



Skickas till
Miljö- bygg- och räddningsnämnden
Gällivare kommun
98281 Gällivare

ANMÄLAN REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING

En verksamhet får påbörjas två veckor efter det att anmälan om registrering kommit in till kontrollmyndigheten. Om kontrollmyndigheten registrerar anläggningen innan dessa två veckor passerat, får verksamheten dock påbörjas i och med registreringen skett och företagaren har underrättats om beslutet (13 § LIVSFS 2005:209). Kontrollmyndigheten har en skyldighet enligt förvaltningslagen att handlägga ärendet skyndsamt.

I samband med registreringen kommer en avgift på 1064 :- kr. att tas ut (enligt SFS 2006:1166, Taxa för Gällivare kommuns miljö- bygg- och räddningsnämndens kontroll av livsmedels och foderlagstiftningen.

Ansökan avser

<input type="checkbox"/> Ny verksamhet	<input type="checkbox"/> Övertagande	<input type="checkbox"/> Ändring av anläggning, verksamhetens art eller omfattning
--	--------------------------------------	--

Planerad verksamhet som avses bedrivas

<input type="checkbox"/> Tills vidare	Från och med datum	Till och med datum
Säsongsverksamhet <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Antal dagar per år	

Anläggningstyp

<input type="checkbox"/> Lokal	<input type="checkbox"/> Fordon reg.nr:.....	<input type="checkbox"/> Tält	<input type="checkbox"/> Försäljningsstånd	<input type="checkbox"/> Ambulerande verksamhet	<input type="checkbox"/> Annat, ange typ
--------------------------------	--	-------------------------------	--	---	--

Allmänna uppgifter

Verksamhetens namn	Organisations-/personnummer	
Livsmedelsföretagarens namn/företagets/firmans namn		
Kontaktperson 1	e-post	Telefon
Kontaktperson 2	e-post	Telefon
Företags/ verksamhetens besöksadress	Postnummer	Ort
Fakturaadress (om annan än ovan)	Postnummer	Ort
Fastighetsbeteckning		
Övriga upplysningar som inte har redovisats, egna alternativ ex vis där <i>ange typ</i> kryssats i och motiveringar (även baksidan får användas)		

BESKRIVNING AV VERKSAMHETENS ART OCH OMFATTNING

Verksamhet, markera med ett eller flera kryss

<input type="checkbox"/> Förskola/ skola/ äldreboende/serviceboende med mottagningskök	<input type="checkbox"/> Förskola/ skola/ äldreboende/ serviceboende med matlagningskök
<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Pizzeria
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Café
<input type="checkbox"/> Sushi restaurang	<input type="checkbox"/> Smörgås och/ eller salladsbar, ange typ
<input type="checkbox"/> Fisk och/ eller köttbutik	<input type="checkbox"/> Butik med bara förpackade livsmedel
<input type="checkbox"/> Butik med manuell chark och/ eller osthantling	<input type="checkbox"/> Grönsaksbutik
<input type="checkbox"/> Annan butik där livsmedel försäljs, ange typ	<input type="checkbox"/> Catering
<input type="checkbox"/> Kiosk	<input type="checkbox"/> Dagbarnvårdare
<input type="checkbox"/> Importör	<input type="checkbox"/> Grossist
<input type="checkbox"/> Mobilverksamhet, ange typ	<input type="checkbox"/> Matmäklare
<input type="checkbox"/> Verksamheten planerar att producera/ serverar livsmedel till känsliga konsumentgrupper (barn under 5 år, gravida, boende i äldreboende, personer med nedsatt immunförsvar och överkänsliga mot livsmedel, allergier)	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas under <i>övriga upplysningar</i>

Riskenivå hög

<input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rå fisk eller rått kött (avser både färskt eller fryst).
<input type="checkbox"/> Tillagning/bakning av pizza med till exempel köttfärs, oxfilé, kyckling som inköpts rått (avser både färskt eller fryst).
<input type="checkbox"/> Tillagning från opastöriserad mjölk
<input type="checkbox"/> Grillning av kyckling
<input type="checkbox"/> Transport av varm mat, t ex catering
<input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat
<input type="checkbox"/> Malning av kött eller fisk
<input type="checkbox"/> Annan hantering/ tillverkning av livsmedel från rå fisk, rått kött, ange typ.

Riskenivå mellan

<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter, bakelser, eller smörgåstårter
<input type="checkbox"/> Återuppvärmning av mat som lagats tidigare
<input type="checkbox"/> Varmhållning
<input type="checkbox"/> Skivning/ bitning av ost, charkprodukter
<input type="checkbox"/> Skära hacka eller dela rå fisk, rått kött (gäller både färskt och fryst)
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sushi
<input type="checkbox"/> Tillagning av pasta/ ris/ potatis
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller mjölk och/ eller ägg
<input type="checkbox"/> Beredning av sallader och eller smörgåsar
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, skriv in under <i>övriga upplysningar</i>

Riskenivå låg

<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass eller skopglass
<input type="checkbox"/> Försäljning av kylförvarade livsmedel
<input type="checkbox"/> Transport av livsmedel som hålls kylda (enbart grossister).
<input type="checkbox"/> Lagring av livsmedel som hålls kylda (enbart grossister)
<input type="checkbox"/> Uppvärmning
<input type="checkbox"/> Transport av kyld mat, t ex catering

Riskenivå mycket låg

<input type="checkbox"/> Bakning av bröd som inte är kylvara
<input type="checkbox"/> Uppvärmning av kylda/frysta portioner i mikrovågsugn
<input type="checkbox"/> Försäljning av livsmedel som inte kräver kyla
<input type="checkbox"/> Försäljning av frysta förpackade livsmedel
<input type="checkbox"/> Import av livsmedel, förste mottagare från annat land
<input type="checkbox"/> Matmäklare
<input type="checkbox"/> Transport av livsmedel som inte behöver kyla (enbart grossister)
<input type="checkbox"/> Lagring av livsmedel som inte behöver kyla (enbart grossister)
<input type="checkbox"/> Transport av frysta livsmedel (enbart grossister)
<input type="checkbox"/> Lagring av frysta livsmedel (enbart grossister)

Servering/ utlämning

<input type="checkbox"/> Bordsservering	<input type="checkbox"/> Buffésservering/ självtag
<input type="checkbox"/> Portionering vid serveringsdisk	<input type="checkbox"/> Överlämning över disk av färdigförpackade varor
<input type="checkbox"/> Ingen servering	<input type="checkbox"/> Överlämning över disk av oförpackade varor
<input type="checkbox"/> Utleverans av varm mat	<input type="checkbox"/> Utleverans av kyld/fryst mat, kalla rätter

<input type="checkbox"/> Utleverans av kött och/eller fisk produkter	<input type="checkbox"/> Utleverans av kyl- och frysvaror
<input type="checkbox"/> Utleverans kommer att ske till butik eller restaurang	<input type="checkbox"/> Inga leveranser
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas vid övriga upplysningar	<input type="checkbox"/>

Diskning/ övriga utrymmen

<input type="checkbox"/> Maten kommer att serveras på porslin/motsvarande	<input type="checkbox"/> Maten kommer att serveras på engångsservis
<input type="checkbox"/> Ingen servering, endast leverans	<input type="checkbox"/> Personaltoalett
<input type="checkbox"/> Omklädningsrum	<input type="checkbox"/> Städutrymme med utslagsvask
<input type="checkbox"/> Avfallsutrymme	<input type="checkbox"/> Torrvaru- utrymme
<input type="checkbox"/> Varumottagning	

När det är nödvändigt skall det finnas lämpliga omklädningsrum i tillräckligt antal för personalen. Gång- och arbetskläder skall förvaras åtskilda. Det ska finnas ett tillräckligt antal vattentoaletter. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras. Förvaring av städutrustning och kemtekniska varor ska ske åtskilt från beredningsutrymmen. Varumottagning ska placeras så att ingen intransport av varor med ytteremballage sker genom lokal där oförpackad produkt hanteras. Det ska finnas ett tillräckligt antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ. Handtvättställ ska vara försedda med varmt och kallt rinnande vatten, material för handtvättning och för hygienisk torkning. Handtvättställ får bara användas för tvätt av händer.

Märkning

<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/ förpackar livsmedel
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker / förpackar inte
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/ förpackar livsmedel
<input type="checkbox"/> Utformar presentation men märker/ förpackar inte livsmedel
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/ förpackar inte

Ytterligare information för inplacering i riskklass och årlig kontrollavgift

Antal konsumenter/portioner per dag (genomsnitt för årets alla dagar): _____ Beräknat antal årsarbetskrafter (st): _____

OBS! Ofullständigt ifylld anmälningsblankett återsändes till anmälar.

Underskrift (Sökande/behörig firmatecknare)

Ort och datum

Övrig information för livsmedelsverksamheten

Era lokaler ska vara anpassade för planerad verksamhet, samt att det finns lämplig processutrustning och att nedanstående rutiner ska finnas för att skapa bra allmänna hygieniska förhållanden:

- Utbildning av personalen i livsmedelshygien
- Personlig hygien
- Underhåll av utrustning, lokaler och transportmedel
- Rengöring av utrustning, lokaler och transportmedel
- Skadedjur
- Vatten
- Förpackningsmaterial
- Mottagningskontroll av varor och emballage
- Märkning
- Temperaturer i livsmedel och lokaler

Alla rutiner bör vara skriftliga och förvaras i verksamheten. All personal ska ha kännedom om vilka rutiner som gäller

Information om behandling av personuppgifter enligt personuppgiftslagen (PuL)

Miljö-, bygg och räddningsnämnden är personuppgiftsansvarig för förvaltningens behandling av personuppgifter. De personuppgifter du lämnat kommer att registreras för administration och uppföljning. Du har rätt att, efter skriftlig ansökan, ta del av de personuppgifter som miljö- bygg- och räddningsförvaltningen behandlar.

Vid frågor tag kontakt med miljökontorets inspektörer som ansvarar för livsmedelsfrågor.

Gällivare kommun
Miljö- och räddningsförvaltningen
982 81 Gällivare

E-post: mobpost@kommun.gellivare.se
Tel: 0970-818 000 (vx)