



## Del 1, Grundande

### Här lär du dig

- ▶ Vad ska du komma ihåg vid grundandet?
- ▶ Hur tar du reda på om lokalen är lämplig för din verksamhet?
- ▶ Hurdan kompetens ska du och din personal ha?
- ▶ Vad annat krävs av er?
- ▶ Hur ansöker du om godkännande av verksamheten i din anläggning?
- ▶ Vad händer i inspektionen för godkännande?
- ▶ Vilka andra viktiga saker ska du komma ihåg redan innan grundandet?
- ▶ Vad avses med en plan för egenkontroll och var får du hjälp med att upprätta 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 bygglovets 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 bygglovets?

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 verksamhet ordnas i lokalen?

När du överväger om lokalen är lämplig för ditt användningsändamål, tänk på om din verksamhet kan ordnas i lokalen på ett förnuftigt sätt. Ta reda på om lokalen har t.ex. tillräckligt med lagerutrymmen, tappställen och golvbrunnar.

Välj genast tillräckligt stora lokaler eller lokaler som är lätta att anpassa, om du tror att du vill utvidga din verksamhet 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 lokaler i den här guidens del 2, Lokaler.

### Planera så här:

- Låt inte kunder eller andra utomstående få tillträde till lokaler där livsmedel hanteras. Det är inte heller tillåtet att ha med sig sällskapsdjur i lokalerna.
- Detaljförsäljningen ska skiljas åt från köttstyckningen och -malningen samt tillagningen av köttberedningar i ett separat utrymme. Andra lokaler, däribland packeriet, kan tidsmässigt skiljas åt från detaljförsäljningen. I detta fall förpackas produkterna i den lokal som används som affär under en tid då affären inte har öppet. Detta förutsätter att tillsynsmyndigheten godkänner arrangemanget.
- Placera lokalerna för livsmedelstillverkning och -hantering så att genomgång inte är möjlig till exempel utifrån till omklädningsrummen eller till livsmedelsförråden.
- 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 ansöker du om godkännande av din anläggning av myndigheterna?

Du kan inleda verksamheten när du har fått ett godkännande av myndigheten. Du ansöker skriftligt om godkännande och i regel av livsmedelstillsynen i den kommun där anläggningen är belägen.

Om anläggningen är belägen i anslutning till ett slakteri ansöker du om godkännande hos Livsmedelssäkerhetsverket Evara. Renslakterier och anläggningar i anslutning till dem godkänns dock av regionförvaltningsverket i Lappland.

I ansökan om godkännande ska du beskriva vilken typ av verksamhet du vill inleda. Dessutom ska du ange vilken typ av produktionslokaler du har.

Det är enklast att använda myndighetens ansökningsblankett. Du hittar blanketten på kommunens webbplats eller hos kommunens livsmedelsinspektör. Du kan också själv göra en fritt formulerad ansökan.

### **Ansökan om godkännande ska innehålla minst följande uppgifter:**

- ditt namn, din hemkommun och dina kontaktuppgifter
- företags- och organisationsnummer eller, om de saknas, personbeteckning
- anläggningens namn och besöksadress
- vilka funktioner du kommer att bedriva i anläggningen (t.ex. styckningsanläggning, en anläggning som framställer malet kött, en anläggning som framställer köttberedningar, en anläggning som producerar maskinurbenat kött, en anläggning för köttprodukter)
- planerad produktionsmängd
- beräknad tidpunkt för inledning av verksamheten
- utredning av ventilation, vattenförsörjning, avloppsinstallation, avfallshantering och behandling av animaliska biprodukter
- ytmaterial i produktions-, lager-, städ- och transportutrymmen samt i personalrummen
- utredning av eventuella specialarrangemang i lokalerna (t.ex. en tidsmässig separation av funktionerna, dvs. arbetet utförs vid olika tidpunkter)
- uppgifter om eventuell säsongsbetonad verksamhet.

### **Dessutom ska ansökan innehålla följande bilagor:**

- detalj-, plan- och VVS-ritningar för anläggningen av vilka framgår:

- lokalerna för hantering av livsmedel, vad du gör i respektive lokal samt hur du placerar utrustning och möbler
- transportvägar för råvaror, beståndsdelar och färdiga livsmedel, förpackningstillbehör, animaliska biprodukter och avfall
- gränserna för hygienområden, till exempel gränserna för hanteringsutrymmen för livsmedel och för förvaringsutrymmen för avfall
- passager för personalen (även underhåll, transport och städning)
- placering av tappställen samt av tvätt- och desinficeringsställen och golvbrunnar
- temperatur i kylutrymmen
- uppgift om det användningsändamål för lokalen som har godkänts av byggnadstillsynsmyndigheten och eventuella tillstånd som är anhängiga
- planen för egenkontroll som är avsedd för granskning.

### **Om du gör betydande ändringar?**

Du ska också ansöka om godkännande av betydande ändringar på förhand. En betydande ändring är t.ex.

- om du börjar tillverka malet kött i styckeriet
- om du producerar mycket större mängder av produkterna än du har uppgett i ansökan om godkännande eller
- om du utvidgar lokalerna.

En betydande ändring innebär att du ändrar verksamheten från det som myndigheterna har godkänt.

Du kan även behöva ett godkännande om du ändrar lokalens användning. Om du till exempel gör om lagret för förpackningsmaterial till en lokal för hantering av kött.

### Vad händer när du har skickat in din ansökan om godkännande?

Huvudregeln är att tillsynsmyndigheten ska fatta ett beslut i ärendet inom 60 dygn från den tidpunkt då den har mottagit din ansökan.

Av särskilda skäl kan handläggningstiden vara längre. Orsaken kan vara till exempel att det saknas något i din ansökan.

Myndigheten kan begära ytterligare nödvändiga utredningar och dokument.

### Vad är en inspektion för godkännande?

Innan tillsynsmyndigheten kan godkänna din anläggning utför den en inspektion för godkännande av din anläggning.

Inspektionen görs efter att du har lämnat in din ansökan. Dessutom ska din anläggning vara så pass färdig vid inspektionen att produktionen är så gott som klar att inledas.

### Myndigheten bedömer din plan 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.

Före godkännandet bedömer myndigheten även om din plan för egenkontroll innehåller nödvändiga uppgifter.

Även livsmedelstillsynsenheternas webbplats kan innehålla anvisningar om hur du upprättar en plan för egenkontroll för köttanläggningar.

Du lär dig mer om egenkontrollen i den här guidens Del 5, Egenkontroll.

### Beslut om godkännande

Om din anläggning uppfyller kraven i lagstiftningen, godkänner myndigheten din anläggning. Du får ett skriftligt beslut om godkännandet.

Din verksamhet ska vara förenlig med gällande beslut om godkännande. Om du vill ändra din verksamhet längre fram ska du ansöka om godkännande av ändringen.

### När kan din anläggning få ett villkorligt godkännande?

I undantagsfall kan myndigheten ge din anläggning ett villkorligt godkännande, även om den inte uppfyller alla krav.

Då ska din anläggnings grundstruktur och utrustning dock vara förenliga med kraven. Kraven på grundstrukturen innebär att väggar, golv, tak, vatten, avlopp, ventilation och belysning är i skick.

Om din anläggning får ett villkorligt godkännande får det finnas endast små brister i din anläggning som du ska rätta till. Först då kan verksamheten i din anläggning godkännas slutgiltigt.

En liten brist är till exempel om ett tappställe ännu är ofullbordat, men din anläggning har flera tappställen.

Ett villkorligt godkännande kan beviljas för högst tre månader åt gången. Myndigheten utför ett nytt inspektionsbesök innan den utsatta tiden på tre månader går ut.

### Kan ansökningen avslås?

Myndigheten kan avslå din ansökan av följande orsaker:

1. Om anläggningens konstruktioner eller utrustning äventyrar livsmedelssäkerheten och du inte korrigerar dem trots begäran.

2. Om du trots begäran inte kompletterar en bristfällig ansökan.
3. Om planen för egenkontroll saknas eller om den är märkbart halvfärdig.

Detta avser till exempel att din plan för egenkontroll saknar:

- en plan för provtagning och undersökning av livsmedel eller
- en plan för rengöring och provtagning av lokaler och utrustning.

### **Godkännande av separation av TSE-riskmaterial**

Till TSE-sjukdomar hör bland annat galna ko-sjukan, dvs. BSE hos nötkreatur, och scrapie hos får eller getter.

I styckningsanläggningar TSE-riskmaterial utgörs av

- huvudköttet hos ett över tolv månader gammalt nötkreatur
- ryggmärg som har blivit kvar på slaktkroppen i slakteriet t.ex. på grund av ett klyvningsmisstag hos ett över tolv månader gammalt nötkreatur
- ryggmärgen hos över tolv månader gamla får och getter.

TSE-riskmaterial är högsta riskklassens biprodukt, som ska förstöras. På detta sätt hindrar man spridningen av TSE-sjukdomar.

Om du vill avlägsna TSE-riskmaterial i ditt styckeri behöver du ett beslut där myndigheten godkänner din anläggning som en anläggning som separerar TSE-riskmaterial.

### **Får du tillverka malet kött och köttberedningar i samma rum där du styckar köttet?**

Tillsynsmyndigheten kan godkänna att du tillverkar malet kött och köttberedningar i samma rum där du styckar kött.

Tillverkningen ska i detta fall ske

- på ett ställe som är tillräckligt åtskilt från den övriga verksamheten eller
- tidsmässigt åtskilt, dvs. vid olika tidpunkter, och utrymmet ska rengöras då och då.

### **Godkännandenummer och identifikationsmärke**

Evira utfärdar ett godkännandenummer för din anläggning efter att anläggningen har godkänts. Detta nummer kommer att ingå i det identifikationsmärke för din anläggning som du ska använda för att märka alla dina förpackade produkter. Godkännandenumret eller identifikationsmärket ska alltid också antecknas i köttförsändelsernas handelsdokument.

Myndigheten kan preliminärt reservera ett nummer från Evira redan innan anläggningen har godkänts. Reserveringen berättigar dig inte att inleda verksamheten. Detta ger dig dock en möjlighet att till exempel trycka förpackningsmaterial och dokumentmallar på förhand.

### **Vad kostar myndighetstillsynen?**

Tillsynsmyndigheten debiterar en avgift både för godkännandet av anläggningen och i fortsättningen för regelbunden tillsyn. Livsmedelsinspektören kan göra ett kontrollbesök utan förhandsanmälan eller i förväg avtala om inspektioner med dig.

Avgiften fastställs enligt kommunens taxa. Du hittar den på webbplatsen för den kommun där din anläggning är belägen.

Mer information om myndighetstillsynen hittar du via de länkar som har samlats på vår webbplats.

## Krav på personalen

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 krav som ställs för personalen i Del 4, Personal.

## Sammanfattning

När du ska grunda en anläggning inom köttbranschen

- ▶ Försäkra dig om att lokalen är lämplig för din anläggning genom att kontakta kommunala byggnadstillsynen och myndigheten för livsmedelstillsyn.
- ▶ Gör en ansökan om godkännande av anläggningen.
- ▶ Försäkra dig om att de personer som hanterar kött har hygienpass, en utredning av hälsotillståndet samt skyddskläder.
- ▶ Upprätta en plan för egenkontroll.