

TRYGG MATUPPLEVELSE PÅ MÄSSAN

För att garantera dig och dina gäster säker livsmedelshantering kontrolleras maten och din hantering. Här kommer tips för dig att tänka på vid servering i montern. Enkel guide kring ditt ansvar - varje dag.



Så kontrolleras maten och din hantering

Svenska Mässan genomför oanmälda kontroller. Här är vad vi tittar på:

- Hygien och handtvättmöjligheter
- Temperaturer i kyl/frys/varmhållning
- Hantering av råvaror
- Avfallshantering och skadedjur
- Dokumenterad egenkontroll

Om kraven inte uppfylls kan servering stoppas direkt.

Att tänka på vid servering i montern

- Gör det mesta i en godkänd baslokal (restaurang/storkök)
- Undvik hantering av rått kött/fisk/fågel på mässgolvet
- Ha tillgång till rinnande varmt och kallt vatten, tvål och engångshanddukar
- Kylvaror ska hålla max +8 °C, frys -18 °C. Varm mat minst +60 °C
- Ha ordentlig rengöring, termometrar och egenkontrollsystem

Tips! Checklistor och rutiner underlättar – fråga oss om mallar!

Ditt ansvar – varje dag

Du som utställare ansvarar för att:

- All personal kan rutinerna
- Hygien och arbetskläder följs
- Temperaturer kontrolleras och dokumenteras
- Återupphettning sker säkert (+72 °C)
- Du har en lista över dina leverantörer redo

Kunskap skapar trygghet – både för dig och dina besökare.

Viktigt om engångsartiklar

Från 1 januari 2024 gäller nya regler:

- Använd hellre flergångsprodukter än engångsmaterial.
- Undvik plast som bidrar till nedskräpning.
- Läs mer på Naturvårdsverket

Hållbara val stärker både ditt varumärke och vår gemensamma miljö.

Vägledning & kontakt

Behöver du stöd eller är osäker på något? Vi finns här för att hjälpa dig före, under och efter mässan.