|  |  |
| --- | --- |
| **Borgå stad** **Miljöhälsovård** | **ANSÖKAN - ANLÄGGNINGAR****Ansökan om anläggningsgodkännande för livsmedelslokal enligt 11 § i livsmedelslagen (297/2021)**  |
| **Miljöhälsovårdens verksamhetsområde** | **Dnr och ankomstdatum** (ifylls av myndigheten) **\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**Företagaren fyller i blanketten i tillämpliga delar**

Livsmedelslokalen ska vara godkänd av miljöhälsovården i Borgå innan verksamheten inleds eller betydande ändringar görs i verksamheten. Tillsynsmyndigheten kan av företagaren begära ytterligare utredningar som behövs för behandlingen av ansökan. En avgift tas ut för behandlingen av ansökan enligt en taxa som kommunen har godkänt.

Ansökan gäller [ ]  Inledande av verksamhet

 [ ]  Betydande ändringar i verksamheten

[ ]  Anläggning i köttbranschen [ ]  Anläggning i fiskbranschen [ ]  Lageranläggning [ ]  Anläggning i mjölkbranschen

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Företagare | Företagarens namn      |
| Adress, postanstalt och hemkommun      | Telefon och e-postadress      |
| Kontaktperson      | Telefon och e-postadress      |
| Faktureringsadress     Borgå stad skickar fakturor i första hand som e-fakturor; om företaget har en giltig e-fakturaadress. Fakturainformation kontrolleras på <https://verkkolaskuosoite.fi/> |
| 2. FO-nummer |       |
| 3. Verksamhetsställe | Namn      |
| Kontaktperson      |
| Besöksadress och postanstalt      | Telefon och e-postadress      |
| Anläggningens godkännandenummer (om det är fråga om en ny anläggning, ger Evira ett nummer)      |
| 4. Lokalens användningsändamål och läge | Utrymmets användningsändamål enligt bygglovet      |
| Lokalen är belägen i en [ ]  Affärsfastighet [ ]  Industrifastighet [ ]  Bostadsfastighet |
| 5. Plan för egenkontroll | Plan upprättad/uppdaterad datum: Ansvarsperson för egenkontrollen:   |

|  |  |
| --- | --- |
| 6. Verksamheten vid anläggningen | Planerad tidpunkt för inledande av verksamhet / Planerad tidpunkt för ibruktagande      |
| Beskrivning av verksamheten och av de produkter som säljs, tillverkas eller transporteras, eller beskrivning av väsentliga ändringar i verksamheten                                                         |
| 7. Verksamhet som livsmedelslokal (då behövs en separat anmälan om livsmedelslokal) | I samband med anläggningen finns [ ]  butiksverksamhet [ ]  personalrestaurang |
| 8. Handel på den inre marknaden och import | [ ]  Verksamhet som första ankomstplats (mottagning av livsmedel av animaliskt ursprung från en annan EU-medlemsstat, verksamheten ska anmälas till Evira) [ ]  Import från tredje land |
| 9. Transport av livsmedel | [ ]  Egna transportfordon [ ]  Transport som köptjänst[ ]  Frystransport [ ]  Kyltransport [ ]  Transport av varma livsmedel [ ]  Transport i rumstemperatur    |
| 10a. Anläggning i köttbranschen  |  [ ]  Styckningslokal **Mängden kött som styckas i medeltal:**       kg/år eller       kg/vecka eller       kg/dag **Djur som styckas:** [ ]  Nöt [ ]  Svin [ ]  Får/get [ ]  Hovdjur [ ]  Fjäderfä[ ]  Hägnat vilt [ ]  Ren [ ]  Frilevande vilt [ ]  Annat, vad:       |

|  |  |
| --- | --- |
| 10a. fortsätter | **Separering av TSE-riskmaterial** [ ]  Ja [ ]  Nej  [ ]  Uttagning av kött från huvudet på nötkreatur i en styckningslokal [ ]  Avlägsnande av ryggmärg från får och getter i en styckningslokal[ ]  Annan anläggning i köttbranschen   [ ]  Tillverkning av malet kött;       kg/år [ ]  Tillverkning av köttberedningar;       kg/år [ ]  Omemballering;       kg/år [ ]  Mekaniskt urbenat kött;       kg/år  [ ]  Produktionsanläggning för gelatin;       kg/år [ ]  Behandling av magar, urinblåsor och tarmar;       kg/år [ ]  Tillverkning av köttprodukter;       kg/år [ ]  Upphettning[ ]  Kallrökning[ ]  Varmrökning[ ]  Tillverkning av helkonserver[ ]  Torkning[ ]  Tillverkning av hållbar korv[ ]  Tillverkning av råkorv[ ]  Skivning [ ]  Annan tillverkning, vilken:            |
| 10b. Anläggning i fiskbranschen 10b. fortsätter | Producerad mängd;       kg/år**Fiskarter, skaldjur och musslor som behandlas**[ ]  Odlad fisk [ ]  Viltfångade fiskar, skaldjur och musslor från insjöområdet [ ]  Viltfångade fiskar, skaldjur, musslor från havsvattenområden[ ]  Behandling av fiskarter med dioxinhalter över gränsvärdet   [ ]  Viltfångad lax från Östersjöområdet [ ]  Strömming från Östersjöområdet, över 17 cm eller utan storleksklassificering [ ]  Viltfångad röding [ ]  Viltfångad flodnejonöga [ ]  Viltfångad öring **Behandling av färska fiskeriprodukter**[ ]  Rensning [ ]  Tillverkning av produkter av rå fisk;       kg/år  [ ]  Filéring [ ]  Styckning [ ]  Skivning [ ]  Mekaniskt tillvaratagande av köttet   [ ]  Behandling av rom [ ]  Annat, vad:       |
|  [ ]  Tillverkning av beredda fiskprodukter;       kg/år [ ]  Upphettning [ ]  Kallrökning [ ]  Varmrökning [ ]  Saltning [ ]  Torkning [ ]  Marinering [ ]  Tillverkning av helkonserver [ ]  Tillverkning av halvkonserver av fisk  [ ]  Tillredning vid öppen eld [ ]  Kokning av skaldjur och blötdjur [ ]  Halstring [ ]  Lutfisk [ ]  Inbakade produkter (t.ex. kalakukko)  [ ]  Annat, vad:      [ ]  Förpackning av förädlade fiskprodukter i vakuumförpackning eller skyddsgas;       kg/år[ ]  Omemballering eller förpackning;       kg/år |

|  |  |
| --- | --- |
| 10c. Anläggning i mjölkbranschen 10c. fortsätter | **Mängden obehandlad mjölk som behandlas:**       (kg eller l/år)**Mängden obehandlad mjölk som används som råvara**:       (kg eller l/år)**Produkter som tillverkas:** [ ]  Ost;       (kg/år) [ ]  Emmentaler [ ]  Edamer [ ]  Kittost [ ]  Smältost [ ]  Marinering [ ]  Pastöriserad färskost [ ]  Opastöriserad färskost [ ]  Riven ost [ ]  Annat, vad:       [ ]  Smör och matfett;       (kg/år) [ ]  Smör [ ]  Växtoljeblandningar [ ]  Annat, vad:       [ ]  Glass ;      (kg eller l /år) [ ]  Gräddglass [ ]  Mjölkglass [ ]  Annat, vad;       [ ]  Flytande mjölkprodukter;       (kg eller l /år) [ ]  Mjölk [ ]  Grädde [ ]  UHT-produkter [ ]  Sura mjölkprodukter [ ]  Pudding Annat, vad:       [ ]  Pulver:       (kg/år) [ ]  Laktos [ ]  Kasein [ ]  Vassle [ ]  Annat, vad:       [ ]  Annan tillverkning i mjölkbranschen, vilken (t.ex. rökning);        |
|  [ ]  Pastöriseringsanordning används.   [ ]  Annan motsvarande värmebehandlingsanordning används, vilken?   [ ]  Kontinuerlig lagring av mätdata för temperaturen vid värmebehandling   [ ]  Pastöriseringsanordningen är försedd med automatisk indikering av otillräcklig pastörisering och en returanordning. |
| 10d. Anläggning i lagringsbranschen | **Produkter som lagras**[ ]  Kött och köttprodukter[ ]  Mjölk och mjölkprodukter[ ]  Fisk och fiskeriprodukter[ ]  Ägg och äggprodukter[ ]  Övriga produkter av animaliskt ursprung, vilka:      [ ]  Livsmedel av icke-animaliskt ursprung |
| **Typ av lagring**[ ]  Fryslagring[ ]  Kyllagring[ ]  Lagring utan nedkylning |
| 11. Beskrivning av anläggningen | **Utrymmenas arealer och ytmaterial specificerade** (t.ex. produktionsutrymmen, lager, personalutrymmen osv.), vid behov en separat bilaga |
| Rummets namn | Yta, m2 | Golvmaterial | Väggmaterial | Takmaterial | Arbetsytor |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
|       |       |       |       |       |       |
| **Ventilation** [ ]  Självdrag [ ]  Mekanisk frånluft   [ ]  Mekanisk tilluft och [ ]  Utredning i bilaga frånluft  | **Beläggningar utomhus**       |
| 12. Personalutrymmen samt underhåll av arbetskläder  12. fortsätter | Anställda, antal;       |
| [ ]  Endast klädskåp [ ]  Omklädningsrum  |
| **I samband med omklädningsrummen finns** [ ]  Handtvättställ [ ]  Dusch(ar) [ ]  Toalett(er) [ ]  Förvaringsutrymme för arbetsskodon |
| **Arbetskläder** [ ]  Separat förvaringsplats finns för rena arbetskläder.  [ ]  Separat förvaringsplats finns för nedsmutsade arbetskläder. **Underhåll och tvätt av arbetskläder utförs på följande sätt:**                 |
| 13. Utrymmen för städutrustning |  [ ]  Separata rum för städutrustning för produktionslokaler;       st.[ ]  För områden med hög hygien finns särskild städutrustning/särskilda utrymmen för utrustningen [ ]  Ändamålsenligt utrymme för tvätt av arbetsredskap, lådor och anordningar **Utrymmena för städutrustning är försedda med:**   [ ]  Vask [ ]  Golvbrunn [ ]  Torkslinga [ ]  Tappställe [ ]  Ställ för redskap med långt skaft [ ]  Golvtvättmaskin [ ]  Tvättmaskin för städdukar |

|  |  |
| --- | --- |
| 14. Kylning och frysning |  **Vid anläggningen utförs** [ ]  Kylning av produkter [ ]  Frysning av produkter [ ]  Lagras   [ ]  Kylvaror   [ ]  Frysvaror |
|  **Kylanordningar:** [ ]  Kylrum;       st. [ ]  Nedkylningsanordning/-rum;       st.  [ ]  Fryslager;       st. [ ]  Frysbox/-skåp;       st.  [ ]  Infrysningsskåp;       st.  |
|  [ ]  Temperaturer i nedkylda utrymmen dokumenteras manuellt.[ ]  Nedkylda utrymmen är försedda med temperaturmätning och lagring av mätdata. [ ]  Nedkylda utrymmen är försedda med temperaturmätning och temperaturlarm.[ ]  Mätinstrumenten i fryslager är standardenliga. Alla instrument som används för att mäta och registrera temperaturer under transport, mellanlagring och lagring av djupfrysta livsmedel ska överensstämma med standarderna EN 12830, EN 13485 och EN 13486  |
| 15. Vattenförsörjning och avloppshantering  | [ ]  Ansluten till allmän vattenledning [ ]  På annat sätt, hur;       |
| [ ]  Avloppsvattnet leds till allmänt avlopp.  [ ]  Avloppsvattnet behandlas på annat sätt, hur;       |
| 16. Biprodukter | **Biprodukter som uppkommer i anläggningen** [ ]  Biprodukter kategori 1[ ]  Biprodukter kategori 2[ ]  Biprodukter kategori 3;  kg/vecka **Mottagningsplats för biprodukter** [ ]  Biprodukterna levereras som råvara till framställning av foder  [ ]  Foder för sällskapsdjur [ ]  Foder för pälsdjur/kennelhundar**Mottagningsplats för råvara till foder;** **Beskrivning av hur biprodukter lagras, hanteras och transporteras:**                           |
| 17. Avfallshantering |  [ ]  Fastigheten är ansluten till organiserad avfallshantering. |
| **Avfall som insamlas separat:** [ ]  Bioavfall [ ]  Glas [ ]  Metall [ ]  Kartong [ ]  Papper  [ ]  Annat, vad;       |
| **Lagring, hantering och transport av farligt avfall**:                     |

|  |  |
| --- | --- |
| 18. Ytterligare uppgifter |                      |
| 19. Företagarens underskrift och namnförtydligande | Datum Ort            | Underskrift och namnförtydligande       |
| OBLIGATORISKA BILAGOR | [ ]  Situationsplan [ ]  Planritning där inventariernas och anordningarnas placering framgår[ ]  personalens rutter samt transportrutterna för råvaror, produkter, förpackningsmaterial och avfall[ ]  VVS-ritningar, tappställen försedda med nummer, samt andra tillräckliga utredningar om ventilation, vattenledningar och avlopp (golvbrunnar)   | [ ]  Förteckning över anordningar[ ]  Plan för egenkontroll [ ]  Vid behov vattenanalysrapport (endast om man har egen vattentäkt)  [ ]  Nedkylda utrymmen/anordningar, temperaturer i dem och system för temperaturkontroll.  |
| ÖVRIGA BILAGOR | [ ]  Annat, vad:       |
| **Ansökan med bilagor ska lämnas till Hälsoskyddet i Borgå stad**Personuppgifterna införs i miljöhälsovårdens databas. Registerbeskrivning finns till påseende vid miljöhälsovårdens verksamhetspunkt i Borgå stad, adressen Teknikbågen 1 A, 06100 Borgå eller från internet adressen [https://www.miljohalsovardiborga.fi](https://www.borga.fi/miljohalsovard)  |
| **Ifylls av myndigheten****Ansökan inkommit (datum)** \_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Granskning av ansökan  | Ansökan är rätt ifylld och försedd med behövliga bilagor.  Ja Nej\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_\_\_Inspektörens underskrift | Begäran om komplettering av dokumenten har sänts/lämnats\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_Inspektörens underskrift | De begärda kompletterande dokumenten har erhållits\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_Inspektörens underskrift |
| Verksamhetsstället har efter kontroll godkänts för att tas i bruk. |  \_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_ |

uppdaterad 22.3.2023