

Melding om virksomhet etter forskrift 2003-4-25-nr 486 om miljørettet helsevern

Virksomhetens navn:		Tlf.:	Mobiltlf.:
Besøksadresse:		Org.nummer:	E-post/hjemmeside:
Postadresse:		Eier/driftsansvarlig:	
Postnr.:	Poststed:	Kontaktperson:	
Type virksomhet:			
<p>§ 14. Meldepliktige virksomheter</p> <p>Følgende virksomheter, eiendommer og tiltak skal melde til kommunen før oppstart og ved vesentlige utvidelser eller endringer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asylmottak - Hospitser - Campingplasser og andre liknende virksomheter hvor allmennheten har adgang eller som benyttes av mange mennesker - Lokaler for undervisning og andre forsamlingslokaler hvor allmennheten har adgang eller som benyttes av mange mennesker - Virksomheter som foretar utslipp av avløpsvann <p>Avdekker meldingen forhold som gjør at forskriftens krav om helsemessig forsvarlig drift ikke etterleves, kan kommunen kreve retting etter lov av 24. juni 2011 nr. 29 om folkehelsearbeid § 14 før oppstart og utvidelse eller endring av virksomheten.</p>			
<p>§ 11a. Virkeområde (Kapittel 3a. Krav om å hindre spredning av Legionella via aerosol)</p> <p>Dette kapittel gjelder for virksomheter og eiendommer med innretninger som direkte eller indirekte kan spre legionella via aerosol til omgivelsene, utendørs eller innendørs.</p>			
<p>Innretninger i forskriften her omfatter blant annet kjøletårn, luftskrubbere, faste og mobile vaskeanlegg, dusjanlegg, VVS-anlegg i sameier og borettslag, klimaanlegg med luftfukting, innendørs befukningsanlegg og innendørs fontener.</p>		<p>List opp mulige innretninger i virksomheten som kan spre legionella via aerosol:</p> <p>Er temperaturen på varmtvannsbeholder over 65 °C:</p> <p>Beskriv mulige forebyggende og avbøtende tiltak:</p>	

§ 9. Helsemessige ulemper som virksomhet eller eiendom påfører omgivelsene

Virksomheter og eiendommer skal planlegges, drives og avvikles, slik at følgende krav til miljøfaktorer overholdes når det gjelder den belastning omgivelsene påføres:

<p>a) Ved etablering og bruk av støykilder skal det tilstrebes lavest mulig støynivå. Støy og vibrasjoner skal ikke medføre helsemessig ulempe eller overskride helsemessig forsvarlig nivå.</p>	<p>List opp mulige støykilder fra virksomheten:</p> <p>Beskriv mulige forebyggende og avbøtende tiltak:</p>
<p>b) Forurensning i form av utslipp til luft, grunn eller vann skal ikke medføre fare for helseskade eller helsemessig ulempe.</p>	<p>List opp mulige utslipp fra virksomheten til luft, grunn eller vann:</p> <p>Beskriv mulige forebyggende og avbøtende tiltak:</p>
<p>c) Virksomheter skal planlegges, drives og avvikles slik at ulykker og skader forebygges.</p>	<p>Beskriv kort mulige ulykker og skader virksomheten kan påføre omgivelsene:</p> <p>Beskriv mulige forebyggende og avbøtende tiltak:</p>
<p>d) Virksomheter skal håndtere og oppbevare avfall på en helsemessig forsvarlig måte.</p>	<p>Beskriv kort rutinene for virksomhetens avfallshåndtering:</p>
<p>e) Virksomheter skal drives slik at luktplager som er til helsemessig ulempe for omgivelsene unngås.</p>	<p>Beskriv mulige forhold i virksomheten som kan forårsake lukt i omgivelsene:</p> <p>Beskriv mulige forebyggende og avbøtende tiltak:</p>

§ 10. Helsemessige forhold i virksomheter og eiendommer

Virksomheter og eiendommer der allmennheten har adgang, eller som benyttes av mange mennesker, eller hvor mennesker oppholder seg over lengre perioder, skal i tillegg til bestemmelsene i § 7 til § 9 oppfylle følgende krav:

<p>a) Virksomheten skal ha tilfredsstillende inneklime. Lydforhold og belysning skal ikke medføre helsemessig ulempe og skal være tilfredsstillende i forhold til det virksomheten brukes til.</p>	<p>Beskriv ventilasjonen av lokalene:</p> <p>Beskriv lokalenes lydforhold (lyd utenfra, trinnlyd, lyd fra tekniske installasjoner og etterklang/gjalling):</p> <p>Beskriv lokalenes lysforhold (tilgang til dagslys, kunstig belysning og eventuell blanding):</p>
<p>b) Det skal etableres et forsvarlig renhold med hygienisk tilfredsstillende metoder.</p>	<p>Gi en kort beskrivelse av renholdsrutinene (legg evt. ved renholdsplan):</p>
<p>c) De sanitære anleggene i virksomheten skal ha en helsemessig forsvarlig utforming, kapasitet og standard.</p>	<p>Gi en kort beskrivelse av de sanitære anlegg (antall, standard og liknende):</p> <p>Finnes muligheter for håndvask med varmt/kaldt vann, såpedispenser og papirhåndklær:</p>
<p>d) Virksomheten skal planlegges, drives og avvikles slik at ulykker, skader og smittsomme sykdommer forebygges.</p>	<p>Beskriv kort virksomhetens rutiner for å redusere risikoen for ulykker, skader og smittespredning:</p>

§ 12. Ansvar og internkontroll

Den ansvarlige for en virksomhet eller en eiendom skal sørge for at det innføres og utøves internkontroll for å påse at kravene i kapittel 3 og kapittel 4 etterleves. Internkontrollen skal tilpasses virksomhetens art, aktiviteter, risikoforhold og størrelse i det omfang som er nødvendig for å etterleve kravene i denne forskriften.

<p>Internkontroll skal være etablert og dokumentert.</p>	<p>Beskriv kort virksomhetens internkontrollsystem:</p>
--	---

Spesielt for campingplasser/leirsteder		
Virksomheten består av følgende:		
Campingplass for telt:	Antall telt:	
Campingplass for bobiler/campingvogner:	Antall vogner:	
Hytteutleie:	Antall hytter:	
Hvis hytteutleie, beskriv standarden (egne kjøkken/toalett/dusj):		
Hvis campingplass for bobiler/campingvogner, finnes tømme plass for deres toalettavfall:		
Spesielt for institusjon; -asylmottak, hospits, sykehjem, internat, fengsel m.m.		
Antall beboere pr. i dag:		
Hvor mange beboere er institusjonen tilrettelagt for:		
Antall rom:		
Spesielt for forsamlingslokaler		
Type lokale:		
Hvor mange personer er lokalene godkjent for:		
Drives det undervisning i lokalene:		
Eventuelt hvilken type/form for undervisning:		
Generelt		
Det skal tas nødvendig hensyn til adkomst for funksjonshemmede.	Gi en kort beskrivelse av tilgjengeligheten:	
Virksomheter som lager og/eller serverer mat er å regne som en næringsmiddelvirksomhet. Det betyr at virksomheten må følge næringsmiddelregelverket og at Mattilsynet har tilsynsmyndighet.	Er et eventuelt kjøkken/kantine meldt til Mattilsynet:	
Sted:	Dato:	Innehavers underskrift:
Skjemaet sendes til: Elverum kommune, Miljørettet helsevern, Postboks 403, 2418 ELVERUM		