

## Information angående anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

Den här informationen beskriver hur du fyller i blanketten Anmälan Livsmedelsanläggning. Den beskriver också ärendegången hos miljökontoret och vilka generella krav som ställs på en livsmedelsanläggning.

Generellt kan man säga att företag, privatpersoner mfl som hanterar och säljer livsmedel kallas livsmedelsföretagare. Livsmedelsföretagaren ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls och är skyldig att se till att anläggningen registreras. Om verksamheten är placerad i Söderköpings kommun ska detta göras hos bygg- och miljönämnden i Söderköping.

Observera att registreringen är kopplad till livsmedelsföretagaren. Vid ett ägarbyte upphör registreringen att gälla och en ny anmälan måste göras innan den nye ägaren påbörjar sin verksamhet.

I några undantagsfall ska en ansökan om godkännande lämnas in. Detta gäller för vissa större verksamheter t ex köttanläggningar. Kontakta miljökontoret för vidare information.

### Information om blanketten

#### Här finns blanketten

Blanketten Anmälan - Livsmedelsanläggning finns på Söderköpings kommuns hemsida, [www.soderkoping.se/Blanketter/Miljo/](http://www.soderkoping.se/Blanketter/Miljo/). Om du inte har tillgång till Internet kan du antingen hämta blanketten på miljökontoret eller få den hemskickad.

#### Information om Livsmedelsföretaget

Fyll i gällande uppgifter för ansvarig livsmedelsföretagare.

#### Faktureringsadress

Fakturor från miljökontoret (t ex årlig kontrollavgift) skickas alltid till angiven faktureringsadress.

#### Information om lokal/plats/utrymme

Fyll i gällande uppgifter för platsen där anläggningen ligger.

#### Tid som anmälan avser

Här ska du ange om verksamheten ska drivas under en viss tid eller kontinuerligt. Om inte miljökontoret meddelat något annat får verksamheten påbörjas tio dagar efter att anmälan lämnats in.

#### Verksamhet

Fyll i vilken inriktning verksamheten har t ex restaurang eller butik. Om du serverar livsmedel till speciella konsumentgrupper t ex äldre, barn under 5 år och personer med nedsatt immunförsvar ska det också fyllas i. Detta gäller främst äldreboenden, förskolor och sjukhus.

#### Uppgifter om verksamhetens omfattning

Här ska du ange verksamhetens omfattning. För butiker anges antalet årsarbetskrafter och för storhushåll antalet portioner per dygn (snitt per år).

#### Uppgift om verksamhetens risker avseende hantering av livsmedel

För att din anläggning ska tilldelas rätt årlig kontrollavgift måste du fylla i vissa uppgifter som ska ligga till grund för detta. Du ska först ange vilken typ av verksamhet och vilka livsmedel som hanteras i din anläggning. Utifrån det placeras verksamheten i hög, mellan, låg eller mycket låg risk.

## **Vatten, avlopp och avfall**

Här ska du uppge om kommunalt eller enskilt vatten används i verksamheten och vilken typ av avloppsanläggning som finns samt hur avfall hanteras.

## **Sökandes namnteckning**

Kom ihåg att underteckna anmälan. Detta ska alltid göras av livsmedelsföretagaren om inte en skriftlig fullmakt säger något annat.

## **Ärendegång på miljökontoret**

När en anmälan om registrering inkommit till miljökontoret kommer du att få ett skriftligt beslut om registrering. När du fått beslutet kan du starta din verksamhet. Miljökontoret tar sedan i de flesta fall kontakt med sökanden för att boka in ett besök på plats. Vid besöket bedömer miljökontoret om anläggningen uppfyller vad som krävs enligt lagstiftningen.

Om inte alla relevanta krav uppfylls ställer miljökontoret krav på åtgärder. Om bristerna är så allvarliga att matsäkerheten äventyras kan hela eller vissa delar av verksamheten förbjudas. Bristerna måste då åtgärdas och kontakt tas med miljökontoret innan verksamheten får starta upp igen.

## **Avgift vid anmälan**

Miljökontoret tar ut en timavgift för handläggning av anmälan.

I samband med registreringen kommer anläggningen att placeras in i gällande riskklass och tilldelas en årlig kontrollavgift. Avgiften kommer att debiteras samma år som anläggningen registreras.

Om miljökontoret behöver göra uppföljande kontroll på grund av brister i anläggningen tas en avgift ut baserad på den tid som läggs ner i ärendet. Debiterbar tid är t ex besökstid, restid, telefonsamtal, administrativ tid mm. Handläggningstiden förkortas och avgiften minskar, om ni redan från början ser till att anläggningen uppfyller lagstiftningens krav.

## **Vad krävs av en livsmedelsanläggning?**

För de flesta livsmedelsanläggningar krävs bland annat följande utrymmen/utrustning:

- Varumottagning med plats för ankomstkontroll, avemballering och returemballage.
- Förrådsutrymme för kyl- och frysvaror, torra livsmedel, drycker etc.
- Städutrymme med utslagsvask och plats för städutrustning, kemikalier osv.
- Omklädningsrum med plats att förvara arbetskläder och privata kläder åtskilt.
- Personaltoalett med förrum.
- Handtvättfat i tillräckligt antal och i nära anslutning till arbetsmoment där oförpackade livsmedel hanteras.
- Arbetsbänkar med vatten för kött, kyckling, fisk respektive tvättade grönsaker.
- Degrum vid bakning.
- Renseri vid hantering av jordiga rotfrukter.
- Diskrum.
- Kundtoalett om man har servering.
- Utrymme för förvaring av avfall.

Utformningen av lokalen ska förhindra korsförroening mellan livsmedel, utrustning, inventarier, luft och personal. Smutsig och ren hantering ska hållas isär. Lokalen med inredning och utrustning ska vara lätt att hålla ren. Kontakta miljökontoret för mer information om lokalkrav.

## **Egenkontroll**

Ett system för egenkontroll som är anpassat till verksamheten måste finnas för att verksamhet ska få bedrivas. Systemet ska innehålla företagets grundförutsättningar d v s rutiner för utbildning, personlig hygien, vatten, rengöring, skadedjur, temperaturer, mottagning av varor, underhåll av lokal och utrustning, märkning samt rutiner för spårbarhet.

De företag som hanterar oförpackade livsmedel ska även göra ett flödesschema, faroanalys och eventuell HACCP-plan för verksamheten.

Det finns ett antal konsulter som hjälper till med att utforma egenkontrollprogram och erbjuder utbildning i livsmedelshygien. Kontakta även din branschorganisation för mer information.

## **Övriga instanser**

Livsmedelsverket, tel 018-17 55 00, är den centrala tillsynsmyndigheten när det gäller livsmedelsfrågor. För dig som arbetar med livsmedel finns mycket information på deras webbplats [www.slv.se](http://www.slv.se).

Arbetsmiljöverket, tel 08-730 90 00, har tillsyn över arbetsmiljöfrågor.

Bygghuset, tel 0121-186 71, ska du kontakta när det gäller frågor kring bygglov och bygganmälan. Frågor kring tillgänglighet (t ex handikapptolett) och ventilation hör också hit.

Sociala förvaltningen, växel 0121-181 00, har hand om frågor kring serveringstillstånd, utskänkning av alkohol på restaurang osv.

Tekniska Kontoret, växel 0121-181 00, ska du kontakta när det gäller frågor om avfallshantering, fettavskiljare osv.

**Om ni har frågor, kontakta gärna miljökontoret på växel 0121-181 00 eller skicka ett mejl till: [byggochmiljonamnden@soderkoping.se](mailto:byggochmiljonamnden@soderkoping.se)**

**Hemsida: [www.soderkoping.se/Boende-miljo/Miljo-och-halsoskydd/](http://www.soderkoping.se/Boende-miljo/Miljo-och-halsoskydd/)**

**Besöksadress: Storängsallén 20, Söderköping**

**Postadress: Storängsallén 20, Miljökontoret, 614 80 Söderköping**