

 <b>KORSHOLM MUSTASAARI</b>  <b>Västkustens miljöenhet</b>	<b>ANMÄLAN</b> enligt livsmedelslagen (23/2006, 352/2011) om livsmedelslokal enligt 13 §, moment 1 och moment 3
	Dnr och ankomstdatum (myndigheten ifyller)

### Företagaren ifyller till tillämpliga delar

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

Anmälan gäller  inledande av verksamhet  betydande ändringar i verksamheten  
 annat, vad?

1. Verksamhetsidkare	Verksamhetsidkare namn		
	Verksamhetsidkarens FO-nummer (eller personsignum)		
	Adress och postanstalt		Hemkommun
	Kontaktperson	Telefonnummer	E-post
	Faktureringsadress (om annan än verksamhetsidkarens)		
2a. Verksamhetsställe (verksamhetsställets namn är vanligen marknadsföringsnamnet)	Namn		
	Kontaktpersonens namn		
	Besöksadress och postanstalt	Telefon	E-post
2b. Postningsadress för inspektionsdokument (Oiva-rapport eller andra dokument)			
3a. Marknadsföringsnamn (om annat än verksamhetsställets namn)			
3b. Hemsida			
4. Beräknad tid när verksamhet en börjar eller tidpunkt för görandet av betydande förändringar	Ny verksamheten beräknas börja i en livsmedelslokal (datum)		
	Beskrivning av verksamheten		
5 Uppgift om plan för egenkontroll	Beräknad tidpunkt för betydande förändringar (datum)		<input type="checkbox"/> Vid uppgörande av planen för egenkontroll har man använt en branschriktlinje, vilken?
	Beskrivning av betydande ändringar		
	<input type="checkbox"/> Det finns en plan för egenkontroll		
	<input type="checkbox"/> Plan för egenkontroll görs upp före		

6. . Uppgifter om lokalens av byggnadstillsynsmyndigheten godkända användningsändamål	
---	--

7a. Verksamhet	<b>Välj endast ett av alternativen A-K. Det valda alternativet beskriver bäst den huvudsakliga verksamhet som bedrivs i livsmedelslokalen.</b>	
	<b>A) Försäljning av livsmedel</b> <input type="checkbox"/> Detaljförsäljning <input type="checkbox"/> Försäljningsområde utomhus (t.ex. torg) <input type="checkbox"/> Partiförsäljning	Försäljningsyta för livsmedel (m <sup>2</sup> )
	<b>B) Servering av livsmedel (inklusive transport)</b> <input type="checkbox"/> Restaurangverksamhet (inkl. pizzerior)  <input type="checkbox"/> Grill- eller snabbmatsverksamhet  <input type="checkbox"/> Kaféverksamhet  <input type="checkbox"/> Pubverksamhet, enbart servering av drycker, dessutom kan litet livsmedelsservering (t.ex. snacks etc.) ingå	Antal kundplatser  Antal personer i livsmedelspersonalen  Antal portioner/dygn
	<input type="checkbox"/> Storhushåll, storkök (skolor, daghem, sjukhus, personalrestauranger) <input type="checkbox"/> endast cateringverksamhet (inte antalet portioner)  <input type="checkbox"/> Centralkök (levererar i huvudsak mat annanstans)  <input type="checkbox"/> Serveringskök (ingen matlagning, ringa tillredning av mellanmål och efterrätter kan ingå)	Portionernas antal i medeltal/dygn  Antal personer i livsmedelspersonalen
	<b>C) Kvarnar, tillverkning och förpackning av bageri- och grönsaksprodukter</b>  <input type="checkbox"/> Kvarn verksamhet  <input type="checkbox"/> Framställning av lätt fördärliga bageriprodukter  <input type="checkbox"/> Framställning av mat- och kaffebröd  <input type="checkbox"/> Framställning av andra spannmålsprodukter (inkl. malt, t.ex. havrebaseerade mjölk- och gräddprodukter)  <input type="checkbox"/> Framställning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter  <input type="checkbox"/> Förpackningsverksamhet	Uppskattad produktion (kg/år)  Yta, som hänför sig till livsmedelsverksamhet (m <sup>2</sup> )  Antal personer i livsmedelspersonalen
	<b>D) Framställning och försäljning av mjölkprodukter och/eller försäljning av obehandlad mjölk på mjölgård</b> <input type="checkbox"/> Försäljning av obehandlad- och/eller råmjölk som är avsedd att konsumeras sådan  <input type="checkbox"/> Flytande mjölkprodukter <input type="checkbox"/> Ost <input type="checkbox"/> Smör och näringsfetter <input type="checkbox"/> Glass	Försäljning och överlåtelse av obehandlad mjölk (l/år)  Använd obehandlad mjölk (l/år)

	<input type="checkbox"/> Framställning av andra mjölkprodukter, vad?	Vid framställningen av produkterna förekommer upphettning som motsvarar pastörisering y Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
	<b>E) Fraktverksamhet</b> <input type="checkbox"/> Framställning av kött- och fiskprodukter av kundens eget kött eller egen fisk	Yta som hänför sig till livsmedelsverksamhet (m <sup>2</sup> )  Antal personer i livsmedelspersonalen
	<b>F) Industriell framställning av andra livsmedel</b> (om du fyllt i någon av punkterna A-D ska du inte fylla i denna) <input type="checkbox"/> Framställning av sammansatta produkter (produkt som innehåller förädlade livsmedel av animaliskt och icke-animaliskt ursprung, exempelvis pizza, färdigmat)  <input type="checkbox"/> Framställning av sötsaker  <input type="checkbox"/> Framställning av drycker  <input type="checkbox"/> Annan framställning (exempelvis kafferostning, hanteringar av sniglar etc. förpackning av honung, framställning av tillsatser och kosttillskott, jästframställning, och andra verksamheter, som inte hör till någon annan typ av livsmedelsframställning:	Yta som hänför sig till livsmedelsverksamhet (m <sup>2</sup> )  Antal personer i livsmedelspersonalen
	<b>G) Lagring och djupfrysning av livsmedel (endast lagring och/eller djupfrysning)</b> <input type="checkbox"/> Lagring av livsmedel av animaliskt ursprung (kortvarigt eller förvaring i rumstemperatur)  <input type="checkbox"/> Lagring av livsmedel av icke-animaliskt ursprung  <input type="checkbox"/> Djupfrysning av livsmedel  <input type="checkbox"/> Förpackning av livsmedel	Yta som hänför sig till livsmedelsverksamhet (m <sup>2</sup> )  Antal personer i livsmedelspersonalen
	<b>H) Yrkesmässig transport av livsmedel (enbart transport)</b> <input type="checkbox"/> Transport av livsmedel, inga temperaturkrav  <input type="checkbox"/> Transport av djupfrysta livsmedel  <input type="checkbox"/> Transport av kyllda livsmedel  <input type="checkbox"/> Transport av varma livsmedel	Transportmedel (bil, fartyg osv.) och antal  Antal personer i livsmedelspersonalen
7 b. Verksamhet Lågriskverksamhet gällande livsmedels av animaliskt ursprung för vilken ska göras anmälan om livsmedelslokal	<b>I) Hantering av kött på primärproduktionsstället primärproducenten levererar till lokal detaljförsäljning eller överläter produkterna direkt till konsumenten</b>  <input type="checkbox"/> Slakt av fjäderfä eller uppfödda kaniner och styckning av köttet (max. 1 000 djur per år) <input type="checkbox"/> Slakt av ren samt styckning av renkött <input type="checkbox"/> Framställning av torkat renkött	Mängd kg eller antal/år  _____ _____ _____

	<input type="checkbox"/> Leverans av obesiktat kött från frilevande hjorddjur, harar, kaniner och fåglar till lokal detaljförsäljning (max. 1000 harar eller kaniner, 3000 fåglar, 10 älgar, 30 hjortar och 50 rådjur) <input type="checkbox"/> Försäljning av små mängder obesiktat kött från vilt direkt till konsumenten  <input type="checkbox"/> Annat, vad?	   	
	<b>J)</b> Annat, vad?	Yta som hänför sig till livsmedelsverksamhet (m <sup>2</sup> )  Antal personer i livsmedelspersonalen	
9. Verksamhetsidkarens underskrift och namnförtydligande	Ort	Datum	Underskrift och namnförtydligande
10. Delgivning till part	Intyget delges verksamhetsidkaren <input type="checkbox"/> per e-post <input type="checkbox"/> per post		
<b>Anmälan sänds till Västkustens miljöenhet</b>			
Myndigheten fyller i			
Anmälan är vederbörligen ifylld <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nej  ____/____ 20 ____	Ytterligare uppgifter har begärts  ____/____ 20 ____	Ytterligare uppgifter har mottagits  ____/____ 20 ____	
Tjänsteinnehavarens underskrift	Tjänsteinnehavarens underskrift	Tjänsteinnehavarens underskrift	
Preliminär riskbedömning har gjorts ____/____ 20 ____ enligt riksprogrammet för livsmedelstillsyn.			
Intyg över att anmälan handlagts har skickats till företagaren. ____/____ 20 ____			
Uppgifter om livsmedelslokaler eller betydande ändringar i verksamheten har sparats i databasen över tillsynsobjekt. ____/____ 20 ____			