|  |  |
| --- | --- |
| **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