



INFORMERAR

Nyhetsbrev nr 1

Vi som arbetar med tillsynen vill på ett enkelt sätt nå dig för att berätta om vad som händer. Vi hoppas att detta kan vara ett enkelt sätt att informera om livsmedel, tobak, folköl, alkohol, handeln med receptfria läkemedel och hälsotillsynen.

Känner du att detta brevet har hamnat hos fel person, eller att även fler bör få dessa utskick, så får du gärna återkomma med information om rätt part genom att skicka iväg ett email.

@ anna.brunned@storuman.se

HACCP & GHP

Du som driver ett livsmedelsföretag måste utöva tillsyn på din verksamhet. Företagets eget ansvar att producera säker mat är mycket tydligt uttalat i livsmedelslagstiftningen. En fungerande egenkontroll visar att den mat som företagen lagar är säker. Ett system för egenkontroll kan byggas upp på många sätt och den är i första hand till för företaget, inte för inspektören på miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen.

Ta hjälp av de branschriktlinjer som branschen har tagit fram tillsammans med Livsmedelsverket.

Där hittar ni specifika lösningar och ett bra stöd för vad ni ska tänka på i just er verksamhet.



[Livsmedelsverket Branschriktlinjer](#)



Vid nästa inspektion kommer jag att kontrollera hela eller delar av egenkontrollen. De flesta inspektionerna sker oanmälda, men vill du boka in en inspektion är du välkommen att höra av dig.



@ anna.brunned@storuman.se



Direkt: 0951-140 79
Växel: 0951-140 00

Ansvarsfull alkoholserving

Boka in 17 och 18 februari i Hemavan för att skicka dig och din personal på utbildning.

Länsstyrelsens representant Samuel, vår handläggare Camilla och Kommunpolisen Adam kommer att få er krögare och er personal mera medvetna om lagstiftningen.

Utbildningens syfte:

- ge ökade kunskaper om alkoholens skadeverkningar och en större förmåga att säga nej till överserving
- minska riskerna för alkoholrelaterade våldshandlingar och olyckor i restaurangmiljö
- höja personalgruppers kunskaper om olika droger och drogsituationen i Storumans kommun
- informera om lagar och förordningar vid alkoholserving samt restaurangpersonal och ordningsvaktens befogenheter och skyldigheter
- ge tips och råd om hur vanligt förekommande konflikter med gäster kan hanteras



[Folkhälsomyndigheten Ansvarsfull alkoholserving](#)



Anmäl er redan idag och senast den 12 februari, via email.
Plats Fjällcenter, Hemavan.



camilla.carstedt@storuman.se



Direkt: 0951-140 89
Växel: 0951-140 00

Överväg miljökonsekvenserna innan du skriver ut det här meddelandet!