



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



Att tänka på när du planerar att starta en livsmedelsanläggning

Det är mycket att tänka på för dig som vill starta, driva eller förändra ett livsmedelsföretag. Som företagare måste du följa olika lagar, till exempel livsmedelslagen. Det är du som livsmedelsföretagare som bär ansvaret för att livsmedlen är säkra. Genom att planera noggrant kan du förebygga att något allvarligt inträffar.

Allmänt

- 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.

Utrymmen som behövs i de flesta anläggningar

- **Varumottagning** med plats för kontroll av varor som tas emot, förpackningar och returförpackningar.
- **Förrådsutrymme** för kyl- och frysvaror, torra livsmedel, drycker, förpackningsmaterial med mera.
- **Beredningsutrymmen** för grönsaker och rotfrukter, köttvaror, fiskvaror och bagerivaror.
- **Förvarings-, serverings- och försäljningsutrymmen** för färdigberedda varor.
- **Diskutrymme** som är tillräckligt stort för att separera smutsig disk och avfall från ren disk och avskilt från livsmedelsproduktionen.
- **Omlädningsrum** med plats att förvara arbetskläder och privata kläder åtskilda.
- **Personaltoalett** som inte står i direkt förbindelse med utrymme där livsmedel hanteras.
- **Städutrymme** med utslagsvask och plats att förvara städustrutning och rengöringsmedel.
- **Soputrymme** och eventuellt kylt soputrymme för verksamheter med ruttande och luktande avfall.
- **Fettavskiljare** bör vara placerad så att tömning kan ske utanför utrymme där livsmedel hanteras och förvaras.

Att tänka på när du planerar

1. Förberedelser

Ska du starta en egen verksamhet som har med livsmedel att göra?

Tänk på att kontakta:

- Miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen för att få blanketter och information eller se www.falun.se/miljo.
- Falu Energi & Vatten AB (fettavskiljare, avfall), fastighetsägare, räddningstjänst, Polisen med flera för eventuella tillstånd.

2. Anmälan

Din anmälan ska lämnas till miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen.

- Exempel på verksamheter som ska anmälas innan de får starta är restauranger, pizzerior, livsmedelsbutiker, gatukök och caféer.
- Om anmälan är komplett, får du besked inom två veckor om att verksamheten får starta. Saknas uppgifter kan det ta längre tid. Vilka uppgifter som anmälan ska innehålla står på anmälningsblanketten.

3. Första kontrollen på en registrerad anläggning

Första kontrollen av anläggningen sker inom fyra veckor från öppnandet.

- Om vi livsmedelsinspektörer upptäcker brister vid kontrollen, så kan vi ställa krav på till exempel renovering, ändring av sortimentet eller besluta om stängning, tills nödvändiga åtgärder är klara.

4. Ansökan

En ansökan för godkännande krävs för anläggningar som producerar kött, fisk eller mjölk.

- Ansökan lämnas till miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen och måste godkännas innan verksamheten får starta. Vilka uppgifter som anmälan ska innehålla står på anmälningsblanketten. Vid behov begärs ytterligare uppgifter in som underlag för att kunna bedöma ansökan. Beräknad handläggningstid är fyra veckor från att en komplett ansökan lämnats in.