

Här är en sammanställning av telefonnummer och webbadresser till några myndigheter som du kan behöva kontakta innan du öppnar din verksamhet.

Registrering av livsmedelsanläggning

Om du tänker öppna restaurang, pizzeria, café eller annan livsmedelsverksamhet måste din verksamhet registreras hos livsmedelsenheten på miljökontoret. Det gäller även om du tar över en verksamhet efter någon annan. Ansökningshandlingar finns på Eskilstuna kommuns webbplats: eskilstuna.se/livsmedel

Köldmedier

Köldmedier finns i bland annat kylar, frysar och i luftkonditioneringsaggregat. Du ska informera miljökontoret i god tid innan du låter installera utrustning som innehåller 10 kg köldmedier eller mer. Endast certifierade kylföretag får installera utrustning som innehåller köldmedier. De ska också kontrollera utrustningen minst var 12:e månad. Resultatet ska sedan skickas till miljökontoret senast den 31 mars året efter.

Observera att även utrustning som innehåller mellan 3 och 10 kg köldmedium ska kontrolleras var 12:e månad. Resultatet behöver då inte skickas in men ska kunna uppvisas om miljökontoret begär det.

Miljökontoret: 016-710 10 00

E-post: miljokontoret@eskilstuna.se

Bygganmälan och bygglov

Ska du renovera den lokal där du tänker driva din verksamhet måste du göra en bygganmälan till byggavdelningen på stadsbyggnadsförvaltningen. Bygganmälan behövs också om du ska ändra ventilationen eller riva bärande väggar.

Du måste söka bygglov om du tänker använda en lokal som inte tidigare använts för den verksamhet som du ska bedriva. Det måste du också göra om

du tänker sätta upp trall, räcken, tak eller en skylt på fasaden.

Tänk på att rullstolsburna ska kunna ta sig fram i lokalen och att kundtoaletten ska vara tillgänglig för alla. Det finns också förhållningsregler för ute-serveringar: du ska till exempel inte använda vita plastmöbler.

Stadsbyggnadsförvaltningens byggavdelning

E-post: byggavdelningen@eskilstuna.se

Webbplats: eskilstuna.se>Bygga, bo och miljö >

Bygglov och tillstånd



Störningar

De som bor nära en restaurang kan störas av lukt från matlagning eller buller från musik, fläktar eller annat. Om de klagar, kan miljö- och räddningstjänstnämnden utfärda ett förbud mot verksamheten eller inskränkningar i densamma.

Miljökontoret: 016-710 10 00

E-post: miljokontoret@eskilstuna.se

Webbplats: eskilstuna.se/klagomal

Brandskydd och utrymning

Du ska som ägare eller verksamhetsansvarig för en livsmedelsanläggning bedriva ett systematiskt brandskyddsarbete enligt lagen om skydd mot olyckor.

Om lokalen rymmer fler än 150 personer klassas den som samlingslokal och det ställer större krav på brandsäkerheten. Det ska till exempel finnas utrymningslarm, nödljus och utrymningsbeslag och dörrbredden ska vara större, 1,2 meter.

Alla restauranger ska ha släckutrustning och nödutgångar ska markeras med tydliga skyltar.

Räddningstjänsten: 016-710 74 00.

Webbplats: eskilstuna.se/brandskydd

Gasol

Gasol är brandfarligt. Om du ska använda gasol måste du söka tillstånd hos räddningstjänsten, 016-710 74 73.

Webbplats: eskilstuna.se/tillstand

Alkoholtillstånd

Du söker alkoholtillstånd hos miljö- och räddningstjänstförvaltningen. Eskilstuna kommuns alkoholpolitiska riktlinjer anger under vilka tider och hur länge du får servera alkohol.

Webbplats: eskilstuna.se/tillstand

Uteserveringar

Vill du ha uteservering måste du söka tillstånd hos polismyndigheten enligt ordningslagen. Ska du bedriva uteserveringen på allmän mark, till exempel en trottoar, kontaktar polisen kommunen som granskar utformningen av uteserveringen. Om du ska ta privat mark i anspråk, krävs tillstånd från markägaren.

Du får inte spela musik på din uteservering. Musik får däremot förekomma inomhus, men då ska dörrar och fönster vara stängda.

Polisen: 114 14

Webbplats: polisen.se

Danstillstånd

För att ha disco eller dans måste du söka danstillstånd hos polismyndigheten som bestämmer villkoren för tillståndet och hur många ordningsvakter som behövs. Sök tillståndet i god tid eftersom handläggningstiderna kan vara långa.

Polisen: 114 14

Webbplats: polisen.se

Avfallshantering

Matavfall, förpackningar med mera ska källsorteras enligt renhållningsföreskrifter för Eskilstuna kommun.

Mer information finns på **Eskilstuna Energi &**

Miljö AB webbplats: eem.se

Kundtjänst: 016-710 23 00.

Fettavskiljare

Större mängder fett får inte släppas ut till avloppsnätet eftersom det orsakar stopp i ledningarna. Har din verksamhet krav på att ha fettavskiljare ska diskmaskin, stekbord med mera vara kopplade till

den. Kontakta Eskilstuna Energi och miljö i god tid innan du startar din verksamhet för att diskutera en lösning och tömningsintervall. Innan du installerar en fettavskiljare ska den även anmälas till stadsbyggnadsförvaltningens byggavdelning. På Eskilstuna Energi & Miljö AB:s webbplats finns råd och anvisningar för fettavskiljare. Frityrfett får aldrig hållas ut i avloppet utan måste samlas upp i behållare och lämnas till Eskilstuna Energi & Miljö AB.

Matavfall, förpackningar med mera ska källsorteras enligt renhållningsföreskrifter för Eskilstuna kommun.

Mer information finns på **Eskilstuna Energi &**

Miljö AB webbplats: eem.se

Kundtjänst: 016-710 23 00.

Sotning

En skorstensfejarmästare ska besikta imkanalerna när du installerat sådana. De ska också göras rent av en sotare tre gånger per år.

Har du din verksamhet i de centrala delarna av Eskilstuna (Fors församling) ska du kontakta Eskilstuna 2:a sotningsdistrikt, 016-13 74 64, epost: eskilstuna.sotningsdistrikt@comhem.se

Om du har din verksamhet i någon annan del av Eskilstuna ska du kontakta 1:a sotningsdistriktet, 016-13 58 00, epost: info@etunasotning.se

Webbplats: etunasotning.se

Arbetsmiljö

När du projekterar ditt restaurangkök ska du se till att det finns utrymme så att flera personer kan arbeta där samtidigt, utan att störa varandra. Tänk också på att förrådsutrymmen bör finnas på samma våningsplan som köket så att personalen slipper onödiga lyft och spring i trappor. Arbetsmiljöverkets kräver ventilation i kök på 400 l/sm² stekbord. I Arbetslivsmiljöverkets broschyr AD1 611 kan du läsa mer om detta.

Arbetsmiljöverket 016-16 21 61, 016-16 21 64

Webbplats: www.av.se

Miljökontoret har faktablad för:

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

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