



Registrerad

Nu är er livsmedelsverksamhet registrerad hos miljö- och byggnadsförvaltningen i Solna och ni kan starta er verksamhet.



Kontroll

Miljö- och byggnadsförvaltningens livsmedelsinspektörer utför kontroll av samtliga registrerade anläggningar i Solna. Inspektörerna kontrollerar att reglerna för livsmedelshantering följs. Vi kommer kontakta dig för att boka in den första kontrollen, då kommer bl.a. följande kontrolleras:

- att systemet för egenkontroll är anpassat för den verksamhet som bedrivs,
- att anläggningens lokaler, inredning och utrustning uppfyller lagstiftningens krav.

Efter besöket kommer vi skicka ut en kontrollrapport där vi redovisar vad vi kontrollerat och om det fanns några brister i er verksamhet som inte stämmer överens med kraven i lagstiftningen. Om det finns allvarliga brister eller om bristerna inte rättas till efter att myndigheten informerat om dem kan vi komma att besluta om föreläggande eller förbud.



Ditt ansvar som livsmedelsföretagare

Det är ditt ansvar som livsmedelsföretagare att ha kunskap om de regler som gäller för att driva en livsmedelsverksamhet. När du hanterar mat är det viktigt att du och din personal känner till de risker som finns vid livsmedelshandlingen och hur man gör för att producera säker mat.

System för egen kontroll

Livsmedelsföretagare är enligt lag skyldiga att ha väl fungerande rutiner för sin verksamhet. Företagarens egenkontroll ska bl.a. omfatta rutiner för: utbildning, personlig hygien, vatten, skadedjur, rengöring, utformning och underhåll av lokaler och utrustning, temperaturer, mottagning av varor, avfall, märkning, spårbarhet, reklamationer och hantering av misstänkta matförgiftningar.

Verksamheten ska även ha upprättat en faroanalys enligt HACCP-principerna, där företagaren tänkt igenom vilka risker som finns i verksamheten och dess hantering.

Branschriktlinjer

Det finns flera olika nationella branschriktlinjer som man kan läsa gratis på Livsmedelsverkets hemsida och de är branschernas egen beskrivning av hur företagen kan uppnå kraven i lagstiftningen. De ger råd till företagen inom branschen om till exempel lämplig utbildning för olika personal beroende på arbetsuppgift. Branschriktlinjerna bedöms av Livsmedelsverket och när de anses uppfylla kraven betraktas de som nationella branschriktlinjer.

Avgifter

Du som livsmedelsföretagare kommer debiteras för registreringen på 2025 kr enligt 2019 års taxa. Efter första års kontrollen kommer du få ett beslut om årlig avgift följt av en faktura. Fr.o.m. det andra året som registrerad debiteras du årligen en avgift. För att rätt årlig avgift ska faktureras är det viktigt att anmäla förändrad verksamhet eller planerad nedläggning i god tid innan årsskiftet. Om vi måste lägga ner mer tid än planerat på kontroll p.g.a. bristande efterlevnad i din verksamhet tar vi ut en extra avgift.

Mer information hittar du här

- Livsmedelsverket – Slv.se
- Solna stad – Solna.se