

Företagaren fyller i tillämpliga delar

Till en anmälan om en ny livsmedelslokal eller en anmälan om väsentlig ändring av lokalen ska en planritning (1:100) med möbelpåbudsplan bifogas. För registreringen av verksamheten ska livsmedelsföretagaren göra en anmälan om livsmedelsverksamheten till Åbo stads miljöhälsa senast 4 veckor innan verksamheten inleds eller väsentligt ändras. Därtill ska livsmedelsföretagaren utan dröjsmål meddela om livsmedelsverksamheten avbryts eller läggs ned. Om anmälan görs inte ett separat beslut men Åbo stads miljöhälsa behandlar anmälan, lagrar uppgifterna och skickar ett intyg om behandlingen av anmälan till livsmedelsföretagaren. Miljöhälsan på Åbo stad kan be livsmedelsföretagaren om övriga nödvändiga utredningar för behandlingen av anmälan. För handläggningen av anmälan uppbärs en avgift enligt miljöhälsans taxa.

Blanketten lämnas in till miljöhälsan på Åbo stad, Universitetsgatan 27, 5. vån, 20100 ÅBO eller per e-post till adressen ymparistoterveys@turku.fi

Anmälan gäller

☐ verksamhet inleds	☐ väsentliga förändringar i verksamheten
☐ företagaren växlar	ändringen gäller punkterna (7.1 - 7.9):
☐ verksamhet läggs ned	☐ annat, vad?

1. Företagare	Företagarens namn (företagets namn)		FO-nummer
	Postadress		
	Postnummer och postanstalt		
	Kontaktperson Telefonnummer och e-postadress		
2. Faktureringsuppbg.	Betaltarens namn		
	Faktureringsadress	Kostnadsställe/referens	
	Nätfaktureringsadress eller annan faktureringsadress		
3. Verksamhetsställe	Namn (marknadsföringsnamn)		
	Besöksadress		
	Postnummer och postanstalt		
	Kontaktperson Telefonnummer och e-postadress		
	☐ Det är frågan om ett objekt utomhus/mobil livsmedelslokal		
	☐ Livsmedelslokalen ligger i hemmet		
4. Objektets användningssyfte enligt byggnadstillsynen	Lokalens användningsändamål (på företagarens ansvar är att säkerställa att lokalens användningssyfte enligt byggnadstillsynen lämpar sig för den verksamhet som idkas)		

5. Föregående företagare	Föregående företagare/företag (i samband med att företagaren växlar)	
6. Tidpunkt	Tidpunkt för inledande och ändring av verksamheten (datum) ____/____ 20____ Tidpunkt då företagaren växlar (datum) ____/____ 20____ Tidpunkt för avbrytande av verksamheten (datum – datum) ____/____ 20____ - ____/____ 20____ Tidpunkt för nedläggande av verksamheten (datum) ____/____ 20____	
7. Verksamhet	Huvudsaklig verksamhetstyp Välj bara en huvudsaklig verksamhetstyp. ☐ Försäljning av livsmedel ☐ Servering av livsmedel ☐ Bransch för spannmål-grönsaker ☐ Tillredning av andra livsmedel ☐ Lagring, nedkylning och packning av livsmedel ☐ Transport av livsmedel ☐ Export och import ☐ Annat, vad?	Annan verksamhet än den huvudsakliga verksamhetstypen Välj andra verksamhetstyper som idkas i verksamhetsstället. Du kan välja flera alternativ. ☐ Försäljning av livsmedel ☐ Servering av livsmedel ☐ Bransch för spannmål-grönsaker ☐ Tillredning av andra livsmedel ☐ Lagring, nedkylning och packning av livsmedel ☐ Transport av livsmedel ☐ Export och import ☐ Annat, vad?
	Beskrivning av verksamheten (eller ändring av verksamheten)	
8. Tilläggsuppgifter om verksamheten	Kryssa för i tabellen nedan all den verksamhet som idkas i verksamhetsstället och fyll i uppgifter som beskriver verksamhetens omfattning i livsmedelslokaler, t.ex. yta, antalet kundplatser och antalet portioner.	
8.1 Försäljning av livsmedel (även mobila livsmedelslokaler)	☐ Detaljförsäljning (affär, kiosk, osv.) ☐ Partiförsäljning ☐ Försäljningsområde utomhus, t.ex. torg	Försäljningsyta för livsmedel (m ²)
	Livsmedel som säljs ☐ Industriellt packade livsmedel som inte är lättfördärliga ☐ Industriellt packade lättfördärliga livsmedel ☐ Vi säljer oförpackade livsmedel, t.ex. glasskiosk ☐ Vi behandlar lättfördärliga livsmedel, t.ex. serviceförsäljning	
8.2 Servering av livsmedel (även mobila livsmedelslokaler)	☐ Restaurangverksamhet (inkl. pizzeria) ☐ Grill- eller snabbmatsverksamhet ☐ Kaféverksamhet ☐ Pubverksamhet (enbart servering av drycker eller mindre servering av livsmedel dvs. snacks och annat dylikt)	Antalet kundplatser Lokaler inomhus Serveringsområde utomhus
	Antal portioner/dygn Yta i anknytning till livsmedelsverksamheten (m ²)	
8.3 Storkök	☐ Anstaltsköksverksamhet (skolor, daghem, sjukhus, personalrestauranger, levererar inte mat utanför huset) ☐ Centralköksverksamhet (levererar mat) ☐ Serveringskök (ingen mattillredning, eventuellt tillredning av mellanmål och efterrätter i liten omfattning) ☐ Catering	
	Antalet portioner/dygn Yta i anknytning till livsmedelsverksamheten (m ²)	Antalet kundplatser Lokaler inomhus Serveringsområden utomhus

8.8 Import och export av livsmedel	☐ Export av livsmedel	Produktgrupper ☐ Livsmedel av annat än animaliskt ursprung
	☐ Import av livsmedel Form av import ☐ Import från tredje land (utanför EU) ☐ Handel på inre marknaden (inom EU) Uppskattning av den totala importens omfattning (kg/år)	☐ Livsmedel med animaliskt ursprung (kryssa för livsmedelsgrupperna i spalten nedan) ☐ Import av produkter som har salmonellagaranti från andra länder än garantiländer (rått svinkött, nötkött, fjäderfä och ägg) från länder som inte har beviljats särskilda garantier gällande salmonella) Uppskattning av täthet och omfattning av importen av animaliska livsmedel från den inre marknaden: (importgångar/år) (kg/år)
	Animaliska livsmedel som importeras ☐ Rått kött, malet kött och/eller inälvor ☐ Ägg ☐ Köttprodukter ☐ Köttberedningar ☐ Insektprodukter och råa insekter ☐ Fiskeriprodukter och levande havsdjur ☐ Mjölk- och äggprodukter, ägg från andra djur än höns ☐ Annat (t.ex. kollagen, tarmar, honung), vad: ☐ En utomstående lagringstjänst används för lagringen av importerade livsmedel Mottagningsställe för animaliska livsmedel som importeras från den inre marknaden (namn, adress): Adress där dokumenten för importen finns och kan kontrolleras: ☐ I verksamheten ingår förmedling av importerade livsmedel till andra aktörer	
8.9 Annat	Annat, vad	Yta i anknytning till livsmedelsverksamheten (m²)
9. Plan för egenkontroll*	☐ Planen för egenkontroll är uppgjord ☐ Planen för egenkontroll uppgörs senast (datum)	
	I utarbetandet av planen för egenkontroll har man använt branschens anvisning för god praxis**, vilken? * För att kontrollera riskerna ska livsmedelslokalen ha uppgjort en tillräckligt täckande plan för egenkontroll. Den livsmedelslokal som gjort anmälan kan lämna in sin plan för egenkontroll till myndigheten innan verksamheten inleds, men det är inte obligatoriskt. Planen för egenkontroll ska dock kunna bedömas senast i samband med inspektionen. ** Anvisningar för god praxis som livsmedelsindustrin utarbetar för sin bransch kan användas som stöd då planen för egenkontroll utarbetas. Dessa anvisningar kan fås av livsmedelsbranscherna.	
10. Företagarens underskrift och namnförtydligande	Plats och datum	Underskrift och namnförtydligande

Anmälan lämnas in till Åbo stads miljöhälsa på adressen Universitetsgatan 27, vån. 5, 20100 ÅBO eller per e-post till adressen ymparistoterveys@turku.fi

Anmälan kan även fyllas i elektroniskt på webbplatsen www.ilppa.fi

Tilläggsuppgifter	Tilläggsuppgifter om ifyllandet av anmälan och behandlingen av den får du av livsmedelstillsynen vid Åbo stads miljöhälsa per e-post ymparistoterveys@turku.fi eller per telefon 02 262 4300.
	Personuppgifterna registreras i informationssystemet för tillsyn (VATI) som upprätthålls av Livsmedelsverket. Registerbeskrivningen för systemet finns publicerad på adressen https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/tietosuoja/ .
Faktura	För behandlingen av anmälan uppbärs en avgift enligt taxan för Åbo stads miljöhälsa; https://www.turku.fi/sites/default/files/atoms/files/ymparistoterveystaksa_9.3.2022_alkaen.pdf En faktura för behandlingen av anmälan sänds separat av Sarastia (sarastia.fi)
Tillämpade rättsregler	Livsmedelslagen (297/2021) 10 § Taxa för Åbo stads miljöhälsa