

	ANMÄLAN om en sådan livsmedelslokal, som avses i 13 § 1 och 3 momentet livsmedelslagen (23/2006)
	Dnr och ankomstdag (myndigheten fyller i)

Företagaren fyller i till tillämpliga delar

Anmälan om en livsmedelslokal eller om en väsentlig ändring av verksamheten i denna ska sändas till hälsöinspektionen senast fyra veckor innan verksamheten inleds eller planerats ändras. Om anmälan fattas inget separat beslut, men hälsöinspektionen sänder åt livsmedelsföretagaren ett intyg över att anmälan behandlats. Hälsöinspektionen kan be företagaren om andra utredningar som behövs för behandling av anmälan.

Anmälan gäller inledning av verksamhet väsentlig ändring av verksamheten
 annat, vad? _____

1. Företagare	Företagarens namn		
	Företagarens FO-nummer (eller personbeteckning)		
	Adress och postanstalt		Hemkommun
	Kontaktperson	Telefonnummer	E-postadress
	Faktureringsadress (om annan än företagarens adress)		
2a. Verksamhetsställe (verksamhetsställets namn är vanligen marknadsföringsnamnet)	Namn		
	Kontaktpersonens namn		
	Gatuadress och postanstalt	Telefonnummer	E-postadress
2b. Postningsadress (Oivarapporten eller andra dokument från tillsynsmyndigheten)			
3. Marknadsföringsnamn (om annat än verksamhetsställets namn)			
4. Beräknad tidpunkt då verksamheten inleds eller beräknad tidpunkt då verksamheten väsentligt ändras	Beräknad tidpunkt då den nya verksamheten inleds (datum) Beskrivning av verksamheten		

Besöks- och postadress - Posti- ja käyntiosoite:
Ekovägen 11- Kaikutie 11
68620 JAKOBSTAD – PIETARSAARI

Kontaktuppgifter - Yhteystiedot:
tfn / puh (06) 786 1111
fornamn.efternamn@jakobstad.fi
etunimi.sukunimi@pietarsaari.fi

Hemsida – Kotisivu:
www.sochv.jakobstad.fi
www.sote.pietarsaari.fi

FO-nummer - Y-tunnus: 0209242-0

	Beräknad tidpunkt då verksamheten väsentligt ändras (datum) Beskrivning av hur verksamheten väsentligt ändras	
5. Information om planen för egenkontroll	<input type="checkbox"/> En plan för egenkontroll har utarbetats <input type="checkbox"/> En plan för egenkontroll utarbetas senast	<input type="checkbox"/> Vid utarbetande av planen för egenkontroll har utnyttjats branschens vägledning för god praxis, vilken?
6. Information om objektets byggnadstillsynsmässiga användningsändamål		
7a. Verksamhetsbeskrivning	Välj endast ett alternativ av punkterna A-J nedan. Det valda alternativet beskriver bäst den huvudsakliga verksamheten i livsmedelslokalen.	
	A) Försäljning av livsmedel <input type="checkbox"/> Detaljhandelsbutik <input type="checkbox"/> Utomhusförsäljningsområde (såsom ett torg) <input type="checkbox"/> Grosshandel	saluhållningsarea (m ²) för livsmedel
	B) Servering av livsmedel (inbegriper transporten) <input type="checkbox"/> Restaurangverksamhet (inbegripet pizza) <input type="checkbox"/> Grill- och snabbmatsverksamhet <input type="checkbox"/> Kaféverksamhet <input type="checkbox"/> Pubverksamhet, endast servering av drycker eller småskalig servering av livsmedel (såsom snacks etc.) <input type="checkbox"/> Storköksverksamhet (skolor, daghem, sjukhus, personalrestauranger) <input type="checkbox"/> Endast catering (inte antalet portioner) <input type="checkbox"/> Centralköksverksamhet (leverans av mat huvudsakligen till andra ställen) <input type="checkbox"/> Serveringsköksverksamhet (ingen matlagning, småskalig tillredning av mellanmål och efterrätter kan förekomma)	antal kundplatser personalantal genomsnittligt antal portioner/dygn
	C) Kvarnar, tillverkning och förpackning i bageri- och grönsaksbranschen <input type="checkbox"/> Kvarnverksamhet <input type="checkbox"/> Tillverkning av lättfördärliga bageriprodukter <input type="checkbox"/> Tillverkning av 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) area (m ²) som hänför sig till livsmedelsverksamheten personalantal
	D) Tillverkning och försäljning av mjölkprodukter/eller försäljning av obehandlad mjölk på en mjölgård <input type="checkbox"/> Försäljning av obehandlad mjölk och/eller råmjölk avsedd att konsumeras som sådan <input type="checkbox"/> Flytande mjölkprodukter <input type="checkbox"/> Ost <input type="checkbox"/> Smör och matfetter <input type="checkbox"/> Glass <input type="checkbox"/> Annan tillverkning av mjölkprodukter, vad	<input type="checkbox"/> försäljning och överlåtelse av obehandlad mjölk som sådan förbrukad mängd obehandlad mjölk l/år Till tillverkningen av produkter hänför sig värmebehandling som motsvarar pastörisering <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nej
	E) Kontraktverksamhet <input type="checkbox"/> Tillverkning av kött- och fiskprodukter av kött eller fisk som kunden äger	area (m ²) som hänför sig till livsmedelsverksamheten

		personalantal
	F) Industriell tillverkning av andra livsmedel (fyll inte i detta, om du fyllt i någon av punkterna A-D) <input type="checkbox"/> Tillverkning av sammansatta produkter (en produkt som innehåller bearbetade animaliska och vegetabiliska livsmedel, såsom pizza, färdigmat) <input type="checkbox"/> Tillverkning av sötsaker <input type="checkbox"/> Tillverkning av drycker <input type="checkbox"/> 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 livsmedeltillverkningen:).	area (m ²) som hänför sig till livsmedelsverksamheten antal livsmedelspersonal
	G) Lagring och frysning av livsmedel (enbart lagring och/eller frysning) <input type="checkbox"/> Lagring av livsmedel av animaliskt ursprung (som ska förvaras kortvarigt eller i rumstemperatur) <input type="checkbox"/> Lagring av andra livsmedel än livsmedel av animaliskt ursprung <input type="checkbox"/> Frysning av livsmedel <input type="checkbox"/> Förpackning av livsmedel	area (m ²) som hänför sig till livsmedelsverksamheten antal livsmedelspersonal
	H) Yrkesmässig transport av livsmedel (enbart transport) <input type="checkbox"/> Transport av livsmedel, inget temperaturkrav <input type="checkbox"/> Frystransport av livsmedel <input type="checkbox"/> Transport av kalla livsmedel <input type="checkbox"/> Transport av varma livsmedel	transportmedel (bil, fartyg etc.) och antal antal livsmedelspersonal
7b. Verksamhetsbeskrivning Lågriskverksamheter som gäller livsmedel av animaliskt ursprung, om vilka det ska lämnas en anmälan om en livsmedelslokal	I) Hantering av kött på ett primärproduktionsställe, primärföretagaren levererar produkter till den lokala detaljhandeln och överläter produkterna direkt till konsumenten	Produktionsmängd kg eller st./år
	<input type="checkbox"/> Slakt av fjäderfä och hägnad kanin och styckning av köttet (max. 1 000 djur/år)	
	<input type="checkbox"/> Slakt av ren och styckning av renkött	
	<input type="checkbox"/> Tillverkning av torkat renkött	
	<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)	
	<input type="checkbox"/> Försäljning av små mängder obesiktat kött från frilevande vilt direkt till konsumenten	
	<input type="checkbox"/> Annan, vad?	
J) Annan, vad?	area (m ²) som hänför sig till livsmedelsverksamheten personalantal	
8. Planritning	<input type="checkbox"/> En planritning över lokalens utrymmen bifogas.	

9. Tilläggsuppgifter		
10. Företagarens underskrift och namnförtydligande	Ort Datum	Underskrift och namnförtydligande
Anmälan lämnas till hälsoinspektionen i Jakobstad		
H Myndigheten fyller i		
Anmälan är korrekt ifyllt <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nej ____ / ____ 20 ____ Tjänsteinnehavarens underskrift	Om tilläggsinformation har betts ____ / ____ 20 ____ Tjänsteinnehavarens underskrift	Ombedd tilläggsinformation har erhållits ____ / ____ 20 ____ Tjänsteinnehavarens underskrift
Preliminär riskbedömning har gjorts ____ / ____ 20 ____ i enlighet med det riksomfattande livsmedelsprogrammet.		
Ett intyg över att anmälan behandlats har sänts till företagaren ____ / ____ 20 ____		
Informationen om livsmedelslokalen eller de väsentliga ändringarna som skett i den har sparats i tillsynsobjektsdatabasen. ____ / ____ 20 ____		