

[falun.se/miljö](http://falun.se/miljo)



Starta företag i livsmedelsbranschen

Kortfattad information





Planerar du att starta ett företag i livsmedelsbranschen? Läs här hur du tar de första stegen för att nå målet.

Den här kortfattade informationen är till för att ge dig en inblick i hur det går till att starta en livsmedelsverksamhet och vad du bör tänka på. Här kan du också få tips om vart du kan vända dig för att få ytterligare information och råd.

Vad säger livsmedelslagen?

Din livsmedelsanläggning ska vara registrerad eller godkänd av miljöförvaltningen. Du behöver en lämpligt utformad lokal, lämplig utrustning och ett system för egenkontroll som är anpassat till verksamheten.

Allmänna krav på lokal och utrustning

- Planera flödena noga inom anläggningen och se till att det inte blir för trångt. Flödet bör gå från varuintag via produktion till leverans. Undvik att flödena av varor och personal korsar varandra.
- Håll isär rena och rena, råa och tillagade, förpackade och oförpackade produkter.
- Livsmedelsanläggningen ska utformas så att det går att hålla en god hygien i den.

- Golv, väggar, tak och ytor på bänkar och utrustning ska vara av ett material som är korrosionsbeständigt, lätt att hålla rent och tål slitage. Tänk: slätt, tätt och lätt att rengöra vid materialval.
- Oftast behövs en fettavskiljare.
- Bänkar och skåp bör sluta tätt mot golv väggar och tak eller utformas så att det är möjligt att göra rent kring och under dem.
- Alla utrymmen ska ha bra ventilation och god belysning.

Vad är system för egenkontroll?

System för egenkontroll innebär att man kontrollerar sin verksamhet så att livsmedlen blir säkra att äta och dricka. Detta förutsätter bl a att alla personer som hanterar livsmedel har tillräckliga



kunskaper och att de får den information som behövs för att utföra jobbet på ett livsmedelshygieniskt riktigt sätt.

Vad är din roll?

Du ska göra ett system för egenkontroll som ska finnas tillgängligt på plats. Du ansvarar för att det används och att livsmedelslagstiftningens krav i övrigt följs.

Miljöförvaltningens roll

Miljöförvaltningen kontrollerar att du följer ditt system för egenkontroll och att resultaten finns dokumenterade. Miljöförvaltningen kontrollerar också om anläggningens standard uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen.

Miljöförvaltningen kan ge dig tips om var du

kan finna ytterligare information eller t ex ge förslag på konsulter som kan hjälpa dig att utforma din anläggning och ditt system för egenkontroll. Miljöförvaltningen kan även tala om vilka andra myndigheter du kan behöva kontakta.

Kontakta Miljöförvaltningen för att få blanketter och ytterligare information. Du kan även hitta mer information på Falu Kommuns hemsida www.falun.se.

Kontakter och mer information

Falu kommun

Miljöförvaltningen

791 83 Falun, 023-832 85,
miljokontoret@falun.se,
www.falun.se

Företagslotsar

De hjälper företagare att hitta rätt kontaktperson inom Falu Kommun.
Karin Eliasson 023-832 91
Stadsbyggnadskontoret
Björn Carlborg 023-823 87
Näringslivskontoret

Stadsbyggnadskontoret

Avgör om du behöver bygglov eller byggnmälan. 023-83 000 växel

Socialförvaltningen

Handläggare av serveringstillstånd är biträdande socialchef Bror Johansson.
023-872 63

Andra som kan hjälpa dig

Falu Energi & Vatten

Svarar på frågor om du behöver fettavskiljare och hur du ska lösa hanteringen av avfall. 023-79 49 00 växel

Räddningstjänsten Dala Mitt

Ger företag och organisationer brandteknisk rådgivning i byggprocessen mm.
023-48 88 00 växel

Polisen

Besvarar frågor om markupplåtelse vid till exempel marknader. 023-46 000

Nyttiga länkar

Livsmedelsverket

Här kan du bland annat hitta guiden "Att starta och driva en livsmedelsverksamhet" samt länkar till olika branschorganisationer. www.slv.se

Tillväxtverket

Informerar och vägleder företagare.
www.tillvaxtverket.se

ALMI

Informerar och vägleder företagare. www.almi.se.

För dig med utländsk bakgrund

För dig med utländsk bakgrund finns nu möjlighet att få rådgivning och hjälp att fylla i blanketter på ALMI i Borlänge. 0243-488 850.