid för långsam kylning efter upphettning	Kylning av upphettade livsmedel sker från +60°C ner till +8°C inom högst 6 timmar.

Faror (7) Transport	Åtgärder
Skadliga mikroorganismer växer till under transport om temperatur på kylvaror har varit för hög och för varmhållna livsmedel, för låg samtidigt som tiden har varit alltför lång	<p>Temperaturen under transport och lagring är högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen (se även om temperaturer under punkt 4 ovan). Termometer finns med transport och i kyl. Temperaturen kollas i kyl varje dag, och i transportbehållare vid varje aktivitet. Kontrollerna behöver inte journalföras, men en journal kan vara praktisk för dig att använda.</p> <p>Undantag ges om temperaturen (+8°C) inte överstigs i mer än två timmar och livsmedlen därefter konsumeras istället för att sparas. Detta gäller för rumstemperatur.</p> <p>Varmhållning sker i temperatur vid lägst +55°C. Om temperaturen understiger denna kan livsmedlet fortfarande konsumeras om en riskbedömning först görs. Livsmedlet bör då riskbedömas utifrån temperatur, vilken typ av livsmedel det handlar om och tid. Läs mer om temperaturer och riskbedömning på Temperatur- Kontrollwiki (<a href="http://livsmedelsverket.se">livsmedelsverket.se</a>).</p>

Faror	Åtgärder
(8) Beredning Ute	
Skadliga mikroorganismer tillförs livsmedlen vid hantering och från råvaror	<p>God personlig hygien hålls, även utomhus. Se avsnittet om personlig hygien under beredning (9).</p> <hr/> <p>Diska efter användning eller använd olika skärbrädor/redskap till olika livsmedel för att undvika kontaminering.</p> <hr/> <p>Vid beredning av köttfärs och kyckling ska dessa beredas och hållas väl åtskilda från varandra och från andra livsmedel.</p>
Skadliga parasiter, som kan förekomma i fisk, överlever	Vild fisk fryses minst 1 dygn i -20°C eller kallare innan den får konsumeras. Odlad fisk behöver inte frysas, så länge den som odlat fisken kan garantera skriftligt att fisken är odlad från embryo, enbart är utfodrad med foder som inte kan innehålla hälsofarliga parasiter och endast har odlats i en parasitfrimiljö. I annat fall ska även denna typ av fisk frysas. Detta gäller konsumtion av rå fisk, gravad fisk och kallrökt fisk.
Skadliga mikroorganismer kan tillväxa alltför mycket	Råvaror som blivit över sparas inte om de varit framme i för hög temperatur. Det gäller både varm och kall mat. Bröd och andra okänsliga livsmedel kan sparas.
Skadedjur kan tillföra mikroorganismer	Livsmedlen lämnas inte oövervakade för att undvika att fåglar eller andra djur kan komma åt dessa livsmedel och förorena dem.

Faror	Åtgärder
(9) Upphettnings/ tillagning ute	
Skadliga mikroorganismer kan överleva	Upphettnings av köttfärs och fågel ska vara lägst +70°C. Kontrollera genom mätning med termometer eller genom att skära igenom köttet. Köttet ska se helt genomstekt ut och köttsaften ska vara klar.

Faror	Åtgärder
Personlig Hygien	
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från personer som bereder livsmedel	<p>Se i avsnittet om hygienregler vid beredning i registrerad (anmäld) lokal.</p> <hr/> <p>Vid beredning ute finns handtvätt.</p> <hr/> <p>Noggrann handtvätt är viktig och även skyddskläder kan bli förorenade. Skyddskläder ska då kunna bytas. Ombyte ska finnas. Engångshandskar är en fördel att använda. Handskar ska inte användas till hantering av olika livsmedel utan att bytas ut. Tvätta alltid händerna innan du tar på dig handskarna.</p>

Faror	Åtgärder
(10) Transport tillbaka	
Skadliga mikroorganismer växer till under transport om temperaturen varit för hög och tiden varit alltför lång	Temperaturen under transport och lagring är för kylvaror högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen.  Termometer finns med transport och i kyl. Temperaturen kollas i kyl varje dag, och i transportbehållare vid varje aktivitet. Kontrollerna behöver inte journalföras. En journal kan dock underlätta ditt arbete med temperaturer och egenkontroller.
Skadliga mikroorganismer kan tillföras från avfall till livsmedel	De livsmedel som ska sparas hålls väl åtskilda från avfall under transport.

Faror	Åtgärder
(10) Diska och rengör	
Skadliga mikroorganismer kan växa och tillföras andra livsmedel i lokalen där rengöring och diskning sker	Diskning och rengöring av utrustning och redskap från utomhusmatlagningen sker skilt åt i tid från annan verksamhet. Till exempel i samma utrymme där beredningen sker men då efter att beredningen är klar.

Gör alltid en egen bedömning om det finns några fler faror.



# 3. Fördjupning av materialet

## 3.1 Goda hygieniska rutiner

### Temperaturer

Var noga med att följa temperaturangivelser på förpackningar och lär dig om hållbarhet i olika temperaturer. Du behöver termometrar. Det finns enkla termometrar för att mäta temperatur under lagring och transport, men även upphettning (tillagning), varmhållning och kylning av varma livsmedel. Termometer med insticksgivare bör användas om du ska kontrollera temperaturen på själva livsmedlet eller den tillagade rätten.

### Kylar

Temperaturen i kylar bör vara högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningen. Vid lägre temperatur håller livsmedlen längre. Ha helst termometrar i kylarna, för att enkelt kunna kontrollera temperaturen.

Fisk och skaldjur håller sig kort tid i kylan, men hållbarhetstiden kan förbättras om du förvarar dessa nära 0°C. En riktlinje kan vara att förvara fisk och skaldjur i högst +2° och gravad och kallrökt fisk samt köttfärs i högst +4°C.

### Frysar

Frysta livsmedel bör lagras vid högst -18°C. De klassas då som djupfrysta livsmedel. Om de ska säljas som djupfrysta livsmedel får de inte överstiga -18°C. Ska de däremot användas i verksamheten kan -18°C överstigas, det kan dock medföra försämring av kvalitén på livsmedlet. Se till att livsmedlen hålls frysta, en termometer är då lämplig.

Upptining kan ske under transport och är ett bra sätt att hålla övriga livsmedel kylda. Var noga med att inte låta frysta livsmedel förorena andra varor under transporten. Använd till exempel dubbla fryspåsar. Skadliga mikroorganismer växer inte i frysta livsmedel, men överlever där. Tillväxt kan ske under upptining, så det är viktigt att du använder alla råvaror du tar med ut. Tänk på att temperaturen i kylboxen helst ska vara under +8°C.

## Tillagning – upphettning

Köttfärsrätter (bland annat, hamburgare), fågel (kyckling) och griskött (även vildsvinskött) ska hettas upp till lägst +70°C och det gäller inuti livsmedlet. Köttsaften från sådana livsmedel ska vara klar och skär du i livsmedlet ska det se helt genomstekt inuti. Du kan också mäta med termometer.

Nötkött och viltkött kan hettas upp till lägre temperatur än +70°C, om ytan på köttet är välstekt. Detta gäller inte fisk, som kan ätas rå, om den har varit fryst minst ett dygn i -20°C eller kallare. Odlad fisk behöver inte frysas, så länge den som odlat fisken kan garantera skriftligt att fisken är odlad från embryo, enbart är utfodrad med foder som inte kan innehålla hälsofarliga parasiter och endast har odlats i en parasitfrimiljö. I annat fall ska även denna typ av fisk frysas.

## Varmhållning vid utomhusmatlagning

Varmhållning behövs ibland (över eld eller genom att ställa åt sidan på någon varm plats). Se avsnittet ”Transporter av varm mat”. Ett tips är att ordna eldstaden så att du kan ställa mat ”vid sidan av”. På vintern är också tallrikar och bestick kalla, så tänk på att du kanske behöver värma dem också för att gästen ska få en bra upplevelse.

## Återupphettning

Återupphettning är livsmedel som tillagats (hettats upp) och sedan kylts ner enligt riktlinjerna. Upphettning kan sedan ske utomhus.

Om du har gjort hanteringen rätt (hygien, nedkylning och kylförvaring) ska livsmedlen vara ofarlig att äta kalla. Hälsofara uppstår då inte vid återupphettningen om upphettningen är tillräckligt snabb, men upphettning till +70°C minskar risken för matförgiftning om något gått fel tidigare.

En del maträtter ska inte hettas upp så mycket. Ska du exempelvis ha småländsk ostkaka behöver du inte hetta upp den så mycket. Det räcker att ljumma upp den.

## Personlig hygien

Personlig hygien är viktig när livsmedel hanteras. Föroreningar ska inte föras vidare via händer och skyddskläder till livsmedel. Livsmedel som bereds ute eller på annan plats än i livsmedelslokal bör ätas inom någon eller några få timmar. Skadliga mikroorganismer hinner då inte växa för mycket. Livsmedel som blir över kan inte alltid sparas. De kan ha förorenats och det kan ha skett en viss tillväxt av skadliga mikroorganismer.

Hygienregler och rutiner behövs för god personlig hygien. Följande rutiner behövs:

### Handtvätt

- Ta med vatten i dunk. Gärna med tappkran.
- Handfat eller plastbalja kan användas vid handtvätt. Häll upp vatten och töm ut detta vatten när du är klar. Töm inte vattnet i sjöar eller vattendrag.
- Vatten från sjö eller vattendrag som ser rent ut, kan användas.
- Vatten för handtvätt bör hålla rumstemperatur eller högre.
- Använd flaska med flytande tvål och pappersrulle för torkning av händer.
- Handsprit kan vara ett bra komplement till handtvätten.
- Använder du bara handsprit, använd då gärna engångshandskar. Byt handskar ofta och mellan hantering av olika livsmedel.
- Tvätta alltid händerna innan du hanterar livsmedel som inte är förpackade.
- Om vattnet fryser vintertid kan det vara svårt med handtvätt. Använd då istället handsprit.

### Toalettbesök

- Tvätta händerna noga efter toalettbesök och komplettera då gärna med handsprit.

### Skyddskläder och smycken

- Använd rena skyddskläder vid beredning av livsmedel. Det räcker oftast med ett förkläde. Använd helst kortärmat.
- Har du långärmat på dig ska det vara skyddskläder.
- Använd mössa eller annat hårskydd.
- Ha inte ringar och smycken runt handleden och armbandsur.

## Rökning och snusning

- Rök inte vid beredning av livsmedel och se till att andra inte röker precis i närheten där du bereder livsmedel.
- Undvik helst att snusa. Om du ändå gör det, var noggrann med handhygienen.

## Sår och sjukdomar

- Om du har infekterade sår på händer eller misstanke om det, använd plåster och engångshandskar vid beredning av livsmedel. Byt i sådana fall handskar lika ofta som du hade tvättat händerna.
- Är du magsjuk med diarréer, kräkningar och andra magproblem ska du inte arbeta med livsmedel.
- Om du är förkyld ska du inte heller hantera oförpackade livsmedel eller utföra sådant arbete som kan förorena livsmedlen.
- Om du blir magsjuk i vinterkräksjuka (eller om du kan misstänka det) samma dag efter beredning av livsmedel eller dagen efteråt, så bör du kasta alla livsmedel du har jobbat med.
- Om du har haft vinterkräksjuka (eller om du misstänker det) ska du inte jobba de två första dagarna efter att symtomen upphört. Faran med att du smittar andra är alltför stor.

## Resor utomlands

- Lämna avföringsprov om du blivit magsjuk utomlands eller om du blir det under två veckor efter du kommit hem. Innan du får provsvaret bör du undvika att jobba med livsmedel som inte är förpackade.
- Även om du inte har varit magsjuk kan du sprida smitta när du varit utomlands, du bör bestämma om du även då ska lämna in avföringsprov för analys.

Det finns inga direkta regler om resor utomlands, utan du bestämmer själv. Resor till vissa länder behöver inte medföra provtagning. Försök att få information om det behövs.

# Transporter

## Transporter från leverantör till den registrerade lokalen

Livsmedel kan köpas från grossist eller från livsmedelsbutik. Dessa behöver skyddas under transport. Förpackade livsmedel är skyddade i sina förpackningar. Livsmedel som inte är skyddade är oftast grönsaker och frukt.

Bilar som används för transporten, både privata och transportbilar, ska vara rena inuti. Hundar eller andra djur får inte finnas med i bilen under transporten.

Kyl- och frysvaror bör transporteras i högst +8°C eller lägre om det står så på förpackningarna. En särskild kylbil behövs inte vid transport i kyllåda som håller rätt temperatur. I kyllådan kan kylklampar användas. Om temperaturen är högre än den rekommenderade kan hållbarheten på livsmedel behöva förkortas. Använd termometer i kyllådan för att hålla koll på temperaturen. Tänk på att det kan vara praktiskt för dig att använda en journal.

**Tips! PET-flaskor med infruset vatten kan användas som kylklampar.**

Se till att frysvarorna hålls frysta. Använd termometer eller känn med handen att de är frysta, de ska kännas hårda. Undvik helst transport utan kyla under varma dagar.

När du kommer till beredningslokalen, lägg in livsmedlen direkt i kylar och frysar. Temperaturen i kylar bör ligga på högst +8°C och temperaturen i frysarna högst -18°C. För djupfrysta livsmedel som ska fortsätta säljas som djupfrysta får inte temperaturen på -18°C överstigas. Detta gäller inte för glass. För kylar är detta inga lagkrav, utan lämpliga temperaturer för lagring. För frysar är det lagkrav för de livsmedel som är ätfärdiga eller som ska säljas som frysta.

Om du transporterar kemikalier, håll dessa väl avskilda från livsmedel.

## Transport till verksamheten ute

Se även förra avsnittet för rutiner om transport. Om livsmedel blir över efter din aktivitet ute eller på annan plats än i din beredningslokal måste kylkedjan hela tiden hållas obruten om dessa livsmedel ska sparas.

För livsmedel som förbrukas får temperaturen vara över +8°C under högst fyra timmar, inklusive serveringstiden. Detta gäller rumstemperatur. Livsmedel som blir över efter detta ska kastas.

Se även till att mat som beretts i beredningslokalen packas väl. Om detta sker i lådor och behållare är det inget problem. Om livsmedel finns på serveringsfat placeras även dessa i behållare. Går inte detta, plasta in dessa väl.

Håll olika livsmedel åtskilda under transport, så att de inte kan förorena varandra. Det gäller exempelvis kött och grönsaker, framför allt, om du använder rå kyckling. Tänk även på faran för de som är allergiska och överkänsliga. Sådana livsmedel får aldrig förorena varandra.

## **Transporter av varm mat**

Om temperaturen är +55°C eller högre växer inga skadliga bakterier. Försök ändå alltid att ha temperatur över +65°C. Maten smakar oftast bäst då. Varmhållning sker alltså i temperatur vid lägst +55°C. Om temperaturen understiger denna kan livsmedlet fortfarande konsumeras om en riskbedömning först görs. Livsmedlet bör då riskbedömas utifrån temperatur, vilken typ av livsmedel det handlar om och tid. Läs mer om temperaturer och riskbedömning på Temperatur- Kontrollwiki (livsmedelsverket.se). Varm mat som varit under +55°C ska du aldrig spara på. Den ska kastas.

## **Transport tillbaka till den registrerade lokalen**

Läs det som står ovan om transporter.

Håll avfall (kasserade livsmedel mm) väl skilt från livsmedel.

Livsmedel som sparas ska ha förvarats i högst +8°C hela tiden. Annars ska dessa livsmedel kastas. Upptinade livsmedel kan sparas om de förvarats under +8°C. Du gör en egen bedömning om överblivna livsmedel kan frysas in när du kommer tillbaka till din registrerade (anmälda) lokal.

## **Vatten och dricksvatten**

### **Kommunalt vatten**

Använder du kommunalt vatten är detta vatten kontrollerat av kommunen. Någon särskild analys behövs då inte. Du behöver inte heller skaffa fram några analysresultat från kommunen.

### **Egen vattentäkt**

Om du får vatten från en egen vattentäkt eller från en vattentäkt som någon annan ansvarar för, måste detta vatten kontrolleras och uppfylla kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (LIVSFS 2022:12). Vad som då gäller tas inte upp här i branschriktlinjerna.

## Dricksvatten att ta med sig ut

För dricksvatten kan du använda dunk eller liknande till din utomhusmatlagning.

- Dunkarna ska vara avsedda att förvara dricksvatten i (de kan vara märkta med att de kan vändas till livsmedel eller så kan det finns intyg för detta)
- Förvara dunkarna upp och ner utan skruvlock när de inte används
- Förvara inte dunkarna fyllda med vatten
- Skölj ur och rengör dunkarna innan du fyller på med nytt dricksvatten
- Fyll på dunkarna med dricksvatten strax innan du ska använda dem
- Rengör dunkarna både inuti och utanpå direkt efter användning
- Dricksvattnet i dunkarna behöver inte analyseras

## Skillnad på rent vatten och dricksvatten

Det är skillnad på rent vatten och dricksvatten. Det som kallas rent vatten är det vatten som används till rengöring av lokaler, diskning, och tvättning av händer. Dricksvatten är vatten som dricks, används i livsmedel eller i kontakt med livsmedel.

## Vatten ute

Till tvätt av händer och diskning utomhus kan du använda vatten som inte är kontrollerat. Det är vatten från vattendrag eller sjö. Vattnet ska då se rent ut.

## Rengöring

Rengöring av utrustning, redskap, porslin, glas, muggar och bestick kan ske både inne och ute. För rengöring inne, ta med dig den rena disken tillbaka till den registrerade (anmälda) lokalen. Transportera disken skilt från livsmedel. Diska allt även när du kommer tillbaka, men du kan även diska dagen efter.

## Diskning ute

Vid diskning ute använd vatten som du har tagit med dig eller vatten ute från naturen. Använder du vatten från naturen, så ska det se rent ut. Du bör dock diska om allt även när du kommit tillbaka.

Vid diskningen bör vattnet vara varmt. Vattnet bör vara så varmt som möjligt utan att du bränner dig när du diskar. Använd vanligt diskmedel och diskborste. Ha tillgång till så mycket vatten att du kan byta det när diskvattnet blir smutsigt och även för att skölja disken. Du bör skölja i diskback och byta vattnet ofta. Glöm inte diskställ (kanske flera). Du kan handtorka disken med ren handduk.

Större kärl, bleck och behållare bör du ta med dig tillbaka till den registrerade (anmälda) lokalen och rengöra dem där.

## Skilt åt i rum eller tid

Vid beredning av olika livsmedel (t ex kött och grönsaker) kan de förorena varandra. Föroreningar kan orsaka matförgiftning. Åtskillnad är därför viktigt.

## Skilja åt på olika arbetsytor

Olika arbetsytor, separat utrustning och redskap bör användas till olika typer av livsmedel. Till kött bör särskild skärbräda och särskild kniv användas. Till grönsaker, annan skärbräda och kniv. Samma sak gäller för vissa andra livsmedel.

För gäster som är allergiska eller överkänsliga är åtskillnad extra viktigt. Glöm inte att tvätta händerna mellan hantering av olika livsmedel. Händerna kan annars förorena olika livsmedel.

Beredning av rotfrukter kan ske utomhus, även om de är jordiga. Bered dem skilt åt från andra livsmedel om det behövs.

Fisk kan fångas, tas ur och rensas om detta sker skilt åt från andra livsmedel.

## Skadedjur

Skadedjur och skadeinsekter kan vara råttor, möss, fåglar, krypande och flygande insekter. En del av dessa kan föra med sig skadliga mikroorganismer.

## Den registrerade (anmälda) lokalen (livsmedelslokalen)

- Leta efter spår från skadedjur och skadeinsekter på de livsmedel du tar emot. Detta kan vara gnagarbett, muslort eller förekomst av skadeinsekter. Kassera sådana livsmedel.
- Skadedjur får inte ta sig in i din beredningslokal, det räcker med en 5 mm springa och storleken på en blyertspenna för en mus.



- Håll rent runt byggnaden minst 3 meter utanför väggarna, om möjligt. Ställ inte olika föremål där. Håll gräset kortklippt, om detta går att lösa.
- Sätt upp betesstationer eller fällor utomhus, om det behövs.
- Sätt upp indikatorstationer och fällor inomhus, om det behövs.
- Sätt upp klisterremсор eller ljusfällor för flygande insekter inomhus, om det behövs.
- Städa bort insekter och försök ta reda på varifrån de kommer.

Anlita ett skadedjursföretag om du behöver.

## Verksamhet ute

- Lämna aldrig livsmedel oskyddade ute. Packa ner livsmedel i behållare med lock eller täck över på annat lämpligt sätt om du lämnar platsen.
- Ha helst lock på alla behållare med livsmedel även om du finns där.
- Ha helst lock på avfallsbehållare.
- Kontrollera alla livsmedel efter förekomst av skadeinsekter.
- Katsa livsmedel som är förorenade av fågelspillning.
- Plocka bort utrustning och redskap som blivit förorenade av fågelspillning.

Fåglar kan föra med sig salmonella. Om de har ätit av livsmedel, kasta dessa.

Gör bedömning om tak behövs över den plats där du hanterar livsmedel. Det kanske inte behövs, men tänk till i förväg.

## Inköp och lagring

Skaffa information om de livsmedel du köper. Det gäller främst innehåll. Välj bort livsmedel om märkning saknas eller inte går att läsa. Var noga med innehållet på ej förpackade livsmedel, om det behövs. Du måste ha information om allergener. Se vidare under avsnitt om transporter.

## Livsmedel från naturen

Ta gärna livsmedel direkt från naturen. Var noga med att följa allemansrätten. Om deltagarna och gästerna själva plockar produkter ur naturen och själva använder dem i matlagningen behövs ingen anmälan till den lokala kontrollmyndigheten. Detta gäller även om deltagarna och matgästerna gör matlagningen tillsammans och med arrangören.

Plockar du som företagare produkter från naturen, så får du göra det. Du bör dock inte använda stenmurklor, då den som rå och till viss grad som förvälld kan orsaka förgiftning, men det finns inget förbud. Du ska veta vilka växter, bär och svampar som går att äta.

Det är möjligt att servera vilt som du har köpt direkt från jägaren eller som ni skjuter eller fångar tillsammans i verksamheten. Beroende på vilket vilt det handlar om och vilka mängder som jägaren levererar gäller olika regler. Om ni skjuter eller fångar djur kan de användas i verksamheten. Glöm inte att det finns särskilda regler för jakt och fångst av djur. Ett rådjur till exempel, kan styckas ute i skogen om ni gör detta tillsammans. Ska djuret sedan användas till livsmedel måste det vara undersökt av en viltundersökare som är utbildad. Observera att särskilda regler gäller för vildsvin.

Detsamma gäller för fångst av fisk. Skjuter du som företagare vilda djur, ska de tas i den registrerade (anmälda) lokalen för styckningen. Verksamheten ska vara anmäld till den lokala kontrollmyndigheten (miljö och hälsa). Detta gäller inte för vildsvin, björn och andra vilda djur, som kan vara smittade av trikiner. Inte heller för hjort från hägn, som inte är friförklarade från tuberkulos. Dessa djur ska alltid gå till av Livsmedelsverket godkända vilthanteringsanläggningar.

Om du som företagare fångar fisk får du inte grava fisken eller äta fisken rå om den inte har varit fryst till högst -20°C i minst 1 dygn innan gravningen.

Läs mer om regler när det kommer till vilt på Livsmedelsverkets kontrollwiki, <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/813/jakt-och-vilt> och <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/633/direkta-leveranser-av-sma-mangder-primarprodukter-och-visst-slags-kott>

## Lagring av livsmedel

Skydda livsmedlen under lagring, för att de inte ska förorenas. Grönsaker, frukt och andra livsmedel, som inte är hygieniskt känsliga kan lagras utan att vara förpackade.

Lagra olika typer av livsmedel åtskilt, exempelvis kött och grönsaker, så att de inte förorenar varandra. Detta kan ske i samma kyl och då bör grönsaker lagras högre upp än kött. Grönsakerna bör vara förpackade. Rå kyckling och rått kött ska vara placerade så att de inte kan förorena andra livsmedel, till exempel längst ner i kylan. Kött och kyckling ska vara väl förpackade så att köttsaft inte kan läcka från förpackningen. Livsmedel som lagras i frys ska vara förpackade och där behövs ingen åtskillnad.

Ha kontroll på Bäst före dag. Gör en bedömning vid Bäst före dag om livsmedlet kan fortsätta att användas. Använd det äldsta livsmedel först. För temperaturer, se avsnitt om temperaturer.

## Redlighet och märkning

Med god redlighet menas att inte lura sina deltagare och gäster. Det kan ske medvetet eller omedvetet. Omedvetet om kunskaper saknas och man inte förstår. Att luras kan ske om det påstås att ett livsmedel är något annat än vad det är eller något om innehållet i livsmedlet, som är fel.

Inga livsmedel som ska serveras behöver vara märkta. Men du måste veta vad som är vad och vad de innehåller. Det kan innebära att du behöver skriva på förpackningen vad det är i. Vad du ska skriva avgör du själv. Du måste se till att dina matsedlar eller motsvarande är korrekta. Det som står där ska stämma överens med vad du serverar.

## Packmaterial

Förpackningsmaterial i direkt kontakt med livsmedel ska vara godkänt. Sådant material kan vara märkt med en symbol "gaffel/glas", för livsmedel eller liknande märkning. Själva förpackningen till packmaterialet kan vara märkt, exempelvis plastpåsar.

Om fel material används kan skadliga kemiska ämnen föras över till livsmedlen. Du ska som företagare använda godkänt material.

- Köp alltid in godkänt material. Kolla att materialet är anpassat till dina livsmedel. Till feta och sura livsmedel kan det behövas olika material. Materialet ska också klara varma livsmedel om så behövs.
- Du kan också få ett intyg eller certifikat att materialet är godkänt.
- Detta gäller även behållare, redskap mm.
- Sådana intyg eller certifikat kan ibland hittas på en leverantörs hemsida.

För glasförpackningar behövs inga intyg.

## Redskap och skärbrädor

Redskap och skärbrädor kan vara av plast eller trä. De ska vara hela, byt ut de som är slitna. Redskapen kan också vara av metall. Redskap och skärbrädor rengörs på vanligt sätt. Ha helst olika redskap och skärbrädor för kött och grönsaker. Det gäller även hantering av köttfärs. Glöm inte att tvätta händerna.

Var noga med åtskillnad när du bereder livsmedel för de som är allergiska och överkänsliga. Ett bra sätt är att utesluta vissa livsmedel. Ha gärna flera uppsättningar av redskap och skärbrädor, för att underlätta ditt arbete.

## Avfall

Ta hand om avfall på rätt sätt.

### I den registrerade (anmälda) lokalen

- Du ska ha hämtning av avfall enligt de regler som gäller i kommunen.
- Du behöver inte ha kylt utrymme för avfallet, så länge det inte skapar problem.
- Avfallskärl utomhus kan räcka.

### Verksamheten ute

- Ta med dig avfallsbehållare. Om fara för fåglar finns ska du ha lock på behållarna.
- Kasta aldrig avfall på marken och tappar ni något så ta upp detta direkt.
- Vid transporter av avfall, håll det avskilt från livsmedel. Behållaren ska då ha lock.
- När du kommer hem, kasta avfallet avfallsbehållaren.

## Förpackningar

- Förpackningar ska sorteras och lämnas till återvinning. Det gäller glas, plast (hård och mjuk), metall, papper, kartong osv.

## Misstanke om matförgiftning

För många skadliga mikroorganismer i livsmedel kan göra att människor blir magsjuka.

Om någon eller några säger att de har blivit magsjuka av dina livsmedel, så kallas det för misstänkt matförgiftning. Du har skyldighet att följa upp klagomålet och undersöka om det kan vara en matförgiftning. Det viktiga är att begränsa skadan och att ta lärdom av händelsen. Ta kontakt med kommunen, miljökontoret eller motsvarande, om du misstänker att det är en matförgiftning.

Har det inte varit en matförgiftning kan du få fram värdefull information som visar detta. Vid klagomål bör du göra:

## Klagomål per telefon eller besök

- Be om namn och telefonnummer från den som kontaktar dig.
- Fråga om
  - Vad de ätit?
  - Hur många som ätit maten?
  - Hur många som har blivit magsjuka?
  - När de åt (om det är oklart)?
  - När de blev magsjuka?
  - Vilka symtom fick de?
  - Om några andra har blivit magsjuka?
- Kontakta kontrollmyndigheten för att informera om händelsen.
- Kontrollera om du har någon mat kvar av det som de ätit
- Om det finns någon mat kvar, lämna prover för analys och säg till laboratoriet att det är en misstänkt matförgiftning
- Hur du går vidare sedan bestämmer du tillsammans med kontrollmyndigheten

En matförgiftning kan ske några timmar eller veckor efter man har ätit mat med för mycket skadliga mikroorganismer. Följande frågor kan du behöva ha svar på för att förbättra din verksamhet och för att kunna informera kontrollmyndigheten.

- Har de som blivit magsjuka ätit någon annan mat gemensamt än din mat?
- Jobbar på samma arbetsplats?
- Har de träffats någon annanstans innan de deltog i ditt arrangemang?

Ibland är det en eller två personer som säger att de har blivit magsjuka. Då är det svårt att komma fram till om det är en matförgiftning eller inte. Det är viktigt att ändå kontrollera dina livsmedel, för att se om något ska kastas. Du kanske också ska göra en extra rengöring.

## Spårbarhet och återkallelse

Livsmedel ska kunna spåras och återkallas.

### Återkallelse

Återkallelse gäller för dig som packar och säljer livsmedel till andra. Vid utomhusmatlagning blir detta inte aktuellt. Säljer du livsmedel utomhus eller på annan plats än i livsmedelslokal kan återkallelse behöva ske. Felaktiga livsmedel kan finnas hos dig som företagare. Gör då följande:

- Vid besked per telefon om att livsmedel inte ska användas, ta reda på av dem som ringer, vad du ska göra med livsmedlen.
- Ta bort det livsmedlet och märk upp det med att det inte får användas, så att det inte används av misstag.
- Om du får ett klagomål från deltagare eller gäst och det låter allvarligt, ta då kontakt med kontrollmyndigheten (miljö och hälsa) och prata med dem om vad du ska göra.

### Spårbarhet

Livsmedel ska kunna spåras ett steg bakåt och ett steg framåt. Ett steg framåt gäller bara vid försäljning till andra livsmedelsföretag. Då återstår vid utomhusmatlagning eller för de flesta andra aktiviteter på annan plats än i livsmedelslokal, bara ett steg bakåt. Du ska veta:

- Leverantörens namn och adress (gäller även om de är privatpersoner)
- Datum för leverans
- Vad du köpte
- Hur mycket du köpte

Inga fler uppgifter behövs. En följesedel eller faktura kan räcka. Uppgifterna ska sparas i minst 6 månader. Denna tid kan vara längre, om du har livsmedel i exempelvis frysen eller om du har tillverkat sylt. Uppgifterna ska då sparas hela hållbarhetstiden plus ytterligare 6 månader. För att enklare följa upp ett osäkert livsmedel kan det dock vara bra att utöver nämnda uppgifter, även dokumentera till exempel batchnummer eller bäst före-datum.

Spårbarhet behövs vid återkallelse. Du ska då kunna kontakta din leverantör. Uppgifter ska finnas vilka råvaror och produkter som ingår i dina livsmedel. Fakturor eller följesedlar måste kunna plockas fram. Köper du från en eller få leverantörer kanske du har allting i huvudet. Det kan räcka.

## Allergener

Reaktioner av allergener varierar från milda symtom till allvarliga som dödsfall. Du får aldrig göra fel när det gäller de människor som är allergiska och överkänsliga.

Läs mer om allergener i branschriktlinjen "Allergi och annan överkänslighet". Den kan du hitta på Livsmedelsverkets hemsida [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se). I branschriktlinjerna finns en lista över vilka ämnen (allergener) som är aktuella.

Viktigt med allergener är: Lova aldrig något som du inte är absolut säker på. Konsekvensen kan bli mycket allvarlig om du gör något misstag.

### Vid beställning

Vid telefonbeställning, ställ frågor och fråga om vad du ska tänka på och vad som är viktigt. Skriv ner detta om det behövs. Ta telefonnummer och namn så att du kan ringa tillbaka och ställa frågor.

### Vid beredning

Bered helst livsmedel som inte innehåller aktuella allergener avskilt från annan beredning, på egna arbetsytor, med egna skärbrädor och redskap. Tvätta händerna innan du hanterar livsmedel för de som är allergiska eller överkänsliga.

När du packar livsmedlen, märk dessa så att du vet vem de ska användas till. Kan du laga rätter till alla utan dessa allergener, så är det bästa lösningen.

### Vid servering

Se till att de aktuella livsmedlen märks upp eller serveras utan självtag. Fråga för säkerhets skull en aktuell person om du från början har fått rätt information. Det har hänt att det har blivit fel i kommunikationen.

## 3.2 Egenkontroll och HACCP

### Egenkontrollen

Ändamålsenliga rutiner är en del av din egenkontroll. Du hittar dem i denna fördjupningsdel och i produktbladen. Rutinerna kan variera från företagare till företagare. De ska vara dina och för ditt företag och finns för att du ska ha goda rutiner som hjälper dig och eventuella medarbetare att göra säkra livsmedel. Kontrollmyndigheterna talar inte idag om vad en egenkontroll ska innehålla. Du bestämmer i första hand. Myndigheten kan naturligtvis ha synpunkter på ditt innehåll.

Egenkontrollen behöver inte vara skriftligt och det behöver inte finnas några journaler. Branschriktlinjerna kan du ha som dina egna rutiner och använda det du behöver. Du ska kunna svara på frågor om dina rutiner och du ska veta vad du gör, det kan därför vara till hjälp att även ha dem skriftligt. Du ska kunna berätta om din egenkontroll och verksamhet för dina deltagare och gäster, men även för kontrollmyndigheten (miljö och hälsa). Du kan behöva komplettera eller anpassa rutinerna från branschriktlinjerna så att de passar för just din verksamhet.

Sätt ihop materialet till din egen egenkontroll. Skriftligt kan vara bra för minnets skull. Det är lätt att ta fram om du är osäker på något eller om du får en fråga som du inte kan svara på. Välj gärna att ha journaler om ni är många som jobbar och du vill ha lite mer kontroll på verksamheten. Ha gärna då en checklista där anställda får sätta sin signatur på för att garantera att allt är utfört enligt egenkontrollen.

Kom ihåg att du själv väljer hur din egenkontroll ska se ut.

### HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

HACCP står för Hazard Analysis Critical Control Point och betyder faroanalys kritisk styrpunkt. Det innebär bland annat att du ska veta vilka faror du har i verksamheten, hur du ska kontrollera dem och hur du säkerställer att de är kontrollerade. Faror är sådant som innebär att människor riskerar att bli magsjuka eller skadade av dina livsmedel. Det kan vara skadliga mikroorganismer, farliga föremål, skadliga kemikalier eller allergener. Du hittar exempel på faror i produktbladen. Du behöver göra en faroanalys.

För vissa faror behöver du ha mer kontroll. Det gäller större faror som kan kontrolleras med så kallade kritiska styrpunkter. Dessa faror ska du övervaka. Övervakning innebär att



du ska ha kontroll hela tiden. Till exempel, om du steker köttfärsbiff, måste du vid varje stekstillfälle veta att biffarna är genomstekta, inte bara ibland. Den kritiska styrvpunkten är då att önskad temperatur uppnås. Eller, när du bereder köttfärsbiffarna måste du alltid ha åtskillnad vid beredning av köttfärsbiffar och grönsaker. Den kritiska styrvpunkten är då åtskillnaden. Kan du inte hålla åtskillnad får du utesluta köttfärsen. Detta gäller även kött och fågel.

Ska du äta fisk rå, gravad eller på annat sätt, där du inte har hettat upp fisken, ska fisken ha varit fryst minst till -20°C i minst 1 dygn. Annars får du inte servera fisken.

Du ska veta vilka farorna är och hur de övervakas. Alla faror kanske inte finns med i branschriktlinjerna. Därför behöver du alltid ha extra kontroll på vad du gör. Och ställ dig frågan: har jag missat något? Du kan ur materialet plocka ut det som du behöver för din faroanalys och veta hur du förebygger dessa. När du gör detta har du så hög livsmedelssäkerhet som du behöver.

Du kan läsa mer om HACCP på livsmedelsverkets kontrollwiki  
<https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/476/haccp>

# 4. Starta ett företag med livsmedel

## 4.1 Inledning

Du ska alltid utgå från vad du vill erbjuda gästen. Du kan jobba med allt möjligt som har utomhusmatlagning inkluderat. Fråga dig inte vad som går eller vad du tror att du kan få göra. Ska du laga mat, ha matvandringar, grilla utomhus, ha kurser eller göra något annat? Bestäm då vad du ska göra och hur. Skapa en hållbar affärsidé.

Branschriktlinjerna hjälper dig sedan att avgöra vad som går att göra. Dessa branschriktlinjer riktar sig till alla som jobbar med livsmedel ute och på annan plats än i livsmedelslokal.

Anmäl till kontrollmyndigheten (miljö och hälsa i kommunen). Ska du ha liten verksamhet och få tillfällen kan det vara så att anmälan inte behövs. Kolla med miljö och hälsa.

### Anmäla eller inte behöva anmäla

Följande kan vara aktuellt:

- Företag, som inte behöver göra anmälan för sin verksamhet
- Företag, som behöver göra anmälan endast för en del av sin verksamhet och där deltagarna själva gör en del av maten
- Företag, som behöver göra anmälan där företagaren gör alla måltider

### Företag som inte behöver göra anmälan

Anmälan till myndigheten behövs inte om du jobbar med livsmedel ett fåtal gånger per år. Det är verksamhet utan viss kontinuitet. Läs mera om detta i Livsmedelsverkets kontroll-wiki, som du hittar på Livsmedelsverkets hemsida. Gör sökning på "viss kontinuitet".

### Göra mat och hantera andra livsmedel tillsammans med gästerna

Anmälan behövs inte när deltagarna (kurser och andra aktiviteter) själva hanterar livsmedel. Du kan hjälpa till med hanteringen, om ni gör maten tillsammans.

#### Exempel fisk

Deltagarna fiskar fisk och rensar dessa. Fiskarna tillagas (halstra, steka mm). Gör ni allt detta tillsammans behövs ingen anmälan.

## Exempel naturråvaror

Ni plockar bär, växter, svampar, rötter mm och gör någon eller några rätter av detta tillsammans. Då behövs ingen anmälan.

## Exempel kött

Ni jagar tillsammans. Djuren tas ur, avpåsas och styckas. Detta kan ni göra utomhus. Anmälan behövs inte då du gör detta tillsammans med deltagarna.

Det finns säkert andra exempel på vad ni kan göra utan anmälan.

Observera- om du köper in och lagrar livsmedel, så är du livsmedelsföretagare. Då ska du anmäla verksamheten för inköp och lagring till myndigheten.

## Anmälan för en del av verksamheten och där deltagarna själva deltar

Vid inköp, lagring och/eller förberedning, gör du anmälan endast om detta till kontrollmyndigheten i din egen kommun. Du kan sedan ha verksamhet i andra kommuner. Är du osäker så fråga kontrollmyndigheten.

Det finns inga begränsningar vad du kan göra tillsammans med deltagarna. Tänk dock på att även denna mat ska vara säker, även om deltagarna själva har detta ansvar.

## Anmälan där företagaren gör alla livsmedel

Du kan göra enkla måltider, som kaffe och bullar, men även tre-rätters måltider, matvandringar, grillning eller något annat. Anmälan ska göras till myndigheten innan du startar din verksamhet.

Kommunerna har egna blanketter, i pappersform eller digitalt. 14 dagar efter att anmälan har kommit in till myndigheten kan du starta din verksamhet. Något besked från myndigheten att du får starta behöver du inte få.

För mobil verksamhet (din verksamhet utomhus/inomhus) ska du få ett bevis från myndigheten som visar att verksamheten är registrerad. Beviset ska du kunna visa upp vid myndighetens kontroller. Ta kopia eller fota med telefonen och ha alltid med dig. Du kan starta din verksamhet innan 14 dagar har gått, om myndigheten redan då har registrerat din verksamhet.

Mobil är verksamhet utomhus eller på annan plats än i livsmedelslokal. Livsmedelslokal kan vara din beredningslokal, restaurangkök eller annan lokal som är anmäld och registrerad hos din kontrollmyndighet.



## 4.2 Anmälan till myndigheten

### Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning för hantering ute eller på annan plats än i livsmedelslokal.

Har du en lokal där du bereder livsmedel, som du sedan ska använda utomhus, ska du göra en anmälan av detta också. Denna lokal kan vara en gårdsbutik med beredningsutrymme, gårdscafé eller restaurang, bygdegård med kök eller annan verksamhet. Dessa lokaler kan kallas för livsmedelslokaler.

Dessa riktlinjer handlar om dina verksamheter på någon annan plats än i din livsmedelslokal, inne eller ute. Den kallas för mobil anläggning, oavsett hur den ser ut.

Gör en gemensam anmälan för verksamheterna i din livsmedelslokal och för din mobila anläggning. Anmälan för mobil anläggning gäller i hela Sverige och även andra EU-länder.

## I anmälan ska du göra detta:

Vad du ska göra	Kommentar
Gå in på kommunens hemsida i den kommun du bor i och sök efter anmälan om registrering av livsmedelsanläggning	Skriv gärna in "anmälan om registrering av livsmedelsanläggning" i sökrutan på kommunens hemsida. Hittar du inte, så ring och be myndigheten skicka anmälan)
Fyll i blanketten eller den digitala varianten	<p>Om du har verksamhet i en beredningslokal och en utomhus/inomhus, gör bara en anmälan och skriv alla verksamheter i samma blankett.</p> <p>Skriv hur många ni är som jobbar. Räkna om till heltidstjänster för hela året (årsarbetskrafter).</p> <p>Platsen för verksamheten ute/inne ska inte vara begränsad geografiskt.</p> <p>Kom ihåg att du inte behöver fylla i allt. Blanketten gäller för alla typer av verksamheter och en del rutor på blanketten är inte aktuellt för dig.</p>
Fyll i vad du ska göra	Gör en kort och tydlig beskrivning.
Skriv under och skicka in	Anmälan gäller inte utan underskrift. Behörig firmatecknare ska skriva under.
Från myndigheten ska du få och spara på	Du ska få ett bevis från kommunen om anmälan (helst en för alla dessa verksamheter).
Beviset från myndigheten	Kopia på beviset ska du alltid ha med dig ute (plasta gärna in detta, ta kopia eller foto).
Starta verksamheten	14 dagar efter att anmälan har kommit in till myndigheten kan du starta verksamheten. Även om du inte har hört något från myndigheten. Myndigheten kan senare ha synpunkter vid sina kontroller. Starta tidigare än så om myndigheten har registrerat din verksamhet.
Egenkontroll och HACCP1	Du ska rutiner för hygien, livsmedelssäkerhet mm från den första dagen du börjar din verksamhet. Dessa rutiner kan vara muntliga eller nedskrivna. Du behöver en faroanalys, där du även övervakar vissa faror.

HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point (Faroanalys med kritiska styrpunkter)

## 4.3 Beredningslokal – registrerad (anmäld) lokal

När du jobbar med utomhusmatlagning eller annan hantering av livsmedel utanför en livsmedelslokal kan du behöva en lokal för beredning. Exempelvis beredning av kalla rätter, exempelvis sallader, kött som marineras eller annan beredning. Det kan vara att hetta upp livsmedel, som sedan varmhålls under transport eller varm mat som du kyler ner. I dessa branschriktlinjer ingår även att kunna använda privat kök som beredningskök. Se del 6.



## 5. Lagstiftning

Som livsmedelsföretagare har du ett antal lagar och regler, som du måste följa. Många av dessa regler kan tolkas på flera olika sätt. Det viktigaste är att hålla hög livsmedelssäkerhet och ha god livsmedelshygien. Syftet med reglerna kan uppnås med denna branschriktlinje, men det kan finnas andra sätt att nå samma mål.

Här följer ett utdrag ur de viktigaste lagarna och de regler som finns. Detta är inte en heltäckande lista, utan fler lagar och regler kan finnas som berör din verksamhet.

## 5.1 Temperaturer

Det finns få gränsvärden när det gäller temperaturer i lagstiftningen. Men att ha gränsvärden kan vara väldigt viktigt. Du hittar mer om detta i dessa branschriktlinjer.

### Utdrag ur lagstiftning

Det skall finnas adekvata anordningar och/eller möjligheter för att upprätthålla en lämplig livsmedelstemperatur och kontrollera den.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel III, p 2. g)

### Utdrag ur lagstiftning

Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum (punkt 5).

Livsmedel som skall förvaras eller serveras kylda skall så fort som möjligt efter upphettning, eller efter den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår (punkt 6).

Upptining av livsmedel skall göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. Vid upptining får livsmedlen inte utsättas för temperaturer som skulle kunna innebära en hälsorisk. Om smältvatten från upptiningen kan innebära en hälsorisk måste det ledas bort på adekvat sätt. Efter upptining skall livsmedel behandlas så att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning minimeras (punkt 7).

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel IX)

### Utdrag ur lagstiftning

Med djupfrysta livsmedel avses i dessa föreskrifter sådana livsmedel som

- har genomgått en nedfrysningsprocess, djupfrysning, i vilken varan infrysas så snabbt som kan krävas för respektive vara,
- alltid håller i alla delar en temperatur på -18°C eller lägre efter infrysning och temperaturutjämning, och
- släpps ut på marknaden som djupfrysta livsmedel

(Livsmedelsverkets föreskrifter om djupfrysta livsmedel (LIVSFS 2006:12), 2§)



## 5.2 Personlig hygien

I lagstiftningen finns det inte så många regler om personlig hygien. Exakt hur hygien ska fungera kan variera mycket mellan olika företag. Därför ska livsmedelsföretagarna tolka hur reglerna kan användas på sitt respektive företag.

### Utdrag ur lagstiftning

När det är nödvändigt skall i synnerhet följande krav uppfyllas:

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).

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel III, p 2 a)

### Utdrag ur lagstiftning

Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder (punkt 1).

Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Alla personer som har sådana åkommor och som är anställda i ett livsmedelsföretag och som förmodas komma i kontakt med livsmedel skall omedelbart rapportera sjukdomen eller symtomen, och om möjligt deras orsaker, till livsmedelsföretagaren (punkt 2).

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel VIII)

## 5.3 Transporter

Vid utomhusmatlagning måste livsmedel, andra varor och utrustning kunna transporteras. Detta måste kunna ske på ett lämpligt hygieniskt sätt.

### Utdrag ur lagstiftning

Fordon och/eller containrar som används för transport av livsmedel skall hållas rena och i gott skick för att skydda livsmedlen mot kontaminering och skall, när det är nödvändigt, vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring och/eller desinficering är möjlig (punkt 1).

Behållare i fordon och/eller containrar får inte användas för transport av något annat än livsmedel, om detta kan leda till kontaminering (punkt 2).

Om fordon och/eller containrar används för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel samtidigt skall varorna, när det är nödvändigt, hållas ordentligt åtskilda (punkt 3).

Om fordon och/eller containrar har använts för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel skall de rengöras grundligt mellan transportererna för att undvika risken för kontaminering (punkt 5).

Livsmedel i fordon och/eller containrar skall placeras och skyddas på ett sådant sätt att risken för kontaminering är så liten som möjligt (punkt 6).

När det är nödvändigt skall de fordon och/eller containrar som används för att transportera livsmedel kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur och göra det möjligt att kontrollera att temperaturen hålls (punkt 7).

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel IV)

## 5.4 Vatten och dricksvatten

Vattnet som används måste hålla tillräckligt god kvalitet i förhållande till vad det ska användas till. Vattnet vid utomhusmatlagning kommer antingen från en källa som är kontrollerad enligt föreskrifterna om dricksvatten eller från naturen ute. Vad som gäller för vatten som ska användas till mat och dryck finns reglerat i föreskrifterna om dricksvatten (SLVFS 2022:12), men hur detta vatten ska kontrolleras omfattas inte av dessa branschriktlinjer. Det går också att hitta undantag från dricksvattenkraven i föreskrifterna.

#### Utdrag ur lagstiftning

Försörjningen av dricksvatten skall vara adekvat, och detta dricksvatten skall användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel VII, p 1 a)

#### Utdrag ur lagstiftning

Med dricksvatten avses i dessa föreskrifter allt vatten som är avsett att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor, inklusive källvatten, från och med den punkt där det tas in i vattenverken.

(Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (SLV FS 2022:12, 1 §, 2:a st)

#### Utdrag ur lagstiftning

Kontrollmyndigheten kan besluta att en livsmedelsföretagare ska undantas från dessa föreskrifter i fråga om dricksvatten som används specifikt för dennes livsmedelsverksamhet.

Ett sådant undantag får endast meddelas om

1. kvaliteten på vattnet inte bedöms kunna påverka det färdiga livsmedlets säkerhet och
2. livsmedelsföretagaren kan visa att skyldigheter följs i relevant unionslagstiftning på livsmedelsområdet, särskilt bestämmelserna om förfarandena för principerna för faroanalys och kritiska styrpunkter samt avhjälpande åtgärder.

(Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (SLV FS 2022:12, 34 §)

#### Utdrag ur Livsmedelsverkets kontrollwiki (OBS, ej lagstiftning)

Livsmedelsverket bedömer att annat vatten än dricksvatten skulle kunna användas i dessa situationer:

- rengöring, städning och liknande,
- hantering av färdigförpackade livsmedel, och
- sköljning av hela rotsaker och grönsaker samt hel frukt.

Kontrollmyndigheten måste bedöma i varje enskilt fall om annat vatten än dricksvatten är lämpligt att använda. Det är även kontrollmyndighetens ansvar att bedöma om det finns andra specifika fall där annat vatten än dricksvatten kan accepteras utifrån de kriterier som beskrivs nedan.

(Livsmedelsverkets kontrollwiki)

## 5.5 Skilt åt i rum eller tid

Vissa typer av livsmedel måste hållas isär vid hanteringen. Hur detta ska gå till finns med på flera ställen i dessa branschriktlinjer.

### Utdrag ur lagstiftning

Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig (punkt 3).

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel IX)

## 5.6 Skadedjur

Skadedjur och skadeinsekter kan förekomma och regler behövs för att kontrollera dessa.

### Utdrag ur lagstiftning

När det är nödvändigt skall i synnerhet följande krav uppfyllas:

Livsmedlen skall vara placerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks så långt det är praktiskt möjligt.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel III, p 2 h)

### Utdrag ur lagstiftning

Adekvata förfaranden skall finnas för att bekämpa skadedjur. Adekvata förfaranden skall även finnas för att förhindra att tamdjur får tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras (eller, om den behöriga myndigheten tillåter detta i särskilda fall, för att förhindra att sådant tillträde leder till kontaminering) (punkt 4).

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel IX)

## 5.7 Inköp och lagring

En del livsmedel köper livsmedelsföretagaren in själv och transporterar. En del livsmedel transporterar en leverantör till företagaren.

Lagring av livsmedel sker i olika led och det finns bland annat regler om detta under 5.6 Skadedjur.

### Utdrag ur lagstiftning

Livsmedelsföretagare får inte acceptera råvaror eller ingredienser, andra än levande djur, eller andra material som används vid bearbetning av livsmedel, som veterligen är, eller rimligen kan antas vara, kontaminerade med parasiter, patogena mikroorganismer, giftiga ämnen, nedbrytningsprodukter eller främmande ämnen i sådan omfattning att slutprodukten – efter det att livsmedelsföretagarna har tillämpat normala hygieniska sorterings- och/eller berednings- eller bearbetningsförfaranden – fortfarande är otjänlig som människoföda (punkt 1).

Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering (punkt 2).

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel IX)

## 5.8 Rengöring

Rengöring vid utomhusmatlagning kan ske inomhus, där disken transporteras tillbaka till den registrerade (anmälda) lokalen eller så kan rengöring ske utomhus.

### Utdrag ur lagstiftning

När det är nödvändigt skall i synnerhet följande krav uppfyllas:

Tillräckliga rengöringsmöjligheter skall finnas och, när det är nödvändigt, möjligheter att desinficera arbetsredskap och utrustning.

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel III, p 2 e)

### Utdrag ur lagstiftning

Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall

rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras; rengöring och desinficering skall ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering,

med undantag för engångsbehållare och engångsförpackningar, ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras,

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel V, p 1 a och c)

## 5.9 Redlighet och märkning

Kunskaper om redlighet och märkning ska finnas. Det gäller hela tiden att vara ärlig mot konsumenten.

### Utdrag ur lagstiftning

Livsmedelslagstiftningens syfte är att skydda konsumenternas intressen och att göra det möjligt för konsumenterna att fatta välgrundade beslut om de livsmedel de konsumerar. Syftet är att förebygga

- bedrägliga eller vilseledande förfaranden,
- förvanskningar av livsmedel, och
- andra förfaranden som kan vilseleda konsumenterna

(EG-förordning 178/2002 Artikel 8)

### Utdrag ur lagstiftning

Märkningen och dess närmare utformning får inte

vara sådan att den på ett avgörande sätt skulle kunna vilseleda köparen, särskilt

- om vad som är utmärkande för livsmedlet och i synnerhet dess beskaffenhet, identitet, egenskaper, sammansättning, kvantitet, hållbarhet, ursprung eller härkomst samt tillverknings- eller produktionsmetod,
- genom att tillskriva livsmedlet verkningar eller egenskaper som det inte har, eller
- genom att antyda att livsmedlet har speciella egenskaper då i själva verket alla liknande livsmedel har sådana egenskaper, eller tillskriva livsmedel egenskaper som innebär att de förebygger, behandlar eller botar någon sjukdom hos människor eller antyda sådana egenskaper, såvida inte annat framgår av föreskrifter om naturligt mineralvatten eller om livsmedel för särskilda näringsändamål.

Bestämmelserna i 5 § gäller också presentation av livsmedel, särskilt med avseende på deras form eller utseende, hur de förpackats, de förpackningsmaterial som använts, det sätt på vilket livsmedlen arrangerats och den omgivning de exponeras i.

(Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVFS 2004:27, 5 och 6§)

## 5.10 Packmaterial

Det förpackningsmaterial som har direktkontakt med livsmedel, ska inte kunna överföra skadliga ämnen till livsmedlet.

### Utdrag ur lagstiftning

Material som används för inslagning och emballering får inte utgöra en källa till kontaminering (punkt 1).

Material som används för inslagning skall lagras på ett sådant sätt att det inte utsätts för risken att kontamineras (punkt 2).

Inslagning och emballering skall utföras på sådant sätt så att produkterna inte kontamineras. När det är lämpligt, särskilt när burkar av metall och glas används, skall det säkerställas att behållaren är hel och ren (punkt 3).

Inslagningsmaterial och emballage som återanvänds skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, lätta att desinficera (punkt 4).

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel X)

## 5.11 Redskap och skärbräden

Se 5.5 Skilt åt i tid och även 5.8 Rengöring.

## 5.12 Avfall

Avfall måste tas om hand på ett lämpligt sätt.

### Utdrag ur lagstiftning

Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall placeras i behållare som går att stänga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan visa den behöriga myndigheten att andra typer av behållare eller evakueringsystem som används är lämpliga. Dessa behållare skall ha en lämplig konstruktion, hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, vara lätta att desinficera (punkt 2).

Det skall finnas adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring skall utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur (punkt 3).

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel VI)



## 5.13 Matförgiftningar

Det är alltid viktigt att hålla god livsmedelssäkerhet för att förhindra matförgiftningar. Om det ändå skulle ske ska du kunna vidta åtgärder för att informera dina kunder och stoppa vidare spridning av livsmedlet.

### Utdrag ur lagstiftning

Livsmedel skall inte släppas ut på marknaden om de inte är säkra.

När man fastställer om ett livsmedel är otjänligt som människoföda skall det tas hänsyn till om livsmedlet är olämpligt som människoföda i enlighet med dess avsedda användningsområde, eftersom det kan vara förorenat antingen genom främmande ämnen eller på annat sätt, eller genom förruttelse, försämring eller nedbrytning.

(EG-förordning 178/2002 Artikel 14)

## 5.14 Spårbarhet och återkallelse

Felaktiga livsmedel ska i livsmedelskedjan kunna spåras och vid behov återkallas ur marknaden.

### Utdrag ur lagstiftning

Livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur och alla andra ämnen som är avsedda för eller kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder skall kunna spåras på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan.

(EG-förordning 178/2002 Artikel 18)

### Utdrag ur lagstiftning

Om en livsmedelsföretagare anser eller har skäl att anta att ett livsmedel som han har importerat, producerat, bearbetat, framställt eller distribuerat inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet skall han omedelbart inleda förfaranden för att dra tillbaka detta livsmedel från marknaden i de fall livsmedlet inte längre står under denna livsmedelsföretagares omedelbara kontroll och informera de behöriga myndigheterna om detta. Om produkten kan ha nått konsumenten skall han på ett effektivt och noggrant sätt informera konsumenterna om varför livsmedlet dragits tillbaka från marknaden, och vid behov återkalla livsmedel som konsumenterna redan har erhållit, om andra åtgärder är otillräckliga för att upprätthålla en hög hälsoskyddsnivå.

(EG-förordning 178/2002 Artikel 19)

## 5.15 Allergener

Se 5.7 Inköp och lagring och även 5.5 Skilt åt i tid. Vilka ämnen som är aktuella kan du hitta i EU-förordning 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna. Se bilaga II.

## 5.16 Utbildning

När du jobbar med livsmedel måste du ha kunskaper om livsmedelssäkerhet och livsmedelshygien.

### Utdrag ur lagstiftning

Livsmedelsföretagare skall se till att:

- den personer som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter (punkt 1),
- de som ansvarar för utveckling och underhåll av det förfarande som avses i artikel 5.1 i denna förordning eller för användning av relevanta riktlinjer har getts adekvat utbildning i tillämpningen av HACCP-principerna (punkt 2),

(EG-förordning 852/2004 bilaga II Kapitel XII)

# 6. Eget kök, annat utrymme hemma i bostaden eller i annat enkelt kök

(dessa riktlinjer kan användas i andra sammanhang än vid utomhusmatlagning)

## 6.1 Vad säger lagstiftningen?

Eget kök i bostaden får användas för livsmedelsverksamhet. De regler som gäller finns i EG-förordning 852/2004 Bilaga II Kapitel III. I förordningen står det inte hur verksamheten ska gå till. Kom ihåg att livsmedelsverksamhet i eget kök eller annan lokal i bostad ska anmälas till kontrollmyndigheten (miljö och hälsa).

## 6.2 Vad kan ske i köket eller annan lokal i bostad?

Vid utomhusmatlagning behöver mat och livsmedel ibland förberedas. Det kan vara att bereda frukost med bröd, smör, spannmål till gröt, korv till pålägg och grönsaker mm. Råvaror och ingredienser kan behöva skäras mm. Olika livsmedel kan behöva lagas till. Köket eller annan lokal i bostaden kan användas med verksamhet från ett enkelt bredningsutrymme till tillagning av varm mat och beredning av kalla rätter.

Men även tillverkning av sylt, marmelad, inläggningar, bakning av bröd och andra bakverk, packa om köttlådor och mycket annat. Det kan också vara att ha ett café eller restaurang hemma.

Det är inte bara köket hemma som kan användas, utan även andra utrymmen som används för bostadsändamål.

## 6.3 Planering

Tänk igenom noga, vad som ska göras i köket/beredningsutrymmet och hur det ska gå till.

- Gör en beskrivning av verksamheten. Skriv den kort! Det är inte nödvändigt, men kan vara bra att ha.

## 6.4 Anmälan till myndigheten

Gör anmälan till myndigheten och tala om vad du ska göra. Kom ihåg att 14 dagar efter att anmälan har kommit in till myndigheten kan du starta din verksamhet. Även om du inte hört något från myndigheten.

Ta med allt du ska göra i anmälan, vad du ska göra hemma, vad du ska göra utomhus, transporter osv. Du behöver inte räkna upp alla livsmedel du ska använda.

## 6.5 Egna inköp i butik eller liknande

- Handla det du ska ha på vanligt sätt i livsmedelsbutiken eller beställ från leverantör, som levererar hem till dig.
- Åk direkt hem efter att du har handlat i butiken. Gör eventuella andra ärenden före du handlar livsmedel.
- Ta gärna med dig kylväskor med kylklampar för de kylvaror du köper.
- Se till att livsmedlen håller den temperatur som står på förpackningarna. Du behöver inte mäta temperaturen i butiken.

## 6.6 Krav på dig själv hemma i köket/ beredningsutrymmet

### Lagring

Lagra dina livsmedel avskilt från dina privata.

- Lagra dina livsmedel i särskilt skåp med bara livsmedel för din verksamhet eller
- Lagra livsmedel i förråd på särskild hyllplats väl avskilt från privata livsmedel. Privata livsmedel kan lagras i samma förråd.
- Lagra kylvaror till din verksamhet helst i särskilt kylskåp. Olika typer av livsmedel kan lagras i samma kylskåp. De ska då vara förpackade i behållare med lock, i plastpåse eller packade i plastfilm. Grönsaker kan dock lagras opackade. Packa kött och kyckling mycket väl, så att köttsaft inte kan läcka till andra livsmedel. Plastfilm kan då vara olämpligt.
- Lagring kan ske i samma frysutrymme, både för privata livsmedel och livsmedel som tillhör din verksamhet. Livsmedel till din verksamhet ska vara märkta med vilken typ av livsmedel det är, infrysningsdatum eller packningsdatum och att det är livsmedel som tillhör din verksamhet. Frysutrymme behöver inte finnas i eller i anslutning till köket, utan kan finnas på annan lämplig plats.

### Verksamheten i köket

- Din verksamhet i köket/beredningsutrymmet ska ske skilt i tid från din privata verksamhet. Båda verksamheter kan ske under samma dag.
- Husdjur får inte finnas i köket när din verksamhet pågår, men får finnas i hushållet. Tänk på att katter kan ha gått på de arbetsytor du ska använda.
- Bänkar, bord och utrustning ska rengöras noga innan verksamheten börjar. Detta sker med lämpligt rengöringsmedel. Desinfektionsmedel ska inte behövas.
- Golvet svabbas eller sopas innan verksamheten börjar och andra ytor kan också behöva rengöras. Bedömning sker i det enskilda fallet av vad som behövs.
- Särskilda arbetskläder används. Det kan till exempel vara byxa och t-shirt, som endast används till verksamheten. Om det behövs, används förkläde. Keps eller annat hårskydd ska användas.
- Händer tvättas i diskbänken. Här ska finnas flytande tvål och papper att torka sig med. Händer ska tvättas mellan beredning av olika typer av livsmedel.
- Olika livsmedel bereds på olika arbetsytor eller om samma arbetsyta används sker detta skilt åt i tid med nödvändig rengöring mellan.

- Samma skärbrädor, som används privat, kan användas om de bedöms som rena.
- Samma skärbrädor kan användas till olika livsmedel om noggrann rengöring sker mellan. Direkt efter användning ska dessa först sköljas med ljummet vatten och sedan rengöras med handdiskmedel, varmt vatten och diskborste. Skärbrädor ska noggrant skrubbas med diskborsten och därefter sköljas noggrant. Sedan ska skärbrädorna ställas i diskställ.
- Skärbrädor kan också diskas i diskmaskin.
- Potatis och andra rotfrukter kan skalas i köket. Detta sker skilt i tid från annan verksamhet och med rengöring mellan.
- Livsmedel tillagas på spis (kokas och steks) eller i ugn. För kyckling och andra fågelprodukter och köttfärs är det extra viktigt att kontrollera tillagningstemperaturen. Dessa livsmedel ska hettas upp till minst +70°C. Stektermometer bör inte användas för att kontrollera detta. En termometer med bättre noggrannhet bör i stället användas. Se även kontrollmetoder i produktbladen.
- Varma livsmedel kan behöva kylas ner för att senare användas.
- Kylningen bör ske till +8°C inom sex timmar. Bakterier växer inte över +55°C, så kylning kan först med fördel ske i rumstemperatur till denna temperatur. Du kan dock kyla livsmedlen snabbare om du sätter ner dessa, direkt efter tillagningen, i kallt vatten. Vattnet värms snabbt upp, så byt vatten så ofta som du behöver. Kylning kan därefter ske i kylskåp.
- Kom ihåg att aldrig stoppa in större mängder varma livsmedel direkt i kylskåp efter tillagningen. Låt livsmedel först kallna av enligt ovan.
- Mindre mängder livsmedel kan kylas i rumstemperatur och sedan i kylskåp, om den sammanlagda tiden inte överstiger 6 timmar.
- Färdiga livsmedel packas i behållare med lock, i plastpåse eller med plastfilm.
- Frysta livsmedel kan tinas under transport i utrymme som inte är kylt.

Dessa regler kan också användas i andra enklare kök, t.ex. hembygdsgårdar eller liknande.

Naturturismföretagen är branschorganisation och den gemensamma rösten för företag inom naturturism och ekoturism i Sverige.

Naturturismföretagen verkar för bättre förutsättningar att driva naturbaserad turism och en hållbar utveckling av näringen.

Den första versionen av Branschriktlinjer utomhusmatlagning togs fram 2013.

Uppdateringen, version 2024-11-05, har möjliggjorts genom utvecklingsprojekt Nationellt NAV för hållbar turism, som finansieras av:



Europeiska jordbruksfonden  
för landsbygdsutveckling. Europa  
investerar i landsbygdsområden



NATURTURISM  
FÖRETAGEN

[info@naturturismforetagen.se](mailto:info@naturturismforetagen.se)

[www.naturturismforetagen.se](http://www.naturturismforetagen.se)