



第 1 部分, 建立

在本部分中, 您将了解

- ▶ 在建立阶段应注意什么?
- ▶ 如何确保场所适合您的运营?
- ▶ 您和您的员工应具备什么样的能力?
- ▶ 还需要什么?
- ▶ 如何申请批准设施的运营?
- ▶ 审批涉及什么?
- ▶ 应注意哪些其他重要事项?
- ▶ 什么是自检计划, 以及可从哪里获得制定自检计划的帮助?

合适的场所

找到中意的场所后, 请向市建筑监管机构咨询该场所是否适合您的用途。这通常可保证建筑物或场所在技术上适用于肉类工厂, 例如通风良好。

早期联系市食品管理机构也很好。从该机构, 您可以确认场所是否适合您的预期用途。

“建筑许可规定用途”是什么意思?

市建筑监管机构批准将场所或房产用作餐厅、商店、办公室或工业设施等。

场所的预期用途在其建筑许可证中明确规定, 场所只能用于建筑许可证中批准的用途, 不得用于其他用途。

如果场所没有被批准用于您需要的用途, 该怎么办?

如果您想要将场所用于不符合其预期用途的目的, 则需允许变更场所规定用途的建筑许可证。

您可能需要对通风或水设备等进行大规模翻新。

请向您的市建筑监管机构咨询是否可自行申请建筑许可证还是可由一些其他方(例如房地产公司)代为申请。

申请变更场所的规定用途时, 请注意以下事项:

在这种情况下, 您必须为规划成本做好准备, 例如聘请设计师。了解市建筑监管机构对设计师的能力要求。

在建筑许可证最终获许之前, 建筑工作不可启动。建筑监管机构在最终检验中批准该许可证前, 场所不得投入新用途。

除了与建筑许可证有关的障碍外, 肉类工厂的运营还有其他障碍吗?

向房地产公司咨询您中意的房产是否适合进行您预期的运营。公司的公司章程可包括关于场所使用的规定。

场所是否适合运营您的肉类工厂?

在评估场所是否适合您的用途时, 至少应考虑是否可以在场所内合理安排您的业务。

例如, 您应该了解场所是否配备了足够数量的储藏室、水设备和地漏。

如果您认为自己可能希望在以后扩大运营, 请从一开始就选择足够大或方便改建的场所。

还要考虑食品的加工是否需要大规模成本高昂的表面翻新。

食品检验员和咨询机构将就这些事宜向您提供建议。有关咨询机构的信息可通过我们网站上的链接获得。

本指南的“场所”部分还包含有关场所要求的其他信息。

设计场所, 以保证方便实施以下事宜

- 不允许客户或其他外部人员进入食品加工区。不允许携带宠物进入场所。
- 零售功能必须与切肉和绞肉以及预制肉制品生产分开。其他加工区, 如包装区, 可以在时间上与零售分开。在这种情况下, 当商店不营业时, 可在商店区域内包装产品。这需要监管机构的批准。
- 划定食品准备和加工区, 这样可以保证员工不会将食品递送到更衣室或食品储存区等区域。
- 储存非食用产品, 保证气味或香味不会蔓延到食品中。还要确保如果这些产品破裂, 不会构成危险。
- 从场所中清除任何不必要的物品, 如未使用过的装置和设备, 因为它们容易积灰。还占用空间, 导致清洁更加困难。

如何向当局申请对设施的批准?

只有获得当局批准后方可开始运营。通常, 以书面形式向设施所在的市食品管理机构申请批准。

如果设施连通到屠宰场, 则向芬兰食品安全局 Evira 申请批准。然而, 如果连通到

驯鹿屠宰场和设施, 则由拉普兰地区国家管理机构批准。

您必须在批准申请中描述计划运营的性质。此外, 您将需要描述生产设施。

最简单的方法是使用有关当局提供的申请表。该表格可从市政府网站或食品检验员处获得。或者, 您可以提交自由格式的申请。

批准申请必须至少包含以下信息:

- 您的姓名、居住市和联系详情
- 企业编号或您的个人身份编码 (如果没有企业编号)
- 设施的名称和街道地址
- 将在设施 (例如切肉厂、肉末生产厂、预制肉制品生产厂、机械分离肉生产厂、肉制品生产厂) 内开展的运营
- 计划生产量
- 预计开始运营日期
- 通风、供水、管道、废物管理和副产物处理的报告
- 生产、储存、清洁和运输设施的表面材料以及员工设施
- 描述有关使用场所的任何特别安排 (例如按时间分离职能, 即在不同时间执行不同类型的作业)
- 有关任何季节性作业的信息

此外, 申请还必须包含以下附件:

- 布局图、平面图和 HPAC 图纸, 说明:
 - 食品加工区、各区域所执行工作的性质以及设备和装置位置
 - 原料、材料和成品、包装材料、副产物以及废物的运输路线
 - 卫生区的边界, 如食品加工和废物储存区之间的边界
 - 员工通道 (包括维护、运输和清洁)
 - 水设备、清洗和消毒设施以及地漏的位置

- 冷藏设施的温度
- 关于建筑管理机构批准的每个设施的目的和任何未决申请的信息
- 用于检验的自检计划

如果要做出重大变更, 该怎么做?

您必须申请预先批准任何重大变更。重大变更包括, 例如,

- 开始在切肉厂生产肉末;
- 生产的产品量比批准申请中规定的产品量高很多; 或者
- 扩建设施。

如果改变当局批准的运营性质, 则属于重大变更。

如果变更场所的用途, 也可能需要批准。例如, 如果将包装材料储存区变更为肉类加工区。

提交批准申请后会发生什么?

通常, 监管机构必须在收到您的申请后 60 天内就申请事项作出决定。

由于特殊原因, 可以延长处理时间。例如, 如果申请不完整, 可以延长处理时间。

监管机构可能会要求您提供其他必要的报告和文件

批准检验

在监管机构批准设施之前, 必须进行验收检验。

验收检验将在您提交申请后进行。此外, 在您的设施已准备开始生产之前, 不能进行验收。

当局将评估您的自检计划

您必须在开始运营之前制定自检计划。自检计划的目的是帮助您描述运营并管理与之相关的食品卫生风险。

在批准您的设施之前, 当局还将评估您的自检计划是否涵盖所要求的事项。

您可以在本指南以及许多食品管理机构的网站上找到制定计划的相关材料。

本指南的“自检计划”部分将详细介绍如何制定自检计划。

批准决定

如果您的设施符合法定要求, 当局将予以批准。您将收到关于该事项的书面决定。

您的运营必须符合有效的批准决定。如果您日后想要变更运营, 则必须申请批准。

您的设施何时可获得条件性批准?

在特殊情况下, 即使您的设施不符合全部要求, 也可以获得当局的条件性批准。但在这种情况下, 您的设施的基本结构和设备必须符合规定。基本结构要求意味着设施的墙壁、天花板、地板、供水、管道、通风和照明都必须状况良好。

为了获得条件性批准, 设施必须只能有小缺陷, 并且您必须随后修复。只有这样, 您才会获得设施的最终批准。

小缺陷的例子包括, 设施配有若干台水设备, 但有一台设备未到位。

条件性批准最多可以持续三个月。当局将在三个月期限结束前进行新的检验。

您的申请可否被拒绝?

当局可以因如下原因拒绝您的申请:

1. 如果设施的结构或设备危及食品安全, 并且您未根据要求修复。
2. 如果您的申请不完整, 并且您未根据要求提供缺少的信息。
3. 如果缺少自检计划或自检计划缺少重要信息。

此类重要信息可以包括, 例如:

- 食品抽样和检验计划; 或者
- 场所和设备的清洁和取样计划。

批准传染性海绵状脑病 (TSE) 风险原料的分离

传染性海绵状脑病包括“疯牛病”(或称牛海绵状脑病)以及绵羊和山羊瘙痒病。

切肉厂中的传染性海绵状脑病风险原料包括来自 12 个月以上动物的以下原料

- 牛头肉
- 由于切割错误等导致留在屠宰场屠体中的牛脊髓
- 绵羊和山羊脊髓

传染性海绵状脑病风险原料构成最高风险类别的副产物, 必须交付销毁。这样可以防止传染性海绵状脑病的传播。

如果要在切肉厂清除传染性海绵状脑病风险原料, 您将需要当局批准您的设施作为传染性海绵状脑病风险原料分离机构。

是否允许在切肉间内生产肉末和预制肉制品?

监管机构可能会批准在切肉间内生产肉末和预制肉制品。

在这种情况下, 生产区必须

- 与其他作业区保持足够的距离; 或者
- 在不同的时间里进行生产, 即不在切肉时进行生产, 并且在不同的作业之间必须清理生产区。

批准文号 and 识别标志

经批准后, Evisa 将向您的工厂发出批准文号。该号码将包含在您工厂的识别标志中, 您必须将其标识在您工厂包装的所有产品上。批准文号或识别标志还必须包含在肉类交付品的商业文件中。

经批准后, Evisa 将向您的工厂发出批准文号。该号码将包含在您工厂的识别标志中, 您必须将其标识在您工厂包装的所有产品上。批准文号或识别标志还必须包含在肉类交付品的商业文件中。

当局的监管费用是多少?

监管机构将向您收取工厂的批准费用和定期监管的经常性费用。食品检验员可能进行抽检, 也可能提前征得您同意才进行检验。

费用由市政当局的关税决定。关税列在您工厂所在的市政当局网站上。

有关官方监管的更多信息可通过我们网站上的链接获得。

厨房员工要求

专业加工易腐食品的人员必须持有卫生执照并穿着适当的防护服。卫生执照是表示熟悉食品卫生的能力证书。

如有需要, 员工还必须能够可靠地证明其没有感染沙门氏菌。

所有这些要求的目的是确保食品的安全。本指南的“员工”部分将详细介绍这些人员要求。

概要

当您建立肉类工厂时:

- ▶ 咨询市建筑监管机构和食品管理机构, 以确保场所适合您的工厂用途。
- ▶ 提交建立工厂的批准申请。
- ▶ 确保处理肉类的人员持有卫生执照、健康证明并穿防护服。
- ▶ 制定自检计划。