

Registrering av livsmedelsverksamhet

De flesta som tänkt bedriva en livsmedelsverksamhet ska registrera sig hos Miljö- och konsumentnämnden innan de startar. Anläggningar som styckar, bereder eller förpackar rått kött, rå kyckling eller rå fisk och levererar vidare till andra anläggningar ska ansöka om godkännande.

Även om anläggningen inte behöver registreras eller godkännas ska ändå livsmedelslagstiftningens krav uppfyllas. Det är livsmedelsföretagaren som ansvarar för att det är säkra livsmedel som släpps ut på marknaden.

Miljöförvaltningen gör ingen inspektion på plats innan verksamheten startar men den kommer att inspekteras i nära anknytning till registreringen. Vid inspektion kan förvaltningen komma att ställa krav på förändringar av anläggningen och verksamheten för att den ska uppfylla lagstiftningens krav.

Anmälan om registrering

Fyll i blanketten Anmälan om registrering.

Bifoga följande dokument:

- Registreringsbevis där firmatecknare framgår.
- Beskrivning av er planerade verksamhet.
- Det ska framgå sortiment, typ av hantering och i vilken omfattning.

När en komplett anmälan lämnats registreras uppgifterna och en bekräftelse skickas till er. Ni kommer att debiteras en registreringsavgift på 1 000 kronor samt den årliga kontrollavgiften för anläggningen. Kontrollavgiften för kontroll på er anläggning i form av inspektioner, revisioner, projekt m.m. Avgiftens storlek bestäms av er hantering och meddelas i samband med registreringsbeslutet.

Verksamheten får påbörjas tidigast två veckor efter det att anmälan om registrering lämnats om ingen annan överenskommelse har gjorts med Miljöförvaltningen.

Egenkontroll

Alla livsmedelsföretagare är skyldiga att ha ett system för egenkontroll. Det är ett system för rutiner och kontroller i verksamheten som garanterar att maten är säker. I systemet kan ingå t.ex. vilka kontroller ni

gör och hur ofta, vilka rutiner ni har samt vilka åtgärder ni vidtar om ni upptäcker brister i er verksamhet. Som stöd för utformningen av er egenkontroll kan ni använda vår hjälpredda egenkontroll för er typ av verksamhet. Ni kan också ta kontakt med er branschorganisation för att få råd och riktlinjer.

Allmänna hygienkrav för livsmedelsföretagare med registrerad anläggning

I förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien anges allmänna krav för alla livsmedelsföretagare. Här finns en kort sammanfattning av lagkraven men för fullständig lagtext hänvisas till förordningen, som bl.a. går att hitta på Livsmedelsverkets hemsida (www.slv.se).

Allmänna krav på livsmedelslokal

- » Livsmedelslokaler ska hållas rena och i gott skick.
- » Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska möjliggöra tillräckligt underhåll, rengöring och desinficering samt erbjuda bra arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten ska kunna genomföras på ett hygiensikt sätt, vara sådan att det skyddar mot ansamling av smuts och avgivande av partiklar till livsmedlet, möjliggöra god livsmedelshygien t.ex. skydd mot kontaminering och skadedjur samt erbjuda lämpliga temperaturreglerande hanterings- och lagringsförhållanden med tillräckligt utrymme.
- » Det ska finnas ett tillräckligt antal toaletter som inte får vara direkt förbundna med utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.
- » Det ska finnas tillräckligt antal tvättställ som är lämpligt placerade och utformade. Handtvättställen ska ha varmt och kallt rinnande vatten, flytande tvål och engångshanddukar.
- » Det ska finnas tillräcklig ventilation och belysning.
- » Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där man hanterat livsmedel.



MILJÖFÖRVALTNINGEN

POSTADRESS Miljöförvaltningen, Borås Stad, 501 80 Borås

BESÖKSADRESS Sturegatan 42

TFN 033-35 30 00 E-POST miljo@boras.se

WEBBPLATS Livsmedelskontroll boras.se/livsmedel