

Anmälan

<input type="checkbox"/> Ny verksamhet		
<input type="checkbox"/> Ägarbyte	Datum för ägarbyte:	Tidigare ägare:
Anläggningen kommer att bedrivas		
<input type="checkbox"/> Tillsvidare	beräknas starta:	
<input type="checkbox"/> Tidsbegränsat	fr.o.m.:	tom:

Firmauppgifter

Firmanamn (enligt registreringsbevis)		Organisationsnr/personnr (vid enskild firma)
Postadress	Postnr	Ort
Telefonnummer		E-post
Adress dit beslutet ska skickas	Postnr	Ort
Faktureringsadress	Postnr	Ort

Lokaluppgifter

Lokalens namn	Fastighetsbeteckning	
Lokalens besöksadress och ort	E-post	
Kontaktperson	Telefon	Mobiltelefon

Mobil anläggning (Fordon/Vagn)

Namn	Adress och ort för bakomvarande lokal (rengöring, förvaring etc.)
Registreringsnummer/chassinummer (om sådant finns)	Adress och ort för uppställning av fordonet
Kontaktperson	Telefonnummer

Livsmedelsföretagarens uppgifter

Fullständigt namn		Personnr
Postadress		Telefon
Postnr	Ort	

Typ av verksamhet

Kryssa för de rutor som stämmer för verksamheten

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Kebab
<input type="checkbox"/> Förskolekök	<input type="checkbox"/> Skolkök	<input type="checkbox"/> Vårdboende/äldreboende	<input type="checkbox"/> Sushiberedning	
<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering	<input type="checkbox"/> Butik med förpackade varor			
<input type="checkbox"/> Partihandel/grossist	<input type="checkbox"/> Glasskiosk	<input type="checkbox"/> Bageri/Konditori		
<input type="checkbox"/> Mobil anläggning	<input type="checkbox"/> Cateringfirma			
<input type="checkbox"/> Matmäklare, matimportör	<input type="checkbox"/> Transportföretag			
<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning av livsmedel				
<input type="checkbox"/> Annat;				

Egen import/införsel av livsmedel

Kryssa för de rutor som stämmer för verksamheten

<input type="checkbox"/> Ingen import/införsel sker		
<input type="checkbox"/> Egen import av livsmedel (från annat än EU-land)		
<input type="checkbox"/> Animaliska livsmedel	<input type="checkbox"/> Vegetabiliska livsmedel	<input type="checkbox"/> Annat
<input type="checkbox"/> Egen införsel av livsmedel (från EU-land)		
<input type="checkbox"/> Animaliska livsmedel	<input type="checkbox"/> Vegetabiliska livsmedel	<input type="checkbox"/> Annat

Produktionsstorlek – verksamhetens omfattning

Fyll i ett av valen nedan!

Konsumer/antal portioner* per dag (genomsnitt för årets alla dagar) T.ex. restauranger, café, konditori, storhushåll.	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter) T.ex. butik, grossist, importör, matmäklare, transportör	Industriell tillverkning Ton utgående produkt av animalier, vegetabilier och sammansatta produkter per år	Industriell tillverkning Ton mottagen mjölk per år
<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 – 1000
<input type="checkbox"/> 2 500 – 25 000	<input type="checkbox"/> 10 - 30	<input type="checkbox"/> 100 – 1 000	<input type="checkbox"/> 1000 – 10 000
<input type="checkbox"/> 25 000 - 250 000	<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

* Med portion anses ett huvudmål t.ex. lunch eller middag. En portion ska räknas med oavsett storlek. En barnportion räknas lika som en vuxenportion. Frukost, mellanmål eller liknande mellanliggande serveringstillfällen ska inte räknas med. För verksamheter som serverar mat till samma konsumenter under ett och samma dygn t.ex. förskolor, beräknas antalet portioner utifrån det tillfälle som genererar flest portioner.

Uppgifter om hantering/beredning

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

Högrisk:	Mellanrisk:
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, t ex grillning av kyckling, pizza med köttfärs	<input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk
<input type="checkbox"/> Nedkylning (efter tillagning/varmhållning)	<input type="checkbox"/> Tillagning av livsmedel som innehåller pastöriserad mjölk, t ex paj, pannkakor, våfflor, glass
<input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserver	<input type="checkbox"/> Tillagning av sallad/pastasallad/smörgåsar/smörgåstårter
<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk t. ex. ost, kalvdans	<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter/bakelser
<input type="checkbox"/> Beredning av råa ägg producerade från annat land än Sverige, Finland eller Norge	<input type="checkbox"/> Beredning från pastöriserad äggmassa eller råa ägg producerade i Sverige, Finland eller Norge
<input type="checkbox"/> Tillverkning av fermenterad korv, rökt skinka m.m.	<input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis
<input type="checkbox"/> Slakt	<input type="checkbox"/> Varmhållning av livsmedel
<input type="checkbox"/> Annat:	<input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering
	<input type="checkbox"/> Transport av varmhållna livsmedel
	<input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter
	<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från pastöriserad mjölk
	<input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, t ex marinerung av kött, malning av köttfärs
	<input type="checkbox"/> Stekning av prefabricerade (råa) hamburgare
	<input type="checkbox"/> Annat:
Lågrisk:	Mycket låg risk:
<input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat	<input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat
<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass	<input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass
<input type="checkbox"/> Uptining	<input type="checkbox"/> Försäljning, lagring eller transport av frukt, grönsaker eller godis
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad	<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och torra kakor
<input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex. paj, pizza, lasagne
<input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker	<input type="checkbox"/> Annat:
<input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk	
<input type="checkbox"/> Annat: _____	

Konsumentgrupper

Producerar ni mat till känslig konsumentgrupp som barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar (sjukhuskök, äldreboende och vårdboende), personer med allergi eller överkänslighet mot livsmedel

Ja Nej

Märkning/information, menyer, förpackning

Fyll i ett av valen nedan!

Exempel

<input type="checkbox"/>	Utformar märkning samt märker förpackade livsmedel	<ul style="list-style-type: none">• Butik med försäljning av egenpackade livsmedel• Importör som översätter märkning
<input type="checkbox"/>	Utformar märkning, men märker/förpackar inte	<ul style="list-style-type: none">• Huvudkontor• Importör som tar in färdigmärkta livsmedel• Matmäklare
<input type="checkbox"/>	Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	<ul style="list-style-type: none">• Butik som får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor
<input type="checkbox"/>	Utformar presentation, (ex. menyer), men märker/förpackar inte	<ul style="list-style-type: none">• Fristående restaurang/café, cateringverksamhet, skola/förskola/vårdhem med egen matsedel
<input type="checkbox"/>	Utformar inte presentation, menyer och märker/förpackar inte	<ul style="list-style-type: none">• Franchiseverksamhet• Butik med enbart förpackade livsmedel• Skola/förskola/vårdhem med centralt framtagen matsedel

Övrigt

Verksamheten får påbörjas tidigast två veckor efter att anmälan inkommit till Miljökontoret. Innan verksamheten öppnar ska lokalen uppfylla lagstiftningens krav och system för egenkontroll med rutiner och dokumentation ska vara infört. Detta kommer att kontrolleras i samband med första kontrollen efter det att verksamheten öppnat.

Handlingar som ska bifogas till ansökningen:

1. Detaljerad verksamhetsbeskrivning

Handlingar som underlättar Miljökontorets arbete och gärna får bifogas till ansökningen:

1. Aktuell skalenlig ritning på lokalen i skala 1:100 alt. 1:50, där nödvändig inredning och utrymmen för anmäld verksamhet är inritad.
2. Registreringsbevis från Bolagsverket.
3. Beskrivning av verksamhetens rutiner för egenkontroll.

Avgift

I samband med anmälan för registrering tas avgift ut motsvarande 1 timmes handläggningstid. Avgift tas ut även om anmälan återtas och avskrivs. En faktura på avgiften skickas ut separat.

Årlig kontrollavgift

Den årliga kontrollavgiften blir baserad på ovanstående uppgifter. Avgörande är vilken riskklass verksamheten placeras i, hur många portioner som serveras/antal årsarbetskrafter som sysselsätts samt till vilken konsumentgrupp maten serveras.

Underskrift

Ort och datum

Behörig firmatecknares underskrift

Namnfortydligande

Anmälan och bilagor skickas/lämnas till Hörby Kommun, Miljökontoret, 242 80 Hörby. Har ni frågor går det bra att kontakta oss på telefonnummer 0415-183 10

BILAGA 1 – DETALJERAD VERKSAMHETSBESKRIVNING

Manuell hantering av oförpackade livsmedel (förberedelser och tillagning)

GRÖNSAKER OCH ROTFRUKTER – DELNING, ANSNING OCH TRIMNING

- Ingen hantering av grönsaker och rotfrukter förekommer
- Jordiga grönsaker och rotfrukter används (t. ex otvättade potatisar)
- Tvättade/skalade grönsaker och rotfrukter används

KÖTT/CHARK

- Ingen rå köttshantering förekommer
- Köttberedning (grovstyckning t. ex av halva/hela lamm)
- Hantering av detaljstyckat kött (t. ex skivning, strimling av oxfilé)
- Montering av kebab på spett
- Portionsstyckat kött används (produkter som är färdiga för att värmebehandlas)
- Malning av köttfärs
- Hantering av färdigmald köttfärs
- Hantering av färdigmonterad kebab
- Hantering av hel-/halvfabrikat (t. ex hamburgare, korv, färdiga köttbullar)
- Annat;

FISK

- Inga råa fisk- eller skaldjursprodukter används
- Urtagning, fjällning, filetering av hel fisk
- Portionering av urtagen, fjällad och filead fisk
- Endast portionsstyckad fisk används (produkter som är färdiga att värmebehandlas eller färdigskivad fisk för montering av sushi)
- Hantering av hel-/halvfabrikat (t. ex färdigpanerad fisk, kokta räkor i saltlake)
- Hantering av råa skaldjur
- Annat;

KYCKLING/FÅGEL

- Ingen kyckling/fågelhantering förekommer
- Hantering av hel/halv plockad och urtagen kyckling/fågel, (t. ex styckning, marinering).
- Hantering av styckningsdetaljer som t. ex filé, lår, vingar (t. ex delning, strimling, marinering)
- Montering av kebab på spett
- Endast portionsstyckad kyckling/fågel används (produkter som är färdiga för att värmebehandlas)
- Hantering av färdigmonterad kebab
- Hantering av hel-/halvfabrikat
- Annat;

BAGERI (degberedning)/KONDITORI

- Ingen degberedning förekommer
- Beredning av deg för bakning av bröd, tillverkning av pasta eller pizza m.m.
- Tillverkning av konditorivaror
- Frityrkokning
- Avbakning av färdiga degämnen (bake-off)
- Annat;

TILLAGNING/BEREDNING (som sker i företagets lokaler)

- Ingen tillagning förekommer
- Tillagning av varm mat
- Varmhållning av färdiglagad mat
- Tillagning av varm mat som kyls ner och används vid senare tillfälle eller säljs kall.
- Återuppvärmning av nedkyld mat
- Beredning av kalla rätter (t. ex förrätter, efterrätter, smörgåsar, sallader)
- Beredning av sushi
- Tillverkning av is (ismaskin)
- Tillagning av dietmat eller specialkost
- Annat;

MOTTAGNING AV FÄRDIGLAGAD MAT (som kommer från annan tillverkare)

- Ingen hantering av färdiglagad mat förekommer
- Uppvärmning av kyld/frost mat (t. ex färdiga pajer/piroger, grillning av korv)
- Mottagning och försäljning/servering av varm mat
- Mottagning och försäljning/servering av kalla rätter (t. ex sallader, baguetter)
- Annat;

SERVERING/UTLÄMNING

- Ingen servering förekommer
- Bordservering – antal platser _____ st
- Uteservering – antal platser _____ st
- Buffésservering/självtag
- Servering sker på porslin
- Servering sker på engångsmaterial
- Annat;

UTLEVERANSER/CATERING (till företag eller privatpersoner)

- Ingen utleverans/catering förekommer
- Utleverans av färdiglagad mat (varm eller kall)
- Mat för avhämtning/take-away
- Livsmedel kommer att levereras i returemballage
- Annat;

BUTIKER MED FÖRSÄLJNING AV OFÖRPACKADE LIVSMEDEL (butiksförsäljning över disk)

- Ingen manuell försäljning förekommer
- Rå köttvara
- Rå fisk, skaldjur
- Rå kyckling/fågel
- Ost- och mejeriprodukter
- Charkprodukter
- Färdiglagade kalla rätter (t. ex sallader, smörgåsar)
- Färdiglagade varma rätter (t. ex grillade produkter)
- Bröd, konditorivaror
- Konfektyr, choklad
- Skop- eller mjukglass
- Annat;

Manuell hantering av förpackade livsmedel

BUTIKER MED FÖRSÄLJNING AV FÖRPACKADE LIVSMEDEL (butiksförsäljning)

- Ingen försäljning av förpackade livsmedel förekommer
- Kylvaror (t. ex mejeri-chark- och köttprodukter)
- Djupfrysta varor
- Torra varor
- Lösviktsförsäljning förekommer. Produkter:
- Ägg
- Inlagda delikatesser
- Torkade korvar
- Matbröd med hård skorpa
- Godis
- Nötter, bönor, linser mm
- Färsk frukt, grönsaker, rotfrukter, svamp
- Annat;