

En vägledning till blanketten Ansökan/anmälan livsmedelsanläggning

Nyetablering, övertagande eller ändring av

# Livsmedelsanläggning



MILJÖFÖRVALTNINGEN





**DEN HÄR VÄGLEDNINGEN GER INFORMATION** om hur du fyller i blanketten *Ansökan/anmälan livsmedelsanläggning*. Den beskriver också behandlingen av ansökan/anmälan hos Miljöförvaltningen och ger information om andra myndigheter, aktörer och regelverk som bör beaktas.

De fysiska eller juridiska personer som driver ett livsmedelsföretag kallas *livsmedelsföretagare*. Livsmedelsföretagaren ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls och är skyldig att se till att deras anläggning godkänns alternativt registreras av behörig myndighet. Om verksamheten är placerad i Stockholms stad ska detta ske hos Miljöförvaltningen i Stockholm.

Observera att godkännandet eller registreringen är kopplat till livsmedelsföretagaren. Vid ett ägarbyte eller förändrad verksamhet så upphör godkännandet eller registreringen att gälla och en ny ansökan/anmälan måste göras.

Även vid hantering av livsmedel vid tillfälliga verksamheter ska blanketten *ansökan/anmälan livsmedelsanläggning* användas.

## Så fyller du i blanketten – steg för steg

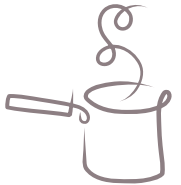
### Här finns blanketten

Blanketten *Ansökan/anmälan livsmedelsanläggning* finns på vår webbplats [www.miljo.stockholm.se/livsmedel](http://www.miljo.stockholm.se/livsmedel). Den kan även beställas från Livsmedelskontrollen på Miljöförvaltningen, tfn 08-508 28 888.

### Ansökan eller anmälan?

Godkännande – *ansökan* – krävs för de anläggningar där livsmedel bereds, behandlas och bearbetas. Med detta menas tillverkning av livsmedel, beredning av varma och kalla rätter, malning, bakning, skivning dvs. att livsmedlet på något sätt förändras oavsett om det sker i en industri, en restaurang, en butik, en mobil anläggning eller i ett tält. Även fryshus som fryser in kött eller andra animalier samt kyl- och fryshus som förvarar animaliska produkter som ska användas i livsmedelsindustrin ska godkännas.

Registrering – *anmälan* – krävs för de anläggningar som endast förvarar, säljer eller serverar livsmedel utan beredning, behandling eller bearbetning enligt ovan.



För företagare som inte hanterar livsmedel i egna anläggningar är kontoret den anläggning som ska registreras (t.ex. matmäklare, importörer, transportörer, företag som tillhandahåller livsmedel i försäljningsautomater, de som tillhandahåller tjänsten inom dagbarnvård och hemtjänst).

### Sökande, verksamhetsutövare

Fyll i aktuella uppgifter. Bifoga en aktuell kopia från Bolagsverket där firmatecknare framgår.

### Lokal/Plats

Fyll i aktuella uppgifter. För fordon med fast uppställningsplats anges denna som gatuadress. Med *nummer* menas registreringsnummer, chassinummer eller motsvarande.

### Tid som ansökan/anmälan avser

Redovisa alltid önskad tid, alternativt kryssa i rutan *tills vidare* om detta är aktuellt. *Från och med, datum* anger när anläggningen beräknas vara färdigställd. *Till och med, datum* är t.ex. aktuellt vid tillfälliga evenemang.

### Handlingar som bifogas ansökan om godkännande

Av blanketten framgår vilka handlingar som ska skickas in när det gäller en anläggning som ska godkännas. I de fall handlingar inte bifogas ska motsvarande redovisning ske under rubriken övriga upplysningar på blankettens baksida. Om du lämnar in en anmälan om registrering av en anläggning behöver du inte bifoga några handlingar, men du måste redovisa verksamhet och sortiment under rubriken *övriga upplysningar* på blankettens baksida.

- Du kan beskriva livsmedelshanteringen på någon av våra blanketter: *Beskrivning av livsmedelshantering – storhushåll*, *Beskrivning av livsmedelshantering – detaljhandel* eller *Livsmedelsverksamhet – industri*. Om ingen av dessa blanketter passar i den planerade verksamheten så måste en egen beskrivning av verksamhetens art och omfattning göras.
- *Beskrivning av system för egenkontroll*, en kortfattad beskrivning av företagets system för egenkontroll avseende vissa grundförutsättningar som krävs innan en verksamhet kan starta. Använd gärna Miljöförvaltningens blankett.
- Planritning i två exemplar ska vara skalenlig och omfatta samtliga utrymmen med inredning och utrustning som har



betydelse för bedömningen av de hygieniska förutsättningarna för verksamheten. Det gäller också eventuella utrymmen som inte ligger i direkt anslutning till själva anläggningen.

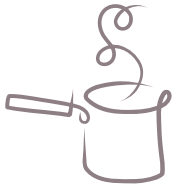
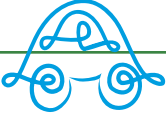
- Situationsplan över lokalens eller platsens läge, en karta över området eller fastigheten där det klart framgår var anläggningen ligger.
- Redovisning av avfallshandlingen. Redovisa var avfallet ska förvaras, hur utrymmena är utrustade (spolbart, vatten- och avlopp, kylt utrymme, plats för källsortering), om utrymmena delas med andra verksamheter eller boende samt hämtningsväg.
- Redovisning av ventilationssystemet (till- och frånluftsdons placering, flöden, eventuellt separat frånluftskanal).
- Redovisning av eventuell fettavskiljares placering och tömningsväg. För att undvika påverkan på livsmedel ska en fettavskiljare oavsett storlek placeras i separat utrymme väl avskilt från hantering och förvaring av livsmedel. Utrymmet ska ha god luftväxling och bör vara utrustat med vatten- och avlopp. Tömning får inte ske genom utrymme där livsmedel bereds eller förvaras. Beträffande krav på vilka anläggningar som kräver fettavskiljare, kontakta Stockholm Vatten AB.
- Redovisning av ytmaterial på golv, väggar, tak och inredning i de olika utrymmena. Detta är en frivillig uppgift, men vi förutsätter att det material som väljs är hållbart och lätt rengörbart.

Personal-, varu- och avfallsflöden ska klart framgå, antingen av planritningen eller i separat redovisning.

### Verksamhet

Sätt kryss för den eller de verksamheter som ansökan/anmälan gäller och uppgive beräknad *omsättning* eller beräknat antal *årsarbetskrafter*. Begreppet årsarbetskrafter omfattar alla personer som hanterar livsmedel vid en anläggning – även kassa-, serverings-, och lagerpersonal. Säsongs- och deltidsanställda räknas om till årsarbetskrafter. En årsarbetskraft beräknas arbeta cirka 200 dagar på heltid. Inte bara anställda ska ingå i beräkningen utan även egenföretagare ska tas med.

För verksamheter som ska registreras preciseras verksamhet och sortimentet under rubriken övriga upplysningar, dessa verksamheter är markerade med \*. Uppgifter som ska redovisas är t.ex. självtag av oförpackade livsmedel, manuell försäljning, uppvärmning eller varmhållning.



### Övriga upplysningar

Här kan du, förutom att ange verksamhet och sortiment för de anläggningar som ska registreras, även beskriva sånt som inte framgår av ansökan i övrigt och som kan vara av betydelse för Miljöförvaltningens granskning.

### Skriftligt förhandsbesked önskas

Ange med kryss om ett skriftligt utlåtande från Miljöförvaltningen önskas.

## Vad krävs av en livsmedelsanläggning?

Följande utrymmen krävs normalt för alla typer av livsmedelsanläggningar

- Varumottagning med plats för ankomstkontroll, avemballering och returemballage
- Förrådsutrymme för kyl- och frysvaror, torra livsmedel, drycker etc.
- Städutrymme
- Utrymme för förvaring av avfall

För anläggningar där oförpackade livsmedel hanteras krävs dessutom

- Omklädningsrum med plats att förvara arbetskläder och privata kläder åtskilt
- Personaltoalett med förrum
- Diskutrymme
- Gästtoalett för serveringar

Dessutom tillkommer utrymmen för beredning, servering och försäljning beroende på verksamhet. Planlösningen ska göras så att korskontamination mellan livsmedel, utrustning, inventarier, vatten, luft och personal förhindras. Smutsig och ren hantering ska hållas isär.

Ett system för egenkontroll som är anpassat till verksamhetens art och omfattning måste finnas för att anläggningen ska godkännas. Systemet ska innehålla företagets grundförutsättningar för säker hantering, det vill säga rutiner för utbildning, personlig hygien, vatten, rengöring, skadedjur, temperaturer, mottagning av varor, underhåll av lokal och utrustning samt rutiner för internrevision, märkning, spårbarhet och riskbedömning (HACCP) enligt aktuell lagstiftning. Se sidan 7 för ett urval av aktuell lagstiftning. Kontakta din branschorganisation för mer information.



## Ärendegång, behandling av ansökan/anmälan

### Ansökan

Handläggningen påbörjas inom tio vardagar, när en komplett ansökan har kommit in till oss. Om du har kryssat i att du vill ha ett förhandsbesked med synpunkter, skickas det till dig efter genomförd granskning av inkomna handlingar. I annat fall kontaktas du per telefon eller e-post efter genomgång av handlingarna.

I samband med att lokalen håller på att färdigställas ska du kontakta din handläggare på Miljöförvaltningen för att meddela att lokalen är klar för besiktning. Vid besiktningen bedöms utformningen av anläggningen, utrustningen och inredningen samt systemet för egenkontroll mot kraven i gällande lagstiftning. Detta innebär att all nödvändig utrustning för att bedriva verksamheten, till exempel kylaggregat, termometrar och rengöringsutrustning, måste finnas på plats och i funktion vid besiktningen. Vi kontrollerar också att upplysningar som lämnats i ansökan överensstämmer med de verkliga förhållandena.

Efter genomförd besiktning lämnas ett villkorat godkännande att verksamheten får starta, under förutsättning att anläggningen uppfyller alla relevanta krav. Inom tre månader gör vi ett återbesök då vi kontrollerar hur anläggningen och egenkontrollen fungerar när verksamheten är i gång. Om anläggningen då uppfyller gällande lagstiftning tas beslut om godkännande, annars kan det villkorade godkännandet förlängas med högst tre månader till.

### Anmälan


Anläggningar som ska registreras får ett skriftligt beslut från Miljöförvaltningen att anläggningen har blivit registrerad. En verksamhet får påbörjas tio vardagar efter det att anmälan gjorts, även om du inte fått något svar från Miljöförvaltningen. Verksamheter som kräver registrering ska uppfylla alla relevanta krav i lagstiftningen. Systemet för egenkontroll ska vara anpassad till den verksamhet som bedrivs.

### Avgift vid ansökan/anmälan

I samband med ansökan/anmälan av en livsmedelsanläggning tas en avgift ut enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om avgifter. Avgiftens storlek baseras på verksamhetens omfattning och inriktning. Mer information finns på vår webbplats.

## Aktuell livsmedelslagstiftning (urval)

- Livsmedelslagstiftningen kan beställas från Livsmedelsverket, tfn 018-17 55 00 eller laddas ned från Livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se/lagstiftning](http://www.slv.se/lagstiftning)
- Förordning (EG) 178/2002 om livsmedelslagstiftning, inrättande av den Europeiska myndigheten för livsmedels säkerhet och förfaranden i frågor om livsmedelssäkerhet
- Förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien
- Förordning (EG) 853/2004 om särskilda hygienregler för animaliska livsmedel
- Förordning (EG) 854/2004 om offentlig kontroll av animaliska livsmedel
- Förordning (EG) 882/2004 om offentlig kontroll av foder och livsmedel
- Livsmedelslagen (2006:804)
- Livsmedelsförordningen (2006:813)
- Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien LIVSFS 2005:20 (H 15)
- Livsmedelsverkets föreskrifter om offentlig kontroll av livsmedel LIVSFS 2005:21 (H 4)
- Livsmedelsverkets föreskrifter om avgifter LIVSFS 2005:23 (H 20)



**MILJÖFÖRVALTNINGEN** är den myndighet i Stockholms stad som ansvarar för miljöfrågor, både inomhus och utomhus. Vi arbetar för att alla i Stockholm ska leva i en frisk och hälsosam miljö.

**LIVSMEDELSKONTROLLEN** på Miljöförvaltningen kontrollerar de cirka 5 500 livsmedelsanläggningar som finns i Stockholm, t.ex. restauranger, gatukök och livsmedelsbutiker.

**LIVSMEDELSVERKET** är den centrala tillsynsmyndigheten när det gäller livsmedelsfrågor. På deras webbplats finns en hel del information för dig som hanterar livsmedel.

Kontakta Livsmedelsverket på tfn. 018-17 55 00 eller gå in på [www.slv.se](http://www.slv.se) så får du veta mer.

På nästa uppslag berättar vi vilka andra myndigheter, regelverk och aktörer du ska hänsyn till i din verksamhet.

# Andra regelverk, myndigheter och aktörer att ta hänsyn till

## REGELVERK

### Tobakslagen

Socialstyrelsen har mer information. Se deras webbplats [www.sos.se](http://www.sos.se), eller kontakta dem på tfn 08-555 53 000. En annan bra webbplats, från Tobaksfakta, hittar du på [www.rokfrikrog.se](http://www.rokfrikrog.se).

Miljöförvaltningen är lokal tillsynsmyndighet beträffande efterlevnaden av tobakslagen. Kontakta Avdelningen för hälsoskydd, tfn 08-508 28 900

### Köldmedier

Miljöförvaltningen har tillsynen över anläggningar med en köldmediemängd som överstiger 10 kg. Se information på vår webbplats [www.miljo.stockholm.se](http://www.miljo.stockholm.se) under rubriken Ansökan och anmälan eller kontakta Avdelningen för hälsoskydd, tfn 508 28 900.

### Buller och luktstörningar

Den som bedriver en verksamhet är enligt lag ansvarig för att inte utsätta närboende eller andra verksamheter för störningar eller olägenheter.

Se information på vår webbplats [www.miljo.stockholm.se](http://www.miljo.stockholm.se), under rubriken Företag och verksamheter (Buller från verksamheter) och Bostad och hälsa (Störande lukt) eller kontakta Avdelningen för hälsoskydd, tfn 508 28 900.

## MYNDIGHETER OCH AKTÖRER ATT TA HÄNSYN TILL

### Livsmedelsverket

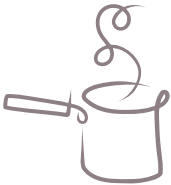
Livsmedelsverket är Sveriges centrala tillsynsmyndighet när det gäller livsmedelsfrågor. För dig som hanterar livsmedel finns mycket information på deras webbplats [www.slv.se](http://www.slv.se). Livsmedelsverket har tfn. 018-17 55 00.

### Arbetsmiljöverket

Kontakta Arbetsmiljöverket när det gäller regler kring arbetsmiljön. För aktuell lagstiftning,



# Andra regelverk, myndigheter och aktörer att ta hänsyn till



se Arbetarskyddsstyrelsen författningssamlingar, AFS. Dessa finns på Arbetsmiljöverkets webbplats [www.av.se](http://www.av.se). Arbetsmiljöverket har tfn 08-730 90 00.

## Stockholm Vatten AB

Stockholms stads vattenbolag, Stockholm Vatten, ger information om din planerade verksamhet kräver fettavskiljare. Gå in på [www.stockholmvatten.se](http://www.stockholmvatten.se), eller kontakta dem på telefon 08-508 12 000.

## Stadsbyggnadskontoret

I Stockholms stad ska du kontakta Stadsbyggnadskontoret när det gäller frågor kring bygglov och bygganmälan. Frågor kring tillgänglighet (ex. handikapptoilet) och ventilation hör också hit.

Gå in på [www.stockholm.se/sbk](http://www.stockholm.se/sbk), eller kontakta dem på tfn 08-508 26 000.

Enklare bygglovsärenden, som t.ex. kiosker, handläggs av respektive stadsdelsförvaltning, se nedan.

## Stadsdelsförvaltningarna

Stockholm är uppdelat i 18 stadsdelsförvaltningar. Kontakta den aktuella stadsdelen när det gäller tillstånd för tobaks- och folkölsförsäljning.

För att kontakta någon av stadens stadsdelar, gå in på [www.stockholm.se](http://www.stockholm.se) eller ring Stockholms stads växel 08-508 00 000.

## Socialtjänstförvaltningen

Socialtjänstförvaltningen har hand om frågor kring serveringstillstånd, utskänkning av alkohol på restaurang etc.

Gå in på [www.stockholm.se/socialtjanstforvaltningen](http://www.stockholm.se/socialtjanstforvaltningen) eller ring 08-508 25 000.

## Renhållningsförvaltningen

Kontakta Renhållningsförvaltningen när det gäller avfallsfrågor. Gå in på [www.stockholm.se/renhallningsforvaltningen](http://www.stockholm.se/renhallningsforvaltningen) eller ring deras kundtjänst 08-508 46 540.



DEN HÄR VÄGLEDNINGEN ger information om hur du ska fylla i din ansökan/anmälan. Den beskriver också behandlingen av din ansökan/anmälan hos Miljöförvaltningen och ger information om andra myndigheter, aktörer och regelverk som du bör ta hänsyn till.

[www.miljo.stockholm.se](http://www.miljo.stockholm.se)

