



Guidens innehåll

I den här guiden får du viktig information om hur du inleder restaurangverksamheten. Du får också information om hur du sköter ärenden på rätt sätt i din restaurang, till exempel beträffande hygien och övriga bestämmelser.

Det är viktigt att du på förhand känner till vad du ska göra vid varje skede och hur man ska handla i en restaurang. Då går allt bra och du håller både kunderna och övervakaren, alltså hälsoinspektören nöjd.

Guidens innehåll är indelat i sex delar.

Del 1, Grundande.

Del 1 är en sammanfattning av uppgifter som behövs för grundandet av en restaurang.

Del 2, Lokaler.

I del 2 har samlats information om kraven i anslutning till restauranglokaler.

Del 3, Verksamhet.

I del 3 finns krav som ställs på restaurangens verksamhet.

Del 4, Personal.

I del 4 finns krav som ställs på restaurangens personal.

Del 5, Egenkontroll.

I del 5 hittar du information om egenkontroll. Med hjälp av denna information kan du göra upp en egenkontrollplan för din restaurang.

Del 6, Ordförklaringar.

Guiden innehåller inga allmänna råd om inrättande av ett företag.

Dessa råd hittar du via webbsidan www.evira.fi/sv/foretagsinfo.

Vissa ord har streckats under i texten. Du hittar förklaringar till dem i del 6.

I denna guide får du information om bland annat dessa frågor:

- ▶ Hur säkerställer du att lokalen är lämplig för en restaurang?
- ▶ Hur ska du berätta om dina planer för myndigheterna?
- ▶ Vilka krav ställs på en restauranglokal?
- ▶ Vilka andra saker krävs för restaurangverksamhet?
- ▶ Vilka krav ställs på restaurangens personal?
- ▶ Vad avses med en plan för egenkontroll för en restaurang?