



Ibruktagande av en livsmedelslokal



Nyttigt att veta

Livsmedelsbutiker, matserveringar, kiosker, produktionsanläggningar och livsmedelsförråd är livsmedelslokaler, och för dem gäller kraven i livsmedelslagen (23/2006). Här följer en kortfattad beskrivning av vad som bör tas i beaktande när en livsmedelslokal grundas.

Redan när verksamheten planeras är det säkrast att någon av miljöcentralens hälsoinspektörer rådfrågas, telefon (09) 310 14000.

Om det i planerna ingår ändringar av byggnadskonstruktioner, bör även byggnadstillsynsverket och räddningsverket kontaktas. Kontaktuppgifterna finns i slutet av detta brev.

För matserveringar (kaféer, restauranger, storkök) finns en planeringsanvisning, med information om det som skall beaktas vid etableringen av serveringar. Anvisningen finns på miljöcentralens webbplats <http://www.hel.fi/ymk>.

Vad är en livsmedelslokal?

Enligt lagens definition är en livsmedelslokal ”varje slag av byggnad, lokal eller en del därav, eller annat utrymme utomhus eller inomhus där livsmedel som är avsedda för försäljning eller annan överlåtelse tillverkas, förvaras, transporteras, saluförs, serveras eller på annat sätt hanteras”.

Sådana lokaler är bl.a. restauranger, kaféer, pubar, livsmedelsaffärer, pizzerior, bagerier, kiosker, torgförsäljningsstånd, köttstyckerier och livsmedelsförråd.

Begreppet livsmedelslokal täcker också sådan verksamhet vars syfte enbart är transport eller förvaring av livsmedel i ett transportfordon eller i en container, samt import eller export av livsmedel.

Ansökningsförfarandet

Innan verksamheten i en livsmedelslokal inleds eller betydande ändringar i verksamheten sker, skall livsmedelsföretagaren ansöka om godkännande av livsmedelslokalen hos miljöcentralen. Verksamheten får inte inledas förrän livsmedelslokalen blivit godkänd. Därför rekommenderas det att ansökan insänds i god tid, minst en månad innan verksamheten är tänkt att börja. I Helsingfors skall ansökan skickas till miljöcentralens registratorskontor (PB 500, 00099 Helsingfors stad; besöksadress Helsingegatan 24, 1 vån., 00530 Helsingfors).

Vad som skall ingå i ansökan

I ansökan om godkännandet av en livsmedelslokal skall följande uppgifter ingå:

- näringsidkarens namn, hemort och kontaktuppgifter, FO-nummer eller om sådant inte finns, personbeteckning
- var livsmedelslokalen finns (adressen)
- beskrivning av produktsortimentet och den verksamhet som skall bedrivas i lokalen
- utredning om vattenanskaffningen, ventilationen, avlopps- och avfallsarrangemangen
- till ansökan skall bifogas en egenkontrollplan, en utredning om lokaliteternas användning enligt definitionen i markanvändnings- och bygglagen (132/1999), bottenplan, inredningsplan där det framgår hur möbler och apparater är placerade, samt VVS-ritningar.

Blanketter och närmare upplysningar ges av miljöcentralens jourhavande hälsoinspektör. Uppgifterna finns också på Helsingfors miljöcentralens webbplats <http://www.hel.fi/ymk>.

Handläggning av ansökan

Miljöcentralen, i sin egenskap av livsmedelstillsynsmyndighet i Helsingfors, tar emot ansökningen och inspekterar lokalen. Miljönämnden eller chefen för enheten för miljöhygien fattar beslut om godkännande av livsmedelslokalen. Tillsynsmyndigheten kan i sitt beslut om godkännande ställa villkor för förebyggande av hälsorisker. Tillsynsmyndigheten skall avgöra ärendet inom 60 dygn från anhängiggörandet, om inte ärendets omfattning, brister i ansökningshandlingarna eller någon annan särskild omständighet kräver längre handläggningstid.

Egenkontroll

Livsmedelslagen kräver, med hänvisning till EU-förordningar, att livsmedelsföretagaren känner till de hälsorisker som hör ihop med företagets livsmedelshantering, och sammanställer en egenkontrollplan för förebyggande av faror. Egenkontrollplanen skall bifogas till ansökan om livsmedelslokalens godkännande.

Väl genomförd egenkontroll tryggar livsmedlens kvalitet, gör kunderna nöjda, samt förbättrar företagets image. Myndigheterna följer med hur egenkontrollplanen följs och bistår med råd. Till hjälp för upprättandet av egenkontrollplaner finns det flera modeller, bl.a. för butiker har Dagligvaruhandelsföreningen tagit fram en modell, och Finlands Hotell- och Restaurangförbund r.f. har en modell för restauranger. Även Helsingfors har egna modeller till egenkontrollplaner. Närmare upplysningar ges av miljöcentralens jourhavande hälsoinspektör. De ges även på Helsingfors miljöcentrals webbplats.

Avgifter

För handläggningen av ansökan debiterar miljöcentralen en avgift, som bestäms enligt genomsnittskostnaderna för ett godkännande av en livsmedelslokal.

Dessutom debiteras avgifter för de inspektioner som görs enligt kommunens plan för regelbun-

den tillsyn, samt för livsmedelsprovtagning och för provernas analyser. Dessa avgifter motsvarar direkt de verkliga kostnaderna. Hur ofta inspektionerna företas och hur många prover som behöver tas bestäms utgående från en riskbedömning av verksamhetens slag och egenkontrollens funktion. Valfungerande egenkontroll leder till att behovet av myndighetsövervakning minskar, vilket sänker kostnaderna.

Byte av näringsidkare i en livsmedelslokal, avbrott i verksamheten eller nedläggning av verksamheten

Om den ansvariga näringsidkaren för en livsmedelslokal byts, skall miljöcentralen meddelas om saken minst 14 dygn innan bytet sker. Det är den nya näringsidkaren som skall göra anmälan. Handläggning av en anmälan om att näringsidkaren byts är gratis. Om det i anslutning till bytet av livsmedelsföretagare också görs väsentliga ändringar i verksamheten, skall även ansökan om godkännande av ändringen göras. I sådana fall får den nya verksamheten inte inledas innan ändringen blivit godkänd. Närmare upplysningar ges av miljöcentralens jourhavande hälsoinspektör.

Avbrott i verksamheten eller nedläggning av denna skall meddelas till miljöcentralen minst 14 dygn i förväg.

Blanketter och närmare upplysningar ges av miljöcentralens jourhavande hälsoinspektör, samt finns på Helsingfors stads miljöcentrals webbplats.

Lagstiftning

- Livsmedelslag (23/2006)
- Statsrådets förordning om livsmedelstillsyn (321/2006)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien i livsmedel av animalisk ursprung (37/VLA/2006)
- Social- och hälsovårdsministeriets förordning om livsmedelshygien i vissa livsmedelslokaler (905/2007)
- <http://www.finlex.fi/sv/> (Statens författningsdata)

Närmare upplysningar:

Helsingfors stads miljöcentral

(ansökan om livsmedelslokal, livsmedelstillsyn, egenkontrollplan)

Rådgivning angående livsmedel

telefon (09) 310 14000

fax (09) 310 31633

PB 500, 00099 Helsingfors stad

besöksadress: Viksbågen 2, 00790 Helsingfors

e-post: [ymk@hel.fi](mailto:y mk@hel.fi)

<http://www.hel.fi/ymk>

Helsingfors stads byggnadstillsynsverk

(byggandet av livsmedelslokal, strukturella ombyggnader)

telefon (09) 310 2611, fax (09) 3102 6206

PB 2300, 00099 Helsingfors stad

besöksadress: Broholmsgatan 13, 00530 Helsingfors

e-post: rakennusvalvonta@hel.fi

Helsingfors stads räddningsverk

(brandsäkerhet och säkerhet för människor)

telefon (09) 39361 (växel), fax (09) 393 3939

PB 112, 00099 Helsingfors stad

Ombrytning: Jenniina Riekkö

Tryck: Helsingfors stads anskaffningscentral