

Alla livsmedelsföretagare ansvarar för att livsmedlen som släpps ut på marknaden är säkra, det vill säga inte gör människor sjuka eller orsakar skada. Det är något du som livsmedelsföretagare själv måste kontrollera. Du måste också visa miljökontoret att din anläggning uppfyller livsmedelslagstiftningens krav på livsmedelshygien, märkning och redlighet. Vi kontrollerar detta när vi fått din anmälan om registrering och gör ett första besök i din anläggning.

Anmälan om registrering

Alla som släpper ut livsmedel på marknaden ska registrera sin verksamhet hos miljökontoret. Registreringen innebär att du lämnar uppgifter om din anläggning till oss, till exempel var den ligger och vilken typ av verksamhet du tänker bedriva.

Du registrerar ditt livsmedelsföretag genom att fylla i blanketten *Anmälan om registrering* och lämnar den till miljökontoret senast 10 dagar innan din verksamhet startar. Blanketten kan du fylla i och ladda ner via eskilstuna/sjalvservice. Var noga med att fylla i alla uppgifter.

När miljökontoret har fått din anmälan och granskat den, registrerar vi din anläggning som livsmedelsverksamhet. Vanligtvis några veckor efter det att verksamheten startat gör vi ett första besök. Vi förväntar oss då att det finns rutiner för säkra livsmedel som fungerar och att lokalerna är lämpliga för den typ av verksamhet som du bedriver. Du ansvarar för att din anläggning uppfyller de krav som finns i lagstiftningen. Vi gör ingen förprovning av lokalen innan verksamhetens start.

OBS! om du tänker starta en livsmedelsindustri kan andra regler gälla. Kontakta i så fall miljökontoret i god tid innan du börjar bygga och planera din verksamhet.

Avgift

Miljökontoret tar ut en årlig kontrollavgift av alla livsmedelsföretagare. Avgiften beräknas utifrån

hur många kontrolltimmar miljökontoret bedömer att verksamheten behöver. Detta baseras i sin tur på risknivån i verksamheten. Hantering av rätt kött, fisk och fågel ger höga riskpoäng. Tillagning och servering av mat till känsliga konsumentgrupper, till exempel barn, immunsvaga och äldre människor, ger också höga riskpoäng.

Miljökontoret kan också besluta om extra kontrollavgift om verksamheten inte följer kraven i livsmedelslagstiftningen.

Andra tillstånd

Du måste ha kunskap om de lagar och regler som omfattar din verksamhet. Läs mer i faktabladet *Ska du öppna restaurang, café, butik eller liknande?* Där får du reda på vilka andra myndighetskontakter som kan bli aktuella för dig.

Du kan också läsa mer på kommunens webbplats: eskilstuna.se/livsmedel

Miljökontoret har faktablad för:

- Egenkontroll för dig i livsmedelsbranschen
- Julbord
- Lokaler för livsmedelsverksamhet
- Registrering av livsmedelsverksamhet
- Ska du öppna restaurang, café, butik eller liknande



Foto: Lisbet Skårstam

Har du frågor, ring gärna 016-710 10 00 och fråga efter en miljöinspektör på hälsoskydd.