|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **ANMÄLAN**  **enligt livsmedelslagen (297/2021) om livsmedelslokal enligt 10 §** | | | |
| **Ankomstdatum** (myndigheten ifyller) | | | |
| **Företagaren ifyller till tillämpliga delar**  Anmälan om en ny lokal eller en betydande förändring av lokalen måste åtföljas av en ritning av möblerna, med undantag för transport- och byråverksamhet. Beskrivningen av verksamheten måste fyllas i med tillräcklig noggrannhet. Det görs inget separat beslut om anmälan, men livsmedelssäkerhetsenheten kontrollerar anmälan och skickar ett intyg om behandling av anmälan. Livsmedelssäkerhetsenheten kan vid behov begära annan information som är nödvändig för behandlingen av anmälan av livsmedelsföretagaren.  Anmälan om en livsmedelslokal eller en väsentlig förändring av lokalen måste skickas till Helsingfors stads livsmedelssäkerhetsenhet fyra veckor innan verksamheten inleds eller den planerade förändringen. Livsmedelssäkerhetsenheten måste också utan dröjsmål meddelas om byte av företagare, nedläggning av verksamheten och avbrytande av verksamheten.  **Blanketten skickas till Helsingfors stad, Miljötjänster, livsmedelssäkerhetsenheten, PB 58235, 00099 Helsingfors stad eller per e-post till kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi** | | | | | | |
| Anmälan gäller | | | inledande av verksamhet | | betydande ändringar i verksamheten | |
|  | | | byte av företagare | | avbrottet av verksamheten | |
|  | | | nedläggning av verksamheten | | annat, vad? | |
|  | | |  | |  | |
| 1. Företagare  EL13\_ilmoitus\_SV 21.8.2024 | | Företagarens namn | | | | | |
| FO-nummer (eller personbeteckning) | | | | | |
| Postadress | | | | | |
| Postnummer och postanstalt | | | | | |
| Kontaktperson eller ansvarig person  Telefonnummer och e-postadress | | | | | |
| 2. Faktureringsuppgifter | | Betalarens namn | | | Faktureringsplats / Referens | | |
| Faktureringsadress | | | | | |
| Nätfaktureringsadress | | | | | |
| 3. Verksamhetsställe | | Namn | | | | | |
| Besöksadress | | | | | |
| Postnummer och postanstalt | | | | | |
| Kontaktperson eller ansvarig person  Telefonnummer och e-postadress | | | | | |
|  | | utomhusförsäljning / mobil livsmedelslokal  livsmedelslokalen finns hemma | | | | | |
| 4. Uppgifter om lokalens av byggnadstillsynsmyndigheten godkända användningsändamål | | Lokalens ändamål (Det är företagarens ansvar att se till att lokalen enligt byggplanskontrollen lämpar sej för den verksamhet som ska bedrivas) | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5. Tidigare företagare | Tidigare företagare (fylls ifall företagare förändras) | | | | | | | |
| 6. Tid | Tidpunkt för inledande eller ändring av verksamheten (datum)  Tidpunkt för byte av företagare (datum)  Tidpunkt för avbrytande av verksamhet (datum - datum)       -  Tidpunkt för nedläggande av verksamhet (datum) | | | | | | |
| 7. Verksamhet | **Huvudsaklig verksamhetskategori**  Kryssa för den huvudsakliga verksamhetskategorin bland de givna alternativen. Välj **endast en** verksamhetskategori:  Försäljning av livsmedel  Servering av livsmedel  Spannmåls- och grönsaksbranschen  Framställning av andra livsmedel  Lagring och frysning av livsmedel och förpackning  Livsmedelstransporter  Export och import  Annat, vad? | | | **Annan än huvudsaklig verksamhetskategori**  Kryssa för annan än huvudsaklig verksamhetskategori som bedrivs på samma verksamhetsställe. Man kan välja flera alternativ:  Försäljning av livsmedel  Servering av livsmedel  Spannmåls- och grönsaksbranschen  Framställning av andra livsmedel  Lagring och frysning av livsmedel och förpackning  Livsmedelstransporter  Export och import  Annat, vad? | | | |
| Beskrivning av verksamheten (eller förändring av verksamheten) | | | | | | |
| 8. Tilläggsinformation om verksamheten | Markera i tabellerna nedan all verksamhet som utförs på samma plats och fyll i informationen som beskriver livsmedelslokalens omfattning, t.ex. yta, antal kundplatser och matportioner. | | | | | | |
| 8.1 Försäljning av livsmedel (inkl. mobila lokaler) | Detaljförsäljning (affär, kiosk, etc.)  Partiförsäljning  Torg (det vill säga torgområde) | | | Försäljningsyta (m2) för livsmedel | | | |
| Livsmedel som säljs  industriellt förpackade livsmedel som inte är lättfördärvliga  industriellt förpackade livsmedel som är lättfördärvliga  oförpackade livsmedel, t.ex. glasskiosk  hantering av livsmedel som är lättfördärvliga, t.ex. betjäningsförsäljning | | | | | | |
| 8.2 Servering av livsmedel (inkl. mobila lokaler) | Restaurangverksamhet (inkl. pizzerior)  Grill- eller snabbmatsverksamhet  Kaféverksamhet  Pubverksamhet, enbart servering av drycker, dessutom kan litet livsmedelsservring (t.ex. snacks etc.) ingå | | | | | Antal kundplatser  Inomhus  På uteserverings område | |
| Antal portioner per dygn  Yta (m2), som hänför sig till livsmedels-verksamhet | | | | | | |
| 8.3 Storhushåll, centralkök | Storhushåll, storkök (skolor, daghem, sjukhus, personalrestauranger)  Storhushåll, centralkök  Storhushåll, serveringskök (ingen matlagning, ringa tillredning av mellanmål och efterrätter kan ingå)  Catering | | | | | | |
| Antal portioner per dygn  Yta (m2), som hänför sig till livsmedels-verksamhet | | | | Antal kundplatser  Inomhus  På uteserverings område | | |
| 8.4 Spannmåls- och grönsaksbranschen | Kvarnverksamhet  Tillverkning av bageriprodukter, lättfördärvliga produkter  Tillverkning av mat- och kaffebröd  Tillverkning av andra bageriprodukter  Tillverkning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter  Emballering, litet iordningsställande av grön-saker för försäljning | | | | | | |
| Produkter som tillverkas | | | | | | |
| Uppskattad produktionsmängd (kg/år)  Yta (m2), som hänför sig till livsmedels-verksamhet | | | | | | |
| 8.5 Framställning av andra livsmedel (annat än i mjölk-, kött-, fisk-, ägg-, spannmåls- eller grönsaks-branschen) | Framställning av sammansatta produkter (produkt som innehåller förädlade livsmedel av animaliskt och icke-animaliskt ursprung, exempelvis pizza, färdigmat)  Framställning av sötsaker vad  Framställning av drycker  Annan framställning,  (exempelvis kafferostning, hanteringar av sniglar, packning av honung, tillverkning av tillsatsämnen eller kosttillskott, jästproduktion etc.) | | | | | | |
| Produkter som tillverkas | | | | | | |
| Uppskattad produktionsmängd (kg/år)  Yta (m2), som hänför sig till livsmedels-verksamhet | | | | | | |
| 8.6 Lagring, djupfrysning eller förpackning av livsmedel | Lagring av livsmedel av icke-animaliskt ursprung  Djupfrysning av livsmedel  Förpackning av livsmedel (företagare som endast förpackar produkter och som inte är detaljister och som inte producerar något själv) | | | | | | |
| Lagringsform  Djupfryst  Kylförvaring  Icke kylförvaring | | Yta (m2), som hänför sig till livsmedels-verksamhet | | | | |
| 8.7 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 etc.) | | Antal | | | | ATP-klass (FRC, FNA, IN, annan) |
|  | |  | | | |  |
|  | |  | | | |  |
|  | |  | | | |  |
| 8.8 Import och export av livsmedel | Export av livsmedel | | Kategorier  Annat än livsmedel av animaliskt ursprung  Livsmedel av animaliskt ursprung (ange livsmedelsgrupperna i kolumnen nedan)  Import av livsmedel som beviljats särskilda salmonellagarantier från länder som inte beviljats särskilda salmonellagarantier (färsk gris, nötkreatur, fjäderfä och ägg från länder som inte beviljats särskilda salmonellagarantier)  Uppskattning av frekvensen och volymen av import av livsmedel av animaliskt ursprung från den inre marknaden (importgånger /år)        (kg/år) | | | | |
| Import av livsmedel  Format av import  Import från länder utanför EU  Import från den inre marknaden (EU-länder)  Uppskattning på volymen av importen (kg/år) | |
| |  |  | | --- | --- | | Import: 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  Annat (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 var dokumenten gällande importen kan inspekteras:        Förmedling av de importerade livsmedlen till andra företag ingår i verksamheten | | | | | | |
| 8.9 Annan verksamhet | Annan, vad | | Yta (m2), som hänför sig till livsmedels-verksamhet | | | | |
|  | |  | | | | |
| 9. Plan för egenkontroll\* | Det finns en plan för egenkontroll  Plan för egenkontroll görs upp före | | | | | | |
| Vid uppgörande av planen för egenkontroll har man använt en branschriktlinje\*\*, vilken? | | | | | | |
| \* Livsmedelslokalerna måste ha en tillräcklig plan för egenkontroll för att hantera riskerna. De anmälda livsmedelslokalerna kan skicka en plan för egenkontrollen till myndigheten innan verksamheten påbörjas, men detta är inte obligatoriskt. Planen för egenkontrollen måste emellertid kunna utvärderas senast i samband med inspektionen.  \*\* Livsmedelsindustrin har utarbetat riktlinjer för god praxis för sin bransch som kan användas för att hjälpa till att utveckla en plan för egenkontrollen. Dessa riktlinjer finns tillgängliga från branschen. | | | | | | |
| 10. Företagarens underskrift och namnförtydligande | Datum och ort | Underskrift och namnförtydligande | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Blanketten skickas till Helsingfors stad, Miljötjänster, livsmedelssäkerhetsenheten, PB 58235, 00099 Helsingfors stad eller per e-post till kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi** | |
| Tilläggsinformation | Mera information om ifyllningen och handläggningen av blanketten fås från livsmedelssäkerhetsenheten via e-post [kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi](mailto:kymp.elintarviketurvallisuus@hel.fi). |
| Personuppgifterna registreras i det nationella datasystemet (VATI) som Livsmedelsverket upprätthåller. Registreringsbeskrivningar finns på <https://www.ruokavirasto.fi/sv/om-oss/tjanster/dataskydd/> |
| Faktura | Behandlingen av anmälan är avgiftsbelagd i enlighet med Helsingfors stads miljövårds taxa.  Anmälan gällande byte av företagare, avbrytande eller nedläggande av verksamheten är gratis.  En faktura för behandlingen av anmälan skickas skilt från Helsingfors stads ekonomiförvaltningstjänst. |
| Lagstiftning | Livsmedelslag (297/2021) 10, 73 §.  Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021) 4 §  Taxa för Helsingfors stads miljöhälsovård |