



Livsmedelsverksamhet i hemmet

Detta informationsblad vänder sig till dig som planerar att starta en livsmedelsverksamhet i hemmet. Förutom allmänna hygienregler finns det flera saker att ta särskild hänsyn till. Nedan beskrivs några av de krav som finns. Tänk på att det alltid är du som livsmedelsföretagare som är ansvarig för att de livsmedel du producerar är säkra. Inspektioner sker i de allra flesta fall oanmält.

Lokalen

För lokaler som huvudsakligen används som privata bostäder och där livsmedel regelbundet bereds för utsläppande på marknaden finns särskilda krav. Lokalen ska kunna hållas ren och vara i gott skick. Det ska även, när så är nödvändigt, finnas tillgång till varmt och/eller kallt vatten för bland annat handtvätt och sköljning av livsmedel. Tänk på att den allra vanligaste orsaken till matförgiftning är bristande handhygien, så tillgång till handtvätt är mycket viktigt. Använder du vatten som ingrediens i de livsmedel du producerar, ska dricksvattenkvaliteten uppfylla lagstiftningens krav. Viktigt att tänka på är att anpassa din verksamhet utifrån vilka förhållanden som råder i just ditt hem. Se *förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien i bilaga II, kapitel III* för mer information.

Kunskap

Du som livsmedelsföretagare har en skyldighet att förse dig själv, samt eventuell personal, med tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien. Vad som är tillräcklig kunskap varierar naturligtvis beroende på vad du gör i din verksamhet. Om du till exempel erbjuder allergianpassade livsmedel krävs att du har goda kunskaper inom området. En del livsmedel, till exempel rökt korv och inlagd sill är känsliga livsmedel där kunskap om hur livsmedlen produceras säkert är nödvändigt för att kunna garantera din kund säkra livsmedel. Kunskap om livsmedelshygien kan inhämtas till exempel genom utbildningar, litteratur eller på internet. På livsmedelsverkets hemsida finns en del matnyttig information för dig som planerar att starta ett livsmedelsföretag. Se www.slv.se för mer information.

Hantering och förvaring av livsmedel

Arbetsbänkar och tillräckliga utrymmen för den verksamhet du bedriver är nödvändigt. Fundera kring vilken utrustning eller utrymmen just din verksamhet behöver innan du startar! Tänk på att hantering av olika slags livsmedel kan behöva särskilda arbetsytor, alternativt att du kan sköta hanteringen skilt i tid med hjälp av bra rutiner. Exempel på rutiner för att skilja livsmedel i tid är att inte hantera råa livsmedel tillsammans med tillagade livsmedel samtidigt, eftersom de då riskerar att kontaminera varandra. Med anledning av att köket även används privat bör det finnas ett system för att kunna särskilja den privata maten från den som används i företaget. Detta kan exempelvis ske genom att olika hyllplan i skåp/kylar/frysar avsätts för de olika ändamålen.



Rev. 2013-11-11

Märkning

Om du förpackar livsmedel innan de erbjuds till kunden finns krav på att dessa ska märkas enligt gällande föreskrifter. Definitionen för ett färdigförpackat livsmedel lyder: ”Livsmedel och den förpackning som det placerades i innan det erbjuds till försäljning och som är avsett för enskilda konsumenter eller storhushåll. Förpackningen skall helt eller delvis omsluta livsmedlet på sådant sätt att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras”. Märkningen ska bland annat innehålla uppgifter om ingredienser, nettovikt, bäst före-dag (eller sista förbrukningsdag), förvaringsanvisningar och kontaktuppgifter till personen/företaget som tillverkat produkten. Se *livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel (LIVSFS 2004:27)* för mer information. För flera livsmedel till exempel honung, sylt och marmelad samt fruktjuice finns särskilda föreskrifter. Innan du startar märkning av de produkter du tänkt sälja bör du därför ta reda på vilka förordningar som gäller för just de produkter du kommer att erbjuda dina kunder.



Sjukdom

När du arbetar med livsmedel i ditt hem är det viktigt att tänka igenom vad du gör om du eller någon i din familj blir sjuk. Många sjukdomar kan smitta via mat till människor. Eftersom lokalerna och toaletten delas med samtliga i familjen är risken stor att smittan sprids vidare om någon blir sjuk. Virussjukdomar såsom magsjuka/vinterkräksjuka sprids särskilt lätt, även via luften. Om du eller någon i din familj drabbas av en smittsam sjukdom bör all hantering av oförpackade livsmedel upphöra. Tänk även på att livsmedel som hanterats just innan sjukdomen brutit ut kan ha smittats. Du bör vänta minst två dygn efter det att du blivit frisk innan du återupptar livsmedelshanteringen.

Husdjur

Djur bör inte vistas i lokaler samtidigt som livsmedel bereds, hanteras eller lagras. Detta gäller framförallt när du hanterar oförpackade livsmedel.

Kontroller och avgifter

Miljökontoret kommer regelbundet att besöka dig i ditt hem för att kontrollera att lämpliga förutsättningar råder för att du ska kunna bedriva din verksamhet. Innan du startar måste du registrera din verksamhet. För detta tas en engångsavgift ut motsvarande 1 kontrolltimma. För att bekosta kontrollen tar miljökontoret ut en årlig avgift från samtliga livsmedelsverksamheter. Hur stor din avgift blir beror på vilken riskklass din verksamhet placeras i. För att bestämma en verksamhets riskklass tas bland annat hänsyn till risker i mathanteringen och hur stor verksamheten är. Du kan läsa mer om avgifter, aktuell timtaxa och riskklassning på miljökontorets hemsida.

Postadress

Mjölby kommun
Miljökontoret
595 80 MJÖLBY

Besöksadress

Burensköldsvägen 11-13

Telefon

0142 - 850 00

Internetadress

www.mjolby.se
e-postadress
miljo@mjolby.se