



Miljöförvaltningen

NÖJEN
LUND
KUL UTAN STRUL

Miljöförvaltningen informerar



Miljöförvaltningen informerar

Miljöförvaltningen vill med denna broschyr informera er om vilken lagstiftning ni berörs av i enlighet med miljöbalken, livsmedelslagen och andra gällande bestämmelser. Förhoppningen är att kunskaperna om lagstiftningens krav och miljöförvaltningens roll ska öka.

Miljöförvaltningen arbetar förebyggande med tillsyn och svarar på remisser gällande olika typer av arrangemang, men handlägger även inkommande ärenden som gäller klagomål. Orsakerna till att människor klagat varierar. Det kan vara kringboende som anser sig vara störda av buller och det kan vara gäster som klagat på livsmedelshanteringen, ljudvolymen alternativt nedskräpning utanför m.m.

Miljöförvaltningen samarbetar med socialförvaltningen och polisen i olika tillståndsärenden exempelvis gällande alkoholtillstånd. Om en verksamhet utgör en omfattande störning för omgivningen enligt miljöbalkens definition kan miljöförvaltningen förbjuda verksamheten.

Egenkontroll enligt miljöbalken

För er verksamhet ska det finnas en fördelning av det organisatoriska ansvaret för de frågor som gäller verksamheten. Verksamhetsutövaren är den som är ytterst ansvarig i en organisation eller den som tilldelats det ansvaret.



Egenkontroll är till för att ni som verksamhetsutövare i tid ska upptäcka eventuella risker samt brister i era rutiner. Det innebär att ni ska upprätta rutiner och själva kontrollera er verksamhet. Rutinerna ska vara anpassade efter verksamheten och vissa behöver mer detaljerade och omfattande skriftliga rutiner än andra. Det viktiga är att egenkontrollen följs och minimerar risken för olägenheter. Nedan följer ett urval av punkter som ska ingå i er verksamhets egenkontroll i enlighet med miljöbalken:

- Klargör ansvarsfördelningen om flera verksamheter bedrivs i samma lokal samt klargör vad som åligger er och er verksamhet respektive fastighetsägaren.
- Det ska finnas en kontaktperson som grannar och andra som känner sig störda kan kontakta vid era arrangemang.
- Kontrollera regelbundet ljudnivån från musikanläggningen och protokollför detta. Införskaffa gärna en limiter.
- Har ni kyl, frys, värmepump och/eller luftkonditioneringsanläggning? Innehåller det/de 3 kg eller mer ozonnedbrytande eller klimatpåverkande köldmedier? Då måste ni göra kontroller av anläggningen, och i vissa fall redovisa kontrollerna till miljöförvaltningen.
- Arbeta med att förebygga nedskräpning i närområdet.
- Se till att det finns flytande tvål och engångshanddukar på toaletter och i andra hygienutrymmen.
- Genomför återkommande ventilationskontroller. Kontakta er fastighetsägare för att dela upp ansvaret.
- Kontrollera regelbundet vattentemperaturen för att förebygga risken för tillväxt av legionella. Temperaturen



ska vara minst 60°C i varmvattenberedaren och minst 50°C i kranen.

- Upprätta rutiner för hantering av kemikalier och för beställning/uppdatering av säkerhetsdatablad.
- Farligt avfall som uppkommer i verksamheten, exempelvis lysrör, lågenergilampor och målarfärg, ska bortforslas och omhändertas på ett säkert sätt. För att som verksamhetsutövare transportera farligt avfall krävs anmälan till Länsstyrelsen i Skåne. Kontakta Länsstyrelsen för mer information.

Hörselskadligt buller

Ni som har en verksamhet där det spelas hög musik vid exempelvis konserter och danstillställningar, har ansvar för att ljudmiljön och ljudnivåerna inte skadar hörseln för besökare eller personal. Miljöbalken kräver att ni har kunskap om vilka riktvärden som gäller för höga ljudnivåer från musik och hur besökare kan skyddas mot hörselskador. Det räcker med att det finns risk för hörselskador för att ni ska vara tvungna att vidta försiktighetsåtgärder.

Folkhälsomyndighetens allmänna råd om höga ljudnivåer gäller för sådana lokaler och platser, såväl inomhus som utomhus, där hög musik spelas. Nedan följer riktvärdena.

Riktvärden	Där det kan finnas barn < 13 år	Där barn < 13 år inte har tillträde
Maximalt ljud	110 dB(A)	115 dB(A)
Ekvivalent ljud	97 dB(A)	100 dB(A)



Störande omgivningsbuller

Vid olika tillställningar ska arrangören visa hänsyn till de kringboende. Ljudnivån från verksamheten ska anpassas så att riktvärdena inte överskrids i närliggande bostäder. För att begränsa ljudvolymen från musikanläggningar kan en ljudnivåbegränsare (limiter) med fördel installeras. Ni är även skyldiga att se till att buller och ljud i köer och på uteserveringar i anslutning till verksamheten håller sig på en godtagbar nivå.

Om arrangemanget omfattar uteservering ska en plats väljas så att närboende inte blir störda av buller i sin boendemiljö. Högtalare är inte tillåtet på uteservering om det kan störa kringboende eller annan.

Nedanstående riktvärden tillämpas vid bedömningen av om olägenhet för människors hälsa föreligger inomhus i anslutning till verksamheten dvs. det är de värden som inte ska överskridas hos exempelvis verksamhetens grannar:

Maximalt ljud	45 dB (A)
Ekvivalent ljud	30 dB (A)
Ljud från musik	25 dB (A)

Vid närliggande husfasader gäller Naturvårdsverkets riktvärden:

Nattetid	Efter kl. 22
Ekvivalent ljudnivå	40 dB(A)



Kvällar och helgdagar	Kl. 18-22, (06-18)
Ekvivalent ljudnivå	45 dB(A)
Dagtid	Kl. 06-18
Ekvivalent ljudnivå	50 dB(A)

Miljöbalken

Enligt miljöbalken 26 kap 22 § är det fastighetsägaren eller verksamhetsutövaren som har utredningsskyldighet enligt den så kallade bevisbörderegeln. Begreppet "olägenhet för människors hälsa" avser en störning som enligt medicinsk eller hygienisk bedömning kan påverka hälsan och som inte är ringa eller helt tillfällig.

Enligt miljöbalken 2 kap 3 § ska verksamhetsutövaren eller den som vidtar en åtgärd utföra de skyddsåtgärder, iaktta de begränsningar och vidta de försiktighetsmått i övrigt som behövs för att förebygga, hindra eller motverka att verksamheten eller åtgärden medför olägenhet för människors hälsa.

Om ni även är fastighetsägare och upplåter bostäder finns det enligt miljöbalken krav på egenkontroll. Det innebär att ni systematiskt ska genomföra kontroll av innemiljön och ta hand om problem som uppstår i fastigheten.

Tobak

Det är inte tillåtet att röka inomhus på restauranger och serveringar. Rökande gäster hänvisas utomhus och till



eventuell uteservering. Rökning bör ske på ett sådant sätt att tobaksröken inte stör närboende eller kommer in i friskluftsintag. Högljuda samtal utomhus, vilket kan störa närboende, kan kanske undvikas genom att reglera antalet gäster som går ut och röker samtidigt.

Enligt tobakslagen 2 § är rökning förbjuden i restauranger och på andra serviceställen, utom när serveringen sker utomhus. Folkhälsoinstitutet är central tillsynsmyndighet för tillsyn enligt tobakslagen och har lämnat följande kommentar till 2 §: ”Om regn- och vindskydd och liknande anordningar har en utformning som gör att området i fråga får en luftgenomströmning som motsvarar utomhusmiljöer, är detta ett argument för att det rör sig om servering utomhus i lagens mening. Tobaksröken bör alltså vädras bort naturligt och inte stanna kvar inom serviceområdet.”

Livsmedel

För att bedriva någon form av livsmedelshantering måste en anläggning vara registrerad/godkänd av miljöförvaltningen. Anläggningens utformning och inredning ska förhindra att livsmedel förorenas av exempelvis smuts, bakterier eller giftiga material. Ytor ska vara släta, täta och lätta att rengöra. Inredningen bör även vara tålig mot fukt och nötning.

En livsmedelsverksamhet ska kunna uppvisa ett fungerande system för egenkontroll. Egenkontroll är ett sätt att arbeta förebyggande med livsmedelsfrågor. Ett genomtänkt system



för egenkontroll innebär att du garanterar säkra livsmedel i din verksamhet.

Grundläggande för egenkontroll enligt livsmedelslagstiftningen

I ditt system för egenkontroll ska bland annat följande ingå:

- Uppgifter om företaget och en verksamhetsbeskrivning
- Beskrivning av de rutiner som är en grundförutsättning för din verksamhet.
- Ett flödesschema som visar hanteringen av livsmedel i din verksamhet - från inköp till servering/försäljning.
- En faroanalys där du kartlägger riskerna i din livsmedelshantering, från inköp till servering/försäljning.

Följande punkter är grundförutsättningar som det ska finnas rutiner för:

- Utbildning
- Personlig hygien
- Vatten
- Skadedjurssäkring
- Rengöring
- Underhåll
- Temperaturkontroller
- Mottagningskontroll
- Avfallshantering
- Spårbarhet



I rutinerna för grundförutsättningarna ska det beskrivas hur ni planerar åtgärder i er verksamhet för att säkerställa att livsmedel inte blir skadliga för hälsan.

Resultat av era kontroller i er egentillsyn bör dokumenteras skriftligen i en journal. Journalen ska sparas och vara tillgänglig vid miljöförvaltningens kontroller.

Mer information:

www.lund.se

www.socialstyrelsen.se/halsoskydd

www.folkhalsomyndigheten.se

www.livsmedelsverket.se

www.naturvardsverket.se

www.miljosamverkanskane.se

Om ni har några frågor är ni välkomna att kontakta miljöförvaltningen.









Miljöförvaltningen Lunds kommun

**Besöksadress Brotorget 1
Postadress Box 41, 221 00 LUND
046-35 52 61
miljoforvaltningen@lund.se
www.lund.se**

**Framtagen av miljöförvaltningen
Lunds kommun, januari 2014**

