

# Mobil anläggning



**För att få hantera eller sälja mat från en mobil anläggning krävs det att du har rätt utrustning, rutiner för god hygien och, i många fall, tillgång till en bakomliggande lokal för din verksamhet.**

## Registrering

För att få sälja eller hantera mat kan du behöva anmäla din verksamhet till miljönämnden. Anmälan gör du på blanketten ”Registrering livsmedelsanläggning”, som du hittar på vår hemsida [www.halmstad.se](http://www.halmstad.se) eller hämtar ut den i receptionen på Rådhuset, Kyrkogatan 1.

## Kontroll av den mobila anläggningen

När Bygg- och miljöförvaltningen utför kontroll på den mobila anläggningen tittar vi bland annat på egenkontrollen och försäljningsplatsen. Vi kontrollerar också att alla som arbetar på plats känner till egenkontrollen och har de kunskaper som de behöver för att hantera maten på ett säkert sätt.

Du ska även kunna visa upp ditt beslut om registrering av livsmedelsverksamhet som du fått från Bygg- och miljöförvaltningen.

## Försäljningsplatsen

Beroende på vilken hantering av livsmedel som ska ske på platsen, kan kraven på utrustning variera. Inredning och utrustning som alltid bör finnas i den mobila anläggningen är:

- En anordning för handtvätt med rinnande vatten, flytande tvål och engångshanddukar
- Möjlighet till rengöring av redskap och utrustning
- Lätt rengörbara golv, väggar, tak och inredning
- Färskvattenförsörjning från tank eller dunk
- Plats för städutrustning för dagsbehovet
- Uppsamling av avlopp och spillvatten
- Varuskydd
- Utrymme för förvaring av skyddskläder
- Plats att slänga/förvara avfall på
- Termometrar

## Bygg- och miljöförvaltningen

Halmstads kommun  
Box 153  
301 05 Halmstad

Telefon: 035-13 70 00  
[direkt@halmstad.se](mailto:direkt@halmstad.se)  
[www.halmstad.se](http://www.halmstad.se)



## Den bakomliggande lokalen

Om försäljningsplatsen inte är utrustad på ett sätt som är anpassat till din hantering ska förberedelser, förvaring och efterarbete oftast göras i en annan lokal, till exempel en registrerad restaurang. En bakomliggande lokal ska vara registrerad hos miljönämnden.

## Egenkontroll

Alla verksamheter ska ha en fungerande egenkontroll och ska vid inspektion kunna visa upp eller förklara vilka rutiner man har för att se till att man ger kunder säker mat. Se vår hemsida [www.halmstad.se](http://www.halmstad.se) för mer information om hur man tar fram ett egenkontrollprogram.

## Du kan också behöva kontakta:

- Polisen för tillstånd
- Teknik- och fritidsförvaltningen för att hyra plats på kommunal mark
- Markägare för att hyra plats på privat mark
- Torgmästare eller marknadsarrangör för information om vart du får stå.
- Socialnämnden för serveringstillstånd
- Hälsoskyddsavdelningen på Bygg- och miljöförvaltningen
- Räddningstjänsten för brandskydd

