

## Starta livsmedelsverksamhet

Om du vill starta en livsmedelsverksamhet måste du göra en anmälan om registrering till miljö- och hälsoskyddsnämnden minst 14 dagar innan verksamheten startar. Exempel på verksamheter som måste registreras är restauranger, butiker, catering, kaféer eller gatukök.

Syftet med att kravet på registrering är att miljökontoret ska kunna planera kontrollen av din verksamhet.

### Vad händer med din anmälan?

När miljökontoret har fått din anmälan registreras de uppgifter som du har lämnat.

Du får ett skriftligt beslut om registrering samt ett beslut om avgift för att hantera din anmälan. Handläggningen tar vanligen en timme och du får betala 1 080 kronor. Beslutet om avgift kan överklagas.

### När kan jag starta verksamheten?

När du har fått beslutet om registrering kan du starta verksamheten. Om du har skickat in din anmälan men inte fått något beslut från miljökontoret efter två veckor får du starta ändå.

### Du ansvarar för att livsmedlen är säkra

Som företagare är du ansvarig för att de livsmedel som du serverar eller tillhandahåller är säkra för konsumenten och att de håller vad de lovar.

### När verksamheten startar...

Du ska uppfylla följande när du startar.

- Du ska ha tillräckliga kunskaper om livsmedelssäkerhet. Beroende på verksamhetens art, även behöva ha kunskaper om HACCP, märkning av livsmedel, livsmedelsallergier etc.
- Om det behövs ska du ha en anläggning som har en lämplig utformning, inredning och utrustning för den verksamhet som du bedriver. Den ska upp-

fylla relevanta krav i livsmedelslagstiftningen.

- Du ska ha identifierat de faror som kan uppkomma i din verksamhet och bedöma vilka risker de utgör. Utifrån detta ska du ha rutiner och arbetssätt så att riskerna förebyggs så att livsmedlen blir säkra.

### Krav på bra dricksvatten

Många livsmedelsföretag har tillgång till kommunalt vatten. Om du använder annat dricksvatten än kommunalt dricksvatten ska du kunna visa att det är av god kvalitet.

Tar du vatten från egen brunn och du använder vattnet för att tillverka livsmedel måste du även låta registrera din vattenanläggning.

### Nationella branschriktlinjer

Livsmedelsbranschen har tagit fram branschriktlinjer som beskriver hur företagen kan göra för att uppfylla de krav som finns i livsmedelslagstiftningen.

Du är skyldig att följa bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter, men branschriktlinjerna är frivilliga att följa.

Branschriktlinjerna är bedömda av Livsmedelsverket och de finns på: [www.slv.se](http://www.slv.se) under flik Livsmedelsföretag.

### Miljökontorets första besök

Utifrån riskerna med din verksamhet och dess omfattning bedömer miljökontoret när du får ett första besök. Vi kontaktar dig och bokar tid för kontrollen.

Vid besöket får du berätta om din verksamhet. Inspektören kontrollerar sedan om

anläggningen är anpassad för de livsmedel som du hanterar och om den uppfyller relevanta krav i lagstiftningen.

Du får berätta om rutiner och arbetsätt och de kontroller som du gör för att maten ska bli säker och att kunden inte blir vilseledd. Du ska också kunna beskriva hur livsmedlen kan spåras och hur eventuella brister hanteras.

Inspektören bedömer sedan om det finns förutsättningar för att producera säkra livsmedel och att kravet på redlighet är uppfyllt.

Efter besöket får du en skriftlig kontrollrapport samt ett beslut om årlig kontrollavgift.

Beslutet om avgift kan överklagas.

### **Årlig kontrollavgift**

De uppgifter som du lämnar vid kontrollen ligger till grund för att bestämma hur mycket tid som behövs för den fortlöpande kontrollen av din verksamhet.

Kontrolltiden beräknas utifrån riskerna med din verksamhet, dess omfattning och de konsumenter som du vänder dig till.

Din kontrollavgift kan komma att omprövas utifrån miljökontorets erfarenheter från kontrollen. Om du sköter din verksamhet bra kan kontrolltiden minska och du får sänkt avgift.

### **Avgift för extra kontroll**

Om miljökontoret behöver göra extra kontroller hos dig, får du betala en avgift för den tid som går åt för besöket och för eventuella kostnader för provtagning, analys av prover med mera.

Extra kontroller kan bli nödvändiga vid klagomål, misstänkta matförgiftningar eller om brister vid upprepade tillfällen inte åtgärdas.

Om klagomål bedöms vara obefogade tas ingen avgift ut.

### **Anmäl ändringar av verksamheten**

Kontakta miljökontoret innan du gör betydande ändringar som:

- Företaget byter ägare
- Om verksamheten läggs ner
- Anläggningen byggs om
- Nya processer används
- Sortiment och tillverkningsätt ändras
- Produktionsvolymen ändras betydligt

### **Godkännandeprövning av animalieanläggningar**

Slakterier, styckningsanläggningar, mejerier, anläggningar för fisk och skaldjur och liknande animalieanläggningar ska godkännandeprövas innan du får starta verksamheten.

Beroende på typ och storlek av anläggningen är Livsmedelsverket eller miljö- och hälsoskyddsmyndigheten kontrollmyndighet. Kontakta miljökontoret om du planerar att starta en sådan verksamhet.

### **Kontakta andra myndigheter**

Du kan även behöva kontakta:

- *Stadsbyggnadskontoret* för frågor om bygglov
- *Uppsala Vatten* för frågor om VA-anslutning, fettavskiljare, abonnemang för hämtning av avfall och hantering av avfall.
- *Skorstensfejarmästaren* för imkanaler
- *Tillståndsenheten* för alkoholserving och om du vill sälja tobak.
- *Länsstyrelsen* vad gäller kontroll av primärproduktion.

### **Mer information**

Kontakta miljökontoret och tala med en livsmedelsinspektör:

telefon 018-727 43 04.

måndag – torsdag kl. 9.00-11.00,

e-post: miljökontoret@ uppsala.se

Se även [www.uppsala.se/livsmedel](http://www.uppsala.se/livsmedel)