

FYLLS I AV MYNDIGHETEN **SKRIV UT** **TÖM BLANKETTEN**

Ankomstdatum

FÖRETAGAREN FYLLER I BLANKETTEN I TILLÄMPLIGA DELAR

En anmälan om livsmedelsverksamhet för registrering av verksamheten eller om väsentlig ändring i verksamheten ska skickas till Vanda stads miljöcentral fyra veckor innan verksamheten inleds eller den planerade ändringen genomförs. Om verksamheten avbryts och avslutas ska detta också anmälas utan dröjsmål till miljöcentralen.

Till anmälan ska fogas en planritning över livsmedelslokalen, av vilken lokalerna och deras användningsändamål samt placeringen av anordningar och inventarier framgår. Beskrivningen av verksamheten måste fyllas i med tillräcklig noggrannhet. Miljöcentralen kan be företagaren om andra nödvändiga utredningar för att kunna behandla anmälan. Ett avgiftsbelagt intyg över behandlingen av anmälan skickas.

Blanketten skickas till adressen: Vanda stads miljöcentral, Miljö- och hälsoskyddet, PB 8801, 01030 Vanda stad, eller per e-post på adressen: ymparistoterveys@vantaa.fi

Anmälan gäller

- | | |
|---|---|
| ☐ inledande av verksamhet | ☐ betydande ändringar i verksamheten |
| ☐ avslutande av verksamheten | ☐ avbrytande av verksamheten |
| ☐ byte av företagare, tidigare företagare: | <input type="text"/> |
| ☐ något annat, vad? | <input type="text"/> |

Tidpunkt

- | | |
|---|---|
| ☐ Verksamheten inleds/ändras (datum): | <input type="text"/> |
| ☐ Företagaren byts ut (datum): | <input type="text"/> |
| ☐ Verksamheten avbryts för en tid (datum-datum): | <input type="text"/> – <input type="text"/> |
| ☐ Verksamheten avslutas (datum): | <input type="text"/> |

1. FÖRETAGARE

Företagarens namn (företagets namn)

FO-nummer eller
personbeteckning
om nummer saknas

Postadress

Postnummer och ort

Hemkommun

Kontaktpersonens namn

Kontaktpersonens e-post

Telefonnummer

2. FAKTURERINGSUPPGIFTER

Betalarens namn

Kostnadsställe/referens

Adress (om annan än företagarens)

Postnummer och ort

E-faktureringsadress

3. VERKSAMHETSSTÄLLE

Verksamhetsställets namn (marknadsföringsnamn)

Besöksadress

Postnummer och ort

Verksamhetsställets kontaktperson

Kontaktpersonens e-post

Telefonnummer

- ☐ Utomhusförsäljning/mobil livsmedelslokal
- ☐ Livsmedelslokalen drivs hemma

- ☐ Virtuell livsmedelslokal (lokal som används vid försäljning eller förmedling av livsmedel eller annan livsmedelsverksamhet utan att livsmedel finns i lokalen i fråga)

4. POSTADRESS

- ☐ Företagarens adress

- ☐ Verksamhetsställets adress

- ☐ Annat adress, vilken:

5. LOKALENS AV BYGGNADSTILLSYNSMYNDIGHETEN GODKÄNDA ANVÄNDNINGSÄNDAMÅL

Lokalens av byggnadstillsynsmyndigheten godkända användningsändamål (företagaren ansvarar för att säkerställa att lokalens av byggnadstillsynsmyndigheten godkända användningsändamål är lämpligt för den verksamhet som bedrivs)

6. VERKSAMHET

Huvudsaklig verksamhet (välj endast en huvudsaklig verksamhetskategori)

- ☐ Försäljning av livsmedel ☐ Servering av livsmedel ☐ Spannmåls- och grönsaksbranschen
- ☐ Export och import ☐ Industriell tillverkning av andra livsmedel
- ☐ Transport av livsmedel ☐ Lagring, frysning och förpackning av livsmedel
- ☐ Endast mathjälpsverksamhet ☐ Annat, vilken?

Annan än huvudsaklig verksamhet (kryssa för andra verksamhetskategorier som bedrivs på samma verksamhetsställe, man kan välja flera alternativ)

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Försäljning av livsmedel | ☐ Servering av livsmedel | ☐ Spannmåls- och grönsaksbranschen |
| ☐ Export och import | ☐ Industriell tillverkning av andra livsmedel | |
| ☐ Transport av livsmedel | ☐ Lagring, frysning och förpackning av livsmedel | |
| ☐ Endast mathjälpsverksamhet | ☐ Annat, vilken? | <input type="text"/> |

Beskrivning av verksamheten eller den väsentliga ändringen i verksamheten

7. YTTERLIGARE INFORMATION OM VERKSAMHETEN

Kryssa för i tabellerna nedan all verksamhet som bedrivs på samma verksamhetsställe och fyll i uppgifter som beskriver livsmedelslokalens omfattning, t.ex. yta, antalet kundplatser och matportioner.

7.1 FÖRSÄLJNING AV LIVSMEDEL (INKL. MOBILA LOKALER)

- | | |
|---|--|
| ☐ Partiförsäljning | ☐ Detaljförsäljning (affär, kiosk osv.) |
| ☐ Hantering av konsumentprodukter (livsmedel av animaliskt ursprung) | |

Försäljningsyta för livsmedel (m²)

Livsmedel som säljs

- | | |
|--|---|
| ☐ Industriellt förpackade livsmedel som inte är lättfördärliga | ☐ Industriellt förpackade livsmedel som är lättfördärliga |
| ☐ Försäljning av oförpackade livsmedel, t.ex. glasskiosk | ☐ Hantering av livsmedel som är lättfördärliga, t.ex. betjädningsförsäljning |
| ☐ Försäljning av färska grönsaker och frukter | ☐ System för obligatorisk märkning av nötkött |
| ☐ Tillverkning av mjölkprodukter vid primärproduktionen | ☐ Värmebehandling i anslutning till produkttillverkningen (pastörisering) |
| ☐ Glutenfria livsmedel eller livsmedel som lämpar sig för allergidiet | ☐ Egen marknadsföring i stor omfattning |
| ☐ Ekologiska produkter | ☐ Försäljning av oförpackade ekologiska produkter |
| ☐ Ekologiska produkter vid sidan av konventionella produkter | <input type="text"/> €/år |
| ☐ Endast ekologiska produkter | |

Utövar företagaren distansförsäljning? ☐ ja ☐ nej

Kontaktinformation/adress till webbförsäljning

7.2 SERVERING AV LIVSMEDEL (INKL. MOBILA LOKALER)

- | | |
|--|---|
| ☐ Restaurangverksamhet (inkl. pizzerior) | ☐ Caféverksamhet |
| ☐ Grill- eller snabbmatsverksamhet | ☐ Pubverksamhet (enbart servering av drycker eller småskalig livsmedelsservering dvs. snacks osv.) |
| ☐ Storköksverksamhet (skolor, daghem, sjukhus, personalrestauranger, levererar inte mat till andra ställen) | ☐ Serveringsköksverksamhet (inte matlagning, småskalig tillredning av mellanmål och efterrätter kan förekomma) |
| ☐ Centralköksverksamhet (levererar mat till andra ställen) | ☐ Catering |

Yta (m²), som hänför sig till livsmedelsverksamhet

Antal portioner per månad (st.)

Antal kundplatser: Inomhus st., Utonhus st.

- | | |
|--|---|
| ☐ Matlagning för riskgrupper | ☐ Rökning |
| ☐ Hantering av livsmedel som inte är lättfördärliga | ☐ Hantering av råa livsmedel av animaliskt ursprung |
| ☐ Hantering av färdigt framställda livsmedel | ☐ Ekologiska produkter |
| ☐ Glutenfria livsmedel eller livsmedel som lämpar sig för allergidiet | ☐ Ekologiska produkter vid sidan av konventionella produkter |
| | ☐ Endast ekologiska produkter |

7.3 SPANNMÅLS- OCH GRÖNSAKSBRANSCHEN

- | | |
|--|--|
| ☐ Kvarnverksamhet | ☐ Tillverkning av andra spannmålsprodukter |
| ☐ Tillverkning av bageriprodukter, lättfördärliga produkter | ☐ Tillverkning av bageriprodukter, livsmedel som inte är lättfördärliga |
| ☐ Packeriverksamhet, mindre förberedelser för saluföring av grönsaker | ☐ Tillverkning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter |

Livsmedel som ska tillverkas och förpackas

- | | |
|---|---|
| ☐ Tillverkning av glutenfria livsmedel | ☐ Tillverkning av ekologiska produkter |
| ☐ Tillverkning av allergimatprodukter | ☐ Ekologiska produkter vid sidan av konventionella produkter |
| | ☐ Endast ekologiska produkter |

Uppskattad produktionsmängd (kg/år)

7.4 TILLVERKNING AV ANDRA LIVSMEDEL (annat än i mjölk-, kött-, fisk-, ägg- eller spannmåls- och grönsaksbranschen)

- ☐ Tillverkning av sammansatta produkter (produkt som tillverkas av förädlade råvaror av animaliskt och vegetabiliskt ursprung, t.ex. pizza, färdigmat, glass)
- ☐ Tillverkning av sötsaker
- ☐ Tillverkning av drycker
- ☐ Tillverkning av högförädlade produkter av animaliskt ursprung
- ☐ Övrig tillverkning (t.ex. kafferostning, tillverkning av kosttillskott), vad?

Produkter som tillverkas

Uppskattad produktionsmängd (kg/år, liter/år)

- ☐ Livsmedel som kräver temperaturkontroll ☐ Tillverkning av helkonserver

7.5 LAGRING, FRYSNING OCH FÖRPACKNING AV LIVSMEDEL

- ☐ Lagring av andra än animaliska livsmedel
- ☐ Frysning av livsmedel
- ☐ Förpackning av livsmedel (företagare som endast förpackar produkter och som inte är detaljhandlare, och som inte producerar något själv)

Lagringsform

- ☐ Frysförvaring ☐ Kylförvaring ☐ Icke kylförvaring ☐ Erbjuder lagertjänster till andra företagare

Lagringsyta för livsmedel (m²)

Mängd som hanteras årligen (kg)

7.6 YRKESMÄSSIG TRANSPORT AV LIVSMEDEL

Typ av transport

- ☐ Transport av livsmedel, inga temperaturkrav ☐ Transport av djupfrysta livsmedel
- ☐ Transport av kyllda livsmedel ☐ Transport av varma livsmedel

Transportmedel (bil, fartyg osv.)

Antal (st.)

ATP-klass (FRC, FNA, IN, annan)

7.7 EXPORT OCH IMPORT AV LIVSMEDEL

☐ Export av livsmedel

Typ av export: ☐ tredjelandsexport ☐ export till andra EU-länder ☐ export av biprodukter till länder utanför EU

☐ Import av livsmedel

Typ av import: ☐ tredjelandsimport ☐ handel på den inre marknaden (EU-länder)

Uppskattning av volymen av all import (kg/år)

Produktkategorier

- ☐ Andra än animaliska livsmedel
- ☐ Livsmedel av animaliskt ursprung (ange livsmedelskategorierna i kolumnen nedan)
- ☐ Import av livsmedel som beviljats särskilda salmonellagarantier från länder som inte beviljats särskilda salmonellagarantier (färskt kött av gris, nötkreatur, fjäderfä samt ägg från länder som inte beviljats särskilda salmonellagarantier)

Livsmedel som importeras

- | | | |
|---|--|---------------------------|
| ☐ Ekologiska produkter importeras | ☐ Oförpackade ekologiska produkter importeras | <input type="text"/> €/år |
| ☐ Kosttillskott | ☐ Berikade livsmedel | |
| ☐ Barnmat | ☐ Tillsatser, aromer och enzymer | |
| ☐ Tillskottsnäring | ☐ Modersmjölksersättning | |
| ☐ Livsmedel för speciella medicinska ändamål | ☐ Kstersättning för viktkontroll | |

Livsmedel av animaliskt ursprung som importeras

- | | |
|--|--|
| ☐ Färskt kött, köttfärs och/eller inälvor | ☐ Livsmedel av insekter och råa insekter |
| ☐ Hönsägg | ☐ Fiskeriprodukter och levande skaldjur |
| ☐ Köttprodukter | ☐ Mjolk- och äggprodukter, andra ägg än hönsägg |
| ☐ Köttberedningar | ☐ Annat, vad: <input type="text"/> |

Lagring

- ☐ De importerade livsmedlen lagras i ett externt förråd

Mottagningsplats för livsmedel av animaliskt ursprung från den inre marknaden (namn, adress):

Adress där importdokumenten kan inspekteras

Postnummer och ort

- ☐ Förmedling av de importerade livsmedlen till andra företagare ingår i verksamheten

8. EGENKONTROLL *

- ☐ Egenkontroll har upprättats
- ☐ Egenkontroll upprättas senast

* Livsmedelsföretagaren bör ha tillräcklig egenkontroll för att kunna hantera risker.

9. DATUM OCH UNDERSKRIFT

Datum

Företagarens namn eller underskrift

Närmare information om ifyllandet och behandlingen av anmälan fås per e-post:

ymparistoterveys@vantaa.fi

Personuppgifterna registreras i datasystemet för tillsynsdata (VATI) som upprätthålls av Livsmedelsverket. Systemets dataskyddsbeskrivning finns på adressen:

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/om-oss/tjanster/dataskydd/>

Faktura

Fakturan för behandlingen av anmälan skickas separat via Vanda stads ekonomiservicecentral. Avgiftstaxan för miljö- och hälsoskyddet i Vanda stad finns på Vanda stads webbplats.

Tillämpade rättsnormer

- Livsmedelslagen (297/2021) 10, 73 §
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021) 4 §
- Avgiftstaxa för miljö- och hälsoskyddet i Vanda stad



SKRIV UT



TÖM BLANKETTEN