

Mobil anläggning

Med mobil anläggning menas fordon, vagn eller liknande som för att nå sin kundkrets måste förflytta sig. Vanligtvis krävs att fordonet har en baslokal där rengöring, diskning, lagerhållning mm. skall ske. Utifrån hur välutrustat fordonet är, ställs krav på hur ofta det måste uppsöka sin bas. Normalt ska detta ske dagligen efter avslutad försäljning.

Denna lista är tänkt som ett hjälpmedel vid planering av en livsmedelslokal. Här finns uppräknat olika utrymmen, inredning och utrustning som kan behövas i en livsmedelsanläggning av denna typ. Skillnader beroende på verksamhetens storlek och inriktning kan naturligtvis förekomma.

Vid hantering av livsmedel, måste bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter följas. Därutöver finns branschriktlinjer som kan underlätta t ex utformningen av en lokal. Många krav i EG-förordningarna om livsmedelshygien beskriver en målsättning för en bra livsmedelshantering utan att exakt ange hur saker och ting ska göras. Det ger möjlighet för en viss flexibilitet. Företagarna har ansvaret för att visa att de lösningar de valt innebär att lagstiftningen uppfylls.

Miljökontoret gör en bedömning av anläggningens förutsättningar vid kontorets kontroll när verksamheten har startat. Vid första besöket kontrolleras hela anläggningen d v s egenkontroll och lokal. Om eventuella avvikelser konstateras, tar miljökontoret ställning till vilka åtgärder som är nödvändiga.

En mobil anläggning får starta tidigast två veckor efter att en anmälan om registrering har lämnats till miljökontoret om inte miljökontoret har registrerat anläggningen innan dess.

Nedanstående krav kan alltså anpassas till verksamhetens storlek och karaktär.

1. Inredning och utrustning i fordonet

Kraven på vilken utrustning som ska finnas i den mobila anläggningen varierar beroende på vilken hantering av livsmedel som ska ske. Gemensamma krav på alla mobila anläggningar är dessa:

- Färskt vatten i tank eller dunk, minst 60 liter, i vissa fall mer. (Tillräckligt för matlagning, handtvätt och disk.)
- Varmvattenberedare med pump
- Handtvättställ med engångshanddukar och tvål
- Uppsamling av spillvatten, tömmas från utsidan
- Ventilation
- Varuskydd
- Kylförvaring
- Frysförvaring
- Plats för städutrustning

- Plats för åtskild förvaring av privat- och arbetskläder samt ev. smutsvätt
- Tillgång till toalett för personalen
- Plats för avfall, returburkar etc.

2. Baslokal

- Tillräckligt med kylförvaring för olika livsmedel (t ex kött, fisk, grönsaker samt färdiglagade rätter)
- Frys
- Diskbänk med ho
- Arbetsbänkar med ho och blandare beroende på omfattning och karaktär
- Plats för utrustning till fordonet eller vagnen, t.ex. kylbox eller liknande
- Utrymme för torrvaror, drycker, tekniska artiklar
- Utrymme för förpackningsmaterial
- Plats för städutrustning (rengöringsmedel etc.)
- Upphängningskrokar för städredskap (moppar, skrapor etc.)
- Utslagsvask och blandare

Specifik information om lokalens utformning, inredning och utrustning finns i informationsbladen för restaurang respektive gatukök. Oavsett var livsmedlen bereds, fordon eller baslokal så ställs likadana hygieniska krav som i ett restaurangkök, gatukök etc. Separat personaltoalett i fordonet eller i baslokalen krävs om beredning av oförpackade livsmedel kommer ske.

3. Övrigt

- Kontakta Tekniska kontoret, tele. 0142-850 00 om du funderar på att stå på kommunens ytor
- Kontakta fastighetsägaren om du vill stå på privat mark
- Kontakta Polisen för tillstånd av begagnande (nyttjande) av offentlig plats