



Ska du öppna restaurang, café, butik eller liknande?

Här är en sammanställning av några myndigheter som du kan behöva kontakta innan du startar din livsmedelsverksamhet. Observera att listan kanske inte är fullständig för just din verksamhet.

Registrering av livsmedelsanläggning

Om du tänker öppna restaurang, pizzeria, café, butik, bageri eller annan verksamhet där livsmedel ingår måste din verksamhet registreras hos Samhällsbyggnadskontoret senast två veckor innan verksamheten startar. Det gäller även om du tar över en verksamhet efter någon annan eller byter lokaler för verksamheten. Anmälningsblankett finns på Mina sidor på Bollnäs kommuns webbplats: www.bollnas.se Kontakt: Samhällsbyggnadskontoret miljöavdelning, telefon 0278-250 00 (växel). E-post: miljo@bollnas.se

Alkohol tillstånd samt försäljning av folköl och tobak

Kommunalförbundet Hälsinglands tillståndsenhet handlägger ansökningar om alkohol- och serveringstillstånd samt försäljning av tobak, folköl och vissa receptfria läkemedel. Mer information och ansökningsblanketter se Kommunalförbundet Hälsinglands webbplats: <https://kfhalsingland.se> Kontakt: Kommunalförbundet Hälsingland, telefon 0278-54 00 00 (växel). E-post: info@kfhalsingland.se

Bygganmälan och bygglov

Ska du renovera den lokal där du tänker driva verksamheten måste du göra en bygganmälan till byggavdelningen på Samhällsbyggnadskontoret. En bygganmälan behöver också göras om du ska ändra ventilationen, riva bärande väggar eller installera vatten och avlopp. Tänk även på att rullstolsburna ska kunna ta sig fram i lokalen och att kundtoaletten ska vara tillgänglig för alla. Om du tänker använda en lokal som inte tidigare använts för den verksamhet som du ska bedriva eller bygga en ny lokal måste du oftast söka bygglov. Bygglov kan du också behöva söka om du tänker sätta upp markiser, plank eller bygga altan. I områden med detaljplan krävs bygglov för att byta tak samt för att byta färg eller sätta upp en skylt på fasaden. Det finns fler tillfällen när en bygglovsansökan eller bygganmälan kan behöva göras se Bollnäs kommuns webbplats: www.bollnas.se Kontakt: Samhällsbyggnadskontorets byggavdelning, telefon 0278-250 00 (växel). E-post: samh.bygg@bollnas.se

Köldmedia

Köldmedier finns bl.a. i kylar, frysar och luftkonditioneringsaggregat. Endast certifierade kylföretag får installera och kontrollera utrustning som innehåller köldmedier. Du ska informera Samhällsbyggnadskontoret i god tid innan du låter installera utrustning som innehåller 10 kg köldmedier eller mer. Anläggningar som innehåller mer än 5 ton koldioxidekvivalenter (motsvarar ca 3 kg) ska kontrolleras minst var 12:e månad (för stora anläggningar kan kravet vara var sjätte eller var tredje månad). Om anläggningen innehåller mer än 10 kg köldmedia ska kontrollresultatet skickas till Samhällsbyggnadskontoret senast den 31 mars året efter. Kontakt: Samhällsbyggnadskontorets miljöavdelning, telefon 0278-250 00 (växel). E-post: miljo@bollnas.se

Avfallshantering

Som företagare har du ansvar för att ta hand om allt avfall som uppstår i din verksamhet enligt gällande lagar, förordningar och miljömål. Matavfall, förpackningar m.m. ska källsorteras enligt renhållningsföreskrifter för Bollnäs kommun. Renhållningsföreskrifterna och mer information finns på webbplatserna: www.bollnas.se eller www.borab.se Kontakta BORAB för abonnemang av hushållssopor, telefon 0278-255 22. E-post: info@borab.se

Fetthantering

Större mängder fett får inte släppas ut till avloppsnätet eftersom det orsakar stopp i ledningarna. Fett från fritös och stekbord får aldrig hällas ut i avloppet utan ska samlas upp i behållare och lämnas till återvinning eller energiutvinning. Fettavfall ska tas om hand i anläggning med tillstånd att omhänderta sådant avfall. Avloppsreningsverk kan ställa krav på att fastigheter ska ha fettavskiljare och då ska diskho, diskmaskin etc. (ej toalett) vara kopplade till den. Vid frågor om vad som krävs för din verksamhet kan du kontakta Helsingevatten, som har ansvar för drift och underhåll av kommunala VA-anläggningar. Kontakta även godkänd avfallstransportör innan verksamhet startar för att ta reda på tömningsintervall för fettavskiljare. Kontakt: Helsingevatten, telefon 0271-574 50. E-post: info@helsingevatten.se

Brandskydd och utrymning

Som ägare eller verksamhetsansvarig för en livsmedelsanläggning ska du bedriva ett systematiskt brandskyddsarbete enligt lag (2003:778) om skydd mot olyckor. Det kan t.ex. innebära att det ska finnas en brandskyddsorganisation med brandskyddsansvarig och rutiner för kontroll, dokumentation och uppföljning av brister. Alla restauranger ska ha släckutrustning och nödutgångar ska markeras med tydliga skyltar. Om lokalen rymmer fler än 150 personer klassas den som samlingslokal och det ställer större krav på brandsäkerheten. Det ska t.ex. finnas utrymningslarm, nödljus och utrymningsbeslag och dörrbredden ska vara större än vad som normalt krävs. För information se Kommunalförbundet Hälsinglands webbplats: <https://kfhalsingland.se> Kontakt: Kommunalförbundet Hälsingland, telefon 0278-54 00 00 (växel). E-post: info@kfhalsingland.se

Sotning och brandskyddskontroll

Regelbunden brandskyddskontroll krävs för den som har en värmepanna, rökkanal eller en eldstad som används. Besiktning av en skorstensfejarmästare ska ske när installering skett. En till tre gånger per år ska det också ske rengöring. Ansökan om att få utföra sotning själv kan ske om kunskaper finns. För information se Kommunalförbundet Hälsinglands webbplats: <https://kfhalsingland.se> Kontakt: Kommunalförbundet Hälsingland, telefon 0278-54 00 00 (växel). E-post: info@kfhalsingland.se

Gasol

Gasol är brandfarligt. Om du ska använda gasol (eller annan brandfarlig vara) måste du söka tillstånd hos Kommunalförbundet Hälsingland. Mer information samt ansökningsblankett finns på Kommunalförbundet Hälsinglands webbplats: <https://kfhalsingland.se> Kontakt: Kommunalförbundet Hälsingland, telefon 0278-54 00 00 (växel). E-post: info@kfhalsingland.se

Uteserveringar

Vill du ha uteservering måste du söka tillstånd hos polismyndigheten enligt ordningslagen (1993:1617). Ska du bedriva uteserveringen på allmän mark, t.ex. en trottoar, kontaktar polisen kommunen som granskar utformningen av uteserveringen. Om du ska ta privat mark i anspråk, krävs tillstånd från markägaren. Kontakt: Polisen, telefon 114 14, webbplats: www.polisen.se

Du får normalt inte spela musik utomhus efter klockan 22:00. Om du vill göra detta vid något särskilt tillfälle bör du kontakta Samhällsbyggnadskontorets miljöavdelning, telefon 0278-250 00 (växel). E-post: miljo@bollnas.se. Musik får däremot förekomma inomhus, men då ska dörrar och fönster vara stängda.

Danstillstånd

För att ha någon form av danstillställning måste du söka danstillstånd hos polismyndigheten som då bestämmer villkoren för tillståndet och hur många ordningsvakter som behövs. Sök tillståndet i god tid eftersom handläggningstiderna kan vara långa. Kontakt: Polisen, telefon 114 14, webbplats: www.polisen.se

Störningar

De som bor nära en restaurang kan störas av lukt från matlagning eller buller från musik, fläktar eller annat. Vid klagomål kan miljö- och byggnämnden bl.a. utfärda ett föreläggande eller ett förbud riktat mot verksamheten.

Kontakt Samhällsbyggnadskontorets miljöavdelning, telefon 0278-250 00 (växel). E-post: miljo@bollnas.se

Arbetsmiljö

När du planerar ditt restaurangkök ska du se till att det finns utrymme så att flera personer kan arbeta där samtidigt, utan att störa varandra. Det ska även finnas ett särskilt personalutrymme för återhämtning och omklädningsrum i tillräckligt antal. I Arbetsmiljöverkets broschyr ADI 611 kan du läsa mer om hur du skapar bra arbetsmiljö på din restaurang, se Arbetsmiljöverkets webbplats: www.av.se Kontakt: Arbetsmiljöverket, telefon 010-730 90 00 (växel). E-post: arbetsmiljoverket@av.se

Information: Samhällsbyggnadskontoret miljöavdelningen, telefon: 0278-250 00 (växel). E-post: miljo@bollnas.se
www.bollnas.se

Reviderad: maj 2019