



## 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.ruokavirasto.fi/sv/foretagsinfo](http://www.ruokavirasto.fi/sv/foretagsinfo).

Vissa ord är med fet stil 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?