



Blanketten är ifyllbar men måste skrivas ut för underskrift. Fält markerade med * är obligatoriska och måste fyllas i.

Verksamhetsutövare

Företagets namn*		Personnummer/Organisationsnummer*
Innehavare		
Adress (gata/box)*	Postnummer*	Ort*
Kontaktperson		
E-post		Telefon
Webbplats, adress		

Fakturamottagare

Namn*		Personnummer/Organisationsnummer*
Adress *	Postnummer*	Ort*
E-post	Telefon	Fakturareferens*

Anläggning/plats

Anläggningens namn (som står på skylten)	Telefon
Anläggningens adress	
Fastighetsägare	Fastighetsbeteckning*
<input type="checkbox"/> Fordon, registreringsnummer <input type="checkbox"/> Tält, stånd <input type="checkbox"/> Ambulerande verksamhet <input type="checkbox"/> Annat:	
Kommer anläggningen att användas som bakgrundslokal för mobil verksamhet? ¹⁾	
<input type="checkbox"/> Ja (beskriv under övriga upplysningar sida 3)	
<input type="checkbox"/> Nej	

¹⁾ Med bakgrundslokal avses lokal för diskning, förvaring, hackning av grönsaker, stekning av kött m m för mobil verksamhet

Tid som anmälan avser

Datum då verksamheten startar	Till och med datum	<input type="checkbox"/> Tills vidare
-------------------------------	--------------------	---------------------------------------

Verksamhet, markera med ett eller flera kryss

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Butik med bara förpackade livsmedel
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Butik med manuellt chark eller ostavdelning
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Grönsaksbutik
<input type="checkbox"/> Sushirestaurang	<input type="checkbox"/> Fisk eller köttbutik
<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Kiosk
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Annan butik där livsmedel säljs, ange typ:
<input type="checkbox"/> Annan servering, ange typ:	<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet *, ange typ:

*Beskriv verksamheten ytterligare under övriga upplysningar på sidan 3.

Hantering, markera med kryss vilka typer av hantering ni ska ha i er verksamhet.

Riskenivå hög		
<input type="checkbox"/>	Tillagning av maträtter från rå fisk* eller rått kött* (fisken/köttet köps in rå och tillagas)	
<input type="checkbox"/>	Bakning av pizza med till exempel köttfärs, oxfilé, kyckling som köps in rått *	
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av egen kebab	
<input type="checkbox"/>	Beredning av sushi	
<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 rått kött /rå fisk *	
Riskenivå mellan		
<input type="checkbox"/>	Tillagning av vegetariska rätter	
<input type="checkbox"/>	Tillagning av rätter som innehåller mjölk/ägg (till exempel paj, plättar, våfflor)	
<input type="checkbox"/>	Kokning av pasta/ris/potatis	
<input type="checkbox"/>	Beredning av sallad, smörgåsar	
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk eller grädde	
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter	
<input type="checkbox"/>	Återuppvärmning (värma upp mat som lagats tidigare)	
<input type="checkbox"/>	Varmhållning	
<input type="checkbox"/>	Delning av ost	
<input type="checkbox"/>	Skivning av charkprodukter	
<input type="checkbox"/>	Skära, hacka eller dela rått kött *	
<input type="checkbox"/>	Skära, hacka eller dela rå fisk *	
Riskenivå låg		
<input type="checkbox"/>	Försäljning av kyllda livsmedel (till exempel färdiga smörgåsar, gräddbakelser, mejerivaror)	
<input type="checkbox"/>	Försäljning av mjukglass eller skopglass	
<input type="checkbox"/>	Transport av kyld mat, t ex catering	
<input type="checkbox"/>	Upptining (tina upp frysta livsmedel)	
Riskenivå mycket låg		
<input type="checkbox"/>	Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvara	
<input type="checkbox"/>	Försäljning av livsmedel som inte kräver kyla (som konserver, bröd, te, kaffe, läsk)	
<input type="checkbox"/>	Försäljning av frukt/grönsaker, godis	
<input type="checkbox"/>	Försäljning av förpackad glass	
<input type="checkbox"/>	Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning	

* Gäller både rått som är fryst eller färskt

Antal portioner som serveras per dag ¹⁾	Antal årsarbetskrafter ²⁾	Verksamheten vänder sig särskilt till känsliga konsumenter ³⁾ <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
¹⁾ Gäller för café, restaurang, catering med flera. Dela antalet portioner per år med 365 dagar.		
²⁾ Gäller för butiker. Antal årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel i den risknivå (se ovanför) som är högst hos er.		
³⁾ Med känsliga konsumenter menas: barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar t ex gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende och personer med allergier mot vissa livsmedel.		

Övriga upplysningar

--

Underteckna här

Ort och datum*	
Underskrift*	Namnförtydligande*

Information

Lämna in din anmälan

När ansökan/anmälan är fullständigt ifylld och du har ställt i ordning eventuella bilagor, skickar du in din ansökan via post till Piteå kommun, Samhällsbyggnad, Box 37, 941 21 Piteå

Start av verksamheten och livsmedelsinspektörens första inspektion

Du får öppna verksamheten två veckor efter att Miljö- och hälsoskydd fått din anmälan, om inte Miljö- och hälsoskydd meddelat annat. När kommunens livsmedelsinspektörer kommer ut på första inspektionen kontrollerar de att din verksamhet uppfyller lagkraven och att du har fungerande egenkontroll. Om det finns brister i din verksamhet kan Miljö- och hälsoskydd ge dig tid att åtgärda bristerna, förelägga dig att åtgärda bristerna, begränsa vad du får göra i verksamheten eller i värsta fall förbjuda din verksamhet.

Ritning

Skicka gärna med en ritning om du behöver råd innan du börjar bygga eller bygga om i din er anläggning

Avgift

Vid anmälan om registrering tar kommunen ut en avgift motsvarande en timmes handläggningstid, enligt taxa inom livsmedelskontrollens område. Utöver detta tar kommunen ut en årlig kontrollavgift för varje år som verksamheten är igång, även det första året. Storleken på den årliga kontrollavgiften beror på riskklassningen av verksamheten.

Mer information om livsmedelsverksamhet hittar du på www.pitea.se/livsmedel.

Behandling av personuppgifter

De personuppgifter som du lämnar i denna blankett behandlas enligt dataskyddsförordningen. Vill du ha information om, eller rättelse av uppgifter som rör dig, kan du skriftligen kontakta dso@pitea.se. Mer information om dataskyddsförordningen hittar du på www.pitea.se/personuppgifter.