

# Näin käynnistät **elintarvikealan yrityksen**



## Näin käynnistät elintarvikealan yrityksen

Halutessasi käynnistää elintarvikealan yrityksen, kuten kahvilan, elintarvikemyymälän tai pizzerian, sinun ilmoitettava asiasta ympäristö- ja terveysuojeluhallinnolle (Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen).

Voit käynnistää toiminnan 14 vuorokauden kuluessa siitä, kun olemme vastaanottaneet ilmoituksesi. Saatuasi toiminnan käyntiin, tulemme ensimmäiselle käynnille luoksesi.

Sinulta peritään maksu siitä, että otamme vastaan ilmoituksesi ja rekisteröimme yrityksesi. Joudut lisäksi maksamaan vuosittaisen maksun toimintaasi koskevista tarkastuksista.

Elintarvikelainsäädännön lisäksi yrityksen käynnistämisen ja yritystoiminnan harjoittamisen yhteydessä on noudatettava useiden muidenkin lakien ja viranomaisten määräyksiä. Verovirastolla (Skatteverket) ja Yhtiövirastolla (Bolagsverket) on yhteinen palvelu, jossa voit rekisteröidä yrityksesi.

Sinun on ehkä hankittava muitakin lupia, ja ne saattavat koskea esimerkiksi:

- alkoholin tarjoilua ja oluen myyntiä
- katumyyntiä ja terassitarjoilua
- tulenarkoja tuotteita, kylmäaineita
- rakennuslupia, vesi- ja viemäri liittymää
- rasvanerittelyä, ilmastointijärjestelmän tarkastusta, nuohousta
- jätteiden noutoa, esilajittelua, ongelmajätteiden käsittelyä
- pakkausten kierrätystä





## **Seuraava koskee kaikkia elintarvikealan yrityksiä**

### **Vastuu**

Yrittäjänä olet vastuussa kaikista niistä elintarvikkeista, joita valmistat, kuljetat, varastoit tai myyt. Sinun on esimerkiksi noudatettava hygienialle ja tuotteiden pakkausmerkinnöille asetettavia vaatimuksia. Olet myös vastuussa siitä, että toimitilasi soveltuvat tarkoitukseensa.

### **Valvo toimintaasi**

Omat tarkastuksesi ovat järjestelmä, jonka avulla varmistat, että toimintasi täyttää lakivaatimukset ja että tarjoilemasi ruoka on turvallista. Sinulla on oltava selkeät rutiinit sille, mitä yrityksessäsi on tehtävä ja miten toimenpiteet on toteutettava.

### **Tärkeää osaamista**

Elintarvikealan yrittäjänä sinun on ehdottomasti oltava perillä tartunnanaiheuttajista, tartuntateistä, henkilökohtaisesta hygieniasta ja allergeeneistä, eli aineista, jotka voivat aiheuttaa allergisia reaktioita. Puutteelliset tiedot elintarvikehygieniasta ovat yksi tavallinen ruokamyrkytysten syy. Olet yrittäjänä vastuussa siitä, että sinulla ja henkilökunnallasi on vaadittavat tiedot. Sinulla ei tarvitse olla siihen erityistä koulutusta.

## **Säilytys**

Toimitiloissasi on oltava riittävästi tilaa elintarvikkeiden ja muiden varusteiden säilytykseen. Siivousvälineet on säilytettävä erillään siten, että ne eivät aiheuta likaantumista. Jätteet on luonnollisestikin säilytettävä omassa säiliössään ja tilassaan.

## **Astianpesu ja puhdistus**

Likaisille astioille on oltava erilliset säilytyspaikat, jotta puhtaat välineet eivät likaantuisi.

## **Pidä tuholaiset loitolla**

Toimitilat on suunniteltava sellaisiksi, että tuholaiset pysyvät loitolla. Muita hyviä tapoja tuholaisten loitolla pitämiseksi ovat huolellinen siivous, hyvä järjestys ja hyvin toimiva jätteidenkäsittely.

## Lämpötila

Olet vastuussa siitä, että elintarvikkeet säilytetään sopivassa lämpötilassa. Valmisruoka, joka jäädytetään, on jäädytettävä mahdollisimman nopeasti.

## Elintarviketiedot ja merkinnät

Pääsäännön mukaan valmiiksi pakatut tuotteet on varustettava merkinnöin. Sinun on myös voitava kertoa, mitä ne myytävänä olevat elintarvikkeet, jotka eivät ole valmiiksi pakattuja, sisältävät. Se on erityisen tärkeää, jos elintarvikkeet sisältävät allergeeneja.



- 
- Lisätietoja on Elintarvikeviraston verkkosivuilla osoitteessa [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)
  - Olet tervetullut ottamaan yhteyttä yhteyskeskukseemme (Kontaktcenter), jos sinulla on jotakin kysyttävää, puh. 021-39 00 00.
- 



**VÄSTERÅS STAD**

Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen  
[www.vasteras.se](http://www.vasteras.se)