



Bild: Skåp för svinnmat / Joona Mielonen

Skåp för svinnmat

Målet är att svinnmat från privatpersoner och företag, såsom kaféer, lunchrestauranger och närbutiker görs återvinningsbar.

Skåpet för svinnmat är tillgängligt för alla, men det är särskilt fördelaktigt för de minst bemedlade i samhället.

Skåpet för svinnmat är särskilt lämpligt på platser där det finns lämpliga lokaler och matavfallet är relativt litet, eller det kan också placeras som en "förlängning" av annan mathjälpsverksamhet. Ett relativt litet antal frivilliga kan ansvara för skåpets verksamhet.

Vad behövs?

- En lättillgänglig lokal som i allmänhet är öppen
- Kylskåp (frys vid behov) för mat och livsmedel som kräver kylförvaring
- Hylla för livsmedel som förvaras varmt
- Några frivilliga som städar och kontrollerar skåpet 2–3 ggr/vecka
- Instruktioner på papper om skåpets användning
- Etiketter som är lätta att fylla i med information om antal, matens tillverkningsdatum och de vanligaste allergenerna
- Information till invånarna i området!

Hur fungerar det?

Vem som helst kan sätta mat eller livsmedel i skåpet för svinnmat och vem som helst kan också hämta mat därifrån.

Personen som tar med självlagad mat ska märka den med en etikett där det står: namnet på livsmedlet, information om de ämnen som orsakar allergier och intoleranser, nödvändiga instruktioner för användning och förvaring samt tillverkningsdatum.

Livsmedel i originalförpackning behöver inte märkas separat.

Frivilliga rengör skåpet för att upprätthålla hygiennivån och inspekterar skåpet 2–3 gånger i veckan för att kasta oätlig mat.

Anmälan om verksamheten till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten 4 veckor före aktiviteten startar. En egenkontrollplan måste upprättas för verksamheten.

Röda Korsets principer

- Medmänsklighet
- Öpartiskhet
- Neutralitet
- Självständighet
- Frivillighet
- Universalitet
- Enhetlighet

Mer information:

Mer information om mathjälpsverksamheten finns på adressen <https://rednet.rodakorset.fi/mathjalp>

I verksamheten följs **"Eviras anvisning 16035/2 – livsmedel som överläts till mathjälpen"**

INSTRUKTIONER FÖR ATT LEVERERA MAT TILL SKÅPEN FÖR SVINNMAT

De produkter som levereras registreras i den bifogade dagboken. När du levererar mat till våra skåp måste vissa av produkterna också märkas enligt instruktionerna nedan. Etikettark som är lätt att fylla i (en för allergier och en för övrig information) finns för märkning.

OBS! Modersmjölksersättningar, djurmat och läkemedel får inte distribueras i skåpet för svinmat!

FÄRDIGT FÖRPACKADE LIVSMEDEL

- **BEHÖVER INTE MÄRKAS SEPARAT.**

INSTRUKTION: Produkter som är märkta med "sista användningsdatum" eller "sista användningstidpunkt" får inte doneras som sådana efter det att datumet har överskridits. Sådana livsmedel som mikrobiologiskt lätt blir förstörda innefattar till exempel opastöriserad mjölk och grädde, omognad ost, färskt kött, köttfärs, icke-tillredda köttprodukter, färsk fisk mm., andra produkter som inte värmebehandlats och produkter vars konservering inte har förbättrats med konserveringsmedel eller på annat sätt.

Produkter lämpliga för konsumtion märkta med **"bäst före"**-datum kan också doneras efter att datumet överskridits. Livsmedelsdoneraren ansvarar för produktens kvalitet när produkten ges efter att "bäst före"-datumet har överskridits.

Torr mat (mjöl, kli, etc.) på hyllan. Mat till kylskåpet enligt instruktionerna på förpackningarna.

OFÖRPACKAD MAT (t.ex. självlagad mat)

Varm mat som en gång serverats hemma, i restauranger eller kaféer kan doneras efter snabb kylning (6 grader i 4 timmar) om matens sensoriska egenskaper anses vara oklanderliga och varm mat som serverats i serveringslinjer har förvarats i minst 60 grader.

För hemmalagad mat bedöms sista användningsdatum sensoriskt. Behållaren eller lådan i vilken maten levereras måste visa matens tillverkningsdatum och andra märkningar.

Märk icke-färdigförpackade livsmedel med följande information på de bifogade etiketterna: namnet på livsmedlet, information om ämnen som orsakar allergier och intoleranser och nödvändiga instruktioner för användning och förvaring.

FRUKT OCH GRÖNSAKER

Personen som donerar maten utvärderar frukternas och grönsakernas tillstånd sensoriskt. Frukt och grönsaker förvaras i kylskåpet.

FRYSTA LIVSMEDEL

SKÅP FÖR SVINNMAT / Finlands Röda Kors mathjälpsverksamhet

<https://rednet.redakorsset.fi/mathiala>
5.3.2021



Produkter som har frusits före utgångsdatumet på förpackningen kan förvaras i frysen i två månader. Det rekommenderas dock att produkterna används innan detta. Föråldrade produkter får inte frysas. (se listan nedan)

När icke-förpackade produkter är frysta måste **frysningsdatumet tydligt markeras** på produkterna i samband med frysning. Produkterna bör användas för mathjälpen så snart som möjligt. Det rekommenderas att sådana livsmedel används inom två månader efter frysning.

OBS! Alla livsmedel lämpar sig inte för frysning. Till exempel p.g.a. fara för listeria är frysning av vakuum- och skyddsgasförpackad kallrökt eller gravad fisk efter den sista användningsdagen enbart tillåten ifall välgörenhetsorganisationen tillreder varm mat av den upptinade fisken. Sådana djupfrysta fiskeprodukter kan således inte överlåtas som sådana till mathjälpen.

FRYSTA PRODUKTER SOM BLIVIT UPPTINADE FÅR INTE FRYAS IGEN!

Följande produkter ska alltid förvaras i frysen (-18 grader)

- Färska fiskprodukter, kokta skaldjur och blötdjur
- Färska fiskeprodukter och förädlade fiskprodukter i vakuum- eller skyddsförpackning, saltad rom
- Frysta livsmedel, glass

Mer information från andra ställen:

"Stadsborna bestämde sig för att återvinna överlopps mat – upprättade ett gemensamt kylskåp som alla kan fylla och tömma" (på finska)

<https://yle.fi/uutiset/3-10135809>

"Gemensamt skåp för svinnsmat öppnades i Arabiastranden – Förhoppningsvis hittar invånarna platsen" (på finska)

<https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000005813008.html>

"Skåpet för svinnsmat räddar maten från avstjälningsplatsen – Idén från Kotka har snappats upp och skåp för svinnsmat uppstår i Finland som svampar ur jorden" (på finska)

<https://kymensanomat.fi/uutiset/lahella/8fbfef0e-0dde-42e0-9ad2-8323d8537114>

Kotkas Facebooksida för svinnsmatsskåp – Nationell informationskanal för svinnsmatsskåp (t.ex. introduktionsvideo om driften av svinnsmatsskåp, kontaktinformation, nyheter – ingen inloggning krävs för att se innehållet) (på finska)

<https://www.facebook.com/Havikkiruokakaappi/>