|  |  |
| --- | --- |
| **Borgå stad****Miljöhälsovård** | **ANMÄLAN** **enligt livsmedelslagen (297/2021) om livsmedelslokal enligt 10 §, moment 1** |
| **Miljöhälsovårdens verksamhetsområde** | **Dnr och ankomstdatum** (myndigheten ifyller) |

**Företagaren ifyller till tillämpliga delar**

Anmälan om en livsmedelslokal ska sändas till miljöhälsovården i Borgå stad senast fyra veckor innan verksamheten inleds eller betydande ändringar i verksamheten görs. Det fattas inte ett separat beslut om anmälan, men miljöhälsovården i Borgå stad ger livsmedelsföretagaren ett intyg över att anmälan handlagts. Miljöhälsovården kan av företagaren begära ytterligare upplysningar som är nödvändiga för handläggningen av anmälan. För handläggning av anmälan uppbärs en avgift enligt miljöhälsovårdens avgiftstabell.

Anmälan gäller [ ]  inledande av verksamhet [ ]  betydande ändringar i verksamheten

 [ ]  annat, vad?

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Företagare | Företagarens namn (företag)      |
| Adress      |
| Postnummer      | Telefonnummer      |
| Postanstalt      | e-postadress      |
| Hemkommun      | Telefonnummer      |
| Kontaktperson      | e-postadress      |
| Faktureringsadress E-fakturering / faktureringsuppgifter som bilaga [ ]      Obs. Borgå stad skickar fakturor i första hand som e-fakturor, om företaget har en giltig e-fakturaadress. Fakturainformation kontrolleras på: [https://verkkolaskuosoite.fi/](https://verkkolaskuosoite.fi/.%29) |
| 2. FO-nummer eller, om sådant saknas, personbetäckning | FO-nummer (personbeteckning)       |
| 3. Verksamhetsställe | Verksamhetsställets namn      |
| Kontaktpersonens namn       |
| Besöksadress      | Telefonnummer      |
| Postnummer      | e-postadress      |
| Postanstalt      |
| 4. Verksamhet | Huvudsaklig verksamhetskategoriKryssa 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[ ]  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[ ]  Livsmedelstransporter[ ]  Export och import[ ]  Annat, vad?       |
|  |
| 5. Verksamhetens karaktär och omfattning | [ ]  Fasta livsmedelslokaler[ ]  Mobila fordon eller anläggning[ ]  Område utomhus avsett för hantering av livsmedel (ex. torg, område ytterom affär, terrass)Sker nedkylning av livsmedel i lokalen  [ ]  Neji [ ]  Ja (bilaga)Sker nedfrysning av livsmedel i lokalen [ ]  Nej [ ]  Ja (bilaga)Öppethållningstider:       |
| 6. Beräknad tid när verksamhet en börjar eller tidpunkt för görandet av betydande förändringar | Ny verksamheten beräknas börja (datum)      **Beskrivning av verksamheten**       |
| Beräknad tidpunkt för betydande förändringar, datum      Beskrivning av betydande ändringar       |
| 7. Uppgift om 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?       |
| 8. Uppgifter om lokalens av byggnadstillsynsmyndigheten godkända användningsändamål  |       [ ]  Verksamhetsidkaren har varit i kontakt med byggnadstillsynenLokalen är belägen i [ ]  Affärsfastighet [ ]  Industrifastighet [ ]  Bostadsfastighet |
| 9. Städutrymmen | Skilda städredskapsutrymmen för köks- och kundutrymmen [ ]  Neji [ ]  JaUtrustning  [ ]  Vask [ ]  Tappställe för vatten [ ]   Golvbrunn [ ]  Maskinell frånluft [ ]  Värmetorkning, mikä       yta,       m2 |
| 10. Antal toalettplatser | Kunder Kvinnor  [ ]  Vattentoalett       st [ ]  Annat , vad        [ ]  Handtvättställen       st [ ]  Handtorkning, hur        | Män  [ ]  Vattentoalett       st [ ]  Annat, vad        [ ]  Urinal       stl [ ]  Handtvättställen       st [ ]  Handtorkning, hur       |
| Inva-wc Vattentoalett       st  Handtvättställen       st Handtorkning, hur       . |  |
| 11. Sociala utrymmen för personalen | Omklädningsrum personal fastanställda sammanlagt.       personer.. [ ]  Kvinnor       [ ]  Män       [ ]  Gemensamt [ ]  Klädskåp       [ ]  Handtvättställ       [ ]  Dusch(ar) [ ]  Omklädningsutrymmena har placerats annanstans Toaletter som är avsedda enbart för livsmedelsarbetare [ ]  Vattentoalett       st [ ]  Handtvättställen       st [ ]  Handtorkning, hur       . |
| 12. Hushållsvatten och avlopp | Hushållsvatten [ ]  Ansluten till allmän vattenledning       [ ]  Annat, vad       [ ]  Hushållsvatten undersökt       |
| Avlopp [ ]  Ansluten till allmänt avlopp [ ]  Samlingsbrunn       m3 [ ]  Slamavskiljare       st,       \_m3. [ ]  Annat, vad       |
| 13. Avfallshantering |  Fastigheten är ansluten till ordnad avfallshantering  [ ]  Nej [ ]  Ja |
| 14. Platser för mottagning av varor |  [ ]  Täkt lastningsbrygga [ ]  Kylt utrymme för mottagning av varor [ ]  Lagerrum för transportlådor |
| 15. Ytbelägning på gårdsplanen |       |
| 16. Bilagor | [ ]  Bilaga 1 beskrivning av livsmedelsverksamhet som idkas[ ]  Bilaga 2Planritning[ ]  Annat, vad       |
| 17. Verksamhetsidkarens underskrift och namnförtydligande | Plats Datum            | Underskrift och namnförtydligande     |
| \*Livsmedelsbrachen uppgör för sina verksamhetsområden direktiv för goda hygieniska seder som kan användas som stöd vid uppgörande av plan för egenkontroll. Dessa direktiv kan erhållas branschvis.  |

Blanket godkänd 19.10 / 2011, uppdaterad 22.3.2023

Personuppgifterna införs i miljöhälsovårdens databas. Registerbeskrivning finns till påseende vid miljöhälsovårdens verksamhetspunkt i Borgå stad, adressen Teknikbågen 1 A, 06100 Borgå eller från internet adressen <https://www.miljohälsovårdiborga.fi>

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 de första inspektionen.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Försäljning av livsmedel (inkl. mobila lokaler)** | **försäljningsyta (m2) för livsmedel** | **antal personer i livsmedelspersonalen** |
| Verksamhetstyper |       |       |
| Partiförsäljning av industriellt förpackade livsmedel som inte är lättfördärvliga  |       |       |
| Partiförsäljning av industriellt förpackade livsmedel som är lättfördärvliga  |       |       |
| Partiförsäljning av oförpackade livsmedel  |       |       |
| Partiförsäljning av livsmedel, hantering av livsmedel som är lättfördärvliga  |       |       |
| Detaljförsäljning av industriellt förpackade livsmedel som inte är lättfördärvliga  |       |       |
| Detaljförsäljning av industriellt förpackade livsmedel som är lättfördärvliga |       |       |
| Detaljförsäljning av livsmedel som säljs oförpackade |       |       |
| Detaljförsäljning av livsmedel, hantering av livsmedel som är lättfördärvliga  |       |       |
| Torg (det vill säga torgområde) |       |       |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 (forts.)** | **antal porti-oner per månad** |
| Verksamhetstyp       |       |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Servering av livsmedel (forts.)** | **antal portioner per per****dygn månad** | **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) |             |       |       |

|  |  |
| --- | --- |
| **Verksamhetskategori** | **Typrelaterade uppgifter** |
| **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** |
| 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 |       |       |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Annan verksamhet** | **yta (m2), som hänför sig till livsmedelsverksamhet** | **antal personer i livsmedelspersonalen** |
| Verksamhetstyper |       |       |
|  |       |       |
|  |  |  |