

# Hur en anläggning godkänns

Enheten för livsmedelshygien

Hur en anläggning godkänns

---

# Hur en anläggning godkänns

## Innehåll

<b>1. Allmänt .....</b>	<b>6</b>
<b>2. Lagstiftning och anvisningar .....</b>	<b>6</b>
<b>3. Anvisningens tillämpningsområde .....</b>	<b>8</b>
2.1 Traditionell tillverkning av torkat kött av ren i en köttproduktanläggning.....	9
<b>4. Avgränsningar i tillämpningsområdet .....</b>	<b>9</b>
4.1 Livsmedelslokaler som tillverkar kombinationslivsmedel.....	9
4.2 Detaljhandel.....	10
4.3 Lager.....	11
4.4 Bearbetning av ett livsmedel som en konsument äger .....	11
<b>5. Godkännande myndigheter.....</b>	<b>12</b>
<b>6. Hur man ansöker om ett godkännande .....</b>	<b>12</b>
6.1 Ansökans innehåll.....	13
6.2 Bilagor till ansökan.....	13
6.3 Utvärdering av ansökan .....	14
<b>7. Utvärdering av anläggningens plan för egenkontroll.....</b>	<b>15</b>
7.1 Allmänt.....	15
7.2 Stödsystem .....	15
7.3 Faroanalys.....	16
7.4 Planen för egenkontroll och utvärderingen av den.....	16
<b>8. Kontroll för godkännande .....</b>	<b>18</b>
<b>9. Beslut om godkännande.....</b>	<b>19</b>
9.1 Saker som skall beaktas vid godkännande.....	19
9.1.1 Anläggningstyper och verksamheter.....	20
9.1.2 Olika anläggningstypers särdrag .....	21
9.1.3 Krav som skall ställas på utomhusburar för torkning av renkött.....	22
9.2 Ett positivt beslut.....	23
9.3 Ett villkorligt godkännande .....	24
9.4 Ett negativt beslut .....	25
9.5 Hörande.....	25
<b>10. Anmälningar till andra myndigheter .....</b>	<b>26</b>

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

En myndighets verksamhet skall bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och lagen skall noggrant följas i myndighetens verksamhet. Myndighetens anvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller företagare. I sista hand avgörs frågor som gäller tillämpandet av lagstiftningen av en domstol.

I denna anvisning ingår såväl direkta citat ur lagstiftningen som tolkningar av hur lagstiftningen skall tillämpas. Direkta citat ur lagstiftningen har skrivits med *kursiv*. Tolkningarna som framförs i anvisningen är Eviras synpunkter på hur lagstiftningen borde tillämpas.

## Hur en anläggning godkänns

### 1. Allmänt

Livsmedelslagstiftningen förutsätter att livsmedelslokaler som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung dvs. anläggningar godkänns. Anläggningar skall ansöka om ett sådant godkännande, som avses i livsmedelslagen, från tillsynsmyndigheten (nedan även myndigheten) innan verksamhet inleds eller verksamheten väsentligt förändras. En ny anläggning kan inleda sin verksamhet då myndigheten godkänt den. Väsentligt förändrad verksamhet kan inledas först efter att ändringen godkänts.

Då en anläggning godkänns skall såväl EU:s livsmedelslagstiftning som den nationella livsmedelslagstiftningen beaktas.

Syftet med denna anvisning är att hjälpa tillsynsmyndigheten i frågor som gäller förfarandena vid godkännande av en anläggning och påpeka vilka krav som är väsentliga med tanke på en harmonisering av förfarandena vid godkännande av anläggningar.

### 2. Lagstiftning och anvisningar

Författningar som gäller godkännande av en anläggning (författningarna skall beaktas med eventuella ändringar):

I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (allmänna livsmedelsförordningen) ingår stadganden om allmänna definitioner och principer i livsmedelstillsynen, såsom riskvärderingen och spårbarheten och företagarnas skyldigheter.

I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd (kontrollförordningen) ingår stadganden om registrering och godkännande av anläggningar i foder- och livsmedelsbranschen.

I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien (allmänna förordningen om livsmedelshygien) ingår stadganden om allmänna hygienregler för livsmedelsföretagare.

I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (förordningen om hygienregler för animaliska livsmedel) ingår stadganden om registrering och godkännande av anläggningar och om krav på och särskilda regler för animaliska livsmedel.

I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 om fastställande av särskilda bestämmelser för genomförandet av offentlig kontroll av produkter av

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel (kontrollförordningen om animaliska livsmedel) ingår stadganden om godkännande av anläggningar med tillhörande kontrollbesök och godkännandenummer.

I kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel (mikrobkriterieförordningen) ingår stadganden om mikrobiologiska krav på livsmedel och produktion av livsmedel.

I kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 (genomförandeförordningen) ingår stadganden om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och för genomförandet av offentliga kontroller enligt Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004.

I Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel (biproduktförordningen) och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 ingår stadganden om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och av sådana framställda produkter som inte är avsedda som människoföda och om upphävande av den tidigare biproduktförordningen (EG) nr 1774/2002.

I kommissionens förordning (EU) nr 142/2011 om genomförande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter och därav framställda produkter som inte är avsedda att användas som livsmedel (biproduktförordningen) och om upphävande av förordning (EG) nr 1774/2002 och om genomförande av rådets direktiv 97/78/EG vad gäller vissa prover och produkter som enligt det direktivet är undantagna från veterinärkontroller vid gränsen (biproduktförordningens genomförandeförordning) ingår stadganden om genomförandet av EU:s förordning om biprodukter.

I livsmedelslagen 23/2006 (livsmedelslagen) ingår stadganden om bl.a. godkännande av livsmedelslokaler.

I statsrådets förordning 420/2011 om livsmedelstillsyn (livsmedelstillsynsförordningen) ingår stadganden om anmälan om ett primärproduktionsställe och en livsmedelslokal och om ansökan om godkännande av en anläggning.

I jord- och skogsbruksministeriets förordning 1369/2011 om livsmedelshygien i anläggningar (anläggningsförordningen) ingår stadganden om byggnadstekniska och funktionsmässiga krav på anläggningar.

I jord- och skogsbruksministeriets förordning 1368/2011 om livsmedelshygien vid primärproduktion av livsmedel (primärproduktionsförordningen) ingår stadganden om primärproduktion av livsmedel med tillhörande verksamhet.

I jord- och skogsbruksministeriets förordning 699/2013 ingår stadganden om livsmedelshygien vid produktion och överlåtelse av obehandlad mjölk (förordningen om obehandlad mjölk).

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

I statsrådets förordning 1258/2011 om vissa verksamheter som är förenade med låg risk för livsmedelssäkerheten (förordningen om lågriskverksamhet) ingår stadganden om nationella arrangemang som skall tillämpas på ett primärproduktionsställe och i en anmäld livsmedelslokal.

I jord- och skogsbruksministeriets förordning 7/VLA/2009 (TSE-åtgärdsförordningen) om åtgärder i anslutning till TSE-sjukdomar som gäller slakterier och styckningslokaler ingår stadganden om åtgärder som hänför sig till TSE-sjukdomar och om separata godkännanden av styckningsanläggningar.

I statsrådets förordning 1174/2006 om laboratorier som utför undersökningar enligt livsmedelslagen och hälsoskyddslagen (laboratorieförordningen) ingår stadganden om laboratorierna som utför undersökningar med stöd av livsmedelslagen och hälsoskyddslagen och om dessas kompetensvillkor och skyldigheter.

I förvaltningslagen 434/2003 (förvaltningslagen) ingår stadganden om grunderna för en god förvaltning och förfarandet som skall följas i förvaltningsfrågor.

I lagen 1166/2009 om tillhandahållande av tjänster (lagen om tjänster) ingår stadganden om förfarandena vid handläggning av ansökningar om tillstånd och godkännanden som tillstånds- och tillsynsmyndigheterna mottar.

### **Anvisningar från Evira:**

Anvisningar för tillsynen över anläggningar, Eviras anvisning 16003/1

Tillsynen över produktion och försäljning av obehandlad mjölk och råmjölk (Eviras anvisning 16040/1)

Produktion och försäljning av hönsägg och andra fågelägg (Eviras anvisning 16034/1)

Tillsynen över tillredning och försäljning av kalakukko (Eviras anvisning 16021/2)

Hantering av kött från frilevande vilt och leverans av köttet till försäljning (Eviras anvisning 16027/1)

TSE-åtgärder i anläggningar (Eviras anvisning 16011/2)

Hanteringen av och tillsynen över biprodukter av animaliskt ursprung i livsmedelsanläggningar (Eviras anvisning 16010/2)

Handbok om påskrifter på förpackningar för livsmedelstillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare (Eviras anvisning 17005/4)

### **3. Anvisningens tillämpningsområde**

Anvisningen tillämpas på livsmedelslokaler som godkänns i enlighet med 13 § 2 mom. livsmedelslagen.

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

I vissa fall kan det vara ändamålsenligt att godkänna en anmäld livsmedelslokal som en anläggning. Sådana fall är till exempel krav i destinationslandet som hänför sig till utförelse av livsmedel eller sådan verksamhet, då man från ett lager levererar animaliska livsmedel som råvara till en annan livsmedelslokal som godkänts som en anläggning.

### 2.1 Traditionell tillverkning av torkat kött av ren i en köttproduktanläggning

Traditionellt torkat kött av ren kan tillverkas i godkända köttproduktanläggningar genom lufttorkning i s.k. utomhustorkningsburar. Möjligheten till lufttorkning av renkött utomhus i anslutning till en godkänd anläggning bygger på artikel 7 stycke 2 a i genomförandeförordningen, enligt vilken medlemsstaterna i EU kan bevilja anläggningar som tillverkar traditionella livsmedel vissa undantag till kraven som skall ställas på utrymmena i anläggningar i allmänna förordningen om livsmedelshygien. Jord- och skogsbruksministeriet har beviljat ett undantag för traditionell tillverkning av torkat renkött i köttproduktanläggningar. Enligt 2 § i anläggningsförordningen tillämpas de allmänna byggnadstekniska och funktionsmässiga tilläggskraven som ställts på anläggningar och köttproduktanläggningar inte på de utrymmen för traditionell tillverkning av torkat renkött vid anläggningar för köttprodukter, där utomhustorkningsburarna befinner sig och inte heller på de egentliga burarna.

## 4. Avgränsningar i tillämpningsområdet

Följande livsmedelslokaler som nämns i punkterna 4.1 – 4.3 godkänns inte som anläggningar. På livsmedelslokalerna i fråga tillämpas kraven i allmänna förordningen om livsmedelshygien. I vissa fall tillämpas ändå också kraven i förordningen om hygienregler för animaliska livsmedel på det sätt som beskrivs nedan. De nationella författningarna om saken skall också beaktas.

### 4.1 Livsmedelslokaler som tillverkar kombinationslivsmedel

Om ett bearbetat livsmedel av animaliskt ursprung används som råvara utöver råvaror av vegetabiliskt ursprung, är produkten ett kombinationslivsmedel. För livsmedelslokalen, i vilken livsmedlen i fråga hanteras, krävs då inte något godkännande som en anläggning. På produktionen av kombinationslivsmedel tillämpas kraven i den allmänna förordningen om livsmedelshygien. På sådan tillverkning tillämpas inte förordningen om hygienregler för animaliska livsmedel. Det animaliska livsmedlet som används i kombinationslivsmedlet skall ändå ha bearbetats i en anläggning som godkänts i enlighet med kraven i förordningen om hygienregler för animaliska livsmedel

Pizza som innehåller basturökt skinka är ett kombinationslivsmedel, så också en kött-pirog som fyllts med tillrett malet kött. Sallader eller pastejer tillverkade av gravsaltad eller kallrökt fisk är exempel på kombinationslivsmedel som innehåller fisk.

Sådana livsmedel, i vilka det vegetabiliska materialet använts som smaksättare, är inte kombinationslivsmedel. Sylten i yoghurt betraktas till exempel som en smaksättare och tillverkning av yoghurt är således tillverkning av en produkt tillverkad av mjölk.

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

Glass betraktas som ett kombinationslivsmedel, eftersom man vid tillverkning använder vegetabiliskt socker i livsmedelsteknologiskt syfte, inte i smaksättnings syfte. Sockret påverkar glassens sammansättning genom att höja halten torrs substans och öka köldhärdigheten hos glassens sammansättning.

Eftersom pastörisering innebär bearbetning av mjölken, betraktas glass som ett kombinationslivsmedel endast om mjölken, grädden, smöret eller mjölkpulvret som används vid tillverkning av glassen är färdigt pastöriserad/pastöriserat (glassfabriken tar inte emot obehandlad mjölk).

En smör- och växtoljeblandning är också ett kombinationslivsmedel, eftersom man som tillverkningsämne utöver smöret använt vegetabilisk olja i teknologiskt och näringsmässigt syfte, inte i smaksättnings syfte. Den vegetabiliska oljan har en mjukgörande inverkan på blandningen.

### 4.2 Detaljhandel

*Med detaljhandel avses hantering och/eller bearbetning av livsmedel och lagring av det på det ställe där produkten säljs eller levereras till slutkonsumenten (allmänna livsmedelsförordningen, artikel 3, stycke 7).*

Personalmatsalar, restauranger, storkök, detaljhandelsbutiker och grossister är exempel på detaljhandelsverksamhet. Bearbetning i detaljhandeln, såsom tillverkning av köttprodukter i en butik förutsätter inte något godkännande som anläggning. I en anmäld livsmedelslokal i anslutning till en mjölkproduktionsgård kan tillverkas t.ex. brödstost av obehandlad mjölk under förutsättning att produktionen säljs huvudsakligen till slutkonsumenten på det sätt som nämnts i 5 § i förordningen om lågriskverksamhet.

På en grossist som lagrar och transporterar livsmedel av animaliskt ursprung tillämpas för de animaliska livsmedlens del temperaturkraven i förordningen om hygienregler för animaliska livsmedel.

#### Leverans från en detaljhandelsbutik till en annan

Enligt artikel 1, stycke 5 i förordningen om hygienregler för animaliska livsmedel får livsmedel av animaliskt ursprung levereras från en detaljhandelsbutik till en annan livsmedelslokal inom detaljhandeln tillämpande kraven i allmänna förordningen om livsmedelshygien i sådana fall, då verksamheten är marginell, lokal och begränsad. Tillverkning och leverans från ett saluhållningsställe till ett annat förutsätter inget godkännande som anläggning i sådana fall, då verksamheten betraktas som marginell. Sådan verksamhet är möjlig endast, då livsmedelslokalen i fråga huvudsakligen levererar livsmedel direkt till slutkonsumenten.

Som marginell verksamhet betraktas en del eller en liten mängd av de producerade livsmedlen, ändå högst 30 % av de årligen levererade eller producerade livsmedlen av animaliskt ursprung i detaljhandelsbutiken (förordningen om lågriskverksamhet, 5 §). Livsmedel kan levereras till en annan detaljhandelsbutik i mängder som överstiger 30 % av den producerade mängden, om den årligen överlåtna mängden är högst 1000 kg.



Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

Som lokal verksamhet betraktas leverans inom det landskap, där detaljhandelsbutiken ligger. Det är ändå möjligt att gå över landskapsgränsen i sådana fall, då verksamhetsstället ligger i utkanten av landskapet. Då är leveransavståndet ungefär en cirkel, vars radie är lika lång som avståndet till det mest avlägsna stället i det egna landskapet.

Tillsynsmyndigheten kan vid behov begränsa leverans av livsmedel av animaliskt ursprung från en detaljhandelsbutik till en annan. Detaljhandelsbutiken kan till exempel till sina lokaler eller utrustning vara sådana, att det är möjligt att leverera endast sådana produkter, som är förknippade med en särskilt låg risk, till en annan detaljhandelsbutik. Av ett brett produkturval kunde också till exempel endast vissa säsongprodukter levereras till andra detaljhandelsställen.

Ett storkök kan leverera livsmedel av animaliskt ursprung som man tillverkat obegränsat till sådana serveringsställen, där egenkontrollen ingår i det berörda storkökets egenkontrollsystem. Om storköket levererar livsmedel också till andra håll, kan mängden som levereras till andra håll vara högst 30 % av produktionen.

### 4.3 Lager

Ett lager som idkar lagring av sådana produkter, som inte förutsätter temperaturreglerade lagringsförhållanden, behöver inte godkännas som en anläggning på det sätt som avses i artikel 4 stycke 2c i förordningen om hygienregler för animaliska livsmedel. Evira anser att lagret ändå kan godkännas som en anläggning, om detta är ändamålsenligt med tanke på verksamheten, även om det inte är ett sådant temperaturreglerat lager som avses i förordningen.

### 4.4 Bearbetning av ett livsmedel som en konsument äger

Ett livsmedel som konsumenten äger, såsom obesiktat eller besiktat kött, kan bearbetas i en sådan anmäld livsmedelslokal, som avses i 13 § 1 mom. livsmedelslagen. I en sådan livsmedelslokal kan bearbetas endast sådana livsmedel, som konsumenten äger och där kan inte idkas annan tillverkning av livsmedel. Livsmedlet skall efter bearbetningen återbördas till konsumenten för att användas i dennas privathushåll. Sådan verksamhet kallas legoverksamhet.

Bearbetning av obesiktat kött är inte tillåtet i en godkänd anläggning och legoverksamhet borde inte tillåtas ens i en livsmedelslokal i anslutning till en anläggning.

Om tillsynsmyndigheten ändå av välgrundat skäl beslutar tillåta att legoverksamhet idkas i samma byggnad, där en godkänd anläggning verkar, skall dess utrymmen och verksamheter vara klart åtskilda från de övriga utrymmena och verksamheterna i anläggningen. Anläggningen och den anmälda livsmedelslokalen som idkar legoverksamhet skall ha separata ingångar och separata övriga utrymmen som krävs. I såväl anläggningens som den anmälda livsmedelslokalens egenkontroll skall fästas särskild uppmärksamhet vid bokföringen av inkommande livsmedel, åtskiljandet av de tillverkade partierna och bokföringen av avgående produkter. I sådana fall kan det vara motiverat att också kontrollfrekvensen i dessa livsmedelslokaler är större än genomsnittet.

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

### 5. Godkännande myndigheter

Anläggningar godkänns av tillsynsmyndigheten i den kommun, där anläggningen är belägen. En mobil anläggning godkänns av tillsynsmyndigheten i den kommun, där verksamheten inleds (livsmedelslagen, ändring 352/2011, 15 §, 1 mom.). Livsmedels-säkerhetsverket godkänner ändå slakterier och inrättningar för vilthantering samt anläggningar som finns i anslutning till dem, inklusive mobila anläggningar (livsmedels-lagen, ändring 352/2011, 15 §, 2 mom.). Regionförvaltningsverket i Lappland godkän-ner renslakterier och anläggningar som finns i anslutning till dem, inklusive mobila an-läggningar (livsmedelslagen, ändring 352/2011, 15 §, 2 mom.).

### 6. Hur man ansöker om ett godkännande

Anläggningens verksamhet får inte inledas eller väsentligt förändras utan godkän-nande från myndigheten.

Livsmedelsföretagaren skall skriftligen ansöka om ett godkännande av anläggningen från den behöriga myndigheten (jfr stycke 5.). Verksamheten kan inte inledas innan myndigheten godkänt anläggningen (förordningen om hygienregler för animaliska livs-medel, artikel 4, stycke 2).

Då verksamhetstypen i anläggningen ändras eller en ny typ av verksamhets tas i bruk, rör det sig om en väsentlig förändring. Också för ändrad verksamhet skall ansökas om ett godkännande innan den ändrade verksamheten inleds. En väsentlig ändring av verksamheten är till exempel att förpackningsmaterials-förrådet ändras om till en för-packningsavdelning med maskiner och redskap eller att en mjölanläggning som god-känts för osttillverkning inleder förpackning av obehandlad mjölk.

Om ansökan lämnats till någon annan än den behöriga myndigheten, skall myndig-heten på det sätt som avses i 21 § förvaltningslagen utan dröjsmål överföra ansökan till den myndighet som har hand om saken.

En sådan ansökan om godkännande som avses i 13 § 2 mom. livsmedelslagen skall lämnas till tillsynsmyndigheten i två exemplar inklusive bilagor.

Tillsynsmyndigheten skall med ett ankomstbevis informera den som lämnat ansökan om att ansökan mottagits och att handläggningen inletts. *Om ansökan är bristfällig ska ankomstbeviset ges först när de handlingar, utredningar och uppgifter som behövs för avgörandet har lämnats in till myndigheten i fråga* (lagen om tjänster, 11 §). Tillsyns-myndigheten skall omedelbart informera sökanden om eventuella brister som konsta-terats i ansökan. I ankomstbeviset skall nämnas bl.a. ansökans beräknade handlägg-ningstid. *Tillsynsmyndigheten ska avgöra ärendet inom 60 dagar efter det att ärendet anhängiggjordes, om inte ärendets omfattning, brister i ansökan eller andra särskilda skäl förutsätter en längre handläggning* (livsmedelslagen, ändring 352/2011, 15 §). En modell på ankomstbeviset finns att få på Valviras webbplats.

Om saken inte kan avgöras inom den beräknade handläggningstiden t.ex. på grund av att saken är omfattande eller invecklad, kan myndigheten utsätta tilläggstid för hand-läggning av saken. Sökanden skall informeras om tilläggstiden innan den ursprungliga beräknade handläggningstiden löper ut.

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

### 6.1 Ansökans innehåll

I ansökan om godkännande skall nämnas *livsmedelsföretagarens namn, hemkommun och kontaktuppgifter, företagarens företags- och organisationsnummer eller, om sådant saknas, personbeteckning, anläggningens namn och besöksadress* (livsmedelstillsynsförordningen, 4 §). Av ansökan skall också tydligt framgå vilka verksamheter företagaren har för avsikt att idka i anläggningen och den planerade produktionens mängd. I ansökan skall också finnas en *uppgift om eventuella specialarrangemang vid användningen av lokalerna för att säkerställa livsmedelshygien, uppgift om ventilation, vattenförsörjning, avlopp, avfallshantering och hantering av biprodukter, beskrivning av ytmaterialet i produktions-, lager-, städ- och transportutrymmen samt i personalens sociala utrymmen* (livsmedelstillsynsförordningen, 4 §).

Med specialarrangemang avses till exempel tidsmässigt åtskiljande av verksamheterna och tidsmässigt åtskiljande av en i anläggningens utrymmen skeende detaljhandelsförsäljning från den övriga verksamheten i anläggningen. Om det i anläggningens utrymmen idkas verksamheter som är tidsmässigt åtskiljda, skall sättet på vilket verksamheterna åtskiljs i tidsmässigt hänseende beskrivas i ansökan om godkännande eller ändring av anläggningen (anläggningsförordningen, bilaga 1, kapitel 1). När verksamheten beräknas börja och eventuell säsongartad verksamhet skall också framgå av ansökan.

I samband med en väsentlig ändring av verksamheten behöver ovan nämnda utredningar som nämnts i § 4 i livsmedelstillsynsförordningen inte levereras med ansökan om godkännande, om tillsynsmyndigheten redan har uppgifterna som nämnts och utredningarna som levererats tidigare ännu är aktuella. Då verksamhetstypen i en anläggning ändras eller en ny verksamhetstyp tas i bruk, rör det sig om en väsentlig ändring. En väsentlig ändring av verksamheten är till exempel att förpackningsmaterialförrådet ändras om till en förpackningsavdelning med maskiner och redskap eller att en mjölk-anläggning som godkänts för osttillverkning inleder förpackning av obehandlad mjölk.

### 6.2 Bilagor till ansökan

Enligt 4 § 2 mom. livsmedelstillsynsförordningen skall till ansökan ännu fogas *anläggningens situationsplan, planritning och ritning över VVS-installationerna, där anläggningens produktionsutrymmen, utrymmenas användningsändamål samt placeringen av inventarier och anordningar framgår*. Planritningens skala skall vara tillräckligt stor och alla detaljer lätta att få syn på. Skalan 1:100 är till exempel ofta tillräcklig. Storleken A4 på planritningen kan vara tillräcklig för en liten anläggning med några få rum och få verksamheter, men om verksamheterna och utrustningen är rikligare, är det skäl att förete en tillräckligt stor planritning. *Av anläggningens planritning ska framgå transportrutterna för råvaror, tillverkningsämnen och färdiga livsmedel, förpackningsmaterial, biprodukter och avfall* (livsmedelstillsynsförordningen, 4 §). Av planritningen skall också framgå gränserna för eventuella hygienområden.

*Rutterna för personalen, inklusive underhålls-, transport- och städpersonalen, placeringen av vattenposter och platser för tvättning och desinficering samt golvbrunnar, temperaturerna i kylta utrymmen, uppgifter om utrymmenas användningsändamål*

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

*enligt den huvudritning som godkänts av byggnadstillsynsmyndigheten och om eventuella anhängiga tillstånd (livsmedelstillsynsförordningen, 4 §) och en preliminär eller för granskning avsedd plan för egenkontroll skall också bifogas till ansökan.*

*Den tillsynsmyndighet som godkänner anläggningen kan av sökanden begära ytterligare upplysningar och handlingar som är nödvändiga för handläggningen av ansökan (livsmedelstillsynsförordningen, 4 §).*

### 6.3 Utvärdering av ansökan

Då ovan nämnda utredningar, ritningar och planer har mottagits, utvärderas de. Om bilagor eller uppgifter som behövs saknas i ansökan, ombes sökanden komplettera ansökan. Det är väsentligt att säkerställa att alla handlingar som krävs och anses nödvändiga finns till hands vid utvärdering av godkännandet av en ny anläggning. Vid handläggning av en ansökan som gäller en väsentlig ändring av verksamheten skall utvärderas om det material som myndigheterna redan har och som hänför sig till tidigare godkännanden är tillräckligt eller om sökanden måste leverera nya handlingar.

Det lönar sig för myndigheten att reservera tillräckligt med tid för utvärderingen. Uppmärksamhet skall fästas vid till exempel beskrivningarna av åtgärderna för kontroll av råvarornas ursprung, mottagningen av råvaror, lagringen av råvaror och kvaliteten på råvarorna, hanteringen av temperaturerna, provtagningen och undersökningarna, renhållningen av omgivningen, utrustningen och redskapen jämte underhållet och skötseln. En väsentlig sak är de riskhanteringsåtgärder som företagaren nämner i planen för egenkontroll. Utvärderingen av farorna och farornas omfattning skall granskas omsorgsfullt. Mer om utvärderingen av farorna i kapitel 7.3.

Utöver detta utvärderas tillverkningen av den planerade produkten och om det är möjligt att genomföra tillverkningen i de föreslagna utrymmena, med de föreslagna redskapen och den föreslagna utrustningen på ett säkert sätt med tanke på livsmedelshygien. I utvärderingen granskas till exempel om flödesschemat i tillverkningen motsvarar den tillverkning som sker med de redskap och den utrustning som placerats ut i anläggningens planritning.

Också ett eventuellt tidsmässigt åtskiljande är bra att utvärdera i förväg med hjälp av företedda utredningar och ritningar. Arrangemangen vid tidsmässigt åtskiljande av verksamheterna och motiveringarna till dem skall vara beskrivna i planen för egenkontroll. Vid beskrivningen av de tidsmässigt åtskilda verksamheterna skall fästas uppmärksamhet och det är också något man måste sätta sig in i för att man skall kunna utvärdera hurdan livsmedelssäkerheten är under åtskiljandet. Ett tidsmässigt åtskiljande kommer på fråga till exempel i sådana fall, då verksamheten är blygsam och det inte finns separata utrymmen för alla verksamheter. Då är det möjligt att godkänna till exempel produktion och förpackning i ett och samma utrymme, om korskontamination kan förhindras med de arrangemang och den tillverkningspraxis som företagaren föreslår. I utrymme där ost tillverkas kan till exempel godkännas förpackning av ostar, om ostarna förflyttas till ett kylrum för nedkyllning medan tillverkningsutrymme rengörs och förbereds för förpackning av ostar. Slaktutrymme i ett litet slakteri kan också godkännas som en styckningsanläggning, om slakten och styckningen sker vid olika tidpunkter och utrymmena och utrustningen rengörs och desinficeras innan kött styckas.

I små anläggningar eller i anläggningar som ligger i geografiskt avlägsna områden kan en vattenspolande toalett ersättas med en annan typ av arrangemang, om tillståndsmyndigheten ger tillstånd till det.

I det levererade materialet skall finnas beskrivningar av produktionslokalen, konstruktionerna och verksamheten så, att man kan utvärdera om verksamheten överensstämmer med bestämmelserna. Om något delområde inte verkar vara i ordning, är ansökan eventuellt bristfällig. Då skall sökanden ombes klargöra en sak eller beskrivning som eventuellt är oklart framförd. Den oklara saken kan bli klargjord också med hjälp av ett besök i anläggningen, om saken inte klarnar utgående från ansökningshandlingarna. Det är också viktigt att man noggrant sätter sig in i materialet som hänför sig till ansökan för att man under godkännandekontrollen i produktionslokalerna skall kunna utvärdera om genomförandet motsvarar beskrivningen i handlingarna.

## **7. Utvärdering av anläggningens plan för egenkontroll**

### **7.1 Allmänt**

Med egenkontroll avses enligt livsmedelslagen *livsmedelsföretagarens eget system genom vilket företagaren strävar efter att säkerställa att livsmedlet, primärproduktionsstället och livsmedelslokalen samt den verksamhet som bedrivs där uppfyller de krav som ställs i livsmedelsbestämmelserna* (livsmedelslagen, 6 §, mom. 15).

Syftet med egenkontrollen är att:

- förhindra att missförhållanden uppkommer
- avhjälpa missförhållanden utan åtgärder från tillsynsmyndighetens sida
- förhindra att missförhållanden upprepas

*Egenkontroll är en övergripande funktion som består av det stödsystem som är en förutsättning för att säkerhetskraven i artikel 14 i allmänna livsmedelsförordningen och hygienkraven i artikel 4 i allmänna förordningen om livsmedelshygien ska uppfyllas, samt vid behov av HACCP-program som säkerställer delar av detta system (anläggningsförordningen, bilaga 3., kapitel 1.).* I egenkontrollen ingår utöver säkerhetskraven även ansvar för säkerställandet av den övriga överensstämmelsen med bestämmelserna (allmänna förordningen om livsmedelshygien, artikel 17 och livsmedelslagen § 19). Om principer som gäller faroanalyser och kritiska styrpunkter ingår stadganden i artikel 4 och 5 i allmänna förordningen om livsmedelshygien.

### **7.2 Stödsystem**

*Med stödsystem för egenkontroll avses en helhet som består av separata förfaranden och skriftliga beskrivningar av dem (program). Stödsystemet är en förutsättning för upprättandet av ett HACCP-system. Stödsystemets täckning bör reflektera verksamhetens art och omfattning* (anläggningsförordningen, bilaga 3, kapitel 1.3).

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

Vid utvärdering av stödsystem skall kontrolleras att de sakhelheter som nämnts i bilaga 3 till anläggningsförordningen i tillräcklig omfattning ingår i dem. De nämnda sakhelheterna har grupperats på följande sätt;

- personalens utbildning i hygien (1a-b)
- beskrivningar av hygien i verksamheten i anläggningen (2a-h)
- program som gäller hanteringen av livsmedel (3a-j)

I utvärderingen skall också beaktas de saker som hänför sig till stödsystemen inom egenkontrollen i olika branscher och som nämnts i kapitlen 1 och 2 i anläggningsförordningen. I stödsystemen skall vid behov också ingå eventuella saker som krävs i annan lagstiftning än livsmedelslagstiftningen, såsom krav som hänför sig till produkt-säkerheten, biprodukter eller djurskyddet.

I egenkontrollen borde ingå en beskrivning av hur personalens hälsotillstånd säkerställs på det sätt som avses i 20 § lagen om smittsamma sjukdomar (583/1986).

### 7.3 Faroanalys

Vid granskning av faroanalysen i planen för egenkontroll skall fästas uppmärksamhet vid det, om företagaren identifierat och på rätt sätt utvärderat alla faror som riktar sig mot livsmedlet inom livsmedelsproduktionen och varseblivit de punkter i produktionen, där ett misslyckande kan göra livsmedlet farligt. Utöver det utvärderas mätning- och uppföljningssystemen som skapats för ett sådant produktionsstadium och de planerade korrigerande åtgärderna, med vilka situationen normalställs. Planen skall ge ett tydligt svar på hur man tänker genomföra produktionen av livsmedel i anläggningen så, att livsmedelssäkerheten och överensstämmelsen med bestämmelserna beaktas. Till slut kontrolleras att det i planen ingår en beskrivning av bokföringen av ovan nämnda uppgifter.

Behovet av en faroanalys med anknytande förfarande som bygger på HACCP-principerna och ett eventuellt genomförande i annan utsträckning än i full utsträckning skall utvärderas från fall till fall. I anläggningar med små producerade mängder, där verksamheterna bedöms vara förknippade med en låg risk, kan ett maximalt HACCP-system till exempel delvis ersättas med ett stödsystem och instruktioner. Mer om HACCP-systemet och hur det tillämpas i Eviras anvisning nr 10002 eller till exempel i vägledningen Riktlinjer för införande av förfaranden grundade på HACCP-principerna och för underlättande av införandet av dessa principer i vissa livsmedelsföretag (SANCO/1955/2005 Rev. 3), stycke 3 och bilaga II.

[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance\\_doc\\_haccp\\_fi.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_fi.pdf)

### 7.4 Planen för egenkontroll och utvärderingen av den

*Livsmedelsföretagaren skall utarbeta en skriftlig plan för egenkontrollen (plan för egenkontroll), iaktta den och föra bok över genomförandet (livsmedelslagen, 20 §). Företagaren utarbetar en plan för egenkontroll av sin verksamhet och håller den uppdaterad och genomför egenkontrollen enligt sin plan. Ett framgångsrikt utarbetande och ibruktage av egenkontrollen förutsätter att företagaren och hela personalen förbinder sig vid den. Tillsynsmyndigheten granskar och utvärderar planen och informerar företagaren om de brister som framkommer under utvärderingen. Tillsynsmyndigheten kan vid*

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

behov inom ramarna för sina resurser ge vägledning i hur planen skall genomföras. Tillsynsmyndigheten granskar också att egenkontrollen genomförs enligt planen.

I 20 § livsmedelslagen sägs det att *till planen för egenkontroll skall vid behov fogas en plan för provtagning och undersökning, samt information om de laboratorier som undersöker de prov som tagits inom ramen för egenkontrollen*. I samband med utvärderingen av planen för egenkontroll utvärderar tillsynsmyndigheten också om de föreslagna proverna och undersökningarna inom egenkontrollen är tillräckliga. Punkter som man skall utöva tillsyn över i tillverkningen av produkter kan också vara eventuella åtgärdsgränser och åtgärdsvärden som företagaren i förväg fastställt.

Om företagaren i sin egenkontroll följer den vägledning för god praxis som utarbetats för hans bransch, kan verksamheten anses uppfylla kraven i lagstiftningen i fråga om vägledningens tillämpningsområde.

Vid utvärdering av planen för egenkontroll skall uppmärksamhet fästas vid följande saker;

- planen för egenkontroll är till sin form och sitt innehåll sådan, att den lämpar sig som vägledning i genomförandet av egenkontrollen
- i planen för egenkontroll har verksamhetens natur och omfattning och riskerna som hänför sig till verksamheten och produkterna beaktats
- ansvariga personer för olika verksamheter har utsetts då verksamheten inleds
- av planen för egenkontroll framgår vilka uppgifter om de undersökningar, mätningar och utredningar som hänför sig till egenkontrollen det är meningen att skall följas upp och hur dessa sparas, jämte eventuella vidtagna korrigerande åtgärder och anmälningar till tillsynsmyndigheten
- av planen för egenkontroll framgår hur riktigheten hos ovan nämnda mätningar och undersökningar årligen verifieras
- de sparade uppgifterna är lätta att granska under tillsynsbesöket och medlet och metoden, med vilka uppgifterna sparas framgår av planen för egenkontroll

Om planen för egenkontroll utgör en del av anläggningens kvalitetssystem, skall företagaren se till att tillsynsmyndigheten har möjlighet att lätt granska planen för egenkontroll.

Utöver det skall utvärderas om egenkontrollen är tillräckligt lätt att genomföra och om den är till nytta med tanke på livsmedelssäkerheten eller säkerställandet av produkternas övriga överensstämmelse med bestämmelserna och att egenkontrollen särskilt i små anläggningar inte är onödigt omfattande och tung att genomföra med de resurser som finns till hands.

Egenkontrollen skall utvärderas beaktande riskerna i verksamheten. Ju småskaligare och mindre riskfylld verksamheten är, desto mer flexibilitet kan tillsynsutövaren tillämpa. Flexibilitet skall tillämpas från fall till fall och den flexibiliteten kan motiveras då den inte medför någon fara med tanke på livsmedelssäkerheten eller vilseleder konsumenten.

I samband med en väsentlig ändring i anläggningen skall planen för egenkontroll också företes för utvärdering för de gjorda ändringarnas del. I samband med en utvidgning av

produktionsgården eller byte av produktionsplats är det till exempel skäl att utvärdera behovet att ändra och utvärdera planen för egenkontroll.

Fastän planen för egenkontroll inte godkänns separat, skall den skriftliga planen för egenkontroll innehålla tillräckliga förutsättningar att hantera riskerna och säkerställa produkternas övriga överensstämmelse med bestämmelserna, då den företes i samband med ansökan om godkännande som en anläggning. Myndigheten som utöver tillsyn över anläggningen kan uppmana företagaren att komplettera, korrigera eller ändra planen för egenkontroll, om planen inte är tillräcklig för att hälsofaror skall kunna förhindras, minskas eller elimineras eller om den inte uppfyller kraven i lagstiftningen.

De särskilda kraven som hänför sig till tillverkning av torkat kött av ren skall beaktas i anläggningens egenkontroll.

Som stöd för utvärderingen av planen för egenkontroll har utarbetats utvärderingsblanketter för olika sektorer (ABCD-blanketterna) och de finns på Eviras webbplats.

## **8. Kontroll för godkännande**

Tillsynsmyndigheten skall göra ett kontrollbesök i anläggningen innan den kan godkänna anläggningen (kontrollförordningen om animaliska livsmedel, artikel 3, stycke 1 a). Kontrollen för godkännande kan göras först efter att anläggningen lämnat en ansökan om godkännande och anläggningen är så gott som färdig att inleda produktionen. Preliminära besök som eventuellt gjorts i anläggningen innan ansökan lämnades kan inte betraktas som en kontroll för godkännande.

Under kontrollbesöket fästs särskild uppmärksamhet vid att anläggningens infrastruktur (= grundläggande konstruktioner: väggar, tak, golv, avloppssystem, luftväxling, belysning och krav på utrustningen) och utrustning till sin planritning, sin planering, sitt byggnadssätt, sin placering och sin storlek är sådana, att verksamhet som följer kraven i lagstiftningen är möjlig i anläggningen. Sakerna som skall kontrolleras och beaktas har beskrivits i andra anvisningar från Evira. Det är skäl att beakta att alla verksamheter i anläggningen skall godkännas att ske i anläggningens utrymmen. Det är väsentligt att det område av anläggningen, som omfattas av godkännandet framgår av planritningen.

Vid förvaringen av djur med anknytande konstruktioner som påverkar djurens välfärd och bedövningen och de redskap som krävs för den skall fästas särskild uppmärksamhet.

Livsmedelsföretagaren skall kunna påvisa att anläggningen uppfyller de relevanta krav, som nämnts i allmänna förordningen om livsmedelshygien och förordningen om hygienregler för animaliska livsmedel och de krav som nationell lagstiftning ställer på verksamheten i fråga.

Då man i förväg omsorgsfullt satt sig in i utredningarna och ritningarna, är det på produktionsstället i allmänhet lättare att få en uppfattning om den kommande verksamheten och få en bild av situationen. Under kontrollbesöket skall den planerade tillverkningen av produkter utvärderas och också det om tillverkningen är möjlig att genomföra i de föreslagna utrymmena och med de föreslagna redskapen och den föreslagna utrustningen på ett säkert sätt med tanke på livsmedelshygien. Utöver det granskas



om utredningarna i ansökningshandlingarna, produktionsstadierna som märkts ut i flödesscheman och redskapen och utrustningen som placerats ut i den slutliga planritningen motsvarar genomförandet. Om planerna inte motsvarar genomförandet, skall utvärderas om eventuella avvikelser är så betydelsefulla, att utredningarna, flödesscheman och planritningarna måste korrigeras så att de motsvarar verkligheten.

Under kontrollbesöket skall också planen för egenkontroll i sin helhet vara tillgänglig för tillsynsmyndigheten för att planens innehåll och omfattning skall kunna utvärderas i samband med kontrollen för godkännande av anläggningen.

Efter att ha utfört kontrollen skriver myndigheten ett kontrollprotokoll, av vilket det framgår vad som kontrollerats och om anläggningen uppfyller de krav som ett godkännande förutsätter. I kontrollprotokollet antecknas detaljerat alla observationer och de saker, för vilkas del anläggningen inte uppfyller kraven i lagstiftningen.

Om anläggningen till några delar, såsom för konstruktionernas eller egenkontrollens del, inte uppfyller kraven i lagstiftningen, skall anläggningen ombes komplettera ansökan och/eller korrigera bristerna i konstruktionerna.

## **9. Beslut om godkännande**

### **9.1 Saker som skall beaktas vid godkännande**

Då det skriftliga materialet granskats och den slutliga kontrollen för godkännande gjorts, utvärderas helheten och avgörs om konstruktionerna och verksamheten i anläggningen som helhet uppfyller kraven som uppställts. Saker som skall utvärderas är bland annat:

- är den företedda planen för egenkontroll tillräcklig och kan men med den företedda egenkontrollen hantera de faror som eventuellt uppkommer i verksamheten
- motsvarar egenkontrollen uttryckligen den produktion som sker i utrymmena i fråga och med redskapen och utrustningen i fråga
- är utrymmena sådana, att det är möjligt att förnuftigt och säkert genomföra verksamheten som sker där beaktande verksamhetens mängd, omfattning och ett eventuellt tidsmässigt åtskiljande
- är eventuella flexningar som lagstiftningen tillåter rätt genomförda
- är verksamheten i fråga och den produktion som uppnås med den lämplig beaktande utrymmena och egenkontrollen eller skall verksamheterna och produktionsmängden eventuellt begränsas på något sätt

I beslut om godkännande nämns produktionsmängden för alla anläggningars del. Den godtagbara produktionsmängden beror bl.a. på produktions- och förvaringsutrymmenas storlek och utrustningarnas kapacitet. Produktionsmängden skall nämnas alltid, om lagstadgade begränsningar fastställts för den produktion som företagaren ansökt om godkännande för. Begränsningen skall då nämnas i beslutet. Om inga lagstadgade begränsningar fastställts, godkänns den mängd som företagaren ansökt om godkännande för.

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

Det är bra att alltid anteckna olika beviljade flexningar och motiveringarna till dessa i beslutet om godkännande. Det är också bra att nämnda vilka de beviljade flexningarna är, såsom ett eventuellt tidsmässigt åtskiljande av verksamheterna och andra eventuella undantag som gäller detaljförsäljning i anläggningens utrymmen och som nämnts i bilaga 1, kapitel 1 till anläggningsförordningen, avvikande ytmaterial och eventuella toaletter eller omklädningsutrymmen som befinner sig utanför anläggningen.

Företagets olika verksamhetsställen godkänns som separata anläggningar, om de ligger på olika adresser, och får då också olika godkännandenummer.

På ett och samma verksamhetsställe kan vid olika tider verka olika företagare, som alla har ett eget godkännande och ett eget nummer. På ett och samma verksamhetsställe kan också finnas flera företagare med samma godkännande och nummer.

Myndigheten kan också preliminärt reservera ett nummer från Evira för en anläggning som skall godkännas. Reserveringen ger inte rätt att inleda verksamheten.

Om myndigheten av någon orsak inte hinner handlägga ansökningsinlämningen inom den utsatta tiden och dröjsmålet inte beror på företagaren, skall myndigheten ändå informera företagaren om att man inte hinner handlägga ansökan inom den utsatta tiden och om orsaken till detta. Sökanden skall också informeras om en beräknad tid, inom vilken man hinner handlägga ansökan.

Beslutet om godkännande skall uppfylla alla de formkrav som i förvaltningslagen uppställts på beslutet. Tillämpade rättsnormer skall räknas upp i beslutet om godkännande. I beslutet skall också ges en anvisning för sökande av ändring och till beslutet skall bifogas en besväransvisning och för avgiftens del ett rättelseyrkande. Då beslutet om godkännande fattas lönar det sig att beakta den instruering och de modelldokument som finns att få på Eviras webbplats.

För alla beslut debiteras en avgift enligt den tillsynsmyndighetens avgiftstaxa.

### 9.1.1 Anläggningstyper och verksamheter

Följande förteckning över olika typer av anläggningar bygger på gemenskapslagstiftningen och den har till några delar preciserats utgående från nationell lagstiftning.

- |                    |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Köttanläggningar:  | slakteri/litet slakteri<br>renslakteri<br>vilthanteringsanläggning<br>styckningsanläggning<br>anläggning som tillverkar malet kött<br>anläggning som tillverkar köttberedningar<br>anläggning som tillverkar mekaniskt urbanat kött<br>köttprodukthanläggning |
| Fisakanläggningar: | anläggning som hanterar färska fiskeriprodukter <ul style="list-style-type: none"><li>○ rensning</li><li>○ fileing/styckning</li><li>○ mekaniskt tillvaratagande av fiskkött</li></ul>                                                                        |

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

anläggning som tillverkar bearbetade fiskeriprodukter

- rökning
- bearbetning av fiskrom
- kokning av kräftdjur och blötdjur
- tillverkning av helkonserver
- tillverkning av kalakukko

Mjölk-anläggningar:

anläggning som tar emot obehandlad mjölk  
annan anläggning i mjölksektorn  
utöver det kan nämnas

- tillverkning av flytande produkter inklusive förpackning av obehandlad mjölk
- tillverkning av ost
- tillverkning av smör och matfetter
- tillverkning av glass
- tillverkning av pulver
- annan tillverkning, såsom finfördelning, förpackning, rökning

Ägganläggningar:

äggpackeri  
äggförpackare i ett undantagsområde  
äggproduktanläggning

Övriga:

lageranläggning  
omemballerings- eller omförpackningsanläggning  
anläggning som tillverkar gelatin och kollagen  
anläggning som hanterar magar, blåsor och/eller tarmar

På anmälningsblanketterna som medföljer som bilagor (bilagorna 1-6) till anvisningen har man bett att några verksamheter anges noggrannare än i förteckningen ovan. Anmälningsblanketternas indelning kan utnyttjas för beskrivning av verksamheterna även i beslutet om godkännande. Produktkategorierna (såsom helkonserver) i en köttproduktanläggning borde till exempel räknas upp i beslutet.

### 9.1.2 Olika anläggningstypers särdrag

I beslutet om godkännande av ett slakteri eller en vilthanteringsanläggning nämns vilka kategorier av djurarter som godkänts för slaktning eller slaktslagning där. Av beslutet om godkännande skall framgå den beräknade och godtagbara mängden djur som skall slaktas till exempel per dag och/eller vecka. I beslutet om godkännande av en styckningsanläggning nämns den beräknade och godtagbara produktionsmängden (per dag och/eller vecka) i styckningsanläggningen.

I ett litet slakteri för rött kött kan slaktas högst 20 djurenheter per vecka och 1 000 djurenheter per år, varvid nötkreatur och hästdjur motsvarar 1,0 enhet och svin 0,2 enheter samt får och getter 0,1 enheter (anläggningsförordningen, 3 §, mom. 13).

I ett litet fjäderfäslakteri får per år slaktas högst 150 000 fåglar som fjäderfä.

I ett litet slakteri för hägnat vilt får slaktas det högsta antal som fastställts för slakt av djur av motsvarande vikt eller närbesläktade djur i ett litet slakteri för rött kött eller fjäderfä. På hägnat vilt tillämpas de mängder av olika djurarter som får slaktas i ett litet slakteri för rött kött, utom för kaninerna, på vilka slaktmängderna för fjäderfä tillämpas.

Om man i en styckningsanläggning tar ut kött från huvudet på nötkreatur eller avlägsnar ryggmärg från får och getter, vilket betraktas som TSE-riskmaterial, skall tillsynsmyndigheten godkänna styckningsanläggningen särskilt för uttagning av kött från huvudet på nötkreatur och avlägsning av ryggmärg från får och getter. Ryggmärg från nötkreatur får avlägsnas endast i en sådan styckningsanläggning, som särskilt godkänts för avlägsning av ryggmärg från nötkreatur och som befinner sig i anslutning till ett slakteri (TSE-åtgärdsförordningen, 6, 7 och 9 §).

Om man i en anläggning styckar kött, tillverkar malet kött eller tillverkar köttberedningar som används endast som råvara i köttprodukter som tillverkas i samma anläggning, behöver verksamheterna i fråga inte godkännas separat. Dessa verksamheter ingår i godkännandet av köttproduktanläggningen. Från en sådan köttproduktanläggning kan inte levereras styckat kött, malet kött eller köttberedningar till andra anläggningar eller detaljhandeln.

I beslutet om godkännande av en anläggning borde nämnas, att man i godkännandet av utrymmena som används för lufttorkning av renkött utomhus med traditionell metod har tillämpat ett nationellt undantag och hänvisa till artikel 7 i genomförandeförordningen och § 2 i anläggningsförordningen.

I beslutet om godkännande av en mjölk-anläggning borde finnas ett omnämnande om utrustningen som används för eventuell pastörisering eller annan värmebehandling, om utförandet och om förfarandet vid sparning av resultatet av behandlingen. I beslutet om godkännande av en sådan mjölk-anläggning, som enbart förpackar och säljer obehandlad mjölk vore bra att nämna med vilka förfaranden den obehandlade mjölken överläts från anläggningen (mjölk i lösvikt och/eller förpackad obehandlad mjölk).

I samband med godkännandet av en anläggning kan också beaktas eventuell transportmateriel och egenkontrollen av den. Transportmaterielen skall uppfylla kraven som uppställts i lagstiftningen och materielen skall kontrolleras. Företagare kan utnyttja den av Evira utvärderade vägledningen för god praxis vid transport av livsmedel för att ersätta en del av egenkontrollen.

### **9.1.3 Krav som skall ställas på utomhusburar för torkning av renkött**

På utrymmena som används för torkning av renkött, s.k. utomhustorkningsburar, borde tillämpas följande krav. Utomhustorkningsburen används enbart för torkning av renkött. Konstruktionerna skall hindra skadedjur från att komma in i buren och kontamination med avföring från fåglar. Buren skall således ha ett slutet tak och väggar byggda av ett finmaskigt metallnät. Buren skall placeras på tillräcklig höjd från marken och golvet borde vara tillräckligt tätt (såsom ett finmaskigt nätgolv) så att skadedjur hindras från att komma in i buren. Burens stomme och stödkonstruktioner och också torkstängerna kan vara av trä. Utomhustorkningsburens konstruktioner och redskapen som används

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

för upphängning av köttet får inte medföra någon risk att köttet kontamineras. Vid upphängning av köttet på torkstängerna används krokar av metall eller annat icke poröst material som är lätt att hålla rent.

Hantering av köttet före och efter torkningen skall ske i de utrymmen i anläggningen, som uppfyller kraven som uppställts för en köttproduktanläggning. Det är också skäl att beakta att även om den egentliga torkningen av renköttet sker i utomhustorkningsburar skall tillhörande hantering och eventuell transport uppfylla kraven i lagstiftningen och kraven på till exempel personalens hygien skall följas i alla stadier av processen.

Enligt 2 § i anläggningsförordningen skall de allmänna byggnadstekniska och funktionsmässiga tilläggskraven som uppställts på anläggningar och köttproduktanläggningar inte tillämpas på de utrymmen i köttproduktanläggningar, som används för traditionell tillverkning av torkat kött av ren, där utomhustorkningsburarna befinner sig och inte heller på de egentliga burarna.

På traditionell torkning av renkött utomhus tillämpas de allmänna kraven på livsmedel och livsmedelslokaler i allmänna förordningen om livsmedelshygien och i livsmedelslagen. Av de byggnadstekniska kraven och kraven på utrustningen i allmänna förordningen om livsmedelshygien tillämpas endast bilaga II kapitel I, kapitel II mom. 2 och 3 och kapitel V på utrymmena som används för torkning av renkött. Buren för torkning av renkött utomhus godkänns som en del av köttproduktanläggningen, om den befinner sig i anslutning till en köttproduktanläggning. Om utrymmena som används för torkning av renkött inte befinner sig i anslutning till den köttproduktanläggning, där de övriga stadierna av tillverkningen av torkat kött av ren utförs, godkänns utomhustorkningsburen separat som en sådan köttproduktanläggning, i vilken verksamheten enbart är torkning av renkött.

### 9.2 Ett positivt beslut

Då en anläggning uppfyller kraven i lagstiftningen, godkänner myndigheten anläggningen. I beslutet skall beaktas de krav som livsmedelslagen och EU-förordningarna ställer. Om godkännandet fattas ett skriftligt beslut. Beslutet skall fattas inom 60 dygn efter att saken gjorts anhängig, om inte sakens omfattning, brister i ansökan eller något annat särskilt skäl förutsätter en längre handläggning av saken.

Innehållet i beslutet om godkännande regleras av 7 § i livsmedelstillsynsförordningen. Sakerna som nämnts i kapitel 9 i denna anvisning skall beaktas då beslutet utarbetas. I beslutet om godkännande antecknas vilka verksamheter som får idkas i anläggningen (Kapitel 9.1.1 Anläggningstyper och verksamheter). I beslutet om godkännande skall ingå ett entydigt och specificerat utlåtande om kontrollen av centrala verksamheter och lokalerna i vilka dessa idkas, om observationerna som gjorts i dem och om deras överensstämmelse med kraven. Det samma gäller övriga sektorspecifika särskilda krav. Det räcker inte med att enbart nämna att lokalerna och verksamheten godkänts i enlighet med ansökan.

Vid omnämmandet av verksamheterna och godkända produktionsnämnder skall fästas särskild uppmärksamhet, eftersom egenkontrollen och verksamheten dimensionerats för dem. Om den producerade mängden senare ökar och verksamheterna breddas,

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

kan man lättare utvärdera behoven som det ändrade läget förutsätter till exempel ur riskvärderingens synvinkel.

I beslutet skall också antecknas att planen för egenkontroll granskats och att den varit tillräcklig. Utöver det skall utvärderas om egenkontrollen kan omsättas i praktiken och om uppgifterna om planen vid granskningstidpunkten överensstämmer med kraven.

Om planen för egenkontroll inte uppfyller riktigt alla krav i livsmedelslagstiftningen, utan en del av stödsystemet i planen för egenkontroll till exempel är bristfälligt, hindrar detta inte att anläggningen godkänns. En förutsättning för att anläggningens skall kunna godkännas är ändå, att missförhållandet inte får orsaka någon livsmedelshygienisk fara. I sådana fall skall tillsynsmyndigheten med normala tillsynsmetoder kräva att företagaren korrigerar bristerna i planen för egenkontroll.

Till beslutet skall bifogas omnämningen om alla rättsnormer som använts som grunder. Den som fattat beslutet skall skriva vilka lagparagrafer han eller hon tillämpat på grunderna. Som minimikrav kan hållas att författningarna 23/2006, 1369/2011 och 853/2004 nämns.

Utöver det kan *tillsynsmyndigheten i sitt beslut ställa villkor för att förebygga hälsofaror* (livsmedelslagen, ändring 352/2011, 15 §).

### 9.3 Ett villkorligt godkännande

*Den behöriga myndigheten får utfärda ett villkorat godkännande om det framgår att anläggningen uppfyller alla krav på uppbyggnad och utrustning. Den skall bevilja fullt godkännande först om det vid en ny offentlig kontroll av anläggningen inom tre månader efter det att det villkorliga godkännandet har beviljats framgår att anläggningen uppfyller de övriga relevanta kraven i foder- eller livsmedelslagstiftningen. Om det har gjorts väsentliga framsteg men anläggningen ändå inte uppfyller samtliga relevanta krav får den behöriga myndigheten förlänga det villkorade godkännandet. Ett villkorat godkännande får dock inte vara längre än totalt sex månader (kontrollförordningen artikel 31, stycke 2d).*

I regel skall en anläggning godkännas endast i sådana fall, då den till alla delar uppfyller kraven i lagstiftningen. I undantagsfall kan myndigheten godkänna en anläggning villkorligt, även om anläggningen inte uppfyller alla krav. Också då skall anläggningen uppfylla kraven på uppbyggnaden (= grundläggande uppbyggnad: väggar, tak, golv, vatten, avloppssystem, luftväxling, belysning) och utrustningen. Om bristen är blygsam, såsom då ett tappställe är halvfärdigt i en sådan anläggning, där det finns flera tappställen, kan anläggningen godkännas villkorligt.

Ett beslut om ett villkorligt godkännande kan fattas för högst tre månader åt gången. Myndigheten skall göra ett uppföljande kontrollbesök innan den utsatta tiden på tre månader löper ut och, om det då konstateras att framsteg gjorts, men att anläggningen ändå inte uppfyller kraven, kan fattas ett nytt beslut om ett villkorligt godkännande. Ett villkorligt godkännande kan gälla i sammanlagt högst sex månader. I det villkorliga godkännandet nämns de faktorer, utgående från vilka ett beslut om villkorligt godkännande fattats och den utsatta tid, efter vilken det upphör att gälla.

Enheten för livsmedelshygien

## Hur en anläggning godkänns

---

Vid utvärdering av om anläggningen uppfyller kraven efter att den utsatta tiden löpt ut granskas hur missförhållandena som det villkorliga godkännandet bygger på rättats till. Om anläggningen uppfyller kraven, godkänns den och kan då fortsätta med sin verksamhet.

Ett villkorligt godkännande upphör att gälla då den utsatta tiden löpt ut, om anläggningen inte uppfyller kraven som ställs på den. Myndigheten fattar ett negativt beslut och anläggningen skall upphöra med sin verksamhet (se stycke 9.4 Ett negativt beslut).

### 9.4 Ett negativt beslut

Myndigheten kan inte godkänna en anläggning, om det i anläggningens konstruktioner eller utrustning förekommer sådana brister, som äventyrar livsmedlens säkerhet. Att en plan för egenkontroll saknas eller att denna är mycket halvfärdig kan äventyra livsmedelssäkerheten och då kan anläggningen inte godkännas. Mycket halvfärdig kan innebära till exempel att en plan för provtagning och analys av livsmedlen eller en plan för rengöring och provtagning av utrymmena och utrustningen saknas. Om en bristfällig ansökan trots begäran inte kompletteras eller om konstruktionsmässiga brister inte rättas till inom den tid saken är anhängig, måste myndigheten fatta ett negativt beslut om godkännandet.

I beslutet skall nämnas vilka moment i lagstiftningen det negativa beslutet bygger på och på grund av vilka faktorer anläggningen inte kan godkännas.

Företagaren måste lämna en ny ansökan om godkännande för att handläggningen av saken skall kunna tas upp på nytt. De handlingar, redogörelser, ritningar och den plan för egenkontroll, som företagaren levererat till myndigheterna i den föregående ansökan, behöver inte levereras på nytt. Om brister förekommit handlingarna, skall sökanden komplettera handlingarna. Efter att ansökan lämnats in börjar en ny tid på 60 dygn, inom vilken saken är anhängig.

### 9.5 Hörande

Innan ett förvaltningsärende avgörs skall företagaren ges tillfälle att framföra sin åsikt om ärendet och avge sin förklaring med anledning av sådana yrkanden och sådan utredning som kan inverka på hur ärendet kommer att avgöras. *För komplettering av en handling, avgivande av förklaring och framläggande av utredning skall det sättas ut en frist som är tillräcklig med hänsyn till ärendets art (förvaltningslagen, 33 §). En part skall underrättas om att ärendet kan avgöras även om fristen inte iakttas. Fristen kan förlängas på en parts begäran, om det är nödvändigt för att ärendet skall kunna utredas (förvaltningslagen, 33 §).*

Om ett skriftligt förfarande medför oskäligen svårigheter för en part, skall parten på begäran ges tillfälle att framföra ett yrkande eller lägga fram en utredning muntligen, om det behövs för att ärendet skall kunna utredas. Utredningen skall tecknas ned och parten skall bestyrka den med sin underskrift. En muntlig utredning skall dokumenteras.

Enheten för livsmedelshygien

Hur en anläggning godkänns

---

## 10. Anmälningar till andra myndigheter

Den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten skall lämna anmälningar om anläggningarna man godkänt till Evira och för kännedom till regionförvaltningsverket (livsmedelslagen, ändring 352/2011, 15 §).

Regionförvaltningsverket skall lämna anmälningar om anläggningar man godkänt till Evira. Evira upprätthåller ett riksomfattande register över anläggningarna och ger godkända anläggningar ett godkännandenummer (livsmedelslagen, ändring 352/2011, 15 §). Syftet med numret är bland annat att säkerställa produkternas spårbarhet.

Den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten och regionförvaltningsverket lämnar en anmälan till Evira också om sådana ändringar i anläggningarna, som skall införas i registret, såsom att verksamhet i anläggningarna upphört, att namnet eller adressen ändrats eller att nya verksamheter godkänts. Tillsynsmyndigheten kan utnyttja modellblanketterna som medföljer som bilaga vid anmälan av uppgifterna.

Registren över godkända anläggningar i Finland finns på Eviras webbplats under; Frontsida > Livsmedel > Tillverkning och försäljning > Livsmedelslokaler > Anläggningar

Till flera EU-länders nationella förteckningar över anläggningar kommer man via den av EU upprätthållna sidan; [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/list\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/list_en.htm)

Bilagor 1 – 6

Anmälningar av anläggningar, som finns i den här anvisningen, finns i EviraNet på sidan Livsmedel > Livsmedelshygien > Anläggningar.



## EVIRAS / LAPPLANDS REGIONFÖRVALTNINGSVERKS ANMÄLAN OM ETT SLAKTERI OCH EN KÖTTANLÄGGNING I ANSLUTNING TILL DET

<input type="checkbox"/> Godkännande, ny anläggning	<input type="checkbox"/> Ändring av verksamheten	<input type="checkbox"/> Ändring av kontaktuppgifterna	<input type="checkbox"/> Avslutning av verksamheten
<input type="checkbox"/> Återkallande av godkännande	<input type="checkbox"/> Annan ändring, vad:		

**Blanketten returneras till adressen: [kirjaamo@evira.fi](mailto:kirjaamo@evira.fi) (eller Evira, Enheten för livsmedelshygien, Mustialagatan 3, 00790 HELSINGFORS)**

### 1. Tillsynsmyndighet

Livsmedelssäkerhetsverket Evira <input type="checkbox"/>	Lapplands regionförvaltningsverk <input type="checkbox"/>
Kontaktperson	E-postadress

### 2. Köttanläggning

Namn	Godkännandennummer
Kommun	Kontaktperson
Gatuadress	Postnummer och postanstalt
Postadress	Postnummer och postanstalt

### 3. Godkännande av anläggningen

Tillsynsmyndigheten har **inspekterat** anläggningen, datum:

Tillsynsmyndigheten har **godkänt** anläggningen, datum

Tillsynsmyndighetens har **godkänt anläggningen villkorligt**, datum Villkorligheten gäller fram till, datum:

Orsak till det villkorliga godkännandet:

### 4. Anläggningens verksamhetstyp och mängder som ska hanteras (kg) / år (beräkning)

<input type="checkbox"/> Slakteri: <input type="checkbox"/> Litet slakteri: <input type="checkbox"/> Renslakteri:  <input type="checkbox"/> Vilthanteringsanläggning:	Djurarter som ska slaktas: <input type="checkbox"/> Nötkreatur <input type="checkbox"/> Hovdjur <input type="checkbox"/> Svin <input type="checkbox"/> Fjäderfä <input type="checkbox"/> Ren <input type="checkbox"/> Får/get Hägnat vilt: <input type="checkbox"/> Vildsvin <input type="checkbox"/> Struts <input type="checkbox"/> Kanin <input type="checkbox"/> Annat, vad:  <input type="checkbox"/> Älg <input type="checkbox"/> Övriga hjorddjur <input type="checkbox"/> Björn <input type="checkbox"/> Säl <input type="checkbox"/> Annat, vad:
<input type="checkbox"/> Styckningsanläggning: <input type="checkbox"/> Omemballerings- eller omförpackningsanläggning: <input type="checkbox"/> Anläggning som tillverkar malet kött: <input type="checkbox"/> Anläggning som tillverkar köttberedningar: <input type="checkbox"/> Köttprodukthanläggning: <input type="checkbox"/> Tillverkning av torkat renkött: <input type="checkbox"/> Tillverkning av helkonserver: <input type="checkbox"/> Kalakukkoanläggning:	<input type="checkbox"/> Anläggning som tillverkar mekaniskt urbenat kött: <input type="checkbox"/> Anläggning som tillverkar gelatin och /eller kollagen: <input type="checkbox"/> Anläggning som hanterar magar, blåsor och / eller tarmar:

**Hantering av TSE-riskmaterial i en styckningsanläggning i anslutning till slakteriet:**

<input type="checkbox"/> Avlägsning av ryggmärg från nötkreatur	<input type="checkbox"/> Uttagning av kött från huvudet på nötkreatur
<input type="checkbox"/> Avlägsning av ryggmärg från får och get	

Ort och datum	Underskrift och namnförtydligande
---------------	-----------------------------------

Livsmedelslagen 23/2006  
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004

## TILLSYNSMYNDIGHETS ANMÄLAN OM EN KÖTTANLÄGGNING

<input type="checkbox"/> Godkännande, ny anläggning	<input type="checkbox"/> Ändring av verksamheten	<input type="checkbox"/> Ändring av kontaktuppgifterna	<input type="checkbox"/> Avslutning av verksamheten
<input type="checkbox"/> Återkallelse av godkännande	<input type="checkbox"/> Annan ändring, vad:		

**Blanketten returneras till adressen: [kirjaamo@evira.fi](mailto:kirjaamo@evira.fi)** (eller Evira, Enheten för livsmedelshygien, Mustialagatan 3, 00790 HELSINGFORS)

### 1. Kommunal tillsynsmyndighet

Kommunens eller samkommunens namn	
Kommunala tillsynsmyndighetens namn och enhet	
Postadress	Gatuadress
Kontaktperson	E-postadress
Telefonnummer	Regionförvaltningsverk / verksamhetsställe

### 2. Köttanläggning

Namn	Godkännandennummer
Kommun	Kontaktperson
Gatuadress	Postnummer och postanstalt
Postadress	Postnummer och postanstalt

### 3. Godkännande av anläggningen

Tillsynsmyndigheten har **inspekterat** anläggningen, datum:

Tillsynsmyndigheten har **godkänt** anläggningen, datum:

Tillsynsmyndigheten har **godkänt anläggningen villkorligt**, datum: Villkorligheten gäller fram till, datum:

Orsak till det villkorliga godkännandet:

### 4. Anläggningens verksamhetstyp och mängder som ska hanteras (kg) / år (beräkning)

<input type="checkbox"/> Styckningsanläggning:	<input type="checkbox"/> Anläggning som tillverkar mekaniskt urbenat kött:
<input type="checkbox"/> Omemballerings- eller omförpackningsanläggning:	<input type="checkbox"/> Anläggning som tillverkar gelatin och / eller kollagen:
<input type="checkbox"/> Anläggning som tillverkar malet kött:	<input type="checkbox"/> Anläggning som hanterar magar, blåsor och tarmar:
<input type="checkbox"/> Anläggning som tillverkar köttberedningar:	
<input type="checkbox"/> Köttproduktanläggning:	
<input type="checkbox"/> Tillverkning av torkat renkött:	
<input type="checkbox"/> Tillverkning av helkonserver:	
<input type="checkbox"/> Kalakukkoanläggning:	

#### Hantering av TSE-riskmaterial i en styckningsanläggning:

<input type="checkbox"/> Uttagning av kött från huvudet på nötkreatur	<input type="checkbox"/> Avlägsning av ryggmärg från får och get
-----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

Ort och datum	Underskrift och namnförtydligande
---------------	-----------------------------------

**TILLSYNSMYNDIGHETS ANMÄLAN OM EN MJÖLKANLÄGGNING**

- |                                                      |                                                  |                                                        |                                                     |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Godkännande, ny anläggning  | <input type="checkbox"/> Ändring av verksamheten | <input type="checkbox"/> Ändring av kontaktuppgifterna | <input type="checkbox"/> Avslutning av verksamheten |
| <input type="checkbox"/> Återkallelse av godkännande |                                                  |                                                        |                                                     |

**Blanketten returneras till:** [kirjaamo@evira.fi](mailto:kirjaamo@evira.fi) (eller Evira, Enheten för livsmedelshygien, Mustialagatan 3, 00790 HELSINGFORS)**1. Kommunal tillsynsmyndighet**

Kommunens eller samkommunens namn	
Den kommunala tillsynsmyndighetens namn och enhet	
Postadress	Gatuadress
Kontaktpersonens namn	E-postadress
Telefonnummer	Regionförvaltningsverk/verksamhetsställe

**2. Mjölkianläggning**

Namn	Identifikationsnummer
Enhet	Kontaktperson
Gatuadress	Telefonnummer
Postningsadress	E-postadress

**3. Godkännande av anläggningen**

Tillsynsmyndigheten har <b>inspekterat</b> anläggningen, datum:	
Tillsynsmyndigheten har <b>godkänt</b> anläggningen, datum:	
Tillsynsmyndigheten har <b>godkänt anläggningen villkorligt</b> , datum:	Villkorligheten gäller till, datum:
Författningar som godkännandet bygger på:	

**4. Anläggningens egenkontroll**

Egenkontrollsystemet har kontrollerats, datum:	
Egenkontrollsystemet är tillräckligt: <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Skall korrigeras senast, datum:

**5. Mängd råvara som kommer att användas (beräkning)**

<b>Mottagning året då verksamheten inleds (l eller kg/år):</b>	<b>Mottagning året därpå (l eller kg/år) (beräkning):</b>
Obehandlad mjölk	Obehandlad mjölk
Mjölkråvara	Mjölkråvara
Mjölkråvara eller annan mjölkbaserad råvara	Mjölkråvara eller annan mjölkbaserad råvara

**6. Anläggningens verksamhetstyp och mängder som ska tillverkas (kg) / år (beräkning)**

<input type="checkbox"/> Tillverkning av flytande produkter:
<input type="checkbox"/> Tillverkning av ost:
<input type="checkbox"/> Tillverkning av smör och matfetter:
<input type="checkbox"/> Tillverkning av ost:
<input type="checkbox"/> Tillverkning av pulver:
<input type="checkbox"/> Annan tillverkning:

Ort och datum	Underskrift och namnförtydligande
---------------	-----------------------------------



**TILLSYNSMYNDIGHETS ANMÄLAN OM EN ÄGGANLÄGGNING**

- |                                                      |                                                  |                                                        |                                                     |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Godkännande, ny anläggning  | <input type="checkbox"/> Ändring av verksamheten | <input type="checkbox"/> Ändring av kontaktuppgifterna | <input type="checkbox"/> Avslutning av verksamheten |
| <input type="checkbox"/> Återkallelse av godkännande |                                                  |                                                        |                                                     |

Blanketten returneras till adressen: [anne.jalava@evira.fi](mailto:anne.jalava@evira.fi) (eller Evira, Enheten för livsmedelshygien, PB 119, 20101 ÅBO)

**1. Kommunal tillsynsmyndighet**

Kommunens eller samkommunens namn	
Den kommunala tillsynsmyndighetens namn och enhet	
Postadress	Gatuadress
Kontaktpersonens namn	E-postadress
Telefonnummer	Regionförvaltningsverk / verksamhetsställe

**2. Ägganläggning**

Namn	Godkännandenummer
Kommun	Kontaktperson
Gatuadress	Postnummer
Postadress	Postnummer
Telefonnummer	E-postadress

**3. Godkännande av anläggningen**

Tillsynsmyndigheten har <b>inspekterat</b> anläggningen, datum:	
Tillsynsmyndigheten har <b>godkänt</b> anläggningen, datum:	
Tillsynsmyndigheten har <b>godkänt anläggningen villkorligt</b> , datum:	Villkorligheten gäller till, datum:
Orsak till det villkorliga godkännandet:	

**4. Mängden ägg som ska hanteras / år**

kg
----

**5. Anläggningens verksamhetstyp**

<input type="checkbox"/> Äggpackeri	<input type="checkbox"/> Äggproduktanläggning	<input type="checkbox"/> Vakteläggpackeri	<input type="checkbox"/> Äggförpackare i ett undantagsområde
Ort och datum	Underskrift och namnförtydligande		

## TILLSYNSMYNDIGHETS ANMÄLAN OM EN FISKANLÄGGNING

<input type="checkbox"/> Godkännande, ny anläggning	<input type="checkbox"/> Ändring av verksamheten	<input type="checkbox"/> Ändring av kontaktuppgifterna	<input type="checkbox"/> Avslutande av verksamheten
<input type="checkbox"/> Återkallelse av godkännande	<input type="checkbox"/> Annan ändring, vad:		

**Blanketten returneras till adressen: [kirjaamo@evira.fi](mailto:kirjaamo@evira.fi)** (eller Evira, Enheten för livsmedelshygien, Mustialagatan 3, 00790 HELSINGFORSI)

### 1. Kommunal tillsynsmyndighet

Kommunens eller samkommunens namn	
Den kommunala tillsynsmyndighetens namn och enhet	
Postadress	Gatuadress
Kontaktpersonens namn	E-postadress
Telefonnummer	Regionförvaltningsverk /verksamhetsställe

### 2. Fiskanläggning

Namn	Godkännandennummer
Kommun	Kontaktperson
Gatuadress	Postnummer och postanstalt
Postadress	Postnummer och postanstalt

### 3. Godkännande av anläggningen

Tillsynsmyndigheten har **inspekterat** anläggningen, datum:

Tillsynsmyndigheten har **godkänt** anläggningen, datum:

Tillsynsmyndigheten har **godkänt anläggningen villkorligt**, datum: Villkorligheten gäller till, datum:

Orsak till det villkorliga godkännandet:

### 4. Anläggningens verksamhetstyp och mängder som ska hanteras (kg) / år (beräkning)

<input type="checkbox"/> Hantering av färska fiskeriprodukter	<input type="checkbox"/> Hantering av fiskberedningar	<input type="checkbox"/> Rensning;	<input type="checkbox"/> Styckning, filering;	<input type="checkbox"/> Mekaniskt tillvaratagande av fiskkött;
<input type="checkbox"/> Bearbetade fiskeriprodukter	<input type="checkbox"/> Rökning;	<input type="checkbox"/> Hantering av fiskrom;	<input type="checkbox"/> Kokning av kräftdjur och blötdjur;	<input type="checkbox"/> Kalakukkoanläggning;
<input type="checkbox"/> Tillverkning av helkonserver.	<input type="checkbox"/> Annat, vad;			

Ort och datum	Underskrift och namnförtydligande
---------------	-----------------------------------

**TILLSYNSMYNDIGHETS ANMÄLAN OM EN LAGERANLÄGGNING**

- |                                                      |                                                  |                                                        |                                                     |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Godkännande, ny anläggning  | <input type="checkbox"/> Ändring av verksamheten | <input type="checkbox"/> Ändring av kontaktuppgifterna | <input type="checkbox"/> Avslutande av verksamheten |
| <input type="checkbox"/> Återkallelse av godkännande | <input type="checkbox"/> Annan ändring, vad:     |                                                        |                                                     |

**Blanketten returneras till adressen:** [kirjaamo@evira.fi](mailto:kirjaamo@evira.fi) (eller Evira, Enheten för livsmedelshygien, Mustialagatan 3, 00790 HELSINGFORS)

**1. Kommunal tillsynsmyndighet**

Kommunens eller samkommunens namn	
Den kommunala tillsynsmyndighetens namn och enhet	
Postadress	Gatuadress
Kontaktpersonens namn	E-postadress
Telefonnummer	Regionförvaltningsverk / verksamhetsställe

**2. Lageranläggning**

Namn	Godkännandenummer
Kommun	Kontaktperson
Gatuadress	Postnummer
Postadress	Postnummer
Telefonnummer	E-postadress

**3. Godkännande av anläggningen**

Tillsynsmyndigheten har <b>inspekterat</b> anläggningen, datum:	
Tillsynsmyndigheten har <b>godkänt</b> anläggningen, datum:	
Tillsynsmyndigheten har <b>godkänt anläggningen villkorligt</b> , datum:	Villkorligheten gäller till, datum:
Orsak till det villkorliga godkännandet:	

**4. Anläggningens verksamhetstyp och mängder som ska hanteras (kg) / år (beräkning)**

Ort och datum	Tillsynsmyndighetens underskrift och namnförtydligande
---------------	--------------------------------------------------------

Livsmedelslagen 23/2006  
Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004