



Nybyggnad och ombyggnad av livsmedelslokaler

Miljönämnden registrerar livsmedelsanläggningar i din kommun och ansvarar för kontrollen av dessa. **Som verksamhetsansvarig är du skyldig att ta reda på vilka lagar och förordningar som gäller.**

Råd och anvisningar

Här följer några råd och anvisningar för dig som skall starta eller bygga om en livsmedelsverksamhet:

- 1. Kontakta din hyresvärd/markägare om möjligheterna att ha en planerad livsmedelsverksamhet i den tilltänkta fastigheten eller huset.**
- 2. Kontrollera möjligheterna för att kunna använda befintliga ventilationskanaler. Kontrollera med Stadsbyggnadskontoret om det behövs bygglov eller bygganmälan. Kontrollera vad som gäller för avlopp och fettavskiljare hos VA-Syd.**
- 3. Följande uppgifter ska finnas i en anmälan om registrering av anläggning:**
 - Uppgift om livsmedelsföretagarens namn och adress samt organisationsnummer, personnummer eller samordningsnummer.
 - Uppgift om lokal, utrymme eller plats där verksamheten ska bedrivas
 - En beskrivning av verksamhetens art och omfattning (vilka livsmedel som hanteras, hur mycket).

En kontroll av anläggningen görs efter att den har tagits i bruk. Vid kontrollen ska verksamheten uppfylla alla krav som ställs av lagstiftningen (egen kontroll, hygienutbildning, lokalens utformning, materialval, ventilation, hygieniska aspekter m.m.). En kostnad motsvarande årsavgiften tas ut vid riskklassning samt en administrativ avgift tas ut vid registrering.

Observera att vid övertagande av tidigare registrerad anläggning ska en ny anmälan göras. Registreringen av en anläggning är knutet till den som är verksamhetsansvarig och kan inte överlåtas!

Grundritningar över fastigheter och lokaler finns att tillgå i stadsbyggnadskontorets arkiv.

Besöksadress:

Stadsbyggnadskontoret, Brotorget 1, 222 37 Lund

Arkiv: Besökstid kl 10-12

Tel: Växel: 046-359 50 00

Miljöförvaltningen handlägger inte ärenden utan komplett ansökan!

Att tänka på vid etablering av livsmedelanläggning

Generella krav

- Flödet i lokalerna bör vara så att smutsigt och rent, råvaror och tillagat, o.s.v. inte blandas. Varor får inte tas in via beredningsutrymmet.
- Alla ytor ska vara täta, släta och lätta att rengöra. Ytorna ska vara tåliga för slag, stötar, nötning och tåla vatten. Golvbrunnar ska vara lätta att rengöra.
- Rumshöjden bör vara minst 2,40 m.
- Städutrymme med ev utslagsvask där utrustning och kemikalier kan förvaras ska finnas.
- Ventilation, leveranser och sophantering skall vara ordnat så att inga störningar eller olägenheter uppstår för grannar och liknande.
- Fettavskiljare bör finnas (kontakta VA-Syd).
- Om servering med flergångsservis förekommer bör diskmaskin finnas.
- Tillräcklig frånluftsventilation ska finnas i kök, diskutrymme och toaletter.
- Det ska finnas tillräckligt med frys-, kyl- och förvaringsutrymmen för verksamheten.
- Handtvättställ med flytande tvål och engångshanddukar ska finnas i nära anslutning där beredning sker. Personaltoalett och omklädningsrum ska finnas.
- En toalett får inte ha direktförbindelse med beredningsutrymme. Personaltoaletten får inte användas av gäster.
- Synliga fungerande termometrar bör finnas i/på alla kylar, frysar och varmhållningsutrustning.
- Rökning är förbjuden i alla utrymmen som tillhör livsmedelslokalen. Rökning ska ske på avsedd plats.
- Fungerande sophantering måste finnas. Kylt soprum kan ställas som krav på verksamheten. Ett kylt soputrymme skall vara utrustat med golvbrunn och spolslang.
- Registreringen samt riskklassning av en anläggning är förenat med en avgift. Avgiftens storlek beror på verksamhetens art samt årsarbetskraft/omsättning.

Miljöförvaltningen

Box 41

221 00 LUND

Vx 046-359 50 00

miljoforvaltningen@lund.se