|  |  |
| --- | --- |
|  | **ANSÖKAN** **enligt livsmedelslagens (297/2021) 11 § om IBRUKTAGANDE ELLER FÖRÄNDRING AV ANLÄGGNING**  |
| **Ankomstdatum** (myndigheten ifyller) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Anledning för ansökan** [ ]  Inledning av verksamhet[ ]  Förnyat godkännande av anläggningen  | [ ]  Väsentlig förändring av verksamheten  |
| **Föremålet för ansökan**[ ]  Anläggning inom köttbranschen (närmare i punkt 5 a)[ ]  Anläggning inom fiskeribranschen (närmare i punkt 5 b)[ ]  Anläggning inom mjölksektorn (närmare i punkt 5 c) | [ ]  Anläggning inom äggsektorn[ ]  Lageranläggning [ ]  Annan, vilken:  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. Verksam-hetsidkare** | Verksamhetsidkarens namn | FO-nummer |
| Adress och postanstalt | Telefon |
| Kontaktperson/ ansvarsperson och telefonnummer | E-post |
| **2. Faktureringsadress** |  |
| **3. Verksam-hetsställe** | Verksamhetsställets namn | Telefon |
| Verksamhetsställets adress och postanstalt  | E-post |
| **4. Livsmedelslokalens användningsändamål och platsen för den**  | Lokalens byggnadstekniska användningsändamål  |
| Lokalens plats  |  |  |
| [ ]  Affärsfastighet | [ ]  Industrifastighet | [ ]  Annan, vilken:  |
| **5. Anläggningens verksamhet**  | Planerad öppningsdag / Planerad ibruktagningsdag |
| Beskrivning av de produkter som säljs och/eller tillverkas och/eller transporteras |
| **5 a. Verksamhet i anläggning inom köttbranschen** | [ ]  Anläggning inom köttbranschenGodkännandenummer: | Den genomsnittliga mängden avsända färdiga livsmedel sammanlagt:            kg/år |
| [ ]  Köttstyckeri | Det styckade köttets genomsnittliga mängd:           kg/dag            kg/vecka |
| [ ]  Svin[ ]  Nöt[ ]  Ren [ ]  Häst | [ ]  Får, get [ ]  Fjäderfä [ ]  Kanin | [ ]  Hägnat vilt[ ]  Frilevande vilt[ ]  Annan, vilken:  |
| [ ]  Tillverkning av malet kött[ ]  Tillverkning av köttprodukter[ ]  Tillverkning av köttberedningar[ ]  Mekanisk avskiljning av kött  | [ ]  Förpackning[ ]  Lagring[ ]  Djupfrysning[ ]  Övrig anläggning, vilken:  |
| [ ]  Annan verksamhet  |
|  | [ ]  Första ankomstplats | [ ]  Märkning av nötkött  | [ ]  Avskiljande av TSE-riskmaterial  |
| **5 b. Verksamhet i anläggning inom fiskbranschen** | [ ]  Anläggning inom fiskeribranschen, därifrån den genomsnittliga mängden avsända färdiga livsmedel:            kg/årGodkännandenummer:            |
| [ ]  Fiskrensning  |
| [ ]  Tillverkning av råa produkter [ ]  Skivning [ ]  Fileing [ ]  Styckning [ ]  Mekaniskt tillvaratagande av fiskkött  |
| [ ]  Tillverkning av förädlade fiskprodukter [ ]  Upphettning [ ]  Rökning [ ]  Insaltning [ ]  Torkning [ ]  Marinering [ ]  Helkonserver [ ]  Kokning av skaldjur och blötdjur |
| [ ]  Förpackning  |
| [ ]  Djupfrysning |
| [ ]  Annan verksamhet  [ ]  Första ankomstplats [ ]  Annan, vilken:  |
| **5 c. Verksamhet i anläggning inom mjölksektorn** | [ ]  Anläggning inom mjölksektorn, därifrån den genomsnittliga mängden avsända färdiga livsmedel            kg/år Godkännandenummer:            |
| [ ]  Tillverkning av vätskor [ ]  Mjölk [ ]  Grädde [ ]  UHT-produkter [ ]  Surmjölksprodukter [ ]  Pudding [ ]  Annan, vilken:  |
| [ ]  Osttillverkning [ ]  Emmental [ ]  Av edam-typ [ ]  Kittost [ ]  Smältost [ ]  Marinering [ ]  Ostsoppa [ ]  Riven ost [ ]  Pastöriserad färskost  [ ]  Opastöriserad färskost [ ]  Annan, vilken:  |
| [ ]  Tillverkning av smör och matfetter [ ]  Smör [ ]  Växtoljeblandningar [ ]  Annan, vilken:  |
| [ ]  Glasstillverkning [ ]  Gräddglass [ ]  Mjölkglass [ ]  Sorbet [ ]  Annan, vilken:  |
| [ ]  Tillverkning av pulver [ ]  Laktos [ ]  Kasein [ ]  Vassla [ ]  Annat, vilket:  |
| [ ]  Annan verksamhet, vilken:  |
| **6. Anläggning** | Anläggningens totala yta, m2 |
| Specificering av rumsytor och ytmaterial (t.ex. produktionsutrymmen, lager, sociala utrymmen mm.), vid behov redovisade i en särskild bilaga  |
| Utrymmets namn | Yta, m2 | Golv | Väggar | Innertak | Arbetsytor  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| På planritningen finns förklaringar till placering av[ ]  Golvbrunnar [ ]  Tappställen (vatten) [ ]  Lagring av förpackningsmaterial[ ]  Lagring av råvaror, tillverkningsämnen och färdiga livsmedel  |
| Belysning i anläggningen [ ]  Belysningen är ändamålsenlig |
| **7. Ventilation**  | [ ]  Utredning i bilaga [ ]  Naturlig ventilation [ ]  Maskinell utsugning [ ]  Maskinellt intag och utsug  |
| 8. Städutrymmen | [ ]  Särskilt utrymme för städutrustning, yta       m2[ ]  Vattenpost [ ]  Vask [ ]  Golvbrunn [ ]  Torkställning |
| **9. Sociala utrymmen för personalen**  | Antal anställda, st |
| Omklädningsrum[ ]  Dam  | [ ]  Herr | [ ]  Gemensamt |
| [ ]  Klädskåp  | [ ]  Handtvättställen | [ ]  Dusch(er)  | [ ]  Toalett(er) |
| **10. Passage- och transportleder**  | [ ]  Utredning om personalens, inklusive underhålls-, transport- och städpersonalens, passageleder framgår av bilaga till ansökan (t.ex. utmärkta med färger på planritningen) |
| [ ]  Utredning om transportleder för råvaror, tillverkningsämnen och färdiga livsmedel samt avloppsvatten och fasta avfall framgår av bilaga till ansökan (t.ex. utmärkta med färger på planritningen) |
| **11. Kylda utrymmen och deras temperaturer** | [ ]  Kylda utrymmen och deras temperaturer samt temperaturövervakningssystem framgår av bilaga till ansökan |
| **12. Vattenanskaffning**  | [ ]  Ansluten till allmän vattenledning [ ]  Annan, vilken:  |
| **13. Avlopps-vatten och avloppssystem** | [ ]  Avloppsvattnet leds till allmänt avloppssystem [ ]  Avloppsvattnet leds annanstans, vart:  |
| **14. Avfall** | [ ]  Ansluten till organiserad avfallshantering  |
| Avfallssortering, sätt [ ]  Bioavfall [ ]  Glas [ ]  Metall [ ]  Papper [ ]  Kartong[ ]  Annat, vilket:  |
| Lagring, hantering och transport av problemavfall |
| **15. Övriga tillstånd som ansökts/beviljats**  | Övriga tillstånd som ansökts/beviljats (t.ex. miljötillstånd) |
| **16. Transport** | Uppgifter om transportutrustning för livsmedel [ ]  Egna transportfordon [ ]  Transport ordnad som köptjänst  |
| 17. Tilläggs-uppgifter |  |
| Bilagor | **Ansökan ska inlämnas med alla nödvändiga bilagor (ritningar i två exemplar)**[ ]  Egenkontrollplan[ ]  Situationsplan[ ]  Planritning [ ]  Inredningsritning och plan över anordningar (t.ex. beskrivning på planritningen)[ ]  Utredningar om personalens, inklusive underhålls-, transport- och städpersonalens passageleder [ ]  Utredningar om transportleder för råvaror, tillverkningsämnen och färdiga livsmedel samt avloppsvatten och fasta avfall[ ]  Utredningar om nedkylda utrymmen och deras temperaturer och temperaturövervakningssystem[ ]  VVS-ritningar[ ]  Ventilationens mätningsprotokoll [ ]  Kopia av byggnads-/åtgärdsstillståndsbeslut eller -ansökan [ ]  Övriga, vad:  |
| **Datum** | **Underskrift och namnförtydligande**  |