



Guidens innehåll

I den här guiden får du viktig information om hur du inleder verksamheten i en styckningsanläggning, i en anläggning som framställer malet kött, eller i en anläggning som framställer köttberedningar. Du får också information om hur du sköter ärenden på rätt sätt i din anläggning, 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 anläggning inom köttbranschen. Då går allt bra och du håller både kunderna och övervakaren nöjd.

Guidens innehåll är indelat i sex delar.

Del 1, Grundande.

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

Del 2, Lokaler.

I del 2 har samlats information om kraven i anslutning till lokaler av en köttanläggning.

Del 3, Verksamhet.

I del 3 finns krav som ställs på anläggningens verksamhet.

Del 4, Personal.

I del 4 finns krav som ställs på anläggningens 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 anläggning.

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 din köttanläggning?
- ▶ Hur ansöker du om godkännande av din anläggning och verksamhet av myndigheterna?
- ▶ Vad krävs av anläggningens lokaler?
- ▶ Vilka andra saker krävs av en anläggning inom köttbranschen?
- ▶ Vilka krav ställs på anläggningens personal?
- ▶ Vad avses med en plan för egenkontroll för en köttanläggning?