



Foto: Tussitaikurit Oy

INLEDANDE AV RESTAURANG ELLER CAFÉVERKSAMHET

Planerar du att grunda en restaurang eller ett café?

Här följer en checklista för din verksamhet ur livsmedelslagstiftningens synvinkel.

Hitta en lämplig lokal

När du hittat en lokal som du gillar ska du kontakta kommunens byggnadstillsyn för att försäkra dig om att lokalen är lämplig för restaurang- eller caféverksamhet. Alternativt kan du ta reda på om det är möjligt att ändra användningsändamålet. Om en ändring är möjlig ska du kontakta bostadsaktiebolaget för att försäkra dig om att restaurang- eller caféverksamhet är tillåten i fastigheten. Ansök också om bygglov för renoveringen. Kom ihåg att beakta tillgänglighetskraven när du planerar renoveringen av lokalen.

En restaurang eller ett café med fler än sex kundplatser ska ha tillräckliga toalettutrymmen för kunderna. Anvisningar angående antalet toaletter får du från Valvira eller kommunens byggnadstillsyn. Dessutom rekommenderas separata toalettutrymmen för personalen och kunderna.

I köket ska det finnas tillräckligt många tappställen och tvättställ för handtvätt samt för tvätt av livsmedel och rengöring av köksredskap. Se till att det finns tillräckliga kylförvaringsutrymmen och ett separat nedkylningsskåp om du planerar att kyla ner livsmedel.

Planera verksamheten så att den passar lokalerna

Planera mottagningen och förvaringen av de livsmedel som behövs i matlagningen på ett förnuftigt sätt. Det lönar sig också att tänka igenom matlagningsprocessen noggrant för att undvika korskontamination mellan råvaror och färdig mat. Eftersom produkter ofta kräver olika temperaturer ska kylutrymmet ha olika temperaturområden eller kylrum med olika temperaturer.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Krav på personalen

Personal som hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel behöver ha hygienpass och skyddsklädsel. En utredning av hälsotillståndet krävs också.

Gör anmälan om livsmedelslokal

Gör en anmälan om livsmedelslokal till livsmedelstillsynen i den kommun där restaurangen eller caféet ligger senast fyra veckor innan verksamheten inleds. Anmälningsblanketten får du på kommunens webbplats eller av kommunens livsmedelsinspektör, som ger dig råd och handledning. Du kan också göra anmälan via Miljö- och hälsoskyddets elektroniska anmälningsstjänst (**ilppa**). Livsmedelstillsynen registrerar restaurangen eller caféet och verksamheten omfattas i fortsättningen av den regelbundna livsmedelstillsynen. Både registreringen och tillsynen är avgiftsbelagd myndighetsverksamhet.

Planera egenkontrollen

Egenkontrollen är företagets riskhanteringssystem för verksamheten. I egenkontrollen planerar du på förhand hur du hanterar riskerna i verksamheten och vid behov korrigerar fel. Turism- och Restaurangförbundet rf har publicerat anvisningar för god praxis för restauranger. Om du följer anvisningarna är det lätt att sköta egenkontrollen. Vissa krav ställs på bokföringen av egenkontrollen.

Övriga tillstånd

Vänd dig vid behov till Regionförvaltningsverket för att ansöka om utskänkningstillstånd och till livsmedelstillsynen i din kommun för att ansöka om tillstånd att sälja tobaksprodukter. Mer information om dessa tillstånd finns på Valviras webbplats. Kom också ihåg brand- och räddningsmyndighetens inspektion av lokalerna innan du öppnar restaurangen eller caféet. Ansök vid behov om musikstillstånd. Fråga livsmedelstillsynen i den kommun där lokalerna ligger om råd.

Mer information:

- www.ruokavirasto.fi/sv/Foretag/Livsmedelsbranschen
- Livsmedelsverkets anvisning: **Inledande av restaurangverksamhet – Handbok för små och medelstora företag**

Viktigt att tänka på i verksamheten

- Hantera, förvara och transportera livsmedlen hygieniskt. Försök på alla sätt skydda livsmedlen mot mikrober och se till att de inte kommer i kontakt med skadliga ämnen. Ingredienser som framkallar allergiska reaktioner måste hållas åtskilda från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för.
- Förvara produkterna så att temperaturen och andra omständigheter är lämpliga för dem.
- Se till att de livsmedel som säljs är försedda med tillräcklig och korrekt information. Du får inte vilseleda konsumenterna.
- Se till att de råvaror du använder är tillåtna i livsmedel. Mindre kända råvaror, såsom råvaror från områden utanför EU eller vilt växande växter och svamp, kan vara till exempel nya livsmedel. Du behöver tillstånd för att använda nya livsmedel.
- Se till att alla material som kommer i kontakt med livsmedel är lämpliga för användning med livsmedel och det önskade användningsändamålet. På så sätt försäkras du dig om att materialen inte ger ifrån sig skadliga kemikalier till livsmedlen.
- Se till att produkterna är spårbara. Livsmedlen och de råvaror som använts ska vara spårbara under varje skede i produktions-, tillverknings- och distributionsprocessen. Se också till att du vet hur du ska handla om du får reda på eller misstänker att ett livsmedel som du har sålt inte är säkert.



Kom ihåg att som aktör i livsmedelsbranschen har du ansvaret för att livsmedlen är säkra och spårbara samt att de är försedda med korrekt och tillräcklig information.