

Driva livsmedelsföretag

- information till dig som ska starta eller driver en livsmedelsverksamhet



Läs igenom "Driva livsmedelsföretag" innan du lämnar in ansökan eller anmälan för din livsmedelsverksamhet till miljö och byggnadsnämnden.

Vid frågor ring miljöenheten, tel: 0511-321 54 eller 0511-321 63

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 förändra ett livsmedelsföretag. Som företagare måste du hela tiden följa olika lagar. Du handskas med mat och felaktiga rutiner kan 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 också 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 i Skara är det i huvudsak miljö och byggnadsnämnden som är den ansvariga myndigheten för livsmedelskontroll. För primärproduktion är Länsstyrelsen kontrollmyndighet (med primärproduktion menas odling och skörd av vegetabilier, uppfödning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt, äggproduktion och biodling).

En del regler gäller för alla livsmedel, andra kan gälla en liten grupp av livsmedel, det finns dock några grundläggande regler som gäller för alla.

Mer om lagstiftningen och vad som gäller för just din verksamhet på Livsmedelsverkets hemsida: www.slv.se

Offentlig livsmedelskontroll

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

Exempel på åtgärder är föreläggande eller kanske ett förbud. Myndigheten är också skyldig att "beivra överträdelser" av lagstiftningen, vilket brukar 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 Miljö- och byggnadsnämnden. 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. Reglerna är liknande för de verksamheter som ska registreras som för de som provas för godkännande och det är livsmedelsföretagaren som ansvarar för att relevanta krav i lagstiftningen är uppfyllda.

När ska en verksamhet registreras?

För de flesta livsmedelsverksamheter, så som restauranger, caféer och butiker ska en registrering göras. Vid en registrering får verksamheten påbörjas tidigast två veckor efter att anmälan kommit in till miljö- och byggnadsnämnden. Även du som tar över en livsmedelsverksamhet eller ändrar i din befintliga verksamhet måste göra en anmälan om registrering.

En verksamhet får påbörjas tidigast två veckor efter att anmälan kommit in till miljö och byggnadsnämnden.

De flesta verksamheter kommer att kontrolleras i anslutning till uppstarten.

Vid kontrollen ska lokaler, inredning och utrustning vara ändamålsenliga och rutiner i egenkontrollprogrammet ska kunna visas upp.

Om kontrollen visar på sådana brister att inte alla relevanta krav är uppfyllda kan delar av- eller hela verksamheten förbjudas.

Om det konstateras allvarliga brister som gäller utformning av lokalen eller systemet för egenkontroll har Miljöenheten möjlighet att t.ex. stänga verksamheten eller begränsa livsmedelshanteringen.

Så här går det till vid en registrering

Registrering

Hur går registreringen till?

- Registreringen går till så att företaget ska skicka in en anmälan till Miljö- och byggnadsnämnden om att de tänker starta en livsmedelsverksamhet.
- I anmälan ska en beskrivning av verksamhetens art och omfattning redovisas.
- Verksamheten får sedan starta två veckor efter att anmälan kommit in, om inte Miljö- och byggnadsnämnden meddelar att verksamheten är registrerad och det går bra att starta innan.
- En anmälan om registrering ska vara komplett.

Om så inte är fallet ska myndigheten begära in de uppgifter som saknas.

Om uppgifterna ändå inte kommer in ska ärendet avslutas och beslut om att verksamheten inte kunnat registreras fattas. Underlaget för registrering ska vara så omfattande att myndigheten kan avgöra om bara registrering krävs, eller om det krävs ett godkännande enligt EG 853/2004.

Verksamheter som startats innan myndigheten har registrerat den eller innan de 10 arbetsdagarna har passerats ska förbjudas och eftersom detta är ett brott mot livsmedelslagstiftningen ska myndigheten beivra detta.

Avgifter för livsmedelskontroll

Du som är livsmedelsföretagare är skyldig att betala avgifter för den offentliga kontrollen av din verksamhet. Miljö- och byggnadsnämnden fattar beslut om de avgifter som du ska betala.

Det här är avgifter som du kan få betala:

- För registrering av de flesta livsmedelsanläggningar
- En årlig avgift för den planerade kontrollen av din verksamhet
- Avgift för extra kontroll

Avgift för att registrera din verksamhet

För miljöenhetens handläggning av din anmälan om registrering får du betala 950 kr.

Årlig avgift för den planerade kontrollen

Fortlöpande verksamheter får betala en årlig kontrollavgift. Den årliga avgiften ska betalas från och med det år som du startar din verksamhet.

Den årliga avgiftens storlek beror på:

- De risker som finns i din verksamhet. Att laga färdiga rätter från rått kött innebär exempelvis en större risk än att värma färdiga rätter. Att baka bröd och kakor innebär oftast en låg risk.
- Antalet portioner eller hur mycket livsmedel som du tillverkar. En stor restaurang med cateringverksamhet kan innebära att många matgäster kan bli sjuka om något skulle gå fel. För butiker och grossister räknar man i stället antalet årsarbetare som hanterar livsmedel.
- Om du tillverkar eller serverar livsmedel till känsliga konsumenter. Till känsliga konsumenter räknas bland annat barn under fem år.
- Om du förpackar och märker livsmedel behövs mer tid för att kontrollera att märkningen är riktig. Det gäller även för dig som importerar livsmedel och översätter märkningen till svenska.
- Miljöenhetens erfarenheter från tidigare kontroller. Om du sköter din verksamhet på ett bra sätt och har bra rutiner och arbetssätt tar det mindre tid att kontrollera din verksamhet. Det kan innebära att du får en lägre avgift för kontrollen.

Avgift för extra offentlig kontroll

Extra kontroll ingår inte i den årliga kontrollavgiften utan finansieras genom timavgifter.

Detta är aktuellt om det finns brister i livsmedelsföretagets verksamhet som kräver ytterligare en inspektion - en extra kontroll - för att se att bristerna har åtgärdats.

Det är verksamhetsutövaren som kommer att debiteras för den extra kontrollen genom timdebitering. Denna timdebitering kan även bli aktuellt vid befogade klagomål m.m.

Anmälan om registrering

För att miljö och byggnadsnämnden ska kunna handlägga en ansökan eller anmälan om registrering måste den vara komplett. För att försäkra dig om att du fått med alla de uppgifter som efterfrågas kan du använda denna checklista för din anmälan.

1. Fyll i alla uppgifter om verksamheten
2. Ange vad ansökan avser
3. Kryssa i vilken typ av verksamhet som avses bedrivas eller gör en kort beskrivning under "Annat" om du inte hittar ett lämpligt alternativ.
4. Ange verksamhetens omfattning.
5. Redovisa hur lång period som verksamheten kommer att bedrivas.
6. Ange vilken typ av livsmedel som ska förekomma i verksamheten.
7. Beskriv hur servering, leverans och försäljning ska gå till.
8. Ange hur vattenförsörjningen sker.

Beskriv gärna verksamheten mer under "Övriga upplysningar". Glöm inte att skriva under din anmälan/ansökan!

Registreringen för verksamheten är knutet till livsmedelsföretagaren och inte till lokalen.

Registreringen är personlig

Registreringen gäller bara för den som lämnat in anmälan. Det innebär att lokaler inte kan överlåtas. Om man vill ta över/köpa en verksamhet ska först den tidigare innehavaren anmäla att verksamheten har upphört och en ny anmälan om registrering ska lämnas in av den nya livsmedelsföretagaren.

Utformning av livsmedelslokaler

Olika typer av hantering av livsmedel ställer olika krav på lokalerna där hanteringen sker. Utnyttja lokalens utrymmen och förbindelser med varandra så att varu-/produktionsflödet inte korsar varandra.

Det finns krav som alla verksamheter ska uppfylla och beroende på vilken typ av hantering och beredning som verksamheten har ställs ytterligare krav på lokalen.

Allmänna regler för livsmedelslokaler

EU- förordning 852/2004, Bilaga 2, Kapitel 1- 2 och 4- 12

KAPITEL I

Allmänna regler för livsmedelslokaler (med undantag av de lokaler som anges i kapitel III)

1. Livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick.
2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall
 - a) möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks eller minimeras samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt,
 - b) vara sådan att den skyddar mot ansamling av smuts, kontakt med giftiga ämnen, avgivande av partiklar till livsmedlen och kondensbildning eller oönskat mögel på ytor,
 - c) möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontaminering och i synnerhet skadedjursbekämpning, och
 - d) när det är nödvändigt erbjuda lämpliga temperaturreglerade hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet att förvara livsmedlen vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras samt, när det är nödvändigt, registreras.
3. Det skall finnas ett adekvat antal vattentoaletter, anslutna till ett effektivt avloppssystem. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras.
4. Det skall finnas ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ. Handtvättställ skall ha varmt och kallt rinnande vatten, material för handtvättning och för hygienisk torkning. Utrustning för sköljning av livsmedel skall när så är nödvändigt vara skilt från anordningar för handtvätt.
5. Det skall finnas ändamålsenlig och tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation. Mekaniskt luftflöde från ett förorenat område till ett rent område skall förhindras. Ventilationssystem skall vara konstruerade på ett sådant sätt att filter och andra delar som måste rengöras eller bytas ut är lättillgängliga.
6. Sanitära utrymmen skall ha adekvat naturlig eller mekanisk ventilation.
7. Livsmedelslokaler skall ha adekvat naturlig och/eller artificiell belysning.
8. Avloppen skall vara adekvata för avsett ändamål. De skall vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks. Om avloppen är helt eller delvis öppna skall de vara utformade så att avloppsvatten inte flödar från en kontaminerad yta mot eller in på en ren yta, i synnerhet en yta där livsmedel som kan utgöra en allvarlig risk för konsumenterna hanteras.
9. När det är nödvändigt skall det finnas adekvata omklädningsrum i tillräckligt antal för personalen.
10. Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.

KAPITEL II

Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas (med undantag av serveringslokaler och de lokaler som anges i kapitel III)

1. I lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas (med undantag av serveringsställen och de lokaler som avses i kapitel III, men inbegripet lokaler som utgör en del av transportmedel) skall utformning och planering tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment, särskilt när det gäller följande:

a) Golvytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga. Golven skall, där så är lämpligt, vara försedda med adekvata avloppsbrunnar.

b) Väggytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material samt att ytan är slät upp till en höjd som är lämplig för verksamheten i fråga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

c) Innertak (eller, om innertak saknas, insidan på yttertaket) och installationer som är fästa i taket skall vara byggda och utformade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras och att kondensbildning, uppkomst av oönskat mögel och avgivande av partiklar begränsas.

d) Fönster och andra öppningar skall vara konstruerade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras. Om de är öppningsbara skall de, när det är nödvändigt, vara försedda med insektsnät som enkelt kan avlägsnas för rengöring. Om öppnande av fönster kan medföra kontaminering skall fönstren hållas stängda och låsta under produktionen.

e) Dörrar skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta och icke absorberande material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

f) Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

2. Adekvata anordningar skall, när det är nödvändigt, finnas för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar skall vara konstruerade av korrosionsbeständiga material, vara lätta att rengöra samt ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.

3. Adekvata möjligheter skall, när det är nödvändigt, finnas för att skölja livsmedel. Vaskar och liknande faciliteter för sköljning av livsmedel skall ha adekvat försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten i enlighet med kraven i kapitel VII, och de skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras.

KAPITEL IV

Transport

1. Fordon och/eller containrar som används för transport av livsmedel skall hållas rena och i gott skick för att skydda livsmedlen mot kontaminering och skall, när det är nödvändigt, vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring och/eller desinficering är möjlig.
2. Behållare i fordon och/eller containrar får inte användas för transport av något annat än livsmedel, om detta kan leda till kontaminering.
3. Om fordon och/eller containrar används för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel samtidigt skall varorna, när det är nödvändigt, hållas ordentligt åtskilda.
4. Bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av granulat eller pulver skall ske i behållare och/eller containrar/tankar som endast används för livsmedelstransporter. Sådana containrar skall vara märkta på ett tydligt och outplånligt sätt på ett eller flera gemenskapsspråk för att visa att de används för transport av livsmedel, eller vara märkta ”endast för livsmedel”.
5. Om fordon och/eller containrar har använts för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel skall de rengöras grundligt mellan transportererna för att undvika risken för kontaminering.
6. Livsmedel i fordon och/eller containrar skall placeras och skyddas på ett sådant sätt att risken för kontaminering är så liten som möjligt.
7. När det är nödvändigt skall de fordon och/eller containrar som används för att transportera livsmedel kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur och göra det möjligt att kontrollera att temperaturen hålls.

KAPITEL V

Utrustningskrav

1. Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall
 - a) rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras; rengöring och desinficering skall ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering,
 - b) ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras,
 - c) med undantag för engångsbehållare och engångsförpackningar, ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras, och
 - d) vara installerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring av utrustningen och det omgivande området är möjlig.
2. När det är nödvändigt skall utrustningen vara försedd med lämpliga kontrollanordningar så att det kan garanteras att denna förordning följs.
3. Om det är nödvändigt att använda kemiska ämnen för att förhindra att utrustningen och behållarna rostar, skall de användas enligt god praxis.

KAPITEL VI

Livsmedelsavfall

1. Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall avlägsnas från livsmedelslokaler så snart som möjligt för att undvika att de anhopas.
2. Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall placeras i behållare som går att stänga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan visa den behöriga myndigheten att andra typer av behållare eller evakueringsystem som används är lämpliga. Dessa behållare skall ha en lämplig konstruktion, hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, vara lätta att desinficera.
3. Det skall finnas adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring skall utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur.
4. Allt avfall skall elimineras på ett hygieniskt och miljövänligt sätt i enlighet med tillämplig gemenskapslagstiftning, och får inte utgöra en direkt eller indirekt källa till kontaminering.

KAPITEL VII

Vattenförsörjning

1. a) Försörjningen av dricksvatten skall vara adekvat, och detta dricksvatten skall användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras.
b) Rent vatten får användas till hela fiskeriprodukter. Rent havsvatten får användas till levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor. Rent vatten får också användas till extern rengöring. När sådant vatten används skall lämpliga anordningar finnas tillgängliga för vattenförsörjningen.
2. Om annat vatten än dricksvatten används för exempelvis brandbekämpning, framställning av ånga, kylning och andra liknande ändamål skall det ledas i särskilda, vederbörligen märkta ledningssystem. System för vatten som inte är avsett att användas som dricksvatten får inte ha någon förbindelse med dricksvattensystemen och tillbakaströmning skall inte kunna ske till dessa.
3. Återanvänt vatten som används vid bearbetning eller som ingrediens får inte utgöra någon risk för kontaminering. Det skall hålla dricksvattenkvalitet, såvida inte den behöriga myndigheten är övertygad om att vattenkvaliteten inte kan påverka det färdiga livsmedlets lämplighet.
4. Is som kommer i kontakt med livsmedel eller som kan kontaminera livsmedel skall framställas av dricksvatten eller, om den används för att kyla hela fiskeriprodukter, av rent vatten. Den skall tillverkas, hanteras och förvaras under förhållanden som skyddar den mot kontaminering.
5. Ånga som används i direkt kontakt med livsmedel får inte innehålla ämnen som utgör en hälsofara eller som kan kontaminera livsmedlen.
6. Om värmebehandling används för livsmedel i hermetiskt tillslutna behållare skall det säkerställas att vatten som används för att avkyla behållarna efter uppvärmningen inte orsakar kontaminering av livsmedlen.

KAPITEL VIII

Personlig hygien

1. Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.
2. Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Alla personer som har sådana åkommor och som är anställda i ett livsmedelsföretag och som förmodas komma i kontakt med livsmedel skall omedelbart rapportera sjukdomen eller symtomen, och om möjligt deras orsaker, till livsmedelsföretagaren.

KAPITEL IX

Bestämmelser om livsmedelsprodukter

1. Livsmedelsföretagare får inte acceptera råvaror eller ingredienser, andra än levande djur, eller andra material som används vid bearbetning av livsmedel, som veterligen är, eller rimligen kan antas vara, kontaminerade med parasiter, patogena mikroorganismer, giftiga ämnen, nedbrytningsprodukter eller främmande ämnen i sådan omfattning att slutprodukten – efter det att livsmedelsföretagarna har tillämpat normala hygieniska sorterings- och/eller berednings- eller bearbetningsförfaranden – fortfarande är otjänlig som människoföda.
2. Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.
3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.
4. Adekvata förfaranden skall finnas för att bekämpa skadedjur. Adekvata förfaranden skall även finnas för att förhindra att tamdjur får tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras (eller, om den behöriga myndigheten tillåter detta i särskilda fall, för att förhindra att sådant tillträde leder till kontaminering).
5. Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.
6. Livsmedel som skall förvaras eller serveras kylda skall så fort som möjligt efter upphettning, eller efter den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår.
7. Upptining av livsmedel skall göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. Vid upptining får livsmedlen inte utsättas för temperaturer som skulle kunna innebära en hälsorisk. Om smältvatten från upptiningen kan innebära en hälsorisk måste det ledas bort på adekvat sätt. Efter upptining skall livsmedel behandlas så att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning minimeras.
8. Farliga och/eller oätliga ämnen, även foder, skall märkas på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare.

KAPITEL X

Bestämmelser om inslagning och emballering av livsmedel

1. Material som används för inslagning och emballering får inte utgöra en källa till kontaminering.
2. Material som används för inslagning skall lagras på ett sådant sätt att det inte utsätts för risken att kontamineras.
3. Inslagning och emballering skall utföras på sådant sätt så att produkterna inte kontamineras. När det är lämpligt, särskilt när burkar av metall och glas används, skall det säkerställas att behållaren är hel och ren.
4. Inslagningsmaterial och emballage som återanvänds skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, lätta att desinficera.

KAPITEL XI

Värmebehandling

Följande krav gäller endast livsmedel som släppts ut på marknaden i hermetiskt slutna behållare.

1. En värmebehandlingsprocess som används för bearbetning av en obearbetad produkt eller för vidare bearbetning av en bearbetad produkt skall
 - a) värma upp alla delar av den behandlade produkten till en bestämd temperatur under en bestämd tidsperiod,
 - och
 - b) förhindra att produkten blir kontaminerad under processen.
2. För att se till att de önskade syftena uppnås genom den använda processen skall livsmedelsföretagare regelbundet kontrollera de viktigaste relevanta parametrarna (särskilt temperatur, tryck, förslutning och mikrobiologi), bland annat med hjälp av automatiska anordningar.
3. Den använda processen bör överensstämma med en internationellt erkänd norm (t.ex. pastörisering, ultrahög temperatur eller sterilisering).

KAPITEL XII

Utbildning

Livsmedelsföretagare skall se till

1. att den personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter,
2. att de som ansvarar för utveckling och underhåll av det förfarande som avses i artikel 5.1 i denna förordning eller för användning av relevanta riktlinjer har getts adekvat utbildning i tillämpningen av HACCP- principerna, och
3. att alla krav i nationell lagstiftning när det gäller utbildningsprogram för personer som arbetar inom vissa livsmedelssektorer uppfylls.

Krav på livsmedelsanläggningar

Vid utformning av lokaler för livsmedelshantering är det viktigt att tänka på följande:

Flödet

Livsmedelsflödet genom lokalerna ska gå från varumottagning till färdig mat/försäljning. Det får t ex inte finnas risk att oförpackade livsmedel förorenas av förpackningar, råvaror eller smutsig disk.

Golv, väggar tak och arbetsytor

Alla ytor ska ha material som är släta, täta och lätta att hålla rena. I berednings- och diskutrymme bör det finnas golvbrunnar/-rännor.

Kyl- och frysutrymmen

Det ska finnas tillräckligt med förvaringsutrymmen för kyl- och frysvaror. Det ska även finnas termometer i dessa utrymmen. Tänk på att rått kött, rå fisk, grönsaker, rotfrukter och färdig mat bör förvaras åtskilt.

Varmhållning och nedkylning

Om varmhållning eller nedkylning förekommer ska lämplig utrustning finnas för detta.

Vatten

Vatten som används vid livsmedelshantering ska hålla dricksvattenkvalitet. Detta gäller även is.

Ventilation

Ventilationen ska ha tillräcklig kapacitet och funktion. Kondensutfällning och luftströmmar från förorenat till rent område ska förhindras.

Hantering

En del arbetsmoment kräver åtskild hantering, separata arbetsytor eller utrymmen. Det gäller bl.a. hantering av rått kött, fisk, grönsaker, rotfrukter, degberedning och diskhantering. Tillgång till vatten för sköljning mm bör finnas vid dessa platser.

Personalhygien

Handtvättmöjligheter, med flytande tvål och engångshanddukar, ska finnas i beredningsutrymmen och på toaletter. Personal-WC får ej öppnas direkt ut mot utrymme där livsmedel hanteras, utan ska vid behov vara försedd med förrum. Omklädningsutrymme med möjlighet för separerad förvaring av arbetskläder och privata kläder ska finnas.

Avfall och fettavskiljare

Utrymme för förvaring av avfall och returemballage ska finnas. Vissa verksamheter måste ha fettavskiljare inkopplad på avloppet. Fettavskiljare ska vara placerad så att tömning kan ske utan man behöver gå genom utrymme där livsmedel hanteras.

Städutrymme

Ett separat utrymme för förvaring av städutrustning och rengöringskemikalier ska finnas. Där ska det också finnas en utslagsvask.

Egenkontroll med HACCP

Du som driver en livsmedelsverksamhet är skyldig att ha kontroll över din verksamhet. Syftet med egenkontrollen är att förebygga hälsorisker så att kunder får en säker och trygg produkt. Det som ingår i egenkontrollen ska finnas beskrivet i ett egenkontrollprogram som du som livsmedelsföretagare själv upprättar och följer.

En förutsättning för att göra ett egenkontrollprogram är att du har goda kunskaper i livsmedelshygien. Det är därför viktigt att du skaffar denna kunskap. Det är också viktigt att programmet är anpassat till den verksamhet man bedriver och att det är skrivet för personalen så att de lätt kan hitta och förstå informationen.

Man får endast bedriva en livsmedelsverksamhet om man har full kontroll över den. Det är genom egenkontrollprogrammet man visar vilken kontroll man har!

Följande rubriker kan användas som en bas och hjälp i egenkontrollprogrammet.

Utbildning

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

Dokumentation över vilken utbildning personalen har/kommer att få och att personalen tagit del av verksamhetens egenkontrollprogram ska finnas.

Personalhygien

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 dricksvattenkvalitén uppfyller lagstiftningens krav. Det är speciellt viktigt för företag med egen vattentäkt, förvaringstankar av vatten och egentillverkad is.

Provtagning och resultat ska dokumenteras.

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.

Dokumentation ska ske, exempelvis genom journalföring av rengöringsprotokoll.

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.

Dokumentation ska ske, exempelvis i form av noteringar om underhållsbehov, planering av underhållsåtgärder och kvittenser på utförda åtgärder.

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.

Dokumentation ska ske, exempelvis genom journalföring av rengöringsprotokoll.

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. Dokumentation ska finnas på materialets lämplighet för olika livsmedel.

Separering

Rutin ska finnas som förhindrar korskontamination mellan råvaror, förpackningsmaterial, kemikalier och slutprodukt. Rutinen ska redogöra hur separering mellan olika livsmedelsgrupper sker, beskriva hur rengöringsmedel och förpackningsmaterial mm. förvaras samt förklara hur risken att allergener kommer i kontakt med övriga livsmedel minimeras. Dokumentation ska ske, exempelvis i form av underlag som visar rengörings-/underhållsronder med beaktande av ordning och reda.

Märkning/presentation

Livsmedelsföretagare ska säkerställa att livsmedel uppfyller lagstiftade krav för märkning och presentation. Exempelvis ska allergener som ingår som ingrediens i färdigförpackade livsmedel framhävas med t.ex. **fet stil**, VERSALER eller *kursiv stil*.

I egenkontrollen ska det finnas rutin för hur och när man märker omförpackade och egenproducerade livsmedel. All förpackad mat som saluförs ska vara märkt enligt informationsförordningen (EU- förordning 1169/2011).

Infryst egentillverkad eller omförpackad mat ska märkas med infrysningsdatum och varuslag.

Livsmedelsförpackningar ska vara märkta med alla de uppgifter som konsumenten behöver för att kunna göra ett medvetet och säkert val. Men även den som handlar mat över disk i butik ska på begäran få information om samtliga ingredienser i den mat de köper.

Dessutom finns regler om vilken information som ska ges för mat och dryck som serveras på exempelvis restauranger, cafeér och andra ställen där mat säljs utan att vara färdigförpackad.

Alla Livsmedelsföretag ska uppfylla lagstiftade krav för märkning och presentation enligt EU- förordning 1169/2011 och LIVSFS 2014:4.

Specialkost (allergi kost)

Om tillagning/hantering sker av livsmedel för konsumenter med allergier ska det finnas en rutin som säkerställer att livsmedlet inte kontamineras av allergenen i fråga. Rutinen ska säkerställa att ingen kontaminering kan ske under hela hanteringskedjan från varumottagning till leverans/servering. En kontaminering skulle exempelvis kunna ske genom förväxling av råvaror, dålig märkning av livsmedlet eller genom utrustningen eller luften.

Mottagning

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

- Krav på rena och hela emballage
- Rätt temperatur på kyl- och frys-varor
- Varuskydd
- Åtgärdsgränser och dokumentation

Temperaturkontroller

Exempel på vilka temperaturer som bör kontrolleras:

- Ankommande kyl- och frysvaror
- Kyl- och frysförråd
- Varmhållning
- Uppvärmning
- Nedkylning
- Diskmaskinens disk- och sköljvatten

Temperaturen på frysvaror mäts genom att placera en instickstermometer mellan två varor.

Rekommenderade temperaturer

- Varmhållning: max 2 h +60°C
- Nedkylning: +8 °C inom 4 h
- Uppvärmning: +70 °C
- Färsk fisk: +2 °C
- Kött: +4 °C
- Frysta varor: - 18 °C
- Diskvatten: +60-70 °C
- Sköljvatten: +80-90 °C

Dokumentation ska ske, exempelvis genom journalföring av protokoll för temperaturkontroll.

Spårbarhet

Rutin ska finnas för spårbarhet av inkommande varor och utgående produkter/maträtter.

Dokumentation ska göra det möjligt att spåra livsmedelsvaror och produkter/ maträtter ett steg bakåt och ett steg framåt i livsmedelskedjan.

Reklamationer/återkallande

Det ska finnas rutiner för hantering av produktreklamationer.

Dokumentation ska finnas för information/klagomål och på att defekta produkter följs upp och orsaker utreds.

Intern revision

Rutin ska finnas som visar att företaget regelbundet, minst årligen eller oftare vid behov, utför revision av de system och rutiner som är väsentliga för matsäkerheten.

Dokumentation ska finnas som visar att rutinerna revideras årligen. Dokumentationen sparas i två år.

Att tänka på

Bygglov/bygganmälan kan krävas när en anläggning skall tas i bruk eller vid ändrad användning. Kontakta miljö- och byggnadsnämnden för ytterligare upplysningar.

Räddningstjänsten ska också kontaktas. De går igenom lokalen och ser till att den uppfyller **brandsäkerhetskraven**.

Kontrollera vattnet om du har en enskild vattentäkt, det är du som ansvarar för vattenkvaliteten.

Om du avser att **servera alkohol**, ska du söka **serveringstillstånd** hos kommunens tillståndshandläggare.

Hos Omsorgsnämnden ansöker man om:

- Permanent serveringstillstånd till allmänhet, till exempel pubar och restauranger. Gäller servering av starköl, vin och starksprit.
- Permanent serveringstillstånd till slutet sällskap, till exempel festvåningar, föreningar, ordenssällskap och studentkårer. Gäller servering av starköl, vin och starksprit.
- Tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten, till exempel serveringstält och festivaler.
- Tillfälligt serveringstillstånd till slutna sällskap, till exempel föreningsfester och firmafester
- Försäljning av folköl
- Servering av folköl

Till Miljö- och byggnadsnämnden anmäler man:

- Försäljning av tobaksvaror

Vad gäller för producering av dricksvatten eller egen brunn?

Vattenverk som producerar dricksvatten ska vara godkända enligt livsmedelslagstiftningen. Den som producerar dricksvatten eller använder vatten från egen brunn i sin livsmedelsverksamhet är skyldig att ta prov på och analysera vattnet enligt gällande föreskrifter. Kvalitén på dricksvattnet regleras av gränsvärden för ett antal mikrobiologiska och kemiska ämnen. Dessa anges i Livsmedelverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Läs mer om vatten under Vatten och avlopp.

Dricksvattenanläggning

Har du inte kommunalt vatten i din verksamhet ska den brunn du använder anmälas till miljö- och byggnadsnämnden.

Information om försäljning av tobaksvaror

Du ska anmäla försäljningen **innan** du börjar sälja tobaksvaror. **Skicka** din anmälan om tobaksförsäljning till miljöenheten. För att vara säker på att kommunen har fått din anmälan bör du fråga efter en kopia på anmälan med ett diarienummer.

Om något som du har anmält förändras ska du anmäla även det till kommunen utan dröjsmål.

Om du medvetet eller av oaktsamhet har tobaksvaror tillgängliga för försäljning till konsumenter **utan att du har anmält det** så kan du bli dömd för **olovlig tobaksförsäljning**, dvs. böter eller fängelse i högst sex månader.

Till anmälan ska du **bifoga ett egenkontrollprogram** som beskriver de rutiner och arbets sätt ditt försäljningsställe har för att följa tobakslagens regler.

Kommunen har möjlighet att ta ut en **avgift** för tillsynsverksamheten. Kontakta din kommun för att få veta hur stor tillsynsavgiften är.

Kommunen och polisen ansvarar för omedelbar tillsyn över handeln med tobaksvaror inom kommunen. Länsstyrelsen ansvarar för tillsyn inom länet. Statens folkhälsoinstitut ansvarar för den centrala tillsynen.

Information om fettavskiljare

För livsmedelsverksamheter som genererar mer fett än normalt hushållspillvatten så bör Skara Energi (0511-321 00) kontaktas för information om gällande krav enligt Skaras kommuns renhållningsordning.

Exempel på verksamheter där krav på fettavskiljare kan ställas:

- Bageri
- Café
- Charkuteri
- Hamburgerbar
- Livsmedelsindustri
- Restaurang
- Storkök
- Catering
- Pizzeria
- Konditori
- Mottagningskök
- Rökeri
- Gatukök
- Livsmedelsbutik
- Personalmatsal
- Salladsbar

Frågor och svar

Vad är ett livsmedelsföretag?

Ett livsmedelsföretag är ett privat eller offentligt företag som (med eller utan vinstsyfte) bedriver någon livsmedelsverksamhet. Även privatpersoner och föreningar kan räknas som företag enligt livsmedelslagstiftningen. För att räknas som ett livsmedelsföretag måste verksamheten dock ha en viss kontinuitet och en viss grad av organisation.

Korvförsäljning på en midsommarfest räknas inte som en livsmedelsverksamhet eftersom det inte är en kontinuerlig verksamhet. Däremot räknas korvförsäljning en gång i veckan under fotbollssäsongen som ett livsmedelsföretag. Exempel på tillfällen som inte uppfyller kriteriet på viss grad av organisation är försäljning av glasspinnar i en blomsteraffär eller tillverkning av kakor i hemmet som barnen säljer i skolans regi vid enstaka tillfällen. Kontakta Miljöenheten om du är osäker på om din verksamhet räknas som ett livsmedelsföretag.

Vad är en livsmedelsanläggning?

En anläggning är en plats där livsmedelsföretagaren bedriver verksamhet. Exempelvis är en restaurang och en butik anläggningar, men även ett marknadsstånd, ett importkontor, en matmäklare och ett transportfordon. Ett livsmedelsföretag kan omfatta en eller flera anläggningar.

Vad krävs för att få en verksamhet registrerad?

I stort sett alla livsmedelsverksamheter som öppnar i Skara ska registreras. Verksamheter som ska registreras måste vid start uppfylla alla relevanta lokalkrav enligt livsmedelslagstiftningen och ha ett fungerande system för egenkontroll. Om du planerar att göra stora förändringar i din verksamhet efter den är registrerad är du skyldig att anmäla detta till Miljö- och byggnadsnämnden.

Hur gör jag om jag tar över en verksamhet?

Det är verksamheten som ska registreras inte lokalen. Det betyder att du som tar över en verksamhet måste lämna in en anmälan eller ansökan hos Miljö- och byggnadsnämnden precis som om det vore en ny anläggning. Vid övertagande gäller inte den gamla registreringen längre.

Min livsmedelsverksamhet blir kortvarig, vad gäller då?

Även om din verksamhet pågår en kortare tid, t ex matförsäljning under en marknad eller mässa, är du skyldig att anmäla din verksamhet till Miljö- och byggnadsnämnden

Jag ska starta en verksamhet i Sverige men är inte bosatt här. Hur ska jag gå tillväga?

Utländska företag och utomlands bosatta svenska eller utländska medborgare som ska bedriva näringsverksamhet i Sverige ska göra detta genom en filial eller en föreståndare i Sverige. Filialen och föreståndaren ska registreras hos bolagsverket.

Om jag vill ha hjälp med hur mina lokaler ska se ut eller om jag vill veta om de jag har är bra, kan jag då kontakta er?

Nej, miljöenheten kan inte hjälpa dig med det eftersom vi är en kontrollmyndighet. Däremot kan vi hjälpa dig med information om var du kan hitta vilka regler som gäller. (Se även *Allmänna regler för livsmedelslokaler* i denna broschyr) När det gäller praktisk hjälp hänvisar vi dig till valfritt konsultföretag.

Vilket konsultföretag kan jag anlita, har ni någon lista?

Nej, det är du som bestämmer vem du anlitar. Ta hjälp av till exempel branschorganisationer och/eller företagskollegor som kan ge dig rekommendationer.

Andra tillstånd

Du som ansvarig för verksamheten är också skyldig att själv kontrollera om ytterligare tillstånd från andra myndigheter behövs innan du öppnar. Kontrollera om bygglov eller bygganmälan krävs innan du börjar bygga.

Övrigt att tänka på

Kom ihåg att det finns en mängd regler inom andra områden än livsmedelshantering.

Övrigt att tänka på

- Byggarbeten får inte utföras i livsmedelslokal när köksverksamheten är i drift.
- Ombyggnationer kan kräva bygglov och/eller bygganmälan. Kontakta byggenheten, vx 0511-320 00.
- Installation av gas till exempel i spisar kräver tillstånd för hantering av brandfarlig vara. räddningstjänst, vx 0511-320 00
- Ny-, om- eller tillbyggnad av livsmedelslokal kan kräva installation av fettavskiljare. Kontakta Skara Energi, växel 0511-321 00.
- Kontakta Byggenheten angående bygglov eller bygganmälan. Det kan krävas för nybyggnationer och ändringar i en lokal Frågor kring tillgänglighet (exempel handikapptolett) och ventilation samt brand hör också dit.
- Arbetsmiljöverket bevakar att arbetsmiljölagstiftningen efterlevs.
- Kontakta Skara energi som i vissa fall kräver att fettavskiljare installeras.
- Kontakta skorstensfejarmästaren för sotarintyg vid nyetablering eller förändringar i livsmedelsverksamheten.
- för krav på och skötsel av imkanal (= fläktkanal) ta kontakt med Sotaren.
- Kontakta räddningstjänst vid nyetablering eller förändringar i livsmedelsverksamheten.
- Kontakta miljöenheten om Ni har enskild dricksvattentäkt
- Kontakta miljöenheten om Ni har enskild avloppstäkt
- Kontakta miljöenheten vid frågor om Tobak.
- Kontakta omsorgsförvaltningen vid frågor om folköl, serveringstillstånd, utskänkning av alkohol på restaurang etc.
- för ordningsfrågor ta kontakt med Polisen
- för registreringsbevis ta kontakt med Bolagsverket eller Skatteverket
- Länsstyrelsen vad gäller primärproduktion till exempel odling och skörd av vegetabilier, mjölkproduktion, uppfödning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt, jakt, fiske och insamling av vilda produkter, som bär och svamp, musslor och kräftor
- Livsmedelsverket vad gäller vissa animalieanläggningar såsom slakterier, styckningsanläggningar och mejerier

Observera att det kan krävas tillstånd från andra myndigheter vid inrättande/ändring av livsmedelsanläggning:

Dessutom finns det information hos till exempel Skatteverket, Bolagsverket och Arbetsmiljöverket om annat som du kan behöva känna till.