

# Riktlinjer för livsmedelshantering utomhus



Om du ska arrangera ett event där du hanterar livsmedel bör du ha koll på detta!

## GOTLANDOUT



Gotland



Region  
Gotland



EUROPEISKA  
UNIONEN  
Europeiska  
regionala  
utvecklingsfonden

## Generella riktlinjer för hantering av livsmedelshantering utomhus

Du kan hantera livsmedel utomhus från fika med fikabröd till hela måltider. Det kan vara turistföretag som behöver servera mat under enklare förhållanden, eller där deltagare själva är med och lagar maten. Utomhusmatlagning kan vara att göra mat ute på olika sätt, t.ex. kan vara catering och all mat är tillagad inomhus eller så görs all mat ute. Vintertid kan temperaturkontroll vara enkel men hygien svårare då allting fryser. Sommartid tvärtom då bakterier växer fortare och tempkontroll blir viktig. Givetvis bör den som hanterar livsmedel beakta hygien och redlighet i det man gör. Använd ditt sunda förnuft! Läs mer i branschriktlinjer för utematlagning som du hittar här <https://ruraltourismgotland.wordpress.com/utematlagning-mm/>

Om du är ett registrerat företag som i viss mån hanterar livsmedel i din verksamhet bör du kontakta Team Livsmedelskontroll på Region Gotland för att få reda på om verksamheten behöver anmälas eller inte. Företag som inte behöver göra anmälan är de som gör mat och hanterar livsmedel ett fåtal gånger per år, dvs inte har kontinuerlig verksamhet m livsmedel inblandat.



Gotland



Region  
Gotland



EUROPEISKA  
UNIONEN  
Europeiska  
regionala  
utvecklingsfonden

## Det här aktiviteterna kan du göra utan tillstånd

Göra mat och hantera andra livsmedel tillsammans med gästerna om du har kurs eller har fiskat/jagat/plockat råvaror i naturen som tillreds tillsammans

Servera kaffe o färdiga bullar/som du bakat, upp till 20 ggr/år (Mkt låg risk)

Bereda och servera mackor, sallad etc 10 ggr/år (Mellanrisk)

Laga mat m kött, fisk etc från rå råvara 5 ggr/år (Högrisk)

## Det här aktiviteterna måste du ha tillstånd för

Om man överskridit dessa tillfällen (uppräknade ovan) har man kontinuitet och har krav på registrering och får en kostnad för registreringsavgift och kontrollavgift. Kontakta då livsmedelskontrollen vid Region Gotland [sbflivsmedel@gotland.se](mailto:sbflivsmedel@gotland.se)

## Det här aktiviteterna bör du fråga om då det är lite oklart.

Om man köper in råvaror och lagrar dessa är du livsmedelsföretagare och ska göra anmälan till livsmedelskontrollen.

Om du som livsmedelsföretagare köper in och lagrar mat men tillreder den tillsammans med deltagare anmäls delar av verksamheten till livsmedelskontrollen.

Du som har verksamhet både inomhus m beredningslokal (kan vara i hemmet )och utomhus görs anmälan för båda dessa verksamheter. Anmälan gäller i hela Sverige.

Du kan ha en blandning av dessa kategorier i din verksamhet utan anmälan, men det är bra om man haft kontakt med miljö o hälsa ändå för att vara på den säkra sidan, det kostar ingenting.



Gotland



Region  
Gotland



EUROPEISKA  
UNIONEN  
Europeiska  
regionala  
utvecklingsfonden

## Veta mer?

Hämta material och blanketter här

<https://www.gotland.se/livsmedel>

Om du har frågor kan du ringa team livsmedelskontroll

Region Gotland på telefonnummer 0498-26 32 10

Telefontid vardagar klockan 9-12

E-post: [sbflivsmedel@gotland.se](mailto:sbflivsmedel@gotland.se)

## Här registrerar du verksamhet

Registrering av livsmedelsföretag görs med fördel i e-tjänsten, på

<https://etjanst.gotland.se/oversikt/overview/906>

I en sådan registrering ingår även möjligheten att bedriva hemma hos-restaurang.

Frågor som gäller alkoholtillstånd hänvisas till

Tillståndsmyndigheten, [alkoholtillstand@gotland.se](mailto:alkoholtillstand@gotland.se)

Hämta mer material här om Turism på annans mark samt

Branchriktlinjer Utematlagning

<https://ruraltourismgotland.wordpress.com/utematlagning-mm/>

# GOTLANDOUT



Gotland



Region  
Gotland



EUROPEISKA  
UNIONEN  
Europiska  
regionala  
utvecklingsfonden