|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Myndigheten fyller i | |
| Ankomstdatum | Dnr |
|  |  |

**Företagaren fyller i till tillämpliga delar**

Anmälan om livsmedelsverksamhet eller en väsentlig ändring av verksamheten ska skickas till Vasa stads miljöavdelning fyra veckor innan verksamheten inleds eller den väsentliga ändringen görs. Även avbrytande och avslutande av verksamheten ska anmälas utan dröjsmål. Ett separat beslut om anmälan fattas, men livsmedelstillsynen ger livsmedelsföretagaren ett intyg över att anmälan handläggs. Livsmedelstillsynen kan även be företagaren om ytterligare upplysningar som är nödvändiga för handläggningen.

**Till anmälan ska fogas en planritning över livsmedelslokalen som visar lokalens layout och användningsändamål samt placeringen av utrustning och möbler.**

Anmälan gäller

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| inledande av verksamhet | avslutande av verksamhet | avbrytande av verksamhet |  |
| väsentlig ändring av verksamhet | annat, vad? |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Företagare | Företagarens namn (företagets namn) | | FO-nummer (eller, om det saknas, personbeteckning) |
|  | |  |
| Adress | Postnummer och postanstalt | Hemkommun |
|  |  |  |
| Kontaktperson | Telefonnummer | E-postadress |
|  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2. Faktureringsuppgifter | Betalarens namn | | Kostnadsställe/Referens |
|  | |  |
| Faktureringsadress | Nätfaktureringsadress | |
|  |  | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3a. Verksamhetsställe (verksamhetsställets namn är i allmänhet marknadsföringsnamnet) | Namn | | | Kontaktpersonens namn |
|  | | |  |
| Besöksadress | | Postnummer och postanstalt | |
|  | |  | |
| Telefonnummer | | E-postadress | |
|  | |  | |
| Utomhusförsäljning/mobil livsmedelslokal | | | |
| Virtuell livsmedelslokal (lokal som används vid försäljning eller förmedling av livsmedel eller annan livsmedelsverksamhet utan att livsmedel finns i lokalen i fråga) | | | |
| Livsmedelslokalen finns i hemmet | | | |
| 3b. Adress till vilken inspektionsrapporten postas (Oiva-rapporten eller annan rapport) | Företagarens adress | | | |
| Verksamhetsställets adress | | | |
| Annan, vilken? |  | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4. Tidpunkt | Tidpunkt för inledande av verksamhet (datum): |  |
| Tidpunkt för avbrytande av verksamhet (datum–datum): | **-** |
| Tidpunkt för avslutande av verksamhet (datum): |  |
| Beräknad tidpunkt då verksamheten ändras väsentligt (datum): |  |
| Beskrivning av hur verksamheten ändras väsentligt | |
|  | |

|  |  |
| --- | --- |
| 5. Uppgift om lokalens av byggnadstillsyns- myndigheten godkända användnings- ändamål | Lokalens av byggnadstillsynsmyndigheten godkända användningsändamål |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 6. Beskrivning av egenkontrollen\* | En beskrivning av egenkontrollen har gjorts upp | | |
| En beskrivning av egenkontrollen görs upp före |  | (datum) |
| Vid uppgörande av beskrivningen av egenkontrollen har man använt en branschriktlinje\*\*, vilken? | | |
|  | | |

\* Livsmedelsföretagaren måste ha en beskrivning av egenkontrollen för att hantera riskerna med anknytning till verksamheten. Egenkontrollens tillräcklighet bedöms i samband med den första inspektionen.

\*\* Livsmedelsbranscherna har gjort upp riktlinjer för god praxis för sin sektor. Riktlinjerna kan användas vid planeringen av egenkontrollen.   
Dessa riktlinjer är tillgängliga inom sektorn.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7a. Verksamhet | **Huvudsaklig verksamhetskategori**  Välj endast **en** huvudsaklig verksamhetskategori. | | | | | | | | | | | | | **Annan än huvudsaklig verksamhetskategori** Välj annan än huvudsaklig verksamhetskategori som bedrivs på samma verksamhetsställe. Man kan välja flera alternativ: | | | | | | | | | |
| Försäljning av livsmedel | | | | | | | | | | | | | Försäljning av livsmedel | | | | | | | | | |
| Servering av livsmedel | | | | | | | | | | | | | Servering av livsmedel | | | | | | | | | |
| Spannmåls- och grönsaksbranschen | | | | | | | | | | | | | Spannmåls- och grönsaksbranschen | | | | | | | | | |
| Framställning av andra livsmedel | | | | | | | | | | | | | Framställning av andra livsmedel | | | | | | | | | |
| Lagring, frysning och förpackning av livsmedel | | | | | | | | | | | | | Lagring, frysning och förpackning av livsmedel | | | | | | | | | |
| Livsmedelstransporter | | | | | | | | | | | | | Livsmedelstransporter | | | | | | | | | |
| Export och import | | | | | | | | | | | | | Export och import | | | | | | | | | |
| Annat, vad? | |  | | | | | | | | | | | Annat, vad? | | | | |  | | | | |
| Beskrivning av verksamheten (eller ändring av verksamheten) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7b. Tilläggsinformation om verksamheten | Kryssa för all verksamhet som bedrivs på samma plats i tabellerna nedan och fyll i informationen som beskriver livsmedelslokalens omfattning, t.ex. yta, antal kundplatser och matportioner. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7c. Försäljning av livsmedel (inkl. mobila lokaler) | Detaljförsäljning (affär, kiosk, torgförsäljning osv.) | | | | | | | | | | | | | | Försäljningsyta för livsmedel (m2): | | | | | | | | |
| Partiförsäljning | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| Livsmedel som säljs | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Industriellt förpackade livsmedel som inte är lättfördärvliga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Industriellt förpackade livsmedel som är lättfördärvliga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Försäljning av oförpackade livsmedel, t.ex. glasskiosk | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hantering av livsmedel som är lättfördärvliga, t.ex. betjäningsförsäljning | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ekoprodukter:  Har inga ekoprodukter  Har ekoprodukter utöver konventionella produkter  Har endast ekoprodukter  Närmare beskrivning av ekoprodukternas försäljning (om sådana säljs)  Alla ekoprodukter är förpackade  Försäljning av oförpackade ekoprodukter under 20 000 €/år  Försäljning av oförpackade ekoprodukter för mera än 20 000 €/år | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7d. Servering av livsmedel (inkl. mobila lokaler) | Restaurangverksamhet (inkl. pizzerior) | | | | | | | | | | | | | | Antal kundplatser: | | | | | | | | |
| Grill- eller snabbmatsverksamhet | | | | | | | | | | | | | | Inomhus | | | | | | |  | |
| Caféverksamhet | | | | | | | | | | | | | | Uteserveringsområde | | | | | | |  | |
| Pubverksamhet, enbart servering av drycker eller småskalig livsmedelsservering (t.ex. chips och nötter) | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| Antal portioner per dygn: | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| Yta (m2) som hänför sig till livsmedelsverksamhet: | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | Ekoprodukter:  Har inga ekoprodukter  Har ekoprodukter utöver konventionella produkter  Har endast ekoprodukter  Närmare beskrivning av verksamheterna:  Hantering av livsmedel som inte är lättfördärvliga  Hantering av färdigt processerade livsmedel  Hantering av råa råvaror av animaliskt ursprung  Tillverkning av glutenfria livsmedel  Tillverkning av livsmedel som förklaras lämpliga för allergikost | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7e. Storhushåll, storkök | Storköksverksamhet (skolor, daghem, sjukhus, personalrestauranger, levererar inte mat till andra ställen) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Endast catering (inte antal portioner) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Centralköksverksamhet (levererar mat huvudsakligen till andra ställen) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Serveringsköksverksamhet (ingen matlagning, småskalig framställning av mellanmål och efterrätter kan förekomma) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Antal portioner per dygn i genomsnitt | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| Yta (m2) som hänför sig till livsmedelsverksamhet | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |
| Antal kundplatser: | | | | | inomhus | |  | | | | | uteserveringsområde | | | | | | |  | | | |
|  | Ekoprodukter:  Har inga ekoprodukter  Har ekoprodukter utöver konventionella produkter  Har endast ekoprodukter  Närmare beskrivning av verksamheterna:  Hantering av livsmedel som inte är lättfördärvliga  Hantering av färdigt processerade livsmedel  Hantering av råa råvaror av animaliskt ursprung  Tillverkning av glutenfria livsmedel  Tillverkning av livsmedel som förklaras lämpliga för allergikost | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7f. Spannmåls- och grönsaksbranschen | Kvarnverksamhet | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Framställning av lättfördärvliga bageriprodukter | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Framställning av mat- och kaffebröd | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Framställning av andra spannmålsprodukter (inkl. produktion av malt, t.ex. havrebaserade mjölk- och gräddprodukter) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Framställning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Packeriverksamhet | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Produkter som framställs | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Uppskattad produktionsmängd (kg/år): | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| Yta (m2) som hänför sig till livsmedelsverksamhet: | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| 7g. Framställning av andra livsmedel (andra än mjölk-, kött-, fisk-, ägg- eller spannmåls- och grönsaksbranschen) | Framställning av sammansatta produkter (produkt som innehåller förädlade livsmedel av animaliskt och icke-animaliskt ursprung, t.ex. pizza, färdigmat) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Framställning av sötsaker | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Framställning av drycker | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Annan framställning (t.ex. kafferostning, honungsförpackningsverksamhet, jästproduktion, framställning av insektsprodukter, tillsatser, aromer, enzymer, kosttillskott och livsmedel för särskilda grupper, övriga verksamheter, som inte hör till någon annan verksamhetstyp inom livsmedelstillverkningen): | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Produkter som framställs | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Uppskattad produktionsmängd (kg/år): | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| Yta (m2) som hänför sig till livsmedelsverksamhet: | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
| 7h. Lagring, frysning och förpackning av livsmedel | Lagring av livsmedel av animaliskt ursprung (som ska förvaras kortvarigt eller i rumstemperatur) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frysning av livsmedel | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Förpackning av livsmedel | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lagring av andra livsmedel | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lagringsform: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frysförvaring | | | | | | Kylförvaring | | | | | | | | | | | Icke kylförvaring | | | | | |
| **Livsmedlens förvaringsyta** (m2): | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| 7i. Yrkesmässig transport av livsmedel | Typ av transport | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Transport av livsmedel, inga temperaturkrav | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Transport av djupfrysta livsmedel | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Transport av kylda livsmedel | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Transport av varma livsmedel | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Transportmedel (bil, fartyg osv.) | | | | | | | | | | Antal | | | | | | | ATP-klass (FRC, FNA, IN, annan) | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |
| 7j. Export och import av livsmedel |  | | | | | | | | | | Produktkategorier | | | | | | | | | | | | |
| Export av livsmedel | | | | | | | | | | Andra än livsmedel av animaliskt ursprung | | | | | | | | | | | | |
| Import av livsmedel | | | | | | | | | | Livsmedel av animaliskt ursprung (ange livsmedelskategorierna i kolumnen nedan) | | | | | | | | | | | | |
| Importformat: | | | | | | | | | | Import av livsmedel som beviljats särskilda salmonellagarantier från länder som inte beviljats särskilda salmonellagarantier (färskt kött av gris, nötkreatur och fjäderfä samt ägg från länder som inte beviljats särskilda salmonellagarantier) | | | | | | | | | | | | |
| Import från tredje länder (länder utanför EU) | | | | | | | | | |
| Import från den inre marknaden (EU-länder) | | | | | | | | | |
| Uppskattning av volymen av all import | | | | | | | | | | Uppskattning av frekvensen och volymen av import av livsmedel av animaliskt ursprung från den inre marknaden | | | | | | | | | | | | |
| kg/år: |  | | | | | | | | | importgånger/år: | | | | | |  | | | | kg/år: | |  |
| Importerade livsmedel av animaliskt ursprung | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Färskt kött, malet kött och/eller inälvor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hönsägg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Köttprodukter | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Köttberedningar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Livsmedel av insekter och råa insekter | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fiskeriprodukter och levande skaldjur | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mjölk och äggprodukter, ägg av annat än höns | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Andra (t.ex. kollagen, tarmar, honung), vad? | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |
|  | De importerade livsmedlen lagras i ett externt förråd | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mottagningsplats för livsmedel av animaliskt ursprung från EU (namn, adress): | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Adress där dokumenten gällande importen kan inspekteras: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Förmedling av de importerade livsmedlen till andra företag ingår i verksamheten | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8a. Verksamhet där en fysisk livsmedelslokal saknas, typ | **Välj endast det av alternativen nedan som bäst beskriver den huvudsakliga verksamheten** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| försäljning | | | | marknadsföring, dvs. reklam | | | | | | | | | | | import från den inre marknaden, EU och EES | | | | | | | |
| import från tredje länder | | | | export till den inre marknaden | | | | | | | | | | | export till tredje länder | | | | | | | |
| förmedling | | | | annan, vilken? | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| 8b. Den virtuella verksamhetens karaktär | **Välj endast det av alternativen nedan som bäst beskriven den huvudsakliga verksamheten** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| nätverksförsäljning | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| internetförsäljning: webbsidans adress: | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| telefonförsäljning | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| postorderförsäljning | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| annan, vilken? | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8c. Den virtuella verksamhetens mål | **Välj endast det av alternativen nedan som bäst beskriver den huvudsakliga verksamheten** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vilka livsmedel gäller verksamheten: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| normala livsmedel, vilka? | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| berikade livsmedel | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kosttillskott | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| livsmedel för särskilda näringsändamål, vilka? | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |
| livsmedelsförbättrande medel (tillsatser, aromer och enzymer) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| andra, vilka? | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8d. Den virtuella verksamhetens omfattning | Produkter i sortimentet (antal) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| normala livsmedel: | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| berikade livsmedel: | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| kosttillskott: | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| livsmedel för särskilda näringsändamål: | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| livsmedelsförbättrande medel: | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| andra, vilka? | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marknadsföringsspråk: | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marknadsföringsområde: | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Datum och underskrift | Tid och plats | Underskrift och namnförtydligande |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmälan lämnas till**:** | **E-post- och postadresserna finns på blankettens första sidas nedre del.** |

| **Myndigheten fyller i** | | | Datum | Handläggare |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Anmälan är korrekt ifylld | ja | nej |  |  |
| Tilläggsuppgifter har begärts | | |  |  |
| De begärda tilläggsuppgifterna har mottagits | | |  |  |
| En preliminär riskbedömning har gjorts i enlighet med det riksomfattande livsmedelsprogrammet. | | |  |  |
| Ett intyg över att anmälan handläggs har sänts till företagaren. | | |  |  |
| Uppgifterna om livsmedelsverksamheten eller de väsentliga ändringarna som skett i den har sparats i det centraliserade verksamhetsstyrnings- och datahanteringssystemet för miljö- och hälsoskyddet (Vati). | | |  |  |