

# Del 1, Grundande

---

## Här lär du dig

- ▶ Vad ska du komma ihåg vid grundandet?
- ▶ Hur tar du reda på om lokalen är lämplig för din verksamhet?
- ▶ Hurdan kompetens ska du och din personal ha?
- ▶ Vad annat krävs av er?
- ▶ Hur ansöker du om godkännande av verksamheten i din anläggning?
- ▶ Vad händer under godkännandeinspektionen?
- ▶ Vilka andra viktiga saker ska du komma ihåg redan innan du inleder verksamheten?
- ▶ Vad avses med en plan för egenkontroll?
- ▶ Var får du hjälp med att upprätta den?

## Lämplig lokal

När du hittar en lokal du gillar, kontakta kommunens byggnadstillsyn för att försäkra dig om att lokalen är avsedd för det ändamål du har tänkt dig.

Detta garanterar vanligtvis att fastigheten eller lokalen har tillräckliga tekniska förutsättningar för verksamheten, dvs. att till exempel ventilationen är tillräcklig.

Det är bra om du redan i detta skede kontaktar även den kommunala livsmedelstillsynen.

Du kan diskutera med livsmedelsinspektören för att säkerställa att lokalen är lämplig att användas för det ändamål du tänkt.

## Vad betyder "användningsändamål enligt bygglovet"?

Den kommunala byggnadstillsynen godkänner lokalens eller fastighetens användningsändamål, till exempel som restaurang, butik, kontor eller industrilokal.

Lokalens användningsändamål framgår av byggloven.

Lokalen får inte användas för annat ändamål än för det som beviljats i byggloven.

## Vad händer om lokalen inte har godkänts för det användningsändamål som du behöver den till?

Om du vill använda lokalen även om användningsändamålet inte är lämpligt, behöver du ett tillstånd som gäller ändring av användningsändamålet.

Du kan bli tvungen att göra stora reparationer, till exempel fastighetens eller lokalens ventilation, avlopp eller tappställen.

Ta reda på från den kommunala byggnadstillsynen om du kan ansöka om bygglov själv eller om det är t.ex. bostadsaktiebolagets uppgift.

När du ansöker om ändring av användningsändamålet, kom ihåg också följande:

- I dessa fall ska du också förbereda dig för kostnader till följd av planering, till exempel löneutgifter för en planerare.
- Ta reda på från den kommunala byggnadstillsynen hurdan kompetens planeraren ska ha.
- Byggarbeten får inte inledas innan bygglovets laga kraft.
- Lokalen får inte tas i nytt bruk innan byggnadstillsynen har godkänt dess användning i slutsynen.

### **Kan det finnas andra hinder för verksamheten än i anslutning till bygglovets?**

Säkerställ också från bostadsaktiebolaget att den verksamhet du har tänkt dig är möjlig i fastigheten. I bolagsordningen kan det finnas bestämmelser om användningen av lokaler.

### **Kan din verksamhet ordnas i lokalen?**

När du överväger om lokalen är lämplig för ditt användningsändamål, tänk på om din verksamhet kan ordnas i lokalen på ett förnuftigt sätt.

Ta reda på om lokalen har t.ex. tillräckligt med lagerutrymmen, tappställen och golvbrunnar. Välj genast tillräckligt stora lokaler eller lokaler som är lätta att anpassa, om du tror att du vill utvidga din verksamhet senare.

Tänk också på om hanteringen av livsmedel kan kräva en stor och dyr yttrenovering. Livsmedelsinspektören och rådgivningsorganisationer kan ge dig råd i dessa frågor. Du hittar information om rådgivningsorganisationer på adressen <https://www.kansalaisyhteiskunta.fi/jarjestohakemisto/neuvontajarjestot>

Du lär dig mer om kraven på lokaler i del 2, Lokaler.

### **Planera så här:**

- Låt inte kunder eller andra utomstående få tillträde till lokaler där livsmedel hanteras.
- Detaljförsäljningen ska skiljas åt från hantering av mjölk, tillverkning av produkter och eventuell mogning av produkter. Mottagning av obehandlad mjölk förutsätter helst en egen lokal, eller åtminstone extra uppmärksamhet eller arrangemang. Andra lokaler, däribland packeriet, kan skiljas åt från detaljhandeln genom tidsmässig separering. I detta fall förpackas produkterna i den lokal som används som affär under en tid då affären inte har öppet. Detta förutsätter att tillsynsmyndigheten godkänner arrangemanget. Det är inte heller tillåtet att ha med sig sällskapsdjur i lokalerna.
- Placera lokalerna för livsmedelstillverkning och hantering så att onödig trafik genom utrymmena inte behövs till exempel utifrån till omklädningsrummen eller till livsmedelsförråden.
- Lagra andra produkter än livsmedel så att de inte ger lukt eller smak till livsmedlen. Se också till att de inte orsakar fara om deras förpackningar eller kärl går sönder.
- Ta bort extra föremål från lokalerna, t.ex. möbler, anordningar och redskap som inte längre används, eftersom de samlar damm. Dessutom orsakar de utrymmesbrist och försvårar städningen.

### **Hur ansöker du om godkännande av din anläggning?**

Du kan inleda verksamheten när du har fått ett godkännande av myndigheten.

Du ansöker skriftligt om godkännande hos livsmedelstillsynen i den kommun där anläggningen är belägen.

I ansökan om godkännande ska du beskriva vilken typ av verksamhet du vill inleda.

Dessutom ska du ange vilken typ av produktionslokaler du har.

Det är enklast att använda myndighetens ansökningsblankett. Du hittar blanketten på kommunens webbplats eller genom att ta direkt kontakt till din lokala myndighet.

#### Ansökan ska innehålla följande uppgifter:

- ditt namn, din hemkommun och dina kontaktuppgifter
- FO-nummer eller, om detta saknas, personbeteckning
- anläggningens namn och besöksadress
- vilka funktioner du kommer att bedriva (till exempel mottagning av obehandlad mjölk och/eller mjölkråvara, tillverkning av flytande mjölkprodukter, ost, smör, glass, pulver eller andra mjölkprodukter, såsom skivning eller rökning av färdig ost, tillverkning av smaksatta mjölkdrycker av färdig mjölk)
- planerad produktionskvantitet
- beräknad tidpunkt för inledning av verksamheten
- en utredning av ventilation, vattenförsörjning, avloppsinstallation, avfallshantering och behandling av biprodukter
- ytmaterial i produktions-, lager-, städ- och transportutrymmen samt i personalutrymmen
- utredning av eventuella specialarrangemang i lokalerna (t.ex. en tidsmässig separation av funktionerna, dvs. arbetet utförs vid olika tidpunkter)
- information om eventuell säsongsbetonad verksamhet

#### Dessutom ska ansökan innehålla följande bilagor:

- detalj-, plan- och VVS-ritningar för anläggningen av vilka framgår: lokalerna för hantering av livsmedel,

vad du gör i respektive lokal samt hur du placerar utrustning och möbler

- transportvägar för råvaror, beståndsdelar och färdiga livsmedel, förpackningstillbehör, biprodukter och avfall
- gränserna för hygienområden, till exempel gränserna för hanteringsutrymmen för livsmedel och för förvaringsutrymmen för avfall
- flöden eller rutter för personalen (även underhåll, transport och städning)
- placering av tappställen samt av tvätt- och desinficeringsställen och golvbrunnar
- temperaturer i kylutrymmen
- uppgift om det användningsändamål för lokalen som har godkänts av byggnadstillsynsmyndigheten och eventuella tillstånd som är anhängiga
- planen för egenkontroll som är avsedd för granskning.

#### Om du gör betydande ändringar?

Du ska ansöka om godkännande av betydande ändringar på förhand. En betydande ändring är till exempel om

- du utöver ost börjar tillverka glass
- producerar mycket större mängder av produkterna än du har uppgett i ansökan om godkännande eller
- du utvidgar lokalerna

En betydande ändring innebär att du ändrar verksamheten från det som myndigheterna har godkänt.

Du kan även behöva ett godkännande om du ändrar lokalens användning.

Om du till exempel gör om lagret för förpackningsmaterial till en lokal för skivning av ost.

## Vad händer när du har skickat in din ansökan om godkännande?

Huvudregeln är att tillsynsmyndigheten ska fatta ett beslut i ärendet inom 60 dygn från den tidpunkt då den har mottagit din ansökan.

Av särskilda skäl kan handläggningstiden vara längre. Orsaken kan vara till exempel att det saknas något i din ansökan. Myndigheten kan begära ytterligare nödvändiga utredningar och dokument.

### Inspektion för godkännande

Innan tillsynsmyndigheten kan godkänna din anläggning, utför den en inspektion för godkännande av din anläggning. Inspektionen görs efter att du har lämnat in din ansökan. Din anläggning ska vara så pass färdig vid inspektionen att produktionen är så gott som klar att inledas.

### Myndigheten bedömer din plan för egenkontroll

Innan verksamheten inleds ska du ha en plan för egenkontroll. Syftet med planen för egenkontroll är att hjälpa dig beskriva din verksamhet och hantera de livsmedelshygieniska riskerna i anslutning till den. Före godkännandet bedömer myndigheten även om din plan för egenkontroll innehåller nödvändiga uppgifter.

Du hittar material för att upprätta en plan i denna webbkurs. Livsmedelsverkets webbplats innehåller anvisningar om hur du upprättar en plan för egenkontroll. Även livsmedelstillsynsenheternas webbplats kan innehålla anvisningar om hur du upprättar en plan för egenkontroll för din mjölkanläggning. Dessutom är det även bra att rådfråga branschorganisationer i mjölkbranschen.

Du lär dig mer om egenkontrollen i den här guidens del 5, Egenkontroll.

## Godkännandebeslut

Om din anläggning uppfyller kraven i lagstiftningen, godkänner myndigheten din anläggning. Du får ett skriftligt beslut om godkännandet.

Din verksamhet ska vara förenlig med gällande godkännandebeslut. Om du vill ändra din verksamhet längre fram ska du ansöka om godkännande av ändringen.

### När kan din anläggning få ett villkorligt godkännande?

I undantagsfall kan myndigheten ge din anläggning ett villkorligt godkännande, även om den inte uppfyller alla krav. Då ska din anläggnings grundstruktur och utrustning dock vara förenliga med kraven. Kraven på grundstrukturen innebär att väggar, golv, tak, vatten, avlopp, ventilation och belysning är i skick.

Om din anläggning får ett villkorligt godkännande får det finnas endast små brister i din anläggning som du ska rätta till. Först då kan verksamheten i din anläggning godkännas slutgiltigt.

En liten brist är till exempel om ett tappställe ännu är ofullbordat, men din anläggning har flera tappställen.

Ett villkorligt godkännande kan beviljas för högst tre månader åt gången. Myndigheten utför ett nytt inspektionsbesök innan den utsatta tiden på tre månader går ut.

### Kan ansökan avslås?

Myndigheten kan avslå din ansökan av följande orsaker:

1. Om anläggningens konstruktioner eller utrustning äventyrar livsmedelssäkerheten och du inte korrigerar dem trots begäran.
2. Om du trots begäran inte kompletterar en bristfällig ansökan.

3. Om planen för egenkontroll saknas eller om den är märkbart halvfärdig.

Betydande brister är till exempel att din plan saknar:

- en plan för provtagning och undersökning av livsmedel eller
- en plan för rengöring och provtagning av lokaler och utrustning.

### **Får du tillverka ost i samma rum där du mottar obehandlad mjölk?**

Tillsynsmyndigheten kan godkänna att du tillverkar ost eller yoghurt i samma rum där du tar emot obehandlad mjölk.

Tillverkningen ska i detta fall ske

- på ett ställe eller med ett redskap som är tillräckligt långt eller åtskilt från den övriga tillverkningen eller
- så att du mottar obehandlad mjölk direkt i ostens kokkastrull, eller du på separata tider
- tillverkar ost i samma utrymme där du packar den alltså verksamheterna sker tidsmässigt separerade och utrymmet ska rengöras emellan.

### **Godkännandenummer och identifikationsmärke**

Livsmedelsverket utfärdar ett godkännandenummer för din anläggning efter att anläggningen har godkänts. Detta nummer kommer att ingå i det identifikationsmärke för din anläggning som du ska använda för att märka alla dina förpackade produkter. Godkännandenumret eller identifikationsmärket ska alltid också antecknas i mjölkförsändelsernas eller mjölkproduktförsändelsernas andelsdokument.

Myndigheten kan preliminärt reservera ett nummer från Livsmedelsverket redan innan anläggningen har godkänts.

Reserveringen berättigar dig inte att inleda verksamheten.

Detta ger dig dock en möjlighet att till exempel trycka förpackningsmaterial och dokumentmallar på förhand.

### **Vad kostar myndighetstillsynen?**

Tillsynsmyndigheten debiterar en avgift både för godkännandet av anläggningen och ifortsättningen för regelbunden tillsyn. Livsmedelsinspektören kan göra ett kontrollbesök utan förhandsanmälan eller i förväg avtala om inspektioner med dig.

Avgiften fastställs enligt kommunens taxa. Du hittar den på webbplatsen för den kommun där din anläggning är belägen. Mer information om myndighetstillsynen hittar du via de länkar som har samlats på vår webbplats.

### **Krav på personalen**

Personer som i arbetet hanterar lättfördärliga livsmedel ska ha ett hygienpass och lämpliga skyddskläder för arbetet. Hygienpasset är ett intyg över kompetens, genom vilket en person påvisar att hen behärskar livsmedelshygienen.

Dessutom ska anställda vid behov påvisa genom ett intyg från företagshälsovården att de inte är smittade av salmonella.

Genom allt detta sörjer man för livsmedelssäkerheten.

Du kommer att lära dig mer om krav som ställs för personalen i denna guides Del 4, Personal.