

Registrera en livsmedelsverksamhet

Alla livsmedelsverksamheter måste vara registrerade enligt livsmedelslagstiftningen innan de får öppna. Det gäller till exempel – matserveringar, restauranger, pizzerior, kaféer, gatukök, butiker, kiosker, skolkök och liknande.

Registrera dig först, starta sen

Din verksamhet måste vara registrerad hos byggnads- och miljöskyddsnämnden innan du får öppna och börja driva den. Detsamma gäller när en ny ägare tar över verksamheten och när den ändras väsentligt.

Du kan registrera dig i vår E-tjänst på <https://etjanst.norrkoping.se>.

Du får starta när registreringen är genomförd och när du har alla övriga tillstånd som du behöver.

Kontrollavgift

Din beräknade kontrolltid multiplicerat med vår timtaxa utgör din kontrollavgift.

Du betalar kontrollavgiften först efter det att vi gjort en kontroll hos dig.

Du får dessutom betala för de eventuella extra kontroller som vi behöver göra.

Det första året betalar du en avgift för din registrering.

Förändringar i verksamheten

Du ska anmäla alla större förändringar i verksamheten till oss. Kom också ihåg att anmäla till oss när du avslutar verksamheten.

Beräkning av kontrolltid

Vi använder följande tre faktorer för att räkna ut din kontrolltid.

Riskklassning

Riskklassningen utgår från de risker som finns i din livsmedelshantering. Att laga mat från obehandlade råvaror innebär en större risk än att bara sälja förpackade varor. Risken ökar också ju större verksamhet du har. Lagar du mat till känsliga konsumenter ökar också risken.

Information

Du får ett tidstillägg om du förpackar livsmedel, om du utformar märkning eller gör presentationer. Hur stor din verksamhet är avgör hur mycket tid som läggs till.

Erfarenhet

Erfarenhetsklasserna är indelade i tre nivåer – A, B och C. Normalläget är B. Klass A innebär ett minskat kontrollbehov och C innebär ett ökat kontrollbehov.

Tillsammans blir det din kontrolltid

De tre faktorerna riskklassning, information och erfarenhet utgör grunden för din kontrolltid. I den tiden ingår också vår kontroll på plats, vår tid för planering och rapportskrivning samt fakturahantering och registerhållning.

Krav på kunskap

Du som planerar att starta eller ta över en livsmedelsverksamhet ska ha kunskap om den verksamhet du vill bedriva. Du ska också ha kunskap i livsmedelshygien och om livsmedelslagstiftningen.

Kom ihåg att söka tillstånd hos andra myndigheter och enheter innan du öppnar

Kontakta alltid bygglov först, om du tänker bygga om eller ändra verksamheten i lokalen.

Innan du får starta din verksamhet behöver du i de flesta fall även söka tillstånd av andra myndigheter eller andra enheter i kommunen.

Exempel på andra myndigheter

- Brandmyndigheten
- Polisen
- Socialen
- NorrköpingVatten
- Tekniska kontoret

Exempel på andra enheter på kontoret

- bygglov
- miljö- och hälsoskydd
- tillståndsenheten

Blanketter och information

E-tjänst

Du hittar blanketterna – ”Registrering av livsmedelsverksamhet” och ”Avsluta livsmedelsverksamhet” i E-tjänsten: <https://etjanst.norrkoping.se/> Du kan även välja att registrera dig där direkt.

Information

Under ”Livsmedelslokaler och livsmedelshygien” på livsmedelsverkets webbplats hittar du vilka krav som gäller för livsmedelslokaler.

Kontaktinformation

Webbplats

www.norrkoping.se

E-tjänst

<https://etjanst.norrkoping.se/>

Informations- & rådgivningstelefonen

011-15 14 54

är öppen måndag till torsdag mellan kl. 13.00 och kl. 16.00 samt fredag mellan kl. 13.00 och kl. 15.00

E-post

byggomiljokontoret@norrkoping.se

Livsmedelsverkets webbplats

www.slv.se

BYGG- OCH MILJÖKONTORET
Livsmedel

Adress: 601 81 Norrköping
Tel 011-15 00 00 **Fax** 011-10 27 07
Besök: Förvaltningshuset Rosen, Trädgårdsgatan 21
Webbplats: www.norrkoping.se
E-post byggomiljokontoret@norrkoping.se

