


Anmälan avser

<input type="checkbox"/> Ny verksamhet	<input type="checkbox"/> Övertagande	<input type="checkbox"/> Ändring av anläggning/sortiment
<input type="checkbox"/> Tillsvidare	Verksamheten beräknas starta (datum)	
<input type="checkbox"/> Tidsbegränsad verksamhet	Från och med (datum)	Till och med (datum)
Säsongsverksamhet: <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Antal veckor öppet/år	

Verksamhetsutövare

Företagets, föreningens, nämndens namn, personnamn (vid enskild firma)		Organisations-/personnummer
Postadress	Postnummer och ort	
Kontaktperson	Telefon	Mobiltelefon
Mejl		

Faktureringsadress – om annan än ovanstående

Namn	Organisations-/personnummer
Postadress	Postnummer och ort
Referensnummer eller dylikt	

Beslutsadressat – vem som ska delges beslut och vart de ska skickas

Ska vara behörig företrädare/föreningen/nämnden, dvs vara firmatecknare, ha fullmakt eller givits delegation

Namn	Telefon
Postadress	Postnummer och ort

Anläggningen

<input type="checkbox"/> Fast lokal i byggnad	<input type="checkbox"/> Fordon, reg.nr: _____	<input type="checkbox"/> Tält, marknadsstånd	<input type="checkbox"/> Ambulerande verksamhet
Lokalens/anläggningens namn	Fastighetsbeteckning		
Lokalens/anläggningens besöksadress	Postnummer och ort		

forts. anläggningen

Kontaktperson	Telefon	Mobiltelefon
Mejl		
Fastighetsägare		
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten <input type="checkbox"/> Enskilt vatten <input type="checkbox"/> Annat vatten (ex. samfällighet)		

Typ av verksamhet

Markera med kryss vilken typ/vilka typer av verksamhet som kommer att ske i anläggningen.

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Förskola
<input type="checkbox"/> Pizzeria/gatukök	<input type="checkbox"/> Skola
<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Äldreboende
<input type="checkbox"/> Café/konditori	<input type="checkbox"/> Fritidshem med beredning/servering
<input type="checkbox"/> Butik med förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Hemkunsksundervisning
<input type="checkbox"/> Butik med manuell chark-/ostavdelning	<input type="checkbox"/> Gruppboende
<input type="checkbox"/> Butik med kött/fiskhantering	<input type="checkbox"/> Annat boende
<input type="checkbox"/> Frukt- och grönsaksbutik	<input type="checkbox"/> Dagverksamhet
<input type="checkbox"/> Kiosk/godisbutik	<input type="checkbox"/> Hemtjänst
<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Tillverkning
<input type="checkbox"/> Förvaring, distribution, transport eller liknande av livsmedel utan beredning eller bearbetning	
<input type="checkbox"/> Matmäklare, importör eller liknande utan hantering av livsmedel i egna lokaler (endast kontor)	
<input type="checkbox"/> Annat:	

Typ av hantering – underlag för riskklassning

Markera med kryss vilken typ/vilka typer av hantering som kommer att ske i anläggningen.

Högrisk:	Mellanrisk:
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, t ex grillning av kyckling, pizza med köttfärs, stekning av hamburgare	<input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk
<input type="checkbox"/> Nedkyllning efter tillagning/varmhållning	<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjolk (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, våfflor
<input type="checkbox"/> Groddning	<input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar
<input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserv	<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårter
<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjolkprodukter från opastöriserad mjolk	<input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter som kokning av pasta/ris/potatis
<input type="checkbox"/> Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjolk	<input type="checkbox"/> Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel)
<input type="checkbox"/> Pastörisering	<input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk	<input type="checkbox"/> Värma förbehandlade produkter t ex hamburgare, korv, köttbullar
<input type="checkbox"/> Slakt	<input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter
<input type="checkbox"/> Annat:	<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjolkprodukter från pastöriserad mjolk
	<input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, t ex marinering av kött, malning av köttfärs
	<input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär
	<input type="checkbox"/> Annat:

forts. typ av hantering – underlag för riskklassning

Lågrisk	Mycket låg risk:
<input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass <input type="checkbox"/> Upptining <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad <input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott <input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker <input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk <input type="checkbox"/> Annat:	<input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel <input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kakor <input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott etc <input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex paj, pizza, lasagne <input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker <input type="checkbox"/> Annat:

Produktionsstorlek – underlag för riskklassning

Konsumenter/produktioner per dag (på årsbasis): ex. restaurang, café, skola/förskola	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter, åa): ex. butik, grossist, lager Om manuell delikatess /chark – ange antal åå för denna verksamhet	Ton utgående produkt per år: ex. produktionsanläggning för kött, fisk, glass, bröd, sylt samt äggpackerier	Tonmottagen mjölk per år: ex. mjölk och mjölkproduktanläggning, inkl. osttillverkning
<input type="checkbox"/> ≤ 25	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 10
<input type="checkbox"/> > 25 – 80	<input type="checkbox"/> > 1 – 2	<input type="checkbox"/> > 1 – 3	<input type="checkbox"/> > 10 – 30
<input type="checkbox"/> > 80 – 250	<input type="checkbox"/> > 2 – 3	<input type="checkbox"/> > 3 – 10	<input type="checkbox"/> > 30 – 100
<input type="checkbox"/> > 250 – 2 500	<input type="checkbox"/> > 3 -10	<input type="checkbox"/> > 10 – 100	<input type="checkbox"/> > 100 – 1 000
<input type="checkbox"/> > 2 500 – 25 000	<input type="checkbox"/> > 10 - 30	<input type="checkbox"/> > 100 – 1 000	<input type="checkbox"/> > 1 000 – 10 000
<input type="checkbox"/> > 25 000 – 250 000	<input type="checkbox"/> > 30	<input type="checkbox"/> > 1 000 – 10 000	<input type="checkbox"/> > 10 000 – 100 000
<input type="checkbox"/> >250 000		<input type="checkbox"/> > 10 000	<input type="checkbox"/> > 100 000

Konsumentgrupper – underlag för riskklassning

Verksamheten vänder sig till känslig konsumentgrupp Med känsliga konsumenter menas: Barn under 5 år; personer med nedsatt immunförsvar, ex. gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende; personer med livsmedelsrelaterad allergi	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
---	--

Märkning/information mot kund/gäst – underlag för riskklassning

<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t ex. butik med egen tillverkning av ex. matlådor, importör som översätter märkning)
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte (t ex. huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel)
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel (t ex. livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, ex. för grillad kyckling, legotillverkning av livsmedel, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning)
<input type="checkbox"/> Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (t ex. fristående restaurang, cateringverksamhet, förskolor med egen matsedel)
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (t ex. franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagen matsedel)

Verksamhetsbeskrivning/Övriga upplysningar

--

En verksamhet får påbörjas två veckor efter att anmälan lämnats in eller tidigare om beslut om registrering meddelats.

Information

- För att ärende ska kunna handläggas rätt, måste anmälan vara korrekt ifylld och underskriven.
- Lokalen ska uppfylla relevanta lagkrav på utformning, materialval etc. Egenkontroll för verksamheten ska finnas på plats och utföras från start. Miljö- och byggenheten kommer att kontrollera verksamheten ett tag efter att verksamheten startat. Om verksamheten inte uppfyller lagstiftade krav, har miljö- och byggenheten möjlighet att besluta om föreläggande eller förbud, exempel krav på att åtgärder av lokal, egenkontroll eller stängning av hela eller delar av verksamheten.
- Ytterligare information kan fås av livsmedelsinspektörerna som nås via kommunens växel, telefon 0382-152 00. Mer att läsa finns på Sävsjö kommuns hemsida, www.savsjo.se. Läs mer på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se.

Sökandens underskrift

Datum	Namnteckning (behörig/behöriga företrädare)	Namnförtydligande

Registreringen skickas till: Sävsjö kommun, Myndighetsnämnden, 576 80 Sävsjö.

För handläggning av ärendet kommer en avgift att tas ut enligt en taxa fastställd av kommunfullmäktige.
De uppgifter som ni har lämnat på denna blankett kommer att registreras, lagras och behandlas automatiskt. Myndighetsnämnden är personuppgiftsansvarig och ansökan behandlas i enlighet med personuppgiftslagen.

Besöksadress	Postadress	Telefon	Telefax	E-post (E-mail)	Hemsida (URL)
Djurgårdsgatan 1	S-576 80 SÄVSJÖ	+46 382 152 00	+46 382 152 10	kommun@savsjo.se	www.savsjo.se