

Säker mathantering

UPPDATERADE BRANSCHRIKTLINJER

LIVSMEDELSVERKET HAR BESLUTAT ATT FASTSTÄLLA UPPDATERADE BRANSCHRIKTLINJER FÖR SÄKER MAT I SAMLINGSLOKALER. BRANSCHRIKTLINJERNA TOGS FRAM 2014 AV VÅRA GÅRDAR TILLSAMMANS MED BYGDEGÅRDARNAS RIKSFÖRBUND, FOLKETS HUS OCH PARKER I SAMVERKAN MED LIVSMEDELSKONSULT GUNNEL BERDÉN.

De har uppdaterats med olika årsintervaller sedan dess. Årets beslut innebär att Livsmedelsverket anser att dokumentet uppfyller de krav som ställs på nationella branschriktlinjer enligt artikel 8.3 i förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien.

Bakgrund

Det ska vara enkelt för föreningar att hantera mat i samlingslokaler.

Branschriktlinjerna är inte fyllda med nya krav. Tvärtom – på ett tydligt sätt klargörs vad som redan gäller.

Livsmedelslagstiftningen ställer krav på alla som serverar mat åt allmänheten i viss omfattning. Det är inte enkelt för ideella eldsjälarna att hålla koll på allt. Samtidigt så har vissa kommuners livsmedelsinspektörer ibland svårt att förstå sig på den typ av verksamhet som föreningar driver i samlingslokalerna. För att skapa tydlighet, både för föreningar och inspektörer, så har vi organisationer som står bakom detta låtit en livsmedelskonsult skriva dessa branschriktlinjer som nu är godkända av Livsmedelsverket. Riktlinjerna är frivilliga att följa och är till för att underlätta för föreningarna att leva upp till de krav som ställs på mathantering.

När blir föreningen ett livsmedelsföretag?

Lagens definition av vad som är ett livsmedelsföretag är som följer: "Livsmedelsföretag: varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel."

När ni läser ovan definition tänker ni nog att många föreningar blir livsmedelsföretag. Ja, men för att räknas som livsmedelsföretag måste verksamheten ha en viss omfattning. Det är dessa krav på omfattning som gör att de allra flesta av våra medlemsföreningar inte blir livsmedelsföretag. Läs i branschriktlinjerna om just er förening blir ett livsmedelsföretag.

Vår förening räknas inte som livsmedelsföretag om vi tio helger eller mindre per år endast:

1. har kafeteria som erbjuder smörgåsar, kaffebröd, våfflor och dryck
2. lagar maten till fester och middagar som inhyrda gäster bokar hos oss
3. bjuder in allmänheten till arrangemang eller kurser där vi lagar mat från råvaror
4. hyr ut lokaler till gäster eller verksamheter som själva står för maten oavsett hur ofta det sker.
5. beställer catering, oavsett hur ofta det sker. (Beställaren är slutkonsument och cateringleverantören är ansvarig livsmedelsföretagare.)
6. serverar mat i samband med föreningens egen interna verksamhet oavsett hur ofta det sker.

För de allra flesta ideella föreningar finns det inget syfte i att sträva efter att vara ett livsmedelsföretag. Dock finns det föreningar som har en stor fastighet där man har inrett ett professionellt kök och dessutom har plats för servering och därigenom har startat exempelvis ett café. Om cafét vänder sig till allmänheten och har öppet varje vecka hela året eller varje dag under säsong blir omfattningen sådan att föreningen blir ett livsmedelsföretag.

Får ni bekymmer med livsmedelsinspektörer?

Ibland hör medlemsföreningar av sig till oss på Våra Gårdar och är bekymrade över att de har blivit felaktigt bemötta av kommunens livsmedelskontrollant. En gång var det en medlemsförening som efter en kontroll fick höra att de i princip bara fick servera färdigköpta kakor. Inspektören frågade också efter de recept som hyresgäster av lokalerna använder sig utav. Ja, ni förstår själva orimligheten och förvirringen. En kontrollmyndighet är skyldig att känna till branschriktlinjerna. Upplever ni att livsmedelsinspektörer inte förstår sig på er verksamhet – hänvisa till branschriktlinjerna för säker mat i samlingslokaler.

Branschriktlinjerna finns på Våra Gårdars hemsida för egen utskrift.

Text **Simon Svensson**