|  |  |
| --- | --- |
|  | **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 | Inledande av verksamhet  Väsentlig ändring av verksamhet | | | | | | | | | |
| Objekt för ansökan | Anläggning i köttbranschen (precisering i punkt 5 a)  Anläggning i fiskbranschen (precisering i punkt 5 b)  Anläggning i mjölkbranschen (precisering i punkt 5 c)  Anläggning i äggbranschen (precisering i punkt 5 d)  Lageranläggning (precisering i punkt 5 e)  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. Fakturerings-adress |  | | | | | | | | | |
| 3. Verksamhetsplats | Namn | | | | | Telefon | | | | |
| Adress och postanstalt | | | | | | | | | |
| Disponent | | | | | Telefon | | | | |
| 4. Livsmedelslokalens användningsändamål och placering | Lokalens användningsändamål enligt byggnadstillsynen  Anläggningens godkännandenummer (vid ändring av verksamheten)  Lokalen finns i en  Affärsfastighet  Industrifastiget  I samband med en bostadsfastighet  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 | | | | | | | | | |
| 5 a. Verksamhet i en anläggning i köttbranschen | Anläggning i köttbranschen, där mängden färdiga livsmedel som skickas från anläggningen är       kg/år   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Köttstyckeri, där mängden kött som styckas i genomsnitt är       kg/dag och       kg/vecka | | | | |  | Svin | Inhägnat vilt | Får, get | |  | Nötdjur | Häst | Kanin | |  | Ren | Frilevande vilt | Fjäderfä | |  | Annat, vad? |  |  | | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Tillverkning av malet kött | | Tillverkning av köttberedningar | | | Tillverkning av köttprodukter | | Mekanisk separering av kött | | | Förpackande/omemballering | | Djupfrysning | | | Lagring | | Tillverkning av helkonserver | | | Annat, vad? | | | | | Annan verksamhet | | | | | Första ankomstplats | Behandling eller lagring av ekoprodukter | | Separering av TSE-riskmaterial | | | | | | | | | | |
| 5 b. Verksamhet i en anläggning i fiskbranschen | Anläggning i fiskbranschen, där mängden färdiga livsmedel som skickas från anläggningen är       kg/år   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Rensning av fisk | | | | | | | | | | | Tillverkning av bearbetade fiskeriprodukter | | | | | | | | | | |  | Styckning | Fileande | | Mekanisk tillvaratagande av fiskkött | | | | | | | Tillverkning av förädlade fiskprodukter | | | | | | | | | | |  | Upphettning | Varmrökning | | | Kallrökning | | Torkning | | Saltning | |  | Marinering | Konserver | | | Kokning av skaldjur och blötdjur | | | | | | Förpackande | | | Lagring | | | Tillverkning av sushi | | | | | Djupfrysning | | | Behandling av rom | | | | | | | | Annan verksamhet | | | | | | | | | | | Första ankomstplats | | Behandling eller lagring av ekoprodukter | | | | | | Annat, vad? | | | | | | | | | | | |
| 5 c. Verksamhet i en anläggning i mjölkbranschen | 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   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Tillverkning av vätskor | | | | | | | | |  | Mjölk | | Grädde | UHT-produkter | | Annat, vad? | | |  | Pudding | | Surmjölksprodukter | | |  | | | Tillverkning av ost | | | | | | | | |  | Emmental | | Kittost | | Smältost | Riven ost | | |  | Av typen edamost | | Pastöriserad färskost | | |  | | |  | Marinering | | Opastöriserad färskost | | | Annat, vad? | | | Tillverkning av smör och näringsfetter | | | | | | | | |  | Smör | | Blandningar av vegetabiliska oljor | | | Annat, vad? | | | Tillverkning av glass | | | | | | | | |  | Gräddglass | | Mjölkglass | | Sorbet | Annat, vad? | | | Tillverkning av pulver | | | | | | | | |  | Laktos | | Kasein | | Vassla | Annat, vad? | | | Annan verksamhet | | | | | | | | | Första ankomstplats | | Behandling eller lagring av ekoprodukter | | | | | Annat, vad? | | | | | | | | | | |
| 5 d. Verksamhet i en anläggning i äggbranschen | Anläggning i äggbranschen, där mängden ägg som skickas från anläggningen är       kg/år   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Ägg av | | | | | | | | Höns | Gås | | Vaktel | | Struts | | | Anka | Pärlhöns | | Annat, vad? | | | | | Producentform | | | | | | | | Ekologisk produktion | | Frigående utomhus | | Frigående inomhus | | Burhöns | | | | | | | | | | |
| 5 e. Lageranläggning | Anläggning som lagrar livsmedel av animaliskt ursprung, där mängden livsmedel som förmedlas är       kg/år | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Färskt kött | | Färskt kött av fjäderfä | Malet kött | | Organ | | Produkter av rått kött | Köttprodukter | | Färsk fisk | | Förädlade fiskeriprodukter, vad? | | | Mjölk och mjölkprodukter, vad? | | | | | Övriga livsmedel av animaliskt ursprung, vad? | | | | | Övriga livsmedel, vad? | | | | |  | | | | | Frysvaror | | | | |  | Kött, malet kött, produkter av rått kött eller köttprodukter | | | |  | Fiskeriprodukter | | | |  | Mjölkprodukter | | | |  | Övriga livsmedel, vad? | | | |  | | | | | Behandling eller lagring av ekoprodukter | | | | | | | | | | | | | |
| 6. Anläggningen | Anläggningens totala areal, m2 | | | | | | | | | |
| Lokalernas arealer och ytbeläggningsmaterial, specificerat (t.ex. produktionslokaler, lager, sociala utrymmen m.m.), anges vid behov i separat bilaga. | | | | | | | | | |
| Rummets namn | Yta, m2 | | Golv | | | Väggar | | Tak | Arbetsbord |
|  |  | |  | | |  | |  |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  |
|  |  | |  | | |  | |  |  |
| I planritningen redogörs för placeringen   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Golvbrunnar | Vattenpunkter | Ventilation | | Lagring av råvaror, tillverkningsämnen och färdiga livsmedel | | | | Lagring av förpackningsmaterial | | Anordningar samt fasta inventarier | | | | | | | | | | |
| Belysningen i anläggningen  Belysningen är ändamålsenlig | | | | | | | | | |
| 7. Personalens sociala utrymmen | Personal, antal | | | | | | | | | |
| Omklädningsrum   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Damer | Herrar | | Gemensamt | | Enbart klädskåp | Handtvättställ | Toalett(er) | Dusch(ar) | | | | | | | | | | |
| 8. Utrymmen för städredskap | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Separat utrymme för städredskap | | | | Vask | Golvbrunn | Värmeslinga för torkning | | Hyllor för material | Ventilation | Ställningar för redskap | | | | | | | | | | |
| 9. Ventilation | Naturlig | | Maskinellt utsug | | | | | Maskinellt in- och utsug | | |
| 10. Passer- och transportrutter | En redogörelse för passagerna för personalen, inklusive underhålls-, transport- och städanställda, vilka framgår av bilagan till ansökan (t.ex. markerade med färger på planritningen) | | | | | | | | | |
| 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. Kylda rum och deras temperaturer | Kontrollsystemen för kylda rum och deras temperaturer framgår av bilagan till ansökan | | | | | | | | | |
| 12. Vattenförsörjning | Ansluten till en allmän vattenledning | | | | Annat, vad?  (Vattenundersökningsresultat bifogas) | | | | | |
| 13. Avloppsvatten | Avloppsvattnet leds till ett allmänt avlopp | | | | | | | | | |
| Avloppsvattnet leds annanstans, vart? | | | | | | | | | |
| 14. Avfallhantering | Ansluten till ordnad avfallshantering | | | | | | | | | |
| Sortering av avfall   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Bioavfall | Glas | Metall | Kartong | Papper | | Biprodukt av klass 1 | Biprodukt av klass 2 | Biprodukt av klass 3 | 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   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Egna transportfordon, vilka? | | Transport som köptjänst, aktörens namn | | | Frystransport | Kyltransport | Transport av heta varor | Transport i rumstemperatur | | | | | | | | | | |
| 17. Tilläggsuppgifter |  | | | | | | | | | |
|  | Ort       Datum  Underskrift  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Namnförtydligande | | | | | | | | | |
| Ansökan med bilagor ska skickas till Sydspetsens miljöhälsa (adress nedan).  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. | | | | | | | | | | |

|  |
| --- |
| **Ansökan ska inlämnas med alla nödvändiga bilagor (ritningar i två exemplar)**  **BILAGOR**  Egenkontrolllplan  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  Redogörels 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 |