|  |  |
| --- | --- |
|  | **ANMÄLAN**  **enligt livsmedelslagen (297/2021) om livsmedelslokal enligt 10 §** |
| **Ankomstdatum** (myndigheten ifyller) |

Anmälan om en livsmedelslokal ska sändas till Mellersta Österbottens miljöhälsovård senast fyra veckor innan verksamheten inleds eller betydande ändringar i verksamheten görs. Det fattas inte ett separat beslut om anmälan, men Mellersta Österbottens miljöhälsovård ger livsmedelsföretagaren ett intyg över att anmälan handlagts. Mellersta Österbottens miljöhälsovård kan av företagaren begära ytterligare upplysningar som är nödvändiga för handläggningen av anmälan. För handläggning av anmälan tar Mellersta Österbottens miljöhälsovård ut en avgift enligt en taxa som kommunen har godkänt.

**Anmälan gäller**

Inledande av verksamhet

Betydande ändringar i verksamheten eller i lokalen

**Företagaren ifyller tillämpliga delar**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Beräknad tid när verksamheten börjar / tidpunkt för görandet av betydande förändringar | **Ny verksamheten beräknas börja i livsmedelslokalen eller beräknad tidpunkt för betydande förändringar (datum):**  **Beskrivning av verksamheten:** | | | | | |
| 2. Företagare | **Företagets namn** | | | | | **FO-nummer (om sådant saknas, personbeteckning)** |
| **Adress, postnummer och postanstalt** | | | **Telefonnummer och e-postadress** | | |
| **Kontaktperson eller ansvarig person** | | | **Telefonnummer och e-postadress** | | |
| 3. Tilläggsuppgifter om företagare | **Faktureringsadress:**  Företagarens adress  Verksamhetsställens adress  Annan adress, vad: | | | | | |
| **Intyg över att anmälan handlagts ska sändas till:**  Företagarens adress  Verksamhetsställens adress  Annan adress, vad: | | | | | |
| **Inspektionsprotokoll ska sändas till:**  Företagarens adress  Verksamhetsställens adress  Annan adress, vad: | | | | | |
| 4. Verksamhetsställe | **Marknadsföringsnamn** | | | | | |
| **Kontaktperson eller ansvarig person** | | | | | |
| **Besöksadress, postnummer och postanstalt** | | | | **Telefonnummer** | |
| 5. Verksamhet | **Huvudsaklig verksamhetskategori (välj från bilaga 1.)**  Kryssa för den huvudsakliga verksamhetskategorin bland de givna alternativen:  Försäljning av livsmedel  Servering av livsmedel  Spannmåls- och grönsaksbranschen  Framställning av andra livsmedel  Lagring och frysning av livsmedel  Livsmedelstransporter  Export och import  Lågrisk köttbearbetning (t.ex. slaktskjul)  Livsmedelsverksamhet hemma  Annat, vad? | | | | | |
| **I tillägg skall bilaga 1 fyllas i.** | | | | | |
| 6. Uppgift om plan för egenkontroll | Det finns en plan för egenkontroll  Plan för egenkontroll görs upp före:            **(senaste 1 månad efter inledande av verksamheten)** | | | | | |
| 7. Lokalens användningsändamål enligt byggnadslovet | **Är livsmedelsverksamheten tillåten enligt lokalens användningsändamål i byggnadslovet?**  Ja  Nej | | | | | |
| 8. Obligatoriska bilagor | **Planritning av lokalen ska bifogas anmälan.** | | | | | |
| 8. Företagarens underskrift och namnförtydligande | Datum | Ort | Underskrift och namnförtydligande | | | |
| **Anmälan och bilagor ska sändas till Mellersta Österbottens miljöhälsovård.** | | | | | | |

**Bilaga 1. Verksamhet som skall bedrivas**

Ange verksamhetens omfattning för den huvudsakliga verksamheten i tabellen nedan. Kryssa för annan verksamhet i livsmedelslokalen än den huvudsakliga verksamheten. **Exempel:** Då den huvudsakliga verksamheten består av detaljförsäljning av industriellt förpackade livsmedel som är lättfördärvliga antecknas yta och personantal på den raden. Om det dessutom bedrivs kaféverksamhet i samma livsmedelslokal sätter man ett kryss (x) på den raden.

Tabellen granskas och kompletteras i samband med den första inspektionen.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VERKSAMHETSKATEGORI** | **Typrelaterade uppgifter** | |
| **Försäljning av livsmedel (inkl. mobila lokaler)** | **Försäljningsyta (m2) för livsmedel** | **Antal personer i livsmedelspersonalen** |
| Verksamhetstyper | | |
| Partiförsäljning av livsmedel |  |  |
| Detaljförsäljning av livsmedel |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Servering av livsmedel (inkl. mobila lokaler)** | **Antal kundplatser** | **Yta (m2), som hänför sig till livsmedelsverksamhet** | **Antal personer i livsmedelspersonalen** |
| Verksamhetstyper | | | |
| Restaurangverksamhet (inkl. pizzerior) |  |  |  |
| Grill- eller snabbmatsverksamhet |  |  |  |
| Kaféverksamhet |  |  |  |
| Pubverksamhet, enbart servering av drycker, dessutom kan litet livsmedelsservring (t.ex. snacks etc.) ingå |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Servering av livsmedel** | **Antal portioner per dygn** | **Yta (m2), som hänför sig till livsmedelsverksamhet** | **Antal personer i livsmedelspersonalen** |
| Verksamhetstyper | | | |
| Storhushåll, storkök (skolor, daghem, sjukhus, personalrestauranger) |  |  |  |
| Storhushåll, centralkök och catering |  |  |  |
| Storhushåll, serveringskök (ingen matlagning, ringa tillredning av mellanmål och efterrätter kan ingå) |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Spannmåls- och grönsaksbranschen** | **Uppskattad produktionsmängd (kg/år)** | **Yta (m2), som hänför sig till livsmedelsverksamhet** | **Antal personer i livsmedelspersonalen** |
| Verksamhetstyper | | | |
| 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 grönsaker för försäljning |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Framställning av andra livsmedel** (annat än i mjölk-, kött-, fisk-, ägg-, spannmåls- eller grönsaksbranschen) | **Uppskattad produktionsmängd (kg/år)** | **Yta (m2), som hänför sig till livsmedelsverksamhet** | **Antal personer i livsmedelspersonalen** |
| Verksamhetstyper | | | |
| Framställning av sammansatta produkter (produkt som innehåller förädlade livsmedel av animaliskt och icke-animaliskt ursprung, exempelvis pizza, färdigmat) |  |  |  |
| Framställning av sötsaker |  |  |  |
| Framställning av drycker |  |  |  |
| Annan framställning, exempelvis kafferostning, hanteringar av sniglar etc. |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lagring och frysning av livsmedel** | **Yta (m2), som hänför sig till livsmedelsverksamhet** | **Antal personer i livsmedelspersonalen** |
| Verksamhetstyper | | |
| Lagring av livsmedel av icke-animaliskt ursprung |  |  |
| Djupfrysning av livsmedel |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Yrkesmässig transport av livsmedel** | **Transportmedel (bil, fartyg etc.) och antal** | **Antal personer i livsmedelspersonalen** |
| Verksamhetstyper | | |
| Livsmedelstransporter |  |  |
| Transport av djupfrysta livsmedel |  |  |
| Livsmedelstransporter, nerkylda |  |  |
| Varma livsmedelstransporter |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lågrisk verksamhet** | **Yta (m2), som hänför sig till livsmedelsverksamhet** | **Antal personer i livsmedelspersonalen** |
| Verksamhetstyper | | |
| Lågrisk köttbearbetning (t.ex. slaktskjul) |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Annan verksamhet** | **Yta (m2), som hänför sig till livsmedelsverksamhet** | **Antal personer i livsmedelspersonalen** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |