



Bilaga till anmälan för registrering och ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning enligt artikel 6 förordning (EG) nr 852 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien

1 Godkännande

Vilka anläggningar som omfattas av krav på godkännande framgår av artikel 4 i förordning (EG) nr 853/2004, samt i 5 § LIVSFS 2005:20. Alla anläggningar som bereder, behandlar och bearbetar livsmedel ska godkännas. Alla anläggningar vari ingår beredning, behandling eller bearbetning bedöms dock inte kräva ett godkännande. Den hygieniska risken bör vara styrande. Därför undantas de verksamheter som är av mindre omfattning, av enkel karaktär och inte medför mer än små hygieniska risker.

2 Registrering

De som inte omfattas av krav på godkännande men ändå hanterar livsmedel skall registreras hos kontrollmyndigheten. Det är viktigt att komma ihåg att lagstiftningens krav gäller i samma omfattning för verksamheter som godkänns respektive registreras, endast behovet av förhandsprövning av verksamheten skiljer. Alla anläggningar skall hela tiden uppfylla kraven i lagstiftningen.

3 Rörelsens art

Med rörelsens art menas t.ex. om det är ett café, en pizzeria, en lunchrestaurang eller en livsmedelsbutik

4 Behörig firmatecknare

För juridiska personer ska ett registreringsbevis bifogas där firmatecknare framgår. Juridisk person är en sammanslutning av personer som t.ex. aktiebolag, handelsbolag kommanditbolag eller ekonomiska föreningar. Termen juridisk person har helt enkelt tillkommit för att täcka in de rättssubjekt som inte är fysiska personer

5 Kontaktperson

Den person som miljökontoret ska ha kontakt med i godkännandeprocessen.

6 Verksamhetens namn

Det namn t.ex. restaurangen ska heta.

7 Anläggningen beräknas färdigställd

Ange datum när verksamheten beräknas vara färdigställd för slutbesiktning av lokal, inredning och utrustning samt granskning av egenkontroll. Slutbesiktningen utgör det sista steget i prövningen av ansökan om godkännande. Utformningen av lokalen, utrustningen och inredningen bedöms mot kraven i gällande livsmedelslagstiftning, och mot upplysningar och handlingar som lämnats i ansökan.

8 Livsmedelsanläggning

Ett företag kan ha flera livsmedelsanläggningar. En livsmedelsanläggning kan t.ex. vara en lokal, ett lager, ett fordon eller ett tält. Alla till företaget tillhörande anläggningar ska redovisas. Fråga oss på miljökontoret om du är osäker på vad som ska betraktas som en livsmedelsanläggning

9 Verksamhetsbeskrivningen

Ska innehålla alla relevanta uppgifter som kontrollmyndigheten behöver för att få en uppfattning om vad det är för verksamhet som planeras. Beskriv var verksamheten ska bedrivas, dvs lokal, plats eller utrymme där verksamheten bedrivs.

Om anläggningen är mobil, uppgift om var den kan besiktas. Verksamhetsbeskrivningen ska även omfatta produktionens storlek, mängd samt beskrivning av de hanteringssteg som planeras. Även sortiment/meny ska bifogas och på denna skall markeras om rätterna är tänkt att bearbetas/beredas från råvaror, hel- eller halvfabrikat. Placera in de olika hanteringsstegen i ett flödesschema, från inköp till servering. Flödesschemat används för att kartlägga känsliga och kritiska steg i hanteringskedjan. Ett exempel på flödesschema kan vara:

- Inköp/mottagning
 - Lagring (frysförvaring/kylförvaring/torrforvaring)
 - Uppackning
 - Uptining
 - Beredning
 - Tillagning (värmebehandling)
 - Nedkylning
 - Återupphettning
 - Varmhållning
 - Servering

Även antal portioner som avses serveras varje dag och till vilken målgrupp bör anges liksom om utleverans av varor är tänkt att förekomma (catering) – ange i sådant fall; leveransplats, antal portioner per dag samt om leveransen ska ske med varmhållna eller avsvalnade rätter.

10 Sortiment/meny

En lista över planerat sortiment/meny skall bifogas. Markera gärna på den om rätterna är tänkt att bearbetas/beredas från råvaror, hel- eller halvfabrikat.

11 Skalenlig ritning med utrustning och inredning över anläggningen/anläggningarna

Ritningen ska vara skalenlig och ska innehålla förteckning över alla utrymmen, bänkar, kylar etc. Ritningen ska vara så detaljerad att det går att se var olika enheter som kylar, frysar, arbetsbänkar, handfat, vatten och avlopp etc. är placerade. Ritningen ska omfatta alla utrymmen verksamheten utnyttjar. Vilka krav som ställs på lokalen går att hitta i bilagorna till förordning (EG) 852/2004 och om det är en animalieanläggning finns utöver dessa vissa extra krav i förordning (EG) 853/2004. Förordningarna går att hitta på Livsmedelsverkets hemsida www.livsmedelsverket.se

[Biutrymmen såsom, städrum, personalrum, omklädningsrum med toalett, soprum för returförpackningar. Ska redovisas på ritning över planlösningen.](#)

12 Tekniska beskrivningen

Den tekniska beskrivningen som skickas in med anmälan ska bl.a. innehålla:

Adress	Telefon	Fax	Bank	Postgiro	E-post adress
ÖVERTORNEÅ KOMMUN Miljö- och byggnadsnämnden 957 85 Övertorneå	0927 – 72 000 vx	0927 – 774 04	758-1218	12 71 50-1	miljo-byggnad@overtornea.se

ytmaterial på golv, väggar, inredning och tak mm.

Kort sammanfattat ska alla ytor i en livsmedelslokal vara släta, täta och lätta att hålla rena. De bör även vara tåliga mot fukt och nötning. Exempel på material som är lättskötta, är rostfritt, kakel och hård laminat. Ljusa och enfärgade ytor är bäst för då ser man snabbt om det blir smutsigt. Bänkar och skåp ska antingen sluta tätt mot golv eller vägg, eller vara byggda så att man lätt kommer åt att rengöra under och bakom inredningen. Minst 20 cm höga ben på bänkar och dylikt rekommenderas för att det ska gå att städa under. Golvbeläggningen bör dras upp mot väggen. Innertak och installationer i tillverkningslokaler ska göras så att inte smuts, kondens mm kan samlas där.

Det ska framgå var tilluft och frånluftsdon är placerade samt luftströmmarnas riktning. Ventilationssystemet måste vara anpassat till verksamheten i lokalen, bl.a. för att ge lämpliga temperaturförhållanden och så att kondensutfällningar och luftströmmar från förorenat till rent område förhindras.

Detta är exempel på saker som kontrollmyndigheten kommer att kontrollera vid inspektion av verksamheten. Vilka krav som ställs på lokalen går att hitta i bilagorna till förordning (EG) 852/2004 och om det är en animalieanläggning finns utöver dessa vissa extra krav i förordning (EG) 853/2004. Förordningarna går att hitta på Livsmedelsverkets hemsida www.livsmedelsverket.se

13 Enskild vattentäkt

Om verksamheten tar vatten från en egen vattentäkt ska uppgifter om brunnen och en provtagning avseende mikrobiologiska (bakterier) och kemiska parametrar göras av brunnsvattnet. Analysresultatet ska bifogas med ansökan.

14 Egenkontroll

Innebär att företagaren upprättar ett system för att undvika och begränsa att livsmedel framställs med dålig kvalitet eller att de gör människor sjuka. Livsmedelsföretag är skyldiga att utöva egenkontroll. För att din egenkontroll ska bli bra måste du först och främst tänka på hur ni skall arbeta för att uppnå goda grundförutsättningar (god hygienpraxis, GHP) Det uppnås genom att ha goda rutiner inom nedan uppräknade områden:

- Utbildning av personalen i livsmedelshygien,
- Personhygien
- Underhåll av utrustning, lokaler och transportmedel
- Rengöring av utrustning, lokaler och transportmedel
- Skadedjur
- Vatten
- Förpackningsmaterial
- Mottagningskontroll av varor och emballage
- Märkning
- Temperaturer i livsmedel och lokaler

Rutiner för grundförutsättningarna skall vara skriftliga, kända av alla anställda och förvaras vid verksamheten.

Flexibilitet är något som dyker upp i större omfattning i den nya lagstiftningen. Det betyder att du kan göra på olika sätt för att uppfylla lagstiftningen exempelvis när det gäller egenkontrollen. Det är alltså huvudsak att relevanta mål för verksamheten uppnås och inte på vilket sätt man gör detta. För dig som livsmedelsföretagare är det bra. Reglerna anger inte i detalj hur du måste

göra, utan vad du skall uppnå. Hur du än gör för att uppnå målen måste det bygga på kunskap och du måste veta att det blir rätt. Det räcker inte att säga: ”Så har vi alltid gjort och det är ingen som har blivit sjuk av min mat.” I stället ska du kunna visa för kontrollmyndigheten att du gör på rätt sätt och att det bygger på kunskap. Flexibilitet är bra, men den kräver att du vet hur du skall uppfylla kraven. Kan du inte själv måste du lära dig eller ta hjälp.

Grundförutsättningarna skall vara uppfyllda för samtliga livsmedelsföretag. Utöver detta kan kontrollmyndigheten för en del verksamheter kräva en HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), vilket går ut på att livsmedelsföretagaren går igenom vilka faror som kan finnas i verksamheten för varje råvara och tillverkningssteg. Farorna kan vara mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena. Detta är den första delen av ert HACCP-arbete. När farorna är kända ser du till att de förebyggs och övervakas. Mer om HACCP kan du läsa på www.livsmedelsverket.se

Kort sammanfattat tas en HACCP-plan fram enligt följande steg:

1. Ta reda på vilka faror som kan finnas i produktionen. Utgå från flödesschemat.
Var i processen kan dessa faror finnas? Var i processen kan dessa faror styras?
2. Bestäm kritiska styrpunkter.
3. Fastställ gränsvärden för de kritiska styrpunkterna.
4. Utarbeta ett system för övervakning av varje kritisk styrpunkt. Exempel kan vara mätning av temperatur och tid.
5. Bestäm vilka korrigerande åtgärder som vidtas om de kritiska gränserna överskrids.
6. Verifiera (kontrollera) att systemet fungerar med tester och utvärderingar som används utöver den systematiska övervakningen.
7. Upprätta dokumentationsrutiner.

Plan- och miljöenheten kan hänvisa till utbildning inom HACCP, egenkontroll och hygien. Det finns även en handbok att köpa på www.sis.se. ”Handbok i HACCP för små och stora livsmedelsföretag”.

Kontakta även din branschorganisation för mer information. Nedan finns några branschorganisationer uppräknade.

- Sveriges hotell- och restaurangföretagare (www.shr.se)
- Livsmedelshandlareförbundet (www.sslf.se)
- Kött- och charkföretagen (www.kcf.se)
- Svensk dagligvaruhandel (www.svenskdagligvaruhandel.se)
- Svensk handel (www.svenskhandel.se)
- Svensk fisk (www.svenskfisk.se)
- Sveriges bageriförbund (www.bageri.se)
- Svensk mjölk (www.svenskmjolk.se)