



SYDSPETSSENS MILJÖHÄLSA
ETELÄKÄRJEN YMPÄRISTÖTERVEYS

ANSÖKAN

om godkännande av livsmedelslokal som anläggning enligt 11 § i livsmedelslagen (297/2021)

Livsmedelslokal i vilken livsmedel av animaliskt ursprung hanteras före detaljhandel

Ankomstdatum (myndigheten fyller i)

Företagaren fyller i till tillämpliga delar

Innan verksamheten inleds eller väsentligt förändras ska livsmedelslokalen vara godkänd av Sydspetsens miljöhälsa

Syfte med ansökan	<input type="checkbox"/> Inledande av verksamhet <input type="checkbox"/> Väsentlig ändring av verksamhet	
Objekt för ansökan	<input type="checkbox"/> Anläggning i köttbranschen (precisering i punkt 5 a) <input type="checkbox"/> Anläggning i fiskbranschen (precisering i punkt 5 b) <input type="checkbox"/> Anläggning i mjölkbranschen (precisering i punkt 5 c) <input type="checkbox"/> Anläggning i äggbranschen (precisering i punkt 5 d) <input type="checkbox"/> Lageranläggning (precisering i punkt 5 e) <input type="checkbox"/> Annat, vad? _____	
1. Företagare	Företagarens namn _____	
	Postadress/PB _____	
	Postnummer och postanstalt _____	
	Hemkommun _____	
	Telefonnummer _____	
	E-postadress _____	
	FO-nummer _____ (eller, om sådant saknas, personbeteckning)	
	Kontaktperson / ansvarig person _____	
	Telefonnummer _____	E-postadress _____
2. Faktureringsadress	_____	
3. Verksamhetsplats	Namn _____	Telefon _____
	Adress och postanstalt _____	
	Disponent _____	Telefon _____
4. Livsmedelslokals användningsändamål och placering	Lokalens användningsändamål enligt byggnadstillsynen _____ Anläggningens godkännandenummer (vid ändring av verksamheten) _____ Lokalen finns i en <input type="checkbox"/> Affärsfastighet <input type="checkbox"/> Industrifastighet <input type="checkbox"/> I samband med en bostadsfastighet <input type="checkbox"/> Annanstans, var? _____	
5. Anläggningens verksamhet	Planerad tidpunkt för inledande av verksamhet/ Planerad tidpunkt för ikraftträdande av ändringen _____	
	Beskrivning av verksamheten och produkterna som tillverkas/lagras eller av väsentliga förändringar som planerats _____	

<p>5 a. Verksamhet i en anläggning i köttbranschen</p>	<p><input type="checkbox"/> Anläggning i köttbranschen, där mängden färdiga livsmedel som skickas från anläggningen är _____ kg/år</p> <p><input type="checkbox"/> Köttstyckeri, där mängden kött som styckas i genomsnitt är _____ kg/dag och _____ kg/vecka</p> <p><input type="checkbox"/> Svin <input type="checkbox"/> Inhägnat vilt <input type="checkbox"/> Får, get</p> <p><input type="checkbox"/> Nötdjur <input type="checkbox"/> Häst <input type="checkbox"/> Kanin</p> <p><input type="checkbox"/> Ren <input type="checkbox"/> Frilevande vilt <input type="checkbox"/> Fjäderfä</p> <p><input type="checkbox"/> Annat, vad? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av malet kött <input type="checkbox"/> Tillverkning av köttberedningar</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av köttprodukter <input type="checkbox"/> Mekanisk separering av kött</p> <p><input type="checkbox"/> Förpackande/omemballering <input type="checkbox"/> Djupfrysning</p> <p><input type="checkbox"/> Lagring <input type="checkbox"/> Tillverkning av helkonserver</p> <p><input type="checkbox"/> Annat, vad? _____</p> <p>Annan verksamhet</p> <p><input type="checkbox"/> Första ankomstplats <input type="checkbox"/> Behandling eller lagring av ekoprodukter <input type="checkbox"/> Separering av TSE-riskmaterial</p>
<p>5 b. Verksamhet i en anläggning i fiskbranschen</p>	<p><input type="checkbox"/> Anläggning i fiskbranschen, där mängden färdiga livsmedel som skickas från anläggningen är _____ kg/år</p> <p><input type="checkbox"/> Rensning av fisk</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av bearbetade fiskeriprodukter</p> <p><input type="checkbox"/> Styckning <input type="checkbox"/> Fileande <input type="checkbox"/> Mekanisk tillvaratagande av fiskkött</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av förädlade fiskprodukter</p> <p><input type="checkbox"/> Upphettning <input type="checkbox"/> Varmrökning <input type="checkbox"/> Kallrökning <input type="checkbox"/> Torkning <input type="checkbox"/> Saltning</p> <p><input type="checkbox"/> Marinering <input type="checkbox"/> Konserver <input type="checkbox"/> Kokning av skaldjur och blötdjur</p> <p><input type="checkbox"/> Förpackande <input type="checkbox"/> Lagring <input type="checkbox"/> Tillverkning av sushi</p> <p><input type="checkbox"/> Djupfrysning <input type="checkbox"/> Behandling av rom</p> <p>Annan verksamhet</p> <p><input type="checkbox"/> Första ankomstplats <input type="checkbox"/> Behandling eller lagring av ekoprodukter <input type="checkbox"/> Annat, vad? _____</p>
<p>5 c. Verksamhet i en anläggning i mjölkbranschen</p>	<p><input type="checkbox"/> Anläggning i mjölkbranschen, där mängden obehandlad mjölk som tas emot är _____ kg/år eller där den genomsnittliga mängden som skickas från anläggningen är sammanlagt _____ kg/år</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av vätskor</p> <p><input type="checkbox"/> Mjölk <input type="checkbox"/> Grädde <input type="checkbox"/> UHT-produkter <input type="checkbox"/> Annat, vad? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Pudding <input type="checkbox"/> Surmjölkprodukter</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av ost</p> <p><input type="checkbox"/> Emmental <input type="checkbox"/> Kittost <input type="checkbox"/> Smältost <input type="checkbox"/> Riven ost</p> <p><input type="checkbox"/> Av typen edamost <input type="checkbox"/> Pastöriserad färskost</p> <p><input type="checkbox"/> Marinering <input type="checkbox"/> Opastöriserad färskost <input type="checkbox"/> Annat, vad? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av smör och näringsfetter</p> <p><input type="checkbox"/> Smör <input type="checkbox"/> Blandningar av vegetabiliska oljor <input type="checkbox"/> Annat, vad? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av glass</p> <p><input type="checkbox"/> Gräddglass <input type="checkbox"/> Mjölkglass <input type="checkbox"/> Sorbet <input type="checkbox"/> Annat, vad? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av pulver</p> <p><input type="checkbox"/> Laktos <input type="checkbox"/> Kasein <input type="checkbox"/> Vassla <input type="checkbox"/> Annat, vad? _____</p> <p>Annan verksamhet</p> <p><input type="checkbox"/> Första ankomstplats <input type="checkbox"/> Behandling eller lagring av ekoprodukter <input type="checkbox"/> Annat, vad? _____</p>
<p>5 d. Verksamhet i</p>	<p><input type="checkbox"/> Anläggning i äggbranschen, där mängden ägg som skickas från anläggningen är _____ kg/år</p>

en anläggning i äggbranschen	<p>Ägg av</p> <p><input type="checkbox"/> Höns <input type="checkbox"/> Gås <input type="checkbox"/> Vaktel <input type="checkbox"/> Struts</p> <p><input type="checkbox"/> Anka <input type="checkbox"/> Pärlhöns <input type="checkbox"/> Annat, vad? _____</p> <p>Producentform</p> <p><input type="checkbox"/> Ekologisk produktion <input type="checkbox"/> Frigående utomhus <input type="checkbox"/> Frigående inomhus <input type="checkbox"/> Burhöns</p>																																				
5 e. Lageranläggning	<p><input type="checkbox"/> Anläggning som lagrar livsmedel av animaliskt ursprung, där mängden livsmedel som förmedlas är _____ kg/år</p> <p><input type="checkbox"/> Färskt kött <input type="checkbox"/> Färskt kött av fjäderfä <input type="checkbox"/> Malet kött</p> <p><input type="checkbox"/> Organ <input type="checkbox"/> Produkter av rått kött <input type="checkbox"/> Köttprodukter</p> <p><input type="checkbox"/> Färsk fisk <input type="checkbox"/> Förädlade fiskeriprodukter, vad? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Mjölk och mjölkprodukter, vad? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Övriga livsmedel av animaliskt ursprung, vad? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Övriga livsmedel, vad? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Frysvaror</p> <p><input type="checkbox"/> Kött, malet kött, produkter av rått kött eller köttprodukter</p> <p><input type="checkbox"/> Fiskeriprodukter</p> <p><input type="checkbox"/> Mjölkprodukter</p> <p><input type="checkbox"/> Övriga livsmedel, vad? _____</p> <p><input type="checkbox"/> Behandling eller lagring av ekoprodukter</p>																																				
6. Anläggningen	<p>Anläggningens totala areal, m² _____</p> <p>Lokalernas arealer och ytbeläggingsmaterial, specificerat (t.ex. produktionslokaler, lager, sociala utrymmen m.m.), anges vid behov i separat bilaga.</p> <table border="1" data-bbox="355 1182 1533 1442"> <thead> <tr> <th>Rummets namn</th> <th>Yta, m²</th> <th>Golv</th> <th>Väggar</th> <th>Tak</th> <th>Arbetsbord</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> </tbody> </table> <p>I planritningen redogörs för placeringen</p> <p><input type="checkbox"/> Golvbrunnar <input type="checkbox"/> Vattenpunkter <input type="checkbox"/> Ventilation</p> <p><input type="checkbox"/> Lagring av råvaror, tillverkningsämnen och färdiga livsmedel</p> <p><input type="checkbox"/> Lagring av förpackningsmaterial <input type="checkbox"/> Anordningar samt fasta inventarier</p> <p>Belysningen i anläggningen</p> <p><input type="checkbox"/> Belysningen är ändamålsenlig</p>	Rummets namn	Yta, m ²	Golv	Väggar	Tak	Arbetsbord	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
Rummets namn	Yta, m ²	Golv	Väggar	Tak	Arbetsbord																																
_____	_____	_____	_____	_____	_____																																
_____	_____	_____	_____	_____	_____																																
_____	_____	_____	_____	_____	_____																																
_____	_____	_____	_____	_____	_____																																
_____	_____	_____	_____	_____	_____																																
7. Personalens sociala utrymmen	<p>Personal, antal _____</p> <p>Omklädningsrum</p> <p><input type="checkbox"/> Damer <input type="checkbox"/> Herrar <input type="checkbox"/> Gemensamt</p> <p><input type="checkbox"/> Enbart klädska <input type="checkbox"/> Handtvättställ <input type="checkbox"/> Toalett(er) <input type="checkbox"/> Dusch(ar)</p>																																				
8. Utrymmen för städredskap	<p><input type="checkbox"/> Separat utrymme för städredskap</p> <p><input type="checkbox"/> Vask <input type="checkbox"/> Golvbrunn <input type="checkbox"/> Värmeslinga för torkning</p> <p><input type="checkbox"/> Hyllor för material <input type="checkbox"/> Ventilation <input type="checkbox"/> Ställningar för redskap</p>																																				

9. Ventilation	<input type="checkbox"/> Naturlig	<input type="checkbox"/> Maskinellt utsug	<input type="checkbox"/> Maskinellt in- och utsug
10. Passer- och transportrutter	<input type="checkbox"/> En redogörelse för passagera för personalen, inklusive underhålls-, transport- och städanställda, vilka framgår av bilagan till ansökan (t.ex. markerade med färger på planritningen)		
	<input type="checkbox"/> En redogörelse för transportrutterna för råvaror, ingredienser och färdiga livsmedel samt biprodukter, avloppsvatten och fasta avfall, vilka framgår av bilagan till ansökan (t.ex. markerade med färger på planritningen)		
11. Kylrum och deras temperaturer	<input type="checkbox"/> Kontrollsystemen för kylrum och deras temperaturer framgår av bilagan till ansökan		
12. Vattenförsörjning	<input type="checkbox"/> Ansluten till en allmän vattenledning	<input type="checkbox"/> Annat, vad? _____ (Vattenundersökningsresultat bifogas)	
13. Avloppsvatten	<input type="checkbox"/> Avloppsvattnet leds till ett allmänt avlopp		
	<input type="checkbox"/> Avloppsvattnet leds annanstans, vart? _____		
14. Avfallshantering	<input type="checkbox"/> Ansluten till ordnad avfallshantering		
	Sortering av avfall		
	<input type="checkbox"/> Bioavfall	<input type="checkbox"/> Glas	<input type="checkbox"/> Metall
	<input type="checkbox"/> Biprodukt av klass 1	<input type="checkbox"/> Biprodukt av klass 2	<input type="checkbox"/> Biprodukt av klass 3
	<input type="checkbox"/> Kartong	<input type="checkbox"/> Papper	<input type="checkbox"/> Annat, vad _____
	Lagring, hantering och transport av problemavfall _____		
15. Andra anhängiga tillstånd	Andra anhängiga tillstånd (t.ex. miljötillstånd) _____		
16. Transporter	Uppgifter om transportfordon och -utrustning för livsmedel		
	<input type="checkbox"/> Egna transportfordon, vilka? _____	<input type="checkbox"/> Transport som köptjänst, aktörens namn _____	
	<input type="checkbox"/> Frystransport	<input type="checkbox"/> Kyltransport	<input type="checkbox"/> Transport av heta varor
			<input type="checkbox"/> Transport i rumstemperatur
17. Tilläggsuppgifter	_____		
	Ort _____ Datum _____		
	Underskrift		

	Namnförtydligande		
<p>Ansökan med bilagor ska skickas till Sydspetsens miljöhälsa (adress nedan).</p> <p>Uppgifterna registreras i miljöhälsoskyddets databas för ärendehantering. Dataskyddsbeskrivning i enlighet med EU:s dataskyddsförordning 2016/679 (GDPR) kan fås från Sydspetsens miljöhälsa eller läsas på enhetens www-sidor, www.symi.fi.</p>			

Ansökan ska inlämnas med alla nödvändiga bilagor (ritningar i två exemplar)**BILAGOR**

- Egenkontrollplan
- Planritning
- En bottenplan där placeringen av vattenpunkter och golvbrunnar markerats
- En ritning över inventarier samt en anordningsplan (t.ex. på planritningen)
- Redogörelse för passagerna för personalen, inklusive underhålls-, transports- och städanställda
- Redogörelse för transportrutterna för råvaror, tillverkningsämnen och färdiga livsmedel, förpackningsmaterial, biprodukter och avfall
- Redogörelse för kylda rum och deras temperaturer samt kontrollsystemen för temperaturerna
- En kopia av beslutet eller ansökan om byggnads-/åtgärdstillstånd
- Vattenundersökningsresultat
- Beslut över miljötillstånd
- Övriga bilagor _____