

Miljöhälsa
Hälsotillsyn

ANSÖKAN

Ansökan om godkännande av en livsmedelslokal i enlighet med 11 § i livsmedelslagen (297/2021)

Livsmedelslokaler där animaliska livsmedel behandlas innan detaljförsäljning:

ANLÄGGNING FÖR KÖTTPRODUKTION

Dnr (myndigheten fyller i)

Den som lämnar ansökan fyller i till tillämpliga delar

Ansökan om godkännande gäller ☐ inledande av verksamhet ☐ väsentlig ändring av verksamheten
☐ plan för egenkontroll ☐ annat, vad? _____

1. Företagare	Företagarens namn		FO-nummer (eller personbeteckning)
	Anläggningens nummer (om det är frågan om en ny anläggning, ger myndigheten en nummer)		
	Adress och postanstalt	Hemkommun	Telefon
			Fax
	Kontaktperson eller ansvarig person		Telefon
	E-postadress		
	Faktureringsadress		
2. Verksamhetsställe	Namn och kontaktperson (om annan än företagarens)		Telefon
	Besöksadress och postanstalt		Fax
	E-postadress		
	Fastighetsägare och disponent		Telefon
	Fastigheten ligger i ☐ En affärsfastighet ☐ En bostadsfastighet ☐ En industrifastighet ☐ Annanstans, var? _____		
	Lokalens användningsändamål enligt bygglovet		
	3. Plan för egenkontroll		
Person som uppgjort planen för egenkontroll Datum då dokumentet uppgjorts Ansvarsperson för egenkontroll Laboratorier som undersöker proverna som tagits för egenkontrollen			
4. Personalantal	Antalet fast anställd personal ____ st. Uppskattning av antalet personer med visstidsanställning ____ st.		

5 Uppskattat datum för inledning av verksamheten eller uppskattat datum då verksamheten ändras och kort beskrivning av de väsentliga ändringar som planerats	
6. Handel på den inre marknaden och import	☐ Verksamhet vid först ankomstplats (mottagning av animaliska livsmedel från andra medlemsländer i EU, verksamheten ska meddelas till Livsmedelsverket) ☐ Import från tredje länder
7. Butiksverksamhet	☐ I samband med anläggning idkas butiks försäljning (livsmedelslokalen ska godkännas separat)
8. Transport av livsmedel	☐ Egna transportfordon och -anläggningar, vilka? _____ ☐ Transport som köptjänst, aktörens namn? _____ ☐ Frystransport ____ Transport nedkyld ____ Transport upphettad ____ Transport i rumstemp.
9. Verksamhet	☐ Slakteri ☐ Småskaligt slaktning ☐ Renslaktning ☐ Slaktning av fjäderfä ☐ Slaktning av hägnat vilt ☐ Vilthanteringsanläggning (däggdjur som lever på land och fåglar samt sälar) ☐ Annat, vad? _____ I ett småskaligt slakteri kan slaktas högst 20 djurenheter per vecka och 1 000 djurenheter per år och i ett småskaligt slakteri för fjäderfä högst 150 000 fåglar/år. Nötkreatur och uddatåiga hovdjur 1 djurenhet; svin 0,2 djurenheter; får och getter 0,1 djurenheter; på hägnat vilt och kaniner tillämpas djurenheter för djur i samma viktklass och arter som är närmast den ifrågavarande arten. Teurastusmäärä _____ djurenheter/år eller _____ djurenheter/vecka Totalt antal _____ djurenheter/h _____ djurenheter/dag _____ djurenheter/vecka Djur som slaktas ☐ nötkreatur ☐ svin ☐ får/get ☐ uddatåigt hovdjur ☐ fjäderfä (t.ex. kalkon, broiler, anka) ☐ ren ☐ hägnat vilt, djurarter (t.ex. viltsvin, struts, kanin) ☐ frilevande vilt, djurarter (t.ex. älg, hjort, björn, säl) ☐ annat, vad? _____ Separering av TSE-riskmaterial ja ☐ nej ☐ Styckningsanläggning ☐ Småskalig styckningsanläggning (under 5000 kg benfritt kött/vecka) Mängden kött som styckas i genomsnitt _____ kg/år _____ kg/vecka _____ kg/dag Djurarter som styckas: ☐ nötkreatur ☐ separering av kött från huvud på nötkreatur ☐ svin ☐ får/get ☐ separering av ryggmärg från får och getter ☐ uddatåigt hovdjur ☐ fjäderfä (t.ex. kalkon, broiler, anka)

	☐ ren ☐ hägnat vilt, djurarter (t.ex. viltsvin, struts, kanin) ☐ frilevande vilt, djurarter (t.ex. älg, hjort, björn, säl) ☐ annat, vad? _____ Separering av TSE-riskmaterial ☐ ja ☐ nej ☐ Tillverkning av malet kött ☐ Tillverkning av köttberedningar ☐ Saltning ☐ Marinerering ☐ Separering av kött mekaniskt ☐ Användning av kött, vars försäljning är begränsad till hemlandet (vilt som kontrollerats i slaktskjul) Produktionsmängd _____ kg/år ☐ Frysning ☐ Packning ☐ Ompackning och/eller packning ☐ Lagring ☐ Annat, vad? _____ ☐ Produktion av köttprodukter Produktionsmängd _____ kg/år ☐ Upphettnings ☐ Kallrökning ☐ Varmrökning ☐ Tillverkning av helkonserver ☐ Torkning ☐ Lufttorkning (t.ex. skinka) ☐ Produktion av lufttorkat renkött ☐ Torkburar för renkött utomhus som ligger i samband med anläggningen ☐ Torkburar för renkött utomhus som ligger i en annan kommun, var? _____ ☐ Produktion av hållbar korv ☐ Kött som skärs i skivor, skivor ☐ Frysning ☐ Packning ☐ Ompackning och/eller packning ☐ Lagring ☐ Annat, vad? _____ ☐ Användning av kött, vars försäljning är begränsad till hemlandet (vilt som kontrollerats i slaktskjul) ☐ Annan produktion inom köttbranschen Produktionsmängd _____ kg/år ☐ Produktion av gelatin och/eller kollagen ☐ Bearbetning av magsäckar, blåsor och/eller tarmar ☐ Annat, vad? _____
10. Andra livsmedel som produceras i anläggningen	Förteckning över andra livsmedel som produceras i anläggningen
11. Lokaler, konstruktioner och ventilation	Lokalens yta _____ m ² Beskrivning av lokalerna: Lokalernas ytor och ytmaterial (produktionslokaler, packningslokaler, förråd, personalrum, rum för städutrustning m.fl., en separat bilaga vid behov)

17. Anskaffning av vatten	☐ Anslutning till det allmänna vattennätverket ☐ Annat, vad? _____ ☐ Vattenkvaliteten undersökt, när? _____ ☐ Intyg över analys bifogad som bilaga		
18. Biprodukter och avfallshantering	☐ I anläggningen uppstår biprodukter __kg/år Biprodukternas klass (1, 2 och 3) Kort beskrivning av lagring, hantering och transport av biprodukter _____		
	☐ Fastigheten ansluten till ordnad avfallshantering ☐ Avfallstak ☐ Avfallsbehållare som kan slutas ☐ Avfallsrum ☐ Nedkyllt avfallsrum		
	Lagring, behandling och transport av farligt avfall _____		
19. Avloppsvatten och brunnar	Avloppsvatten leds till ☐ Allmänt avlopp ☐ Avloppet är utrustat med en fettavskiljare ☐ I fastighetens avloppssystem ☐ Avloppet är utrustat med en sandavskiljare		
20. Gårdens beläggingsmaterial	_____		
21. Tilläggsuppgifter	_____		
22. Företagarens underskrift och namnförtydligande	Datum _____ Plats _____ ____ / ____ 20____ Underskrift och namnförtydligande _____		
BILAGOR	☐ Situationsplan ☐ Planritning, i vilken framgår placeringen av möbler ☐ Personalens gångrutur ☐ Transportrutur för råmaterial, produkter samt avloppsvatten och fast avfall ☐ VVS-ritningar, numrerade tappställen eller annan tillräcklig utredning över ventilationen, vattenledningar och avlopp ☐ Maskinförteckning ☐ Plan för egenkontroll ☐ Uppgifter från det laboratorium som gjort köttbesiktningen ☐ Intyg över analys av vatten (enbart om det finns en vattentäkt) ☐ Kopia av beslut om bygglov/åtgärdstillstånd ☐ Information om lov som är anhängiga – t.ex. bygglov, miljötillstånd ☐ Annat, vad? _____		
Ansökan med bilagor ska lämnas in till miljöhälsan vid Åbo stad, Universitetsgatan 27, 5. vån, 20100 ÅBO			
Mottagits (datum) ____ / ____ 20____			
Kontroll av ansökan	Ansökan har fylls i på vederbörigt sätt, nödvändiga bilagor är bifogade ☐ Ja ☐ Nej ____ / ____ 20____ Inspektörens underskrift _____	Begäran om komplettering av dokument har skickats / getts ____ / ____ 20____ Inspektörens underskrift _____	De begärda dokumenten har mottagits ____ / ____ 20____ Inspektörens underskrift _____
Inspektion för godkännande av anläggning	Byggnadsinspektionens ibruktagningssyn har gjorts ☐ Ja, när? ____ / ____ 20____ ☐ Nej		