

Hur du startar **livsmedelsföretag**



Hur du startar livsmedelsföretag

När du vill starta ett livsmedelsföretag, till exempel ett kafé, en livsmedelsbutik eller en pizzeria, måste du anmäla det till miljö- och hälsoskyddsförvaltningen.

Du får starta din verksamhet 14 dagar efter att vi har fått din anmälan. Vi kommer på ett första besök när du kommit igång.

Du får betala en avgift för att vi tar emot din anmälan och registrerar ditt företag. Du får också betala en årlig avgift för den kontroll vi gör på din verksamhet.

Förutom livsmedelslagstiftningen är det flera lagar och myndigheter som ställer krav på dig när du startar och driver företag. Skatteverket och Bolagsverket har en gemensam tjänst där du kan registrera ditt företag.

Du kan även behöva tillstånd för andra saker, till exempel:

- servering av alkohol och försäljning av öl
- gatuförsäljning och uteservering
- brandfarliga varor, köldmedier
- bygglov, vatten och avloppsanslutning
- fettavskiljning, ventilationskontroll, sotning
- sophämtning, källsortering, farligt avfall
- återvinning av förpackningar





Det här gäller för alla livsmedelsföretag

Ansvar

Som företagare ansvarar du för de livsmedel som du tillverkar, transporterar, lagrar eller säljer. Det handlar till exempel om att följa reglerna om hygien och märkning. Du har ansvar för att lokalerna är utformade så de fungerar för din verksamhet.

Kontrollera din verksamhet

Din egen kontroll är ditt eget system för att vara säker på att din verksamhet följer lagens krav och att maten du serverar är säker. Du ska ha fasta rutiner för vad som ska göras och hur det ska göras.

Viktig kunskap

Som livsmedelsföretagare är det mycket viktigt att ha kunskap om smittämnen, smittvägar, personlig hygien och allergener, ämnen som kan ge allergiska reaktioner. En vanlig orsak till matförgiftning är bristande kunskaper om livsmedelshygien. Det är du som livsmedelsföretagare som har ansvar för att du och din personal har rätt kunskap. Det finns inga krav på speciell utbildning.

Förvaring

Tänk på att det ska finnas tillräckligt med plats att förvara livsmedel och utrustning. Utrustningen för städning måste förvaras separat för att inte smutsa ner. Självklart behöver sopor egen behållare och plats.

Disk och rengöring

Smutsig disk bör ha egna separata ytor för att inte smutsa ner rena redskap.

Håll skadedjur borta

Lokalen ska vara utformad så att skadedjur hålls borta. Andra bra sätt att hålla skadedjur borta, är att städa noga, hålla bra ordning och ha en bra hantering av avfallet.

Temperatur

Det är ditt ansvar att livsmedlen förvaras vid rätt temperatur.
Färdig lagad mat som ska kylas ner, ska göras kall så fort som möjligt.

Livsmedelsinformation och märkning

Huvudregeln är att färdigförpackad livsmedel ska märkas. Du måste också kunna tala om vad livsmedel du säljer som inte är förpackade innehåller, det är extra viktigt om livsmedlena innehåller allergener.



-
- Du hittar mer information på Livsmedelsverket
www.livsmedelsverket.se
 - Har du frågor är du välkommen att kontakta
Kontaktcenter, telefon 021-39 00 00.
-



VÄSTERÅS STAD

Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen
www.vasteras.se