



Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

Anmälan avser

<input type="checkbox"/> Ny verksamhet	<input type="checkbox"/> Övertagande	<input type="checkbox"/> Ändring av anläggning/sortiment
Vid övertagande: ange namn på den verksamhet ni övertog		

Livsmedelsföretagare

Företagsnamn (juridisk person)	Organisations-/ personnummer
Adress	Telefon (dagtid)
Postnummer och ort	Kontaktperson
E-postadress	

Anläggning och verksamhet

Anläggningens namn	Fastighetsbeteckning/registreringsnummer (fordon)
Adress (beskrivning av plats om adress saknas)	Telefon
Postnummer och ort	Kontaktperson
Verksamhetsbeskrivning (t.ex. vad anläggningen ska användas till, eventuell bakgrundsanläggning)	
Startdatum	<input type="checkbox"/> tillsvidare <input type="checkbox"/> t.o.m.

Kommunala verksamheter (fylls endast i av kommunala verksamheter)

<input type="checkbox"/> Socialnämnden	<input type="checkbox"/> Kommunstyrelsen		
<input type="checkbox"/> Barn- och utbildningsnämnden	<input type="checkbox"/> Kultur- och fritidsnämnden		
Uppgifter för internfaktura			
Verksamhet:	Ansvar:	Konto:	Ev. övrig info:

Skola/förskola – utbildningsenhet

Utbildningsenhet	Rektor/förskolechef
Postadress	Telefon (dagtid)
Postnummer och ort	E-postadress



Faktureringsadress

Jag vill att fakturor skickas till den adress jag angivit under		
<input type="checkbox"/> uppgifter om livsmedelsföretagaren	<input type="checkbox"/> uppgifter om anläggningen	<input type="checkbox"/> annan adress, se nedan
Namn		
Adress		
Postnummer och ort		

Konsumentgrupper (markera ett alternativ)

<input type="checkbox"/> Verksamheten vänder sig <i>främst</i> till känslig konsumentgrupp (barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar, ex. gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende, personer med livsmedelsrelaterad allergi) Hur många portioner tillagas/serveras per dag till känsliga konsumenter:
<input type="checkbox"/> Verksamheten vänder sig <i>inte</i> till känsliga konsumenter

Egen import/export

Egen import av varor	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Egen export av varor	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej

Uppgifter om verksamhetens storlek

Restaurang, café, förskolor	Butik, grossist, lager	Bageri, industriell tillverkning
Antal konsumenter/portioner som serveras i genomsnitt per dag (sett över hela året)	Antal sysselsatta som arbetar med livsmedel omräknat till årsarbetskrafter 40 timmar/vecka	Ton utgående produkt per år
<input type="checkbox"/> >250 000	<input type="checkbox"/> >30	<input type="checkbox"/> > 10 000
<input type="checkbox"/> >25 000 – 250 000	<input type="checkbox"/> >10–30	<input type="checkbox"/> > 1 000 - 10 000
<input type="checkbox"/> >2 500 – 25 000	<input type="checkbox"/> >3–10	<input type="checkbox"/> > 100 - 1 000
<input type="checkbox"/> >250 – 2 500	<input type="checkbox"/> >2-3	<input type="checkbox"/> > 10 - 100
<input type="checkbox"/> >80 - 250	<input type="checkbox"/> >1-2	<input type="checkbox"/> >3 - 10
<input type="checkbox"/> >25 – 80	<input type="checkbox"/> ≤1	<input type="checkbox"/> >1 - 3
<input type="checkbox"/> ≤ 25		<input type="checkbox"/> ≤1

Kontinuitet

Antal tillfällen per år verksamheten har öppet:	
<input type="checkbox"/> mindre än 5 ggr/år á 1-2 dagar	<input type="checkbox"/> mindre än 10 ggr/år á 1-2 dagar
<input type="checkbox"/> mindre än 20 ggr/år á 1-2 dagar	<input type="checkbox"/> mindre än 50 ggr/år á 1-2 dagar
<input type="checkbox"/> mer än 50 ggr/år á 1-2 dagar	

Typ av verksamhet (välj ett eller flera alternativ)

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Kiosk	<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Butik	<input type="checkbox"/> Transportör
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Konditori	<input type="checkbox"/> Butik med beredning	<input type="checkbox"/> Lager
<input type="checkbox"/> Mottagningskök	<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Grossist	<input type="checkbox"/> Annat:
<input type="checkbox"/> Tillagningskök	<input type="checkbox"/> Vattenverk, distributionsanläggning	

Typ av hantering (markera alla alternativ som berör er verksamhet)

<input type="checkbox"/> Tillagning av rått kött, rå kyckling t.ex. grillning av kyckling, tillagning av köttfärs	<input type="checkbox"/> Mottagning av varm och/eller kall mat
<input type="checkbox"/> Styckning, malning, marinerung av rått kött	<input type="checkbox"/> Transport av varma livsmedel (t.ex. leverans, catering, hemkörning)
<input type="checkbox"/> Tillagning av råa hamburgare eller schnitzlar (ej frysta)	<input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kall mat (t.ex. leverans, catering, hemkörning)
<input type="checkbox"/> Tillagning av råa, frysta hamburgare, schnitzlar etc.	<input type="checkbox"/> Transport av frysvaror (t.ex. leverans, catering, hemkörning)
<input type="checkbox"/> Uppvärmning av färdig mat t.ex. nedkyld mat, förstekta hamburgare, korv etc.	<input type="checkbox"/> Kylförvaring/Försäljning av kylda livsmedel
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjök (t.ex. paj, våfflor, pannkakor)	<input type="checkbox"/> Frysförvaring/Försäljning av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Tillagning av ris/pasta/potatis etc.	<input type="checkbox"/> Lagring av frukt och grönt, godis
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sushi, tillagning av fiskrätter, delning av fisk, paketering av fisk	<input type="checkbox"/> Försäljning av frukt och grönt, godis
<input type="checkbox"/> Upptining	<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass
<input type="checkbox"/> Varmhållning	<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt och marmelad
<input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat	<input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott
<input type="checkbox"/> Skivning av skinka, bitning/rivning av ost etc.	<input type="checkbox"/> Tillverkning av glass
<input type="checkbox"/> Tillverkning av smörgåsar, sallader, bakelser, smörgåstårtor etc.	<input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering (industriellt)
<input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta färdiga rätter, som inte kräver hantering, för direkt försäljning t.ex. pizzabitar	<input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning frukt och grönsaker (industriellt)
<input type="checkbox"/> Bakning av enkelt matbröd, hårt bröd eller torra kakor	<input type="checkbox"/> Övrigt:.....

Märkning av livsmedel

Förekommer märkning eller utformning av presentation (t.ex. meny) av livsmedel i verksamheten?
Markera alla alternativ som berör er verksamhet.

<input type="checkbox"/> Utformar presentation, t.ex. meny, matsedel, skyltning	<input type="checkbox"/> Märker/förpackar livsmedel
<input type="checkbox"/> Utformar märkning	<input type="checkbox"/> Vi gör inget av ovanstående



Dricksvatten
 Kommunalt vatten
Fylls i om det *inte* finns kommunalt vatten i verksamheten
 Egen brunn Vattenverk, distributionsanläggning Annat
Mängd distribuerat dricksvatten, m³ per dygn
 ≤ 10 >10 – 100 >100 – 1000 >1000

Antal personer som försörjs med dricksvatten

 < 50 ≥ 50
Verksamhet och råvatten, halter av mikroorganismer i råvattnet om kommunalt vatten inte finns i verksamheten

Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten

 E. coli/Enterokocker: > 10 per 100 ml E. coli/Enterokocker: ≤ 10 per 100 ml
 Koliforma bakterier: > 100 per 100 ml Koliforma bakterier: 1- 100 per 100 ml

Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten

 E. coli/Enterokocker: ej påvisad i 100 ml
 Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml

 Distributionsanläggning
Övriga upplysningar

- Verksamheten får påbörjas tidigast 2 veckor efter att anmälan kommit in till samhällsbyggnadskontoret, eller efter samhällsbyggnadskontorets medgivande.
- Bakgrundslokal krävs i regel för mobila anläggningar. Bakgrundslokalen nyttjas för toalettbesök, vatten och avlopp för rengöring, förvaring/hämtning av sopor, ev. extra varulager m.m.
- I samband med registrering av ny verksamhet eller övertagande tas en avgift ut. Därefter debiteras en årlig avgift som baserat på kontrollbehovet.
- Bygglov krävs för vissa åtgärder, till exempel vid tillbyggnad, uppförande av skyltar och ändrad användning av lokal. För mer information, kontakta kommunens bygglovshandläggare.
- För frågor om fettavskiljare, kontakta V/A-ansvarig i kommunen.

Ovanstående personuppgifter kommer att behandlas enligt Dataskyddsförordningen (GDPR)

Underskrift (av livsmedelsföretagaren)

 Ort och datum

 Namnteckning

 Titel

 Namnförtydligande

Anmälan skickas till: Övertorneå kommun, Samhällsbyggnadskontoret, 957 85 Övertorneå