



Ansökan i enlighet med 11 § i livsmedelslagen (297/2021) – Anläggning (godkänd livsmedelslokal)

SKRIV UT

TÖM BLANKETTEN

ANKOMSTDATUM (ifylls av myndigheten)

En livsmedelslokal ska vara godkänd av livsmedelstillsynen i Vanda innan verksamheten inleds eller betydande ändringar görs i verksamheten. För behandlingen av ansökan tas en avgift enligt miljö- och hälsoskyddets avgiftstaxa.

Syfte med ansökan

- ☐ Inledning av verksamhet ☐ Väsentlig ändring av verksamhet

Objekt för ansökan

- ☐ Anläggning i köttbranschen (precisering i punkt 5 a) ☐ Anläggning i fiskbranschen (precisering i punkt 5 b)
- ☐ Anläggning i mjölkbranschen (precisering i punkt 5 c) ☐ Lageranläggning (precisering i punkt 5 d)
- ☐ Anläggning inom äggbranschen ☐ Annat, vad:

1. FÖRETAGARE

Företagarens namn

FO-nummer

Adress

Postnummer och postkontor

Hemkommun

E-postadress

Företagarens
telefonnummer

Kontaktperson/ansvarsperson

Kontaktpersonens
telefonnummer

Faktureringsadress

2. VERKSAMHETSPLATS

Verksamhetsplatsens namn

Verksamhetsplatsens
telefonnummer

Adress

Postnummer och postkontor

Disponent

Disponentens
telefonnummer**3. LIVSMEDELSLOKALENS ANVÄNDNINGSÄNDAMÅL OCH PLACERING**

Lokalens användningsändamål enligt bygglovet

Anläggningens godkännandennummer (om ändringar görs i verksamheten)

Lokalen finns i en

- ☐ Affärsfastighet
 ☐ I samband med en bostadsfastighet
 ☐ Industrifastighet
- ☐ Annanstans, var?

4. 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

4 A. VERKSAMHET I EN ANLÄGGNING I KÖTTBRANSCHEN

- ☐ Anläggning i köttbranschen, där den genomsnittliga mängden kg/år färdiga livsmedel som skickas från anläggningen är sammanlagt
- ☐ Köttstyckeri, där den genomsnittliga mängden kg/dag och kg/vecka kött som styckas i genomsnitt är
- | | | | |
|----------------------------------|---|--------------------------------|--|
| ☐ Svin | ☐ Fjäderfä | ☐ Får | ☐ Inhägnat vilt |
| ☐ Nötdjur | ☐ Häst | ☐ Kanin | ☐ Frilevande vilt |
| ☐ Ren | ☐ Annat, vad: <input type="text"/> | | |
- ☐ Tillverkning av malet kött
 ☐ Tillverkning av råa köttberedningar
- ☐ 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☐ Annat, vad:**4 B. VERKSAMHET I EN ANLÄGGNING I FISKBRANSCHEN**☐ Anläggning i fiskbranschen, där den genomsnittliga mängden färdiga livsmedel som skickas från anläggningen är sammanlagt kg/år☐ Rensning av fisk☐ Tillverkning av produkter av rå fisk☐ Uppskärning☐ Fileande☐ Styckning☐ Mekaniskt tillvaratagande av fiskkött☐ Tillverkning av förädlade fiskprodukter☐ Upphetting☐ Varmrökning☐ Saltning☐ Torkning☐ Marinerings☐ Konserver☐ Kokning av skaldjur och blötdjur☐ Förpackande☐ Lagring☐ Djupfrysning☐ Behandling av rom☐ Tillverkning av sushi**Annan verksamhet**☐ Behandling eller lagring av ekoprodukter☐ Annat, vad:**4 C. VERKSAMHET I EN ANLÄGGNING I MJÖLKBRANSCHEN**☐ Anläggning i mjölkbranschen, där den genomsnittliga mängden rå mjölk som tas emot är sammanlagt kg/år☐ Anläggning i mjölkbranschen, där den genomsnittliga mängden mjölk för tillverkning av mjölkbaserade produkter som tas emot är sammanlagt kg/år☐ Anläggning i mjölkbranschen, där den genomsnittliga mängden andra mjölkbaserade råvaror som tas emot är sammanlagt kg/år☐ Anläggning i mjölkbranschen, där den genomsnittliga mängden färdiga livsmedel som skickas från anläggningen är sammanlagt kg/år☐ Tillverkning av vätskor☐ Mjölk☐ UHT-produkter☐ Surmjölksprodukter☐ Grädde☐ Pudding☐ Annat, vad:☐ Tillverkning av ost☐ Emmental☐ Av typen edamerost☐ Kittost☐ Riven ost☐ Smältost☐ Marinerings☐ Pastöriserad färskost☐ Opastöriserad färskost☐ Annat, vad:☐ Tillverkning av smör och näringsfetter☐ Smör☐ Blandningar av vegetabiliska oljor☐ Annat, vad:

☐ Tillverkning av glass

☐ Gräddglass

☐ Sorbet

☐ Annat, vad:

☐ Tillverkning av pulver

☐ Laktos

☐ Kasein

☐ Vassla

☐ Annat, vad:

Annan verksamhet

☐ Behandling eller lagring av ekoprodukter

☐ Annat, vad:

4 D. LAGERANLÄGGNING

☐ Anläggning som lagrar livsmedel av animaliskt ursprung, där mängden livsmedel som förmedlas är sammanlagt kg/år

☐ Färskt kött

☐ Organ

☐ Malet kött

☐ Färskt kött av fjäderfä

☐ Färsk fisk

☐ Köttprodukter

☐ Råa köttberedningar

☐ Förädlade fiskeriprodukter, vad:

☐ Mjölk och mjölkprodukter, vad:

☐ Övriga livsmedel av animaliskt ursprung, vad:

☐ Övriga livsmedel, vad:

☐ Djupfrysta produkter

☐ Kött, malet kött, råa köttberedningar eller köttprodukter

☐ Fiskeriprodukter

☐ Mjölkprodukter

☐ Övriga livsmedel, vad:

☐ Behandling eller lagring av ekoprodukter

Livsmedel som lagras:

☐ är i lageranläggningens ägo

☐ är i någon annans ägo än lageranläggningens

4 E. EXPORT OCH IMPORT AV LIVSMEDEL

☐ Export av livsmedel

Till vilka länder:

☐ Import av livsmedel

Typ av import: ☐ Import från tredjeland (länder utanför EU)

☐ Import från den inre marknaden (EU-länder)

Uppskattning av volymen av hela importen (kg/år)

Produktkategorier

☐ Andra än animaliska livsmedel

☐ Livsmedel av animaliskt ursprung (ange livsmedelskategorierna i kolumnen nedan)

Livsmedel av animaliskt ursprung som importeras

☐ Färskt kött, malet kött och/eller inälvor

☐ Livsmedel av insekter och råa insekter

- ☐ Hönsägg
 ☐ Fiskeriprodukter och levande skaldjur
- ☐ Köttprodukter
 ☐ Mjölk och äggprodukter, ägg av annat än höns
- ☐ Råa köttberedningar
- ☐ Annat (t.ex. kollagen, tarmar, honung), vad:

- ☐ 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

- ☐ De importerade livsmedlen lagras i ett externt förråd

Adress där importdokumenten kan inspekteras

- ☐ Förmedling av de importerade livsmedlen till andra företagare ingår i verksamheten

5. ANLÄGGNINGEN

Anläggningens totala areal, m²

Lokalernas arealer och ytbeläggingsmaterial, specificerat (t.ex. produktionslokaler, lager, sociala utrymmen, m.m.), anges vid behov i en separat bilaga

Rummets namn	Yta, m ²	Golv	Väggar	Tak	Arbetsytor

I planritningen redogörs för placeringen

- ☐ Golvbrunnar
 ☐ Vattenuttag
 ☐ Anordningar och fasta inventarier
- ☐ Lagring av råvaror, tillverkningsämnen och livsmedel
 ☐ Lagring av förpackningsmaterial färdiga

Belysningen i anläggningen

- ☐ Belysningen är ändamålsenlig

6. PERSONALENS SOCIALA UTRYMMEN

Personal, antal

Omklädningsrum

- ☐ Damer
 ☐ Herrar
 ☐ Gemensamma
☐ Enbart klädsåp
 ☐ Handtvättställ
 ☐ Toalett(er)
 ☐ Dusch(ar)

7. UTRYMMEN FÖR STÄDREDSKAP

- ☐ Separat utrymme för städredskap
☐ Vask
 ☐ Golvbrunn
 ☐ Torkelement

8. VENTILATION

- ☐ Naturlig
 ☐ Maskinellt utsug
 ☐ Maskinellt in- och utsug

9. PASSER- OCH TRANSPORTRUTTER

- ☐ En redogörelse för passagera 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 råvaror, tillverkningsämnen och färdiga livsmedel samt avloppsvatten och fast avfall framgår av bilagan till ansökan (t.ex. markerade med färger på planritningen)

10. KYLDA RUM OCH DERAS TEMPERATURER

- ☐ Kontrollsystemen för kylda rum och deras temperaturer framgår av bilagan till ansökan

11. VATTENFÖRSÖRJNING

- ☐ Ansluten till en allmän vattenledning

- ☐ Annat, vad:

12. AVLOPPSVATTEN OCH AVLOPPSSYSTEM

- ☐ Avloppsvattnet leds till ett allmänt avlopp

- ☐ Avloppsvattnet leds annanstans, vart:

13. 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 och biprodukter

14. ANDRA ANHÄNGIGA TILLSTÅND

Andra anhängiga tillstånd (t.ex. miljötillstånd)

15. TRANSPORTER

Uppgifter om transportutrustning för livsmedel

- ☐ Egna transportfordon, vilka:
- ☐ Transport som köptjänst, aktörens namn:
- ☐ Frystransport ☐ Kyltransport
- ☐ Transport av heta varor ☐ Transport i rumstemperatur

16. TILLÄGGSUPPGIFTER

Personuppgifterna registreras i datasystemet för tillsynsdata (VATI) som upprätthålls av Livsmedelsverket. Registreringsbeskrivningar finns på <https://www.ruokavirasto.fi/sv/om-oss/tjanster/dataskydd/>

18. BILAGOR

Ansökan ska inlämnas med alla nödvändiga bilagor (ritningar i två exemplar) antingen per e-post kirjaamo@vantaa.fi eller på adressen: Registraturen, PB 8801, 01030 Vanda stad

- ☐ Egenkontrollplan ☐ Planritning ☐ VVS-ritningar
- ☐ En bottenplan där placeringen av vattenuttagen 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 transportrutterna för råvaror, tillverkningsämnen och färdiga livsmedel samt avloppsvatten och fast avfall
- ☐ Redogörelser för kylda rum och deras temperaturer samt för kontrollsystemen för temperaturerna
- ☐ En kopia av beslutet eller ansökan om byggnads-/åtgärdstillståndet
- ☐ Anmälan om import av livsmedel av animaliskt ursprung från den inre marknaden (be om separat blankett)
- ☐ Övriga bilagor:



SKRIV UT



TÖM BLANKETTEN