



# Skördefesten på Åland

## Öppna Gårdar

### Ålands Miljö- och Hälsoskyddsmyndighets direktiv för marknadsförsäljning

Försäljning på egen gård av egenproducerade produkter är tillåten och behöver inte anmälas till myndigheten.

Om en gård bjuder in livsmedelsförsäljare till sin gård, skall följande blanketter fyllas i och skickas till Skördefesten, som skickar dem vidare till Miljö- o Hälsoskyddsmyndigheten:

- Marknadsanmälan
- Förteckning över livsmedelsförsäljare
- Alla försäljare som säljer livsmedel ska fylla i egenkontrollblanketten i två exemplar. Ett exemplar skickas till Skördefesten och ett exemplar skall finnas i försäljningsståndet och på begäran uppvisas för hälsoinspektör.

#### Tillredning av livsmedel

- Försäljning och servering av färdig mat (grytor, soppor, korv, piroger, söt- och färskost o.dyl.) skall tillagas i en av miljö och hälsoskyddsmyndigheten godkänd livsmedelslokal.
- All mat skall vara färdigberedd, antingen för direkt försäljning/servering eller direkt uppvärmning. Beredning av livsmedel får ej ske på plats. Undantag är grillning och stekning som får göras på plats.
- Alla förskämbara och lättförskämbara (livsmedel som ska förvaras kyllda) livsmedel: kött, fisk, mjölk osv skall förvaras i kylanordning försedd med termometer.
- Råvaror och färdigberedda livsmedel skall hållas separerade.
- Överbliven mat får ej sparas för att serveras följande dag.
- Kylkedjan får ej avbrytas för förskämbara och lättförskämbara livsmedel under transporten.

#### Hantering av livsmedel

- Färsk och rökt fisk skall säljas väl kylda, på isbädd i ren styroxlåda eller annan kylanordning. Fiskart, fångst- eller odlingsplats och datum skall anges t ex med skylt.
- Korv skall förvaras kallt, i kyllåda eller motsvarande anordning. Korven skall hanteras med tång eller med hjälp av papper.
- Pannkaka skall direkt efter tillredning och avsvälning kylförvaras (max +8 °C) ända fram till servering. Vispgrädden skall direkt efter tillredning kylförvaras, t ex i kylväska med kylklampar.
- Färdigpackad glass skall säljas ur frysanordning med termometer. För lösglass gäller andra regler – kontakta hälsoskyddsmyndigheten.

- Bröd o.dyl. skall säljas färdigförpackat eller skyddat med kupa eller liknande anordning. Hantering av det oförpackade brödet skall ske med tång eller annat redskap.

#### Smittskydd

- Oförpackade produkter skall skyddas mot damm, smuts och smitta på lämpligt sätt genom övertäckning, kärl, låda med lock eller motsvarande. Detta gäller även under transporten.
- Oförpackade livsmedel skall hanteras med lämpligt redskap.
- Möjlighet till handtvätt (tvättställ eller dunk med rent vatten) samt flytande tvål och pappershanddukar skall finnas i anslutning till livsmedelsförsäljningen. Vid försäljning av korv, kött, fisk, pannkaka, våfflor, maträtter och andra känsliga livsmedel skall händerna tvättas tillräckligt ofta och ovillkorligen efter varje toalettbesök. Tänk även på att tvätta händerna ofta vid hantering av pengar. Diskho får ej användas som tvättställ.
- Försäljnings- och serveringspersonalen skall använda ändamålsenliga och rena dräkter.
- Förpackningar, lådor och kärl får inte förvaras direkt på marken.
- Underlaget vid försäljningsplatsen får inte damma och skall i övrigt vara hygieniskt lämpligt.
- Matsservering skall vara ändamålsenligt utrustad och inrymd under tak.
- Försäljarna ansvarar för att det finns tillräckligt med avfallskärl och för att försäljningsområdet städas.

#### Övrig information

- En innehållsförteckning över produkternas ingredienser skall finnas till kundens påseende.
- Egenkontrollblanketten (ifylld blankett) skall finnas på plats i försäljningsståndet och på begäran uppvisas för hälsoinspektör.

#### Kundtoaletter

- Antalet kundtoaletter skall anpassas till antalet besökare. Toaletterna skall vara tydligt utmärkta och tillgång till handtvätt efter toalettbesök skall iordningsställas.

Antalet besökare	Dam-	Herrtoalett	Rörelsehindrade
Under 100	1	1	1
101 – 250	2	1	1
251 – 500	3	2	1
501 – 750	5	3	1
751 – 1 000	6	4	1

Av herrtoaletterna kan hälften ersättas med motsvarande antal pissoarer.

Har du frågor om livsmedelshanteringen, kontakta Ålands Miljö- och Hälsoskyddsmyndighet (ÅMHM), tel 528 600.