



Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

Anmälan ska vara inlämnad senast 2 veckor innan verksamheten startar.

Anmälan avser

- Ny livsmedelsanläggning
 Ändring av befintlig livsmedelsanläggning
 Ny ägare

Sökande

Livsmedelsföretag	Organisationsnummer
Adress	Postnummer och ort
Telefon	Företagets e-postadress
Kontaktperson (om annan än företagaren)	

Faktureringsuppgifter

Faktureringsadress om annan än ovan (namn och faktureringsadress)	Postnummer och ort för fakturering
---	------------------------------------

Anläggning

Anläggningens namn	Anläggningens fastighetsbeteckning
Anläggningens besöksadress	Anläggningens postnummer och ort
Anläggningens telefonnummer	Kontaktperson
Kontaktpersonens mobilnummer	Kontaktpersonens e-postadress
Planerat datum för start/övertag <input type="checkbox"/> Tillsvidare <input type="checkbox"/> Slutdatum	
Anläggningen kommer även att användas som baslokal. (Lokal för diskning, förvaring, hackning av grönsaker, stekning av kött m.m.) <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
Har anläggningen kommunalt vatten? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Har anläggningen kommunalt avlopp? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej

Typ av verksamhet

 Markera ett eller flera kryss.

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Grossist/distributör/lager | <input type="checkbox"/> Restaurang | <input type="checkbox"/> Mottagningskök |
| <input type="checkbox"/> Butik med försäljning av enbart förpackade varor | <input type="checkbox"/> Catering | <input type="checkbox"/> Mobil anläggning |
| <input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering av t.ex. charkvaror | <input type="checkbox"/> Produktionskök | <input type="checkbox"/> Träffpunkt |
| <input type="checkbox"/> Hälsokostbutik | <input type="checkbox"/> Annan verksamhet | <i>Beskriv nedan eller på sid 2.</i> |
| <input type="checkbox"/> Kiosk | <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div> | |
| <input type="checkbox"/> Bageri | | |
| <input type="checkbox"/> Konditori | | |
| <input type="checkbox"/> Café | | |
| <input type="checkbox"/> Gatukök | | |
| <input type="checkbox"/> Pizzeria | | |

fortsättning nästa sida ►

Underlag till riskklassificering/årlig kontrollavgift

Uppgifter om verksamhetens hantering

 Kryssa i allt som stämmer.

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av rått kött | <input type="checkbox"/> Hantering av grönsaker, t.ex. skära sallad |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av kyckling | <input type="checkbox"/> Lagar mat från hel- eller halvfabrikat |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av konserver | <input type="checkbox"/> Försäljning mjukglass/kulglass |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av råa hamburgare (frysta/kylda) | <input type="checkbox"/> Hanterar färdigförpackade livsmedel som kräver kylförvaring |
| <input type="checkbox"/> Nedkylning av varma livsmedel | <input type="checkbox"/> Tillverkning av kosttillskott |
| <input type="checkbox"/> Hantering av rå fisk | <input type="checkbox"/> Hantera livsmedel som inte kräver kylförvaring |
| <input type="checkbox"/> Återuppvärmning av mat | <input type="checkbox"/> Bakar bröd eller kakor |
| <input type="checkbox"/> Varmhållning av mat | <input type="checkbox"/> Uppvärmning av t.ex. frysta pizzabitar i mikrovågsugn |
| <input type="checkbox"/> Malning/styckning av rått kött (köttfärs) | <input type="checkbox"/> Annan hantering <i>Beskriv nedan.</i> |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter | |
| <input type="checkbox"/> Beredning av smörgåsar, smörgåstårter | |

Verksamhetens storlek och konsumentgrupp

Antal portioner som serveras per dag *	Antal årsarbetskrafter **	Verksamheten vänder sig till känsliga konsumenter*** <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
<p>* Gäller för café/restaurang/catering etc. Antal portioner per år delat med 365 dagar.</p> <p>** Gäller för butiker. Antal årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel i den risknivå (se ovan) som är högst hos er. En årsarbetskraft motsvarar 1600 timmar/år.</p> <p>*** Med känsliga konsumenter menas: barn under 5 år, personer med livsmedelsallergi samt personer med nedsatt immunförsvar t.ex. gravida, patienter på sjukhus och personer på äldreboende.</p>		

Märkning/spårbarhet

Kryssa för det alternativ som är aktuellt i din verksamhet, med märkning avses inte prisuppgifter eller streckkoder.

<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel.	<ul style="list-style-type: none"> • Butik och restaurang med egen tillverkning och märkning t.ex. matlådor. • Tillverkare eller industrier. • Importör som översätter märkningen till svenska.
<input type="checkbox"/> Utformar märkning, men märker/förpackar inte livsmedel.	<ul style="list-style-type: none"> • Huvudkontor • Matmäklare
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning, men märker/förpackar livsmedel.	<ul style="list-style-type: none"> • Legotillverkning på uppdrag av annat företag. • Butik med egen tillverkning, men centralt styrd märkning.
<input type="checkbox"/> Utformar presentation (ex. matsedel/meny), men märker/förpackar inte livsmedel.	<ul style="list-style-type: none"> • Restauranger • Cateringverksamhet • Tillagningskök som gör matsedlar.
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel.	<ul style="list-style-type: none"> • Butik med förpackade livsmedel. • Skolkök eller liknande med centralt framtagna matsedlar. • Franchiserestauranger

Övrig information om verksamheten

Namnunderskrift

Datum	Underskrift av behörig firmatecknare	Namnförtydligande
-------	--------------------------------------	-------------------

fortsättning nästa sida ►



Älvkarleby
kommun

Information om hur vi behandlar dina personuppgifter

Ansvarig för behandlingen av personuppgifterna är Samhällsbyggnadsnämnden, samhallsbyggnad@alvkarleby.se 026-830 00 (växel).

Vi samlar in uppgifterna för att kunna handlägga ärendet. Den rättsliga grunden är dataskyddsförordningen artikel 6.1 e (allmänt intresse/myndighetsutövning) och 6.1 c (fullgöra en rättslig förpliktelse).

Uppgifterna kommer att lagras i vårt ärendehanteringsprogram och sparas tills vidare. Frågor om personuppgiftsbehandlingen kan ställas till dataskyddsombud dataskyddsombud@alvkarleby.se

Du kan begära tillgång till och rättelse av dina personuppgifter.
Du har rätt att i vissa fall kräva att behandlingen av dina personuppgifter begränsas.
Du har rätt att när som helst göra invändningar mot behandlingen av personuppgifterna.

Du har rätt att lämna klagomål om personuppgiftsbehandlingen till Datainspektionen. Samhällsbyggnadsnämnden kan lämna ut personuppgifter och andra uppgifter i olika situationer. Exempel på när personuppgifter kan komma att lämnas ut:

- För att kommunicera uppgifterna med en part i ärendet.
- För att ge part rätt till insyn i ärendet.
- För att lämna ut uppgifterna med anledning av en begäran om att ta del av en allmän handling.
- För att lämna information till annan myndighet.
- För att lämna ut uppgifter för outsourcing av behandling av uppgifterna.

Information om anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

Avgift för registrering

För att täcka kostnaderna för handläggning tas en taxa ut som är fastställd av kommunfullmäktige. Avgift motsvarar aktuell timavgift som 2018 är 1278 kronor.

Årlig kontrollavgift

En årlig avgift kommer att tas ut för att täcka kostnaderna för samhällsbyggnadsnämndens kontroll. Enligt livsmedelslagstiftningen är kommunerna skyldiga att ta ut en fast årlig kontrollavgift för sin kontroll på livsmedelsområdet.

Storleken på den årliga kontrollavgiften bestäms utifrån vilken typ av livsmedelshantering du har och de risker som är förknippade med din verksamhet.

Den årliga avgiften tas normalt ut första gången under samma år som verksamheten startar.

fortsättning nästa sida ►



Älvkarleby
kommun

När får jag starta verksamheten?

Du får börja din verksamhet två veckor efter att vi fått in din anmälan om registrering.

Om du får ett beslut från oss om att du registrerats innan två veckor har passerat får du börja då.

Exempel på andra kontakter som ni själva kan behöva ta:

- Bygglov/bygganmälan kan krävas vid byggnation eller ändrad användning. Kontakta bygg- och miljökontorets bygglovshandläggare för mer information, tfn 026-831 27 eller 026-831 19.
- För ansökan om serveringstillstånd för alkoholdrycker eller anmälan om försäljning av tobaksvaror. Kontakta alkoholhandläggaren på tfn 076-833 97 71.
- Anmälan om köldmedia ska göras till bygg- och miljökontoret vid installation av vissa kylanläggningar (kylar, frysar, ventilationsanläggningar). Tänk också på att det kan finnas krav på kontroll och rapportering av befintliga anläggningar. Kontakta miljöinspektören på tfn 026-831 79 om ni har frågor kring vad som gäller för er verksamhet.
- För frågor om avfall kan ni kontakta Gästrike Återvinnare, tfn 026-630 063 (kundservice).
- För frågor om fettavskiljare behövs kan ni kontakta Gästrikevatten, tfn 020-379 300 (kundservice).
- För frågor om det systematiska brandskyddsarbetet kan ni kontakta Gästrike Räddningstjänst, tfn 020-379 300 (kundservice).
- Kontakta Arbetsmiljöverket för frågor kring arbetsmiljö, tfn 010-730 90 00 (växel).

Skicka den undertecknade anmälan till:

Älvkarleby kommun, Bygg- och miljökontoret, Box 4, 814 21 Skutskär