

Helsingfors

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			
<input type="checkbox"/> Inledande av verksamhet <input type="checkbox"/> Väsentlig ändring av verksamhet <input type="checkbox"/> Nedläggning av verksamheten			
Objekt för ansökan			
<input type="checkbox"/> Anläggning i köttbranschen (precisering i punkt 5 a) <input type="checkbox"/> Lageranläggning (precisering i punkt 5d) <input type="checkbox"/> Anläggning i fiskbranschen (precisering i punkt 5 b) <input type="checkbox"/> Anläggning i äggbranschen <input type="checkbox"/> Anläggning i mjölkbranschen (precisering i punkt 5 c) <input type="checkbox"/> Annat, vad?			
1. Företagare	Företagarens namn		FO-nummer
	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 <input type="checkbox"/> Affärsfastighet <input type="checkbox"/> Industrifastighet <input type="checkbox"/> I samband med en bostadsfastighet <input type="checkbox"/> Annanstans, var?		
5. Anläggningens verksamhet	Planerad tidpunkt för inledande av verksamhet/Planerad tidpunkt för ikraftträdande av ändringen		
	En beskrivning av verksamheten och av produkterna som tillverkas/lagras eller av väsentliga ändringar som planerats		
5 a. Verksamhet i en anläggning i köttbranschen	<input type="checkbox"/> Anläggning i köttbranschen, där mängden färdiga livsmedel som skickas från anläggningen i		Kg/år
	<input type="checkbox"/> Köttstyckeri, där mängden kött som styckas i genomsnitt är		Kg/dag Kg/vecka
	<input type="checkbox"/> Svin <input type="checkbox"/> Nötdjur <input type="checkbox"/> Ren <input type="checkbox"/> Annat, vad?	<input type="checkbox"/> Inhägnat vilt <input type="checkbox"/> Häst <input type="checkbox"/> Frilevande vilt	<input type="checkbox"/> Får, get <input type="checkbox"/> Kanin <input type="checkbox"/> Fjäderfä
	<input type="checkbox"/> Tillverkning av malet kött <input type="checkbox"/> Tillverkning av köttprodukter <input type="checkbox"/> Förpackande/omemballering <input type="checkbox"/> Lagring	<input type="checkbox"/> Tillverkning av produkter av rått kött <input type="checkbox"/> Mekanisk separering av kött <input type="checkbox"/> Djupfrysning <input type="checkbox"/> Tillverkning av helkonserver <input type="checkbox"/> Annan verksamhet, vad	
Annan verksamhet			
<input type="checkbox"/> Separering av TSE-riskmaterial <input type="checkbox"/> Behandling eller lagring av ekoprodukter <input type="checkbox"/> Annan, vad			

Postadress
 Helsingfors stad
 Registratorskontor./ Miljötjänster
 Livsmedelssäkerhetsenhet
 Stadshuset, PB 10
 00099 HELSINGFORS STAD

**Registratorskontoret
 besöksadress**
 Norra Espl. 11-13
 Helsingfors 17
 helsinki.kirjaamo@hel.fi

Telefon
 +358 9 310 13700
 +358 9 310 1635 (växel)

FO-nummer
 0201256-6

<p>5 b. Verksamheten på en anläggning i fiskbranschen</p>	<p style="text-align: right;">Kg/år</p> <p><input type="checkbox"/> Anläggning i fiskbranschen, där mängden färdiga livsmedel som skickas från anläggningen _____</p> <p><input type="checkbox"/> Rensning av fisk</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av produkter av rå fisk</p> <p><input type="checkbox"/> Uppskärning <input type="checkbox"/> Filéring <input type="checkbox"/> Styckning <input type="checkbox"/> Mekaniskt tillvaratagande av fiskkött</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av förädlade fiskprodukter</p> <p><input type="checkbox"/> Upphettnig <input type="checkbox"/> Rökning <input type="checkbox"/> Saltning <input type="checkbox"/> Torkning</p> <p><input type="checkbox"/> Marinering <input type="checkbox"/> Konserver <input type="checkbox"/> Kokning av skaldjur och blötdjur</p> <p><input type="checkbox"/> Förpackande <input type="checkbox"/> Lagring</p> <p><input type="checkbox"/> Djupfrysning <input type="checkbox"/> Behandling av rom <input type="checkbox"/> Tillverkning av sushi</p> <p>Annan verksamhet</p> <p><input type="checkbox"/> Behandling eller lagring av ekoprodukter <input type="checkbox"/> Annat, vad</p>
<p>5 c. Verksamheten i en anläggning i mjölkbranschen</p>	<p style="text-align: right;">Kg/år</p> <p><input type="checkbox"/> Anläggning i mjölkbranschen, där mängden obehandlad mjölk som tas emot är eller där den genomsnittliga mängden som skickas från anläggningen är sammanlagt _____</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av vätskor</p> <p><input type="checkbox"/> Mjölk <input type="checkbox"/> Grädde <input type="checkbox"/> UHT-produkter <input type="checkbox"/> Annat, vad</p> <p><input type="checkbox"/> Surmjölkspanprodukter <input type="checkbox"/> Pudding</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av ost</p> <p><input type="checkbox"/> Emmental <input type="checkbox"/> Kittost <input type="checkbox"/> Smältost <input type="checkbox"/> Annat, vad</p> <p><input type="checkbox"/> Av typen edamerost <input type="checkbox"/> Pastöriserad färskost</p> <p><input type="checkbox"/> Marinering <input type="checkbox"/> Opastöriserad färskost <input type="checkbox"/> Riven ost</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av smör och näringsfetter</p> <p><input type="checkbox"/> Smör <input type="checkbox"/> Blandningar av vegetabiliska oljor <input type="checkbox"/> Annat, vad</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av glass</p> <p><input type="checkbox"/> Gräddglass <input type="checkbox"/> Mjölkglass <input type="checkbox"/> Sorbet <input type="checkbox"/> Annat, vad</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av pulver</p> <p><input type="checkbox"/> Laktos <input type="checkbox"/> Kasein <input type="checkbox"/> Vassle <input type="checkbox"/> Annat, vad</p> <p>Annan verksamhet</p> <p><input type="checkbox"/> Behandling eller lagring av ekoprodukter <input type="checkbox"/> Annat, vad</p>
<p>5 d. Lageranläggning</p>	<p style="text-align: right;">Kg/år</p> <p><input type="checkbox"/> Anläggning som lagrar livsmedel av animaliskt ursprung, där mängden livsmedel som förmedlas är sammanlagt _____</p> <p><input type="checkbox"/> Färskt kött <input type="checkbox"/> Färskt kött av fjäderfä <input type="checkbox"/> Malet kött</p> <p><input type="checkbox"/> Organ <input type="checkbox"/> Produkter av rått kött <input type="checkbox"/> Köttprodukter</p> <p><input type="checkbox"/> Färsk fisk <input type="checkbox"/> Förädlade fiskeriprodukter, vad</p> <p><input type="checkbox"/> Mjölk och mjölkprodukter, vad</p> <p><input type="checkbox"/> Övriga livsmedel av animaliskt ursprung, vad</p> <p><input type="checkbox"/> Övriga livsmedel, vad</p> <p><input type="checkbox"/> Frysvaror</p> <p><input type="checkbox"/> Kött, malet kött, produkter av rått kött eller köttprodukter</p> <p><input type="checkbox"/> Fiskeriprodukter</p> <p><input type="checkbox"/> Mjölkprodukter</p> <p><input type="checkbox"/> Övriga livsmedel, vad</p> <p><input type="checkbox"/> Behandling eller lagring av ekoprodukter</p>

5 e. Import och export av livsmedel	<input type="checkbox"/> Export av livsmedel Till vilka länder?	Kategorier <input type="checkbox"/> Annat än livsmedel av animaliskt ursprung <input type="checkbox"/> Livsmedel av animaliskt ursprung (ange livsmedelsgrupperna i kolumnen nedan) <input type="checkbox"/> 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 (importgångar /år) (kg/år)				
	<input type="checkbox"/> Import av livsmedel Format av import <input type="checkbox"/> Import från länder utanför EU <input type="checkbox"/> Import från den inre marknaden (EU-länder) Uppskattning på volymen av importen (kg/år)					
	Import: livsmedel av animaliskt ursprung <input type="checkbox"/> Färskt kött, malet kött och/eller inälvor <input type="checkbox"/> Hönsägg <input type="checkbox"/> Köttprodukter <input type="checkbox"/> Köttberedningar	<input type="checkbox"/> Livsmedel av insekter och råa insekter <input type="checkbox"/> Fiskeriprodukter och levande skaldjur <input type="checkbox"/> Mjök och äggprodukter, ägg av annat än höns <input type="checkbox"/> Annat (t.ex. kollagen, tarmar, honung), vad:				
	<input type="checkbox"/> De importerade livsmedlen lagras i ett externt förråd Adress var dokumenten gällande importen kan inspekteras: <input type="checkbox"/> Förmedling av de importerade livsmedlen till andra företag ingår i verksamheten					
6. Anläggningen	Anläggningens totala areal, m ²					
	Lokalernas arealer och ytbeläggingsmaterial, specificerat (t.ex. produktionslokaler, lager, sociala utrymmen, m.m.), anges vid behov i en					
	Rummets namn	Yta, m ²	Golv	Väggar	Tak	Arbetsbord
I planritningen redogörs för placeringen <input type="checkbox"/> Golvbrunnar <input type="checkbox"/> Vattenpunkter <input type="checkbox"/> Anordningar samt fasta inventarier och armaturer <input type="checkbox"/> Lagring av råvaror, tillverkningsämnen och färdiga livsmedel <input type="checkbox"/> Lagring av förpackningsmaterial						
Belysningen i anläggningen <input type="checkbox"/> Belysningen är ändamålsenlig						
7. Personalens sociala utrymmen	Personal, antal					
	Omlädningsrum <input type="checkbox"/> Damer <input type="checkbox"/> Herrar <input type="checkbox"/> Gemensamt					
	<input type="checkbox"/> Enbart klädkåp <input type="checkbox"/> Handvättställ <input type="checkbox"/> Toalett(er) <input type="checkbox"/> Dusch(ar)					
8. Utrymmen för städredskap	<input type="checkbox"/> Separat utrymme för städredskap <input type="checkbox"/> Vask <input type="checkbox"/> Golvbrunn <input type="checkbox"/> Torkelement					
9. Ventilation	<input type="checkbox"/> Naturlig <input type="checkbox"/> Maskinell utluftning <input type="checkbox"/> Maskinell in- och utluftning					
10. Passer- och transportrutter	<input type="checkbox"/> En redogörelse för passagera för personalen, inklusive underhålls-, transport- och städanställda, vilka framgår av bilagan till ansökan (t.ex. markerade med färger på planritningen) <input type="checkbox"/> 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. Kyllda rum och deras temperaturer	<input type="checkbox"/> Kontrollsystemen för kyllda rum och deras temperaturer framgår av bilagan till ansökan
12. Vattenförsörjning	<input type="checkbox"/> Ansluten till en allmän <input type="checkbox"/> Annat, vad vattenledning
13. Avloppsvatten och avlopps-system	<input type="checkbox"/> Avloppsvattnen leds till ett allmänt avlopp Avloppsvattnen leds annanstans, vart
14. Avfall	<input type="checkbox"/> Ansluten till ordnad avfallshantering Sortering av avfall <input type="checkbox"/> Bioavfall <input type="checkbox"/> Glas <input type="checkbox"/> Metall <input type="checkbox"/> Kartong <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Biprodukt av klass 1 <input type="checkbox"/> Biprodukt av klass 2 <input type="checkbox"/> Biprodukt av klass 3 <input type="checkbox"/> Annat, vad
	Lagring, hantering och transport av problemavfall
15. Andra anhängiga tillstånd	Andra anhängiga tillstånd (t.ex. miljötillstånd)
16. Transporter	Uppgifter om transportutrustning för livsmedel <input type="checkbox"/> Egna transportfordon, vilka <input type="checkbox"/> Transport som köpt tjänst, aktörens namn? <input type="checkbox"/> Frystransport <input type="checkbox"/> Kyltransport <input type="checkbox"/> Transport av heta varor <input type="checkbox"/> Transport i rumstemperatur
17. Tilläggsuppgifter	
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 passagera för personalen, inklusive underhålls-, transport- och städanställda
- Redogörelser för transportruterna för råvaror, tillverkningsämnen och färdiga livsmedel samt avloppsvatten och fasta avfall
- Redogörelser för kyllda rum och deras temperaturer samt för kontrollsystemen för temperaturerna
- En kopia av beslutet eller ansökan om byggnads-/åtgärdstillståndet
- Övriga bilagor

Postadress
Helsingfors stad
Registratorskontor./ Miljötjänster
Livsmedelssäkerhetsenhet
Stadshuset, PB 10
00099 HELSINGFORS STAD

Registratorskontoret
besöksadress
Norra Espl. 11–13
Helsingfors 17
helsinki.kirjaamo@hel.fi

Telefon
+358 9 310 13700
+358 9 310 1635 (växel)

FO-nummer
0201256-6

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

Tilläggsinformation	Mera information om ifyllningen och handläggningen av blanketten fås från livsmedelssäkerhetsenheten via e-post kyp.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	<p>Behandlingen av anmälan är avgiftsbelagd i enlighet med Helsingfors stads miljövårds taxa.</p> <p>Anmälan gällande byte av företagare, avbrytande eller nedläggande av verksamheten är gratis.</p> <p>En faktura för behandlingen av anmälan skickas skilt från Helsingfors stads ekonomiförvaltningstjänst.</p>
Lagstiftning	<p>Livsmedelslag (297/2021) 11, 73 §</p> <p>Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021) 5 §</p> <p>Taxa för Helsingfors stads miljöhälsövård</p>

Postadress

Helsingfors stad
 Registratorskontor./ Miljötjänster
 Livsmedelssäkerhetsenhet
 Stadshuset, PB 10
 00099 HELSINGFORS STAD

Registratorskontoret

besöksadress
 Norra Espl. 11–13
 Helsingfors 17
helsinki.kirjaamo@hel.fi

Telefon

+358 9 310 13700
 +358 9 310 1635 (växel)

FO-nummer

0201256-6