

1. Ansökan/anmälan avser

| |
|---|
| <input type="checkbox"/> Registrering/godkännande av livsmedelsanläggning |
|---|

2. Verksamhet/livsmedelsföretagare

| | | | |
|---------------------|------------------------|----------------------------|--|
| Verksamhetens namn: | | Fastighetsbeteckning: | |
| Adress: | | Postnr och ort: | |
| Kontaktperson: | Telefon kontaktperson: | E-post kontaktperson: | |
| Bolag/firmanamn: | | | |
| Firmatecknare: | | Orgnr. /Personnr: | |
| Faktureringsadress: | | Telefon till anläggningen: | |

Uppgifter som lämnas vid ansökan/anmälan kommer att registreras i våra dataregister enligt Personuppgiftslagen (1998:204).

3. Typ av verksamhet

| | | | | |
|--|---|---|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Restaurang | <input type="checkbox"/> Café | <input type="checkbox"/> Gatukök | <input type="checkbox"/> Pizzeria | <input type="checkbox"/> Kiosk |
| <input type="checkbox"/> Frukostkök | <input type="checkbox"/> Butik | <input type="checkbox"/> Grossist/lager | <input type="checkbox"/> Importör | <input type="checkbox"/> Bageri |
| <input type="checkbox"/> Mobil anläggning | <input type="checkbox"/> Marknadsstånd | <input type="checkbox"/> Förskola | <input type="checkbox"/> Äldreboende | <input type="checkbox"/> Fiskanläggning |
| <input type="checkbox"/> Köttanläggning | <input type="checkbox"/> Slakt- och/eller styckanläggning | | <input type="checkbox"/> Annat: | |
| Uppställningsplats (vid ambulerande eller tillfälliga verksamheter): | | | | |

4. Verksamhetens omfattning

| | | |
|--|---|---------------------------------------|
| Antal portioner/dag: Antal konsumenter/dag (Restaurang/café) | Antal ton utgående produkt/år: (Industri) | Årsarbetskrafter: (Butik) |
|--|---|---------------------------------------|

5. Typ av hantering som förekommer i verksamheten

| | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt | <input type="checkbox"/> Nedkyllning | <input type="checkbox"/> Återuppvärmning (uppvärmning av tidigare nedkyllt livsmedel) |
| <input type="checkbox"/> Varmhållning | <input type="checkbox"/> Kylförvaring | <input type="checkbox"/> Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning/tillagning (smörgåsar, pizza, tårter, pastasallad, rå fisk, pastöriserad mjölk mm.) | <input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött | <input type="checkbox"/> Bakning |
| <input type="checkbox"/> Manuell hantering av glass | <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött och fågel, opastöriserad mjölk | <input type="checkbox"/> Upptining |
| <input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring | <input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel | <input type="checkbox"/> Annat: |
| Exempel på livsmedel: | | |

Producerar ni livsmedel till känsliga konsumentgrupper, d.v.s. barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar eller personer med livsmedelsrelaterad allergi? Ja Nej

6. Vatten

| | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Allmänt/kommunalt vatten | <input type="checkbox"/> Enskilt vatten |
|---|---|

Var god vänd

7. Information, märkning och menyer

| | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker och förpackar inte. | <input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker och förpackar livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Utformar inte menyer samt märker och förpackar inte | <input type="checkbox"/> Utformar menyer men märker och förpackar inte livsmedel. |
| <input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker och förpackar livsmedel | |

8. Verksamheten kommer att bedrivas

| |
|---|
| <input type="checkbox"/> Året runt/tillsvidare, ange startdatum: |
| <input type="checkbox"/> Årligen återkommande under viss period eller vissa dagar. Ange mellan vilka datum eller antal dagar/år: |
| <input type="checkbox"/> Tillfälligt under viss period eller vissa dagar. Ange mellan vilka datum eller antal dagar/år: |

Beskriv livsmedelshanteringen

| |
|--|
| |
|--|

Övriga upplysningar

| |
|--|
| |
|--|

TÄNK PÅ:

- Funderar du på att starta en ny verksamhet eller ändra en befintlig, tänk då på att kontakta Enhet Bygglov.
- Ska du servera alkohol? Då behöver du söka serveringstillstånd hos regionens alkoholhandläggare.
- Det är ägaren som ansvarar för brandskyddet! Är du osäker - kontakta Räddningstjänsten.
- Krav gällande vatten och avlopp hittar du mer information om i broschyren "Driva livsmedelsföretag".
- **AVGIFT** tas ut för handläggning av ärendet och en årlig tillsynsavgift tas ut för verksamheten enligt av kommunfullmäktige beslutad taxa.

Underskrift

| | |
|--|-------------------|
| Ort och datum | |
| Namnteckning behörig företrädare | Namnförtydligande |
| | |

Läs igenom broschyren "Driva livsmedelsföretag" innan du lämnar in din ansökan/anmälan.