

7.8.2025

# Livsmedel på evenemang, mässor och marknader

## Information om försäljning och servering av livsmedel

Aktörer som säljer eller serverar livsmedel (inkl. de som distribuerar och provsmakar) ska meddela miljö-tjänsten om sin verksamhet senast 4 vardagar före evenemanget. Man informerar om verksamheten genom att göra ett meddelande via e-tjänsten eller på en blankett. Stadens webbplats ([Hel.fi](https://www.hel.fi)), under rubriken "Registrering av en smidig kiosk och anmälningsskyldighet" finns anvisningar och [Form för information](#) för att göra.

För verksamhet med låg risk, såsom servering av kaffe eller te, behöver man inte informera om den lilla utdelningen av förpackade sötsaker, kex eller andra kaffebröd.

## Försäljning och servering av livsmedel samt provsmakning

Några av de viktigaste sakerna att komma ihåg vid evenemangen är:

1. **Rätt produkter och deras förbehandling.** Det beror på utrustningen vid evenemanget och serveringsstället (inkl. försäljnings- och provsmakningsställe osv.) vad man kan göra på serveringsstället. Utgångspunkten är att livsmedlen ska förbehandlas (koka kött, tvätta/strimla grönsaker osv.) i en färdigt utrustad livsmedelslokal, varvid endast eventuell upphettning och/eller sammanläggning av portioner återstår att göra på plats. Detta sparar också tid vid evenemanget.

Livsmedel kan hanteras på evenemangsplatsen om evenemangsarrangören erbjuder verksamheten ett utrymme för förbehandling. Även om serveringsstället är utrustat med vattenpunkter som är anslutna till rinnande vatten och avlopp samt ett tillräckligt arbetsutrymme, kan hanteringen av livsmedel på serveringsstället vara mer omfattande.

2. **Rätt förvarings- och serveringstemperaturer.** Kallt när det är kallt (vanligtvis under 6 °C, men tänk på livsmedel som kräver kallare förvaring, såsom fiskprodukter (0–2 °C)) och varm (över 60 °C, vid matlagning ska livsmedlets temperatur stiga över 70 °C och för fjäderfä över 75 °C). Livsmedel bör inte förvaras i riskzonstemperaturer (6 - 60°C) ens tillfälligt (inkl. vid upptining). Ett livsmedel som är avsett att förvaras kallt ska omedelbart efter tillagningen och inom högst fyra timmar kylas ned till 6°C. Lämpliga temperaturer ska tas om hand under hela livsmedelskedjan (bl.a. förvaring, tillverkning, transport, servering) och lättfördärliga produkter ska inte serveras i rumstemperatur. Kalla produkter kan serveras till exempel över kylberedare och varma från värmebad. För förvaring av produkterna bör man åtminstone reservera kylväskor, gärna en kylmöbel. Kylväskor och kylmöbler ska vara försedda med termometrar. Temperaturer ska mätas och registreras vid förvaring minst två gånger om dagen.
3. **Skydd.** Om man på ett serveringsställe tillverkar, doserar eller sätter ihop provsmakningar som erbjuds kunderna eller säljer oförpackade livsmedel, ska verksamheten skyddas med till exempel plexiglas eller ordnas så att tillverkningen sker långt från kunderna.

Om verksamheten sker utomhus ska verksamheten i anslutning till hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel (inkl. försäljning/servering) vara skyddad med tre väggar och tak samt vid behov med botten (vid sandbotten eller gräsmatta).

4. **Handtvätt.** Vid en servering som hanterar lättfördärliga produkter (till exempel portionering av mat eller glass) ska det finnas en handtvättstation. Handtvättstationen ska vara utrustad med minst en

7.8.2025

kranförsedd vattendunk, handtvål samt pappershanddukar och placeras i anslutning till det egna serveringsstället. Det ska finnas en burk för uppsamling av avloppsvatten. En handtvättstation ska installeras innan verksamheten påbörjas.

Vid ett serveringsställe där man hanterar lättfördärliga livsmedel, till exempel sätter ihop/värmer upp matportioner av färdigbehandlade råvaror eller till exempel tillverkar smoothies, ska det finnas tillgång till varmt vatten vid vattenstället. Vid utomhusevenemang och evenemang där det inte finns tillgång till färdigt varmvatten ska vattenpunkten vara utrustad med varmvattenberedare eller liknande.

Vid serveringsstället ska det finnas vatten- och avloppsanslutning då man lagar mat själv redan från början eller/och matlagningen är riklig med till exempel hantering av rå kött, tvättning av livsmedel eller tillagning av glass. Dessutom är det också lämpligt att ha flera vattenpunkter med hänsyn till serveringsställets verksamhet.

Kraven på vattenpunkter granskas alltid från fall till fall och om matförsäljaren besöker evenemanget till exempel en gång om året och verksamheten är mindre, kan man överväga om vattenkanister räcker som handtvättställe. Om man bara serverar torra livsmedel, godis eller kaffe räcker det med handdesinfektionsmedel.

- 5. Provsbakning.** Det rekommenderas att de produkter som ska provsmakas styckas färdigt någon annanstans än vid evenemanget på plats och bör doseras i engångsdoser. Vid provsmakningen ska man försäkra sig om att kunden inte får ta en ny provsmakning med det samma instrument som han eller hon används redan en gång. Det lönar sig inte att bjuda på ett stort antal portioner på en gång, utan att lägga till produkter efter åtgång.
- 6. Information om livsmedel.** Konsumenten ska ges tillräcklig information om livsmedel som saluförs och serveras. Förpackade livsmedel ska förses med tillämpliga märkningarna. För oförpackade livsmedel ska konsumenten ges viktig information, till exempel om ämnen och produkter som orsakar allergi och intolerans, samt ursprunget till livsmedel av animaliskt ursprung. Konsumenterna ska informeras i samband med livsmedel eller med ett meddelande om att de fått information av personalen. Mer information om de uppgifter som ska lämnas om livsmedel [Livsmedelsinformationsguiden](#).
- 7. Import av livsmedel.** Införsel av livsmedel av animaliskt ursprung förutsätter en separat [anmälan](#) att göra. För importerat (färskt och djupfryst) kött av nötkött, svin och fjäderfä (inkl. inälvor och blod) eller malet kött som tillverkats av dessa ska det finnas ett handelsdokument för det importerade partiet och ett laboratoriums undersökningsintyg för salmonellaundersökning. Livsmedel av animaliskt ursprung ska ha tillverkats i en godkänd livsmedelslokal och vara försedda med tillämpliga märkning, bland annat anläggningsmärkning, samt kunna spåras/kombineras med kommersiella dokument.
- 8. Toalett.** För att undvika spridning av smittsamma sjukdomar ska personer som hanterar livsmedel endast använda toaletter som är reserverade för livsmedelsföretagare, inte allmänna kundtoaletter.
- 9. Avfall.** Man ska komma ihåg att tömma soptunnan vid serveringsstället regelbundet och avfallet ska bortskaffas på lämpligt sätt.
- 10. Ventilation.** Ventilationen ska vara tillräcklig. Om det vid hantering eller upphettning av livsmedel bildas bränning eller rök, ska man se till att lokaluttaget är tillräckligt.

I Livsmedelsverkets [Anvisning om mobila livsmedelslokalers verksamhet](#) finns närmare anvisningar om hur tillfällig försäljning/servering av livsmedel ska organiseras förhindras på ett hygieniskt och livsmedelssäkert sätt.

**För mer information:** [kymp.ulkomyynti@hel.fi](mailto:kymp.ulkomyynti@hel.fi)