

# Starta kafé



# Från idé till verklighet

Ska du starta, överta eller driva ett litet enkelt kafé? Här kan du läsa om några av de viktigaste livsmedelsreglerna du behöver följa.

Grunden är att all mat och dryck du serverar måste vara säker. Det betyder att du måste hantera livsmedlen så att inga hälsofarliga ämnen hamnar i dem. Det handlar också om att informera gästerna om vad maten innehåller.

Det mesta i den här broschyren gäller kaféer där man inte lagar mat. Du kanske brer smörgåsar, värmer färdiga pajer och bakar bullar och kakor. Om du också ska laga mat i ditt kafé gäller fler regler.





## Innan du börjar

Innan du startar behöver du kontakta kommunen och registrera din verksamhet. Det brukar gå fort att ordna. Du kan också behöva en del tillstånd, till exempel om du ska ha uteservering eller servera alkohol.

### Starta företag

Om du ska starta ett företag, till exempel enskild firma eller aktieföretag, kan du läsa mer och starta själva företaget på [verksamt.se](https://verksamt.se).

[verksamt.se](https://verksamt.se)

### Registrera livsmedelsföretag

Ett kafé med kontinuerlig försäljning räknas som ett livsmedelsföretag, och måste registreras hos din kontrollmyndighet för att kunna kontrolleras. Oftast är det miljökontoret på din kommun. Även kaféer med tillfällig verksamhet, till exempel kaféer som har öppet några veckor på sommaren, kan behöva registreras under den tid som de har verksamhet. Fråga din kommun om vad som gäller för dig.

Du får börja verksamheten 14 dagar efter att kommunen har fått din anmälan. Kommunen behöver inte besöka lokalerna eller utrymmena för din verksamhet innan du börjar verksamheten.

Du behöver betala en avgift till kommunen för din anmälan om registrering och sedan en årlig

avgift för kontroll. Läs mer om kontroll under "Kontroll av din verksamhet" här i broschyren.

### Vem behöver inte registrera livsmedelsföretag

Om din verksamhet måste registreras eller inte beror på hur regelbundet och organiserat verksamheten sker. Säljer du bara vid enstaka tillfällen, som på en marknad, kan det vara en verksamhet som inte behöver registreras. Andra exempel på verksamhet som inte behöver registreras är när en frisör serverar kakor och kaffe och när föräldrar bakar bullar som barn kan sälja i skolan.

Har du lokal och kanske personal och säljer oftare behöver du däremot registrera ditt kafé.

### Andra tillstånd

Tänk på att du kan behöva speciella tillstånd till exempel om du vill ha uteservering. Ansök om dem hos kommunen. Där kan de även berätta hur du får tillstånd för att sälja alkohol och öl, sophämtning, bygglov, fettavskiljning och annat.

# Livsmedelsregler och bra rutiner

Ett kafé räknas som ett livsmedelsföretag och du måste följa flera regler. Det du serverar får inte göra någon sjuk och du måste kunna informera gästerna om vad maten innehåller med särskilt fokus på allergener. För att uppnå det behöver du ha bra rutiner på plats.

## Reglerna om livsmedel finns för att:

- Skydda konsumenten från mat och dryck som är skadliga för hälsan.
- Märkningen av livsmedlen och den information du ger muntligt ska ge gästerna tillräcklig kunskap för att de ska kunna göra egna och säkra val. Information och märkning får inte vilseleda konsumenten.

## Kunskap om risker

Det är viktigt att du har kunskap om smittämnen, smittvägar, personlig hygien och ämnen som kan ge allergiska reaktioner. En vanlig orsak till matförgiftning är otillräcklig kunskap om livsmedelshygien. Det är du som livsmedelsföretagare som har ansvar för att du och eventuell personal har rätt kunskap. Det finns inga krav på speciell utbildning.

## Rutiner för personlig hygien

Det ska finnas rutiner för personlig hygien, så att maten inte smittas av dem som hanterar den. Det kan handla om bakterier, virus och allergener. Om du har sjukdom eller symtom som ger illamående, kräkningar, diarré, hosta, ont i halsen, förkylning eller sår finns det risk att du överför smitta till livsmedel.

Tänk på att man kan sprida smitta utan att själv ha symtom. Om du har sår ska du täcka dem med plåster. Sår på händer ska ha vattentåligt plåster och du bör använda skyddshandskar.

Att tvätta händerna är bland det mest grundläggande inom hygien. Genom att effektivt tvätta händerna vid behov undviker man att farliga bakterier sprids till maten. Av samma skäl är det viktigt att ha rena och funktionella arbetskläder.

## Tvätta alltid händerna:

- innan du rör vid mat
- efter rast
- efter toalettbesök
- efter rengöring



## Rutiner för lokaler och utrustning

Lokaler, inredning och utrustning måste vara utformade så att det är möjligt att hålla rent. Du ska också ha rutiner för att hålla rent och hantera livsmedel säkert.

- **Städning.** Det ska vara lätt att rengöra lokalen. Lokal och städrutiner ska vara utformade så att inte smuts och matrester samlas. Man ska kunna komma åt att rengöra alla utrymmen. Material och ytor ska vara utformade så att de kan rengöras på ett enkelt sätt. Byt ut slitna och trasiga material och ytor som inte kan göras tillräckligt rena längre. Du ska ha lämplig städutrustning och du ska kunna rengöra och förvara utrustning på lämpligt sätt.
- **Flöden.** Tänk på att utforma lokalen så att du undviker ”korsande flöden”. Det som är rent ska inte komma i kontakt med det som är smutsigt. Kunder ska inte gå genom utrymmen där matvaror bereds och toaletter ska ha egen frånluft.
- **Förvaring.** Tänk på att det ska finnas tillräckligt med utrymme för en säker förvaring av livsmedel och utrustning. Förvaring direkt på golvet hindrar rengöring och är därför inte lämpligt. Vissa livsmedel, till exempel råvaror och tillredda livsmedel, behöver ofta hållas åtskilda för att undvika förorening. Tänk också på om det kan finnas ämnen som kan ge allergi och anpassa förvaringen därefter.
- **Disk och rengöring.** Smuts och matrester ger bakterier möjlighet att växa till. Genom noggrann rengöring förhindrar man bakterietillväxt och därmed minskar risken för att kunder ska bli sjuka av maten. Det är viktigt att hålla isär ren och smutsig hantering. Smutsig disk bör till exempel ha egna avställningsytor, för att inte smutsa ner rena redskap.
- **Sopor.** Självklart behöver sopor ha en egen behållare/utrymme. Det minskar risken för förorening av livsmedel och skadedjur i lokalerna.

- **Toalett.** Det ska finnas personaltoalett med handfat. Den får inte ligga i direkt anslutning till beredningen av maten.
- **Skadedjur.** Gnagare, insekter och fåglar räknas som skadedjur. De kan föra med sig sjukdomar och förstöra livsmedel och utrustning. Du ska ha tänkt igenom hur du ska förebygga och bekämpa skadedjur. Lokalen ska vara utformad så att skadedjur hålls borta.

## Ta hand om maten

Det är ditt ansvar att livsmedlen förvaras vid rätt temperatur. Det är viktigt att hålla ”kylkedjan”, det vill säga att kylvaror håller kyltemperatur tills de används. Det säkraste sättet att tina fryst mat är att tina upp den i kylen. Tillagad mat som ska kylas ner ska kylas så fort som möjligt. Mjök som ska stå framme för gäster kan till exempel ställas på en kylplatta.

Vissa livsmedel är känsligare än andra. Räkor, ägg och skinka är exempel på känsliga livsmedel som sjukdomsframkallande bakterier kan växa på om varorna inte förvaras kallt. Om de till exempel finns på smörgåsar eller i en sallad måste dessa hållas kyllda tills de ska serveras.

### Råd om kylvaror:

- Ställ in i kylskåp direkt vid leverans
- Låt dem inte stå framme i rumstemperatur
- Kontrollera kylskåpstemperaturen regelbundet

## Dricksvatten

Om du inte använder kommunalt dricksvatten, utan tar vatten från egen brunn, ska du meddela det när du registrerar din verksamhet, oftast sker det på miljökontoret i din kommun. Tänk på att också is måste uppfylla kraven för dricksvatten. Läs mer här:

[Små dricksvattenanläggningar – kommersiella och offentliga](#) - Livsmedelsverket



## Ge rätt information om maten – särskilt viktigt vid allergi

För oförpackade livsmedel som serveras på ett kafé finns vissa uppgifter som är obligatoriska att informera om. Informationen kan till exempel lämnas muntligen eller skriftligen. Detta krav gäller till exempel information om allergena ingredienser.

Allergener kallas ämnen som är vanliga orsaker till allergi eller annan överkänslighet. Många vanliga livsmedel innehåller allergener, till exempel mjölk, ägg, vete och jordnötter. Dessa allergener kan ge allvarliga reaktioner hos den som är allergisk. Ibland kan det räcka med mycket små mängder för att en allergisk person ska bli mycket sjuk.

Information om allergena ingredienser, eller en upplysning om att informationen finns att få, ska alltid lämnas oavsett om konsumenten frågar efter det. Du kan till exempel informera om allergener skriftligen på en meny, eller ha en skylt i anslutning till platsen där kunden gör sin beställning med texten "Fråga oss om allergena ingredienser" eller "Är det något du inte tål? Prata med oss."

Vilka allergener som du ska kunna informera om hittar du här:

[Allergeninformation](#) - Livsmedelsverket

För att kunna ge rätt information till gästen behöver du ha kännedom om dina recept och/eller sammansatta ingredienser som du köper in innehåller allergena ingredienser.

Allergener kan även finnas i mat av misstag. Du som företagare har ansvar för att ha rutiner i er verksamhet så att ni undviker att allergener oavsiktligt hamnar i era produkter och att ni då lämnar fel information om allergener som kan finnas i maten.

Det finns också andra obligatoriska uppgifter som ska kunna anges. Vilka uppgifter som är obligatoriska att kunna informera om för livsmedel som säljs oförpackade kan du läsa om här:

[Information om inte färdigförpackade livsmedel](#) - Livsmedelsverket

## Information om du säljer via distansförsäljning

Om en kund ringer och beställer mat eller klickar hem mat från en webbplats för hemleverans, ska information om allergena ingredienser kunna lämnas till kunden på samma sätt som vid vanligt köp på ditt kafé, se stycket här ovan. Det finns också andra uppgifter som ska kunna lämnas. Läs mer under rubriken "Distansförsäljning av inte färdigförpackade livsmedel" på sidan:

[Information om inte färdigförpackade livsmedel](#) - Livsmedelsverket

## Vad gör du om en gäst blir sjuk?

Du ska omedelbart informera din kommun, leverantörer och gäster som kan ha ätit maten om det finns anledning att misstänka att ett livsmedel du serverat inte är säkert.

Det måste gå snabbt att identifiera en leverantör och ett parti av varor, till exempel om en gäst blir sjuk av ett livsmedel du serverat. Det innebär att du behöver spara kvitton och fraktsedlar från leverantörer. Du måste kunna ta fram uppgifter om leverantörens namn och adress, vad som har köpts in, när och hur mycket.

Om man måste återkalla ett livsmedel kan man, tack vare spårbarheten, hitta eventuella källor och spridning.

## Får gästen ta med sin hund?

Det är upp till dig som kaféägare om gästerna får ta med in djur i serveringsdelen av kaféet. Kunder som har leddhund bör alltid få ta med hunden in på kaféet. Lagstiftningen säger däremot att tamdjur inte får vistas i utrymme där livsmedel förvaras, bereds eller tillagas.

[Husdjur i restaurang och livsmedelsbutik](#) - Livsmedelsverket

## Sälja ekologiskt

En del som startar kafé vill också sälja ekologiska produkter som de har tillverkat själva, till exempel ekologisk sylt eller ekologisk müsli som ska säljas färdigförpackad.



För att få märka och sälja dessa produkter som ekologiska måste ditt företag vara certifierat av ett kontrollorgan och anmält till Livsmedelsverket för din ekologiska hantering.

Men om ditt kafé endast köper in och serverar ekologiska livsmedel till gästerna så gäller inte dessa regler, till exempel om du serverar färdiga ekologiska pannkakor eller smörgåsar gjorda av ekologiskt bröd, som bakats i tidigare led. Då krävs ingen certifiering eller anmälan. Den information du ger om ekologiska livsmedel kontrolleras då av den kommunala kontrollen. De kontrollerar till exempel att det som står i menyn är det som faktiskt serveras. Läs mer om livsmedelskontroll på sidan ”Kontroll av ditt kafé” här i broschyren.

Om du vill sälja ekologiska produkter som du tillverkar eller förpackar själv, läs mer här:

[Ekologisk mat - att tänka på för företag](#) – Livsmedelsverket

## Sälja och laga mat hemma

Att driva livsmedelsverksamhet hemma är tillåtet om du kan hålla god hygien och garantera att den mat och dryck du säljer är säker. Tänk på att laga mat hemma för att sälja

till andra skiljer sig från att laga mat till familj och vänner. Du har ett rättsligt ansvar för att de livsmedel du säljer är säkra och att du kan ge korrekt information om maten.

Förutom att följa alla andra livsmedelsregler behöver du analysera vissa rutiner lite extra. Läs mer under styckena ”Rutiner för personlig hygien” och ”Rena lokaler och utrustning” tidigare i broschyren. Du behöver särskilda rutiner för situationer som kan uppstå hemma, till exempel:

- hur du kan hålla god handhygien och rengöra utrustning och arbetskläder
- hur du skyddar maten om någon i hemmet blir sjuk
- hur familjemedlemmar eller husdjur vistas i utrymmen där livsmedelsverksamheten pågår
- hur du separerar det som tillhör din livsmedelsverksamhet och det som hör till din normala hushållsaktivitet till exempel vid förvaring, beredning och tillagning
- att du har tillräckliga ytor för beredning och förvaring samt redskap som går att hålla rena eller att kylskåpet kan hålla lämplig temperatur osv.
- om du har egen brunn ska du kunna visa att vattnet som används i verksamheten lämpar sig för livsmedelshantering

[Driva livsmedelsverksamhet i din bostad](#) – Livsmedelsverket



# Kontroll av ditt kafé

Kommunen kontrollerar ditt kafé och en livsmedelsinspektör dyker oftast upp oanmäld för att se att din verksamhet gör rätt. Du behöver ha ett system för egen kontroll av kritiska moment då maten riskerar att bli hälsofarlig.

## Kontrollera din egen verksamhet

Din egen kontroll är ditt system för att vara säker på att din verksamhet uppfyller lagstiftningens krav och att maten du serverar är säker. Du ska ha fasta rutiner för vad som ska göras och hur det ska göras, till exempel för rengöring. Du ska även organisera dokument, recept och liknande som används i din verksamhet.

Du måste ha särskild koll på de moment som innebär risker, till exempel hur länge känsliga livsmedel står framme. Det är bra om du skriver ner rutinerna, men det finns inga krav på det för ett litet kafé.

Försök utveckla och förbättra din kontroll om det går. Även om din kontroll fungerar ska du fortsätta att arbeta för att förbättra dina system för kontroll. Tänk på att om verksamheten förändras, till exempel om du börjar använda nya typer av råvaror, kan det ställas nya krav och krävas nya rutiner.

[Lokaler, hygien och företagens egen kontroll](#) – Livsmedelsverket

[Exempel på struktur för företagets egen kontroll](#) - Livsmedelsverket

## Kontrollmyndighetens besök

Kontrollmyndigheten, kommunens miljökontor, kontrollerar att ditt kafé lever upp till kraven i livsmedelslagstiftningen.

Hur ofta din verksamhet ska kontrolleras räknas ut genom den så kallade riskklassningsmodellen. Du kommer att få ett beslut där kontrollfrekvensen för din verksamhet meddelas.

En livsmedelsinspektör kommer oftast utan föransökan för att bedöma din verksamhet.

Du är tvungen att ge inspektören tillträde till verksamhetens lokaler och tillgång till handlingar som rör verksamheten. Du kommer att behöva beskriva vilka rutiner du har i din verksamhet och visa eventuell dokumentation, till exempel när det gäller från vem du köper in livsmedel som du använder i verksamheten. Kontrollen kan också gälla arbetsinstruktioner, frågor om personalens ansvar och annat.

Kontrollen ska också fungera som stöd för dig. Om inspektören har synpunkter, passa på att fråga så att du förstår problemet och eventuell koppling till reglerna.

Du har rätt till en skriftlig rapport på eventuella avvikelser mot lagstiftningens krav. Kan du visa att du har en bra kontroll av din verksamhet, minskar behovet av kommunens kontroll.

## Kontrollavgift

Kommunen tar ut en avgift för kontroll. Du får en faktura efter att kontrollen är genomförd. Hur mycket du behöver betala beror på hur lång tid kontrollen tar och vilken taxa kommunen har. Tiden täcker in förberedelser, kontrollbesöket och eventuellt efterarbete.

## Om livsmedelslagstiftningen

Stora delar av livsmedelslagstiftningen är målstyrd. Det betyder att det finns mål om till exempel "säkra livsmedel". Du kan uppfylla lagstiftningens krav på många olika sätt. Reglerna anger inte i detalj hur du måste göra, utan vad som ska uppnås. Hur du än väljer att göra för att uppnå målen måste det byggas på kunskap. Du är också skyldig att känna till den lagstiftning som berör din verksamhet.

## Läs mer här

På Livsmedelsverket hittar du mer bra information:

[Företagande, regler och kontroll](#) – Livsmedelsverket

Det finns också branschriktlinjer, till exempel om bageriverksamhet, restaurang, hygien och om allergi och annan överkänslighet:

[Branschriktlinjer](#) – Livsmedelsverket

På Naturvårdsverket kan du läsa om reglerna kring avfall:

[Förpackningsavfall från verksamheter](#)

Vill du fördjupa dig i lagstiftningen som ligger bakom råden i den här broschyren, ska du titta närmare på:

- [Förordning \(EG\) nr 178/2002 om livsmedelssäkerhet](#)
- [Förordning \(EG\) nr 852/2004 om livsmedelshygien](#)
- [Förordning \(EU\) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation](#)
- [Livsmedelsverkets föreskrifter LIVSFS 2014:4 om livsmedelsinformation](#)