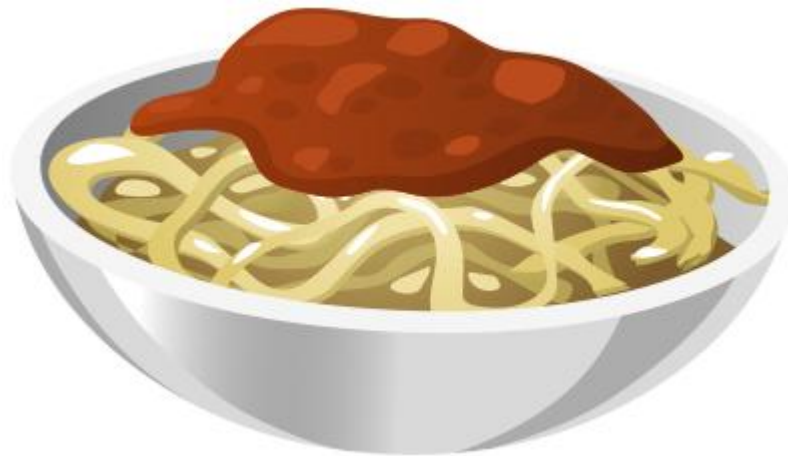


# Driva livsmedelsföretag

---

- information till dig som skall starta eller driver en livsmedelsverksamhet



Läs igenom "Driva livsmedelsföretag" innan du lämnar in ansökan eller anmälan för din livsmedelsverksamhet till Enhet Livsmedel och Alkoholtillstånd, Samhällsbyggnadsförvaltningen.

Vid frågor, ring tel. 0498-26 32 10

2016-01-25

**Livsmedelsföretaget**

De fysiska eller juridiska personer som driver ett företag som producerar, bearbetar eller distribuerar mat är livsmedelsföretagare. Företaget kan vara privat eller offentligt och drivas med eller utan vinstsyfte. Livsmedelsföretag finns inom hela kedjan från jord till bord, det vill säga från en primärproducent som exempelvis odlar grödor och föder upp djur till en företagare som levererar mat till konsumenten.

Det är mycket att tänka på för dig som vill starta, driva eller ändra ett livsmedelsföretag. Som företagare måste du hela tiden följa olika lagar. Om du handskar med mat och har felaktiga rutiner kan det ge allvarliga följder. Det är du som livsmedelsföretagare som är ansvarig för att maten hanteras på ett säkert sätt.

**Livsmedelslagstiftningen**

Livsmedelslagstiftningen syftar till att skydda konsumenterna. Konsumenterna ska få den information om livsmedlen som krävs för att de ska kunna göra egna val. Lagstiftningen gäller de led som rör livsmedelsföretagens produktion, bearbetning och distribution. Lagstiftningen reglerar däremot inte enskildas handskande och konsumtion av livsmedel i privathushållen.

Alla livsmedelsföretag måste vara registrerade hos eller godkända av kontrollmyndigheten, bedrivs din verksamhet på Gotland är det i huvudsak miljö- och hälsoskyddsmyndigheten som är den ansvariga myndigheten för livsmedelshantering. För primärproduktion är Länsstyrelsen kontrollmyndighet (med primärproduktion menas odling och skörd av vegetabilier, uppfödning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt, äggproduktion och biodling).

Mer information om lagstiftningen och vad som gäller för just din verksamhet finns på Livsmedelsverkets hemsida: [www.slv.se](http://www.slv.se)

**Riskbaserad livsmedelskontroll**

Riskbaserad kontroll innebär att kontrollmyndigheten kontrollerar att livsmedelsverksamheten uppfyller lagstiftningens krav. Om det finns brister som riskerar att livsmedel inte hanteras och produceras på ett säkert sätt ska myndigheten vidta de åtgärder som krävs för att verksamheten ska avhjälpa bristerna.

Exempel på åtgärder är uppföljande kontroll, föreläggande eller förbud. Myndigheten är också skyldig att *beivra överträdelser* av lagstiftningen, vilket kan innebära att en åtalsanmälan görs.

**Hur ska du göra?**

När du ska starta en ny, överta en befintlig, göra en ändring eller upphöra med en livsmedelsverksamhet, ska du skriftligen göra en anmälan eller ansökan om det till Enhet Livsmedel och Alkoholtillstånd. En ansökan eller anmälan om registrering eller godkännande måste vara komplett innan handläggningen kan påbörjas.

Verksamheten ska registreras eller godkännas innan den får starta upp. Oavsett registrering eller godkännande ska verksamheten ha passande lokaler, utrustning och ett system för egenkontroll. Det är livsmedelsföretagaren som ansvarar för att relevanta krav i lagstiftningen är uppfyllda.

**När ska en verksamhet registreras?**

De verksamheter som säljer eller levererar livsmedel direkt till slutkonsument (som butiker, catering, caféer och restauranger) ska registreras. Det gäller även verksamheter som är mellanhand och distribuerar livsmedel vidare t.ex. grossister. Registrering är en enkel process som går ut på att du anmäler att du ska starta verksamhet. Verksamheten får påbörjas två veckor efter det att en komplett anmälan har kommit in till kontrollmyndigheten. Först efter att du har startat din verksamhet gör kontrollmyndigheten ett besök på plats.

**När ska en verksamhet godkännas?**

Anläggningar som hanterar animaliska livsmedel (råa ägg, kött, fisk eller mjölk) och som levererar produkterna till andra livsmedelsföretag omfattas av krav på godkännande. Vid godkännandeprovning granskar kontrollmyndigheten lokaler, inredning, utrustning och företagets system för egenkontroll innan verksamheten får starta. I regel är det Livsmedelsverket som ansvarar för godkännande av livsmedelsanläggningar.

**Måste jag upplysa kontrollmyndigheten om jag förändrar min verksamhet eller överlåter verksamheten till någon annan?**

Ja, som livsmedelsföretagare är du skyldig att upplysa kontrollmyndigheten om betydande ändringar i verksamheten eller om verksamheten upphör. Vid ägarbyte ska en ny godkännandeprovning/registrering göras eftersom det är knutet till livsmedelsföretagaren.

**Allmänna regler för livsmedelslokaler**

- ✓ Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick.
- ✓ Lokalernas utformning, placering och storlek ska möjliggöra god livsmedelshygien (vilket bl.a. innebär skydd mot kontaminering och skadedjursbekämpning) och ska erbjuda lämpliga hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet att förvara livsmedlen vid en lämplig temperatur.
- ✓ Det ska finnas ett lämpligt antal toaletter, och dessa får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras.
- ✓ Det ska finnas ett lämpligt antal handtvättställ som ska ha varmt och kallt rinnande vatten, tvål och papper. Utrustning för sköljning av livsmedel ska när så är nödvändigt vara skilt från anordningar för handtvätt.
- ✓ Det ska finnas tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation. Luftflöde från ett förorenat område till ett rent område ska förhindras.
- ✓ Livsmedelslokaler ska ha lämplig belysning.
- ✓ Avloppen ska vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att risk för kontaminering undviks.
- ✓ När det är nödvändigt ska det finnas lämpliga omklädningsrum.
- ✓ Rengöringsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.

**Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas**

- ✓ Golv, väggar, tak, fönster, dörrar och ytor ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra.
- ✓ Lämpliga anordningar skall finnas för rengöring och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar ska vara lätta att rengöra och ha varm- och kallvattenförsörjning.
- ✓ Möjligheter ska finnas för att skölja livsmedel. Vaskar ska ha försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten och de ska hållas rena.

**Regler för rörliga och/eller tillfälliga lokaler**

- ✓ Lokaler måste placeras, utformas, konstrueras, hållas rena och underhållas på ett sådant sätt att risk för kontaminering undviks.

När det är nödvändigt ska i synnerhet följande krav uppfyllas:

- ✓ Det skall finnas toalett, omklädningsrum samt anordning för tvättning och torkning av händer.
- ✓ Ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska vara i gott skick och vara lätta att rengöra.
- ✓ Rengöringsmöjligheter av arbetsredskap och utrustning ska finnas.
- ✓ Om sköljning av livsmedel ingår i verksamheten skall ska detta ske på ett hygieniskt sätt.
- ✓ Det ska finnas försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten.
- ✓ Det ska finnas möjligheter och/eller anordningar för förvaring av avfall.
- ✓ Det ska finnas anordningar och/eller möjligheter för att upprätthålla en lämplig livsmedelstemperatur och kontrollera den.
- ✓ Livsmedlen ska vara placerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks.

**Egenkontroll**

Du som livsmedelsföretagare ska veta att maten är säker och rätt märkt. Du ska också se till att kraven i lagstiftningen är uppfyllda. Det måste därför finnas ett system för egenkontroll.

Du som livsmedelsföretagare måste kunna visa att du har kunskaper och rutiner för följande områden:

*Utbildning*

Verksamhetsutövaren är skyldig att se till att personal som hanterar livsmedel i verksamheten får handledning eller utbildning i livsmedelshygien i rimlig proportion till det arbete som utförs.

*Personlig hygien*

Verksamhetsinnehavaren är skyldig att hålla sig underrättad om de anställdas hälsotillstånd så att eventuell smitta inte överförs till gästerna genom maten.

Rutiner kan bl.a. omfatta:

- ✓ Tillhandahållande, förvaring och användande av skyddskläder, skor, hårskydd etc.
- ✓ Regler för tobaksrökning, snusning, användande av nagellack, bärande av smycken, klockor etc.
- ✓ Vad som gäller vid sår, infektioner eller misstanke om smittorisk.
- ✓ Övervakning, uppföljning, korrigerande åtgärder samt vad som ska dokumenteras.

*Vatten*

Rutiner ska finnas som säkerställer att dricksvattenkvaliteten uppfyller lagstiftningens krav. Det är speciellt viktigt för företag med egen vattentäkt, förvaringstankar av vatten och egentillverkad is.

*Skadedjur*

Rutin ska finnas för att säkerställa att livsmedlen inte förorenas av skadedjur, insekter eller tamdjur.

Rutiner kan bl.a. omfatta:

- ✓ Hålla dörrar och fönster stängda.
- ✓ Installera insektsnät i öppningsbara fönster/dörrar.
- ✓ Ha en åtgärdsplan att tillgå vid upptäckt av skadedjur.

*Rengöring*

Rutin ska finnas som säkerställer att lokalen, dess inredning och utrustning (samt fordon och behållare som används vid transport av livsmedel) regelbundet rengörs, så att livsmedlen inte riskerar att förorenas.

*Lokaler, utrustning och underhåll*

Rutiner ska finnas för underhåll av lokaler och utrustning (samt fordon och behållare som används vid transport av livsmedel). Rutinen ska omfatta både löpande och förebyggande underhåll.

### *Avfall och returgodshantering*

Rutiner ska beskriva, t.ex.

- ✓ Hur avfall förvaras.
- ✓ Hur avfall avlägsnas.
- ✓ Ev. sopsortering samt hur det förvaras och avlägsnas.
- ✓ Rengöring av avfallsbehållare samt soprum eller plats för behållare.

### *Förpackningsmaterial*

Förpackningsmaterial som används i hanteringen ska vara tillverkade för livsmedel, förpackningsmaterialet är då ofta märkt med en symbol (glas och gaffel). Används annat material måste man ta reda på om förpackningsmaterialet lämpar sig för livsmedel, exempelvis genom att beställa ett säkerhetsdatablad från tillverkaren. Rutin ska även finnas på att förpackningsmaterialet förvaras på ett lämpligt sätt som minimerar risken för förorening.

### *Separering*

Livsmedel ska förvaras på ett sätt som förhindrar korskontamination mellan råvaror, förpackningsmaterial, smuts, kemikalier och slutprodukt. En rutin för lagring, separering, samt hantering av allergikost behöver tas fram av verksamheten.

### *Märkning/presentation*

En rutin ska finnas som säkerställer att märkning och presentation uppfyller kraven i lagstiftningen, t.ex. att menyn överensstämmer med utbudet. För färdigförpackade livsmedel ska samtliga obligatoriska märkningsuppgifter framgå tydligt på förpackningen. För oförpackade livsmedel och för livsmedel som förpackas på kundens begäran ska alltid allergener kunna upplysas om.

### *Mottagning*

Rutiner för mottagning av varor kan bl.a. omfatta:

- ✓ Krav på rena och hela emballage.
- ✓ Rätt temperatur på kyl- och frysvaror.
- ✓ Varuskydd.
- ✓ Åtgärdsgränser och dokumentation.

### *Temperaturkontroller*

Exempel på vad som bör kontrolleras:

- ✓ Ankommande kyl- och frysvaror.
- ✓ Kyl- och frysförråd.
- ✓ Varmhållning.
- ✓ Uppvärmning.
- ✓ Nedkyllning.
- ✓ Diskmaskinens disk- och sköljvatten.

Rekommenderade temperaturer

Varmhållning +60°C

Nedkyllning +8°C inom 4h

Uppvärmning +70°C

Färs fisk +2°C

Kött +4°C

Frysvaror -18°C

Diskvatten +60-70°C

Sköljvatten +80-90°C

### *Spårbarhet*

En rutin ska finnas som ger möjlighet att spåra och följa ett livsmedel. Råvaror och produkter ska kunna spåras ett steg bakåt och ett steg framåt i leverantörskedjan (förutom till konsument).

### *Faroanalys och HACCP*

Det är viktigt att gå igenom vilka faror som kan finnas i verksamheten. Detta kallas en faroanalys eller *hazard analysis & critical control points (HACCP)*. För varje råvara och tillverkningssteg bör en riskbedömning göras för mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena faror. När du har gjort en faroanalys kan farorna kontrolleras och övervakas.

### **Flexibilitet**

Stora delar av livsmedelslagstiftningen är flexibel. Det betyder att det är målet *säkra livsmedel* som är det viktiga. Du kan göra på olika sätt för att uppfylla lagstiftningens krav.

### **Avgifter**

En ny modell och taxa för Region Gotlands kontroll av livsmedel har antagits och gäller från och med den 1 januari 2016. Förändringen innebär att taxan delas in i en fast och en rörlig del.

Den fasta delen är miljö- och hälsoskyddsnämndens kostnader för att uppfylla sitt tillsynsansvar. Det är en årlig administrativ avgift som är lika för alla företagare.

Den rörliga delen avser den nedlagda kontrolltiden i varje ärende. I kontrolltiden ingår inläsning av ärendet, kontakt med parter, samråd med experter och myndigheter, inspektioner, revisioner, provtagning och kontroller i övrigt, beredning i övrigt i ärendet samt föredragning och beslut. Fakturering sker i efterhand av den sammanlagda utförda kontrollen.

### *Extra kontroller*

Ibland gör vi extra kontroller, till exempel om vi måste följa upp brister från ett tidigare besök eller om någon skickat in ett klagomål till oss som visar sig vara motiverat. Du får då betala för den extra kontrollen och det merarbete det innebär för oss i form av förberedelser, efterarbete och ibland även provtagning.

### **Att tänka på**

Du kan även behöva kontakta fler myndigheter gällande din verksamhet, t.ex. Alkoholtillstånd, Bygglov, Räddningstjänst, och Tekniska förvaltningen (för fettavskiljare).

### **Mer information**

På Region Gotlands hemsida finns blanketter, checklistor, med mera för dig som ska starta ny, överta eller ändra en befintlig livsmedelsverksamhet.

[www.gotland.se/livsmedel](http://www.gotland.se/livsmedel)

Om du behöver råd om din verksamhet – kontakta din branschorganisation.

Kontakta gärna oss om du har frågor som rör registrering, godkännande eller offentlig kontroll.

Tel: 0498-26 32 10 eller e-post: [registrator-mhn@gotland.se](mailto:registrator-mhn@gotland.se)

Via Livsmedelsverkets hemsida hittar du mycket information för dig som ska starta och driva livsmedelsföretag, exempelvis aktuell lagstiftning, egenkontroll med mera.

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

Information rörande bygglov, utskänkningstillstånd med mera se Region Gotlands hemsida:

[www.gotland.se](http://www.gotland.se) eller ring växeln tel: 0498-26 90 00.