



Foto: Tussitaikurit Oy

STARTA ETT BAGERI

Planerar du att starta ett bageri?

Här följer en checklista för din verksamhet ur livsmedelslagstiftningens synvinkel.

Hitta en lämplig lokal

När du hittat en lokal som du gillar ska du kontakta kommunens byggnadstillsyn för att försäkra dig om att lokalen är lämplig för bageriverksamhet. Alternativt kan du ta reda på om det är möjligt att ändra användningsändamålet. Om en ändring är möjlig ska du ansöka om bygglov för renoveringen.

I ett bageri ska det finnas tillräckligt många tappställen och tvättställ för handtvätt och rengöring av köksredskap. Beroende på vilken typ av bakverk bageriet producerar kan det också krävas separata utrymmen och tappställen för hantering av råvaror.

Planera verksamheten så att den passar lokalerna

Planera mottagningen och förvaringen av de råvaror som används i bakverken på ett förnuftigt sätt. Planera också noggrant var och hur du bakar (hantering av redskap och råvaror, hygieniska arbetsmetoder). Korskontamination får inte förekomma mellan råvarorna och de färdiga produkterna.

Krav på personalen

Bageriets personal som hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel behöver ha hygienpass och skyddsklädsel. En utredning av hälsotillståndet krävs också. Lättfördärliga livsmedel är till exempel rispiroger och gräddtårter.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Gör anmälan om livsmedelslokal

Gör en anmälan om livsmedelslokal till livsmedelstillsynen i den kommun där bageriet ligger senast fyra veckor innan verksamheten inleds. Anmälningsblanketten får du på kommunens webbplats eller av kommunens livsmedelsinspektör, som ger dig råd och handledning. Du kan också göra anmälan via Miljö- och hälsoskyddets elektroniska anmälnings tjänst (**ilppa**). Livsmedelstillsynen registrerar bageriet och verksamheten omfattas i fortsättningen av den regelbundna livsmedelstillsynen. Både registreringen och tillsynen är avgiftsbelagd myndighetsverksamhet.

Planera egenkontrollen

Egenkontrollen är bageriets riskhanteringssystem för verksamheten. I egenkontrollen planerar du på förhand hur du hanterar riskerna i verksamheten och vid behov korrigerar fel. Ju fler livsmedelshygieniska risker som förknippas med verksamheten, desto mer krävs av egenkontrollen. Vissa krav ställs på bokföringen av egenkontrollen.

Viktigt att tänka på i verksamheten

- Hantera, förvara och transportera livsmedlen hygieniskt. Skydda produkterna och håll lokalerna prydliga. Försök på alla sätt skydda livsmedlen mot mikrober och se till att de inte kommer i kontakt med skadliga ämnen. Exempelvis glutenfria produkter får aldrig blandas med vanliga produkter.

- Förvara produkterna så att temperaturen och andra omständigheter är lämpliga för dem.
- Se till att alla material som kommer i kontakt med livsmedel är lämpliga för användning med livsmedel och det önskade användningsändamålet. På så sätt försäkras du om att materialen inte ger ifrån sig skadliga kemikalier till livsmedlen.
- Använd skriftliga recept och håll dem uppdaterade. Beakta kraven i livsmedelslagstiftningen när du planerar recepten. I lagstiftningen finns bestämmelser om bland annat tillsatssämnen, aromer och enzymer samt salt och andra ämnen som eventuellt ska tillsättas.
- Se till att beakta åtgärderna för att minska akrylamidhalten i bageriverksamheten.
- Säkerställ att produkterna är försedda med tillräcklig och korrekt information när de säljs direkt till konsumenten eller levereras till en affär eller exempelvis en restaurang eller ett storkök.
- Använd endast tillåtna närings- och hälsopåståenden i marknadsföringen av livsmedlen. Du får inte vilseleda konsumenten.
- Se till att produkterna är spårbara. Livsmedlen och de råvaror som använts ska vara spårbara under varje skede i produktions-, tillverknings- och distributionsprocessen.
- Se också till att du vet hur du ska handla om du får reda på eller misstänker att ett livsmedel som du har sålt inte är säkert.

Mer information:

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



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