|  |  |
| --- | --- |
|  | **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:        m2  Försäljning 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   nej  Användning 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/år  Till 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 inleds  Beskrivning 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       personer  Antal anslutna fastigheter       st.  Totalmängd vatten som levereras       m3/d och       m3/år  Vatten 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. |