



Genom att använda denna blankett så godkänner du att din information lagras och bearbetas i register. Du har rätt att begära utdrag, bli raderad och få lämnad information rättad. För mer information, se www.krokom.se/dataskydd.

Tid som anmälan avser

Från och med, datum	Till och med, datum	Tillsvidare <input type="checkbox"/>
---------------------	---------------------	---

Sökande, verksamhetsutövare

Namn på drivande företaget eller person	Person-/organisationsnummer
Adress	
Postadress	Telefon
E-postadress	Mobiltelefon
Kontaktperson namn	Kontaktperson telefon
Faktureringsadress (om annan än ovan)	
Postadress	

Fastighetsägare

Namn	
Adress	
Postadress	
E-postadress	Telefon

Lokal/Plats

Lokalens namn	Telefon
Gatuadress	
Belägenhet, t ex våningsplan	Fastighetsbeteckning
Kommer anläggningen att användas som baslokal för mobil anläggning? *	
<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej

*Baslokal: lokal för diskning, förvaring, hackning av grönsaker, stekning av kött mm för den mobila verksamheten.

För mobil (rörlig anläggning) ange med kryss		
<input type="checkbox"/> Fordon registreringsnummer:	<input type="checkbox"/> Tält/stånd	<input type="checkbox"/> Ambulerande
<input type="checkbox"/> Annan lokal/plats:	<input type="checkbox"/> Ingen lokal/plats används	

Vatten och avlopp

<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Eget vatten (beskriv anläggningen på sista sidan under övriga upplysningar)
<input type="checkbox"/> Kommunal avlopp	<input type="checkbox"/> Egen avloppsanläggning

Typ av verksamhet (flera kryss kan vara aktuella)

<p>Matservering</p> <p><input type="checkbox"/> Restaurang/storhushåll</p> <p><input type="checkbox"/> Pizzeria</p> <p><input type="checkbox"/> Gatukök</p> <p><input type="checkbox"/> Café</p> <p><input type="checkbox"/> Catering</p> <p><input type="checkbox"/> Annan servering:</p>
<p>Butik/kiosk</p> <p><input type="checkbox"/> Butik/kiosk med endast färdigpackade livsmedel</p> <p><input type="checkbox"/> Butik med manuell chark- fisk- eller ostavdelning</p> <p><input type="checkbox"/> Butik med grillning eller tillverkning av maträtter</p> <p><input type="checkbox"/> Butik med tillverkning av maträtter</p> <p><input type="checkbox"/> Butik/kiosk med servering, t ex varmkorv eller hamburgare</p>
<p>Annan livsmedelsverksamhet</p> <p><input type="checkbox"/> Livsmedelstillverkning, beskriv:</p> <p><input type="checkbox"/> Mobil livsmedelsanläggning, beskriv:</p> <p><input type="checkbox"/> Annat, t ex livsmedelstransport, internetförsäljning, beskriv:</p>

Verksamhetens storlek

Antal portioner som serveras/dag 1)	Antal årsarbetskrafter 2)	Antal ton utgående (tillverkade produkter per år 3)
Verksamheten vänder sig helt eller delvis till särskilt känsliga konsumenter 4)		
<input type="checkbox"/> Ja		<input type="checkbox"/> Nej

1) Gäller för café/restaurang/catering, servering i butik etc. Antal portioner per år är delat med 365 dagar.

2) Gäller butiks-försäljning. Antal årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel i den risknivå som är högst hos er. En årsarbetskraft motsvarar 1600 timmar.

3) Gäller för livsmedelstillverkning, t ex bageri eller sylttillverkning.

4) Med känsliga konsumenter menas barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar t ex gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende och personer med livsmedelsrelaterad allergi.

Beskrivning av hantering i verksamheten (markera vilka typer av hantering som sker i anläggningen)

<p>Riskenivå hög</p> <p><input type="checkbox"/> Pastörisering av mjölk/grädde, tillverkning av smör, mjuka eller halvmjuka ostar av opastöriserad mjölk</p> <p><input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter eller produkter som innehåller opastöriserad mjölk, opastöriserad äggmassa eller ägg från andra länder än Sverige, Norge eller Finland.</p> <p><input type="checkbox"/> Hantering av rått kött eller rå fågel (kylt eller fryst)</p> <p><input type="checkbox"/> Pizzabakning där råa kötttråvaror används, t ex rå köttfärs, rå oxfilé, rå fläskfilé, rå kyckling</p> <p><input type="checkbox"/> Grillning av kyckling, grillning av egentillverkad kebab</p> <p><input type="checkbox"/> Grillning/stekning av egentillverkade hamburgare</p> <p><input type="checkbox"/> Grillning/stekning av råa men prefabricerade hamburgare, kebab o.d, dvs produkten inköps färdig för stekning, den tas ur kyl/frys och läggs direkt på grill utan någon hantering däremellan.</p> <p><input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av vakuumförpackad gravad eller rökt fisk</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserver, t ex tillverkning av grönsakskonserver, inlagd sill</p> <p><input type="checkbox"/> Groddning</p>
--

Riskenivå mellan

- Tillagning av vegetariska rätter
- Tillagning av maträtter eller produkter från rå fisk, t ex steka/koka fisk, fiskgratång, Sushi (ej vakuumpförpackad rökt eller gravad, se riskenivå hög ovan)
- Tillagning av rätter som innehåller mjölk (pastöriserad)/pastöriserad äggmassa eller ägg från Sverige, Norge eller Finland, (t ex pannkakor, våfflor, paj)
- Kokning av pasta/ris/potatis
- Tillverkning av ost av pastöriserad mjölk eller hårda eller halvhårda ostar av opastöriserad mjölk
- Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk eller grädde
- Tillverkning/beredning av sallader, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtarter, bakelser
- Uppvärmning/Återuppvärmning av kylid färdigmat
- Varmhållning inför servering eller transport av varm mat, t ex catering
- Delning/skivning/strimling av ost, grönsaker eller ätfärdiga charkprodukter, t ex skinka, kassler, korv
- Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär
- Marinerings eller styckning av kött, malning av köttfärs

Riskenivå låg

- Förvaring/transport/försäljning av kylida livsmedel eller maträtter (t ex färdiga smörgåsar, mejerivaror)
- Försäljning av mjukglass/kulglass
- Upptining (tina upp frysta livsmedel)
- Transport av kylid mat, t ex catering
- Tillverkning av sylt/marmelad
- Infrysning/blanchering. T ex infrysning av kött (även rätt), blanchering och infrysning av bär eller grönsaker.
- Tillverkning/förpackning av kosttillskott

Riskenivå mycket låg

- Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvaror
- Försäljning/förvaring/transport av livsmedel som inte kräver kyla (t ex konserver, bröd, te, läsk, godis, frukt)
- Försäljning av frysta förpackade livsmedel
- Portionsvis uppvärmning av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning, t ex frysta pizzabitar
- Tillverkning av förpackat vatten, dryck, godis, rostning av kaffe, malning av mjöl, o.d.
- Tvättning av potatis, förpacka frukt och grönsaker

Annan hantering än vad som nämnts ovan. Beskriv under övriga upplysningar på sista sidan.

Förpackning, samt märkning eller annan presentation (markera det som stämmer in på er verksamhet)

<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	T ex: - Butik/restaurang med egen tillverkning (t ex matlådor, grillad kyckling) - Livsmedelstillverkare (bageri, mejeri, charkuteri eller andra produkter) - Importör som översätter märkning
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte	T ex: - Huvudkontor - Importör som tar in färdigmärkta livsmedel - Matmäklare
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning, men märker/förpackar livsmedel	T ex: - Butik med egen tillverkning men med en centralt styrd märkning - Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelstillverkare - Livsmedelstillverkare som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor
<input type="checkbox"/> Utformar presentation, men märker/förpackar inte livsmedel	T ex: - Restauranger - Cateringverksamhet
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker och förpackar inte	T ex: - Butik med enbart färdigförpackade livsmedel - Franchiserestauranger - Skola med centralt framtagen matsedel - Kyl- och fryshus

Övriga upplysningar

--

Information

Start av verksamheten och bygg- och miljöavdelningens första kontroll

Din verksamhet får öppnas två veckor efter det att din anmälan har kommit in, om inte bygg- och miljöavdelningen meddelar något annat. Bygg- och miljöavdelningen kommer att göra regelbundna kontroller av din verksamhet. Då kontrolleras om din verksamhet uppfyller lagkraven. För mer information om lokaler, egenkontroll och start av livsmedelsverksamhet, se krokom.se/naringsliv eller Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se.

Avgift

För handläggning av detta ärende utgår en avgift enligt 13, 14 §§ förordning (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel och vissa jordbruksprodukter, samt taxa för bygg- och miljönämndens verksamhet för offentlig kontroll enligt livsmedelslagen. En årlig kontrollavgift kommer att tas ut varje år som verksamheten är igång, även det första året. Storleken på avgiften beror på riskklassningen av verksamheten. De uppgifter som du har lämnat på denna blankett kommer att utgöra underlag för beslut om riskklassningen. För mer information om riskklassning och beräkning av avgift, se Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se eller kontakta bygg- och miljöavdelningen.

Offentliga uppgifter

När din anmälan kommer in till bygg- och miljöavdelningen är det en offentlig handling. Det innebär att den får läsas av vem som helst. Personuppgifter i anmälan behandlas i enlighet med GDPR. Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas av avdelning/nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser. Läs mer om hur vi hanterar dina uppgifter på krokom.se/dataskydd.

Tveka inte att kontakta oss på telefon 0640-161 00 (kundcenter)

Underskrift

Datum	Namnförtydligande
Underskrift (av behörig företrädare om juridisk person)	

Blanketten skickas till

Krokoms kommun
Bygg- och miljöavdelningen
835 80 Krokoms

Eller till

byggochmiljonamnden@krokom.se