

Nyheter i livsmedelslagstiftningen

Från och med 1 december 2009 sker en ändring i livsmedelslagstiftningen. Förändringen innebär att livsmedelsanläggningar så som restauranger, pizzerior, butiker, skolkök, caféer etc. inte längre ska godkännas utan istället registreras hos miljökontoret.

De företag som redan har ett godkännande eller en registrering för sin anläggning eller ansöker om godkännande före 1 december 2009 behöver inte göra någon ytterligare registrering.

Om du däremot startar en ny verksamhet eller tar över en redan befintlig måste en anmälan om registrering skickas in till miljökontoret.

Vid en anmälan om registrering görs ingen förprovning av anläggningen. Det innebär att miljökontoret inte längre kommer att granska ritningar och egenkontroll innan verksamheten startar upp.

Kraven när det gäller lokalutformning och egenkontroll ändras inte vilket innebär att du som livsmedelsföretagare fortfarande måste uppfylla kraven i lagstiftningen.

Du är också skyldig att meddela betydande ändringar i verksamheten till miljökontoret. Det kan t ex vara förändring av sortiment eller ändring av lokalutformning.

Vilka krav är det då som gäller för verksamheten?

Kraven är samma som tidigare både när det gäller lokalen och systemet för egenkontroll. Det finns regler som alla som arbetar med mat måste följa. De gäller i alla led i livsmedelskedjan (t ex produktion, tillverkning, import, transport, försäljning och servering till konsument). Målet är att livsmedlen ska vara säkra. Reglerna är flexibla och det kan i många fall finnas olika vägar att nå samma mål.

