

Samhällsbyggnadsnämnden

Anmälan om registrering av livsmedelanläggning

<input type="checkbox"/> Ny livsmedelsanläggning	<input type="checkbox"/> Ägarbyte
--	-----------------------------------

Livsmedelsföretagare

Registrerat firmanamn:	Organisations-/person- nummer:
Adress:	Postnummer och Ort:
Tel arb: Mobil:	E-postadress:
Kontaktperson:	Tel:

Plats för anläggningen

Anläggningens namn:			
Adress:		Postnr och ort:	
Telefon:	Mobil:	Fax:	E-postadress:

Fastighet

Fastighetsbeteckning:	
Fastighetsägare:	Tel:

Verksamhetens varaktighet

Tillsvidare/ återkommande säsongsverksamhet	Tillfällig verksamhet
<input type="checkbox"/> Tillsvidare verksamhet	<input type="checkbox"/> Tillfällig fr.o.m.t.o.m.
<input type="checkbox"/> Säsong (ange tidsperiod/datum) fr.o.m.t.o.m.	<input type="checkbox"/> Enstaka tillfälle (datum)
Planerat startdatum	

Dricksvatten till verksamheten

<input type="checkbox"/> Kommunala ledningsnätet	<input type="checkbox"/> Vattensamfällighet/förening	<input type="checkbox"/> Enskilt vatten
--	--	---

Beskrivning av verksamheten

Kortfattad beskrivning av vad ni tänker göra i verksamheten

Försäljning kommer även ske av

<input type="checkbox"/> Receptfria läkemedel	<input type="checkbox"/> Tobak
---	--------------------------------

Egen införsel/import av livsmedel

<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Om Ja, ange vilken typ av livsmedel samt ursprung	

Märkning/ presentation

Typ av information	Exempel
<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker förpackade livsmedel Anläggningen sätter samman sin egen märkning ex. etiketter samt märker livsmedel	Butik/restaurang som förpackar livsmedel (t.ex. matlådor, smörgåstårter, sallader), importör som översätter märkning, industri utan huvudkontor
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker inte	Huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel, matmäklare
<input type="checkbox"/> Märker förpackade livsmedel men utformar inte egen märkning Anläggningen använder ett färdigt märkningsunderlag	Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare, företag som får färdig märkning från huvudkontor, butik med centralt styrd märkning (ex. grillad kyckling)
<input type="checkbox"/> Utformar meny/presentation Anläggningen utformar en meny eller annan presentation över utbudet och dess innehåll till gästerna	Fristående restauranger, catering, butiker med centralt styrd märkning för skyltar och presentation
<input type="checkbox"/> Utformar inte menyer/presentation Färdiga menyer/presentationer av utbudet fås	Franchiseverksamhet
<input type="checkbox"/> Endast färdigmärkta och färdigförpackade livsmedel	
<input type="checkbox"/> Annat:	

Hantering/Beredning

(markera nedan med kryss vilka typer av hantering som kommer att ske i anläggningen)

Riskenivå: Hög**Riskpoäng:45**

<input type="checkbox"/> Tillagning av rått kött (gäller både kylt och fryst)
<input type="checkbox"/> Tillagning av rått fjäderfä (kyckling kalkon etc.) (gäller både kyld och fryst)
<input type="checkbox"/> Användning av opastöriserad mjölk
<input type="checkbox"/> Användning av råa ägg med annat ursprung än Sverige, Norge eller Finland
<input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat

Riskenivå: Mellan**Riskpoäng:35**

<input type="checkbox"/> Tillagning av rå fisk (gäller både kyld och fryst)
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller mjölk/ägg (t.ex. paj, pannkakor, våfflor)
<input type="checkbox"/> Beredning av sushi
<input type="checkbox"/> Styckning/malning/marinerung av rått kött (gäller både kyld och fryst)
<input type="checkbox"/> Filetering av fisk (skära/dela rå fisk) (gäller både kyld och fryst)
<input type="checkbox"/> Bitning/delning/rivning av ost
<input type="checkbox"/> Hantering/stekning inköpt färdig formad rå hamburgare
<input type="checkbox"/> Beredning av bearbetade köttprodukter ex. skivning av skinka, paketering av korv
<input type="checkbox"/> Transport av varm mat, t.ex. catering
<input type="checkbox"/> Beredning av sallad, smörgåsar
<input type="checkbox"/> Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk

<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter
<input type="checkbox"/> Återuppvärmning (värma upp mat som lagats tidigare)
<input type="checkbox"/> Varmhållning

Riskenivå: Låg**Riskenivå: 15**

<input type="checkbox"/> Försäljning av livsmedel som kräver kyla (kyllförvaring)
<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/skopglass
<input type="checkbox"/> Upptining (tina upp frysta livsmedel)
<input type="checkbox"/> Transport av kyld mat, t.ex catering

Riskenivå: Mycket låg**Riskenivå: 5**

<input type="checkbox"/> Bakning matbröd, hårt bröd eller torra kakor
<input type="checkbox"/> Försäljning av livsmedel som inte kräver kyla (t.ex. konserver, müsli, bröd, frukt, grönsaker)
<input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst färdiglagad mat

Restaurang/café

Beskrivning av verksamheten

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Take away (endast mat för avhämtning)
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Pizzeria
<input type="checkbox"/> Sushiberedning	<input type="checkbox"/> Gatukök
<input type="checkbox"/> Catering (kall mat)	<input type="checkbox"/> Mobil anläggning. Regnr:
<input type="checkbox"/> Catering (varm mat)	<input type="checkbox"/> Annat

Verksamhetens omfattning

Antal portioner per dag (genomsnitt för årets alla dagar)	
<input type="checkbox"/> mindre än 25	<input type="checkbox"/> 25-80
<input type="checkbox"/> 80-250	<input type="checkbox"/> 250-2500
<input type="checkbox"/> 2500-25000	<input type="checkbox"/> 25000-250000

Kunder

Vänder sig verksamheten eller delar av verksamheten särskilt till känsliga konsumenter*? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Om ja, omfattning _____%
(* barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar ex. gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende, personer i behov av specialkost, allergiker)

Förskola, skola, vård och omsorg

Beskrivning av verksamheten

<input type="checkbox"/> Förskola med mottagningskök	<input type="checkbox"/> Förskola med tillagningskök
<input type="checkbox"/> Skola med mottagningskök	<input type="checkbox"/> Skola med tillagningskök
<input type="checkbox"/> Äldreboende/serviceboende med mottagningskök	<input type="checkbox"/> Äldreboende/ serviceboende med tillagningskök
<input type="checkbox"/> Dagbarnvårdare	<input type="checkbox"/> Gruppboende
<input type="checkbox"/> Dagverksamhet	<input type="checkbox"/> Hemkunskapsundervisning
<input type="checkbox"/> Hemtjänst	<input type="checkbox"/> Tillagningskök med utleverans av mat
<input type="checkbox"/> Annat: _____	

Verksamhetens omfattning

Ange totala antalet portioner per dag (genomsnitt för årets alla dagar): _____

varav _____ st portioner serveras till känsliga konsumentgrupper (ex. barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar ex. gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende, personer i behov av specialkost, allergiker)

varav _____ st portioner förpackas och märks med etikett

Butik

Beskrivning av verksamheten

<input type="checkbox"/> Butik med bara förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Butik med styckning/malning av kött/fisk
<input type="checkbox"/> Butik med manuell chark/ost avdelning	<input type="checkbox"/> Butik med eget bageri
<input type="checkbox"/> Grönsaksbutik	<input type="checkbox"/> Godisbutik
<input type="checkbox"/> Kiosk	<input type="checkbox"/> Mobil anläggning. Regnr: _____
<input type="checkbox"/> Fisk/kött butik	<input type="checkbox"/> Annat _____

Verksamhetens omfattning

Ange totala antalet årsarbetskrafter (åak) som arbetar med livsmedelshandling: _____

varav _____ st (åak) arbetar med bearbetning (värmebehandling m.m) av rått kött/fjäderfä

varav _____ st (åak) arbetar med styckning, malning av rått kött/ rå fisk, smörgås/salladsberedning eller bakelse/tårttillverkning

varav _____ st (åak) arbetar med försäljning, lagerhållning, transport av kylvaror etc.

(Säsongs- och deltidsanställda räknas om till årsarbetskraft)

Kunder

Vänder sig verksamheten eller delar av verksamheten särskilt till känsliga konsumenter*? Ja Nej

Om ja, omfattning _____%

*ex. barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar ex. gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende, personer i behov av specialkost, allergiker

Övriga upplysningar

Övrig hantering som inte har redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar, motiveringar

Avgift

En avgift för anmälan kommer att tas ut. Avgiften omfattar en timavgift (650kr).

Faktura sänds separat.

Vart ska fakturan och handlingarna skickas?

<input type="checkbox"/> Anläggningens adress	<input type="checkbox"/> Livsmedelsföretagarens adress
<input type="checkbox"/> Annan adress:	
Namn:	
Adress:	Postnr och ort:

Offentliga uppgifter

När anmälan kommer in till Samhällsbyggnadsnämnden är det en offentlig handling.

Det innebär att den får läsas av vem som helst.

OBS!

När anmälan inkommit har Samhällsbyggnadsnämnden 2 veckor på sig att handlägga ärendet

Verksamheten får inte starta utan att vara registrerad av Samhällsbyggnadsnämnden

Kom ihåg att skriva under ansökan, annars är den inte giltig. Observera att personen som skriver under måste vara behörig att företräda företaget (den som har den enskilda firman, är behörig firmatecknare osv.). Namnförtydligandet måste vara läsbart.

UNDERSKRIFT

Härmed intygar jag som livsmedelsföretagare att jag är medveten om de lagkrav jag är skyldig att följa. Verksamheten bedrivs i en för ändamålet lämplig lokal och jag har ett för verksamheten anpassat system för egen kontroll för att kunna säkerställa säkra livsmedel.

Ort och datum

Underskrift

Namnförtydligande

Blankett skickas till: Skara kommun, Samhällsbyggnadsnämnden 532 88 Skara

Personuppgifter kommer att behandlas för registrering och handläggning av ansökan i enlighet med bestämmelser i personuppgiftslagen. Ändamål: se blankettens rubrik.