

livsmedelsanläggning

enligt Artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004
om livsmedelshygien

Plats för ankomststämpel

Blanketten skickas till:

Samhällsbyggnadsförvaltningen
Miljö- och byggenheten
512 80 Svenljunga

Anmälan avser

<input type="checkbox"/> Ny anläggning	<input type="checkbox"/> Ägarbyte	<input type="checkbox"/> Betydande ändring av verksamhet eller sortiment
--	-----------------------------------	--

Livsmedelsföretagare (registreringsbevis där firmatecknare framgår ska bifogas)

Firmanamn (AB, HB, enskild firma etc.)	Organisations-/personnummer
Postadress (gata, box etc.)	Postnummer och ort
Kontaktperson (om annan än sökanden)	
Telefon dagtid	E-postadress
Faktureringsadress (om annan än ovan)	

Anläggning

<input type="checkbox"/> Platsbunden lokal	<input type="checkbox"/> Tält, marknadsstånd	<input type="checkbox"/> Fordon (t ex fiskbil)
Lokalens namn, t ex restaurangnamn		
Besöksadress	Ort	
Fastighetsbeteckning eller Registrerings-/chassinummer om mobil anläggning		
Kontaktperson på plats	Telefon till anläggningen (inkl riktnummer)	
Verksamheten kommer att bedrivas		
<input type="checkbox"/> Tillsvdare/kontinuerligt, verksamheten beräknas starta (datum)		
<input type="checkbox"/> Tillfälligt/tidsbegränsat under perioden (datum, månader, år)		

Fettavskiljare:	<input type="checkbox"/> Finns	<input type="checkbox"/> Ska installeras	<input type="checkbox"/> Finns ej
Vatten:	<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten <input type="checkbox"/> Egen brunn (brunnen ska registreras separat, fyll i blankett för Registrering av dricksvattenanläggning) <input type="checkbox"/> Annan tillhandahållare av dricksvatten, namn och, tel.nr.		



Beskrivning av verksamheten

- | | | | |
|--|---|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Butik utan manuell hantering* | <input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering* | | |
| <input type="checkbox"/> Bageri/konditori | <input type="checkbox"/> Café | <input type="checkbox"/> Restaurang | <input type="checkbox"/> Pizzeria |
| <input type="checkbox"/> Kiosk | <input type="checkbox"/> Gatukök | <input type="checkbox"/> Sushirestaurang | |
| <input type="checkbox"/> Förskola | <input type="checkbox"/> Skola | <input type="checkbox"/> Omvårdnad | |
| <input type="checkbox"/> Mobil anläggning | <input type="checkbox"/> Transportverksamhet | <input type="checkbox"/> Industri, vad | |
| <input type="checkbox"/> Lager | <input type="checkbox"/> Grossist | <input type="checkbox"/> Annat, vad | |

* Manuell hantering är t ex ost-, fisk-, kött- eller delikatessdisk, självplock av t ex räkor, godis

Övriga upplysningar

Förklara kortfattat vilken verksamhet som ska bedrivas

Hantering/Beredning (Kryssa i alla alternativ som stämmer med din verksamhet. Med rå fisk/rått kött menas både kyld och fryst fisk/kött.)

HÖGRISK

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött eller rå fågel t ex grillning av kyckling, pizza med köttfärs | <input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk t ex kalvdans, ostkaka |
| <input type="checkbox"/> Groddning | <input type="checkbox"/> Pastörisering |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av hel- eller halvkonserv | <input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk |
| <input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning/varmhållning | |

MELLANRISK

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk | <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjölk (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, våfflor |
| <input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar | <input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårter |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis | <input type="checkbox"/> Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna produkter) t ex catering |
| <input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter | <input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering |
| <input type="checkbox"/> Värma förbehandlade produkter t ex hamburgare, korv, köttbullar | <input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/rå fågel t ex marinerings av kött, malning av köttfärs |
| <input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär | |

LÅGRISK

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat | <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass | <input type="checkbox"/> Upptining av frysta livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad | <input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott |
| <input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rå fågel/rå fisk | |

MYCKET LÅG RISK

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat | <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass | <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker |
| <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kakor | <input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott |
| <input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter t ex pizzabitar | <input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kyla t ex konserver, bröd, kaffe/te, läsk |

Verksamhetens omfattning (Fyll i ett av alternativen)

Verksamhetens storlek	Restauranger, caféer, skolor mm Antal konsumenter/ portioner per dag (genomsnitt hela året)	Butiker, lager, grossister Antal årsarbetskrafter	Livsmedelsindustrier Ton utgående produkter av animalier, vegeta- bilier och sammansatta livsmedel per år	Mejerier Ton mottagen mjölk per år
<input type="checkbox"/> Mycket stor	> 250 000	-	> 10 000	> 100 000
<input type="checkbox"/> Stor	> 25 000-250 000	> 30	> 1 000-10 000	> 10 000-100 000
<input type="checkbox"/> Mellan	> 2 500-25 000	> 10-30	> 100-1 000	> 1 000-10 000
<input type="checkbox"/> Liten	> 250-2 500	> 3-10	> 10-100	> 100-1 000
<input type="checkbox"/> Mycket liten (I)	> 80-250	> 2-3	> 3-10	> 10-100
<input type="checkbox"/> Mycket liten (II)	> 25-80	> 1-2	> 1-3	-
<input type="checkbox"/> Ytterst liten	≤ 25	≤ 1	≤ 1	≤ 10

Kundgrupp

<input type="checkbox"/> Huvudsaklig kundgrupp saknas	<input type="checkbox"/> Personer i behov av specialkost/allergimat
<input type="checkbox"/> Barn under 5 år eller vårdtagare inom äldreomsorg/ sjukhem	<input type="checkbox"/> Tillverkning av glutenfria pizzor

Märkning

<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t ex butik med egen tillverkning ex. matlådor, smörgåsar, importör som översätter märkning, industri utan huvudkontor)
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker och förpackar inte (t ex importörer med färdigmärkta livsmedel, matmäklare, huvudkontor)
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker och förpackar (t ex butik eller livsmedelsföretag med egen tillverkning men centralt styrd märkning)
<input type="checkbox"/> Utformar presentation men märker/förpackar inte (t ex catering, restauranger som utformar menyer)
<input type="checkbox"/> Utformat inte presentation och märker/förpackar inte (t ex butik med förpackade livsmedel, franchiserestauranger, tillagningskök med centralt framtagen matsedel)

Upplysningar

<p>: Avgift betalas enligt av kommunen fastställd taxa. Faktura skickas separat.</p> <p>: Lokalen bör vara väl anpassad till den livsmedelsverksamhet som ska bedrivas.</p> <p>: Egenkontroll ska finnas och utföras från start</p> <p>: Utifrån ifyllda uppgifter kommer livsmedelshandläggaren att göra en riskklassning av anläggningen. Innan beslut fattas om årlig kontrollavgift kommer förslaget att kommuniceras med företagaren.</p>
--

Underskrift

Sökandens underskrift	Namnförtydligande
-----------------------	-------------------

Kommunens beslut

<input type="checkbox"/> Livsmedelsanläggningen har registrerats enligt inlämnade uppgifter	Registreringsavgift:
Beslutande tjänstemans underskrift	Namnförtydligande och datum

Information om behandling av personuppgifter

Vi behöver spara och behandla personuppgifter om dig. Personuppgifter som vi behandlar är de som du angett på denna blankett. Syftet med en sådan behandling är för att kunna handlägga ditt ärende

Svenljunga kommun har begärt att få dina uppgifter från dig för att kunna handlägga ditt ärende på ett korrekt sätt. Den rättsliga grunden för att behandla dina personuppgifter är myndighetsutövning.

Dina personuppgifter sparas så länge kommunen har behov av att handlägga ditt ärende. Svenskt regelverk kring allmänna handlingar gäller så dina uppgifter kan komma bevaras för all framtid enligt tryckfrihetsförordningen, offentlighets- och sekretesslagen och arkivlagen.

I de fall kommunen anlitar ett personuppgiftsbiträde som har tillgång till dina personuppgifter får personuppgiftsbiträdet inte använda personuppgifterna i strid med vad kommunen har bestämt.

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 samhällsbyggnadsnämnden i Svenljunga kommun, 512 80 Svenljunga, org nr: 212000-1512.

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 e-post: tekniska@svenljunga.se alternativt på telefonnummer: 0325-180 00.

Du når vårt dataskyddsombud på e-post: dso@borasregionen.se alternativt på telefonnummer 0709-48 78 36 eller 0709-48 73 31. Om du har klagomål på vår behandling av dina personuppgifter har du rätt att inge klagomål till tillsynsmyndigheten Datainspektionen. På Svenljunga kommuns hemsida kan du läsa mer om hur vi hanterar och skyddar dina personuppgifter