Mobila verksamheter

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Foodtrucks på festivaler, servering på fartyg samt glass- och fiskbilar är exempel på mobila verksamheter. Här hittar du specifik information om mobila verksamheter och får genvägar till alla de sidor på Kontrollwiki som kan vara en bra hjälp vid kontrollen.

Vad är en anläggning med mobil verksamhet?

En anläggning med mobil verksamhet kan vara ett fordon, en vagn, ett tält, ett fartyg eller liknande som flyttar runt för att nå sina kunder för att sälja och servera livsmedel.

Ofta finns en baslokal, där man förbereder livsmedel, har lager, rengör inredning och utrustning och gör annat som inte går att sköta i den mobila verksamheten. Hur ofta verksamhetsutövaren behöver besöka sin baslokal beror bland annat på hur stor och välutrustad den mobila verksamheten är.

En annan typ av mobil verksamhet är när förskolor, skolor, idrottsföreningar, turistföretagare och andra har verksamhet utomhus, där man också serverar mat. Ofta handlar det om enklare hantering, till exempel korvgrillning eller servering av kalla rätter, som färdiga smörgåsar, sallader eller liknande. Ibland serverar förskolor och skolor färdiglagad varm mat utomhus. I de flesta fall bör en sådan verksamhet ingå i registreringen för skolan, förskolan eller liknande - någon separat registrering krävs inte.

Registrering av anläggning med mobil verksamhet

Livsmedelsföretag som har en anläggning med mobil verksamhet ska se till att denna godkänns eller registreras. Anmälan ska ske till kontrollmyndigheten i den kommun eller det län där verksamheten huvudsakligen kommer att bedrivas. För fartyg är detta oftast där de har sin hemmahamn. Anmälan eller ansökan ska ske till Livsmedelsverket om verket är kontrollmyndighet. Se 8 § LIVSFS 2022:8.

Verksamheten kan därefter bedrivas i andra kommuner eller län än den där anläggningen har registrerats eller godkänts.

Livsmedelslagstiftningen ställer inga krav på att livsmedelsföretagare som har en anläggning med mobil verksamhet ska anmäla sin närvaro i kommuner som den besöker, men livsmedelsföretagare ska vid kontroll kunna visa för kontrollmyndigheten i den kommunen den för tillfället befinner sig i att anläggningen är registrerad eller godkänd.

Om en anläggning med mobil verksamhet är godkänd eller registrerad av en kontrollmyndighet i annat land inom EU, motsvarar det en svensk registrering eller ett svenskt godkännande. Detsamma gäller länder inom EES, till exempel Norge.

En anläggning med mobil verksamhet kan ibland anses utgöra en del av en vanlig ”fast” anläggning och registreras tillsammans med huvudverksamheten alternativt ingå i det godkännande som utfärdas för huvudverksamheten.

När en primärproducent planerar att sälja sina primärprodukter direkt till konsumenter ska kommunen ta ställning till om verksamheten enbart gäller försäljning av små mängder egenproducerade primärprodukter och om det primärproducenten själv som kommer att sälja dem. Verksamheten ska i så fall inte registreras hos kommunen, utan i stället följa de nationella reglerna som gäller ”små mängder”. Se LIVSFS 2005:20.

Eftersom länsstyrelserna ansvarar för kontrollen av primärproducenter, ansvarar de även för registrering och kontroll av primärproducenters ”små mängder”-verksamheter. En primärproducent som har en mobil verksamhet ska anmäla detta skriftligt till länsstyrelsen i det län där verksamheten i huvudsak kommer att bedrivas. Anläggningen behöver inte registreras separat, utan länsstyrelsen kan komplettera den befintliga registreringen av primärproduktionsanläggningen med de nya uppgifterna.

Registreringsbevis för mobil anläggning

När kontrollmyndigheten registrerar en anläggning med mobil verksamhet ska den samtidigt utfärda ett bevis av vilket det framgår vilken verksamhet registreringen gäller. Se 2 och 8 §§ LIVSFS 2022:8.

Eftersom företaget som driver en mobil verksamhet måste kunna visa upp ett registreringsbevis vid kontroll, är det av stor vikt att den kontrollerande myndigheten kan bedöma om verksamheten som bedrivs är registrerad med hjälp av informationen i registreringsbeviset.

Registreringsbeviset behöver därför innehålla information som identifierar:

- Livsmedelsföretagaren, se punkt 1 och 2 i 6 § LIVSFS 2022:8
- Anläggningen som registrerats (att det är en anläggning med mobil verksamhet) och verksamheten som bedrivs i den registrerade anläggningen, se punkt 3 och 4 i 6 § LIVSFS 2022:8
- Myndighet som registrerat anläggningen

Läs mer om Registrering och godkännande

Utföra kontroll

Den planerade kontrollen utförs av myndigheten som utfärdat registreringen. Kontrollen bör omfatta att gå igenom verksamhetens rutiner och om möjligt göra ett besök då verksamheten är i gång.

Även myndigheten i den kommun där den anläggningen med mobil verksamhet tillfälligt vistas har rätt att utföra kontroll av anläggningen. Se 25 a § livsmedelsförordning (SFS 2006:813).

Kontroll enligt 25 a § bör vara av enklare slag, till exempel kontroll av att verksamheten är registrerad och en kort översyn av att hanteringen ser bra ut. Vid sådan kontroll av verksamheten ska myndigheten lämna uppgifter om den genomförda kontrollen till den kontrollmyndighet som har registrerat anläggningen. Se 3b § LIVSFS 2005:21. Det är den myndighet som har anläggningen registrerad som ska rapportera kontrollen i myndighetsrapporteringen.

Läs mer om:
Myndighetsrapportering
Mobila verksamheter – rapportera andra kontrollmyndigheters kontroller

Finansiering av kontroll enligt 25 a § kan inte göras genom avgifter. Kontrollen måste finansieras genom anslag. Avgift kan dock tas ut för kontroll efter befogade klagomål och uppföljande kontroll. Se 4, 8 och 9 §§ förordning (2021:176) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter.

Tips på kontroll

- Är anläggningen registrerad för den verksamhet som bedrivs?

Hygienkrav

Det ställs lika höga krav på att maten ska vara säker i en anläggning med mobil verksamhet som i en stationär anläggning. I många fall rör det sig om enklare hantering av prefabricerade eller förpackade livsmedel och innebär därmed inte särskilt stora risker. Om hanteringen av livsmedel är komplicerad ställs större krav. Utformningen av den mobila verksamheten ska ge möjlighet att hålla god hygien och hantera livsmedel på ett säkert sätt. Fokus vid kontrollen bör ligga på om det finns bra möjligheter och anordningar för god hygien, tillräcklig separering av livsmedel och kontroll av temperaturer.

Oavsett om verksamheten där maten förbereds är i ett hem, skolkök eller företags kök gäller det att förebygga risker i alla led i hanteringen. Från planering och förberedelser till tillagning, transport och servering.

Om verksamheten har omfattande förberedelser i baslokalen med matlagning och nedkylning är det viktigt att det finns bra möjligheter att sköta det korrekt. Det bör finnas en plan för hur maten ska förvaras under transport och i den mobila verksamheten.

Om färdiglagad, varm eller kall mat serveras är det viktigt att ha kontroll över tid och temperatur så att inte tillväxt av hälsofarliga mikroorganismer kan ske.

Vatten

I anläggningar med mobil verksamhet, i båtar och vid matlagning utomhus är det viktigt att det vatten som är avsett att drickas eller komma i kontakt med livsmedel är dricksvatten som kommer från en kontrollerad dricksvattenanläggning.

Dunkar och behållare ska vara av material som är avsedda för livsmedel och bör inte ha använts till något annat. Vattnet bör förvaras så kallt och mörkt som möjligt. Ju varmare det förvaras desto mer rengöring av behållaren behövs.

Om dricksvattnet har dragits fram i en tillfällig ledning eller slang ska den vara av lämpligt material för det ändamålet och hållas ren. Någon form av uppsamling av spillvatten som kan tömmas utan att det påverkar livsmedlen och plats för avfall behövs också. Krav på vattenförsörjning finns i kapitel VII, punkt 1 a i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Det finns inget stöd i lagstiftningen för att kräva att det alltid ska finnas varmvattenberedare, det beror på vilken hantering som bedrivs. Se kapitel III i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Skadedjur

Maten ska skyddas från skadedjur och regn. Avfallet ska hanteras så att det inte kontaminerar livsmedel.

Toaletter

Tillgång till en toalett som reserverats för den som hanterar oförpackade livsmedel kan också behövas. Vissa mobila verksamheter och liknande har inte tillgång till en egen toalett. Livsmedelsföretagaren har ibland avtal med en arrangör om att tillhandahålla en viss service i samband med evenemang. Det kan vara acceptabelt att låna en toalett i en annan lokal/verksamhet i nära anslutning, till exempel en annan livsmedelsverksamhets personaltoalett eller annan toalett som inte är offentlig. För att undvika eventuell smittspridning behöver övriga användare av toaletten vara informerade om när det finns risker för det, exempelvis vid illamående eller diarré. Toalettbesöken ska kunna ske under hygieniska förhållanden och det ska finnas förutsättningar för att säkerställa en god personlig hygien innan man börjar hantera livsmedel igen.

Handhygien

Också rörliga och/eller tillfälliga lokaler ska ha lämpliga anordningar för att personalen ska kunna ha god personlig hygien. Se kapitel III, punkt 2a i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Tips på kontroll

- Finns möjlighet att tvätta och torka händerna på ett hygieniskt sätt?
- Kan redskap och beredningsytor hållas rena?
- Hur är vattenförsörjningen ordnad?
- Hur är det ordnat med avfall och spillvatten?
- Finns tillgång till toalett och behöver denna toalett vara separat för att livsmedlen ska vara säkra?
- Finns rutiner för att förebygga skadedjur?

Läs mer om:
Vattenförsörjning
Material i kontakt med livsmedel - FCM
Skadedjursbekämpning
Toaletter och handfat
Handhygien

Hantering av livsmedel vid organiserade utflykter

Vid utomhushantering av livsmedel som kräver kyla kan kylväskor eller andra anordningar behöva användas, beroende på tid, utomhustemperatur och vilka livsmedel det rör sig om. Om företagaren väljer att hantera livsmedlen på ett sätt så att kylkedjan bryts ska denne göra en riskbedömning om maten trots det är säker att servera.

Riskbedömning ska också göras om varor som blivit över ska sparas eller kasseras. Flera faktorer bör övervägas när företagaren redogör för hur denne resonerar i riskbedömningen: Hur hög har temperaturen tillåtits att bli? Hur länge har temperaturen varit för hög? Vilken typ av livsmedel är det? Det är till exempel större risk att spara en smörgås med skinkpålägg eller någon form av ”röra” med kyckling eller skaldjur än en obruten förpackning varmkorv som kommer att hettas upp innan den äts.

Det förekommer också mer avancerad tillagning av animaliska råvaror utomhus, till exempel vid verksamheter som sysslar med vildmarksturism med jakt och fiske. Då är det viktigt att livsmedlen separeras, så att inte ätfärdiga produkter kontamineras av till exempel rått kött. Om verksamheten hanterar mat till personer med allergi eller överkänslighet ska den maten förpackas och märkas upp på ett sådant sätt att inte förväxling eller kontaminering sker.

Om företaget serverar det naturen har att bjuda på, som fisk eller kött från jakt och fiske, ska företagaren se till att det finns förutsättningar att tillaga och servera maten på ett säkert sätt. Företagaren ska se till att de produkter som serveras är säkra och tjänliga som livsmedel. Se artikel 14.1-5 och artikel 17.1 i förordning (EG) nr 178/2002.

Utomhus finns inte alltid tillgång till toalett, utan behoven uträttas ute i naturen. Viktigt är att det inte sker i närheten av mathanteringen och att det finns möjlighet att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt. Vatten till att tvätta händerna behöver inte nödvändigtvis vara av dricksvattenkvalitet, men det ska inte vara förorenat.

Tips på kontroll

Har företaget tänkt igenom livsmedelssäkerheten för det som ska förtäras ute när det gäller:

- Skydd från kontaminering?
- Tid och temperatur?
- Vatten?
- Hur sköts den personliga hygienen?
- Hur hanteras avfall?
- Sparas överbliven mat? Hur vet företagaren i så fall att det som sparas fortfarande är säkert?
- Finns rutiner som säkerställer att rätt information om allergena ingredienser ges till den allergiske matgästen?

Passagerarfartyg med livsmedelshantering

Många passagerarfartyg erbjuder sina gäster mat. Det kan röra sig om allt från enkel caféservering på mindre båtar, med färdigberedda smörgåsar, mikrouppvärmda färdigrätter och färdigförpackade snacks, till mer omfattande hantering på större kryssningsfartyg. Många av de större fartygen har också flera barer, där drycker, is, frukt och snacks hanteras.

Avfall ska förvaras på lämpligt ställe tills det slängs när fartyget är i hamn. Avfallet ska hanteras hygieniskt både på fartyget och på kajerna så att det inte ökar risken för skadedjur eller andra olägenheter i samband med livsmedelshanteringen. Se kap VI i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Det ställs särskilda krav på fartyg som angör länder utanför EU när det gäller hanteringen av animaliska biprodukter (ABP). Jordbruksverket är central behörig myndighet för ABP i Sverige.

De allmänna reglerna om hygien- och livsmedelsinformation gäller också på passagerarfartyg. Se bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004, förordning (EU) nr 1169/2011 samt LIVSFS 2014:4. Vissa av fartygen kan ha transport av livsmedel till andra detaljhandelsanläggningar, till exempel på öar. Då är det viktigt att företagen övervakar temperaturen på de livsmedel som transporteras.

Dricksvatten på passagerarfartyg

Dricksvatten på fartyg fylls ofta på i stora tankar eller dunkar. Dricksvatten ombord omfattas av livsmedels- och dricksvattenlagstiftningen. Det innebär bland annat att det ska uppfylla dricksvattenföreskrifternas kvalitetskrav och rutinerna för hantering ska vara ändamålsenliga. Se LIVSFS 2022:12.

Passagerarfartyg som har egen dricksvattenberedning, till exempel beredning av havsvatten via omvänd osmos eller UV-desinfektion, betraktas som vattenverk och ska uppfylla reglerna enligt LIVSFS 2022:12 och registreras separat.

Påfyllning och bunkring av dricksvatten

Ofta bunkras dricksvattnet från ett påfyllnadsställe där det är producerat eller tillhandahållet av en verksamhet, som omfattas av och uppfyller LIVSFS 2022:12, som en kommunal distributionsanläggning. Påfyllnad sker ofta via slangar som kopplas mellan kommunens eller hamnens distributionsanläggning och fartyget.

Kontrollen bör omfatta att det finns rutiner för att slangarna hanteras på ett hygieniskt sätt, till exempel om slangarna förvaras med eller utan kvarstående vatten, om de är upphängda för att kunna torka invändigt och om de är pluggade eller på annat sätt skyddade mot förorening som skadedjur och smuts.

Kontroll av rutinerna vid bunkring bör också granskas, till exempel om det finns rutiner för att alltid spola igenom slangen en viss tid så att eventuell förorening inne i slangen inte tillförs fartygets tank. Se bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004.

Om fartyget använder dunkvatten kan kontrollen gälla om det finns rutiner för att dricksvatten av bra kvalitet används, till exempel kommunalt dricksvatten, att fartyget använder väl rengjorda dunkar och att de förvaras mörkt och så svalt som möjligt.

Underhåll av dricksvattensystemet

Om installationerna för dricksvatten är komplicerade kan det krävas mer avancerade rutiner för rengöring och underhåll. Kontroll sker genom att granska att fartyget har rutiner för till exempel underhåll och rengöring av behållare (tankar, dunkar), rutiner för ledningssystemet (installationen), och rutiner för rengöring av silar, munstycken och liknande på tappkranar. Se bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004. Ytterligare bestämmelser om installationer på fartyg anges i Transportstyrelsens föreskrifter (SJÖFS 1994:8) och faller inom ramen för Transportstyrelsens kontroll.

I samband med rederiets återkommande besiktningar och underhåll av fartygets dricksvattentankar ytbehandlas/målas tankarna ofta invändigt. Det optimala är att tankarna består av inerta material som inte kräver målning eller behandling med olika typer av ythärdare. Vid de tillfällen målning ändå sker ska det finnas rutiner för att kontrollera att främmande ämnen inte tillförs dricksvattnet. Se bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004.

Tips på kontroll

- Finns rutiner för tillräckligt lång härdningstid och rutiner för att spola igenom tanken efter ytbehandling/målning? Använd gärna parametrarna lukt och smak som kan vara användbara i dessa sammanhang.

Undersökning av dricksvattensystem

Om fartygets dunkar eller tankar fylls med vatten av dricksvattenkvalitet blir syftet med efterkontrollen (provtagningen) att verifiera att rutinerna för underhåll och rengöring är ändamålsenliga och att omsättningen av dricksvattnet är tillräcklig.

Transportstyrelsen har krav på regelbundna undersökningar av dricksvattnet i samband med fartygets sjövärdighetsbesiktning eller minst vartannat år. Se SJÖFS 1994:8.

Livsmedelslagstiftningen ställer däremot inga exakta krav för frekvens av undersökning av fartygets eller företagarens egenkontroll, förutsatt att fartyget inte har egen dricksvattenberedning (eget vattenverk). Om myndigheten bedömer att rengörings- och/eller hanteringsrutinerna inte är ändamålsenliga kan myndigheten kräva ytterligare provtagning i fartygets egenkontroll. Syftet är att utövaren ska verifiera att dricksvattnets kvalitet upprätthålls.

Tips på kontroll

- Finns rutiner för regelbunden mikrobiell provtagning av dricksvattnet samt uppföljning av analysresultaten från dessa?

Läs mer om Dricksvatten

Senast uppdaterad 29 september 2026 Ansvarig grupp ROR_LH