



Fysisk planering
Svartuddsvägen 1
94185 Piteå
Tel: 0911-69 60 00

Blanketten är ifyllbar men måste skrivas ut för underskrift.

Verksamhetsutövare

Företagets eller nämndens namn	Personnummer (enskild firma)	Organisationsnummer
Företagarens namn, VD, firmatecknare, rektor, föreståndare eller likande	Telefon	Mobil
E-postadress		
Faktureringsadress (gata/box)	Postnummers	Ort
Adress dit kontrollrapport ska skickas (gata/box)	Postnummers	Ort
För kommunal verksamhet, ange ansvarsnummer	För kommunal verksamhet, ange ägare till kontot	

Anläggning/plats

Anläggningens namn (som står på skylten)	Telefon
Anläggningens adress	
Namn på kontaktperson på anläggningen	Telefon
Fastighetsägare	Fastighetsbeteckning

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"/> Förskola med mottagningskök	<input type="checkbox"/> Äldreboende/serviceboende med mottagningskök
<input type="checkbox"/> Förskola med matlagningskök	<input type="checkbox"/> Äldreboende/serviceboende med matlagningskök
<input type="checkbox"/> Dagbarnvårdare	<input type="checkbox"/> Gruppboendestad
<input type="checkbox"/> Skola med mottagningskök	<input type="checkbox"/> Dagverksamhet
<input type="checkbox"/> Skola med matlagningskök	<input type="checkbox"/> Hemtjänst
<input type="checkbox"/> Hemkunskapsundervisning	<input type="checkbox"/> Matsservering till allmänhet
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Tillagningskök utan servering
<input type="checkbox"/> Annat, 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"/>	Grillning av kyckling
<input type="checkbox"/>	Transport/utleverans av varm mat
<input type="checkbox"/>	Nedkyllning 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/servering av kyllda livsmedel (till exempel färdiga smörgåsar, gräddbakelser, mejerivaror)
<input type="checkbox"/>	Försäljning/servering av mjukglass eller skopglass
<input type="checkbox"/>	Transport/utleverans 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/servering av livsmedel som inte kräver kyla (som konserver, bröd, te, kaffe, läsk)
<input type="checkbox"/>	Försäljning/servering av frukt/grönsaker, godis
<input type="checkbox"/>	Försäljning/servering av förpackad glass
<input type="checkbox"/>	Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning/servering
* Gäller både rått som är fryst eller färskt	
Antal portioner som serveras per dag*	Antal portioner som levereras till andra**
Verksamheten vänder sig särskilt till känsliga konsumenter ***	
<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
* Dela antalet portioner per år med 365 dagar. Om ni serverar mat till samma personer fler än en gång per dag ange då istället antal personer. För tillagningskök som lagar mat till andra verksamheter. Dela antalet portioner per år delat med 365 dagar.	
** 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	
Sökandes namnteckning	Namnförtydligande

Information

Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

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 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.

För nya skolor och förskolor

Kom ihåg att även själva skolan/förskolan måste anmälas till Miljö- och hälsoskydd.

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

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.