



HERRLJUNGA KOMMUN

Anmälan om registrering

Anläggning där livsmedel förvaras, bereds, behandlas eller bearbetas

<input type="checkbox"/> Ny livsmedelsanläggning	<input type="checkbox"/> Befintlig anläggning	
<input type="checkbox"/> Betydande ändring av verksamhet/sortiment i befintlig anläggning		
<input type="checkbox"/> Ägarbyte	Datum för ägarbyte	Anläggningens tidigare namn

Datum för start av verksamhet:

Tid som anmälan avser

<input type="checkbox"/> Tills vidare	<input type="checkbox"/> Tillfälligt	Från och med datum	Till och med datum
---------------------------------------	--------------------------------------	--------------------	--------------------

Livsmedelsföretag

Företag/namn		Person-/organisationsnummer	
Adress	Postnummer	Ort	
Telefon (inkl. riktnummer)	Mobiltelefon		
Kontaktperson	Telefon kontaktperson (inkl. riktnummer)		
Faktureringsadress (om annat än ovan)			

Livsmedelsanläggning

<input type="checkbox"/> Platsbunden lokal	<input type="checkbox"/> Fordon el liknande	<input type="checkbox"/> Tält, marknadsstånd	<input type="checkbox"/> Annat
Livsmedelsanläggningens namn		Fastighetsbeteckning eller Registreringsnummer/chassinummer	
Livsmedelsanläggningens besöksadress/uppställningsplats		Kommun och ort	
Adress och ort för övriga lokaler knutna till livsmedelsanläggningen (exempelvis för förvaring, rengöring)*			
Kontaktperson		E-post	
Telefon (inkl riktnummer)		Mobiltelefon	

*) OBS! Även de lokalerna kan kräva registrering.

Vatten

<input type="checkbox"/> Egen brunn (ytterligare upplysningar kommer att krävas in)
<input type="checkbox"/> Gemensamhetsanläggning (ytterligare upplysningar kommer att krävas in)
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten

Fettavskiljare

<input type="checkbox"/> Finns	<input type="checkbox"/> Ska installeras	<input type="checkbox"/> Finns ej	<input type="checkbox"/> Ej aktuellt
--------------------------------	--	-----------------------------------	--------------------------------------

Verksamhet

<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning av livsmedel
<input type="checkbox"/> Partihandel <u>med</u> beredning eller bearbetning av livsmedel
<input type="checkbox"/> Partihandel <u>utan</u> beredning eller bearbetning av livsmedel
<input type="checkbox"/> Butiker <u>med</u> beredning eller bearbetning av råa livsmedel
<input type="checkbox"/> Butiker <u>utan</u> beredning eller bearbetning av råa livsmedel
<input type="checkbox"/> Servering* <u>med</u> beredning eller bearbetning av råa livsmedel
<input type="checkbox"/> Servering <u>utan</u> beredning eller bearbetning av råa livsmedel
<small>*) exempelvis restauranger, pizzerior, caféer</small>
<input type="checkbox"/> Förvaring, distribution, transport eller liknande, utan beredning eller bearbetning av livsmedel
<input type="checkbox"/> Matmäklare, importör eller liknande, utan hantering av livsmedel i egna lokaler (endast kontor)

Underlag för beslut om avgifter för livsmedelskontroll

Omfattning (antal konsumenter/portioner per dag)

<input type="checkbox"/> Ytterst liten, ≤ 25	<input type="checkbox"/> Mycket liten (II), >25 – 80	<input type="checkbox"/> Mycket liten (I), >80-250
<input type="checkbox"/> Liten, 250 – 2 500	<input type="checkbox"/> Mellan, >2 500 – 25 000	<input type="checkbox"/> Stor, >25 000 – 250 000
<input type="checkbox"/> Mycket stor, >250 000		

Industriell tillverkning (ton utgående vara)

<input type="checkbox"/> Ytterst liten, ≤ 1	<input type="checkbox"/> Mycket liten (II), >1-3	<input type="checkbox"/> Mycket liten (I), >3-10
<input type="checkbox"/> Liten, >10-100	<input type="checkbox"/> Mellan, >100-1000	<input type="checkbox"/> Stor, >1000-10 000
<input type="checkbox"/> Mycket stor, >10 000		

Årsarbetskraft räknas som heltidstjänst 200 dagar/år. Deltider och liknande räknas om till årsarbetskraft.

<input type="checkbox"/> Ytterst liten, ≤ 1	<input type="checkbox"/> Mycket liten (II), >1-2	<input type="checkbox"/> Mycket liten (I), >2-3
<input type="checkbox"/> Liten, >3-10	<input type="checkbox"/> Mellan, >10-30	<input type="checkbox"/> Stor, >30
<input type="checkbox"/> Mycket stor, -		

Verksamheten vänder sig till känsliga konsumentgrupper

<input type="checkbox"/> Barn under 5 år	<input type="checkbox"/> Personer med nedsatt immunförsvar (gravida, patienter på sjukhus, äldreboende)
<input type="checkbox"/> Personer med allergi och/eller överkänslighet mot vissa livsmedel	<input type="checkbox"/> Nej

Till anmälan ska bifogas

Detaljerad verksamhetsbeskrivning där uppgifter ska finnas med om verksamhetens omfattning och en närmare beskrivning av livsmedelshanteringen.

Underskrift

Ort och datum	
Namnteckning (behörig firmatecknare)	Namnförtydligande

Avgift

För handläggning av detta ärende kommer bygg- och miljönämnden ta ut en avgift fastställd av kommunfullmäktige.

Beskrivning av livsmedelshantering

Detaljhandel – restauranger, butiker etc.

Bilaga 1

Livsmedelsanläggning

Livsmedelsanläggningens namn	
Gatuadress	Övrigt (våningsplan, lokalnummer etc.)
Beräknat antal portioner per dag	Beräknat antal personer som kommer att arbeta med livsmedel

RÅVAROR OCH FÖRBEREDELSE (Ett kryss under varje rubrik)

Rotsaker, jordiga produkter

<input type="checkbox"/> Tvättning, skalning, ansning av jordiga rotsaker (potatis, morot, lök etc)
<input type="checkbox"/> Jordiga produkter (inkl. kryddor m.m. i jord) kommer inte att användas
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

Grönsaker och tvättade rotsaker

<input type="checkbox"/> Sköljning, skalning, ansning av grönsaker och tvättade rotsaker	
<input type="checkbox"/> Endast färdigberedda grönsaker & rotfrukter kommer att användas (dvs. färdigskalade/-skurna/-hackade)	
<input type="checkbox"/> Inga råa grönsaker, rotfrukter kommer att användas	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

Kött

<input type="checkbox"/> Bearbetning av rått kött kommer ske (gäller även fryst rått kött samt köttfärs)	
<input type="checkbox"/> Styckning	
<input type="checkbox"/> Inga råa köttprodukter kommer att användas	
<input type="checkbox"/> Inga köttprodukter kommer användas	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

Kyckling/fågel

<input type="checkbox"/> Bearbetning av rå kyckling och fågel (även fryst rått)	
<input type="checkbox"/> Ingen rå kyckling/fågel kommer att användas	
<input type="checkbox"/> Ingen hantering av kött från kyckling/fågel kommer användas	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

Fisk, skaldjur

<input type="checkbox"/> Bearbetning av rå fisk eller skaldjur (inkl. sushi)	
<input type="checkbox"/> Inga råa fiskprodukter kommer att användas	
<input type="checkbox"/> Ingen produkter från fisk eller skaldjur kommer användas	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

DEGBEREDNING (till bröd, pizza etc)

<input type="checkbox"/> Degberedning	<input type="checkbox"/> Gräddning av färdiga degämnen (t.ex. bake-off)
<input type="checkbox"/> Ingen degberedning kommer att ske	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

BEREDNING, TILLAGNING OCH HANTERING (kryssa för allt som ska beredas/tillagas i lokalen)

<input type="checkbox"/> Tillagning av varma rätter
<input type="checkbox"/> Tillagning av varm mat som kyls ner för att värmas upp vid senare tillfälle
<input type="checkbox"/> Tillagning av varm mat som kyls ner för att serveras kall
<input type="checkbox"/> Beredning av kalla rätter såsom smörgåsar, sallader, förrätter, efterrätter (tårtor, konditorivaror).
<input type="checkbox"/> Upptining
<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel
<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av livsmedel som ej kräver kyla
Övrigt: <input type="checkbox"/> Tillverkning av is <input type="checkbox"/> Specialkost <input type="checkbox"/> Skivning/delning av ost och charkprodukter
<input type="checkbox"/> Manuell hantering av glass <input type="checkbox"/> Buffésservering och självtag av livsmedel

SERVERING AV FÄRDIGLAGAD MAT (flera alternativ kan vara aktuella)

<input type="checkbox"/> Mottagning av varm mat	<input type="checkbox"/> Mottagning av kalla rätter
<input type="checkbox"/> Uppvärmning av kyld/fryst mat i ugn, på spis eller kokeri (Även varmkorv och grillkorv)	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av enskilda kylda/frysta portioner i mikrovågsugn
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan	

UTLEVERANSER OCH UTLÄMNING (flera alternativ kan vara aktuella)

<input type="checkbox"/> Utleverans av varm mat	<input type="checkbox"/> Utleverans av kalla rätter el. kyld/fryst mat
<input type="checkbox"/> Avhämtning av varm eller kall mat	<input type="checkbox"/> Utlämning över disk av färdigförpackade varor
<input type="checkbox"/> Utlämning över disk av oförpackade varor	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan
<input type="checkbox"/> Utleverans kommer att ske till andra butiker och/eller restauranger	
<input type="checkbox"/> Inga utleveranser	

MÄRKNING

<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (butik med egen tillverkning ex. matlådor, smörgåsar, importör med färdigmärkta livsmedel, matmäklare, huvudkontor).
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte (importör med färdigmärkta livsmedel, matmäklare, huvudkontor).
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker och förpackar (butik eller livsmedelsföretag med egentillverkning men centralt styrd märkning).
<input type="checkbox"/> utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (catering, fristående restauranger).
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/förpackar inte (butik med förpackade livsmedel, franchiserestaurang, tillagningskök med centralt framtagen matsedel).

