

Fyll i blanketten direkt i datorn. Skriv sedan ut blanketten och underteckna den.
Blanketten ska skickas till miljö- och byggnadsförvaltningen, Box 500, 577 26 Hultsfred.
Vid frågor ring 0495-24 14 00 eller skicka e-post till miljo.bygg@hultsfred.se.

Vad gäller ansökan?

| |
|---|
| <input type="checkbox"/> Ny livsmedelsanläggning |
| <input type="checkbox"/> Ägarbyte eller bolagsändring på befintlig anläggning |
| <input type="checkbox"/> Ändring av befintlig anläggning (verksamhet och/eller lokal) |

Uppgifter om livsmedelsföretaget

| | |
|--|--|
| Firmanamn (enligt Bolagsverkets registreringsbevis) | Organisationsnummer eller personnummer |
| Fakturamottagare (namn/företagsnamn, personnummer/organisationsnummer, adress, referensnummer) | |
| Postadress (om annan än faktureringsadress) | Kostnadsställe, referens, med mera |
| Ansvarig eller kontaktperson | E-post |
| Telefon | Mobil |

Uppgifter om livsmedelsanläggningen

| | |
|---|-----------------|
| Anläggningens namn | |
| Besöksadress (namn, gatuadress, postnummer och ort) | |
| Fastighetsbeteckning (om fordon ange registreringsnummer) | Fastighetsägare |
| Kontaktperson | E-post |
| Telefon | Mobil |

Planerad start av verksamheten

| |
|---|
| Verksamheten beräknas starta från och med: |
| Om verksamheten ska bedrivas under en begränsad tid, ska du ange slutdatum: |
| Om verksamheten är säsongsbetonad med planerat öppethållande, ska du ange när verksamheten planeras vara öppen: |

För vilken typ av verksamhet gäller anmälan? (underlag för riskklassning)

| | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Restaurang eller kök | <input type="checkbox"/> Pizzeria |
| <input type="checkbox"/> Café eller konditori | <input type="checkbox"/> Gatukök |
| <input type="checkbox"/> Kiosk | <input type="checkbox"/> Grossist |
| <input type="checkbox"/> Mottagningskök | <input type="checkbox"/> Transportör |
| <input type="checkbox"/> Butik, oförpackade varor | <input type="checkbox"/> Butik, förpackade varor |
| <input type="checkbox"/> Mobil eller flyttbar anläggning | <input type="checkbox"/> E-handel |
| <input type="checkbox"/> Annat: | |

Vilken typ av hantering är aktuell i verksamheten? (underlag för riskklassning)

| | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Hantering av rått kött/fjäderfä eller opastöriserad mjölk | <input type="checkbox"/> Hantering av råa grönsaker |
| <input type="checkbox"/> Manuell hantering av charkprodukter, rå fisk och råa ägg | <input type="checkbox"/> Beredning, styckning eller malning av rått kött |
| <input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring | <input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Bakning | <input type="checkbox"/> Catering |
| <input type="checkbox"/> Återuppvärmning eller varmhållning | <input type="checkbox"/> Nedkylning |
| <input type="checkbox"/> Kylförvaring | <input type="checkbox"/> Upptining |
| <input type="checkbox"/> Mat specifikt till allergiker | <input type="checkbox"/> Hopplock och utleverans av varor |
| <input type="checkbox"/> Manuell hantering av glass | <input type="checkbox"/> Omsorg (äldre, förståndshandikappade) |
| <input type="checkbox"/> Sjukhus | <input type="checkbox"/> Barnomsorg (förskola) |
| <input type="checkbox"/> Annat, övrigt: | |

Övrig information om verksamheten och dess livsmedelshantering**Produktionsstorlek (underlag för riskklassning)**

| Konsumenter eller portioner per dag på årsbasis (till exempel restaurang): | Antal sysselsatta, årsarbetskrafter, (till exempel butik): | Utgående produkt i ton per år (till exempel produktionsanläggning): |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ytterst liten ≤ 25 | <input type="checkbox"/> ≤ 1 | <input type="checkbox"/> ≤ 1 |
| <input type="checkbox"/> Mycket liten (II) $> 25-80$ | <input type="checkbox"/> $> 1-2$ | <input type="checkbox"/> $> 1-3$ |
| <input type="checkbox"/> Mycket liten (I) $> 80-250$ | <input type="checkbox"/> $> 2-3$ | <input type="checkbox"/> $> 3-10$ |
| <input type="checkbox"/> Liten $> 250-2\ 500$ | <input type="checkbox"/> $> 3-10$ | <input type="checkbox"/> $> 10-100$ |
| <input type="checkbox"/> Mellan $> 2\ 500-25\ 000$ | <input type="checkbox"/> $> 10-30$ | <input type="checkbox"/> $> 100-1\ 000$ |
| <input type="checkbox"/> Stor $> 25\ 000-250\ 000$ | <input type="checkbox"/> > 30 | <input type="checkbox"/> $> 1\ 000-10\ 000$ |
| <input type="checkbox"/> Mycket stor $> 250\ 000$ | <input type="checkbox"/> - | <input type="checkbox"/> $> 10\ 000$ |

Konsumentgrupper (underlag för riskklassning)

| |
|--|
| Vänder sig verksamheten till någon känslig konsumentgrupp? |
| <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej |

Märkning och information mot kund eller gäst (underlag för riskklassning)

| |
|--|
| <input type="checkbox"/> Tar fram egen märkning och märker eller förpackar produkter (till exempel butik med egen tillverkning av exempelvis matlådor) |
| <input type="checkbox"/> Tar fram egen märkning med märker eller förpackar inte (till exempel huvudkontor) |
| <input type="checkbox"/> Tar inte fram egen märkning men märker eller förpackar livsmedel (till exempel livsmedelsföretag som tillverkar livsmedel men får färdiga etiketter från huvudkontor) |
| <input type="checkbox"/> Utformar presentation men märker eller förpackar inte livsmedel (till exempel fristående restaurang som skriver menyer) |
| <input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker eller förpackar inte livsmedel (till exempel franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel) |

Vatten

| |
|--|
| <input type="checkbox"/> Verksamheten har kommunalt vatten |
| <input type="checkbox"/> Verksamheten har egen vattentäkt |
| <input type="checkbox"/> Verksamheten har vatten från samfällighet eller liknande. Namn samt ansvarig: |

Att bifoga

| |
|---|
| <input type="checkbox"/> Ritning med beskrivning av lokalen |
|---|

Underskrift

| | | |
|-------|--------------|-------------------|
| Datum | Namnteckning | Namnförtydligande |
|-------|--------------|-------------------|

Information**Avgift**

Vi tar ut en avgift på 1 052 kronor för att registrera din livsmedelsverksamhet. Det motsvarar en timmes kontrolltid. Avgiften är enligt taxa som kommunfullmäktige har beslutat om.

Vad händer nu?

Du får starta din verksamhet när du har fått beslut om registrering från miljö- och byggnadsförvaltningen. Har du inte hört något från oss kan du starta din verksamhet 14 dagar efter att anmälan har kommit in till miljö- och byggnadsförvaltningen.

Lokaler och egenkontroll

Lokalen ska uppfylla relevanta lagkrav på utformning, materialval med mera. Alla verksamheter är skyldiga att ha ett HACCP-baserat system för egenkontroll som är anpassat till verksamheten. Anpassade rutiner för egenkontrollen ska finnas på plats och utföras redan från start. Syftet med egenkontrollen är att förebygga hälsorisker och att säkerställa redligheten. Vid kontroll av er verksamhet ska ni kunna presentera system för egenkontroll.

Kontroll av verksamheten kommer att ske strax efter att verksamheten har startat. Om verksamheten inte uppfyller lagstiftade krav har miljö- och byggnadsnämnden möjlighet att besluta om föreläggande eller förbud, till exempel krav på åtgärder av lokal, egenkontroll eller stängning av hela eller delar av verksamheten.



Känslig konsumentgrupp

Med känsliga konsumenter menas:

- Barn under fem år (förskola).
- Personer med nedsatt immunförsvar (till exempel gravida, patienter på sjukhus, patienter på äldreboenden).
- Personer med förståndshandikapp (till exempel särskilda boenden och dagverksamheter för psyk-/demensvård).
- Personer med livsmedelsrelaterad allergi.

Information om behandling av personuppgifter

Personuppgiftsansvarig:

Miljö- och byggnadsnämnden

Box 500

577 26 Hultsfred

miljo.bygg@hultsfred.se

0495-24 14 00

Uppgifterna registreras i vårt ärendehanteringssystem. Ändamålet är att kunna handlägga din anmälan om registrering av livsmedelsanläggning och utföra kontroller av din verksamhet.

Behandlingen av dina personuppgifter är nödvändig för att kommunen ska kunna utföra myndighetsutövning.

Uppgifterna är allmän handling och kan komma att lämnas utanför kommunens organisation. Uppgifterna kommer att bevaras.

Om du vill veta vilka personuppgifter som finns registrerade om dig kan du ta kontakt med miljö- och byggnadsförvaltningen och begära information. De kan också hjälpa dig så eventuella felaktigheter rättas till och radera uppgifter som du lämnat med samtycke.

Om du har fler frågor, till exempel om kommunens hanterande av personuppgifter eller om du har klagomål, så kan du vända dig till kommunens dataskyddsombud. Om du fortfarande inte är nöjd har du även rätt att lämna klagomål på personuppgiftsbehandlingen till Datainspektionen/Integritetsskyddsmyndigheten.