

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			
Objekt för ansökan			
<input type="checkbox"/> Anläggning i köttbranschen (precisering i punkt 5 a) <input type="checkbox"/> Anläggning i fiskbranschen (precisering i punkt 5 b) <input type="checkbox"/> Anläggning i mjölkbranschen (precisering i punkt 5 c)		<input type="checkbox"/> Lageranläggning (precisering i punkt 5d) <input type="checkbox"/> Anläggning i äggbranschen <input type="checkbox"/> Annat, vad?	
1. Företagare	Företagarens namn		FO-nummer
	Adress och postanstalt	Hemkommun	Telefon
			Fax
	E-postadress		
Kontaktperson/Ansvarsperson		Telefon	
2. Faktureringsadress			
3. Verksamhetsplats	Namn		Telefon
	Adress och postanstalt		Fax
	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 <input type="checkbox"/> Första ankomstplats <input type="checkbox"/> Behandling eller lagring av ekoprodukter		<input type="checkbox"/> Separering av TSE-riskmaterial	

<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 i</p> <p><input type="checkbox"/> Rensning av fisk <input type="checkbox"/> Tillverkning av produkter av rå fisk <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 <input type="checkbox"/> Upphettning <input type="checkbox"/> Rökning <input type="checkbox"/> Saltning <input type="checkbox"/> Torkning <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 <input type="checkbox"/> Djupfrysning <input type="checkbox"/> Behandling av rom <input type="checkbox"/> Tillverkning av sushi</p> <p>Annan verksamhet <input type="checkbox"/> Första ankomstplats <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 <input type="checkbox"/> Mjölk <input type="checkbox"/> Grädde <input type="checkbox"/> UHT-produkter <input type="checkbox"/> Annat, vad <input type="checkbox"/> Surmjölksprodukter <input type="checkbox"/> Pudding</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av ost <input type="checkbox"/> Emmental <input type="checkbox"/> Kittost <input type="checkbox"/> Smältost <input type="checkbox"/> Annat, vad <input type="checkbox"/> Av typen edamerost <input type="checkbox"/> Pastöriserad färskost <input type="checkbox"/> Marinering <input type="checkbox"/> Opastöriserad färskost <input type="checkbox"/> Riven ost</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av smör och näringsfetter <input type="checkbox"/> Smör <input type="checkbox"/> Blandningar av vegetabiliska oljor <input type="checkbox"/> Annat, vad</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning glass <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 <input type="checkbox"/> Laktos <input type="checkbox"/> Kasein <input type="checkbox"/> Vassle <input type="checkbox"/> Annat, vad</p> <p>Annan verksamhet <input type="checkbox"/> Första ankomstplats <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 <input type="checkbox"/> Organ <input type="checkbox"/> Produkter av rått kött <input type="checkbox"/> Köttprodukter <input type="checkbox"/> Färsk fisk <input type="checkbox"/> Förädlade fiskeriprodukter, vad</p> <p><input type="checkbox"/> Mjölk och mjölkprodukter, vad <input type="checkbox"/> Övriga livsmedel av animaliskt ursprung, vad <input type="checkbox"/> Övriga livsmedel, vad</p> <p><input type="checkbox"/> Frysvaror <input type="checkbox"/> Kött, malet kött, produkter av rått kött eller köttprodukter <input type="checkbox"/> Fiskeriprodukter <input type="checkbox"/> Mjölkprodukter <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"/> 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)		<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)		
	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"/> Mjolk 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 Mottagningsplats för livsmedel av animaliskt ursprung från EU (namn, adress): 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
I planritningen redogörs för placeringen					
<input type="checkbox"/> Golvbrunnar <input type="checkbox"/> Vattenpunkter <input type="checkbox"/> Anordningar samt fasta inventarier <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				
	Omklädningsrum				
	<input type="checkbox"/> Damer <input type="checkbox"/> Herrar <input type="checkbox"/> Gemensamt				
<input type="checkbox"/> Enbart klädskåp <input type="checkbox"/> Handtvättställ <input type="checkbox"/> Toalett(er) <input type="checkbox"/> Dusch(ar)					
8. Utrymmen för städrekskap	<input type="checkbox"/> Separat utrymme för städrekskap				
	<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. Kylrum och deras temperaturer	<input type="checkbox"/> Kontrollsystemen för kylrum och deras temperaturer framgår av bilagan till ansökan
12. Vattenförsörjning	<input type="checkbox"/> Ansluten till en allmän vattenledning <input type="checkbox"/> Annat, vad
13. Avloppsvatten och avloppssystem	<input type="checkbox"/> Avloppsvattnen leds till ett allmänt avlopp
	<input type="checkbox"/> 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"/> Papper <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
Personuppgifterna registreras i det nationella datasystemet (VATI) som Livsmedelsverket upprätthåller. Registreringsbeskrivningar finns på https://www.ruokavirasto.fi/sv/om-oss/tjanster/dataskydd/	



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 kylrum 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/miljöcentralen
PB 10
00099 HELSINGFORS STAD
(Besöksadress: Stadshuset,
Norra Esplanaden 11–13, Helsingfors 17)
Faxnummer (09) 655 783

Förfrågningar

Telefon (09) 310 14000

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

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

Telefon
09 310 13702
09 310 14000

FO-nummer
0201256-6