

Guidens innehåll

I den här guiden får du viktig information om hur du inleder verksamheten i en mjölkanläggning. Du får också information om hur du sköter ärenden på rätt sätt i din anläggning, till exempel beträffande hygien och övriga bestämmelser.

Det är viktigt att du på förhand känner till vad du ska göra vid varje skede och hur man ska arbeta i en anläggning inom mjölkbranschen.

Genom att följa dessa anvisningar går allt bra och du håller både kunderna och livsmedelsinspektörerna nöjda.

Guidens innehåll är indelat i sex delar.

● **Del 1, Grundande.**

Del 1 är en sammanfattning av uppgifter som behövs för grundandet av en mjölkanläggning.

● **Del 2, Lokaler.**

I del 2 har samlats information om kraven i anslutning till utrymmena för en mjölkanläggning.

● **Del 3, Verksamhet.**

I del 3 hittar du krav som ställs på anläggningens verksamhet.

● **Del 4, Personal.**

I del 4 hittar du krav som ställs på anläggningens personal.

● **Del 5, Egenkontroll.**

I del 5 hittar du information om egenkontroll. Med hjälp av denna information kan du göra upp en egenkontrollplan för din anläggning

● **Del 6, Ordförklaringar.**

Vissa ord är understrukna i texten. Du hittar förklaringar till dem i del 6.

Guiden innehåller inga allmänna råd om inrättande av ett företag.

Anvisningar för att inrätta ett företag hittar du [Hur ett livsmedelsföretag bildas - Livsmedelsverket \(ruokavirasto.fi\)](#)

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

- ▶ Hur säkerställer du att lokalen är lämplig för din mjölkanläggning?
- ▶ Hur ansöker du om godkännande av din anläggning och tillstånd för din verksamhet hos myndigheterna?
- ▶ Vad krävs av utrymmena för anläggningens?
- ▶ Vilka andra saker krävs särskilt av en anläggning inom mjölkbranschen?
- ▶ Vilka krav ställs på mjölkanläggningens personal?
- ▶ Vad avses med en anvisning för egenkontroll för en mjölkanläggning?