



Fysisk planering
Svartuddsvägen 1
941 85 Piteå
Tel: 0911-69 60 00

Blanketten är ifyllnadsbar men måste skrivas ut för underskrift.

Verksamhetsutövare

Företagets namn		Personnummer (enskild firma)	Organisationsnummer
Innehavare			
Faktureringsadress (gata/box)		Postnummers	Ort
Telefon (även riktnummer)	Mobil	Fax (även riktnummer)	
Kontaktperson		E-postadress	
Webbplats, adress			

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? *	
<input type="checkbox"/> Ja (beskriv under övriga upplysningar sida 3)	* Med bakgrundslokal avses lokal för diskning, förvaring, hackning av grönsaker, stekning av kött m m för mobil verksamhet
<input type="checkbox"/> Nej	

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"/> Fiskberedning	<input type="checkbox"/> Grossist med förpackade livsmedel
<input type="checkbox"/> Charkuterivarutillverkning	<input type="checkbox"/> Grossist frukt och grönt
<input type="checkbox"/> Styckningsanläggning	<input type="checkbox"/> Fryshus
<input type="checkbox"/> Tillverkning av färdiglagad mat	<input type="checkbox"/> Matmäklare
<input type="checkbox"/> Glasstillverkning	<input type="checkbox"/> Importör
<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet, ange typ:
<input type="checkbox"/> Bageri med butik	<input type="checkbox"/> Choklad- eller godistillverkning
<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"/> Tillverkning av mat från rå fisk* eller rått kött* (fisken/köttet köps in rå och tillagas)
<input type="checkbox"/> Kokning av skaldjur
<input type="checkbox"/> Tillverkning av köttberedningar, till exempel kebab, råa hamburgare, rimmat fläsk, kryddat rått kött
<input type="checkbox"/> Tillverkning av charkprodukter
<input type="checkbox"/> Tillverkning av rätter med ägg från andra länder än Sverige, Norge och Finland eller rätter gjorda av pastöriserad äggmassa
<input type="checkbox"/> Beredning av sushi med rå fisk *
<input type="checkbox"/> Malning av rått kött * eller rå fisk *
<input type="checkbox"/> Transport av varm mat
<input type="checkbox"/> Pastörisering av mjölk och grädde
<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjuk eller halvmjuk ost av opastöriserad mjölk*
<input type="checkbox"/> Konservering, till exempel fisk- och grönsakskonserver, inläggning av sill
<input type="checkbox"/> Odling av groddar
Riskenivå mellan
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vegetariska rätter
<input type="checkbox"/> Tillverkning av maträtter som innehåller mjölk eller ägg (till exempel paj, plättar, våfflor) om äggen kommer från Sverige, Norge eller Finland
<input type="checkbox"/> Tillverkning av maträtter med kött som köps in tillagat. Det ska till exempel vara kokt, stekt eller torkat.
<input type="checkbox"/> Beredning av sallad, smörgåsar
<input type="checkbox"/> Tillverkning av ost från pastöriserad mjölk eller hård eller halvård ost från opastöriserad mjölk
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt och marmelad
<input type="checkbox"/> Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk eller grädde
<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter
<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 *
<input type="checkbox"/> Hackning av grönsaker
<input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär
Riskenivå låg
<input type="checkbox"/> Infrysning av kött
<input type="checkbox"/> Infrysning och eller blanchering av grönsaker
<input type="checkbox"/> Lagring av livsmedel som hålls kylt
<input type="checkbox"/> Transport av livsmedel som hålls kylt
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"/> Tillverkning av godis och snacks
<input type="checkbox"/> Tillverkning av förpackat vatten, öl eller läsk

<input type="checkbox"/> Tvättning av potatis
<input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker utan modifierad atmosfär
<input type="checkbox"/> Malning av mjöl
<input type="checkbox"/> Rostning/malning av kaffe
<input type="checkbox"/> Lagring av livsmedel som inte behöver kyla som torra varor, frukt, grönsaker
<input type="checkbox"/> Transport av livsmedel som inte behöver kyla som torra varor, frukt, grönsaker
<input type="checkbox"/> Lagring av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Transport av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Import av livsmedel, förste mottagare av livsmedel från annat land
<input type="checkbox"/> Matmäklare, det vill säga, ingen fysisk hantering av livsmedel, endast förmedling mellan andra företags anläggningar

* Gäller både rått som är fryst eller färskt

Antal ton utgående produkt per år*	Antal årsarbetskrafter**	Verksamheten vänder sig särskilt till känsliga konsumenter *** <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
<p>* Gäller för tillverkare.</p> <p>** Gäller för grossister, importörer och matmäklare. Antal årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel. En årsarbetskraft motsvarar 1600 timmar på ett år.</p> <p>*** 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.</p>		

Övriga upplysningar. Beskriv vad ni tänker göra i er verksamhet.

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.

Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning

Ansökan om godkännande gäller för animalienläggningar t ex mejerier, styckningsanläggningar och liknande. Ansökan ska vara hos kommunen senast 6 veckor innan du tänker öppna verksamheten. Kommunens livsmedelsinspektörer kommer att besöka din verksamhet och kontrollerar att verksamheten uppfyller lagkraven. Om lagkraven uppfylls får du ett beslut om det. Du får inte öppna verksamheten innan du har fått ditt godkännande.

Ritning

Du ska skicka med en ritning så att vi kan lämna synpunkter innan du börjar bygga eller bygga om i din anläggning.

Avgift

Ansökan om godkännande kostar motsvarande en årlig kontrollavgift. En årlig kontrollavgift kommer att tas ut varje år som verksamheten är igång, räknat från det andra året. Storleken på avgiften beror på riskklassningen av verksamheten.

Mer information om livsmedelsverksamhet hittar du på www.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.