



# Starta livsmedelsverksamhet

Den här broschyren hjälper dig när du ska starta en livsmedelsverksamhet samt vid nybyggnation eller ombyggnation av en livsmedelsanläggning.

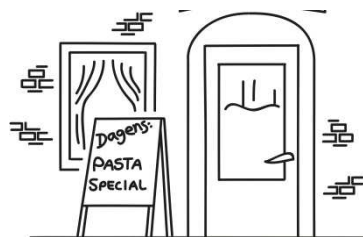
## Läs det här först!

Som livsmedelsföretagare ska du uppfylla de krav i lagstiftningen som gäller för verksamheten. Kraven handlar exempelvis om lokalernas utformning, livsmedelssäkerhet, kunskap och egenkontroll. Det är viktigt att du i förväg tar reda på vad som gäller för just din verksamhet.

Information om livsmedelshandling och lagstiftning finns på Umeå kommuns webbplats [www.umea.se/livsmedel](http://www.umea.se/livsmedel) och på Livsmedelsverkets webbplats [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se). Tillhör du en branschorganisation kan du också söka information där.

## Registrering och godkännande

Om du vill driva en livsmedelsverksamhet måste du först se till att anläggningen registreras eller godkänns. De flesta anläggningar ska **registreras**, vilket innebär en enklare handläggning än ett godkännande. Du lämnar en anmälan om registrering till Miljö- och hälsoskydd och sedan får du börja verksamheten 14 dagar efter det att anmälan kommit in - om vi inte meddelar att du kan börja tidigare. När verksamheten är registrerad kommer du att få ett brev om det.



Du ska se till att verksamheten uppfyller kraven i lagstiftningen när den startar. En tid efter starten kommer en inspektör på besök. Vi kontrollerar att lokalen uppfyller lagstiftningens krav, att verksamheten drivs på ett säkert sätt och att du har rutiner för säkra livsmedel.

Vissa anläggningar ska **godkännas** istället för registreras. Det gäller animalieanläggningar, t.ex. producenter av kött-, fisk- och mjölkprodukter som levererar till andra livsmedelsföretag. En ansökan om godkännande prövas av Livsmedelsverket.

Är du osäker på ifall din verksamhet ska registreras eller godkännas kan du kontakta Miljö- och hälsoskydd för att få hjälp.

## Blankett för anmälan om registrering

På Umeå kommuns webbplats finns blanketter för anmälan om registrering av livsmedelsverksamhet. Om din verksamhet endast kommer att bedrivas under en begränsad period finns en särskild blankett för det. Har du inte tillgång till internet kan du kontakta Miljö- och hälsoskydd så skickar vi en blankett till dig.

[www.umea.se/blanketter](http://www.umea.se/blanketter)

## Avgift

Miljö- och hälsoskydds nämnden tar ut en avgift för registreringen samt en årlig kontrollavgift. Storleken på kontrollavgiften baseras på den kontrolltid som verksamheten kräver. Kontrolltiden i sin tur baseras på typ av verksamhet samt på verksamhetens storlek. Du hittar mer information om avgifter och kontrolltid på [www.umea.se/livsmedel](http://www.umea.se/livsmedel).

## Egenkontroll

Som livsmedelsföretagare ansvarar du för att dina produkter är säkra och att du följer kraven som gäller. Därför måste du tänka igenom vilka risker som finns och hur du ska jobba för att minimera riskerna. Det är inte alltid nödvändigt att egenkontrollen är skriftlig. Men om Miljö- och hälsoskydd gör en kontroll hos er, ska ni kunna redovisa hur ni arbetar för att säkerställa att de livsmedel ni säljer eller serverar är säkra för kunden eller gästen. Vissa branschorganisationer har bra exempel på system för egenkontroll. På Umeå kommuns webbplats finns även en del exempel.

# Tips och råd när du planerar en livsmedelslokal

## Planering av lokalen

Det är bra att i ett tidigt skede undersöka om lokalen passar för den tänkta verksamheten. Ofta är det storleken på lokalen som begränsar vad den kan användas till. Välj därför en lokal som är stor nog för det du tänker göra. Kontakta fastighetsägaren för att ta reda på om han/hon tillåter dina planer och om lokalen och installationer är anpassade för verksamheten du ska ha. För att undvika problem när verksamheten startat kan det också vara bra att ha diskuterat ritning och verksamhet med Miljö- och hälsoskydd redan innan registreringen.

Olika livsmedelsverksamheter ställer olika krav på hur lokalen inreds och utformas. Utgå från meny, sortiment och hantering när du planerar din lokal. Nedan finns en del tips om vad du ska tänka på. All utrustning och alla utrymmen är inte aktuella i alla typer av verksamheter. Du kan också läsa hur branschen rekommenderar att man utformar sin livsmedelslokal i de nationella branschriktlinjerna.

## Flöde

Tänk på att ren och smutsig hantering inte ska ske i samma utrymme eller korsas. Exempelvis att smutsig disk inte tas genom beredningsköket till diskrummet eller att personal inte passerar beredningsköket innan de är ombytta till arbetskläder.

## Vatten och avlopp

Planera så att tillräckligt många tappställen med avlopp finns och att de är lättillgängliga. Handtvättställ med rinnande kallt och varmt vatten samt tvål och pappershanddukar ska finnas i anslutning till arbetsmoment som kräver rena händer.



## Val av material

Välj material som underlättar rengöringen av lokalen, inredningen och utrustningen. Material som är täta och släta är vanligtvis lätta att hålla rena. Bygg på ett sätt som förhindrar att skadedjur kan ta sig in i lokalen.

## Luftkvalitet och ventilation

Ventilationen ska vara anpassad till verksamheten. Kontrollera att luftflödet inte går från ett förorenat utrymme till ett rent utrymme, till exempel från toalett till beredningsutrymme. Se till att ventilationssystemet konstrueras så att det är enkelt att göra rent och byta filter eller andra delar.



## Belysning

Tillräcklig belysning ska finnas i lokalerna. För att slippa stänga verksamheten om ett lysrör eller en lampa går sönder bör du kontrollera att lysrör och lampor är splitterfria eller att de skyddas av kåpor.

## Ta emot varor

Det ska finnas tillräckligt med plats för att ta emot, kontrollera och avemballera varor.

## Utrymme för förvaring och lagring

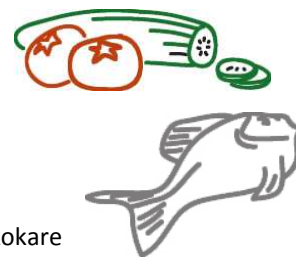
Det måste finnas tillräckligt med förvaringsutrymme för livsmedel och utrustning. Förvaring direkt på golv gör det svårare att hålla rent och är därför inte lämpligt.

- Kylar – tillräckligt antal
- Frysar – tillräckligt antal
- Torrförråd – för exempelvis kryddor, konserver och torrvaror
- Utrymme för lagring av exempelvis porslin, linne, engångsmaterial, pizzakartonger

## Utrymme för beredning

Beroende på sortiment, tänk på:

- Arbetsbänk med ho och vatten – beredning kött/kyckling
- Arbetsbänk med ho och vatten – beredning fisk
- Arbetsbänk med ho och vatten – grönsaker/sallad/frukt
- Avställningsytor, hyllor, skärbrädor, redskap
- Bänklats för exempelvis blandningsmaskin, skärmaskin, konservöppnare, riskokare
- Värmeenheter med imkåpa, spis, stekbord, fritös, kokgryta, vattenbad, ugnar.
- Utrustning för nedkylning av tillagad mat
- För vissa arbetsmoment kan ett enskilt utrymme behövas, exempelvis vid fjällning av fisk eller hantering av jordiga produkter.



## Bakning - degum

- Arbetsbänk, eventuellt ho med vatten
- Degblandare
- Lagringsplats för mjöl

## Städtrum

- Stängt utrymme/rum med utslagsvask och vatten samt frånluft
- Upphängningsanordningar och hyllor för städutrustning/rengöringsmedel

## Utrymme för personalen

- Omklädningsrum med skild förvaring av privata kläder och arbetskläder
- Utrymme för hantering av smutsvätt och ren tvätt
- Personaltoalett med handtvättställ med flytande tvål och pappershanddukar samt frånluft. Förrum ska finnas om toaletten öppnas mot beredning.



## Övriga utrymmen

- Kontor/skrivplats
- Öl, vin och spritförråd
- Bar/servering – plats för porslin, glas, bestick, servetter, kassa, kaffemaskin, ismaskin, närstäd, handtvätt
- Plats för cateringutrustning – värmeskåp, kylboxar
- Plats för dryckeshantering, tomglas, kolsyreanläggning, tappkranar
- Plats för returemballage, vagnar, drickabackar, returburkar/flaskor

## Mer information

### Miljö- och hälsoskydd

Förutom livsmedelsregistreringar handlägger vi även anmälningar om folköl eller tobak. Här söker du även serveringstillstånd för alkohol.

**Besöksadress** Stadshuset, Skolgatan 31 A

**Telefon (vxl)** 090-16 10 00

**Fax** 090-16 16 89

**E-post** mhn@umea.se

### Andra verksamheter inom Umeå kommun

**090-16 10 00 (vxl)**

**Bygglov, kundtjänst**, kontaktas för att kontrollera om bygglov eller bygganmälan krävs.

**Detaljplanering** kan svara på om detaljplanen för din fastighet tillåter livsmedelsverksamhet.

**Brandförsvar och säkerhet**, kontaktas om du tänker använda dig av gasol eller annan brandfarlig vara.

**Vakin, 090-16 19 00 (vxl)** kan svara på frågor om till exempel fettavskiljare

**Läkemedelsverket, 018-17 46 00 (vxl)** kontaktar du om du vill sälja receptfria läkemedel

**Livsmedelsverket, 018 - 17 55 00 (vxl)** har information på hemsidan: [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)