



Checklista för demonstration av smakprover på festivaler, mässor och marknader

När man på olika offentliga tillställningar vill erbjuda smakprover till besökarna så finns några saker att tänka på innan. Nedan följer en grundläggande checklista för dessa tillfällen. Det finns möjlighet i de tomma fälten att själva komplettera med ytterligare punkter som passar just ert evenemang/företag.

Gör alltid en anmälan om tillfällig livsmedelsverksamhet hos Miljö- och hälsoskydd i din kommun (minst 14 dagar innan). Miljö och Hälsa är också ett bra bollplank vid eventuella frågor som kan uppstå vid exempelvis servering i offentlig miljö.

	Anmälan om tillfällig livsmedelsverksamhet hos Miljö- och hälsoskydd
	Anmälan till polisen, om det sker på offentlig yta
	Hygien: Säkerställ hur du kan hålla god handhygien. Rinnandevatten, flytandevål och papper rekommenderas. Ombytesmöjligheter
	Förslagsvis används smakprover som inte är känsliga för värme, kyla eller annan yttrepåverkan, annars vidta åtgärder för att kunna garantera kvalitén
	Marknadsföring om vilka ni är och varför demon genomförs
	Stabil och synlig soptunna för skräp för provsmakaren, gärna med lock för att undvika fåglar och getingar i soptunnan.
	Ta med flera uppsättningar av material som krävs för att skylta livsmedlet ex. skärbrädor, knivar, uppläggningsfat m.m. som underlättar vid utomhusvistelse exempelvis. Bänk, vatten, el, spis, kylskåp/frys.
	Allergier, tänk på att ha en fullständig ingredienslista med på plats, spårbarhet är A & O!
	Tänk på att maten bör täckas med någon slags skydd utomhus för mindre risk för kontaminering
	Färskmat får inte vara framdukad mer än 2 timmar vid rätt temperatur för just den varan.
	Använd smart rekvisita för provsmakningen, tandpetare, engångs bestick och tallrik/glas
	Engångsartiklar för provsmakning, beställ exempelvis ifrån: https://www.gulakatten.se/ https://www.tingstad.com/se-sv/foodservice https://www.papstar-shop.se/ Presentationsmaterial ex. sked/gaffel/tandpetare och liten tallrik/skål, plasthandskar.



Vem som helst är välkommen att skriva ut, kopiera, använda eller inspireras av denna checklista, precis som med alla andra bedömda branschriktlinjer som kan tänkas gälla för just din verksamhet. Allt för att vi ska känna oss så trygga som möjligt med den mat vi demonstrerar.

Information som är sammanställd i detta dokument är inspirerad av:

Branschriktlinjer - för säker mat i samlingslokaler

<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/branschriktlinjer/samlingslokaler-branschriktlinjer-for-saker-mat-i.pdf>

Tillfällig livsmedelshantering vid marknader, mässor eller festivaler

Februari 2014 Umeåkommun Miljö-och hälsoskydd