

Foodtruck

Vad roligt att ni vill etablera er verksamhet i Knivsta kommun!

Här nedan följer några delar som är viktiga utifrån miljöbalken (MB) samt plan- och bygglagen (PBL) att tänka på innan ni kan starta er verksamhet.

Bygglov

Om er foodtruck ska stå placerad varaktigt på en plats inom kommunen oavsett om det är privat eller kommunal mark kan bygglov krävas. Bygglov söker du hos bygglovsenheten i Knivsta kommun. Kontakta oss för mer information 018-34 70 00 alternativt knivsta@knivsta.se

När krävs bygglov?

Om foodtrucken står stadigvarande på samma plats och inte flyttas varje dag krävs det bygglov.

När krävs inte bygglov?

Om foodtrucken flyttas varje dag bedöms den inte varaktigt placerad och kräver därmed inte bygglov.

Vad ska en bygglovsansökan innehålla?

- Ansökningsblankett
- Situationsplan där du ritar in var foodtrucken ska stå samt anger minst tre avstånd till fastighetsgränser eller byggnader. Redovisa även parkeringsplatser för besökare
- Fasadritningar (4 fasader) på hur foodtrucken ser ut (går även bra med fotografier). Redovisa även om skyltar ska finnas på foodtrucken
- Planritning där du anger fast inredning
- Sektionsritning
- Förslag på kontrollplan
- Verksamhetsbeskrivning där du beskriver hur verksamheten ska fungera med t.ex. öppettider, beräknat antal besökare, avfallshantering m.m.
- Ritning på eventuella skyltar som inte monteras på foodtrucken. Redovisa var de ska stå samt hur de ser ut (storlek och utformning)

På vår hemsida kan du läsa mer om hur du ansöker om bygglov, www.knivsta.se/sökbygglov

Viktigt att tänka på kring bygglovshanteringen:

- Bygglovsprocessen kan ta upp emot 10 veckor från att ansökan är komplett
- Bygglov samt startbesked krävs för att få ställa dit foodtrucken
- Slutbesked krävs för att få börja använda foodtrucken
- Kraven på tillgänglighet för personer med funktionsnedsättning ska uppnås
- Brandkrav kan uppstå mellan byggnader och mellan foodtruck

Miljöenheten

Livsmedel

Mobil livsmedelsanläggning räknas som mobil om den kan förflyttas mellan olika försäljningsplatser. Till exempel ett fordon, husvagn, foodtruck, tält, fartyg eller liknande. Anmälan om registrering ska ske till kontrollmyndigheten i den kommun där verksamheten huvudsakligen kommer att bedrivas.

När du säljer från en mobil livsmedelsanläggning ska du alltid kunna visa upp ett beslut på att din mobila anläggning är registrerad hos miljöenheten. Beslutet gäller även i andra kommuner. Använder du en lokal för förvaring eller beredning av livsmedel ska du uppge det när du registrerar den mobila verksamheten.

Beroende på hur mycket livsmedelsverksamhet som sker i den lokalen kan den också behöva vara registrerad. Kom ihåg att innan du startar eller tar över en livsmedelsverksamhet ska du låta registrera din anläggning minst 14 dagar innan start hos miljöenheten.

Den 1 januari 2019 infördes sanktionsavgifter för de som startar livsmedelsverksamhet utan att först låta registrera livsmedelsanläggningen. Beloppet på sanktionsavgiften kan variera mellan 2 500 och 75 000 kronor.

Du är skyldig att omgående anmäla ändringar av din verksamhet till miljöenheten om:

- Din verksamhet ändrar inriktning eller att hanteringen och omfattningen ändras.
- Du upphör med din verksamhet.
- Du överlåter din verksamhet till någon annan.

- Du byter bolag eller företagsform, då måste du registrera anläggningen på nytt.

Du ska kunna visa att din anläggning och de rutiner som du har uppfyller relevanta krav i livsmedelslagstiftningen. Kraven varierar beroende på hur känsliga de livsmedel som du hanterar är. Till exempel: Det ställs större krav om du säljer hamburgare jämfört med om du säljer godis.

Rutiner och arbetssätt

Du som livsmedelsföretagare ansvarar alltid för att de livsmedel som du säljer/serverar är säkra och att de inte riskerar att vilseleda konsumenten.

När du startar din verksamhet ska du ha rutiner och arbetssätt som gör att livsmedlen är säkra. Du ska kunna beskriva de faror som finns i din verksamhet och hur du ska kontrollera dem.

Du behöver till exempel ha koll på följande:

- Personalhygien; handtvätt, arbetskläder.
- Rengöring; rutiner för rengöring av arbetsytor, utrustning och försäljningsdisk.
- Kylkedjan och temperaturer; finns termometer tillgänglig? Temperaturkontroll av kyl/frys, tillagning och varmhållning.
- Förpackningsmaterial; ska vara godkänt för livsmedel.
- Varuskydd; kan eventuellt behövas mot kundsidan och mot luftburen smitta beroende på typ av försäljning.
- Information och allmän märkning; har skyltar och/eller menyer allergenskyld? Alternativt frågas varje kund om en eventuell allergi vid beställning. Vid försäljning av färdigförpackade livsmedel för direkt försäljning behöver kunden ha möjlighet till direkt personlig kontakt med personal som kan ge den obligatoriska livsmedelsinformationen i en eller annan form. Obligatorisk livsmedelsinformation är ingredienser, nettokvantitet, datum för minsta hållbarhet, kontaktuppgift med mera. En fullständig redogörelse av obligatorisk livsmedelsinformation går att läsa på Livsmedelsverkets hemsida.

Personaltoalett

Toalett för personal bör finnas inom rimligt gångavstånd. Du får inte använda allmänna toaletter då du kan riskera att bli smittad av till exempel Norovirus som är mycket smittsamt. Använder du en personaltoalett hos ett annat livsmedelsföretag ska du kunna visa upp ett avtal mellan dig och ägaren till företaget.

Avfall

Du behöver ha en plan för avfallshantering så att avfall inte ansamlas på platsen bredvid er foodtruck. Hämtning av avfall kan göras av kommunen eller något annat företag, men detta behöver i så fall göras upp på förhand för att undvika att avfall blir liggande och kan locka till sig skadedjur.

Vatten

Varmt och kallt vatten behövs för att kunna tvätta händerna och rengöra ytor och utrustning. Om du använder det kalla vattnet i maten eller till att skölja grönsaker ska vattnet vara av dricksvattenkvalitet och uppfylla kraven i Livsmedelsverkets dricksvattenföreskrifter.

Spillvatten från disk och tvätt får inte släppas ut direkt i naturen. Utsläpp av sådant vatten räknas som miljöfarlig verksamhet. Vattnet ska tas om hand så att det inte skapar problem för miljö eller människor.

Icke fetthaltigt spillvatten kan antingen tömmas i riktig avloppsanordning i hemmet eller på restaurang.

Fetthaltigt vatten

Fetthaltigt vatten får inte tömmas i vanligt avlopp eller i dagvattenbrunnar eftersom det bland annat kan sätta igen vattenlåset på dagvattenbrunnar. Tömma fetthaltigt vatten kan du göra på något av följande sätt:

- Tömning i restaurangkök som har fettavskiljare.
- Inlämning av fett på återvinningscentralerna.

Alkohol

Om ett serveringstillstånd (alkohol) ska vara aktuellt för en foodtruck behöver ett antal krav vara uppfyllda:

- Att serveringsstället inte är mobilt utan står på en viss plats, eftersom tillståndet alltid avser en specifik plats.
- Att köks- och matkraven är uppfyllda.

Det finns möjlighet att söka ett tillfälligt serveringstillstånd till allmänheten och det kan till exempel vara så att en ansökan görs inför sommarsäsongen för en period på tre månader (juni – augusti). Det är möjligt för en foodtruck att flytta runt, men alkohol kan enbart serveras på den plats som är angiven i serveringstillståndet.

För att en ansökan om stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten ska kunna göras, så krävs det att foodtrucken är helt avställd på en plats och har en uppbyggd servering runt omkring och foodtrucken har då förslagsvis öppet på sommarhalvåret. En orsak till detta är att kontrollmyndighetens tillsyn av

serveringsstället ska kunna göras när som och inte när lokalen råkar vara på plats. För en anmälan om folköl är det samma krav på att den ska avse en viss plats. För att få sälja folköl krävs att foodtrucken är godkänd som livsmedelslokal av bygg- och miljönämnden för hantering av matvaror och foodtrucken måste ha ett brett utbud av matvaror till försäljning. För servering av folköl gäller som krav att verksamheten bedrivs i en lokal som är godkänd av bygg- och miljönämnden som livsmedelslokal. Dessutom krävs det att mat serveras och att det finns lättdrycker (lättöl, läsk och vatten). Om serveringstillstånd (alkohol) redan finns för verksamheten behöver servering av folköl inte anmälas.

Strandskydd

Om det är strandskyddat område på platsen där er foodtruck ska stå, så behöver ni ansöka om strandskyddsdispens hos miljöenheten.

Hälsoskydd

Foodtruck eller foodtruck bör inte placeras i närheten av bostäder så att matos inte riskerar att tränga in till närliggande bostäder. Om musik används till foodtrucken ska polistillstånd sökas innan och ljudvolymen ska vara låg för att inte störa omgivningen eller närliggande bostäder.

Övriga tillstånd som kan krävas

- Polistillstånd
- Gasolhantering
- Parkeringstillstånd

Checklista	Foodtruck på allmän platsmark	Foodtruck på privatägd fastighet
Livsmedelsregistrering (beslut)	Ja	Ja
Polistillstånd	Ja	Nej
Tillstånd fastighetsägare	Ja	Ja
Bygglov	Ja (om foodtrucken inte flyttas varje dag från platsen)	Ja (om foodtrucken inte flyttas varje dag från platsen)
Serveringstillstånd och folköl	Ja (om alkohol ska serveras)	Ja (om alkohol ska serveras)
Skyltar intill foodtrucken	Ja, bygglov krävs	Ja, tillstånd av Länsstyrelsen krävs
Hantera brandfarlig vara (gasol):	Tillstånd kan krävas från räddningstjänsten	Tillstånd kan krävas från räddningstjänsten