

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

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

Beskrivning av verksamheten

<input type="checkbox"/> Fiskberedning	<input type="checkbox"/> Kafferostning
<input type="checkbox"/> Köttberedning	<input type="checkbox"/> Choklad/ konfektyrtillverkning
<input type="checkbox"/> Charkuteritillverkning	<input type="checkbox"/> Grossistverksamhet
<input type="checkbox"/> Styckningsanläggning	<input type="checkbox"/> Fryshus
<input type="checkbox"/> Tillverkning av färdiglagad mat	<input type="checkbox"/> Importör
<input type="checkbox"/> Matmäklare	<input type="checkbox"/> Distribution av livsmedel
<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Äggpackeri
<input type="checkbox"/> Grönsaksberedning	<input type="checkbox"/> Annat

Egen införel/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 (bake-off bröd, grillad kyckling)
<input type="checkbox"/> Annat:	

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)

Industriell tillverkning**Hantering/Beredning**

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

Riskenivå: Hög**Riskpoäng:45**

<input type="checkbox"/> Slakt
<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"/> Tillverkning från opastöriserad mjölk
<input type="checkbox"/> Användning av råa ägg med annat ursprung än Sverige, Norge eller Finland
<input type="checkbox"/> Tillverkning av fermenterad korv, falukorv, bacon, rökt skinka/ kalkon och liknande
<input type="checkbox"/> Groddning
<input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserv
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad eller rökt fisk
<input type="checkbox"/> Nedkylning

Riskenivå: Mellan**Riskenivå:35**

<input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär
<input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter och liknande
<input type="checkbox"/> Beredning/bearbetning av rå fisk ex. tillagning av fisk, tillverkning av sushi, bitning/ paktering av fisk
<input type="checkbox"/> Tillverkning från pastöriserad mjölk
<input type="checkbox"/> Användning av pastöriserad äggmassa eller ägg från Sverige, Norge eller Finland
<input type="checkbox"/> Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs
<input type="checkbox"/> Beredning av bearbetade köttprodukter ex. skivning av skinka, paketering av korv
<input type="checkbox"/> Delning/ rivning/ injicering av ost
<input type="checkbox"/> Äggpackeri med tvätt

Riskenivå: Låg**Riskenivå:15**

<input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött, rå fisk, grönsaker eller bär
<input type="checkbox"/> Blanchering av grönsaker
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt och marmelad
<input type="checkbox"/> Tillverkning/ förpackning av kosttillskott

Riskenivå: Mycket låg**Riskenivå: 5**

<input type="checkbox"/> Bakning matbröd och kaffebröd som inte är kylvara
<input type="checkbox"/> Tvättning av potatis
<input type="checkbox"/> Förpackning av frukt och grönsaker
<input type="checkbox"/> Äggpackeri utan tvätt
<input type="checkbox"/> Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker och liknande
<input type="checkbox"/> Rostning av kaffe
<input type="checkbox"/> Malning av mjöl

Verksamhetens omfattning

<u>Ton utgående produkt livsmedel per år:</u>		<u>Mejeri: Ton mottagen mjölk per år</u>	
<input type="checkbox"/> mindre än 1	<input type="checkbox"/> 1-3	<input type="checkbox"/> mindre än 10	<input type="checkbox"/> 10-30
<input type="checkbox"/> 3-10	<input type="checkbox"/> 10-100	<input type="checkbox"/> 30-100	<input type="checkbox"/> 100-1000
<input type="checkbox"/> 100-1000	<input type="checkbox"/> 1000-10 000	<input type="checkbox"/> 1000-10 000	<input type="checkbox"/> 10 000-100 000
<input type="checkbox"/> mer än 10 000		<input type="checkbox"/> mer än 100 000	

Grossister och distributionsföretag**Riskenivå: Mellan****Riskenivå:35**

<input type="checkbox"/> Transport av varmhållna livsmedel
--

Riskenivå: Låg**Riskenivå:15**

<input type="checkbox"/> Lagring/ transport av kylförvarade livsmedel

Riskenivå: Mycket låg**Riskenivå: 5**

<input type="checkbox"/> Lagring/ transport av livsmedel som inte kräver kylförvaring (ex. frukt och grönsaker)
<input type="checkbox"/> Lagring/ transport av frysta livsmedel

Verksamhetens omfattning

Ange totala antalet årsarbetskrafter (åak) som arbetar med livsmedelshantering:

(Säsongs- och deltidsanställda räknas om till årsarbetskraft)

- mindre än 1 1-2
 2-3 3-10
 10-30 mer än 30

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.

Faktura sänds separat.

Vart ska fakturan och handlingarna skickas?

<input type="checkbox"/> Anläggningens adress	<input type="checkbox"/> Livsmedelsföretagare s 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.