

Verksamhetsutövare

Företagets, föreningens, nämndens namn, personnamn vid enskilda firma		Organisationsnummer/Personnummer
Adress		
Postnummer	Ort	
Kontaktperson		
Telefonnummer	Faxnummer	E-postadress

Verksamhet

<input type="checkbox"/> Tillsvidare	Datum när verksamheten beräknas starta	
<input type="checkbox"/> Tidsbegränsad verksamhet	Från och med datum	Till och med datum
<input type="checkbox"/> Säsongsverksamhet	Antal veckor öppet per år	

Faktureringsadress om annan än verksamhetsutövare (se ovan)

Namn		Organisationsnummer/Personnummer
Adress		
Postnummer	Ort	
Referens		

Beslutsadressat – vem som ska delges beslut och vart de ska skickas

Ska vara en behörig företrädare för företagets/föreningen/nämnden, dvs vara firmatecknare, ha fullmakt eller givits delegation

Namn	
Adress	
Postnummer	Ort

Anläggning

<input type="checkbox"/> Lokal i byggnad	<input type="checkbox"/> Tält, marknadsstånd	<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet
<input type="checkbox"/> Fordon. Registreringsnummer:		
Lokalens/anläggningens namn		
Besöksadress		Fastighetsbeteckning
Postnummer	Ort	
Kontaktperson		Telefonnummer
E-postadress		Faxnummer
Vatten		
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Enskilt vatten	<input type="checkbox"/> Annat tex samfällighet <input type="checkbox"/> Ismaskin

Typ av verksamhet

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Förskola
<input type="checkbox"/> Pizzeria/gatukök	<input type="checkbox"/> Skola
<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Äldreboende
<input type="checkbox"/> Café/konditori	<input type="checkbox"/> Fritidshem med beredning/servering
<input type="checkbox"/> Butik med förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Hemkunsksundervisning
<input type="checkbox"/> Butik med manuell chark-/ostavdelning	<input type="checkbox"/> Gruppboend
<input type="checkbox"/> Butik med kött/fiskhantering	<input type="checkbox"/> Annat boende
<input type="checkbox"/> Frukt- och grönsaksbutik	<input type="checkbox"/> Dagverksamhet
<input type="checkbox"/> Kiosk/godisbutik	<input type="checkbox"/> Hemtjänst
<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Tillverkning
<input type="checkbox"/> Förvaring, distribution, transport eller liknande av livsmedel utan beredning och bearbetning	
<input type="checkbox"/> Matmäklare, importör eller liknande utan hantering av livsmedel i egna lokaler (endast kontor)	
<input type="checkbox"/> Annat (uppgge vad):	

Typ av hantering – underlag för riskklassning

Markera med kryss vilken typ/vilka typer av hantering som kommer att ske i anläggningen

Högrisk

- Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, t ex grillning av kyckling, pizza med köttfärs, stekning av hamburgare
- Nedkylning efter tillagning/varmhållning
- Groddning
- Tillverkning av hel eller halvkonserver
- Tillverkning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk (konsumtionsmjölk, ost, fil, smör, mjölkpulver)
- Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk
- Pastörisering
- Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk
- Slakt
- Tillverkning av fermenterad korv, falukorv, bacon, rökt skinka/kalkon
- Annat:

Mellanrisk

- Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk
- Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjölk (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, våfflor
- Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar
- Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårter
- Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis
- Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel)
- Återuppvärmning med efterföljande servering
- Värma förbehandlade produkter t ex hamburgare, korv, köttbullar
- Delning av ost, skivning av charkprodukter
- Tillverkning av mjölkprodukter från pastöriserad mjölk
- Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, t ex marinerings av kött, malning av köttfärs
- Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär
- Annat:

Lågrisk

- Transport av kylvaror/kyld mat
- Försäljning/förvaring av kylda livsmedel
- Försäljning av mjukglass/kulglass
- Upptining
- Tillverkning av sylt/saft/marmelad
- Tillverkning/förpackning av kosttillskott
- Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker
- Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk
- Annat:

Mycket låg risk

- Transport av frysvaror/fryst mat
- Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
- Försäljning av godis/snacks/förpackad glass
- Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker
- Bakning av matbröd och kakor
- Försäljning av kosttillskott etc
- Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex. paj, pizza, lasagne
- Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker
- Annat:

Produktionsstorlek – underlag för riskklassning

Konsumenter/portioner per dag (på årsbasis) ex. restaurang, café, skola/förskola	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter, åa) ex. butik, grossist, lager. Om manuell delikatess/chark – ange antal åa för denna verksamhet	Ton utgående produkt per år ex. produktionsanläggning för kött, fisk, glass, bröd, sylt samt äggpackerier	Ton mottagen mjölk per år ex. mjölk och mjölkproduktanläggning, inkl. osttillverkning
<input type="checkbox"/> ≤ 25	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 10
<input type="checkbox"/> > 25 - 80	<input type="checkbox"/> > 1 - 2	<input type="checkbox"/> > 1 - 3	<input type="checkbox"/> > 10 - 30
<input type="checkbox"/> > 80 - 250	<input type="checkbox"/> > 2 - 3	<input type="checkbox"/> > 3 - 10	<input type="checkbox"/> > 30 - 100
<input type="checkbox"/> > 250 - 2 500	<input type="checkbox"/> > 3 - 10	<input type="checkbox"/> > 10 - 100	<input type="checkbox"/> > 100 - 1 000
<input type="checkbox"/> > 2 500 - 25 000	<input type="checkbox"/> > 10 - 30	<input type="checkbox"/> > 100 - 1 000	<input type="checkbox"/> > 1 000 - 10 000
<input type="checkbox"/> > 2500 - 25 000	<input type="checkbox"/> > 30	<input type="checkbox"/> > 1 000 - 10 000	<input type="checkbox"/> > 10 000 - 100 000
<input type="checkbox"/> > 250 000		<input type="checkbox"/> > 10 000	<input type="checkbox"/> > 100 000

Konsumentgrupper – underlag för riskklassning**Verksamheten vänder sig till känslig konsumentgrupp**

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

 Ja Nej**Märkning/Information mot kund/gäst – underlag för riskklassning**

Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t ex butik med egen tillverkning av ex. matlådor, importör som översätter märkning)

Utformar märkning men märker/förpackar inte (t ex huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel)

Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel (t ex livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, ex. för grillad kyckling, legotillverkning av livsmedel, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning)

Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (t ex fristående restaurang, cateringverksamhet, förskolor med egen matsedel)

Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (t ex franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagen)

Verksamhetsbeskrivning/Övriga upplysningar

--

Underskrift

Datum	Namnunderskrift	Namnförtydligande
-------	-----------------	-------------------

Information**Komplett ifylld anmälan**

Ansökan måste vara komplett ifylld för att ärendet ska kunna behandlas.

Blanketten skickas till

Smedjebackens Kommun, Miljö- och byggkontoret, 777 81 Smedjebacken

Avgift

För handläggning av detta ärende utgår avgift enligt taxa fastställd av kommunfullmäktige.

Viktigt vid ansökan om registrering av livsmedelsanläggning

När du har fått beslutet om registrering kan du starta verksamheten. Om du har skickat in din anmälan men inte fått något beslut efter två veckor får du starta ändå.

Viktigt vid anmälan om godkännande av livsmedelsanläggning

Gäller endast anläggningar som hanterar animaliska livsmedel, t ex råa ägg, kött eller fisk och som levererar produkterna till andra livsmedelsföretag.

Bifoga en detaljerad verksamhetsbeskrivning. Beskriv utförligt vilken typ av produktion, beredning och/eller försäljning som avses samt vilka råvaror som kommer att hanteras i anläggningen.

Bifoga detaljerad och skalenlig planritning som visar lokalen med inredning, utrustning, avlopp och livsmedelsflöde. Planritningen ska vara fackmannamässig och i skala 1:50 eller 1:100.

Ventilationsritning ska bifogas när verksamheten kräver det.

Ytterligare information

Mer information om registrering/godkännande av livsmedelsanläggning, lagstiftning och system för egenkontroll finns på www.smedjebacken.se, www.slv.se eller kontakta din branschorganisation

Miljö- och byggkontorets hantering av personuppgifter

Vi behöver spara och behandla personuppgifter om dig, så som adress och personnummer. Syftet med en sådan behandling är för att kunna utföra vår myndighetsutövning.

Vi har fått dina uppgifter från dig och från fastighetsregistret. Vi tillämpar vid var tid gällande integritetslagstiftning vid all behandling av personuppgifter. Den rättsliga grunden för att behandla dina personuppgifter är myndighetsutövning. Dina uppgifter kommer att sparas så länge som det krävs enligt vår dokumenthanteringsplan och arkivlagen.

De personuppgifter vi behandlar om dig kan delas med andra myndigheter, andra berörda parter i ärendet och de personuppgiftsbiträden vi använder för att kunna utgöra våra tjänster och fullgöra våra skyldigheter gentemot dig. Vi kan även komma att dela dina personuppgifter med en tredje part, förutsatt att vi är skyldiga att göra så enligt lag. Däremot kommer vi aldrig att överföra dina uppgifter till ett land utanför EU.

Personuppgiftsansvarig är Miljö- och byggkontoret. Du har rätt att kontakta oss om du vill ha ut information om de uppgifter vi har om dig, för att begära rättelse, överföring eller för att begära att vi begränsar behandlingen, för att göra invändningar eller begära radering av dina uppgifter. Detta gör du enklast genom att kontakta oss på telefon 0240-66 00 00 eller e-post miljobygg@smedjebacken.se. Du når vårt dataskyddsombud genom att fråga efter personen på telefon 0240-66 00 00 eller e-post kommun@smedjebacken.se. Om du har klagomål på vår behandling av dina personuppgifter har du rätt att inge klagomål till tillsynsmyndigheten Datainspektionen.