

Vill du starta en livsmedelsverksamhet i Lomma kommun?

Detta informationsmaterial från Miljöenheten är för dig som vill starta en livsmedelsverksamhet och behöver information vad du behöver tänka på och vilka krav som finns. Understruken text är länkar som tar dig till blanketter och hemsidor.

Registrera din verksamhet

Senast två veckor innan du startar din livsmedelsverksamhet behöver du anmäla denna till Miljöenheten. Det gör du genom att fylla i blankett för registrering samt riskklassning. En anmälan kostar för år 2021 1196 kr. Utöver det tillkommer en årlig avgift. Årsavgiftens storlek är beroende av riskerna och storleken av din verksamhet.



Hur får din lokal se ut?

Det finns inga regler som i detalj beskriver hur lokalen ska vara utformad. Generellt gäller dock att lokalen ska vara tät mot skadedjur. Material och ytor ska vara släta och lätta att rengöra. Lokalens utformning får inte innebära att det finns risk för att livsmedel blir osäkra. Här finns mer information.

Att tänka på vid planering av din lokal:

- Tydligt flöde från råvarumottagning till färdigt livsmedel
- Möjlighet att rengöra alla ytor
- Täta dörrar, fönster som förhindrar skadedjur
- Goda möjligheter att tvätta händerna
- Tillräckligt med förvaringsutrymme för torr-frys- och kylvaror
- Personaltoalett
- Utrymme för förvaring av städredskap
- Utrymme för smutsig disk samt diskning
- Kontrollera så att fettavskiljare finns inkopplat



LOMMA
KOMMUN



Miljöenhetens kontroll

När din verksamhet har öppnat kommer Miljöenheten att genomföra livsmedelskontroller. Syftet är att kontrollera så att lokalen uppfyller lagstiftningens krav och för att bedöma om ditt system för den egna kontrollen fungerar. Det kan exempelvis innebära kontroll av personlig hygien, rengöring och rutin för temperaturkontroller. Vid kontrollen har du möjlighet att diskutera lagstiftning och få rådgivning.

Miljöenheten gör regelbundna kontroller som oftast är oanmälda. Det betyder att vi oftast inte kommer att meddela när kontroll kommer att ske. Efter kontrollen kommer du att få en kontrollrapport som sammanfattar vår bedömning samt om du behöver åtgärda några brister.

Du betalar för kontrollen genom en årlig kontrollavgift. Om vi konstaterar brister som måste följas upp kommer din verksamhet att debiteras för den extra kontrollen samt efterarbete.



Utbildning och kunskap

Enligt livsmedelslagstiftningen är det du som ansvarig som behöver ha kunskap kring vilken lagstiftning som berör din verksamhet. Det är du som ska visa för Miljöenheten att de livsmedel som säljs är säkra och följer aktuell lagstiftning. Grundläggande hygienutbildningar finns tillgängligt både online och som kurser. [Branschriktlinjer](#) är också ett bra sätt för dig att ta reda på vilka regler som gäller för din verksamhet och hur du kan gå tillväga för att uppfylla dessa.

Din egna kontroll av din verksamhet

Du som livsmedelsföretagare ska veta att maten är säker och rätt märkt. Du ska också se till att kraven i lagstiftningen är uppfyllda. Därför måste du kontrollera din verksamhet. På nästa sida följer några exempel på områden som kan utgöra grunden för den egna kontrollen:

När du vet att de allmänna hygienreglerna på nästa sida är goda är det viktigt att gå igenom vilka faror som kan finnas i verksamheten. För varje råvara och tillverkningssteg tänker du igenom mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena faror. När du har gjort det, vet du vilka faror som du måste ha kontroll över.

Detta är den första delen i ditt HACCP-arbete (Hazard Analysis and Critical Control Points, på svenska: faroanalys av kritiska stympunkter). För mer information om HACCP rekommenderar Miljöenheten livsmedelsverkets [hemsida](#).



LOMMA
KOMMUN

Exempel på områden som kan utgöra grunden för den egna kontrollen:

- Personalens utbildning
- Personlig hygien
- Anläggningens lokaler, utrustning och underhåll
- Rengöring
- Skadedjursbekämpning
- Temperaturövervakning
- Vattenkvalitet
- Livsmedelsinformation: märkning, redlighet
- Spårbarhet

Mer information?
Klicka gärna på den
understrukna texten

Vem behöver du mer kontakta inför uppstart?

Utöver att registrera din verksamhet hos Miljöenheten kan det finnas andra verksamheter som du behöver kontakta. Nedan finns några exempel:

- Byggenheten
För att anmäla ändrad användning av lokal eller ombyggnation
- Miljöenheten
För att söka serveringstillstånd för alkoholserving
- Gatu- och parkenheten
För att exempelvis ha en uteservering på kommunens mark behöver tillstånd sökas
- VA-syd
Livsmedelsverksamheter behöver generellt utrustas med en fettavskiljare. Detta hanteras av VA-syd.
- SYSAV
I Lomma har SYSAV hand om avfallshanteringen. Du kan därför behöva anmäla sophämtning hos SYSAV.



Fler frågor eller funderingar?

Kontakta gärna oss på Miljöenheten:
[miljo-byggnadsnamnd@lomma.se](mailto: miljo-byggnadsnamnd@lomma.se)
Tel: 040-641 1000