

## Information till dig som startat livsmedelsföretag

Vad kul att just ni valt att starta en ny livsmedelsverksamhet i vår kommun!

Vi kommer att kontakta er för att boka in en första livsmedelskontroll.

I detta dokument kan ni läsa om vad som är viktigt för er att ha kunskap om och vilka rutiner ni behöver tänka igenom innan ni startar er livsmedelsverksamhet.

Vid livsmedelskontrollen kommer ni få visa/berätta för oss om:

- Lokalen och utrustningen
- Rengöringsrutiner och städutrustningen
- Rutiner för handhygien, arbetskläder, sjukdom och sår
- Rutiner för att kontrollera bäst före datum och sista förbrukningsdatum
- Egenkontroll och faroanalys dvs vilka moment som är viktiga för säkra livsmedel (exempelvis beredning, tillagning, nedkyllning, temperatur, allergier) och era rutiner för att undvika att faror uppstår.
- Rutiner för kontroll av temperaturer i exvis ankommande varor, kylar och frysar.

Det är viktigt att ni har bra kunskap om relevanta områden vid kontrollen. Läs igenom Livsmedelsverkets branschiktlinjer som är aktuella för just er verksamhet och informationen på Sala kommuns hemsida. Nedan följer hänvisningar till samtliga dokument där ni själva kan anteckna när ni läst det som är relevant för er verksamhet.

Hemsidor, informationsmaterial	Läst	Livsmedelsverket, branschiktlinje, mm	Läst
<a href="http://www.sala.se/livsmedel">www.sala.se/livsmedel</a>		<a href="http://www.livsmedelsverket.se">www.livsmedelsverket.se</a> (Branschiktlinjer) <a href="https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/branschiktlinjer2">https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/branschiktlinjer2</a>	
Livsmedelsföretagarens egenkontroll för säkra livsmedel		Restaurang	
Information om lokalkrav		Butik	
Information om allergener och mikroorganismer		Tillverkning (finns många olika typer, exempelvis bryggeri, chark, mejeri)	
Allergiinformationsblad		Bageri	
		Offentlig verksamhet (skola, förskola, äldreboende)	
		Idrottsrörelse	

Efter den första livsmedelskontrollen kommer vi besluta om den årliga avgiften för livsmedelskontroll som gäller för er verksamhet. För mer information om kostnader se dokumentet "information om taxa enligt livsmedelslagstiftningen" på [www.sala.se/livsmedel](http://www.sala.se/livsmedel).

Hör gärna av er om ni har några frågor!

Med vänlig hälsning  
Livsmedelsinspektörerna på miljöenheten

## Information om punkter vi kommer att prata om vid den första livsmedelsinspektionen

### Lokaler och utrustning

Livsmedelslokalens ytskikt ska vara släta och lätta att göra rent. Det ska även gå att göra rent under hyllor och skåp. Sprickor i exempelvis bänkar och golv är svåra att göra rent och bakterier kan fastna i dessa. Kontrollera och laga därför skador som finns i lokalen och tänk igenom städrutiner innan besöket.

Kökspersonalen behöver ha separat toalett och kan inte använda samma wc som kunder/besökare. Toaletten får inte placeras direkt i anslutning till köket eller vid andra utrymmen där livsmedel hanteras.

Utrustningen som används vid förberedelse, tillagning och förvaring av livsmedel ska även den vara hel och ren och av lämpligt material.

### Rengöringsrutiner och städutrustningen

Ni bör tänka igenom städrutiner så att lokalen och utrustningen alltid är ren. Det är även viktigt att städredskapen som används byts ut eller rengörs ofta eftersom det inte blir rent om man städer med smutsiga städredskap.

Bakterier kan växa i blöta städredskap, så häng upp skurmoppar, sopborstar och skrapor eftersom de torkar dåligt om de står på golvet eller i en hink.

Använd separata städredskap till köket, toaletter och delar av lokalen där exempelvis kunder har tillgång.

### Rutiner för handhygien, arbetskläder, sjukdom, sår

Det är viktigt att ha god handhygien. Handtvättställ med tvål och papper behöver därför finnas nära exempelvis bänkar där livsmedel förbereds eller tillagas. Tvätta händerna innan livsmedel hanteras och ofta under tillagningen. Smycken så som ringar och klockor bör inte användas vid hantering av öppna livsmedel.

Handskar kan användas, men kan inte ersätta handtvätt eftersom händerna måste vara rena även under handsken ifall den går sönder.

Arbetskläder ska alltid vara rena och förvaras separerade från privata kläder. Även skobyte till rena skor behövs vid exempelvis arbete i tillagningskök så som restaurang och pizzeria.

## Rutiner för att kontroll av bäst före-datum

Det är viktigt att de livsmedel ni serverar och säljer är säkra. Ni behöver ha rutiner för att granska bäst före-datum och framförallt sista förbrukningsdag för de livsmedel som säljs eller används.

## Egenkontroll och faroanalys

Ni behöver tänka igenom de faror som kan uppstå i er verksamhet, hur ni kan kontrollera farorna och hur farorna ska övervakas. Faror kan uppstå i flera moment i hanteringen, exempelvis vid förberedning, förvaring och tillagning. Vid förberedning är det exempelvis viktigt att skölja grönsaker och frukt noggrant.

Mer information om egenkontroll och faroanalys finns på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se) och i miljöenhetens informationsmaterial på [www.sala.se/livsmedel](http://www.sala.se/livsmedel).

## Rutiner för kontroll av temperaturer

En vanlig fara är att temperaturen i ett livsmedel blir för hög eller för låg. Olämpliga temperaturer gör att sjukdomsframkallande bakterier och andra mikroorganismer kan börja växa i livsmedlen, vilka kan göra människor sjuka. Det är därför viktigt att ni har minst en termometer så ni kan mäta alla temperaturer och har rutiner så att ni regelbundet mäter att temperaturen är rätt.

Några exempel på gränsvärden för temperaturer:

- **Kylar:** +2 till +8°C. Temperaturen beror på vilka livsmedel som förvaras i kylan. Läs därför förvaringshänvisningarna på de livsmedel som förvaras i kylan. Livsmedel så som exempelvis köttfärs, fisk och räkor kräver ofta en lägre temperatur.
- **Frysar:** Minst -18°C
- **Tillagning/återuppvärmning:** Minst +70°C. Vissa livsmedel så som exempelvis fisk kan tillagas i något längre temperatur.
- **Varmhållning:** Minst +60°C
- **Nedkylning:** Alla delar av livsmedlet ska nått en temperatur på max +8°C inom 6 timmar.

## Övriga instanser som du kan behöva kontakta

**Alkoholservering:** Om du vill servera alkohol på din restaurang ska du först kontakta alkoholhandläggaren i den kommun där din verksamhet finns.

**Tekniska förvaltningen** i Sala, växel 0224-74 70 00, eller VA och avfall i Heby, växel 0224-360 00, ska du kontakta när det gäller frågor om avfallshantering, fettavskiljare o.s.v.

**Bygga nytt eller bygga om:** För bygglov ska du kontakta en bygglovshandläggare på byggenheten i Sala Heby, växel 0224-74 73 40 (mån-tors 13.00-15.30). Bygglov kan vara aktuellt vid ny- eller ombyggnation eller om bygget strider mot gällande plan, t.ex. om du vill ta en lokal i anspråk som tidigare haft ett annat användningsområde.

**Brandskydd:** Räddningstjänsten i Sala-Heby, växel 0224-550 00, bör du kontakta för brandskyddsbesiktning.

**Arbetsmiljö:** Arbetsmiljöverket har tillsyn över arbetsmiljöfrågor. För aktuell lagstiftning se Arbetarskyddsstyrelsens författningssamlingar som finns på Arbetsmiljöverkets webbplats [www.av.se](http://www.av.se).