



Anmälan om registrering av Livsmedelsanläggning (EB.14:12)

(art 6.2 EG-förordning 852/2004)

Miljöenheten
tfn 0416-27 000
fax 0416-185 16
stadsbyggnad@sjobo.se

Sänds till Samhällsbyggnadsnämnden

275 80 Sjöbo

Verksamheten bedrivs av

Registrerat firmanamn		Organisationsnummer	
Postadress (gata,box)		Postnummer	Postort
Kontaktperson	Telefon	mobiltelefon	e-postadress
Vid ägarbyte/byte av organisationsnummer – ange tidigare ägares namn		Datum för ägarbyte	

Lokal

Lokalens namn		
Lokalens adress	Fastighetsbeteckning	Telefon
Fastighetsägarens namn		Telefon
Fastighetsägarens postadress (gata,box etc)	Postnummer	Postort

Verksamhet och dess omfattning

Tillsvidare/säsongsverksamhet Tillfällig verksamhet				
<input type="checkbox"/> Tillsvidare verksamhet (ange planerat startdatum)..... <input type="checkbox"/> Tillfällig fr.o.m.....t.o.m.....				
<input type="checkbox"/> Säsong (ange tidsperiod/datum) fr.o.m.....t.o.m. <input type="checkbox"/> Enstaka tillfälle (datum).....				
Planerad livsmedelsverksamhet. Beskriv här verksamhetens hantering och omfattning.				
Planerat startdatum	Antalet gästplatser (inne)	(utomhus)	Öppethållande (antal tim/dag)	<input type="checkbox"/> Catering (utleverans) av mat kommer att ske
Hantering av oförpackade livsmedel (sätt kryss) <input type="checkbox"/> Hantering av kall ätferdig mat (t.ex. sallad). <input type="checkbox"/> Hantering av rått kött/fisk. <input type="checkbox"/> Hantering av jordiga grönsaker/rotfrukter. <input type="checkbox"/> Varm mat ska kylas ned och sparas. <input type="checkbox"/> Buffé/julbord/självtag: <input type="checkbox"/> kall <input type="checkbox"/> varm <input type="checkbox"/> Hantering av specialkost (t.ex. allergi-,särnär). <input type="checkbox"/> Mat avsedd till känsliga konsumenter		Generella krav vid hantering av oförpackade livsmedel Ätferdig mat ska hanteras på arbetsytor skilda från hantering av råa livsmedel. Hantering av jordiga grönsaker/rotfrukter ska ske i eget utrymme (renseri). Vid tillagning av varm mat som ska kylas ned ska utrustning för snabb nedkylning finnas. Mat på självtag/buffe ska hålla erforderlig temperatur. Vid hantering av specialkost ska rutiner för detta finnas. Till känsliga konsumenter räknas barn under 5 år, gravida, boende i äldreboende, sjukhuspatienter.		

Information om behandling av personuppgifter

Med anledning av dataskyddsförordningen (GDPR) kommer de personuppgifter som lämnas i denna ansökan/anmälan att behandlas i ett databaserat register hos Stadsbyggnadsförvaltningen i Sjöbo kommun. Behandlingen av personuppgifter sker på grund av att förvaltningen ska handlägga ansökan/anmälan, annan myndighetsutövning och rättsliga förpliktelser. När personuppgifterna inte längre behövs för ändamålet kommer de gallras eller fortsatt bevaras utifrån arkivändamål. Mer info om GDPR finns att läsa på Sjöbo kommuns hemsida; www.sjobo.se

Material i utrymmen, uppgifter om vatten, avlopp, fettavskiljare, sophantering 2(2)

Arbetsytor	material.....
Beredningsrum	golvmaterial..... väggmaterial.....
Diskrum	golvmaterial..... väggmaterial.....
Förråd	golvmaterial..... väggmaterial.....
Omklädningsrum:	golvmaterial..... väggmaterial.....
Toaletter	golvmaterial..... väggmaterial.....
Övriga utrymmen	golvmaterial..... väggmaterial.....
Vatten <input type="checkbox"/> Kommunalt <input type="checkbox"/> Enskild brunn	Finns enskilt vatten ska detta registreras som livsmedelsverksamhet. Dricksvattenkvaliteten ska uppfylla Livsmedelsverkets gällande gränsvärden enligt SLV FS 2001:30. Analysresultat bifogas lämpligen i samband med anmälan
Avlopp <input type="checkbox"/> Kommunalt <input type="checkbox"/> Enskilt	Har du enskilt avlopp är det viktigt att detta är godkänt för den mängd avlopp som din verksamhet genererar. Hör med Miljöenhetens avloppshandläggare. För att inrätta/ändra ett enskilt avlopp krävs tillstånd från Samhällsbyggnadsnämnden. För närmare information se http://www.sjobo.se/bygga-bo-och-miljo/vatten-och-avlopp/enskilt-vatten-och-avlopp/enskilt-avlopp/
Fettavskiljare <input type="checkbox"/> Finns <input type="checkbox"/> Ska ordnas <input type="checkbox"/> Bedöms inte behövas	Fettavskiljare på avloppet ska generellt finnas bl.a. vid servering och beredning. Vegetabiliskt fett ska förvaras i fettunnor från renhållningsentreprenören.
Avfall <input type="checkbox"/> Avtal finns	Avtal för avfallshämtning ska finnas. Matavfallet ska sorteras ut och hämtas av kommunens renhållningsentreprenör. Återvinningsbart avfall ska sorteras ut och avtal för bortforsling ska finnas med godkända företag. Alternativt kan mindre mängder lämnas på återvinningscentral där kvitto utfärdas för inlämnad mängd/avfallssort. Verksamheter får inte använda hushållens återvinningsstationer. Farligt avfall sorteras separat, och om man själv vill transportera sitt avfall ska man anmäla/söka tillstånd hos Länsstyrelsen.

Avgiftsunderlag, -information

<p>Restauranger, cafeer, storhushåll etc: Ange antalet portioner per dag (inklusive catering):..... och antalet årsarbetskrafter:.....</p> <p>Butiker, grossister, lager etc: Ange totala antalet årsarbetskrafter:..... och hur många av alla som arbetar med styckning, smörgås-, salladsberedning</p> <p>och hur många av alla som arbetar med bearbetning, malning av rå fisk eller rått kött..... och hur många av alla som arbetar med försäljning, lagerhållning, transport av kylvaror:.....</p> <p>En årsarbetskraft beräknas arbeta ca 200 dagar på heltid. Säsongs- och deltidsanställda räknas om till årsarbetskraft. Ange antalet så noga som möjligt (ex. 3,7).</p> <p>Industri: Ange antal ton utgående produkt per år (ton/år):.....</p> <p>Vattenverk: Ange antalet distribuerat dricksvatten (m³/år):.....</p>
<p>Livsmedelsanläggning: Vid registrering av livsmedelsverksamhet ska en registreringsavgift betalas. Alla avgifter betalas mot faktura och tas ut även om registreringsanmälan dras tillbaka efter det att ärendet handlagts. Kontrollavgift ska betalas årligen och börjar tas ut samma år som verksamheten registrerats. Avgiftens storlek beror på verksamhetens riskklassning som bygger på hantering, omfattning, kontrolltillägg och erfarenhet enligt Livsmedelsverkets riskklassningssystem.</p>
<p>Övriga upplysningar (t ex annan faktureringsadress)</p>

Handlingar som kan vara lämpliga att bifoga

<ol style="list-style-type: none"> 1. Kopia av firmans registreringsbevis från Bolagsverket/skattemyndigheten. 2. Skalenlig detaljritning (Skala 1:50 eller 1:100) över lokalen med inredningen inritad och namngiven. 3. Kopia över verksamhetens beskrivning av system för egenkontroll samt faroanalys.
