# Anvisningar för försäljning för avhämtning och transport av livsmedel under coronavirusepidemin (COVID-19)

När undantagsförhållanden råder kan en företagare leverera livsmedel till kunder utan att lämna in en anmälan om livsmedelslokal enligt livsmedelslagen till tillsynsenheten. Om verksamheten fortsätter efter undantagsförhållandena ska en anmälan lämnas till tillsynsenheten. Vi rekommenderar att man ändå lämnar in en fritt formulerad anmälan till hälsoövervakningen om ändringar i verksamheten, dvs. transport eller försäljning för avhämtning även i undantagsförhållanden t.ex. per e-post ([ymparistoterveys@lohja.fi](file:///C:\Users\juha.auvinen\AppData\Local\Temp\SDLTempFileManager\gesdb3wp.nz3\ymparistoterveys@lohja.fi)) eller genom att ringa (se kontaktinformation för miljöhälsan).

Restaurangen kan sälja mat på distans till kunder även om restaurangen annars skulle stängas under coronavirusepidemin. Restaurangen får enbart sälja färdiglagade portioner till kunderna. Kunden kan under rådande undantagssituation avhämta portionerna enligt överenskommelse från restaurangen eller de kan transporteras till kunden beroende på det verksamhetssätt företagaren väljer.

Företagaren ska följa god hygienpraxis i all sin verksamhet. Temperaturerna ska hållas under transporterna inom de gränser som förutsätts av lagstiftningen.

Företagaren ska i sin egenkontroll lägga fram de metoder genom vilka företagaren ser till att temperaturkraven uppfylls.

*Saker att notera om servering, försäljning för avhämtning och transport:*

- **Temperaturkraven ska iakttas under alla förhållanden;** Företagaren ska se till livsmedlen håller rätt temperatur i alla arbetsskeden: mottagning av livsmedel → förvaring → hantering av livsmedel →upphettning av mat→ kylning → servering → transport

-När det gäller serveringstiderna följs i fråga om varm och kall mat kraven enligt 8 § i förordning 1367/2011. Tidsgränsen på fyra (4) timmar för serveringen gäller sådan serverad mat vars temperaturer inte under serveringstiden motsvarar försäljnings- eller förvaringstemperaturerna. Serveringstiderna gäller för mat som säljs från självbetjäningslinjen.

- Följande uppgifter ska lämnas om oförpackade livsmedel på serveringsställen:

* Livsmedlets namn skriftligt
* Ämnen och produkter som orsakar allergier och intoleranser
* Ursprungsland för det kött som används som ingrediens i livsmedel skriftligt

- Livsmedel som säljs eller serveras upphettade ska säljas och serveras upphettade (minst + 60 °C). Upphettad mat ska förvaras upphettad också under transporten. Lättfördärvliga livsmedel ska transporteras kallt (i regel högst +6 grader).

- mat som kyls ned ska kylas ned inom fyra (4) timmar från + 60 °C till + 6 °C eller under. Nedkyld mat som ska transporteras ska då transporteras i en temperatur av högst + 6 ° C (1367/2011).

- Portionsaskarna ska vara lämpliga för livsmedelsanvändning.

- Regleringen av temperaturen i livsmedel som transporteras sker antingen med kylaggregat eller på annat sätt t.ex. genom att transportera livsmedlen i styroxlådor med t.ex. en varm/kall gelpåse beroende på om det gäller kyl- eller värmetransport av livsmedel

- En restaurang kan använda en bil i privatbruk för att transportera mat, förutsatt att det inte orsakar någon risk för livsmedlen

- Maten ska förpackas i rena transportlådor eller kärl under transporten. Om man transporterar livsmedel som kräver kylförvaring, ska man använda en ren låda eller ett rent kärl som passar för kyltransport, t.ex. en kylväska.

- Utrymmet där transportlådorna och transportkärlen förvaras under transporten ska dessutom skyddas med ett rent underlag t.ex. en skyddsduk, presenning eller motsvarande.

- Ett registrerande system för övervakning av temperaturen krävs inte för transporter som tar mindre än 2 timmar eller om livsmedlen levereras direkt till den slutliga konsumenten.

- Information om transporttemperaturer finns i Eviras anvisning **16025/6** (Anvisning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler; punkterna 6 § och 11 § samt sid. 50 och sid. 54-55).

**Temperaturkrav för livsmedel som ska förvaras kallt**

* Färska fiskeriprodukter förpackade i vakuum eller skyddsgas förvaras i 0— +3 °C.
* Andra färska förpackade fiskeriprodukter, färska oförpackade fiskeriprodukter, kokta skaldjur och blötdjur samt upptinade oförädlade fiskeriprodukter förvaras i temperaturen för smältande is (0-2 °C)
* Kallrökta och gravade fiskeriprodukter samt vakuum- och skyddsgasförpackade, bearbetade fiskeriprodukter ska förvaras i en temperatur av 0—+3 °C.
* Köttfärs samt malen lever förvaras i högst +4 °C.
* Lättfördärvliga mjölkbaserade produkter, i vilkas framställning ingår åtminstone pastörisering eller motsvarande värmebehandling förvaras i högst +8 °C.
* Andra lättfördärvliga livsmedel, inbegripet mjölk, grädde, groddar, grönsaker i bitar, levande musslor, sushi, andra fiskeriprodukter än de som anges i 1 mom. och kalakukko som nämns i 5 mom. ska förvaras i högst +6 °C.

*Annat att notera:*

Om en restaurangföretagare säljer förpackade portioner för detaljförsäljning ska följande noteras:

- Som förpackningsmaterial ska väljas material som lämpar sig för kontakt med livsmedel. I påskrifterna på förpackningsmaterialet kan det finnas t.ex. symbolen skål-gaffel som anger lämplighet för kontakt med livsmedel eller användning för livsmedel anges verbalt i förpackningsmaterialets namn eller annanstans i förpackningspåskrifterna.

- Förpackningar för förpackade produkter/portioner ska vara försedda med all obligatorisk livsmedelsinformation och allergener ska ha märkts ut accentuerat. Uppgifterna om näringsvärde behöver inte anges.

-Försäljningstiderna ska vara korta om inte undersökningar av produkternas hållbarhet har utförts

Tillsynsenheten iakttar Livsmedelsverkets riktlinjer om försäljning av livsmedel för avhämtning och transport av livsmedel. Andra saker att notera för livsmedelsaktörer under Covid-19-epidemin hittas på Livsmedelsverkets webbplats:

[https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/gemensamma-krav-for-livsmedelsbranschen/vanliga-fragor-om-coronaviruset-covid-19--till-foretag-inom-livsmedelsbranschen/andring-av-foretagets-verksamhet-under-undantagsforhallandena/](https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/gemensamma-krav-for-livsmedelsbranschen/vanliga-fragor-om-coronaviruset-covid-19--till-foretag-inom-livsmedelsbranschen/andring-av-foretagets-verksamhet-under-undantagsforhallandena/ttps://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/usein-kysyttya-covid-19-koronaviruksesta--elintarvikealan-yrityksille/toiminnan-muuttaminen-poikkeustilanteessa/)