

# Att starta en livsme- delsverksamhet

- råd och tips som får dig att komma  
igång



Reviderad 2010-01-15

## Att starta en livsmedelsverksamhet

Planerar du att starta ett företag i livsmedelsbranschen? Ett livsmedelsföretag producerar, bearbetar eller distribuerar mat. Det kan t.ex. innebära att öppna restaurang, café eller pizzeria, öppna en livsmedelsbutik, koka sylt eller importera mat.



Innan du startar ditt företag krävs det att verksamheten och lokalen där du tänker hålla till godkänns eller registreras. Läs här hur du tar de första stegen för att nå det målet.

Det finns många lagar som måste följas. Huvudsyftet är att se till att de livsmedel du säljer är säkra ur hygiensynpunkt. Du skall också se till att konsumenten vet vad han/hon får.

Du som livsmedelsföretagare förutsätts ha de kunskaper som krävs för att skapa en funktionell anläggning. Det går självfallet bra att ta hjälp av en konsult. Ta gärna kontakt med förvaltningen om du behöver bolla dina idéer. Förvaltningen kan inte hjälpa dig genom att lämna ett granskningsutlåtande på andra anläggningar än på animalieanläggningar, sedan lagändringen den 1 december 2009, men vi svarar självklart på frågor.

**Hur skall du gå tillväga och vad måste du tänka på? Här följer några tips och råd för att komma igång.**

■ Välj en lokal som är så pass stor att utrymmena räcker till för det du tänker göra. Det är ofta ytorna i en livsmedelslokal som begränsar vad den får användas till.

■ Den som ansvarar för verksamheten skall ha kunskaper om hur mat skall förvaras och hanteras samt se till att alla anställda har tillräckliga kunskaper.

■ Undvik att flöden korsar varandra. Planera lokalen på sådant sätt att till exempel:  
- Ankommande varor inte behöver transporteras genom eller avemballeras i utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.  
- Personalen inte behöver gå genom beredningsrum för att komma till omklädningsrum.  
- Disk från serveringen kan tas till diskrum utan att tas genom utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.

■ Lämna in en anmälan om registrering till bygg- och miljöförvaltningen minst två veckor innan du har för avsikt att starta. För anläggningar som ska godkännas så bör du kontakta bygg- och miljöförvaltningen så tidigt som möjligt för granskningsutlåtande och godkännandeprövning då anläggningen inte får öppna förrän den godkänts. Mer information finns under rubriken: Godkännande & registrering på kommunens hemsida.

■ Ansökningsblanketter för godkännande och registrering finns på kommunens hemsida <http://www.gislaved.se/servicetjanster/blanketter.4.1e75e081082e2c7fe680001933.html>. Du kan även få blanketterna genom att kontakta kommunens livsmedelsinspektör på 0371-812 10 eller 812 23.

## När får jag öppna?

För animalieanläggningar som ska godkännas enligt EG förordning 853/2004, till exempel styckningsanläggning, mejeri etc. görs en godkännandeprovning och anläggningen slutbesiktas innan anläggningen får starta.

För de verksamheter där det inte krävs godkännande – alla utom animalieanläggningar - krävs det sedan den 1 december 2009 inte längre att bygg- och miljöförvaltningen gör en förprovning innan anläggningen startar. Du får påbörja verksamheten när du får ditt registreringsbevis. Att lokalens utformning, utrustning och flöden samt att anläggningens egenkontrollprogram stämmer med kraven i lagstiftningen kontrolleras vid det första kontrollbesöket.



## Egenkontroll

Alla livsmedelsföretag ska ha ett egenkontrollprogram och det är företagaren själv som skall utarbeta systemet för egenkontroll. Att kontrollera sitt företag ger trygghet och kvalitet både för ditt företag och för dina kunder. Ofta kan branschorganisationen hjälpa till med detta. Mer information finns att läsa på kommunens hemsida under rubriken: Livsmedel / Livsmedelskontroll / Egenkontroll



### Ändring / Ägarbyte

Vid ägarbyte krävs ett nytt godkännande eller en ny registrering av verksamheten.

Vill du göra ändringar i lokalen eller ändra i sortimentet skall du anmäla detta till bygg- och miljöförvaltningen. Tänk på att en del ändringar kan kräva bygganmälan.

## Avgift

För godkännandeprovningen tas en avgift motsvarande en årlig avgift ut. Årlig avgift betalas från och med året efter det att anläggningen godkänts

För anläggningar som registreras tas en registreringsavgift ut. Denna motsvarade en timma – för närvarande 650 kr. Årlig tillsynsavgift betalas från och med det år verksamheten påbörjas.

Mer information hur avgiften räknas fram finns att läsa på kommunens hemsida under rubriken: Livsmedel / Godkännande & registrering /Avgifter

## Ytterligare information

Denna information är till för att få en kortfattad inblick i hur man skall gå till väga när man vill starta en livsmedelsverksamhet. Det finns fler regler att följa än de som nämnts i detta informationsmaterial. Mer information kan fås av:

Bygg- och miljöförvaltningen  
*Kan svara på frågor om livsmedelshantering och bygglov*  
Telefon livsmedel: 0371-812 10 / 812 23  
Telefon bygglov: 0371:812 39

Tekniska kontoret  
*Kan svara på frågor om bl.a. avfall och avlopp*  
Telefon 0371-812 51  
Socialförvaltningen  
Alkoholhandläggare  
Telefon: 0371-811 15

Livsmedelsverket  
[www.slv.se](http://www.slv.se)

### Vad behöver du tänka på?

Jordiga grönsaker och rotfrukter skall hanteras i ett eget avskilt utrymme, så att jordbakterier inte hamnar på andra matvaror.

Kött, fågel och fisk bör hanteras på varsin egen arbetsyta och ha sina egna kylar eller egna delar i en kyl.



Det bör finnas en egen yta för kallsänkarsarbetet.

Tänk på flödet i din livsmedelslokal. Det som är smutsigt och det som är rent skall inte komma i kontakt med varandra. Det samma gäller för råa och tillagade livsmedel. Smutsig disk skall ha ett eget utrymme skilt från köket och matlagningen. Det bör vara så stort att ren disk kan hållas skilt från smutsig.

Tvätta händerna ofta. Placera handtvättställ med flytande tvål och pappershanddukar på lämpliga ställen.



Ett pausrum är bra att ha. Personalen måste ha en egen toalett som kunder/gäster inte får använda. Ett förrum bör finnas till toaletten.

Omklädning bör ske på arbetsplatsen. Arbetskläder och privata kläder skall skiljas åt för att förhindra att bakterier förs över från de privata kläderna till arbetskläderna.

Städutrustningen skall förvaras i ett speciellt städutrymme där det bör finnas en utslagsvask med rinnande varmt och kallt vatten.

Materialet på väggar, tak, golv och inredning skall vara tätt, slätt och lätt att rengöra. Materialet skall tåla avspolning med vatten och avtorkning med blöt trasa.

Tänk på att göra lokalerna lättstädade. Se till så att du kommer åt att städa överallt på ett smidigt sätt.

Det behövs mycket förvaringsutrymmen och avställningsytor. Tänk på att golvförvaring inte är tillåtet.

Varumottagning med plats för avemballering och returgoods behövs.

Sortering av avfall tar plats. Du får inte släppa ut vad som i avloppsnett. I vissa fall behövs en fettavskiljare.

Ventilationen i lokalen skall vara anpassad till verksamheten. Ovanför utrustning som avger varm eller fuktig luft krävs god ventilation. Luftflödet ska gå från rent till smutsigt utrymme. Kontakta sotare/ventilationstekniker för att se om husets ventilation duger eller om du måste ha en egen kanal.

