

Miljöförvaltningen informerar

Livsmedelsverksamhet i hemmet

Funderar du på att starta livsmedelsverksamhet i hemmet? Då finns det mycket att tänka på. En förutsättning för detta är att du kan driva verksamheten på ett hygieniskt sätt och följa reglerna i livsmedelslagstiftningen.

Tänk på att det är du som livsmedelsföretagare som ansvarar för att de livsmedel du producerar och släpper ut på marknaden är säkra. Hygienförordningen är den lagstiftning som du ska följa när du planerar din livsmedelsverksamhet. Dessutom finns det fler saker som du ska ta hänsyn till.

Lokalen

Det finns särskilda krav på lokaler som huvudsakligen används som privat bostad, men som också används för att regelbundet hantera och bereda livsmedel som ska säljas till kunder.

- Du ska kunna hålla lokalen ren och i gott skick.
- Du ska kunna hantera livsmedel på ett säkert sätt. Livsmedel ska hållas väl separerade både när du lagrar, hanterar och tillagar dem.
- Den privata maten ska du förvara väl avskild från livsmedelsverksamhetens mat. (Regler för livsmedelslokaler i privata hushåll finns i hygienförordningen, bilaga II, kapitel III.)

Kunskap och kontroller

Förutom att lokalerna ska vara hygieniska ska du som livsmedelsföretagare:

- ha tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och livsmedels säkerhet,
- ha bra rutiner som styr och förebygger riskerna i verksamheten,

- göra egna kontroller i hela produktionskedjan (från inköp av livsmedel till leverans till kund).

Sjukdom

God personlig hygien är alltid viktigt när du hanterar livsmedel – i synnerhet när du lagar mat till andra.

Därför ska:

- det finnas en vask med varmt och kallt rinnande vatten och material för att kunna tvätta och torka händerna i nära anslutning till livsmedelshanteringen.
- det finnas en toalett som endast används av den som lagar mat.
- du använda rena och skyddande arbetskläder när du hanterat livsmedel.

Det är inte tillåtet att laga mat till andra om du misstänker att du är sjuk. Det är också viktigt att tänka igenom vad du ska göra om du eller någon i familjen blir sjuk. Många sjukdomar smittar via maten till människor. Eftersom lokalerna delas med övriga familjemedlemmar är risken stor att smittan sprids vidare om någon blir sjuk. Virus-sjukdomar som exempelvis 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 också på att livsmedel som du har hanterat innan sjukdomen brutit ut kan ha smittats. Du bör även vänta i minst två dygn efter du/familjen blivit friska innan du tar upp livsmedelshanteringen igen.

Husdjur

Har du husdjur? Tänk på att dessa inte får vistas i lokaler där du hanterat oförpackade livsmedel.

Märkning av livsmedel

Om du förpackar livsmedlen innan du erbjuder dem till kunder finns det krav på hur du ska märka dem. Reglerna hittar du i EU-förordning nr 1169/2011 om konsumentinformation. Det finns även en vägledning till förordningen.

Övriga regler

Regler för exempelvis utrustning, livsmedelsavfall, vattenförsörjning, personlig hygien, nedkylning, skadedjur, förpackningsmaterial och utbildning finns i hygienförordningen, bilaga II, kapitel V-XII.

Regler för egna kontroller och faroanalys hittar du i artikel 5 i samma förordning. Det finns även en vägledning till förordningen.

Uppfyller du kraven? Kontakta miljöförvaltningen!

När du anser att du kan uppfylla kraven i hygienförordningen ska du skicka in en anmälan till miljöförvaltningen. Detta ska du göra senast två veckor innan du planerar att starta din verksamhet. Miljöförvaltningen tar ut en avgift för att registrera din verksamhet och en årlig avgift för livsmedelskontroll. Efter att du har startat besöker vi dig i ditt hem för att kontrollera verksamheten. Kontrollerna kan vara både anmälda och oanmälda.

Du hittar både förordningar och vägledningar på Livsmedelsverkets webbplats, slv.se.

Senast uppdaterad januari 2019

