



Del 1, Grundande

Här lär du dig

- ▶ Vad ska du komma ihåg vid grundandet?
- ▶ Hur tar du reda på om lokalen är lämplig för en restaurang?
- ▶ Hurdan kompetens ska du och din personal ha?
- ▶ Vad annat krävs av er?
- ▶ Hur ska du berätta om dina planer för att grunda en restaurang och om dess verksamhet för myndigheterna?
- ▶ Vilka andra viktiga saker ska du komma ihåg redan innan grundandet?
- ▶ Vad avses med en plan för egenkontroll?
- ▶ Var får du hjälp med att göra upp den?

Lämplig lokal

När du hittar en lokal du gillar, kontakta kommunens byggnadstillsyn för att försäkra dig om att lokalen är avsedd för den användning du har tänkt dig. Detta garanterar vanligtvis att fastigheten eller lokalen har tillräckliga tekniska förutsättningar för verksamheten, dvs. att till exempel ventilationen är tillräcklig.

Det är bra om du redan i detta skede kontaktar även den kommunala livsmedelstillsynen. Du kan diskutera med livsmedelsinspektören för att fastställa om användningen av lokalen lämpar sig för ditt ändamål.

Vad betyder "användningsändamål enligt bygglovet"?

Den kommunala byggnadstillsynen godkänner lokalens eller fastighetens användningsändamål, till exempel som restaurang, butik, kontor eller industrilokal.

Lokalens användningsändamål framgår av byggloven. Lokalen får inte användas för annat ändamål än för det som beviljats i byggloven.

Vad händer om lokalen inte har godkänts för det användningsändamål som du behöver den till?

Om du vill använda lokalen även om användningsändamålet inte är lämpligt, behöver du ett bygglov som gäller ändring av användningsändamålet.

Du kan bli tvungen att göra stora reparationer i till exempel fastighetens eller lokalens ventilation eller tappställen.

Ta reda på från den kommunala byggnadstillsynen, om du kan ansöka om bygglov själv eller om det är t.ex. bostadsaktiebolagets uppgift.

När du ansöker om ändring av användningsändamålet, kom ihåg också följande:

I dessa fall ska du också förbereda dig för kostnader till följd av planering, till exempel löneutgifter för en planerare. Ta reda på från den kommunala byggnadstillsynen hurdan kompetens planeraren ska 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 för verksamheten än de i anslutning till bygglovet?

Säkerställ också från bostadsaktiebolaget att den verksamhet du har tänkt dig är möjlig i fastigheten. I bolagsordningen kan det finnas bestämmelser om användningen av lokaler.

Kan din restaurangverksamhet ordnas i lokalen?

När du överväger om lokalen är lämplig för ditt användningsändamål, tänk på om din restaurangverksamhet kan ordnas i lokalen på ett förnuftigt sätt. 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 hanteringen av livsmedel kan kräva en stor och dyr ytrenovering.

Livsmedelsinspektören och rådgivningsorganisationer kan ge dig råd i dessa frågor. Du hittar information om rådgivningsorganisationer via länkarna som samlats på vår webbplats.

Du lär dig mer om kraven på en lokal i den här guidens del 2, Lokaler.

Planera så här:

- Släpp inte in kunder eller andra utomstående människor i lokaler där man hanterar livsmedel.
- Hantera inte livsmedel i närheten av ytterdörrarna. Undvik detta särskilt då människor går in och ut genom dörren under hanteringen.

- Placera lokalerna för tillredning och hantering av livsmedel så att genomgången t.ex. utifrån till omklädningsrummet eller matlagren är så liten som möjligt. Lagra andra produkter än livsmedel så att de inte ger lukt eller smak till livsmedlen. Se också till att de inte orsakar fara om de går sönder.
- Ta bort extra föremål, t.ex. möbler, anordningar och redskap som inte längre används eftersom de samlar damm. Dessutom orsakar de utrymmesbrist och försvårar städningen.

Hur anmäler du verksamheten?

Senast fyra veckor innan restaurangen öppnas ska du göra en "anmälan om livsmedelslokal". Anmälan görs till livsmedelstillsynen i den kommun där din restaurang är belägen.

Om du gör väsentliga ändringar i verksamheten i din restaurang ska du också göra en anmälan om en väsentlig förändring i verksamheten. En sådan situation är till exempel om du gör om en pub till ett matställe.

Anmälningsblanketten får du på kommunens webbplats eller av kommunens livsmedelsinspektör. Du hittar blanketten till exempel på Helsingfors stads webbplats med sökordet "anmälan om livsmedelslokal" eller "livsmedelslokal anmälan".

Varje tillsynsområde har en egen blankett som har försetts färdigt med tillsynsområdets uppgifter. Du kan göra en anmälan om en väsentlig ändring i verksamheten med samma blankett.

Vet du när du kan öppna din restaurang?

Anmälan ska göras minst fyra veckor innan du öppnar restaurangen.

Du behöver dock inte vänta på svar eller på den inledande kontrollen. Du kan öppna restaurangen redan före dem.

Du har gjort en anmälan, vad händer sedan?

1. Du får ett skriftligt svar från livsmedelstillsynen.
2. Ett svar betyder att din restaurang nu omfattas av regelbunden tillsyn.
3. Den kommunala tillsynen kontaktar dig vanligtvis och avtalar om det första besöket på förhand. Livsmedelsinspektören kan dock göra ett kontrollbesök även utan att meddela om besöket på förhand.
4. Livsmedelsinspektören gör ett första kontrollbesök. Detta kallas för en inledande kontroll.
5. I samband med besöket går ni igenom hur lokalerna lämpar sig för din restaurangverksamhet. Samtidigt kontrollerar man att din plan för egenkontroll har beaktat verksamhetens risker tillräckligt. Livsmedelsinspektören ger dig även råd för att förbättra din plan för egenkontroll.
6. Kommunen uppstår en avgift av dig för behandlingen av anmälan och för den regelbundna tillsynen. Beloppet har registrerats i kommunens betalningstaxa. Du hittar den på webbplatsen för den kommun där din restaurang är belägen.
7. Du kan be om råd på förhand från din kommuns livsmedelsinspektör, om du är osäker på hur verksamheten i köket på din restaurang borde ordnas. Fråga gärna om du behöver råd och hjälp.

Kraven på kökspersonalen

Personer som i arbetet hanterar lättfördärliga livsmedel ska ha ett hygienpass och lämpliga skyddskläder för arbetet. Hygienpasset är ett intyg över kompetens, genom vilken en person påvisar att han eller hon behärskar livsmedelshygienen.

Dessutom ska anställda vid behov påvisa tillförlitligt att de inte är smittade av salmonella.

Genom allt detta sörjer man för livsmedelssäkerheten. Du kommer att lära dig mer om dessa krav som ställs för personalen i Del 4, Personal.

Vad är lättfördärliga livsmedel?

Lättfördärliga livsmedel är sådana där bakterier som förstör livsmedlet och orsakar matförgiftning kan föröka sig snabbt, om de inte förvaras i rätt temperatur och under rätta förhållanden. Till exempel kött, fisk, rivna morötter och färsk korv är lättfördärliga livsmedel.

Andra än lättfördärliga livsmedel kan hålla sig i rumstemperatur i torra förhållanden t.o.m. långa tider. Sådana är till exempel nötter, kryddor och mjöl.

Planen för egenkontroll

Innan verksamheten inleds ska du ha en plan för egenkontroll. Syftet med planen för egenkontroll är att hjälpa dig att beskriva din verksamhet och hantera de livsmedelshygieniska riskerna i anslutning till den.

Rese- och restaurangbranschens arbetsmarknadsorganisation, som förkortas MaRa ry (Matkailu- ja Ravintolapalvelut), har utarbetat anvisningar för god praxis för restauranger, dvs. anvisningar för egenkontroll (tillgänglig endast på finska). Livsmedelssäkerhetsverket Evira har utvärderat den.

Med hjälp av MaRas anvisningar för egenkontroll gör du enkelt upp en plan för egenkontroll. Anvisningarna innehåller färdigt bedömningen av verksamhetsrisker i din egen bransch samt metoder för hantering av dessa. De preciserande frågorna hjälper dig att fundera över funktionerna i ditt eget företag. MaRa erbjuder anvisningarna för egenkontroll för sina medlemmar och säljer dem också till utomstående.

Du kan också göra upp en plan för egenkontroll själv. Du hittar material för uppgörande av planen i den här webbkursen samt på webbplatserna för flera olika livsmedelstillsynsenheter. Du hittar exempel på dessa bland länkarna som samlats på vår webbplats.

Du lär dig mer om egenkontrollen i Del 5 av denna guide.

Övriga viktiga saker som inte förordnas i livsmedelslagen

- **Tänker du servera alkohol?**
För att servera alkohol krävs utskänkningstillstånd. Du ska ansöka om tillståndet hos [regionförvaltningsverket](#). Mer information om utskänkning finns på [Valviras](#) webbplats i anvisningen "Alkoholärenden i restaurangverksamheten".
- **Tänker du sälja tobaksprodukter?**
Du behöver ett tillstånd också för försäljning av tobaksprodukter och nikotinvätskor. Om du tänker sälja dessa produkter i din restaurang, ska du ansöka om tillstånd för dem hos kommunen. Du får mer information på [Valviras](#) webbplats.

- **Bör din restaurang vara tillgänglig?**
Till exempel antalet kundplatser och byggnadens ålder kan påverka restaurangens strukturella [tillgänglighetskrav](#). Kraven får du reda på från kommunens byggnadstillsyn.
- **Planerar du en uteservering?**
Du kan behöva ett tillstånd till detta från kommunen och bostadsbolaget. Fråga byggnadstillsynen om detta.
- **Finns det även andra bestämmelser som gäller restaurangverksamheten?**
Brand-och räddningsmyndigheterna har också egna säkerhetskrav för restaurangverksamhet. Du hittar mera information bland länkarna som samlats på vår webbsida.

Sammanfattning

När du ska inleda restaurangverksamhet

- ▶ Försäkra dig om att lokalen är lämplig för din restaurang genom att kontakta kommunala byggnadstillsynen och myndigheten för livsmedelstillsyn.
- ▶ Gör en anmälan om din verksamhet, dvs. en anmälan om livsmedelslokal.
- ▶ Se till att personer som tillreder mat har hygienpass, en utredning av hälsotillståndet samt skyddskläder.
- ▶ Sköt om övriga nödvändiga ärenden och tillstånd.
- ▶ Gör upp en plan för egenkontroll.