

Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning



Fisk och musslor

Anläggningens namn och eventuellt godkännandenummer:

Datum:

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

Beskriv de verksamheter som kommer att bedrivas vid anläggningen:

Bilaga till Ansökan om godkännande (LIVS 099) eller Ansökan/anmälan om förändring (LIVS 363)	Fiskeriprodukter			
	<input type="checkbox"/> Färsk fiskeriprodukter	Planerad volym (ton/år):		
	Avser t.ex. slakt av fisk, rensning, filetering, skivning, bitning, malning, infrysning, sågning av fiskblock och liknande verksamheter. Även sammansatta livsmedel av grönsaker/vegetabilier och råa fiskeriprodukter utan ett efterföljande bearbetningssteg.			
	<input type="checkbox"/> Bearbetade fiskeriprodukter	Planerad volym (ton/år):		
Avser t.ex. torkning, lutning, gravning, rökning, skaldjurskokning, fermentering, marinering, saltning, sterilkonservering, romprodukter och behandling med tillsatser. Även sammansatta livsmedel av grönsaker/vegetabilier och råa fiskeriprodukter med ett efterföljande bearbetningssteg såsom upphettning, rökning (t.ex. färdigrätter som lagats från grunden, fiskkonserver).		Vakuumpförpackning av rökt/gravad fisk?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
		Halv- eller helkonservering av produkter?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
<input type="checkbox"/> Fiskgrossistmarknad	Planerad volym (ton/år):			
Avser flera separata företag/enheter som delar gemensamma anläggningar och som säljer livsmedel till andra anläggningar som kräver godkännande enligt förordning (EG) nr 853/2004.				
Närmast att likna vid partihallar där flera olika livsmedelsföretag bedriver animaliska verksamheter inom samma anläggning och exempelvis delar vattenförsörjning, avfallshantering och liknande.				
<input type="checkbox"/> Auktionshall	Planerad volym (ton/år):			
Med auktionshall menas den förstahandsmottagare av färsk fisk från fiskaren som via auktioner säljer fisken vidare till grossister och fiskhandlare.				

Se vidare sidan 2

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

Beskriv de verksamheter som kommer att bedrivas vid anläggningen (forts):

Bilaga till Ansökan om godkännande (LIVS 099) eller Ansökan/anmälan om förändring (LIVS 363)	Fiskeriprodukter (forts.)		
	<input type="checkbox"/> Fabriksfartyg Avser fartyg som bereder eller bearbetar fiskeriprodukter med efterföljande förpackning samt vid behov kylning/infrysning. T.ex. urtagning, filetering, skivning, malning, värmebehandling (exempelvis kokning av räkor), rökning och saltning.	Planerad volym (ton/år):	
		Vakuumpförpackning av rökt/gravad fisk?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
		Halv- eller helkonservering av produkter?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
<input type="checkbox"/> Frysartyg Avser fartyg där frysning av fiskeriprodukter sker (lämpligen efter avblodning, huvudskärning, rensning och borttagning av fenor), vid behov följt av förpackning.	Planerad volym (ton/år):		
<input type="checkbox"/> Maskinurbenade fiskeriprodukter Avser produkter som framställs genom att kött avlägsnas från fiskeriprodukter med mekaniska metoder som medför att muskelfiberstrukturen försvinner eller förändras.	Planerad volym (ton/år):		

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

Beskriv de verksamheter som kommer att bedrivas vid anläggningen:		
Bilaga till Ansökan om godkännande (LIVS 099) eller Ansökan/anmälan om förändring	Musslor	
	<input type="checkbox"/> Musslor leverans	Planerad volym (ton/år):
	Avser anläggning vid eller utanför kusten för mottagning, konditionering*, tvättning, rening, klassificering och förpackning av levande musslor och ostron avsedda att användas som livsmedel.	<i>*Med konditionering menas lagring av levande musslor från klass A-produktionsområden, renings- eller leveranscentraler i tankar eller annan installation med rent havsvatten eller i naturliga miljöer för att avlägsna sand, dy eller slem och för att bevara eller förbättra de organoleptiska egenskaperna och se till att musslorna är livskraftiga innan de förpackas.</i>
	<input type="checkbox"/> Musslor rening	Planerad volym (ton/år):
	Avser anläggning med tank försörd med rent havsvatten där levande musslor och ostron placeras för att reducera kontaminering så att de blir tjänliga som livsmedel.	
	<input type="checkbox"/> Mellanhand för hantering av tvåskaliga blötdjur	Planerad volym (ton/år):
Mellanhand för hantering av tvåskaliga blötdjur som är en annan livsmedelsföretagare, inklusive handlare, än den första leverantören. Mellanhandlaren har lokaler och bedriver sin verksamhet mellan produktionsområden, återutläggningsområden eller anläggningar. Verksamheten består av hantering, tvättning och lagring av levande musslor. De kan ha kylager, utföra sammanslagning eller uppdelning av partier av levande musslor eller genomföra konditionering eller återförande till vatten. Mellanhänder får sända levande musslor från produktionsområden i klass A till leveranscentraler eller en annan mellanhand, från produktionsområden i klass B enbart till reningsanläggningar, bearbetningsanläggningar eller till en annan mellanhand, från produktionsområden i klass C till bearbetningsanläggningar eller till en annan mellanhand med lokaler.		

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

Beskriv de verksamheter som kommer att bedrivas vid anläggningen:		
Bilaga till Ansökan om godkännande (LIVS 099) eller Ansökan/anmälan om förändring (LIVS 363)	<p>Övriga verksamheter</p>	
	<p>Omförpackning</p> <p>Avser omförpackning* av animaliska produkter från andra godkända anläggningar.</p>	<p>Planerad volym (ton/år):</p> <p><i>* 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).</i></p>
	<p>Kyl- och frysverksamhet</p> <p>Avser kylagring, fryslagring eller infrysning av livsmedel från andra godkända anläggningar.</p> <p>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. fiskeriprodukter.</p>	<p><input type="checkbox"/> Kyl-/fryslagring från andra godkända anläggningar**</p> <p><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></p> <p>Planerad volym (ton/år):</p>
		<p><input type="checkbox"/> Infrysning av livsmedel från andra godkända anläggningar***</p> <p><i>***Med infrysning från andra godkända anläggningar menas infrysning av livsmedel som inte används som råvaror i den egna produktionen.</i></p> <p>Planerad volym (ton/år):</p>
	<p>Integrerade verksamheter</p> <p>Avser verksamheter som endast behöver registreras men som ska bedrivas integrerat med fisk-/musselverksamheten.</p> <p>Om verksamheterna 1-3 är fristående från fisk-/musselverksamheten, vänd dig till kommunen för registrering.</p>	<p>1. Transport av egna eller andras:</p> <p><input type="checkbox"/> råvaror till livsmedelsproduktion <input type="checkbox"/> färdiga livsmedel</p> <p>Planerad total transportvolym (ton/år):</p>
		<p>2. Detaljhandelsverksamhet (leverans direkt till slutkonsument)</p> <p><input type="checkbox"/> Butik</p> <p><input type="checkbox"/> Restaurang/Café/Catering</p> <p><input type="checkbox"/> Mobil verksamhet t.ex. försäljningsvagn</p> <p><input type="checkbox"/> Distansförsäljning t.ex. E-handel, reko-ring</p> <p><input type="checkbox"/> Övrigt:</p> <p>Planerad volym (ton/år)</p>
		<p>3. Övrig livsmedelsverksamhet***</p> <p><i>***Ange under '3. Övrig livsmedelsverksamhet' eventuell integrerad verksamhet utöver 1. Transport och 2. Detaljhandelsverksamhet, exempelvis: Tillverkning av vegetabiliska livsmedel</i></p> <p>Planerad volym (ton/år)</p>

Skicka:

Ifyllda sidor av Bilaga Fisk och Musslor tillsammans med ifyllt

- 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