

<b>Borgå stad</b> <b>Miljöhälsovård</b> Miljöhälsovårdens verksamhetsområde Askola, Borgnäs, Borgå, Lappträsk, Lovisa, Sibbo	<b>ANSÖKAN - ANLÄGGNINGAR</b> Ansökan om anläggningsgodkännande för livsmedelslokal enligt 13 § i livsmedelslagen (23/2006)
	<b>Dnr och ankomstdatum</b> (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	
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 <input type="checkbox"/> Affärsfastighet <input type="checkbox"/> Industrifastighet <input type="checkbox"/> Bostadsfastighet	
5. Plan för egenkontroll	Plan upprättad/uppdaterad datum: Ansvarsperson för egenkontrollen:	

6. Verksamheten vid anläggningen	<p>Planerad tidpunkt för inledande av verksamhet / Planerad tidpunkt för ibrukttagande</p> <p>Beskrivning av verksamheten och av de produkter som säljs, tillverkas eller transporteras, eller beskrivning av väsentliga ändringar i verksamheten</p>
7. Verksamhet som livsmedelslokal (då behövs en separat anmälan om livsmedelslokal)	<p>I samband med anläggningen finns</p> <p><input type="checkbox"/> butiksverksamhet</p> <p><input type="checkbox"/> personalrestaurang</p>
8. Handel på den inre marknaden och import	<p><input type="checkbox"/> Verksamhet som första ankomstplats (mottagning av livsmedel av animaliskt ursprung från en annan EU-medlemsstat, verksamheten ska anmälas till Evira)</p> <p><input type="checkbox"/> Import från tredje land</p>
9. Transport av livsmedel	<p><input type="checkbox"/> Egna transportfordon      <input type="checkbox"/> Transport som köptjänst</p> <p><input type="checkbox"/> Frystransport   <input type="checkbox"/> Kyltransport   <input type="checkbox"/> Transport av varma livsmedel   <input type="checkbox"/> Transport i rumstemperatur</p>
10a. Anläggning i köttbranschen	<p><input type="checkbox"/> Styckningslokal</p> <p><b>Mängden kött som styckas i medeltal:</b>                      kg/år eller                      kg/vecka eller                      kg/dag</p> <p><b>Djur som styckas:</b></p> <p><input type="checkbox"/> Nöt   <input type="checkbox"/> Svin   <input type="checkbox"/> Får/get   <input type="checkbox"/> Hovdjur   <input type="checkbox"/> Fjäderfä</p> <p><input type="checkbox"/> Hägnat vilt   <input type="checkbox"/> Ren   <input type="checkbox"/> Frilevande vilt   <input type="checkbox"/> Annat, vad:</p> <p><b>Separering av TSE-riskmaterial</b>    <input type="checkbox"/> Ja    <input type="checkbox"/> Nej</p> <p><input type="checkbox"/> Uttagning av kött från huvudet på nötkreatur i en styckningslokal</p> <p><input type="checkbox"/> Avlägsnande av ryggmärg från får och getter i en styckningslokal</p>

10a. fortsätter	<input type="checkbox"/> Annan anläggning i köttbranschen <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Tillverkning av malet kött; kg/år</li> <li><input type="checkbox"/> Tillverkning av köttberedningar; kg/år</li> <li><input type="checkbox"/> Omemballering; kg/år</li> <li><input type="checkbox"/> Mekaniskt urbenat kött; kg/år</li> <li><input type="checkbox"/> Produktionsanläggning för gelatin; kg/år</li> <li><input type="checkbox"/> Behandling av magar, urinblåsor och tarmar; kg/år</li> <li><input type="checkbox"/> Tillverkning av köttprodukter; kg/år             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Upphettning</li> <li><input type="checkbox"/> Kallrökning</li> <li><input type="checkbox"/> Varmrökning</li> <li><input type="checkbox"/> Tillverkning av helkonserver</li> <li><input type="checkbox"/> Torkning</li> <li><input type="checkbox"/> Tillverkning av hållbar korv</li> <li><input type="checkbox"/> Tillverkning av råkorv</li> <li><input type="checkbox"/> Skivning</li> </ul> </li> </ul> <input type="checkbox"/> Annan tillverkning, vilken:
10b. Anläggning i fiskbranschen	Producerad mängd; kg/år <b>Fiskarter, skaldjur och musslor som behandlas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Odlad fisk</li> <li><input type="checkbox"/> Viltfångade fiskar, skaldjur och musslor från insjöområdet</li> <li><input type="checkbox"/> Viltfångade fiskar, skaldjur, musslor från havsvattenområden</li> <li><input type="checkbox"/> Behandling av fiskarter med dioxinhalter över gränsvärdet             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Viltfångad lax från Östersjöområdet</li> <li><input type="checkbox"/> Strömming från Östersjöområdet, över 17 cm eller utan storleksklassificering</li> <li><input type="checkbox"/> Viltfångad röding</li> <li><input type="checkbox"/> Viltfångad flodnejonöga</li> <li><input type="checkbox"/> Viltfångad öring</li> </ul> </li> </ul> <b>Behandling av färska fiskeriprodukter</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Rensning</li> <li><input type="checkbox"/> Tillverkning av produkter av rå fisk; kg/år             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Filéring    <input type="checkbox"/> Styckning    <input type="checkbox"/> Skivning    <input type="checkbox"/> Mekaniskt tillvaratagande av köttet</li> <li><input type="checkbox"/> Behandling av rom    <input type="checkbox"/> Annat, vad:</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Tillverkning av beredda fiskprodukter; kg/år             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Upphettning    <input type="checkbox"/> Kallrökning    <input type="checkbox"/> Varmrökning    <input type="checkbox"/> Saltning    <input type="checkbox"/> Torkning</li> <li><input type="checkbox"/> Marinering    <input type="checkbox"/> Tillverkning av helkonserver    <input type="checkbox"/> Tillverkning av halvkonserver av fisk</li> <li><input type="checkbox"/> Tillredning vid öppen eld    <input type="checkbox"/> Kokning av skaldjur och blötdjur    <input type="checkbox"/> Halstring</li> <li><input type="checkbox"/> Lutfisk    <input type="checkbox"/> Inbakade produkter (t.ex. kalakukko)</li> <li><input type="checkbox"/> Annat, vad:</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Förpackning av förädlade fiskprodukter i vakuumpförpackning eller skyddsgas; kg/år</li> <li><input type="checkbox"/> Omemballering eller förpackning; kg/år</li> </ul>

10c. Anläggning i mjölkbranschen	<p> <b>Mängden obehandlad mjölk som behandlas:</b> (kg eller l/år)         </p> <p> <b>Mängden obehandlad mjölk som används som råvara:</b> (kg eller l/år)         </p> <p> <b>Produkter som tillverkas:</b> </p> <p> <input type="checkbox"/> Ost; (kg/år)         </p> <p> <input type="checkbox"/> Emmentaler   <input type="checkbox"/> Edamer   <input type="checkbox"/> Kittost   <input type="checkbox"/> Smältost   <input type="checkbox"/> Marinering         </p> <p> <input type="checkbox"/> Pastöriserad färskost   <input type="checkbox"/> Opastöriserad färskost   <input type="checkbox"/> Riven ost         </p> <p> <input type="checkbox"/> Annat, vad:         </p> <p> <input type="checkbox"/> Smör och matfett; (kg/år)         </p> <p> <input type="checkbox"/> Smör   <input type="checkbox"/> Växtoljeblandningar   <input type="checkbox"/> Annat, vad:         </p> <p> <input type="checkbox"/> Glass ; (kg eller l /år)         </p> <p> <input type="checkbox"/> Gräddglass   <input type="checkbox"/> Mjölkglass   <input type="checkbox"/> Annat, vad:         </p> <p> <input type="checkbox"/> Flytande mjölkprodukter; (kg eller l /år)         </p> <p> <input type="checkbox"/> Mjölk   <input type="checkbox"/> Gräde   <input type="checkbox"/> UHT-produkter   <input type="checkbox"/> Sura mjölkprodukter   <input type="checkbox"/> Pudding         </p> <p> <input type="checkbox"/> Annat, vad:         </p> <p> <input type="checkbox"/> Pulver: (kg/år)         </p> <p> <input type="checkbox"/> Laktos   <input type="checkbox"/> Kasein   <input type="checkbox"/> Vassle   <input type="checkbox"/> Annat, vad:         </p> <p> <input type="checkbox"/> Annan tillverkning i mjölkbranschen, vilken (t.ex. rökning);         </p> <hr/> <p> <input type="checkbox"/> Pastöriseringsanordning används.         </p> <p> <input type="checkbox"/> Annan motsvarande värmebehandlingsanordning används, vilken?         </p> <p> <input type="checkbox"/> Kontinuerlig lagring av mätdata för temperaturen vid värmebehandling         </p> <p> <input type="checkbox"/> Pastöriseringsanordningen är försedd med automatisk indikering av otillräcklig pastörisering och en returordning.         </p>
10d. Anläggning i lagringsbranschen	<p> <b>Produkter som lagras</b> </p> <p> <input type="checkbox"/> Kött och köttprodukter         </p> <p> <input type="checkbox"/> Mjölk och mjölkprodukter         </p> <p> <input type="checkbox"/> Fisk och fiskeriprodukter         </p> <p> <input type="checkbox"/> Ägg och äggprodukter         </p> <p> <input type="checkbox"/> Övriga produkter av animaliskt ursprung, vilka:         </p> <p> <input type="checkbox"/> Livsmedel av icke-animaliskt ursprung         </p> <hr/> <p> <b>Typ av lagring</b> </p> <p> <input type="checkbox"/> Fryslagring         </p> <p> <input type="checkbox"/> Kyllagring         </p> <p> <input type="checkbox"/> Lagring utan nedkylning         </p>





18. Ytterligare uppgifter			
19. Företagarens underskrift och namnförtydligande	Datum	Ort	Underskrift och namnförtydligande
OBLIGATORISKA BILAGOR	<input type="checkbox"/> Situationsplan <input type="checkbox"/> Planritning där inventariernas och anordningarnas placering framgår <input type="checkbox"/> personalens rutter samt transportruterna för råvaror, produkter, förpackningsmaterial och avfall <input type="checkbox"/> VVS-ritningar, tappställen försedda med nummer, samt andra tillräckliga utredningar om ventilation, vattenledningar och avlopp (golvsbrunnar)		
	<input type="checkbox"/> Förteckning över anordningar <input type="checkbox"/> Plan för egenkontroll <input type="checkbox"/> Vid behov vattenanalysrapport (endast om man har egen vattentäkt) <input type="checkbox"/> Nedkylda utrymmen/anordningar, temperaturer i dem och system för temperaturkontroll.		
ÖVRIGA BILAGOR	<input type="checkbox"/> Annat, vad:		
<b>Ansökan med bilagor ska lämnas till Hälsoskyddet i Borgå stad</b>			
<b>Ifylls av myndigheten</b>			
Ansökan inkommit (datum) _____ / _____ 20_____			
Granskning av ansökan	Ansökan är rätt ifylld och försedd med behövliga bilagor. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej _____ / _____ 20_____	Begäran om komplettering av dokumenten har sånts/lämnats _____ / _____ 20_____	De begärda kompletterande dokumenten har erhållits _____ / _____ 20_____
	Inspektörens underskrift	Inspektörens underskrift	Inspektörens underskrift
Verksamhetsstället har efter kontroll godkänts för att tas i bruk.	_____ / _____ 20_____		