

Att starta och driva livsmedelsföretag



Bergs kommun
Bierjen tjelte

www.berg.se

Har du planer på att starta eget, eller är du redan egenföretagare?

Denna folder svarar på de enklaste och vanligaste frågorna vad gäller livsmedelslagen. Du är alltid välkommen att ringa oss 0687-161 00, be att få prata med en livsmedelsinspektör.

Registrera ditt företag

Alla livsmedelsföretag måste vara registrerade eller godkända av kontrollmyndigheten. Bedrivs din verksamhet i Bergs kommun är det i huvudsak Miljö och bygg avdelningen, Bergs kommun som är den ansvariga myndigheten för livsmedelshandling. Du hittar blanketten på vår hemsida, www.berg.se, välj blanketten Anmälan om registrering.

För primärproduktion är Länsstyrelsen och/eller Livsmedelsverket kontrollmyndighet. Med primärproduktion menas odling och skörd av vegetabilier, uppfödning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt, äggproduktion och biodling.

Kom även ihåg att berätta för oss om du gör någon större förändring i din verksamhet

Livsmedelskontroll

När ditt företag är registrerat gör vi ett besök på ditt företag, en sk. Riskklassning. Utifrån det bestäms hur många besök vi årligen ska göra på ditt företag. Vid besöken kontrollerar vi om ditt företag uppfyller lagkraven i livsmedelslagstiftningen och om du har ett egenkontrollprogram som stämmer överens med din verksamhet. Exempel på frågor från oss: -Hur ser dina rutiner ut? -Kan du servera säkra livsmedel om du följer dem? -Följer all personal i företaget samma rutiner?

Dessa punkter kontrolleras:

- Utformning av livsmedelslokaler
- Råvaror och förpackningar
- Säker hantering, lagring och transport
- Avfallshantering
- Skadedjursbekämpning
- Rengöring och desinfektion
- Vattenkvalitet
- Temperatur och tid
- Personlig hygien
- Utbildning
- HACCP
- Information
- Spårbarhet
- Mikrobiologiska kriterier

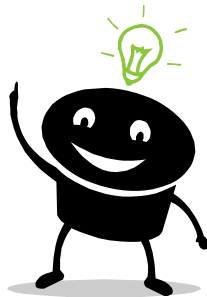


Vi har samma målsättning med tillsynen som du (hoppas vi), att alla som kommer till dig ska få säker mat, som inte är skadlig för hälsan. De ska även få den information som behövs, och inte bli lurande.

Flexibilitet

Stora delar av livsmedelslagstiftningen är flexibel. Det betyder att det är målet "säkra livsmedel" som är det viktiga. Du kan göra på olika sätt för att uppfylla lagstiftningens krav.

I lagstiftningen anges bland annat att livsmedel ska förvaras i en temperatur, där inte skadliga mikroorganismer (bakterier) kan växa eller bilda toxin (gift). Det är du som företagare som väljer en lämplig förvaringstemperatur- en temperatur rutin



Avgifter

Vid registreringen tas en avgift, motsvarande en timmes handläggningstid ut.

En kontrollavgift ska betalas årligen och omfattar den ordinarie kontrollen.

Avgiftens storlek beror på typ- och omfattning av verksamheten. (Riskklassningen)

- Vid upphörande av livsmedelsverksamhet upphör avgiftsskyldigheten från och med det kalenderår som följer efter det att verksamheten upphört.

Avgift för extra kontroll

Om den ordinarie kontrollen visar på brister i livsmedelsföretagets verksamhet, kan det krävas ytterligare kontrolltillfällen för att se att bristerna har åtgärdats. Denna extra kontroll betalas av det ansvariga företaget genom debitering enligt timtaxa. Timdebitering används även vid befogade klagomål.

Taxan är fastställd av kommunfullmäktige.

Att tänka på

Tänk på att *bygglov/byggnmälan* kan krävas när en anläggning skall tas i bruk eller vid ändrad användning. Kontakta byggingpektörer för ytterligare upplysningar.

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

Om du avser att servera alkohol, ska du söka Serveringstillstånd hos kommunens *alkoholhandläggare*.

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

Verksamheter som bidrar med stora mängder fett måste installera en *fettavskiljare*.

Vid installation av fettavskiljare ska Tekniska avdelningen kontaktas. Det är fastighetsägarens ansvar att se till att tömning och kontroll utförs

Tänk på att det skall finnas utrymme för en bra och hygienisk förvaring av sopor och källsortering.

Kontakta oss

Bergs kommun

Box 73

840 40 SVENSTAVIK

Tel 0687-161 00

Fax 0687-161 05

E-post: MoB@berg.se

www.berg.se

På www.livsmedelsverket finns mycket bra information

