

Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning



Bilaga Kött och vilt

Anläggningens namn och godkännandenummer:	Datum:
---	--------

Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning prövas av Livsmedelsverket när det gäller samtliga nedanstående verksamheter, oavsett produktionsvolym.

Beskriv de verksamheter som kommer att bedrivas vid anläggningen:

Bilaga till Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning – Basuppgifter	<p>Slakt</p> <p>Avser slakt och eventuellt nödslakt av djur¹ vid slakteri.</p> <p>¹ Nötkreatur, Kalv, Får, Get, Hästdjur, Slaktsvin, Sugga, Galt, Bison, Vattenbuffel, Ren Tamkanin Struts, Slaktkyckling, Höns, Broilermödrar, Tuppar, Kalkon, Anka, Gås, Pärlehöns</p>	<p>Gå vidare till Bilaga Slakt.</p> <p>Om verksamheten enbart gäller slakt och med slakten integrerade verksamheter² enligt Bilaga Slakt, behöver denna Bilaga Kött inte lämnas in.</p> <p>² Transport, Detaljhandelsverksamhet, Övrig verksamhet som endast kräver registrering.</p>																																																																					
	<p>Vilthantering</p> <p>Avser uppslaktning vid vilthanteringsanläggning av frilevande vilt³ som avlivats på annan plats.</p> <p>³ Rådjur Älg Kronhjort Dovhjort Vildsvin Mufflonfår Vilt hardjur Vild fågel Björn Andra vilda landlevande däggdjur</p>	<p>Planerad total volym (ton/år):</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Djurslag: →</th> <th>Veckor/år</th> <th>Dagar/v</th> <th>Antal/dag</th> <th>Ton/år</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1.</td><td>1.</td><td>1.</td><td>1.</td><td>1.</td></tr> <tr><td>2.</td><td>2.</td><td>2.</td><td>2.</td><td>2.</td></tr> <tr><td>3.</td><td>3.</td><td>3.</td><td>3.</td><td>3.</td></tr> <tr><td>4.</td><td>4.</td><td>4.</td><td>4.</td><td>4.</td></tr> <tr><td>5.</td><td>5.</td><td>5.</td><td>5.</td><td>5.</td></tr> <tr><td>6.</td><td>6.</td><td>6.</td><td>6.</td><td>6.</td></tr> <tr><td>7.</td><td>7.</td><td>7.</td><td>7.</td><td>7.</td></tr> <tr><td>8.</td><td>8.</td><td>8.</td><td>8.</td><td>8.</td></tr> <tr><td>9.</td><td>9.</td><td>9.</td><td>9.</td><td>9.</td></tr> <tr><td>10.</td><td>10.</td><td>10.</td><td>10.</td><td>10.</td></tr> <tr><td>11.</td><td>11.</td><td>11.</td><td>11.</td><td>11.</td></tr> <tr><td>12.</td><td>12.</td><td>12.</td><td>12.</td><td>12.</td></tr> </tbody> </table>					Djurslag: →	Veckor/år	Dagar/v	Antal/dag	Ton/år	1.	1.	1.	1.	1.	2.	2.	2.	2.	2.	3.	3.	3.	3.	3.	4.	4.	4.	4.	4.	5.	5.	5.	5.	5.	6.	6.	6.	6.	6.	7.	7.	7.	7.	7.	8.	8.	8.	8.	8.	9.	9.	9.	9.	9.	10.	10.	10.	10.	10.	11.	11.	11.	11.	11.	12.	12.	12.	12.	12.
	Djurslag: →	Veckor/år	Dagar/v	Antal/dag	Ton/år																																																																		
1.	1.	1.	1.	1.																																																																			
2.	2.	2.	2.	2.																																																																			
3.	3.	3.	3.	3.																																																																			
4.	4.	4.	4.	4.																																																																			
5.	5.	5.	5.	5.																																																																			
6.	6.	6.	6.	6.																																																																			
7.	7.	7.	7.	7.																																																																			
8.	8.	8.	8.	8.																																																																			
9.	9.	9.	9.	9.																																																																			
10.	10.	10.	10.	10.																																																																			
11.	11.	11.	11.	11.																																																																			
12.	12.	12.	12.	12.																																																																			
<p>Styckning</p> <p>Avser nedskärning av en slaktkropp efter slakt. Inbegriper urbening, putsning, skivning samt tärning av färskt kött (dvs. kylt eller fryst rått kött) inkl. skallskärning liksom skivning etc. av ätliga organ.</p> <p>⁴Ange djurslag enligt verksamheterna Slakt resp. Vilthantering ovan.</p>	<p>Planerad total volym (ton/år):</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Djurslag⁴: →</th> <th>Planerad volym/djurslag (ton/år)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1.</td><td>1.</td></tr> <tr><td>2.</td><td>2.</td></tr> <tr><td>3.</td><td>3.</td></tr> <tr><td>4.</td><td>4.</td></tr> <tr><td>5.</td><td>5.</td></tr> <tr><td>6.</td><td>6.</td></tr> <tr><td>7.</td><td>7.</td></tr> <tr><td>8.</td><td>8.</td></tr> </tbody> </table>					Djurslag ⁴ : →	Planerad volym/djurslag (ton/år)	1.	1.	2.	2.	3.	3.	4.	4.	5.	5.	6.	6.	7.	7.	8.	8.																																																
Djurslag ⁴ : →	Planerad volym/djurslag (ton/år)																																																																						
1.	1.																																																																						
2.	2.																																																																						
3.	3.																																																																						
4.	4.																																																																						
5.	5.																																																																						
6.	6.																																																																						
7.	7.																																																																						
8.	8.																																																																						

Se vidare sidan 2-4

Anläggningens namn och godkännandenummer:	Datum:
---	--------

Beskriv de verksamheter som kommer att bedrivas vid anläggningen (forts):			
Bilaga till Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning – Basuppgifter	Malet kött Avser benfritt kött som finfördelas genom malning och som innehåller ≤ 1 % salt.	Planerad volym (ton/år):	
		<i>Observera att finfördelat kött som formas till t.ex. hamburgare, utan att ha tillförts något annat än ≤ 1 % salt, definieras som malet kött och inte köttberedning.</i>	
	Maskinurbanat kött Avser kött som avlägsnas* från köttben (efter urbening) eller från slaktkroppar av fjäderfä.	Planerad volym (ton/år):	
		<i>*Vid avlägsnandet används mekaniska metoder som medför att det färska köttets muskelfiberstruktur försvinner eller förändras.</i>	
	Köttberedningar Avser färskt kött, inklusive finfördelat kött, som tillförs smakämnen/tillsatser och/eller har genomgått processer som inte påverkar det färska köttets muskelfiberstruktur. Se exempel till höger.	Planerad volym (ton/år):	
		<i>Exempel: kebab på malet kött (kryddor har tillsatts), marinerat kött, flintastek, råkorv, saltat/rimmat kött (eftersom salthalten överstiger 1 %), malet kött som tillförts smakämnen/tillsatser (t.ex. kryddor eller mer än 1 % salt), sammansatta livsmedel av grönsaker/vegetabilier och rått kött utan efterföljande bearbetningssteg (t.ex. marinerade grönsaker och rått kött på spett).</i>	
Köttprodukter Avser produkter av bearbetat kött/köttprodukter vars snittyta inte längre har det färska köttets muskelfiberstruktur. Se exempel till höger:	Planerad volym (ton/år):		
	<i>Exempel: värmebehandlade, oftast ätfärdiga köttprodukter (t.ex. korv, kassler, skinka, leverpastej, blodpudding, blodkorv), fermenterad korv (t.ex. salami), icke-fermenterat, torkat, saltat och eventuellt rökt kött (t.ex. lufttorkad skinka), icke ätfärdiga köttprodukter (t.ex. saltat och rökt bacon), sammansatta livsmedel av grönsaker/vegetabilier och rått kött med ett efterföljande bearbetningssteg såsom upphettning, rökning (t.ex. färdigrätter som lagats från grunden, köttkonserver).</i>		
Blodprodukter Avser produkter som framställs från blod eller fraktioner av blod. Se exempel till höger.	Planerad volym (ton/år):		
	<i>Exempel: torkad, djupfryst eller flytande plasma, torkat helblod, torkade, djupfrysta eller flytande röda blodkroppar eller fraktioner och blandningar av dem, bl.a. spraytorkat hemoglobinpulver eller plasmapulver.</i>		
Köttextrakt Avser mjölprodukter av kött samt koncentrerad köttbuljong som framställs genom kokning av kött och/eller köttben.	Planerad volym (ton/år):		

Anläggningens namn och godkännandenummer:	Datum:
---	--------

Beskriv de verksamheter som kommer att bedrivas vid anläggningen (forts):				
Bilaga till Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning – Basuppgifter	Gelatin Avser produktion och/eller uppsamling av råvara för produktion av gelatin. Gelatin är ett naturligt, lösligt protein, gelbildande eller icke gelbildande, som erhålls genom partiell hydrolys av kollagen som framställts av ben, hudar och skinn, ligament och senor från djur.	Produktion	Planerad volym (ton/år):	
		Uppsamling	Planerad volym (ton/år):	
	Kollagen Avser produktion och/eller uppsamling av råvara för produktion av kollagen. Kollagen är en proteinbaserad produkt som utvinns ur djurben, hudar, skinn och senor och som framställs i enlighet med krav i förordning (EG) nr 853/2004.	Produktion	Planerad volym (ton/år):	
		Uppsamling	Planerad volym (ton/år):	
	Utsmält djurfett/fettgrevar Avser produktion och/eller uppsamling av råvara för produktion av: <ul style="list-style-type: none"> • utsmält djurfett* och/eller • fettgrevar** 	Produktion	Planerad volym (ton/år):	
		Uppsamling	Planerad volym (ton/år):	
		<i>* Djurfett är fett från utsmältning av kött, inklusive ben, som är avsett att användas som livsmedel.</i> <i>** Fettgrevar är proteinhaltiga rester efter utsmältning, efter partiell separation av fett och vatten.</i>		
	Magar/urinblåsor/tarmar Avser produktion av magar, blåsor och tarmar som efter det att de har tagits ur och rengjorts behandlas genom saltning, uppvärmning eller torkning.	Planerad volym (ton/år):		
	Kyl- och frysverksamhet Avser kylagring, fryslagring eller infrysning av livsmedel från andra godkända anläggningar. Här ingår således inte kyl-, fryslagring och infrysning av råvaror till egna produktion eller färdiga produkter från den egna anläggningen. Denna hantering ingår i den verksamhet som ligger till grund för produkterna t.ex. köttprodukter.	Kyl-/fryslagring från andra godkända anläggningar*		Planerad volym (ton/år):
<i>*Med kyl-/fryslagring från andra godkända anläggningar menas kyl- och/eller fryslagring av livsmedel som bara passerar anläggningen i oförändrat skick efter lagringen.</i>				
Infrysning av livsmedel från andra godkända anläggningar**		Planerad volym (ton/år):		
<i>**Med infrysning från andra godkända anläggningar menas infrysning av livsmedel som inte används som råvaror i den egna produktionen.</i>				

Anläggningens namn och godkännandenummer:	Datum:
---	--------

Beskriv de verksamheter som kommer att bedrivas vid anläggningen (forts.):			
Bilaga till Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning – Basuppgifter	<p>Omförpackning</p> <p>Avser omförpackning* av animaliska produkter från andra godkända anläggningar.</p>	<p>Planerad volym (ton/år):</p>	
		<p>* Med omförpackning menas omförpackning med ny innerförpackning av tidigare förpackade animalier och/eller bitning, rivning och skivning av bearbetade animaliska produkter (t.ex. skinka och ost).</p>	
	<p>Integrerade verksamheter</p> <p>Avser verksamheter som endast behöver registreras men som kommer att bedrivas integrerat med köttverksamheten.</p> <p>Om verksamheterna 1-3 är fristående från köttverksamheten, vänd dig till kommunen för registrering.</p>	<p>1. Transport av egna eller andras:</p> <p style="text-align: center;">råvaror till livsmedelsproduktion färdiga livsmedel</p>	
		Planerad total transportvolym (ton/år):	
		2. Detaljhandelsverksamhet (leverans direkt till slutkonsument)	
		Butik	Planerad volym (ton/år)
		Restaurang/Café/Catering	
		Mobil verksamhet t.ex. försäljningsvagn	
		Distansförsäljning t.ex. E-handel, reko-ring	
		Övrigt:	
	<p>**Ange under '3. Övrig livsmedelsverksamhet' eventuell annan förekommande integrerad verksamhet utöver 1. Transport och 2. Detaljhandelsverksamhet, exempelvis:</p> <p><i>Tillverkning av vegetabiliska livsmedel</i></p>	<p>3. Övrig livsmedelsverksamhet**</p> <p>Planerad volym (ton/år)</p>	

Skicka:

Ifyllda sidor av Bilaga Kött tillsammans med ifylld

- Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning – Basuppgifter (blankett LIVS 099) eller
- Ansökan/anmälan om förändring av verksamhet vid redan godkänd livsmedelsanläggning (blankett LIVS 363)

och

eventuella övriga ifyllda bilagor

till: Livsmedelsverket, Box 622, 751 26 Uppsala