

Vad du får göra utan registrering

Tillfälliga verksamheter

Om du inte är livsmedelsföretagare och vill sälja eller servera livsmedel, kan du i vissa fall göra det utan registrering. Det rör sig om hantering av livsmedel som bara sker vid några tillfällen per år. Antalet gånger som något får utföras beror på risken. Ju högre risk, desto färre tillfällen och vice versa. Några exempel:

- Du kan baka bullar, skorpor och kakor (mycket låg risk) och sälja dessa 10-20 dagar/år inklusive bakning och inköp.
- Du kan grilla råa hamburgare (högrisk) vid ett par tillfällen/år.
- Du kan grädda våfflor och servera tillsammans med grädde och sylt (mellanrisk) 5-10 dagar/år inklusive förberedelse och inköp.

Kom dock ihåg att den totala tiden för hantering även inkluderar inköp, förberedelser och själva försäljningstillfället. Var därför noga med att kontrollera hur många dagar din verksamhet pågår.

För förklaring av hög-, mellan-, låg- och mycket låg risk titta under "Avgifter" och "riskklassificering", på www.smohf.se.

Stora evenemang

Vid stora evenemang där ett stort antal personer kommer att äta, gör förbundet en bedömning om registrering ska ske i det enskilda fallet eftersom felhantering kan ge upphov till matförgiftning som drabbar väldigt många människor. Stora evenemang med mat till många ökar risken och kan därför kräva registrering trots att de pågår under begränsad tid.

Verksamheter med kontinuitet

Du måste kunna visa att du är registrerad om du ska bedriva en verksamhet som sker med kontinuitet (regelbundet). Om du har för avsikt att ha verksamhet oftare än vad som angetts ovan är det viktigt att se till att vara registrerad hos din kommunala tillsynsmyndighet då du annars kan bli avvisad från platsen.

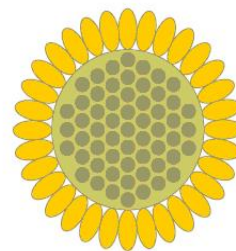
- T.ex. ett företag (t ex en bilverkstad eller frisersalong) som bjuder på kaffe och kakor gratis till kunder som sitter och väntar behöver **inte** registreras, eftersom livsmedelshandlingen är enkel och bara ett komplement av mindre omfattning till den ordinarie verksamheten.
- Däremot en förening som bedriver serveringsverksamhet som är öppen för allmänheten som gör det oftare än vad som anges ovan **ska** registreras.

Alla verksamheter ska uppfylla kraven på livsmedelssäkerhet

Även om du inte behöver vara registrerad så ska du uppfylla kraven på livsmedelssäkerhet enligt livsmedelslagen. Detta är allmänna riktlinjer, kontakta alltid Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund om du är tveksam.

INFORMATION

LIVSMEDEL



SÖDERTÖRNS
MILJÖ- & HÄLSO-
SKYDDSFÖRBUND

136 81 Haninge
BESÖKSADRESS
Rudsjöterrassen 5
TELEFON 08-606 93 00
FAX 08-606 93 01
E-POST
miljokontoret@smohf.se
www.smohf.se

