|  |  |
| --- | --- |
|  | **ANMÄLAN OM REGISTRERING****Livsmedelsverksamhet enligt 10 § i livsmedelslagen (297/2021)** |
| Ankomstdatum(myndigheten fyller i) |

**Företagaren fyller i till tillämpliga delar**

Anmälan om en livsmedelsverksamhet ska sändas till Sydspetsens miljöhälsa **senast fyra veckor innan verksamheten inleds eller innan betydande ändringar i verksamheten görs**. Det fattas inte ett separat beslut om anmälan, utan tillsynsmyndigheten ger livsmedelsföretagaren ett intyg över att verksamheten/ändringen har registrerats. Tillsynsmyndigheten kan av företagaren begära ytterligare upplysningar som behövs för registreringen. För registreringen tas ut en avgift enligt en taxa, som godkänts av Sydspetsens miljöhälsonämnd.

|  |  |
| --- | --- |
| Anmälan gäller: [ ]  inledande av verksamhet [ ]  väsentlig ändring i verksamheten [ ]  avbrott el. avslutande av verksamheten (fyll i endast punkterna 1,2,7,8) [ ]  annat (vad?)       | Dokument skickas till: [ ]  verksamhetsidkaren  [ ]  verksamhetsstället [ ]  annan adress (vilken?):       |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Företag / Annan verksamhetsidkare | Företagets namn       Postadress/PB       Postnummer och postanstalt       Hemkommun       Telefonnummer       E-postadress       FO-nummer       (eller, om sådant saknas, personbeteckning) |
| Faktureringsadress (om annan än den ovan nämnda)  Postadress       Postnummer och postanstalt      Uppgifter för nätfakturering       Tilläggsuppgifter       |
| Kontaktperson       Telefonnummer       E-postadress       |
| 2. Verksamhetsställe | Marknadsföringsnamn       Besöksadress       Postnummer och postanstalt      Verksamhetsstället är en mobil livsmedelslokal [ ]  ja [ ]  nej Typ av mobil livsmedelslokal       (t.ex. försäljningsvagn, bil, tält, torgbord)Om lokalen inte är mobil, vad är dess godkända användningsändamål enligt byggnadstillsynsmyndigheten?       Fastigheten är ansluten till kommunalt vattenledningsnät [ ]  Fastigheten hör till ett vattenandelslag [ ]  Fastigheten har en egen hushållsvattenbrunn [ ] Om hushållsvattnet tas ur egen brunn ska också Bilaga 2 fyllas i och returneras. |
| Verksamhetsställets kontaktperson       Telefonnummer       E-postadress  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3a. Verksamhet | **Välj endast ett alternativ av punkterna A-J nedan. Det valda alternativet beskriver bäst den huvudsakliga verksamheten i livsmedelslokalen.**  | **FYLL OCKSÅ I uppgifterna nedan om den valda verksamheten.** |
| **A)** Försäljning av livsmedel[ ]  Detaljhandelsförsäljning[ ]  Torg eller annat utomhusförsäljningsområde (inte enskild försäljare)[ ]  Hantering av animala livsmedel, vilka tillhör konsumenten[ ]  Partihandelsförsäljning | Försäljningsyta:       m2Försäljning av ekologiska produkter:[ ]  endast ekol. produkter[ ]  delvis ekol. produkter[ ]  inga ekol. produkter |
| **B)** Servering av livsmedel (inbegriper transporter)[ ]  Restaurangverksamhet (inkl. pizzeria, kafé med lunchservering)[ ]  Kaféverksamhet [ ]  Grill- och snabbmatsverksamhet[ ]  Pubverksamhet, endast servering av drycker eller småskalig servering av livsmedel (såsom snacks etc.)[ ]  Endast catering[ ]  Centralköksverksamhet (leverans av mat till andra ställen)[ ]  Storköksverksamhet (skolor, daghem, sjukhus, personalrestauranger)[ ]  Serveringsköksverksamhet (ingen matlagning, småskalig tillredning av mellanmål och efterrätter kan förekomma) | Antal kundsittplatser:      Beräknat kundantal eller portioner/dygn:      Beräknat kundantal eller portioner / månad:     Regelbunden servering till riskgrupper: [ ]  ja [ ]  nejAnvändning av ekologiska produkter:[ ]  endast ekol. produkter[ ]  delvis ekol. produkter[ ]  inga ekol. produkter |
| **C)** Spannmål-, frukt- och grönsakbranschen[ ]  Kvarnverksamhet[ ]  Tillverkning av lättförskämbara bageriprodukter[ ]  Tillverkning av icke-lättförskämbart mat- och kaffebröd[ ]  Tillverkning av andra spannmålsprodukter (produktionen av malt inbegripen, t.ex. havrebaserade mjölk- och gräddprodukter)[ ]  Tillverkning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter[ ]  Packeriverksamhet  | Beräknad produktionsmängd (kg/år):      Yta (m2) som hänför sig till livsmedelsverksamheten:      Antal personer i livsmedelspersonalen:       |
| **D)** Mjölkprodukter och överlåtelse av obehandlad mjölk på en mjölkgård [ ] Försäljning/överlåtelse av obehandlad mjölk och/eller råmjölk avsedd att konsumeras som sådan [ ] Tillverkning av flytande mjölkprodukter[ ]  Tillverkning av ost [ ]  Tillverkning av smör och matfetter[ ]  Tillverkning av glass[ ]  Annan tillverkning av mjölkprodukter, vad       | Förbrukad mängd obehandlad mjölk:       l/årTill tillverkningen av produkter hänför sig värmebehandling som motsvarar pastörisering:[ ]  ja [ ]  nej |
| **E)** Kontraktsverksamhet [ ]  Tillverkning av kött- och fiskprodukter av kött eller fisk som kunden äger | Yta (m2) som hänför sig till livsmedelsverksamheten:      Antal personer i livsmedelspersonalen:      |
| 3a. Verksamhet | **F)** Industriell tillverkning av livsmedel (fyll inte i detta, om du fyllt i någon av punkterna A-F) [ ]  Tillverkning av sammansatta produkter (en produkt som innehåller bearbetade animaliska och vegetabiliska livsmedel, såsom pizza, färdigmat)[ ]  Tillverkning av sötsaker[ ]  Tillverkning av drycker[ ]  Annan tillverkning (såsom kafferostning, hantering av sniglar etc., honungsförpackningsverksamhet, tillverkning av tillsatser och kosttillskott, jästproduktion, övriga verksamheter, som inte hör till någon annan verksamhetstyp inom livsmedelstillverkningen:      ). | Yta (m2) som hänför sig till livsmedelsverksamheten:      Antal personer i livsmedelspersonalen:      |
| **G)** Lagring och frysning av livsmedel (enbart lagring och/eller frysning)[ ]  Lagring av livsmedel av animaliskt ursprung (som ska förvaras kortvarigt eller i rumstemperatur)[ ]  Lagring av andra livsmedel än livsmedel av animaliskt ursprung[ ]  Frysning av livsmedel (icke-animala livsmedel)[ ]  Förpackning av livsmedel | Yta (m2) som hänför sig till livsmedelsverksamheten:      Antal personer i livsmedelspersonalen:       |
| **H)** Yrkesmässig transport av livsmedel (enbart transport)[ ]  Transport av livsmedel, inget temperaturkrav [ ]  Frystransport av livsmedel[ ]  Transport av kylda livsmedel[ ]  Transport av varma livsmedel  | Transportmedel (bil, fartyg etc.) och antal:      Antal personer i livsmedelspersonalen:      |
| 3b. Lågriskverksamheter som gäller livsmedel av animaliskt ursprung, om vilka det ska lämnas en anmälan om livsmedelslokal | **I)** Hantering av kött på ett primärproduktionsställe, primärföretagaren levererar produkter till den lokala detaljhandeln och överlåter produkterna direkt till konsumenten[ ]  Slakt av fjäderfä (max. 40 000 kg/år) och hägnad kanin (max. 20 000 djur/år) samt styckning av köttet [ ]  Slakt av ren och styckning av renkött[ ]  Tillverkning av torkat renkött [ ]  Leverans av kött från frilevande hjortdjur, harar, kaniner och viltfåglar som obesiktat till den lokala detaljhandeln (max. 1000 harar eller kaniner, 3000 fåglar, 10 älgar, 30 hjortar och 50 rådjur)[ ]  Försäljning av små mängder obesiktat kött från frilevande vilt direkt till konsumenten[ ]  Annat, vad?       | Köttsort och produktionsmängd i kilogram eller antal djur/år:      |
| 3c. Annan verksamhet | **J)** Annat, vad (t.ex. virtuell livsmedelslokal)?            | Yta (m2) som hänför sig till livsmedelsverksamheten:      Antal personer i livsmedelspersonalen:      |
| 4. Ytterligare beskrivning av verksamheten / de väsentliga ändringarna i verksamheten / annan än huvudsaklig verksamhet / tilläggsuppgifter |                                |
| 5. Egenkontrollsystem | [ ]  Det finns en egenkontrollplan[ ]  En egenkontrollplan görs upp tills verksamheten inledsBeskrivning av egenkontrollen:                               |
| 6. Obligatorisk bilaga | [ ]  Bilaga 1: Planritning över verksamhetsstället med uppgifter om utrymmenas användningsändamål samt  placeringen av apparater och inventarier |
| 7. Beräknad tid när verksamheten börjar/slutar eller tidpunkt för väsentlig förändring | Verksamheten börjar/avslutas (datum):      Verksamheten är avbruten (datum):       -      Beräknad tidpunkt för väsentlig förändring (datum):       |
| 8. Underskrift och namnförtydligande | Undertecknad har inom sitt företag /sin verksamhet befogenhet att göra denna anmälan [ ] .Ort       Datum      Underskrift\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_     Namnförtydligande |
| Uppgifterna registreras i miljöhälsoskyddets databaser för ärendehantering. Dataskyddsbeskrivningar i enlighet med EU:s dataskyddsförordning 2016/679 (GDPR) kan fås från Sydspetsens miljöhälsa eller läsas på enhetens www-sidor, www.symi.fi. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ANMÄLAN****enligt 18 a § i hälsoskyddslagen (763/1994)**  |
| **Ankomstdatum** (fylls i av myndigheten) |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmälan gäller  | [ ]  hushållsvatten som används i en livsmedelsverksamhet enligt 5 § 9 punkten i livsmedelslagen [(297/2021)](https://www.finlex.fi/sv/laki/ajantasa/2006/20060023) för tillverkning, förädling, konservering eller saluförande av produkter eller ämnen som är avsedda som människoföda |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Verksamhetsställe | Verksamhetsställets namn       |
| 2. Verksamhet | Brunnens/vattentäktens/cisternens namn        Antal vattenanvändare       personerAntal anslutna fastigheter       st.Totalmängd vatten som levereras       m3/d och       m3/årVatten används året om [ ] Vatten används endast en del av året, när      Datum för när verksamheten inleds eller ändras       |
| 3. Vattentäkt | [ ]  borrbrunn[ ]  ringbrunn[ ]  ytvatten som tas från      [ ]  annat, vad      Vattenbehandling (t.ex filtrering, pH-justering)       |
| Bilagor | [ ]  Karta över vattendistributionsområde, distributionsnät och fastigheter vart vatten distribueras samt  vattentäktens läge[ ]  Utredning om hushållsvattnets kvalitet [ ]  Annat, vad |
| Underskrift  | Datum Underskrift och namnförtydligande           |

|  |
| --- |
| Anmälning om ny verksamhet, eller om väsentlig ändring, ska göras senast 30 dygn innan verksamheten inleds eller ändras. Anmälningsblanketten och bilagor skickas per post eller e-post, kontaktuppgifter nedan. |
| Tillsynsmyndigheten kan av aktören begära ytterligare utredningar som behövs vid behandlingen av anmälan.Hälsoskyddsmyndigheten granskar anmälan och sänder ett intyg över att anmälan behandlats. För behandlingen av anmälan tas ut en avgift enligt avgiftstaxan som har godkänts av Sydspetsens miljöhälsonämnd. Faktura skickas separat. |
| Uppgifterna registreras i miljöhälsoskyddets databaser för ärendehantering. Dataskyddsbeskrivningar i enlighet med EU:s dataskyddsförordning 2016/679 (GDPR) kan fås från Sydspetsens miljöhälsa eller läsas på enhetens www-sidor, www.symi.fi. |