



Foto: Tussitaikurit Oy

INLEDANDE AV VERKSAMHET I EN FISKANLÄGGNING

Vill du grunda en anläggning där fisk rensas, fileas eller röks?
Här följer en checklista för din verksamhet ur livsmedelslagstiftningens synvinkel.

Hitta en lämplig lokal

Då du låter bygga eller hittar en lokal för verksamheten, ska du kontrollera med kommunens byggövervakning att lokalen är lämplig för verksamheten. Alternativt kan du ta reda på om det är möjligt att ändra lokalens användningsändamål. Om en ändring är möjlig ska du ansöka om bygglov för renoveringen. Det är bra om du redan i detta skede kontaktar även den kommunala livsmedelstillsynen. Vid behov hjälper kommunens livsmedelstillsyn dig att avgöra om lokalen lämpar sig för ditt ändamål. Dessutom ska du ta reda på om du behöver ett miljötillstånd för verksamheten.

Planera verksamheten så att den passar för lokalerna

Planera driften så att de olika arbetsmomenten i lokalen utförs på ett hygieniskt sätt. Tänk på att placera hanterings-, produktions- och förvaringslokaler samt passager ändamålsenligt. Planera också hur råvarorna och de färdiga produkterna förvaras åtskilda och hur ämnen som orsakar allergier jämte intoleranser förvaras

separerade från övriga livsmedel. Försäkra dig om att utrymmen, utrustning och redskap är enkla att rengöra och anpassade för en livsmedelsverksamhet.

I livsmedelsutrymmen bör det finnas tillräckligt många vattenposter både för handhygien samt rengöring av arbetsredskap och utrustning. Det bör finnas ett tillräckligt antal golvbrunnar och det är viktigt att redan i planeringsstadiet beakta hur de utplaceras. I livsmedelshanteringslokaler bör det finnas ett utrymme för förvaring och rengöring av städutrustning.

Planera och tillse att livsmedelslokalerna försetts med tillräckliga kyl- och frysutrymmen som motsvarar din verksamhet. Beakta de temperaturkrav som ställs på fiskeriprodukter vid planeringen av kylförvaringsutrymmena. Till exempel förvaringstemperaturen för färsk fisk ska vara nära temperaturen för smältande is (0 – +2 °C). Se även till att ventilationen och



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

vid behov nedkylningen i de olika utrymmena är tillräckligt effektiv. Observera eventuella krav på stekugnar och rökugnar beträffande ventilation (avledning av ånga och rök). Det bör även vara klart hur förvaring och vidarebehandling av biprodukter som uppstår vid livsmedelsproduktionen har ordnats. Med biprodukter avses sådana animala produkter som inte är avsedda eller tjänliga som människoföda.

Krav på personalen

Observera att personal som hanterar fisk och oförpackade fiskeriprodukter ska inneha ett hygienpass samt ett intyg om sitt hälsotillstånd. Vidare ska arbetarna bära ändamålsenliga arbetskläder som omfattar minst en skyddsdräkt, huvudbonad och arbetsskor. Personalen ska ha ett omklädningsrum.

Ansök om tillstånd för anläggningens verksamhet hos berörd myndighet

Först då du fått tillstånd av myndigheten kan du starta verksamheten i anläggningen. En skriftlig tillståndsansökan riktas till livsmedelstillsynen i anläggningens hemkommun. I tillståndsansökan ska du redogöra för vilken typ av verksamhet du vill starta och vilka utrymmen du har till ditt förfogande. Enklast går du till väga genom att använda tillsynsmyndighetens ansökningsblankett som du hittar på exempelvis kommunens internetsidor. Vid behov får du råd och vägledning av tillsynsmyndigheten.

Efter att din ansökan tagits upp till behandling, utför tillsynsmyndigheten en godkännandekontroll i lokalerna. Till en godkänd anläggning utfärdar Livsmedelsverket ett godkännandenummer (anläggningsnummer) som i samband med förpackningsmärkning och spårbarhetsinformation ska tryckas på etiketterna till alla dina produkter. I fortsättningen ingår din verksamhet i normal livsmedelskontroll. Både godkännande och kontroll är en avgiftsbelagd myndighetsverksamhet.

Planera egenkontrollen

Livsmedelslagstiftningen förutsätter att alla aktörer inom livsmedelsbranschen utför

egenkontroller, det vill säga att aktören har ett eget riskhanteringssystem. Dess syfte är att säkerställa att livsmedlen är trygga och lagenliga. Planlägg således i förväg hur du identifierar riskerna i din verksamhet och hanterar dem samt hur du vid behov rättar till fel och missförhållanden. Överväga även om du behöver ta i bruk kritiska styrpunkter och HACCP-systemet. Observera att egenkontrollen innefattar vissa uppföljnings- och bokföringskrav.

Viktigt att tänka på i verksamheten

- Hantera, förvara och transportera livsmedlen hygieniskt. Sträva efter att på alla sätt skydda livsmedlen mot mikrober och se till att de inte kommer i kontakt med skadliga ämnen. Ingredienser som framkallar allergiska reaktioner ska kunna hållas åtskilda från varandra och från livsmedel som de inte avsetts för.
- Tillsä till kylkedjan är obruten och förvara produkterna i ändamålsenlig temperatur.
- Håll anläggningens livsmedelsberedningsutrymmen och -utrustning rena och i gott skick.
- Försäkra dig om att produkternas sammansättning är lagenlig.
- Observera begränsningar gällande främmande ämnen (särskilt tungmetaller, dioxiner, PCB-föreningar och polycykliska aromatiska kolväten, eller PAH-föreningar). Om du röker fisk, iaktta god röningspraxis för att förebygga bildning av PAH-föreningar.
- Försäkra dig om att du ger tillräckliga och korrekta uppgifter om livsmedlen till alla som du levererar till. Du får inte vilseleda konsumenter eller kundföretag.
- Se till att allt material som kommer i kontakt med livsmedel är lämpligt för användning med livsmedel och det önskade användningsändamålet.
- Se till att produkterna är spårbara. Livsmedlen och de råvaror som använts ska vara spårbara under varje fas i produktions-, berednings- och distributionsprocessen.
- Se också till att du vet hur du ska agera, om du får reda på eller misstänker att ett livsmedel som du har sålt inte är säkert.



Kom ihåg att du som aktör i livsmedelsbranschen har ansvar för att livsmedlen är säkra och spårbara samt att de är försedda med korrekt och tillräcklig information.

Mer information: <https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/>

Livsmedelsverkets anvisning: **Inledande av verksamhet i en fiskanläggning – Guide för små- och medelstora företag**