

Registrering av livsmedelsverksamhet



Det är mycket att tänka på för dig som vill starta, ta över eller förändra en livsmedelsverksamhet. Miljö- och hälsoskyddskontorets foldrar innehåller information om regler och skyldigheter enligt livsmedelslagstiftningen.

Att starta ett livsmedelsföretag

Om du vill starta ett nytt livsmedelsföretag behöver du känna till de krav och skyldigheter som gäller.

Ditt företag ska **registreras** hos miljö- och hälsoskyddskontoret innan du startar din verksamhet. Om du inte gör detta säger lagstiftningen att du ska åtalsanmälans.

Det berör alla, både privata och offentliga verksamheter, som med eller utan vinstsyfte bedriver någon livsmedelsverksamhet, det vill säga är ett livsmedelsföretag. Även privatpersoner och föreningar kan omfattas.

En verksamhet får påbörjas 14 dagar efter att anmälan har kommit in till miljö- och hälsoskyddskontoret, om inte miljö- och hälsoskyddskontoret meddelar att verksamheten får starta tidigare. När miljö- och hälsoskyddskontoret gör sitt första kontrollbesök i verksamheten kan krav komma att ställas på anläggningens utformning, inredning, utrustning samt flödet i lokalen. Se även foldern *Krav på livsmedelslokaler*. Även hanteringen och rutiner kontrolleras. Om ni som livsmedelsföretagare inte uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen ska kontrollmyndigheten använda lämpliga sanktioner, t.ex. föreläggande eller förbud.

Ägarbyte eller upphörande av verksamhet

Även du som tar över en redan befintlig verksamhet, måste kontakta miljö- och hälsoskyddskontoret för anmäla om registrering. Om du upphör med din verksamhet ska du också kontakta miljö- och hälsoskyddskontoret.



Så här får du din livsmedelsverksamhet registrerad

Kontakt

Fastighetsägare/hyresvärd

Kontakta den som äger fastigheten eller den du hyr av och ta reda på om din verksamhet är tillåten där.

Bygglov/bygganmälan

Fråga stadsbyggnadskontoret om din typ av verksamhet får drivas i området där lokalen finns. Fråga också om du måste söka bygglov eller göra en bygganmälan.

Stadsbyggnadskontoret, bygglovsavdelning
tfn 036-10 50 00 (växel)

e-post stadsbyggnad@jonkoping.se

Avfall och Fettavskiljare

Du måste ha abonnemang för avfallshantering och i vissa fall fettavskiljare. Kontakta tekniska kontoret, avfallsavdelningen, tfn 036-10 52 21 eller 036-10 59 43, e-post tekniska@jonkoping.se

Sotare

Ta kontakt med sotare angående kraven på ventilation i din verksamhet.



Alkohol och tobak

Planerar du att sälja alkohol eller tobak? Då ska du kontakta socialtjänsten, tillståndsenheten, tfn 036-10 51 68, 036-10 55 16, e-post tillstand@jonkoping.se

Uteserveringar och skyltar

I häftet *Stadsmiljöprogram* finns råd och riktlinjer för bl.a. tillfällig verksamhet och uteservering. Här finns också uppgift om vilka man kan behöva kontakta. Häftet kan beställas från stadsbyggnadskontoret, tfn 036-10 50 00, eller hämtas från kommunens webbplats.

Om uteservering önskas ska man söka tillstånd hos polisen, tfn 036-114 14, e-post polismyndigheten@jonkoping.polisen.se

Livsmedels- och hälsoskyddsfrågor

Miljö- och hälsoskyddskontoret, tfn 036-10 50 00, e-post miljo@jonkoping.se

Brandfarliga ämnen

Har du brandfarliga ämnen i din verksamhet ska du kontakta räddningstjänsten, tfn 036-10 70 00, e-post raddning@jonkoping.se

Anmälan

Anmälan om registrering gör du på en blankett som du kan hämta hos miljö- och hälsoskyddskontoret eller ladda hem från kommunens webbplats www.jonkoping.se/livsmedel

En anmälan från en juridisk person ska vara undertecknad av behörig företrädare.

Första besöket av miljö- och hälsoskyddskontoret

Miljö- och hälsoskyddskontoret kommer att göra en första kontroll kort efter öppnandet. Vid denna kontroll kommer lokalen med dess inredning och utrustning att kontrolleras. En genomgång av egenkontroll och rutiner kommer också att ske vid besöket.



Avgifter

Avgift vid handläggning av anmälan

Miljö- och hälsoskyddskontoret tar ut en avgift för handläggningen av din anmälan om registrering. Avgiften motsvarar en timmes arbete.

Årlig kontrollavgift

Kontrollavgiften, det vill säga den årliga avgift som du betalar till miljö- och hälsoskyddskontoret, baseras alltid på den kontrolltid som din livsmedelsverksamhet har.

Hur räknas kontrollavgiften ut?

Kontrolltiden beräknas genom en sammanräkning av de tre modulernas tider. Kontrolltiden avgör sedan hur mycket du ska betala i årlig kontrollavgift.

De tre riskklassningsmodulerna

Riskmodulen handlar om vilka sorters livsmedel som hantearas, tillagas eller förvaras i din verksamhet. Det handlar också om hur mycket verksamheten säljer varje dag, hur mycket som produceras, alternativt anläggningens storlek. Tillverkar din verksamhet livsmedel till känsliga konsumenter innebär det en högre risk. Till känsliga konsumenter räknas personer med allergi, personer med nedsatt immunförsvar på sjukhus och äldreboende och barn under fem år. Det innebär också en högre risk att tillverka livsmedel för särskilda näringsämnessammansättningar, exempelvis glutenfria produkter.



Informationsmodulen innebär att kontoret tittar på den märkning som din verksamhet utformar. Det kan till exempel handla om en importör som märker om importerade livsmedel så att de får svensk innehållsförteckning eller en livsmedelsföretagare som tillverkar egna rätter och märker upp dem med egen innehållsförteckning. Det kan också handla om vad en skola eller restaurang skriver i sin meny. Denna modul är ny i den nya risklassningen. Syftet är att motverka att konsumenter blir lurade eller vilseledda av den märkning som ska finnas på livsmedel eller av den information som ska finnas på till exempel menyer.

Erfarenhetsmodulen innebär att miljö- och hälsoskyddskontoret utgår från den erfarenhet som man har av verksamheten, det vill säga erfarenhet från inspektioner, revisioner och provtagningar. Det handlar om hur verksamheten uppfyller livsmedelslagstiftningen.

Om en verksamhet har bra hantering finns det möjlighet att få färre kontroller och lägre kontrollavgift. Om verksamheten däremot brister i sin hantering kan kontrollerna bli fler och kontrollavgiften bli högre. Alla nya anläggningar placeras i ett så kallat normalläge och erfarenhetsmodulen förändras först efter det att miljö- och hälsoskyddskontoret har fått erfarenhet från verksamheten.

Den årliga avgiften ska betalas från och med det kalenderår då verksamheten påbörjas.



Avgift för extra kontroll

Om miljö- och hälsoskyddskontoret behöver göra extra kontroll för att följa upp avvikelser som du fått vid den ordinarie kontrollen, får du betala en avgift för den tid som går åt till den och för eventuella kostnader för provtagning och analys av proverna. För extra kontroll som utförs efter att klagomål inkommit behöver du bara betala om klagomålet bedöms vara befogat.

Vill du veta mer?

Miljö- och hälsoskyddskontoret

tfn 036-10 50 00

e-post: miljo@jonkoping.se

På vår webbplats www.jonkoping.se/livsmedel hittar du mer information om livsmedels säkerhet och annan information som du kan ladda ner och använda.

Livsmedelsverket (SLV)

tfn 018-17 55 00

På livsmedelsverkets webbplats www.slv.se kan du bl.a. finna livsmedelslagen, livsmedelsförordningen, EG-förordningar, och föreskrifter.

Branschorganisationen

Ta gärna kontakt med din branschorganisation för att få mer information om egenkontroll.

Tillväxtverket

På Tillväxtverkets hemsida www.tillvaxtverket.se kan du hitta information om lagar och regler, tjänster och praktiska tips för dig som vill starta och driva företag.