|  |  |
| --- | --- |
|  | **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       |