

Liten handbok

FÖR DIG SOM SERVERAR OCH SÄLJER
LIVSMEDEL, FOLKÖL, TOBAK OCH RECEPTFRIA LÄKEMEDEL

HUR VAR DET NU IGEN?

Du kanske redan känner till vilka regler som gäller för dig som säljer eller serverar livsmedel, folköl, tobak och receptfria läkemedel.

Men ibland är det nyttigt att fräscha upp minnet. Här får du tips och information av oss som arbetar på miljöförvaltningen och tillståndsenheten i Trollhättans Stad.

INNAN DU STARTAR



Planerar du att öppna en kiosk, livsmedelsaffär eller sälja/servera mat ska du alltid registrera din verksamhet hos miljöförvaltningen minst 14 dagar innan du startar. Du skickar in en anmälningsblankett eller anmäler dig via e-tjänst på www.trollhattan.se/tillstand. Du kan också kontakta oss på telefon 0520-49 74 75 eller mejla till miljo@trollhattan.se. Vi tar ut en avgift för vårt arbete med registreringen.

Ska du börja sälja tobaksvaror eller folköl måste du anmäla det några dagar i förväg till kommunens tillståndsenhet. Du skickar in en anmälningsblankett eller anmäler dig via e-tjänst på www.trollhattan.se/tillstand. Du kan också kontakta oss på telefon 0520-49 50 00 eller mejla till social@trollhattan.se.

Tänker du börja sälja receptfria läkemedel måste du anmäla det i förväg till Läkemedelsverket. Anmälningsblankett och mer information finns på www.lakemedelsverket.se.

Regler och tips för dig som säljer och serverar livsmedel

För att maten du säljer och serverar ska vara säker behöver du och din personal ha kunskap om följande saker:

- **Utbildning och kunskap**

Du och din personal ansvarar för att ni har tillräckliga kunskaper om livsmedelshygien och hur mat ska hanteras på ett säkert sätt. Om personalen inte har rätt kunskaper är det ditt ansvar att lära dem.

- **Bra lokal och utrustning**

Din lokal ska vara tillräckligt stor och utformad så att du kan hantera livsmedel på ett säkert sätt. Det är till exempel viktigt att alla ytor där du arbetar med livsmedel är i gott skick och lätta att hålla rena.

- **Rätt förpackningsmaterial**

Plasthandskar, påsar, plastkärl och annat material som kommer i kontakt med livsmedel ska vara godkända för att användas till livsmedel. Du ser det på förpackningens märkning (exempelvis glas- och gaffelsymbolen) eller fråga leverantören om du är osäker. När du återanvänder förpackningar som exempelvis plasthinkar, tänk på att de måste vara hela, rena och lämpliga att förvara livsmedel i.

- **Förvara och hantera säkert**

Förvara och hantera livsmedel så att de inte blir dåliga. Tänk bland annat på att du separerar råvaror från färdiglagade varor så att det till exempel inte droppar vätska från rått kött till tillagat kött.

- **Förvara avfall rätt**

Förvara avfall så att det inte kommer i kontakt med livsmedel eller drar till sig skadedjur. Ta bort avfall från lokalen så snabbt du kan. Pantburkar kan exempelvis dra till sigflugor på sommaren.





- **Stäng ute skadedjuren**

Se till att skadedjur, till exempel möss, råttor och flugor inte kommer in i lokaler där du hanterar och förvarar livsmedel. Tänk på att möss lätt tar sig in genom mycket små springor och att råttor ibland kan ta sig in via avloppet. Dörrar och fönster bör du även hålla stängda eller sätta nät framför som skydd.

- **Städa rätt**

Se till att det är rent i lokalen, framförallt i utrymmen där du tillagar och förvarar mat. Fundera på om era städrutiner är tillräckliga eller om de behöver ses över. Tänk på att använda olika städredskap till kök, toaletter och serveringsutrymmen. Om ni är många som arbetar i lokalen är det också viktigt att någon kontrollerar att städningen görs på rätt sätt och tillräckligt ofta.

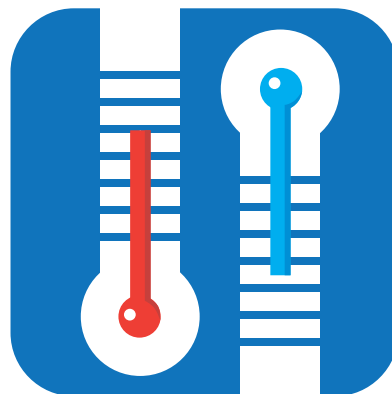
- **Kontrollera kvaliteten på dricksvattnet**

Tillverkar du is med hjälp av ismaskin är det viktigt att du rengör både maskinen och isskopan ofta. Tänk också på att förvara och hantera isen så att den inte blir smutsig. Det är även viktigt att hålla kransilar rena. Skruva loss och rengör dem regelbundet.

Om du använder vatten från en egen vattenbrunn och inte från de kommunala vattenledningarna, måste du kontrollera att dricksvattnet har tillräckligt god kvalitet.

- **Håll rätt temperatur**

För att bakterier och gifter inte ska bildas i maten är det viktigt att du förvarar och tillagar den i rätt temperatur. Termometer är ett nödvändigt hjälpmedel för att kunna mäta temperaturen. Se till att hålla kall mat kall, och varm mat varm. Bakterier trivs bäst i temperaturer mellan +8°C och +60°C, så undvik att förvara mat i de temperaturerna.

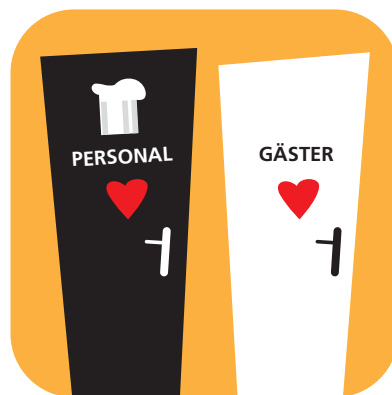


Det här är viktigt att tänka på:

- Ta reda på vilken temperatur du behöver ha i kylar och frysar så att maten inte blir dålig. Läs på förpackningarna, där står förvaringsråd.
- Tänk på att så gott som all mat du tillagar och återupphettar ska upp i en temperatur på minst +72°C. Men det finns några undantag; exempelvis kan oxfilé tillagas till lägre temperatur.
- När du varmhåller mat ska den ha en temperatur på minst +60°C.
- När du kylar ner mat – tänk på att den bör kylas ner så snabbt som möjligt. En bra rekommendation är att det får ta maximalt fyra timmar att kyla ner maten till +8°C. Var också noga med att inte kyla ner mat på samma ställe som du kylförvarar livsmedel.

- **Personlig hygien**

- Alla som arbetar med livsmedel ska lätt kunna tvätta händerna. Där ni tvättar händerna ska det finnas varmt och kallt vatten, tvål och papper för att torka händerna.
- Det ska finnas en toalett som enbart är till för er som jobbar i kök. Den får inte delas med gästerna. Personaltoaletter får inte ligga i direkt anslutning till rum där du hanterar oförpackade livsmedel.
- Se till att rena arbetskläder förvaras så att de inte smutsas ner.
- Alla som arbetar med matlagning och hanterar oförpackade livsmedel ska ha mössa eller keps på sig. Om man kliar sig i huvudet finns det till exempel en risk att bakterier, hudflagor och hår kan hamna i maten.

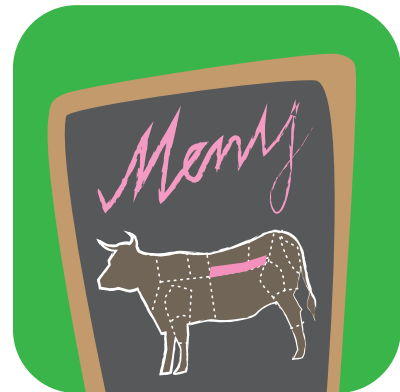


- Se till att det finns bra rutiner för personal som röker och snusar, så att det inte finns risk att deras händer blir smutsiga eller att snus och tobak kommer i kontakt med maten.

- **Rätt information på förpackningar och menyer**

Säljer du förpackade livsmedel måste du se till att de är märkta på rätt sätt. Där ska bland annat finnas en innehållsförteckning på svenska. Mer information om kraven på märkning finns på Livsmedelsverkets hemsida: www.slv.se.

Har du en meny ska du se till att den stämmer. Står det till exempel oxfilé på menyn, måste det vara oxfilé du serverar gästerna.



- **Spåra dina livsmedel**

Du ska lätt kunna spåra vilken affär/leverantör som dina inköpta varor kommer ifrån. Om det till exempel kommer ett larm om salmonella, är det viktigt att du snabbt kan ta bort den aktuella varan. För att kunna spåra livsmedel behöver du spara kvitton, fakturor eller följesedlar.

- **Årlig avgift**

Varje år betalar du en avgift till kommunen för att vi på miljöförvaltningen kommer på besök och kontrollerar att ni säljer och serverar säkra livsmedel. Det är vi skyldiga att göra enligt lag. Vi ger dig också service i form av stöd och information.

Avgiften varierar beroende på vilken slags verksamhet du har – det vill säga vilka livsmedel du hanterar, hur många anställda du har, etc. Fakturan från oss får du alltid i början av året även om du inte får besök förrän senare. Information om aktuell avgift hittar du på www.trollhattan.se/tillstand.

Om du lägger ner eller säljer din verksamhet, är det viktigt att du meddelar det till oss på miljöförvaltningen. Annars är risken stor att du måste betala avgiften nästa år även om du inte driver verksamheten längre.

Mer information om reglerna kring livsmedel hittar du på www.slv.se.

Regler och tips för dig som säljer tobaksvaror

Du och din personal behöver ha kunskap om följande saker:

- **Tobaksvaror**

Som tobaksvara räknas produkter som innehåller tobak och som är avsedda att rökas, snusas, tuggas eller sugas på; exempelvis cigaretter, cigarrer, cigarromslag, cigariller, pip- och rulltobak, snus, tuggtobak, portionstobak, råttobak och tobak till vattenpipa.



- **Anmäl före försäljningsstart**

All tobaksförsäljning ska anmälas i förväg till kommunen oavsett var den sker – alltså även om du ska sälja tobaken på gator och torg, i rökrum, tobaksautomat eller på Internet. Om du säljer tobak utan att ha anmält det i förväg riskerar du att dömas till böter eller fängelse i högst sex månader.

Tillsammans med din anmälan ska du lämna in ett så kallat egenkontrollprogram – det vill säga att du skriver ner vilka rutiner som personalen ska använda vid försäljningen så att tobakslagen alltid följs. Du ska också beskriva hur du informerar personalen om rutinerna och om tobakslagens regler. Där ska även stå vad ni gör om det skulle uppstå en situation där rutinerna inte följs.

Kom ihåg att skicka in egenkontrollprogrammet tillsammans med din anmälan om att få starta tobaksförsäljning.

- **18-årsgräns**

Tobaksvaror får inte säljas eller lämnas ut till personer under 18 år. Du får heller inte sälja tobak till någon som du misstänker kan lämna varan vidare till en person som är under 18 år. Be alltid att få se legitimation om du är osäker på kundens ålder. Tänk också på att skylta tydligt i din lokal om att tobak inte får säljas till personer under 18 år.





- **Förbud att sälja lösa cigaretter**

Du får inte sälja lösa cigaretter.

- **Tobaksskatt**

Du ansvarar för att tobaksskatt betalas för tobaksvaror som säljs i din verksamhet.

- **Märkning av tobaksvaror**

Du får inte ha omärkta eller felaktigt märkta tobaksvaror till försäljning. Varningstexter på tobaksvaror ska finnas på svenska.

- **Marknadsföring**

Du får inte marknadsföra tobaksvaror på reklamskyltar utanför ditt försäljningsställe eller i skyltfönster. Du får heller inte göra reklam för tobak inne på försäljningsstället, så att den kan uppfattas som påträngande, uppsökande eller uppmana någon att använda tobak.

- **Utbildning och kunskap**

Du och din personal ansvarar för att ni har tillräckliga kunskaper om reglerna för tobaksförsäljning. Om personalen inte har rätt kunskaper är det ditt ansvar att lära dem.

- **Årlig avgift**

Varje år betalar du en avgift till kommunen för att vi på tillståndsenheten kontrollerar att ni följer reglerna för tobaksförsäljning. Det är vi skyldiga att göra enligt lag. Vi ger dig också service i form av stöd och information. Information om aktuell avgift hittar du på www.trollhattan.se/tillstand. Du kan också ringa till oss på telefonnummer 0520-49 50 00.

Om du lägger ner eller säljer din verksamhet, är det viktigt att du meddelar det till oss på tillståndsenheten. Annars är risken stor att du måste betala avgiften nästa år även om du inte driver verksamheten längre.

Mer information om reglerna kring tobaksförsäljning hittar du på www.folkhalsomyndigheten.se.

Regler och tips för dig som säljer/ serverar folköl

Du och din personal behöver ha kunskap om följande saker:

- **Anmäl före start av försäljning och servering**

Om du tänker sälja/servera folköl (2,25–3,5 volymprocent alkohol) måste du anmäla det till kommunen innan du startar.

Tillsammans med din anmälan ska du lämna in ett så kallat egenkontrollprogram – det vill säga att du skriver ner vilka rutiner som personalen ska använda vid försäljningen så att alkohollagen alltid följs. Du ska också beskriva hur du informerar personalen om rutinerna och om alkohollagens regler. Där ska även stå vad ni gör om det skulle uppstå en situation där rutinerna inte följs.

Kom ihåg att skicka in egenkontrollprogrammet tillsammans med din anmälan om att få starta försäljning och servering av folköl.

- **Krav för att få sälja och servera folköl**

För att du ska få sälja folköl måste ditt företag först vara registrerat hos kommunens miljöförvaltning som livsmedelsverksamhet. Har du tänkt öppna en butik eller kiosk och vill sälja folköl måste du ha ett brett utbud av matvaror till försäljning, exempelvis mejeriprodukter, charkvaror, torrvaror, konserver, grönsaker och frukt. Glass, godis och chips räknas inte som ett brett utbud av matvaror.

Vill du servera folköl på din restaurang måste dina kunder också kunna köpa varm mat som exempelvis pizza, varma smörgåsar, hamburgare eller liknande. Du ska även ha ett utbud av alkoholfria drycker till försäljning.



- **18-årsgräns**

Folköl får inte säljas, serveras eller lämnas ut till personer under 18 år. Du får heller inte sälja folköl till någon som du misstänker kan lämna varan vidare till personer som är under 18 år. Be alltid att få se legitimation om du är osäker på kundens ålder. Skylta tydligt i din lokal om att folköl inte får säljas till personer under 18 år.



- **Utbildning och kunskap**

Du och din personal ansvarar för att ni har tillräckliga kunskaper om reglerna för försäljning och servering av folköl. Om personalen inte har rätt kunskaper är det ditt ansvar att lära dem.

- **Årlig avgift**

Varje år betalar du en avgift till kommunen för att vi på tillståndsenheten kontrollerar att ni följer reglerna för folkölsförsäljning. Det är vi skyldiga att göra enligt lag. Vi ger dig också service i form av stöd och information. Information om aktuell avgift hittar du på www.trollhattan.se/tillstand. Du kan också ringa till oss på telefonnummer 0520-49 50 00.

Om du lägger ner eller säljer din verksamhet, är det viktigt att du meddelar det till oss på tillståndsenheten. Annars är risken stor att du måste betala avgiften nästa år även om du inte driver verksamheten längre.

Mer information om reglerna kring försäljning och servering av folköl hittar du på www.folkhalsomyndigheten.se.

Regler och tips för dig som säljer receptfria läkemedel

Du och din personal behöver ha kunskap om följande saker:

- **Anmäl före start av försäljning**

Om du tänker sälja receptfria läkemedel måste du anmäla det till LäkeMedelsverket innan försäljningen startar. Du måste också skriva ner vilka rutiner ni har för försäljningen av receptfria läkemedel (ett så kallat egenkontrollprogram).

Mer information om reglerna kring försäljning av receptfria läkemedel hittar du på www.lakemedelsverket.se.



- **Årlig avgift**

På uppdrag av Livsmedelsverket kontrollerar vi på kommunens tillståndsenhet att du följer reglerna för försäljning av receptfria läkemedel. Det är vi skyldiga att göra enligt lag. Vi ger dig också service i form av stöd och information. Det arbetet tar vi på kommunen ut en avgift för. Information om aktuell avgift hittar du på www.trollhattan.se/tillstand. Du kan också ringa till oss på telefonnummer 0520-49 50 00.

Om du lägger ner eller säljer din verksamhet, är det viktigt att du meddelar det till oss på tillståndsenheten. Annars är risken stor att du måste betala avgiften nästa år även om du inte driver verksamheten längre.



Vill du börja servera alkohol måste du alltid ha serveringstillstånd

Att söka ett serveringstillstånd för starköl, vin, sprit med mera kan ta upp till fyra månader, så det är viktigt att du i god tid kontaktar alkoholhandläggaren på kommunens tillståndsenhet för att gå igenom vad som krävs vid en ansökan.

Alkoholhandläggaren når du via kommunens växel, telefon 0520-49 50 00.

Har du frågor?

Du är mycket välkommen att höra av dig till oss!

Om du ska öppna en kiosk, livsmedelsaffär, eller att sälja/servera mat:
Ring 0520-49 74 75 eller mejla till miljo@trollhattan.se

Ska du börja sälja tobaksvaror eller folköl:
Ring 0520-49 50 00 eller mejla till social@trollhattan.se

Vill du sälja receptfria läkemedel:
Kontakta Läkemedelsverket, www.lakemedelsverket.se

Mer information finns också på www.trollhattan.se/tillstand

Kom ihåg!

Om du lägger ner eller säljer din verksamhet, är det viktigt att du meddelar det till oss. Annars är risken stor att du måste betala avgiften nästa år även om du inte driver verksamheten längre.