

# Checklistor

Vad behövs för att starta samt driva en matbank? Här finns övergripande information samt hänvisningar till Livsmedelsverket. Något som är oklart? Kontakta oss gärna!

## Starta en matbank



### Registrering av livsmedelsföretag

Vid hantering av livsmedel krävs registrering, även matbanker räknas in under livsmedelsföretag. Det bör göras minst 2 veckor innan verksamheten startar.

### En lämplig lokal

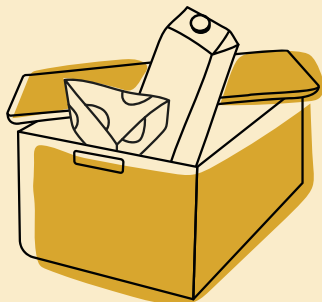
Lokalen bör till exempel gå att hålla ren, vara lätt att städa och ha plats för kylskåp och frysar. Det är önskvärt att det finns tillgång till kyl- eller frysrum, men vanliga kylskåp och frysar räcker. Det måste finnas möjlighet att tvätta händerna för att hålla god livsmedelshygien.

### Hitta butiker som vill donera sitt överskott

Börja med att ta reda på om det finns någon butik i närheten som vill donera sitt överskott. Om butikerna redan donerar till någon annan matbank, kan ni undersöka ifall ni skulle kunna vara med och driva matbank tillsammans. Åtbart samverkar med flera livsmedelsaktörer, gör en intresseanmälan på vår hemsida ifall ett nytt samarbete med butik söks.

### Tillgång till transportfordon

Det går bra att använda vilka fordon som helst för transport, så länge det kan ske på ett livsmedelssäkert sätt. Det är viktigt att fordon för transport och behållare med livsmedel hålls rena, att maten inte kontamineras och att kyllådor (vid behov) kan få plats.



### **Kyllådor**

För att hålla kylkedjan intakt bör varor packas i kyllådor vid transport, särskilt i varmt väder. För mindre och kortare transporter kan det ibland räcka med en isolerad låda med kylklamp för att de kylda livsmedlen ska hållas tillräckligt kalla. Kolla med butikerna om de kan packa direkt i dem istället för andra backar.

### **Plastpåsar, papper samt övrigt material**

Detta kan behövas för ompaketering av livsmedel. Det finns olika regler för det.

### **Plast-, arbetshandskar & städmaterial**

Dessa saker är bra att ha för god hygien och arbetsmiljö. Det är dock viktigt att plasthandskar används på rätt sätt och att alltid ha god handhygien oavsett.

### **Kassar**

Papperskassar eller annan typ av flergångskassar för att packa i, som också hålls rena.

### **Termometer och våg**

För att se till att maten som omfördelas är säker att äta, kan det vara bra att ha en IR-termometer för kontroller. En våg är bra att ha för att kunna rapportera ungefär hur mycket mat som tas om hand, samt vid eventuell ompaketering.

### **Kolla även följande sidor på Livsmedelsverkets hemsida:**

- Registrera företag
- Livsmedelsföretag, livsmedelsföretagare och livsmedelsanläggning
- Lokaler, hygien och företagens egen kontroll
- Kontrollwiki: Transport
- Kontrollwiki: Temperatur
- Personlig hygien