



Del 1, Grundande

I den här delen lär du dig

- ▶ Vad ska du komma ihåg vid grundandet?
- ▶ Hur du tar reda på om lokalen är lämplig för restaurangverksamhet?
- ▶ Hurdan kompetens ska du och din personal ha?
- ▶ Vad annat krävs av er?
- ▶ Hur du informerar myndigheterna om planerna för att grunda en restaurang och om dess verksamhet?
- ▶ Vilka viktiga saker du måste göra redan innan grundandet?
- ▶ Vad egenkontroll innebär och var du får hjälp med att planera den?

Lämplig lokal

När du har hittat en lokal du gillar, kontrollera med kommunens **byggnadstillsyn** att lokalen är godkänd för den verksamhet du planerar. Det innebär att byggnaden har tillräckliga tekniska förutsättningar, till exempel tillräcklig ventilation.

Det är bra att redan i detta skede kontakta kommunens **livsmedelsinspektör**. Du kan diskutera med inspektören om lokalen verkligen passar för din verksamhet.

Vad betyder "användningsändamål enligt bygglovet"?

Användningsändamål är den officiella och lagliga användningen av en byggnad eller en del av den, till exempel restaurang, butik, kontor eller industrilokal.

Du ser användningsändamålet i **bygglovshandlingarna**.

Lokalen får inte användas för annat ändamål än det som godkänts i bygglovet.

Vad händer om lokalen inte är godkänd för den verksamhet du planerar?

Om du vill använda lokalen för ett ändamål som inte är godkänt, måste du ansöka om bygglov för att andra användningsändamålet.

Du kan behöva göra stora ändringar, till exempel i ventilationen eller tappställen.

Ta reda på från byggnadstillsynen om du själv kan ansöka om bygglov eller om det är bostadsbolagets uppgift.

Om du ansöker om ändring av användningsändamål, kom ihåg:

Du måste vara beredd på kostnader för planering, till exempel löneutgifter för en planerare.

Ta reda på från den kommunala byggnadstillsynen hurdan kompetens planeraren måste ha

Byggarbeten får inte inledas innan bygglovet har vunnit **laga kraft**.

Lokalen får inte tas i nytt bruk innan byggnadstillsynen har godkänt dess användning i **slutsynen**.

Kan det finnas andra hinder än bygglov?

Säkerställ också från bostadsaktiebolaget att den verksamhet du har tänkt dig är möjlig i fastigheten.

I bolagsordningen kan det finnas bestämmelser om hur lokalerna får användas.

Kan restaurangverksamheten ordnas i lokalen?

När du bedömer om lokalen lämpar sig för din verksamhet, ta hänsyn till åtminstone följande, går det att ordna restaurangens funktioner på ett vettigt sätt i lokalen? Ta reda på om lokalen har t.ex. tillräckligt med lagerutrymmen, tappställen och toalettutrymmen. Välj genast tillräckligt stora lokaler eller lokaler som är lätta att anpassa, om du tror att du vill utvidga din restaurang senare.

Tänk också på om lokalerna för livsmedelshantering kräver omfattande och kostsamma reoveringar.

Livsmedelsinspektören och rådgivningsorganisationer kan ge dig råd i dessa frågor.

Du hittar information om rådgivningsorganisationer via länkarna på Livsmedelsverkets webbplats.

Du kan läsa mer om kraven på lokaler i **del 2** i denna guide.

Planera så här:

- Släpp inte in kunder eller andra utomstående i livsmedelshanteringsutrymmen.
- Hantera inte livsmedel nära ytterdörrar, särskilt inte när dörren används under hanteringen.

Placera tillagnings- och hanteringsutrymmen så att genomgång från exempelvis omklädningsrum eller lager är så liten som möjligt.

Förvara andra produkter än livsmedel så att de inte påverkar livsmedlens smak eller lukt. Se till att de inte utgör en fara om de går sönder.

- Ta bort onödiga föremål från lokalerna, t.ex. gamla möbler, anordningar och redskap – de samlar damm och försvårar städningen.

Hur du anmäler verksamheten?

Kontakta livsmedelsövervakningen i den kommun där din restaurang ligger.

Senast fyra (4) veckor före öppningen måste du göra en **anmälan om registrering av livsmedelsverksamhet**. Du kan göra anmälan via den elektroniska tjänsten för miljöhälsa <https://ilppa.fi> eller med din kommuns blankett för livsmedelsanmälan. Om du avslutar eller ändrar verksamheten, måste du också meddela tillsynsmyndigheten. Detta gäller till exempel om du börjar laga mat i en pub.

Vet du när du får öppna restaurangen?

När du har gjort registreringsanmälan för livsmedelsverksamheten behöver du **inte vänta på svar eller den första inspektionen**. Du får öppna restaurangen redan innan dessa är gjorda.

Vad händer efter att du har gjort anmälan?

1. Du får ett skriftligt svar från livsmedelsövervakningen om att din restaurang har registrerats i det nationella tillsynssystemet och omfattas av regelbunden livsmedelskontroll.
2. Kommunen tar ut en avgift för att behandla registreringsanmälan och för den fortsatta tillsynen. Avgiften finns i kommunens **taxa**, som du hittar på kommunens webbplats.

Dessutom tar kommunen ut en **årlig grundavgift för livsmedelsövervakning på 150 euro**.

Avgiften gäller nästan alla livsmedelslokaler som övervakas av kommunen och är lika för alla.

3. Inspektören gör ett första besök.

Det första inspektionsbesöket kan bokas i förväg eller göras utan förhandsmeddelande.

4. Vid inspektionen går ni igenom om lokalerna passar för restaurangverksamheten.

Inspektören kontrollerar också att **egenkontrollen** tar hänsyn till verksamhetens risker. Du får råd och vägledning om egenkontrollen från inspektören.

5. Vid inspektionen får du en Oiva-rapport, som visar hur väl din restaurang uppfyller kraven på livsmedelssäkerhet och annan lagstiftning.

6. Du kan också be om råd i förväg från kommunens livsmedelsinspektör om du är osäker på hur verksamheten i köket ska ordnas. Fråga gärna om du behöver råd och hjälp.

Krav på kökspersonal

Personer som i sitt arbete hanterar **oförpackade lättfördärliga livsmedel** måste ha hygienpass och **skyddskläder** som lämpar sig för arbetet.

Hygienpasset är ett kompetensbevis som visar att personen behärskar **livsmedelshygien**. Dessutom måste personalen vid behov kunna visa ett tillförlitligt intyg på att de **inte har salmonellainfektion**.

Alla dessa krav är till för att säkerställa livsmedelssäkerheten. Du kan läsa mer om kraven på personalen i del **4: Personal** i denna guide.

Vad är lättfördärliga livsmedel?

Lättfördärliga livsmedel är sådana där **bakterier** som förstör maten eller orsakar **matförgiftning** kan föröka sig snabbt om de inte förvaras vid rätt temperatur.

Till exempel fisk, rivna morötter och färsk korv är lättfördärliga livsmedel.

Livsmedel som inte är lättfördärliga kan förvaras i rumstemperatur under torra förhållanden under lång tid. Sådana är till exempel nötter, kryddor och mjöl.

Planen för egenkontroll

Innan du startar verksamheten måste du planera företagets egenkontroll.

Syftet med egenkontrollen är att beskriva din verksamhet, hur du hanterar hygienrisker och hur du rättar till fel vid behov.

Egenkontrollen innehåller också vissa krav på dokumentation.

Du hittar material för att göra en egenkontroll i denna guide samt på många livsmedelsövervakningsenheters webbplatser. Exempel finns samlade på Livsmedelsverkets webbplats.

Du lär dig mer om egenkontroll i del 5: Egenkontroll i denna guide.

Andra viktiga saker som inte förordnas i livsmedelslagen

■ **Tänker du servera alkohol?**

För att få servera alkohol krävs ett serveringstillstånd.

Du måste ansöka om tillståndet från **Tillstånds- och tillsynsverket** (från och med 1.1.2026).

Mer information finns på tillstånds- och tillsynsmyndighets webbplats.

■ **Tänker du sälja tobaksprodukter?**

Du behöver också tillstånd för att sälja tobaks- och nikotinprodukter.

Om du vill sälja sådana produkter i restaurangen, måste du ansöka om tillstånd från kommunens myndighet. Mer information om försäljning av tobaksprodukter finns på Tillstånds- och tillsynsverkets webbplats.

- **Måste restaurangen vara tillgänglig?**
Antalet kundplatser och byggnadens ålder kan påverka kraven på **tillgänglighet**. Du får information om dessa krav från kommunens byggnadstillsyn.
- **Planerar du en uteservering?**
Du kan behöva tillstånd från kommunen och bostadsbolaget. Fråga byggnadstillsynen om detta.
- **Finns det andra bestämmelser som gäller restaurangverksamhet?**
Brand- och räddningsmyndigheterna har egna säkerhetskrav. Kom ihåg att du också kan behöva musiklicens. Mer information finns via länkarna på Livsmedelsverkets webbplats.

Sammanfattning

När du planerar att starta en restaurang:

- ▶ Kontrollera med kommunens byggnadstillsyn och livsmedelsinspektör att lokalen är lämplig.
- ▶ Gör en **anmälan om registrering av livsmedelsverksamhet**.
- ▶ Se till att personer som lagar mat har hygienpass, en utredning av hälsotillståndet samt skyddskläder.
- ▶ Ta hand om andra nödvändiga tillstånd och krav.
- ▶ Planera företagets egenkontroll.