

**KALIX KOMMUN****Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning**

Anmälan enligt 11 § LIVSFS 2005:20

Anmälan avser Ny verksamhet Övertagande Ändring av anläggning/sortiment

Vid övertagande: ange namn på den verksamhet ni övertog

Företagsuppgifter

Företagets alternativt företagarens namn	Organisations-/personnummer
Adress	Postnummer och ort
Ansvarig person	Telefon
E-postadress	Mobil

Uppgifter om anläggningen

Anläggningens namn	Fastighetsbeteckning (om fordon ange reg.nr.)
Lokalens besöksadress	Postnummer och ort
Kontaktperson	Telefon
E-postadress	Mobil

Faktureringsadress

Jag vill att fakturor skickas till den adress jag angivit under

 Uppgifter om företaget Uppgifter om anläggningen Annan adress, se nedan

Adressat	Kostnadsställe, referens, etc
Adress	Postnummer och ort

Planerad start av verksamheten

Startdatum	<input type="checkbox"/> Tillsviare <input type="checkbox"/> t.o.m _____
------------	--

Konsumentgrupper (markera ett alternativ) Verksamheten vänder sig till känslig konsumentgrupp (barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar, ex. gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende, personer med livsmedelsrelaterad allergi)

Hur många portioner tillagas/serveras per dag till känsliga konsumenter:

 Verksamheten vänder sig *inte* till känsliga konsumenter**Egen import/export**

Egen import av varor	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Egen export av varor	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej

Uppgifter om verksamhetens storlek

Restaurang, café, förskolor Antal konsumenter/portioner som serveras i genomsnitt per dag (sett över hela året) <input type="checkbox"/> >250 000 <input type="checkbox"/> >25 000 – 250 000 <input type="checkbox"/> >2 500 – 25 000 <input type="checkbox"/> >250 – 2 500 <input type="checkbox"/> >80 - 250 <input type="checkbox"/> >25 – 80 <input type="checkbox"/> ≤ 25	Butik, grossist, lager Antal sysselsatta som arbetar med livsmedel omräknat till årsarbetskrafter 40 timmar/vecka <input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >10–30 <input type="checkbox"/> >3–10 <input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> >1–2 <input type="checkbox"/> ≤1	Bageri, industriell tillverkning Ton utgående produkt per år <input type="checkbox"/> > 10 000 <input type="checkbox"/> > 1 000 - 10 000 <input type="checkbox"/> > 100 - 1 000 <input type="checkbox"/> > 10 - 100 <input type="checkbox"/> >3 - 10 <input type="checkbox"/> >1 - 3 <input type="checkbox"/> ≤1
--	--	--

Kontinuitet

Antal tillfällen per år verksamheten har öppett: <input type="checkbox"/> mindre än 5 ggr/år á 1-2 dagar <input type="checkbox"/> mindre än 20 ggr/år á 1-2 dagar <input type="checkbox"/> mer än 50 ggr/år á 1-2 dagar	<input type="checkbox"/> mindre än 10 ggr/år á 1-2 dagar <input type="checkbox"/> mindre än 50 ggr/år á 1-2 dagar
--	--

Typ av verksamhet

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Kiosk	<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Butik	<input type="checkbox"/> Transportör
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Konditor	<input type="checkbox"/> Butik med beredning	<input type="checkbox"/> Lager
<input type="checkbox"/> Mottagningskök	<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Grossist	<input type="checkbox"/> Annat _____
<input type="checkbox"/> Tillagningsskök			

Typ av hantering (markera alla alternativ som berör verksamheten)

<input type="checkbox"/> Tillagning av rått kött, rå kyckling t.ex. grillning av kyckling, tillagning av köttfärs <input type="checkbox"/> Styckning, malning, marinering av rått kött Tillagning av råa hamburgare eller schnitzlar (ej frysta) <input type="checkbox"/> Tillagning av råa, frysta hamburgare, schnitzlar etc. <input type="checkbox"/> Uppvärmning av färdig mat t.ex. nedkyld mat, förstekta hamburgare, korv etc. <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjök (t.ex. paj, väfflor, pannkakor) <input type="checkbox"/> Tillagning av ris/pasta/potatis etc. <input type="checkbox"/> Tillverkning av sushi, tillagning av fiskrätter, delning av fisk, paketering av fisk <input type="checkbox"/> Uptining <input type="checkbox"/> Varmhållning <input type="checkbox"/> Nedkyllning av varm mat <input type="checkbox"/> Skivning av skinka, bitning/rivning av ost etc. <input type="checkbox"/> Tillverkning av smörgåsar, sallader, bakelser, smörgåstårter etc. <input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta färdiga rätter, som inte kräver hantering, för direkt försäljning t.ex. pizzabitar <input type="checkbox"/> Bakning av enkelt matbröd, hårt bröd eller torra kakor	<input type="checkbox"/> Mottagning av varm och/eller kall mat <input type="checkbox"/> Transport av varma livsmedel (t.ex. leverans, catering, hemkörning) <input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kall mat (t.ex. leverans, catering, hemkörning) <input type="checkbox"/> Transport av frysvaror (t.ex. leverans, catering, hemkörning) <input type="checkbox"/> Kylförvaring/Försäljning av kylda livsmedel <input type="checkbox"/> Frysförvaring/Försäljning av frysta livsmedel <input type="checkbox"/> Lagring av frukt och grönt, godis <input type="checkbox"/> Försäljning av frukt och grönt, godis <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt och marmelad <input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott <input type="checkbox"/> Tillverkning av glass <input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering (industriellt) <input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning frukt och grönsaker (industriellt) <input type="checkbox"/> Övrigt: _____
--	---

Märkning av livsmedel

Förekommer märkning eller utformning av presentation (t.ex. meny) av livsmedel i verksamheten?
 Markera alla alternativ som berör er verksamhet.

- Utformar presentation, t.ex. meny, matsedel, skyltning Märker/förpackar livsmedel
 Utformar märkning Vi gör inget av ovanstående

Dricksvatten

- Kommunalt vatten Egen brunn Vattenverk, distribution Annat _____

ÖVRIGA UPPLYSNINGAR

Övrig hantering som inte har redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

Underskrift

Datum	Ort
Namnteckning sökande/behörig firmatecknare	Namnförtydligande

Anmälan skickas till

Kalix kommun, Samhällsbyggnadsförvaltningen, Bygg- och miljöavdelningen, 952 81 Kalix.

Avgift

Handläggningsavgift för anmälan om registreringen av livsmedelsanläggningen debiteras enligt fastställd taxa antagen av kommunfullmäktige. Taxan finns i sin helhet på Kalix kommuns hemsida www.kalix.se

Uppgifterna kommer att behandlas enligt personuppgiftslagen (PUL)



KALIX KOMMUN

Information

Start av verksamheten

Verksamheten får starta efter 10 dagar efter att anmälan om registrering skickats in.

Egenkontroll

Alla verksamheter är skyldiga att ha ett system för egenkontroll som är anpassat till verksamheten. Syftet med egenkontrollen är att förebygga hälsorisker och att säkerställa redligheten. När Samhällsbyggnadsförvaltningen kontrollerar er verksamhet ska ni kunna presentera systemet för egenkontroll.

Kontrollbesök

Vid kontrollbesök som samhällsbyggnadsförvaltningen utför används livsmedelsverkets kontrollhandböcker som grund. För att vara förberedd och veta vad som kontrolleras kan du som livsmedelsföretagare ta del av kontrollhandböckerna. De kan även användas som hjälp och grund när egenkontrollprogrammet skall tas fram för verksamheten. Kontrollhandböckerna hittar ni på livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se välj Livsmedelsföretag > Vägledningar och annan information. >

Frågor

Tveka inte att ta kontakt med oss på telefon [0923-65000](tel:0923-65000) eller e-post bygg-ochmiljo@kalix.se om du har några frågor. På livsmedelsverkets hemsida www.slv.se finns information om livsmedelshantering, egenkontroll etc.

Verksamheter som kräver fettavskiljning

Alla verksamheter som tillverkar eller hanterar livsmedel där halten avskiljbart fett överstiger 50 mg per liter vatten ska ha fettavskiljare. Exempel på verksamheter kan vara restaurang, pizzeria, grill, livsmedelsbutik etc. Verksamheter som kräver installation av fettavskiljare ska göra en anmälan till Samhällsbyggnadsförvaltningens/va-expedition telefonnummer vx 65 000. Mer information ang verksamheter som kräver fettavskiljare finns i informations broschyren "Fettavskiljare – motverkar stopp i ledningsnätet" som ni hittar på hemsidan www.kalix.se, välj; *Boende > Livsmedel > Starta nytt eller ta över livsmedelsföretag > Fettavskiljare*