



Policy för samhällsbyggnadsförvaltningen gällande försäljning av korv och grillning av hamburgare på gågatan i Sollefteå centrum.

För att få sälja korv på gågatan gäller följande:

- Plats ska hyras av kommunens mark- och trafikavdelning. För försäljning av korv finns fem platser (se bifogad karta).
- Registrering ska ske av den mobila livsmedelsanläggningen. Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning ska inlämnas till miljöavdelningen. En avgift tas ut för registreringen och sedan följer en löpande årlig avgift.

För grillning av hamburgare på gågatan gäller följande:

- **OBS! Grillningen får endast ske vid ett fåtal tillfällen per år**, detta för att undvika olägenheter för boende i centrum. Exempel på grillningstillfällen är skolavslutningen, cruisingen, Nipyran och skyltsöndag.
- Grillningen får endast ske på av kommunen (mark- och trafikavdelningen) anvisad plats. Grillningen får ske på den yta som hyrs för gatukökets uteservering. Om ingen uteservering finns ska någon av de fem platser som finns för försäljning av korv hyras. Då platsens yta är begränsad (1,5*1,5m) kan inte både korvvagn och grill få plats samtidigt. Det innebär att verksamhetsutövaren får välja på att ha korvvagnen eller hamburgergrillen ute på den hyrda platsen.
- Registrering ska ske av den mobila livsmedelsanläggningen. Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning ska inlämnas till miljöavdelningen. Då tillfällen att grilla hamburgare kan variera mellan olika år ska en anmälan för registrering inlämnas i början av varje nytt år.

För både försäljning av korv och grillning av hamburgare gäller att krav i Förordning (EG) 852/2004 *om livsmedelshygien* ska vara uppfyllda. Ett krav för mobila anläggningar i centrum är att verksamhetsutövaren har en annan livsmedelsanläggning eller har ett skrivet avtal med en verksamhet i närheten av försäljningsplatsen (på grund av krav på bland annat personaltoalett, lagerhållning mm.). Särskilda krav för mobila anläggningar finns i bilaga 1, se nedan.

KAPITEL III

Regler för rörliga och/eller tillfälliga lokaler (t.ex. tält, marknadsstånd och mobila försäljningsfordon), för lokaler som huvudsakligen används som privata bostäder men där livsmedel regelbundet bereds för utsläppande på marknaden samt för försäljningsautomater

1. Lokaler och försäljningsautomater måste så långt det är praktiskt möjligt placeras, utformas, konstrueras, hållas rena och underhållas på ett sådant sätt att risken för kontaminering, särskilt genom djur och skadedjur, undviks.
2. När det är nödvändigt skall i synnerhet följande krav uppfyllas:
 - a) Det skall finnas lämpliga anordningar för att god personlig hygien skall kunna upprätthållas (bland annat anordningar för hygienisk tvättning och torkning av händer, hygieniska sanitära installationer och omklädningsrum).
 - b) Ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall vara i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga den behöriga myndigheten om att andra material som används är lämpliga.
 - c) Tillräckliga rengöringsmöjligheter skall finnas och, när det är nödvändigt, möjligheter att desinficera arbetsredskap och utrustning.
 - d) Om sköljning av livsmedlen ingår som en del i livsmedelsföretagets verksamhet skall adekvata åtgärder vidtas så att detta sker på ett hygieniskt sätt.
 - e) Det skall finnas adekvat försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten.
 - f) Det skall finnas adekvata möjligheter och/eller anordningar för hygienisk förvaring och bortskaffande av farliga och/eller oätliga ämnen och avfall (fast eller flytande).
 - g) Det skall finnas adekvata anordningar och/eller möjligheter för att upprätthålla en lämplig livsmedelstemperatur och kontrollera den.
 - h) Livsmedlen skall vara placerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks så långt det är praktiskt möjligt.