

Hälsöinspektion Ekovägen 11 68600 JAKOBSTAD ☎ 06-7861 111 Fax: 06-7861 569	ANSÖKAN ENLIGT LIVSMEDELSLAGEN (23/2006) - ANLÄGGNING <i>Hantering av animaliska livsmedel</i>
--	--

Anledning för ansökan			
<input type="checkbox"/> Inledande av ny verksamhet <input type="checkbox"/> Väsentlig ändring av verksamhet <input type="checkbox"/> Förnyande av godkännande			
Föremålet för ansökan			
<input type="checkbox"/> Köttanläggning (specificeras i punkt 5 a) <input type="checkbox"/> Fiskanläggning (specificeras i punkt 5 b) <input type="checkbox"/> Mjölkanläggning (specificeras i punkt 5 c)	<input type="checkbox"/> Ägganläggning <input type="checkbox"/> Lager <input type="checkbox"/> Annat, vad?		
1. Verksamhetsidkare	Verksamhetsidkarens namn	FO-nummer/personsignum	
	Adress och postadress	Hemkommun	Telefon
			Fax
	E-postadress		
2. Faktureringsadress			
3. Verksamhetsplats	Namn	Telefon	
	Adress och postadress	Fax	
	Disponent	Telefon	
4. Livsmedelslokalens användningsändamål och plats	Lokalens användningsändamål enligt byggnadstillståndet		
	Lokalen är belägen i en		
	<input type="checkbox"/> Affärsfastighet <input type="checkbox"/> Industrifastighet		
5. Anläggningens verksamhet	Verksamhetsbeskrivning		
	Beskrivning av livsmedel som säljs / tillverkas / transporteras		
	Planerad öppningsdag / ibruktagningsdag		
5 a. Köttanläggning	Mängden levererade livsmedel från köttanläggningen är i medeltal	kg/år	
	Mängden styckat kött i styckningsanläggningen är	kg/dag och kg/vecka	

	<input type="checkbox"/> Svin <input type="checkbox"/> Nöt <input type="checkbox"/> Ren <input type="checkbox"/> Hägnat vilt <input type="checkbox"/> Lamm, get	<input type="checkbox"/> Kanin <input type="checkbox"/> Häst <input type="checkbox"/> Frilevande vilt <input type="checkbox"/> Fjäderfä <input type="checkbox"/> Annat, vad?
	Tillverkning av malet kött <input type="checkbox"/> Tillverkning av köttprodukter <input type="checkbox"/> Förpackning <input type="checkbox"/> Lagring <input type="checkbox"/> Tillverkning av råköttberedningar	<input type="checkbox"/> Mekaniskt urbenat kött <input type="checkbox"/> Djupfrysning <input type="checkbox"/> Annat, vad?
	Annan verksamhet <input type="checkbox"/> Första ankomst plats <input type="checkbox"/> Märkning av malet kött <input type="checkbox"/> Separering av BSE-riskmaterial	
5 b. Fiskanläggning	Mängden levererade livsmedel från fiskanläggningen är i medeltal kg/år	
	Mängden rensad fisk i fiskanläggningen är kg/dag och kg/vecka	
	Tillverkning av råfiskberedningar <input type="checkbox"/> Skivning <input type="checkbox"/> Fileering <input type="checkbox"/> Styckning <input type="checkbox"/> Maskinurbenade fiskeriprodukter	
	Bearbetade fiskeriprodukter <input type="checkbox"/> Upphetning <input type="checkbox"/> Marinering <input type="checkbox"/> Rökning <input type="checkbox"/> Saltning	<input type="checkbox"/> Tillverkning av konserver <input type="checkbox"/> Torkning <input type="checkbox"/> Kokning av blötdjur <input type="checkbox"/> Annat, vad?
	Annan behandling <input type="checkbox"/> Förpackning <input type="checkbox"/> Djupfrysning <input type="checkbox"/> Lagring <input type="checkbox"/> Hantering av fiskrom	
Annan verksamhet <input type="checkbox"/> Första ankomst plats <input type="checkbox"/> Annat, vad?		
5 c. Mjölkanläggning	Mängden levererade livsmedel från mjölkanläggningen är i medeltal kg/år	
	Mängden behandlad mjölk i mjölkanläggningen är kg/dag och kg/vecka	
	Tillverkning av vätskor <input type="checkbox"/> Mjölk <input type="checkbox"/> Grädde <input type="checkbox"/> UHT-produkter	<input type="checkbox"/> Surmjölkspanprodukter <input type="checkbox"/> Puddingar
	Tillverkning av ost <input type="checkbox"/> Emmental <input type="checkbox"/> Kitt <input type="checkbox"/> Smältost <input type="checkbox"/> Edam-typer <input type="checkbox"/> Pastöriserad färskost	<input type="checkbox"/> Marinering <input type="checkbox"/> Opastöriserad färskost <input type="checkbox"/> Rivna produkter <input type="checkbox"/> Annat, vad?
	Tillverkning av smör och näringsfetter <input type="checkbox"/> Smör <input type="checkbox"/> Växtoljeblandningar <input type="checkbox"/> Annat, vad?	
	Tillverkning av glass <input type="checkbox"/> Gräddglass <input type="checkbox"/> Mjölkbaserad glass <input type="checkbox"/> Sorbet <input type="checkbox"/> Annat, vad?	
	Pulvertillverkning <input type="checkbox"/> Laktos <input type="checkbox"/> Kasein <input type="checkbox"/> Vassle <input type="checkbox"/> Annat, vad?	
	Annan verksamhet, vad?	

6. Anläggningen	Anläggningens totalareal, m ²					
	Specificering över rumsytor (produktionsutrymmen, lager, socialutrymmen etc.), m ² , vid behov i bilaga					
	Utrymmets namn	Areal, m ²	Golv	Väggar	Innertak	Arbetsytor
7. Ventilation	Lokalens ventilation					
	<input type="checkbox"/> Naturlig ventilation <input type="checkbox"/> Maskinellt utsug <input type="checkbox"/> Maskinellt utsug och intag <input type="checkbox"/> Frånluftsventilation i produktionsutrymme <input type="checkbox"/> Diskmaskin är försedd med huva <input type="checkbox"/> Kok-, grill- och stekpunkter är försedda med huva och fettfilter					
8. Vattenposter	Vattenposter					
	<input type="checkbox"/> Handtvätt st <input type="checkbox"/> För livsmedel st <input type="checkbox"/> För tvätt av kärl och arbetsredskap, vaskar st, diskmaskiner st					
Handtvättställets utrustning						
<input type="checkbox"/> Ställning för pappershanddukar <input type="checkbox"/> Tvåldoserare <input type="checkbox"/> Maskinell torkning						
9. Anordningar	Förråd för kylförvaring					
	<input type="checkbox"/> Kylrum, antal st <input type="checkbox"/> Kylskåp, antal st <input type="checkbox"/> Frysrum/frysbox, antal st					
	Försäljningsdiskar					
	<input type="checkbox"/> Kyldiskar, antal st <input type="checkbox"/> Frysdiskar, antal st					
	Betjänings- /självbetjäningpunkter					
	<input type="checkbox"/> Kylförråd för kylvaror <input type="checkbox"/> Frysförråd för frysta varor <input type="checkbox"/> Avkylningsskåp <input type="checkbox"/> Skydd för droppsmitta <input type="checkbox"/> Varmhållning av livsmedel som säljs varma <input type="checkbox"/> Varmluftsugn <input type="checkbox"/> Stek- och grillanordningar					
	Andra förråd					
<input type="checkbox"/> Torrförråd <input type="checkbox"/> För förpacknings- och transportmaterial finns skilda förråd, antal st <input type="checkbox"/> Förvaring av returlådor, var?						
Förråd för kylförvaring						
<input type="checkbox"/> Kylrum, antal st <input type="checkbox"/> Kylskåp, antal st <input type="checkbox"/> Frysrum/frysbox, antal st						
Andra med beaktande av verksamheten viktiga anordningar						

10. Personalantal och toaletter	Personalantal																					
	Toaletter <table border="1"> <tr> <td>st toalettstolar</td> <td><input type="checkbox"/> Utan förrum</td> <td><input type="checkbox"/> Med förrum</td> </tr> </table>	st toalettstolar	<input type="checkbox"/> Utan förrum	<input type="checkbox"/> Med förrum																		
	st toalettstolar	<input type="checkbox"/> Utan förrum	<input type="checkbox"/> Med förrum																			
<input type="checkbox"/> Toaletterna finns utanför lokalen																						
11. Personalens socialutrymmen	Omklädningsrum <input type="checkbox"/> Damer <input type="checkbox"/> Herrar <input type="checkbox"/> Gemensamt <input type="checkbox"/> Inte omklädningsrum, utan klädskap <input type="checkbox"/> Handtvättställ <input type="checkbox"/> Dusch <input type="checkbox"/> Toalett																					
	<input type="checkbox"/> Omklädningsrummen finns på lokalens utsida																					
12. Städfförråd	Skilda städförråd och deras utrustning																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Vattenpost</th> <th>Golvbrunn</th> <th>Torkslinga</th> <th>Upphångningsanordningar</th> <th>Hyllor</th> <th>Ventilation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Produktionsutrymme</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Socialutrymmen</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		Vattenpost	Golvbrunn	Torkslinga	Upphångningsanordningar	Hyllor	Ventilation	Produktionsutrymme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Socialutrymmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Vattenpost	Golvbrunn	Torkslinga	Upphångningsanordningar	Hyllor	Ventilation															
Produktionsutrymme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Socialutrymmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
<input type="checkbox"/> Förvaringsutrymme för transportlådor <input type="checkbox"/> Expedition <input type="checkbox"/> Pausrum för personalen <input type="checkbox"/> Avfallsrum <input type="checkbox"/> Andra utrymmen, vilka?																						
14. Transport	Transportsätt <input type="checkbox"/> Egna transportfordon <input type="checkbox"/> Transport som köptjänst																					
	Transportfordon <input type="checkbox"/> Registreringsnummer, vilket? <input type="checkbox"/> Paketbil <input type="checkbox"/> Personbil <input type="checkbox"/> Lastbil <input type="checkbox"/> Annat, vad?																					
	Transportsätt och tid <input type="checkbox"/> Kyltransport <input type="checkbox"/> Transporten räcker över 2 h <input type="checkbox"/> Frystransport <input type="checkbox"/> Transporten räcker över 2 h <input type="checkbox"/> Thermolådor <input type="checkbox"/> Transporthäckar <input type="checkbox"/> Annan transport, vad?																					
	<input type="checkbox"/> Utredning över personalens, inklusive underhålls- transport- och städpersonalens passageleder framgår av bilaga (t.ex. utmärkta på bottenskiss med olika färger)																					
15. Personalens passageleder och materialflöden	<input type="checkbox"/> Utredning över råvarornas, tillverkningsämnenas och färdiga livsmedels samt avfallsvatten och fast avfalls transportleder framgår av bilaga (t.ex. utmärkta på bottenskiss med olika färger)																					
	<input type="checkbox"/> Utredning över råvarornas, tillverkningsämnenas och färdiga livsmedels samt avfallsvatten och fast avfalls transportleder framgår av bilaga (t.ex. utmärkta på bottenskiss med olika färger)																					
16. Kylida utrymmen och deras temperatur	<input type="checkbox"/> Kylida utrymmen och deras temperaturer samt temperaturövervakningssystem framgår av bilaga																					
17. Avfallsvatten och avlopp	<input type="checkbox"/> Avfallsvatten leds till kommunalt avlopp																					
	<input type="checkbox"/> Avfallsvatten leds någonannanstans, vart?																					
8. Avfall	Avfallsortering <input type="checkbox"/> Vått avfall <input type="checkbox"/> Glas <input type="checkbox"/> Metall <input type="checkbox"/> Kartong <input type="checkbox"/> Papper <input type="checkbox"/> Annan, vad?																					

	<p>Hantering av animaliska biprodukter, beskrivning</p> <p>Lagring av riskavfall, behandling och transport</p>
19. Andra anhängiggjorda ansökningar/beviljade tillstånd	Andra anhängiggjorda ansökningar/beviljade tillstånd (t.ex. miljötillstånd)
20. Tilläggsuppgifter	
<p>Datum / 20</p> <p style="text-align: center;"></p>	
<p>Verksamhetsidkarens underskrift och namnförtydligande</p>	

BILAGOR

- Egenkontrollplan (obligatorisk)
- Situationsplan
- Planritning
- Inredningsritning med anordningar
- VVS-ritningar
- Ventilationens mättningsprotokoll
- Kopia av byggnads-/åtgärdsstillståndsbeslut eller –ansökan
- Utredning över personalens, inklusive underhålls- transport- och städpersonalens passageleder
- Utredning över råvarornas, tillverkningsämnenas och färdiga livsmedels samt avfallsvatten och fast avfalls transportleder
- Kylda utrymmen och deras temperaturer samt temperaturövervakningssystem
- Andra bilagor, vilka?