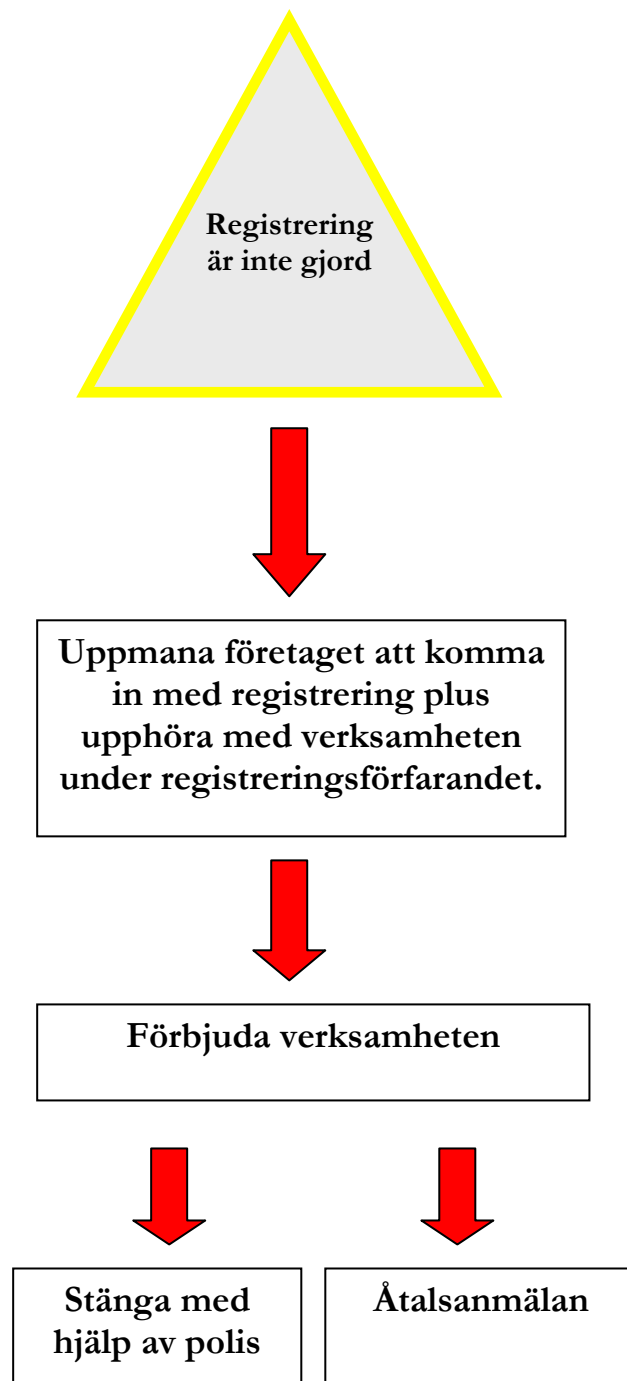
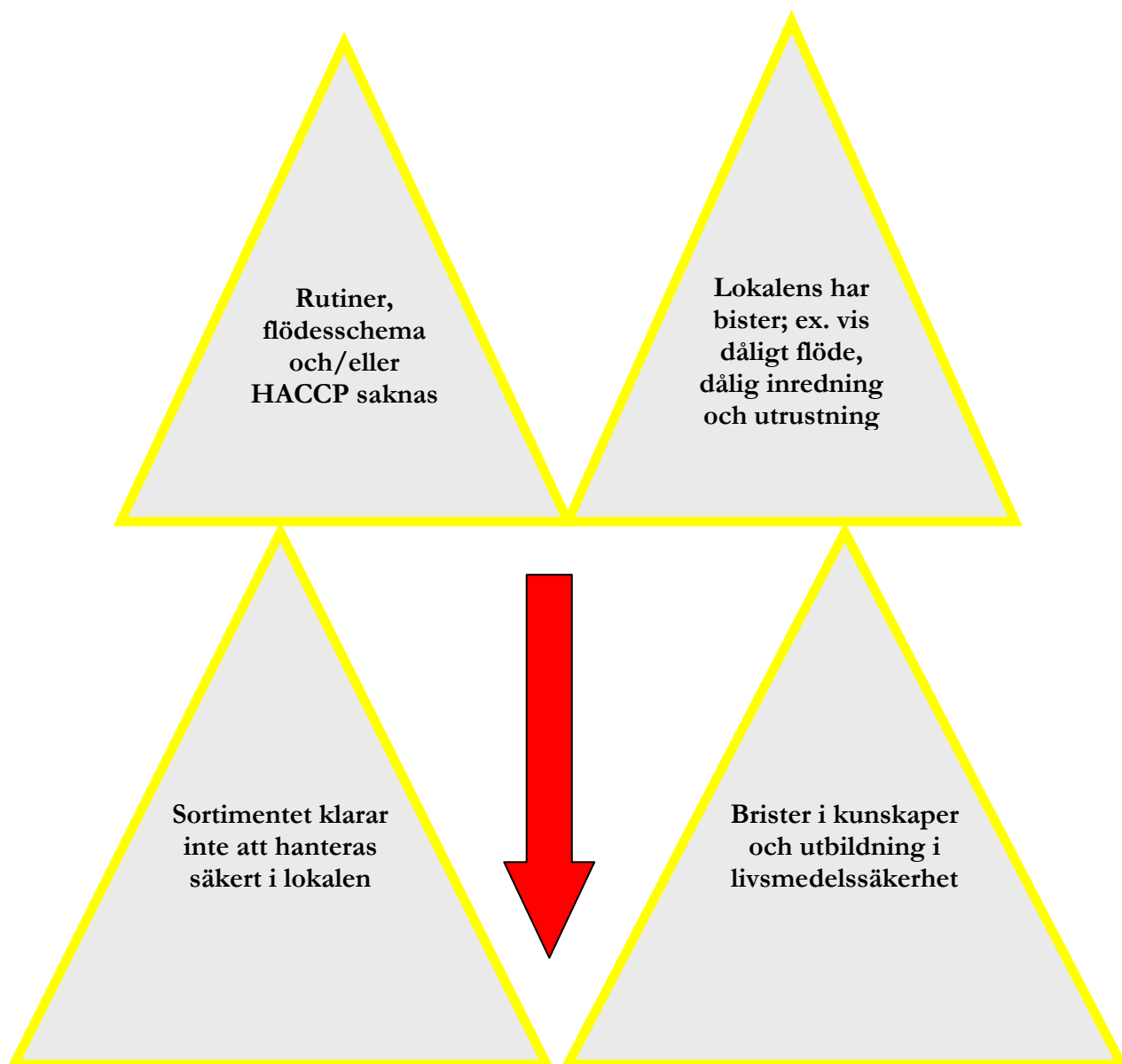


Åtgärder som kan vidtas om det finns brister vid kontrollen av verksamheten

Om det finns brister i någon form som riskerar att livsmedel inte kan hanteras och produceras säkert måste åtgärder vidtas av er för att rätta upp detta. Det finns olika myndighetssteg som kan användas beroende på vilken risk som förekommer.



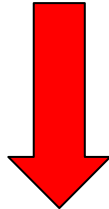


Uppmana företaget;

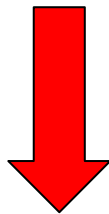
- att rätta till lokalen så att den blir ändamålsenlig.
- att upprätta rutiner, flödesschema och om det behövs HACCP-program.
- att utbilda sig i livsmedelssäkerhet
- Begränsa sortimentet.



Förelägga eller förbjuda hela eller delar
av verksamheten för att få
felaktigheterna rättade



Vitesföreläggande för att få
felaktigheterna rättade.



Polisanmälan