



Restaurang, gör du mat för försäljning till affärer?



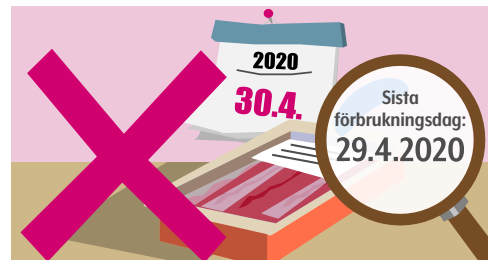
[Kontakta livsmedelstillsynen](#)
i din egen kommun.



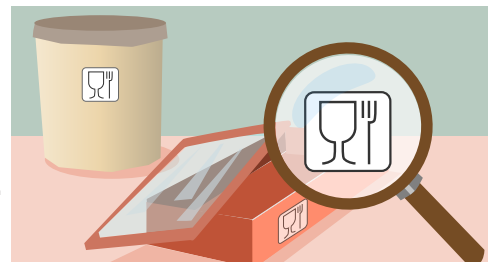
[Kom ihåg god hygien](#)
i all verksamhet.



Använd inte råvaror efter
[sista förbrukningsdagen](#).



Använd rena material och material som lämpar sig för livsmedelsbruk som förpackningsmaterial, till exempel sådana som är märkta med symbolen glas och gaffel.



Ge affären följande uppgifter, om du levererar mat att säljas oförpackad:

- livsmedlets namn,
- ingredienser (inklusive ämnen som orsakar [allergier och intoleranser](#)),
- användnings- och förvaringsanvisningar.

Om maten är avsedd att säljas till kunden färdigt förpackad, ska förpackningen vara försedd med alla [obligatoriska märkningar](#).





Förpacka maten och skydda den för transport.

För bok över vad, hur mycket, när och vart maten levereras.

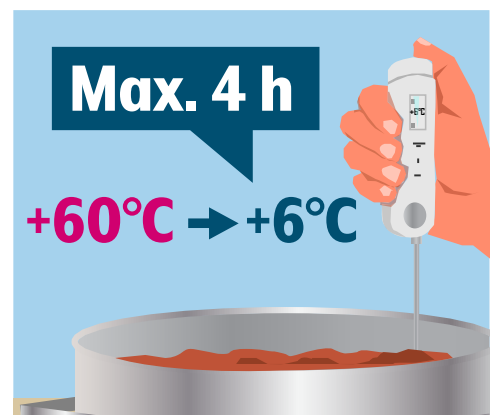
Spara recepten för eventuella klagomål.



Levererar du maten till affären kall?

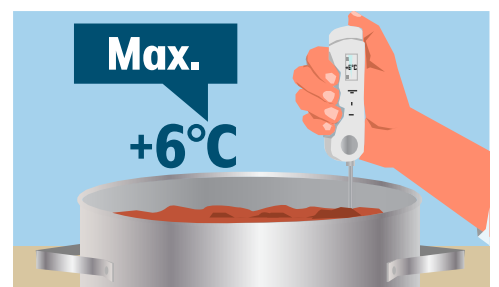
Kyl maten snabbt under fyra timmar från +60 °C till under +6 °C.

- Försäkra dig om att nedkyllningen fungerar genom att mäta matens temperatur.
- Effektivera nedkyllningen: gör endast små satser mat på en gång och kyl ned maten i små satser.



Håll kallt kallt, under + 6 °C.

Håll användningstiden för kort för varor som ska säljas kalla: 1-2 dygn från tillverkningen.



Levererar du maten till affären varm?

Håll varmt varmt, över + 60 °C.

