



Guidens innehåll

I den här guiden får du viktig information om hur du utvidgar din lantgårds verksamhet till direktförsäljning av livsmedel eller vidareförädling av produkter från växtriket som du själv producerat.

Du får också information om hur du sköter ärenden på rätt sätt, till exempel beträffande **hygienen** och övriga bestämmelser.

Det är viktigt att du på förhand känner till vad du ska göra vid varje skede och hur du ska sköta ditt företags verksamhet på rätt sätt. Då går allt bra, de livsmedel du säljer och producerar är säkra och du håller både kunderna och övervakaren nöjd.



Bild

Guidens innehåll är indelat i sex delar.

- **Del 1, Grundande.**
Del 1 är en sammanfattning av uppgifter som behövs när du utvidgar din lantgårds verksamhet.
- **Del 2, Lokaler.**
I del 2 har samlats information om kraven i anslutning till lokaler som används till försäljning eller vidareförädling av produkter från växtriket.
- **Del 3, Verksamhet.**
I del 3 finns krav som ställs på försäljning och vidareförädling av produkter från växtriket.
- **Del 4, Personal.**
I del 4 finns krav som ställs på personal som deltar i försäljning eller vidareförädling.
- **Del 5, Egenkontroll.**
I del 5 hittar du information om egenkontroll. Med hjälp av denna information kan du göra de nödvändiga ändringarna till din beskrivning av egenkontrollen eller göra upp en plan för egenkontrollen.
- **Del 6, Ordförklaringar.**
Vissa ord är med fet stil i texten. Du hittar förklaringar till dem i del 6.

Guiden innehåller inga allmänna råd om inrättande av ett företag.

Dessa råd hittar du via webbsidan

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretagsinfo>.

Kraven på alkohollagstiftning, för vilka små bryggerier och vinproducenter behöver vägledning, ingår inte heller i den här guiden.

Om du ska inleda serveringsverksamhet som en restaurang, ett kafé eller en cateringtjänst på din gård, se restaurangguiden.

Inledande av restaurangverksamhet -

Handbok för små och medelstora företag finns på Livsmedelsverket's hemsida.

I denna guide får du information om bland annat dessa frågor:

- ▶ Hur säkerställer du att lokalen är lämplig för din verksamhet?
- ▶ Hur ska du berätta om dina planer för myndigheterna?
- ▶ Vad krävs av lokalerna?
- ▶ Vilka andra saker krävs av verksamheten?
- ▶ Vilka krav ställs på personalen?
- ▶ Vad är en beskrivning av egenkontroll?
- ▶ Vad avses med en plan för egenkontroll?