|  |  |
| --- | --- |
|  | **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 köttbranschen  Godkännandenummer: | | | | | | 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/år  Godkännandenummer: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |