

Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning


Bilaga Slakt

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

Ansökan om godkännande av slakteri prövas alltid av Livsmedelsverket. Vid godkännande av nytt slakteri ska samtliga nedanstående uppgifter och handlingar lämnas in.

Beskriv de verksamheter som kommer att bedrivas vid anläggningen:					
Bilaga till Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning – Basuppgifter	Slakt Avser slakt och eventuellt nödslakt av djur* vid slakteri:	Planerad total volym (ton/år):			
		Nödslakt:		Ja	Nej
		Djurslag: →	Veckor/år	Dagar/v	Antal/dag
	* Nötkreatur				
	Kalv	1.	1.	1.	1.
	Får	2.	2.	2.	2.
	Get	3.	3.	3.	3.
	Hästdjur (inkl. åsna, mula och andra hovdjur)	4.	4.	4.	4.
	Slaktsvin (inkl. grillgris)	5.	5.	5.	5.
	Sugga	6.	6.	6.	6.
	Galt	7.	7.	7.	7.
	Bison	8.	8.	8.	8.
	Vattenbuffel	9.	9.	9.	9.
	Ren	10.	10.	10.	10.
	Tamkanin	11.	11.	11.	11.
	Struts	12.	12.	12.	12.
	Slaktkyckling	13.	13.	13.	13.
	Höns				
	Broilermödrar				
	Kalkon				
	Anka				
	Gås				
	Pärlehöns				
	Annat djurslag				
	Slaktlinjekapacitet Avser den maximala kapaciteten för varje slaktlinje och djurslag. Om ett djurslag slaktas på flera slaktlinjer, ange då kapaciteten för djurslaget på varje slaktlinje.	Slaktlinje/djurslag:		Kapacitet (maximalt antal djur/ timme):	
		1.		1.	
		2.		2.	
		3.		3.	

Se vidare sidan 2-3

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

Beskriv de verksamheter som kommer att bedrivas vid anläggningen (forts):			
Bilaga till Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning – Basuppgifter	<p>Kyl- och frysverksamhet</p> <p>Avser kylagring, frysagring eller infrysning av livsmedel från andra godkända anläggningar.</p> <p>Här ingår således inte kyl-, frysagring 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. slakteriprodukter.</p>	<p>Kyl-/frysagring från andra godkända anläggningar*</p> <p style="text-align: right;"><i>Planerad volym (ton/år)</i></p>	
	<p><i>*Med kyl-/frysagring från andra godkända anläggningar menas kyl- och/eller frysagring av livsmedel som bara passerar anläggningen i oförändrat skick efter lagringen.</i></p>		
	<p>Infrysning från andra godkända anläggningar**</p> <p style="text-align: right;"><i>Planerad volym (ton/år)</i></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>Omförpackning</p> <p>Avser omförpackning*** av animaliska produkter från andra godkända anläggningar.</p>	<p>Planerad volym (ton/år):</p> <p style="text-align: right;"><i>Planerad volym (ton/år)</i></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>Integrerade verksamheter</p> <p>Avser verksamheter som endast behöver registreras men som kommer att bedrivas integrerat med slaktverksamheten.</p> <p>Om verksamheterna 1-3 är fristående från slaktverksamheten, 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> <p>Planerad total transportvolym (ton/år):</p>	
		<p>2. Detaljhandelsverksamhet (leverans direkt till slutkonsument)</p> <p style="text-align: right;"><i>Planerad volym (ton/år)</i></p>	
		<p>Butik</p>	
		<p>Restaurang/Café/Catering</p>	
	<p>Mobil verksamhet t.ex. försäljningsvagn</p>		
	<p>Distansförsäljning t.ex. E-handel, reko-ring</p>		
	<p>Övrigt:</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		
<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 style="text-align: right;"><i>Planerad volym (ton/år)</i></p>		

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

Följande handlingar ska bifogas ansökan*:		
Bilaga till Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning – Basuppgifter	1. Tillverkarens bruksanvisningar för den bedövningsutrustning som ska användas.	Med bedövningsutrustning menas även den reservutrustning och flyttbara utrustning som ska finnas. Om de lokala förhållandena vid slakteriet så medger kan ordinarie bedövnings- och reservutrustning ses som flyttbar utrustning.
	2. Företagets standardrutiner för fixering, bedövning och avblodning.	Standardrutinerna ska beskriva vilka djur- och viktkategorier som tillgänglig fixerings- och bedövningsutrustning ska användas till. Vidare fordras en beskrivning över hur fixeringen och bedövningen kommer att utföras och hur dess resultat kontrolleras, samt tidsintervall i sekunder mellan bedövning och avblodning**.
	3. Skalenlig ritning över uppställningsutrymmen i stallet	Av ritningen ska det framgå hur många djur av olika kategorier (djurslag, vuxna/unga djur etc.) som maximalt kommer att förvaras.
<p><i>*Vid betydande ändringar av ett stall i ett befintligt slakteri samt vid ändringar gällande fixerings- eller bedövningsutrustning ska livsmedelföretagaren endast inkomma med de uppgifter som förändringen berör.</i></p> <p><i>**Kravet på standardrutiner och vad de ska omfatta finns i förordning (EG) nr 1099/2009. I bilaga I i samma förordning finns förteckning över vilka bedövningsmetoder som är tillåtna och vilka grundläggande parametrar som ska anges i standardrutinerna för respektive bedövningsmetod.</i></p>		

<p>Skicka:</p> <p>Ifyllda sidor av Bilaga Slakt tillsammans med ifylld</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning – Basuppgifter (blankett LIVS 099) <u>eller</u> – Ansökan/anmälan om förändring av verksamhet vid redan godkänd livsmedelsanläggning (blankett LIVS 363) <p><u>och</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – de handlingar som specificeras i denna bilaga ovan: bruksanvisningar för bedövningsutrustning, standardrutiner för fixering, bedövning och avlivning, skalenlig ritning över uppställningsutrymmen <u>och</u> – eventuella övriga ifyllda bilagor <p>till: Livsmedelsverket, Box 622, 751 26 Uppsala</p>
