



**SYDSPETSSENS MILJÖHÄLSA**  
ETELÄKÄRJEN YMPÄRISTÖTERVEYS

**ANMÄLAN**

om 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 anmälan har handlagts. Tillsynsmyndigheten kan av företagaren begära ytterligare upplysningar som behövs för handläggningen av anmälan. För handläggning av anmälan tas en avgift enligt den taxa som godkänts av Sydspetsens miljöhälsönämnd.

Anmälan gäller: <input type="checkbox"/> inledande av verksamhet <input type="checkbox"/> väsentlig ändring i verksamheten <input type="checkbox"/> avbrott el. avslutande av verksamheten (fyll i endast punkterna 1,2,7,8) <input type="checkbox"/> annat (vad?) _____	Dokument skickas till: <input type="checkbox"/> verksamhetsidkaren <input type="checkbox"/> verksamhetsstället <input type="checkbox"/> 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 nätfakturerings _____ Tilläggsuppgifter _____
	Kontaktperson _____ Telefonnummer _____ E-postadress _____
2. Verksamhetsställe	Marknadsföringsnamn _____ Besöksadress _____ Postnummer och postanstalt _____ Verksamhetsstället är en mobil livsmedelslokal <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Fastigheten hör till ett vattenandelslag <input type="checkbox"/> Fastigheten har en egen hushållsvattenbrunn <input type="checkbox"/> Om hushållsvattnet tas ur egen brunn ska också Bilaga 2 fyllas i och returneras.
	Verksamhetsställets kontaktperson _____ Telefonnummer _____ E-postadress _____

3a. Verksamhet	<b>VÄLJ ENDAST ETT ALTERNATIV AV PUNKTERNA A-J NEDAN.</b> <b>Det valda alternativet beskriver bäst den huvudsakliga verksamheten i livsmedelslokalen.</b>	<b>FYLL OCKSÅ I uppgifterna nedan om den valda verksamheten.</b>
	<b>A) Försäljning av livsmedel</b> <input type="checkbox"/> Detaljhandelsförsäljning <input type="checkbox"/> Torg eller annat utomhusförsäljningsområde (inte enskild försäljare) <input type="checkbox"/> Hantering av animala livsmedel, vilka tillhör konsumenten <input type="checkbox"/> Partihandelsförsäljning	Försäljningsyta: _____ m <sup>2</sup> Försäljning av ekologiska produkter: <input type="checkbox"/> endast ekol. produkter <input type="checkbox"/> delvis ekol. produkter <input type="checkbox"/> inga ekol. produkter
	<b>B) Servering av livsmedel (inbegriper transporter)</b> <input type="checkbox"/> Restaurangverksamhet (inkl. pizzeria, kafé med lunchservering) <input type="checkbox"/> Kaféverksamhet <input type="checkbox"/> Grill- och snabbmatsverksamhet <input type="checkbox"/> Pubverksamhet, endast servering av drycker eller småskalig servering av livsmedel (såsom snacks etc.) <input type="checkbox"/> Endast catering <input type="checkbox"/> Centralköksverksamhet (leverans av mat till andra ställen) <input type="checkbox"/> Storköksverksamhet (skolor, daghem, sjukhus, personalrestauranger) <input type="checkbox"/> 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: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nej Användning av ekologiska produkter: <input type="checkbox"/> endast ekol. produkter <input type="checkbox"/> delvis ekol. produkter <input type="checkbox"/> inga ekol. produkter
	<b>C) Spannmål-, frukt- och grönsakbranschen</b> <input type="checkbox"/> Kvarnverksamhet <input type="checkbox"/> Tillverkning av lättförsämbara bageriprodukter <input type="checkbox"/> Tillverkning av icke-lättförsämbart mat- och kaffebröd <input type="checkbox"/> Tillverkning av andra spannmålsprodukter (produktionen av malt inbegripen, t.ex. havrebaserade mjölk- och gräddprodukter) <input type="checkbox"/> Tillverkning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter <input type="checkbox"/> Packeriverksamhet	Beräknad produktionsmängd (kg/år): _____ Yta (m <sup>2</sup> ) som hänför sig till livsmedelsverksamheten: _____ Antal personer i livsmedelspersonalen: _____
	<b>D) Mjölksprodukter och överlåtelse av obehandlad mjölk på en mjölgård</b> <input type="checkbox"/> Försäljning/överlåtelse av obehandlad mjölk och/eller råmjölk avsedd att konsumeras som sådan <input type="checkbox"/> Tillverkning av flytande mjölkprodukter <input type="checkbox"/> Tillverkning av ost <input type="checkbox"/> Tillverkning av smör och matfetter <input type="checkbox"/> Tillverkning av glass <input type="checkbox"/> Annan tillverkning av mjölkprodukter, vad _____	Förbrukad mängd obehandlad mjölk: _____ l/år Till tillverkningen av produkter hänför sig värmebehandling som motsvarar pastörisering: <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nej
	<b>E) Kontraktverksamhet</b> <input type="checkbox"/> Tillverkning av kött- och fiskprodukter av kött eller fisk som kunden äger	Yta (m <sup>2</sup> ) som hänför sig till livsmedelsverksamheten: _____ Antal personer i livsmedelspersonalen: _____

3a. Verksamhet	<p><b>F) Industriell tillverkning av livsmedel (fyll inte i detta, om du fyllt i någon av punkterna A-F)</b></p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av sammansatta produkter (en produkt som innehåller bearbetade animaliska och vegetabiliska livsmedel, såsom pizza, färdigmat)</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av sötsaker</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av drycker</p> <p><input type="checkbox"/> Annan tillverkning (såsom kafferostning, hantering av sniglar etc., honingsförpackningsverksamhet, tillverkning av tillsatser och kosttillskott, jästproduktion, övriga verksamheter, som inte hör till någon annan verksamhetstyp inom livsmedeltillverkningen: _____).</p>	<p>Yta (m<sup>2</sup>) som hänför sig till livsmedelsverksamheten: _____</p> <p>Antal personer i livsmedelspersonalen: _____</p>
	<p><b>G) Lagring och frysning av livsmedel (enbart lagring och/eller frysning)</b></p> <p><input type="checkbox"/> Lagring av livsmedel av animaliskt ursprung (som ska förvaras kortvarigt eller i rumstemperatur)</p> <p><input type="checkbox"/> Lagring av andra livsmedel än livsmedel av animaliskt ursprung</p> <p><input type="checkbox"/> Frysning av livsmedel (icke-animala livsmedel)</p> <p><input type="checkbox"/> Förpackning av livsmedel</p>	<p>Yta (m<sup>2</sup>) som hänför sig till livsmedelsverksamheten: _____</p> <p>Antal personer i livsmedelspersonalen: _____</p>
	<p><b>H) Yrkesmässig transport av livsmedel (enbart transport)</b></p> <p><input type="checkbox"/> Transport av livsmedel, inget temperaturkrav</p> <p><input type="checkbox"/> Frystransport av livsmedel</p> <p><input type="checkbox"/> Transport av kylda livsmedel</p> <p><input type="checkbox"/> Transport av varma livsmedel</p>	<p>Transportmedel (bil, fartyg etc.) och antal: _____</p> <p>Antal personer i livsmedelspersonalen: _____</p>
3b. Lågriskverksamheter som gäller livsmedel av animaliskt ursprung, om vilka det ska lämnas en anmälan om livsmedelslokal	<p><b>I) Hantering av kött på ett primärproduktionsställe, primärföretagaren levererar produkter till den lokala detaljhandeln och överläter produkterna direkt till konsumenten</b></p> <p><input type="checkbox"/> Slakt av fjäderfä (max. 40 000 kg/år) och hägnad kanin (max. 20 000 djur/år) samt styckning av köttet</p> <p><input type="checkbox"/> Slakt av ren och styckning av renkött</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av torkat renkött</p> <p><input type="checkbox"/> Leverans av kött från frilevande hjorddjur, harar, kaniner och viltfåglar som obesiktat till den lokala detaljhandeln (max. 1000 harar eller kaniner, 3000 fåglar, 10 älgar, 30 hjortar och 50 rådjur)</p> <p><input type="checkbox"/> Försäljning av små mängder obesiktat kött från frilevande vilt direkt till konsumenten</p> <p><input type="checkbox"/> Annat, vad? _____</p>	<p>Köttsort och produktionsmängd i kilogram eller antal djur/år: _____</p>
3c. Annan verksamhet	<p><b>J) Annat, vad (t.ex. virtuell livsmedelslokal)?</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>Yta (m<sup>2</sup>) som hänför sig till livsmedelsverksamheten: _____</p> <p>Antal personer i livsmedelspersonalen: _____</p>

4. Ytterligare beskrivning av verksamheten / de väsentliga ändringarna i verksamheten / annan än huvudsaklig verksamhet / tilläggsuppgifter	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
5. Egenkontrollsystem	<p><input type="checkbox"/> Det finns en egenkontrollplan</p> <p><input type="checkbox"/> En egenkontrollplan görs upp tills verksamheten inleds</p> <p>Beskrivning av egenkontrollen:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
6. Obligatorisk bilaga	<p><input type="checkbox"/> Bilaga 1: Planritning över verksamhetsstället med uppgifter om utrymmenas användningsändamål samt placeringen av apparater och inventarier</p>
7. Beräknad tid när verksamheten börjar/avslutas eller tidpunkt för väsentlig förändring	<p>Verksamheten börjar/avslutas (datum): _____</p> <p>Verksamheten är avbruten (datum): _____ - _____</p> <p>Beräknad tidpunkt för väsentlig förändring (datum): _____</p>
8. Underskrift och namnförtydligande	<p>Undertecknad har inom sitt företag /sin verksamhet befogenhet att göra denna anmälan <input type="checkbox"/>.</p> <p>Ort _____ Datum _____</p> <p>Underskrift</p> <p>_____</p> <p>Namnförtydligande</p>
<p>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, <a href="http://www.symi.fi">www.symi.fi</a>.</p>	

## BILAGA 2

 <p><b>SYDSPETSSENS MILJÖHÄLSA</b> ETELÄKÄRJEN YMPÄRISTÖTERVEYS</p>	<p><b>ANMÄLAN</b> enligt 18 a § i hälsoskyddslagen (763/1994)</p>
	<p>Ankomstdatum (fylls i av myndigheten)</p>

Anmälan gäller	<input type="checkbox"/> hushållsvatten som används i en livsmedelsverksamhet enligt 5 § 9 punkten i livsmedelslagen (297/2021) 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 _____ m <sup>3</sup> /d och _____ m <sup>3</sup> /år Vatten används året om <input type="checkbox"/> Vatten används endast en del av året, när _____ Datum för när verksamheten inleds eller ändras _____
3. Vattentäkt	<input type="checkbox"/> borrhunn <input type="checkbox"/> ringbrunn <input type="checkbox"/> ytvatten som tas från _____ <input type="checkbox"/> annat, vad _____ Vattenbehandling (t.ex filtrering, pH-justering) _____
Bilagor	<input type="checkbox"/> Karta över vattendistributionsområde, distributionsnät och fastigheter vart vatten distribueras samt vattentäktens läge <input type="checkbox"/> Utredning om hushållsvattnets kvalitet <input type="checkbox"/> Annat, vad _____
Underskrift	Datum _____ Underskrift och namnförtydligande _____

Anmälan 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 miljöhälsönämnd. 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](http://www.symi.fi).