

Information från Miljökontoret



Att driva livsmedelsverksamhet

Funderar du på att starta en livsmedels-verksamhet? Här nedanför får du en sammanfattning av vad som är bra att tänka på och vilka regler du behöver följa.

Anmäl din verksamhet innan du startar

Om du vill driva en livsmedelsverksamhet, till exempel ett kafé, en livsmedelsbutik eller en pizzeria, måste du anmäla det till Miljökontoret. Är du osäker på om din verksamhet ska anmälas hos Miljökontoret i Örebro kommun? Kontakta Miljökontoret genom Servicecenter på telefon 019-21 10 00.

För att anmäla en livsmedelsverksamhet behöver du redan ha ett aktivt bolag. Har du funderingar som rör vad man bör tänka på när man startar ett bolag kan du besöka sidan verksamt.se, där kan du bland annat skapa en checklista för att starta verksamhet och registrera ditt bolag.

Du behöver anmäla din livsmedelsverksamhet till Miljökontoret 14 dagar innan du startar. Du får starta din verksamhet 14 dagar efter att din anmälan gjorts om inte annat besked har lämnats.

Miljökontoret kommer besöka din verksamhet inom två månader från att verksamheten startats, för att göra en första kontroll. Miljökontoret kommer kontakta dig för att boka ett besök.

Avgift för anmälan och kontroll

Du får betala en avgift för att vi tar emot din anmälan och registrerar din verksamhet. Du får också betala en årlig avgift för den kontroll vi gör på din verksamhet.

Sanktionsavgift om du inte anmäler

Om en ny livsmedelsverksamhet startar eller om ett ägarbyte sker utan att en anmälan lämnats till Miljökontoret kan en livsmedelssanktionsavgift tas ut, där beloppet lägst är 2 500 kr och högst 75 000 kr.

Ditt ansvar som livsmedelsföretagare

Som företagare ansvarar du för de livsmedel som du tillverkar, transporterar, lagrar eller säljer är säkra, människor ska inte blir sjuka av den mat du säljer. Det handlar till exempel om att följa reglerna om hygien och märkning. Du har ansvar för att lokalerna är utformade så de fungerar för din verksamhet.

Viktig kunskap för dig som livsmedelsföretagare

Du som livsmedelsföretagare behöver se till att du och din personal har rätt kunskap i livsmedelslag-stiftningen. Genom att ha kunskap om smittämnen, smittvägar och personlig hygien kan man minska risken för matförgiftning. Det finns inga krav på speciell utbildning, men din personal ska ha tillräcklig kunskap för att kunna utföra sina arbetsuppgifter på ett säkert sätt.

Krav på lokal och livsmedelshantering

Tänk igenom vilken typ av lokal du behöver till din verksamhet. Lokalen ska vara tät så inte skadedjur kan ta sig in och vara lätt att rengöra. Livsmedel ska kunna förvaras i rätt temperaturer och avfall ska hanteras på ett bra sätt.

Kontrollera din verksamhet

För att vara säker på att din verksamhet följer lagens krav och att maten du serverar är säker behöver du ha ett eget system, en egenkontroll. Du ska ha fasta rutiner för vad som ska göras och hur det ska göras. Du behöver identifiera vad som skulle kunna vara en riskfylld hantering i din verksamhet och utforma rutinerna så att det kan ske på ett säkert sätt.

Livsmedelsinformation och märkning

Du behöver kunna ge dina kunder rätt information om vad livsmedel innehåller. Säljer du färdig-förpackade livsmedel behöver informationen finnas på förpackningen. Säljer du oförpackade livsmedel behöver du kunna svara på vad livsmedlet innehåller, speciellt viktigt är det att du kan upplysa om vilka allergener livsmedel innehåller. Du behöver även upplysa om att informationen finns att få.



Exempel på hur en skriftlig upplysning kan se ut

Om du säljer kött över disk eller förpackar kött själv finns det speciella märkningsregler för vilken information som behöver finnas.

Spårbarhet

Man ska kunna spåra och följa alla livsmedel som köps och säljs. Om ett osäkert livsmedel har sålts behöver man kunna återkalla det. Därför har du som livsmedelsföretagare en skyldighet att veta vart du köper dina livsmedel ifrån. Säljer du vidare livsmedel till andra livsmedelsföretag behöver du även ha kontroll på detta.

Import och införsel

Import av livsmedel betyder att du köper livsmedel från länder utanför EU. Om du köper livsmedel från ett EU-land kallas det införsel. Livsmedel från EU-länder, Norge och Island får i de allra flesta fall fritt föras in till Sverige. Undantag är vissa köttsorter och färska ägg som måste vara kontrollerade för salmonella och ha ett handelsdokument som visar att de är fria från salmonella.

Fler lagar och regler att ha koll på

Förutom livsmedelslagstiftningen är det flera lagar och regler som kan komma att röra din verksamhet. Du kan även behöva anmäla eller ansöka om andra saker, till exempel:

- Dricksvattenanläggning
- Försäljning av folköl och tobak
- Receptfria läkemedel
- Servering av alkohol
- Gatuförsäljning och uteservering
- Brandfarliga varor, köldmedier
- Bygglov, vatten och avloppsanslutning
- Fettavskiljning, ventilationskontroll, sotning
- Sophämtning, källsortering, farligt avfall
- Återvinning av förpackningar
- Pedagogisk verksamhet

Vill du ha mer information besök orebro.se eller kontakt Servicecenter på 019-21 10 00

Mer information

Mer information om lagar och olika branschriktlinjer finns på Livsmedelsverkets webbplats: www.slv.se. Branschriktlinjer innehåller goda råd för hur du kan göra för att uppfylla lagstiftningens krav.

Information om hur du anmäler din verksamhet och fler informationsblad finns på orebro.se/livsmedel