



Tillstånd, lagar och riktlinjer

Seminarium med Maja Söderberg, Lina Morin och Ann Sellbrink 2021

Lina Morin, Länsstyrelsen Västra Götaland

I boken *Handbok för andelsjordbruk* kan man läsa om lagar och riktlinjer för livsmedelsproduktion, hantering och förädling under kapitel 9. Du kan beställa den här: [Handboken | Andelsjordbruksverige](#)

Det finns olika nivåer på regler. Därför kan det vara bra att skilja på olika begrepp. Lag är det som står i lagboken. Detta är ofta generellt. Förordningar är lite närmare verkligheten och föreskrifter tar ofta upp råd och undantag. Under det finns vad man kallar för "allmänna råd" och det är ofta där kommunerna letar om de inte har några egna riktlinjer kring frågan du ställer. Branschriktlinjer kommer från en ambition i Sverige att olika branscher själva ska få möjlighet att beskriva hur olika saker ska göras för att verksamheterna ska vara lagliga och säkra. LRF står för en del riktlinjer, framför allt när det kommer till produktion, och livsmedelsverket för andra.

Innan man startar ett företag är det bra att veta vad man behöver anmäla och till vem.

1. Man måste registrera sitt företag (Skatteverket).
2. Man måste registrera sig som primärproducent (webbtjänst hos Länsstyrelsen).
3. Anmäla förädling (kommunens miljökontor).
4. Anmäla gårdsbutik (kommunen).
5. Anmäla att man håller lantbruksdjur eller bin (registrera produktionsplats hos Jordbruksverket).

Allt man anmäler eller ansöker om följs av tillsyn och uppföljning för att säkerställa att de lagar som vinnas uppfylls. Om man håller på med primärproduktion måste man förhålla sig till många lagar. Några viktiga är:

Nitratdirektivet – hanterar växtnäringsfrågor som till exempel regler för stallgödselspridning (kommunen).

Växtskyddsdirektivet – hanterar allt man gör för att skydda sina olika kulturer, till exempel bekämpningsmedel (kommunen).

Djurskyddslagen – tillsyn av djur (Länsstyrelsen).

EU-ersättningar – tillsyn av de EU-ersättningar man sökt (Länsstyrelsen).

Djurmärkningsregler – för lantbruksdjur (Länsstyrelsen).



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden



Länsstyrelsen
Västra Götaland

När det kommer till förädling och försäljning av livsmedel så är det livsmedelslagen som styr. Då är det kommunen som är tillsynsmyndighet för mindre produktions och livsmedelsverket för till exempel slakterier eller andra stora produktions eller produktion med hög risk.

För mat vid aktiviteter ansvarar arrangören för att maten är säker. Om man kan visa att man har bra koll och bra rutiner är det oftast lugnt. Du behöver inte registrera dig som livsmedelsföretagare om du serverar mat i samband med företagets interna verksamheter eller om du säljer mat vid färre än 10 tillfällen per år.

Om man vill förädla ska man tänka på att det innebär all bearbetning av en råvara. Gränsen kan gå redan vid att dela ett kålhuvud. Det är miljökontoret i kommunen som är ansvarigt för detta. Se till att skaffa de kunskaper om livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet som du behöver och gör en egen riskanalys, en HACCP-plan. Tänk på att ha tillgång till en godkänd livsmedelslokal om du behöver det och kom ihåg att det värsta som kan hända inte är att få en anmärkning vid kontroll utan om någon av era kunder skulle bli sjuk av er mat. Så ha koll på rutiner och risker och gör egna kontroller.

När man så småningom ska sälja sin egenproducerade mat så finns det ytterligare regler att förhålla sig till. Du behöver till exempel ett kassaregister, du behöver ha koll på spårbarheten i ingredienserna (minst ett steg framåt och bakåt i kedjan) och du måste sätta dig in i redovisning. Däremot finns det vissa förenklade regler om du bara vill sälja små mängder. Det finns en specifik broschyr om det att ladda ner på livsmedelsverkets hemsida.

Ann Sellbrink

Ann Sellbrink driver Låxbo lantkök utanför Vimmerby. I sitt företag arbetar Ann med mat och upplevelser och hon hjälper även människor som vill utveckla sina företag inom dessa ämnen. Ann förklarar att man kan få olika bra betalt för sina produkter beroende på hur man säljer dem. En tomat kan t.ex. säljas som råvara, men man kan få mer betalt för den som chutney och ännu mer om man säljer tjänsten eller upplevelsen att lära sig koka tomatchutneyn. Genom att tänka på det sättet kan man tjäna mer pengar.

Den första frågan man ska ställa sig är: Vad är viktigt för mig och vad brinner jag för? Därefter ställer man upp sina förutsättningar och det unika i det för att få andra att se det med dina ögon. Ann arbetar själv med utomhusmatlagning vilket gör platsen väldigt viktig. Vad gäller reglerna för just utomhusmatlagning finns det en branschskrift. Reglerna är bra att läsa igenom innan man kontaktar kommunen. Om man inte vill behöva göra en anmälan till kommunen kan man sätta upp en pop up-restaurang. Det gjorde Ann hemma i sitt hus en gång i månaden, och Vimmerby kommun tyckte att det var OK. Alkohol får inte serveras men däremot är det ok att gästerna själva tar med sig vad de vill dricka.

Att använda sitt hemmakök är ok men kommunen rekommenderar det inte i första hand. Vill man ändå använda sitt hemmakök så måste man få det godkänt av kommunen. Tillståndet betalar man för och det är viktigt att man förhåller sig

till olika regler. Ann har själv egen brunn och blev rekommenderad att åka och hämta kommunalt vatten till sina aktiviteter. På det sättet kom hon undan de vattenprover som man annars måste göra och som kan bli kostsamma. Slutligen rekommenderar Ann att man hör av sig till sin kommun och beskriver vad man vill göra. Sen kan man i samråd med kommunen komma fram till hur det görs på ett bra och säkert sätt. Ann har själv landat i att hon framöver vill hitta ett annat kök att hyra in sig i då det har blivit alltför omständligt för henne att hålla sig till de riktlinjer hon behöver i sitt hemmakök.
