|  |  |
| --- | --- |
|  | **ANSÖKAN enligt 11 § i livsmedelslagen (297/2021) - ANLÄGGNING (**Godkänd livsmedelslokal) |
| **Ankomstdatum** (myndigheten ifyller) |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Innan verksamhet inleds eller väsentligt ändras ska livsmedelslokalen vara godkänd av livsmedelssäkerhetsenhet.** | | | | | | | | | | |
| Syfte med ansökan | | | | | | | | | | |
| Inledande av verksamhet | | | | | | | | | | |
| Väsentlig ändring av verksamhet | | | | | | | | | | |
| Nedläggning av verksamheten | | | | | | | | | | |
| Objekt för ansökan | | | | | | | | | | |
| Anläggning i köttbranschen (precisering i punkt 5 a) | | | Lageranläggning (precisering i punkt 5d) | | | | | | | |
| Anläggning i fiskbranschen (precisering i punkt 5 b) | | | Anläggning i äggbranschen | | | | | | | |
| Anläggning i mjölkbranschen (precisering i punkt 5 c) | | | Annat, vad? | | | | | | | |
|  | Företagarens namn | | | | | | FO-nummer | | | |
| 1. Företagare |  | | | | | |  | | | |
|  | Adress och postanstalt | | Hemkommun | | | | Telefon | | | |
|  |  | |  | | | |  | | | |
|  |  | |  | | | |  | | | |
|  |  | |  | | | |  | | | |
|  | E-postadress | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | |
|  | Kontaktperson/Ansvarsperson | | | | | | Telefon | | | |
|  |  | | | | | |  | | | |
| 2. Fakturerings- |  | | | | | | | | | |
| adress |  | | | | | | | | | |
| 3. Verksamhetsplats | Namn | | | | | | Telefon | | | |
|  |  | | | | | |  | | | |
|  | Adress och postanstalt | | | | | |  | | | |
|  |  | | | | | |  | | | |
|  | Disponent | | | | | | Telefon | | | |
|  |  | | | | | |  | | | |
| 4. Användnings-syftet med och läget av livs-medelslokalen | Lokalens användningssyfte enligt bygglovet | | | | | | Anläggningens godkännandenummer (om verksamheten ändras) | | | |
|  |  | | | | | |  | | | |
|  | Lokalen finns i en | | | | | | | | | |
|  | Affärsfastighet  Industrifastighet  I samband med en bostadsfastighet  Annanstans, var? | | | | | | | | | |
|  | Planerad tidpunkt för inledande av verksamhet/Planerad tidpunkt för ikraftträdande av ändringen | | | | | | | | | |
| 5. Anläggningens verksamhet |  | | | | | | | | | |
|  | En beskrivning av verksamheten och av produkterna som tillverkas/lagras eller av väsentliga ändringar som planerats | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | |
| 5 a. Verksamhet i en anläggning i köttbranschen |  |  |  |  |  |  | | | | Kg/år | |
|  | Anläggning i köttbranschen, där mängden färdiga livsmedel som skickas från anläggningen i genomsnitt är totalt | | | | | | | |  | |
|  | Kg/dag Kg/vecka | | | | | | | | | |
|  | Köttstyckeri, där mängden kött som styckas i genomsnitt är | | | | | |  | och |  | |
|  | Svin | | Inhägnat vilt | | | | Får, get | | | |
|  | Nötdjur | | Häst | | | | Kanin | | | |
|  | Ren | | Frilevande vilt | | | | Fjäderfä | | | |
|  | Annat, vad? | | | | | | | | | |
|  | Tillverkning av malet kött | | Tillverkning av produkter av rått kött | | | | | | | |
|  | Tillverkning av köttprodukter | | Mekanisk separering av kött | | | | | | | |
|  | Förpackande/omemballering | | Djupfrysning | | | | | | | |
|  | Lagring | | Tillverkning av helkonserver  Annan verksamhet, vad | | | | | | | |
|  | Annan verksamhet | | | | | | | | | |
|  | Separering av TSE-riskmaterial | | Behandling eller lagring av ekoprodukter | | | | Annan, vad | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | Kg/år | |
| 5 b. Verksamheten på en anläggning i  fiskbranschen | Anläggning i fiskbranschen, där mängden färdiga livsmedel som skickas från anläggningen i genomsnitt är totalt | | | | | |  | |
| Rensning av fisk | | | | | | | |
| Tillverkning av produkter av rå fisk | | | | | | | |
| Uppskärning | | Filéring | Styckning | Mekaniskt tillvaratagande av fiskkött | | | |
| Tillverkning av förädlade fiskprodukter | | | | | | | |
| Upphettning | | Rökning | Saltning | Torkning | | | |
| Marinering | | Konserver | Kokning av skaldjur och blötdjur | | | | |
|  | Förpackande | | | Lagring | | | | |
|  | Djupfrysning | | | Behandling av rom  Tillverkning av sushi | | | | |
|  | Annan verksamhet | | | | | | | |
|  | Behandling eller lagring av ekoprodukter | | | Annat, vad | | | | |
| 5 c. Verksamheten i en anläggning i  mjölkbranschen |  |  |  |  |  |  | Kg/år | |
| Anläggning i mjölkbranschen, där mängden obehandlad mjölk som tas emot är  eller där den genomsnittliga mängden som skickas från anläggningen är sammanlagt  där mängden färdiga livsmedel som skickas från anläggningen i genomsnitt är totalt | | | | | |  | |
| Tillverkning av vätskor | | | | | | | |
| Mjölk | | Grädde | UHT-produkter | Annat, vad | | | |
| Surmjölksprodukter | | Pudding |  |  | | | |
| Tillverkning av ost | | | | | | | |
| Emmental | | Kittost | Smältost | Annat, vad | | | |
| Av typen edamerost | | Pastöriserad färskost | |  | | | |
| Marinering | | Opastöriserad färskost | | Riven ost | | | |
| 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 | Vassle | Annat, vad | | | |
| Annan verksamhet  Behandling eller lagring av ekoprodukter  Annat, vad | | | | | | | |
| 5 d. Lageranläggning | Anläggning som lagrar livsmedel av animaliskt ursprung, där mängden livsmedel som förmedlas är sammanlagt  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 | | | | | | | Kg/år |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5 e.  Import och export av livsmedel | Export av livsmedel  Till vilka länder? | | | | | | Kategorier  Annat än livsmedel av animaliskt ursprung  Livsmedel av animaliskt ursprung (ange livsmedelsgrupperna i kolumnen nedan)  Import av livsmedel som beviljats särskilda salmonellagarantier från länder som inte beviljats särskilda salmonellagarantier (färsk gris, nötkreatur, fjäderfä och ägg från länder som inte beviljats särskilda salmonellagarantier)  Uppskattning av frekvensen och volymen av import av livsmedel av animaliskt ursprung från den inre marknaden  (importgånger /år)        (kg/år) | | | | | | | |
| Import av livsmedel  Format av import  Import från länder utanför EU  Import från den inre marknaden (EU-länder)  Uppskattning på volymen av importen (kg/år) | | | | | |
| Import: livsmedel av animaliskt ursprung  Färskt kött, malet kött och/eller inälvor  Hönsägg  Köttprodukter  Köttberedningar | | | | | | Livsmedel av insekter och råa insekter  Fiskeriprodukter och levande skaldjur  Mjölk och äggprodukter, ägg av annat än höns  Annat (t.ex. kollagen, tarmar, honung), vad: | | | | | | | |
| De importerade livsmedlen lagras i ett externt förråd Adress var dokumenten gällande importen kan inspekteras:        Förmedling av de importerade livsmedlen till andra företag ingår i verksamheten | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| 6. Anläggningen | | Anläggningens totala areal,       m² | | | | | | | | | | | |
|  | | Lokalernas arealer och ytbeläggningsmaterial, specificerat (t.ex. produktionslokaler, lager, sociala utrymmen, m.m.), anges vid behov i en separat bilaga | | | | | | | | | | | |
|  | | Rummets namn | Yta, m² | | | Golv | | | Väggar | | Tak | | Arbetsbord |
|  | |  |  | | |  | | |  | |  | |  |
|  | |  |  | | |  | | |  | |  | |  |
|  | |  |  | | |  | | |  | |  | |  |
|  | |  |  | | |  | | |  | |  | |  |
|  | |  |  | | |  | | |  | |  | |  |
|  | | I planritningen redogörs för placeringen | | | | | | | | | | | |
|  | | Golvbrunnar | | | Vattenpunkter | | | Anordningar samt fasta inventarier och armaturer | | | | | |
|  | | Lagring av råvaror, tillverkningsämnen och färdiga livsmedel | | | | | | | | | | | |
|  | | Lagring av förpackningsmaterial | | | | | | | | | | | |
|  | | 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 | | | | | Torkelement | | | |
| 9. Ventilation | | Naturlig | | Maskinell utluftning | | | | | | | | Maskinell in- och utluftning | |
| 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 råämnen, tillverkningsämnen och färdiga livsmedel samt avloppsvatten  och fasta avfall 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 | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| 13. Avloppsvatten och avlopps-system | | Avloppsvattnen leds till ett allmänt avlopp | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | Avloppsvattnen leds annanstans, vart | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14. Avfall | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | Andra anhängiga tillstånd (t.ex. miljötillstånd) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15. Andra anhängiga tillstånd | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | Uppgifter om transportutrustning för livsmedel | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16. Transporter | | Egna transportfordon, vilka        Transport som köpt tjänst, aktörens namn? | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | Frystransport  Kyltransport  Transport av heta varor  Transport i rumstemperatur | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  |  | |  |  | | | |  | | | | | |  | |
| 17. Tilläggsupp-gifter | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Datum | | Underskrift och namnförtydligande | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | |  |  |  | |  | |  | |  | |
| **Ansökan ska inlämnas med alla nödvändiga bilagor (ritningar i två exemplar)**. | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | |  |  |  | |  | |  | |  | |
| BILAGOR | | | | | | | |  |  | | |  | |  | | |
| Egenkontrollplan | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Planritning  VVS-ritning | | | | | | | | | | | | | | | | |
| En bottenplan där placeringen av vattenpunkterna och golvbrunnarna har markerats | | | | | | | | | | | | | | | | |
| En ritning över inventarier samt en anordningsplan (t.ex. på planritningen) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Redogörelser för passagerna för personalen, inklusive underhålls-, transport- och städanställda | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Redogörelser för transportrutterna för råvaror, tillverkningsämnen och färdiga livsmedel samt avloppsvatten och fasta avfall | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Redogörelser för kylda rum och deras temperaturer samt för kontrollsystemen för temperaturerna | | | | | | | | | | | | | | | | |
| En kopia av beslutet eller ansökan om byggnads/-åtgärdstillståndet | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Övriga bilagor | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ansökan jämte bilagorna skickas till adressen** | |
| **Helsingfors stad**  **Registratorskontoret/miljötjänster**  **Livsmedelssäkerhetsenhet**  **PB 10**  **00099 HELSINGFORS STAD  (Besöksadress: Stadshuset,**  **Norra Esplanaden 11–13, Helsingfors 17)**  **Eller via e-mail:** [**helsinki.kirjaamo@hel.fi**](mailto:helsinki.kirjaamo@hel.fi) | |
| Tilläggsinformation | Mera information om ifyllningen och handläggningen av blanketten fås från livsmedelssäkerhetsenheten via e-post [kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi](mailto:kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi) |
|  | Personuppgifterna registreras i det nationella datasystemet (VATI) som Livsmedelsverket upprätthåller. Registreringsbeskrivningar finns på <https://www.ruokavirasto.fi/sv/om-oss/tjanster/dataskydd/> |
| Faktura | Behandlingen av anmälan är avgiftsbelagd i enlighet med Helsingfors stads miljövårds taxa.  Anmälan gällande byte av företagare, avbrytande eller nedläggande av verksamheten är gratis.  En faktura för behandlingen av anmälan skickas skilt från Helsingfors stads ekonomiförvaltningstjänst. |
| Lagstiftning | Livsmedelslag (297/2021) 11, 73 §  Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021) 5 §  Taxa för Helsingfors stads miljöhälsovård |