

INFORMATION OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING

Efter registreringen görs den första kontrollen av anläggningen. Vid kontrollen ska verksamheten uppfylla alla lagstiftningens krav (egen kontroll, hygienutbildning, lokalens utformning, materialval, ventilation m.m.). Vid första kontrollen sker en riskklassning av anläggningen där årlig kontrollavgift fastställs.

Alla verksamheter som yrkesmässigt hanterar eller säljer **livsmedel** ska vara **registrerade** hos kontrollmyndigheten. **Anmälan om registrering** ska göras skriftligt till miljöförvaltningen.

För att kunna tillverka säkra livsmedel krävs en bra **lokal** (eller mobil anläggning). EGs krav på lokaler finns i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004, bilaga II. Vid **ägarbyte** ska verksamheten **registreras på nytt**. Det går inte att ta över en befintlig registrering. Registreringen är knuten till den som är **ansvarig för verksamheten**. Registreringen upphör att gälla vid ägarbyte. När en **verksamhet upphör** ska detta meddelas till Miljöförvaltningen. Väsentliga ändringar i Er verksamhet ska alltid anmälas till miljöförvaltningen ((EG) 852/2004 Art.6, p.2).

En **livsmedelsföretagare** är ansvarig för att all personal har tillräckliga och dokumenterade kunskaper i **livsmedelshygien** som motsvarar den hantering som bedrivs. Dokumenterad utbildning i livsmedelshygien bör finnas i den egna kontrollen.

Ett system med rutiner för **egen kontroll** ska finnas på alla verksamheter och anpassas till den hantering som bedrivs. Skriftliga rutiner bör finnas.

Rutiner ska finnas för personlig hygien samt försiktighetsåtgärder för att förhindra spridande av smitta vid sjukdom.

Rutiner ska finnas som säger hur livsmedel ska förvaras, hanteras och lagras i avsett utrymme och i rätt **temperatur**. Förvaring, transport och exponering av livsmedel ska ske med tillräckligt **varuskydd**. All **korskontamination** mellan råvaror, förpackningsmaterial, kemikalier och slutprodukt ska förhindras.

Om allvarliga avvikelser konstateras vid kontrollen detta kan föranleda till sanktioner enligt Art.54, 882/2004, begränsa eller upphöra med verksamheten samt åtalsanmälan.

Riskklassning av livsmedelsverksamheter

Vid första kontrollen av Er verksamhet görs en riskklassning med stöd av förordning (2006:1166) om avgift för offentlig kontroll.

Riskklassen avgör hur mycket kontrolltid som behövs

Miljöförvaltningen placerar in alla livsmedelsverksamheter i Lund i olika riskklasser med hjälp av Livsmedelsverkets vägledningar. När din verksamhet är riskklassad räknas ut hur många kontrolltimmar som ni tilldelats.

Den årliga avgiften baseras på kontrolltiden

Kontrollavgiften, d.v.s. den årliga avgiften, baseras alltid på de kontrolltimmar som din livsmedelsverksamhet har blivit tilldelad. Kommunfullmäktige i Lund beslutar hur stor avgift miljöförvaltningen ska ta ut per timme för livsmedelskontroll. Från och med den 1 januari 2019 är timavgiften 1100 kronor.