

Driva sommarcafé

Vad roligt att du vill driva sommarcafé eller annan sommarverksamhet med livsmedelshantering i Skellefteå kommun! Vi vill här ge dig kort information som är viktig att tänka på för att det ska bli så bra som möjligt för dig och dina gäster.

Informationen gäller oavsett om verksamheten drivs av företag eller ideellt utan vinstsyfte.

Starta verksamheten

När du vill starta ett sommarcafé eller en annan tillfällig livsmedelsverksamhet kan du behöva registrera verksamheten hos Livsmedelskontrollen. Bygg- och miljönämnden är din kontrollmyndighet. Registreringen är en anmälan, inte en prövning, vilket innebär att verksamheten normalt kan startas direkt efter att anmälan har gjorts, du behöver inte invänta besök från oss.

Behöver du registrera din livsmedelsverksamhet?

Om livsmedelsregistrering krävs beror på hur omfattande verksamheten är, vilken typ av livsmedel som hanteras och hur ofta verksamheten bedrivs.

Verksamheter med mycket låg risk

Exempel: Servering av kaffe, te, läsk, enkla bakverk som inte kräver kylförvaring samt färdigförpackade livsmedel där ingen hantering krävs.

Anmälan ska göras om verksamheten pågår mer än 20 gånger per år.

Verksamheter med låg till mellanrisk

Exempel: Bakning, beredning av smörgåsar, uppvärmning/montering av färdiglagad mat.

Anmälan ska göras om verksamheten pågår mer än 10 gånger per år

Verksamheter med hög risk

Exempel: Beredning av maträtter där rått kött eller fågel ingår, nedkylning av livsmedel.

Anmälan ska göras om verksamheten pågår mer än 5 gånger per år

Kortvarig men omfattande verksamhet

Även verksamheter som endast pågår under kort tid, till exempel festivaler eller större evenemang, kan behöva registreras om de innebär omfattande livsmedelshantering och servering till många människor.

Livsmedelskontroll

När du har startat din verksamhet bokar vi en första livsmedelskontroll. Efter det första besöket sker kontrollerna oftast oanmält. Livsmedelskontrollerna debiteras med timtaxa efter besöken. Om kontrollerna går bra och inga avvikelser noteras, kommer avgiften att bli lägre än om vi hittar avvikelser som behöver följas upp med extra besök eller kontakter.

Livsmedelslagstiftningen

Regler kring livsmedelshygien hittar du i Förordning 852/2004. Läs bilaga II, särskilt kapitel II och III till förordningen innan du startar verksamheten och fundera på om du uppfyller dessa krav. Här kommer några av de viktigaste reglerna, som vi även kommer att kontrollera vid första besöket hos dig:

Bestämmelser om hygien

Du ansvarar för att livsmedel hanteras på ett säkert sätt. Några grundläggande krav är att:

- lokaler, utrustning och arbetsytor hålls rena och i gott skick
- livsmedel förvaras i rätt temperatur och att temperaturen kan kontrolleras
- livsmedel förvaras och hanteras på ett hygieniskt sätt
- personal håller god hygien och inte hanterar livsmedel vid sjukdom
- det finns möjlighet till handtvätt med tvål och pappershanddukar, personal bör ha tillgång till en toalett som inte delas med allmänheten
- skadedjur får inte förekomma i verksamheten

Bestämmelser om livsmedelsinformation

Allergener - Personalen ska kunna lämna information om innehåll av allergener, till exempel mjölk, gluten, ägg, nötter och fisk.

Köttets ursprung - Om du tillagar mat av rått kött från till exempel nöt, gris eller fågel ska du kunna informera om vilket land köttet kommer från.

Informationen kan lämnas skriftligt eller muntligt, men ska alltid kunna ges på svenska.

Livsmedel ska vara spårbara, du ska kunna visa kvitto eller faktura på livsmedel du köpt in.

När verksamheten inte behöver registreras

Om din verksamhet inte uppfyller kriterierna för registrering, till exempel när det gäller antal tillfällen, omfattas den inte av alla krav i livsmedelslagstiftningen. Du har ändå alltid ansvar för att servera säkra livsmedel och ge rätt information, så att ingen kund blir sjuk eller lurad.

Kontakta oss för vägledning

Kontakta oss gärna om du har frågor eller om du vill ha hjälp att avgöra om din verksamhet behöver registreras eller inte.

Vi önskar dig lycka till!

Livsmedelskontrollen, Skellefteå kommun