

**Fastighet**

Fastighetsbeteckning	Fastighetsägare (om annan än sökanden)
----------------------	--

**Livsmedelsanläggningen**

Livsmedelsanläggningens namn		E-postadress till anläggningen:
Anläggningens adress		Telefon till anläggningen:
Anläggningens postadress	Ort	Kontaktperson:

**Livsmedelsföretagaren**

Livsmedelsföretagarens namn (fysisk eller juridisk person)		Organisations-/person-/samordningsnummer:
Adress	Postnummer	Ort
E-post	Telefon dagtid	Fax

**Anmälan avser**

<input type="checkbox"/> Ny livsmedelsanläggning	<input type="checkbox"/> Förändring i befintlig verksamhet	<input type="checkbox"/> Ny ägare
--	--	-----------------------------------

Typ av livsmedelsanläggning			
<input type="checkbox"/> restaurang	<input type="checkbox"/> bageri/konditori	<input type="checkbox"/> livsmedelsbutik förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> kök på förskola/skola
<input type="checkbox"/> pizzeria	<input type="checkbox"/> café	<input type="checkbox"/> livsmedelsbutik manuell hantering	<input type="checkbox"/> avdelningskök
<input type="checkbox"/> gatukök	<input type="checkbox"/> kiosk	<input type="checkbox"/> annat:	
Anläggningen som ansökan avser gäller en verksamhet som kommer att bedrivas:			
<input type="checkbox"/> kontinuerligt tills vidare			
<input type="checkbox"/> tillfälligt/tidsbegränsat      ange period:			

**Verksamhetsbeskrivning**

Planerad verksamhet och omfattning som anmälan avser (Kan även skrivas på separat papper)
---

**Kött**

- Hantera rått kött (skiva, tärna, göra egen kebab etc.)
- Bakning av pizza med köttfärs, oxfilé, kyckling etc. som köps in rått (kyl- eller frysvara)
- Förpacka kött
- Mala köttfärs
- Göra färsrätter
- Skiva/bitva värmebehandlat kött
- Ta portionsstyckat kött och lägga direkt till värmebehandling
- Endast förstekta/konsumtionsfärdiga köttprodukter används
- Annan beredning (ange nedan)

**Fjäderfä**

- Hantera rå kyckling/fågel
- Endast förstekta/konsumtionsfärdiga produkter av fågel används
- Annan beredning

**Grönsaker, rotfrukter och potatis**

- Hantera jordiga rotfrukter, grönsaker och potatis
- Skölja, skiva, bita jordiga grönsaker t.ex. lök eller purjo
- Hantera endast tvättade/skalade rotfrukter och potatis
- Annan beredning (ange nedan)

**Övrigt**

- Värma hel- och halvfabrikat
- Koka/steka korv
- Försäljning av mjukglass/skopglass
- Göra såser från grunden
- Varmhålla livsmedel
- Kyla ned livsmedel
- Frysa in livsmedel
- Tina livsmedel

**Skaldjur**

- Värmebehandla råa skaldjur
- Skala skaldjur
- Annan beredning (ange nedan)

**Fisk**

- Ta ur, rensa, fjälla fisk
- Filétera fisk
- Panera fisk
- Mala fisk
- Lägga in sill
- Ta portionsstyckad fisk och lägga direkt till värmeberedning
- Endast förstekta/konsumtionsfärdiga produkter av fisk används
- Annan beredning (ange nedan)

**Baka**

- Bereda deg och baka (värmebehandling)
- Bereda konditorivaror (ej värmebehandling)
- Baka tårter
- Avbakning av färdiga degämnen ("bake off")
- Annan beredning (ange nedan)

**Kallskänksgröromål**

- Bereda sallader
- Bereda smörgåsar och baguetter
- Göra fyllningar och röror
- Göra majonnäser och dressingar
- Göra fyllningar till pajer, piroger m.m.
- Andra kallskänksgröromål t.ex. desserter

- Återupphetta livsmedel
- Servera buffé/julbord
- Röka/grava fisk/kött
- Tillhandahålla mat för avhämtning
- Utleverans av kall mat
- Utleverans av varm mat
- Servering sker på engångsmaterial
- Servering sker på porslin eller motsvarande

- Jag som livsmedelsföretagare är medveten om de lagkrav jag är skyldig att följa. Verksamheten bedrivs i ett för ändamålet lämplig lokal och jag har ett för verksamheten anpassat system för egenkontroll.

**Underlag för årlig kontrollavgift**

Beräknad antal årsarbetskrafter (st)	Antal portioner/dag (c:a)
--------------------------------------	---------------------------

**Underskrift**\_\_\_\_\_  
Datum\_\_\_\_\_  
Ort\_\_\_\_\_  
Behörig firmatecknares underskrift\_\_\_\_\_  
Namnförtydligande**Avgift**

I samband med registreringen kommer en avgift att tas ut.

**Övrig upplysningar**

Det finns inget krav på att ritningar ska lämnas in, men om ritningar finns, så får ni gärna skicka in dessa.

Krav på fettavskiljare ställs, kontakta Tekniska sektorn för mer information.

Observera att det kan krävas tillstånd från andra myndigheter vid inrättande/ändring av livsmedelsanläggning t.ex. bygglov/bygganmälan.

För Din information vill vi meddela att Dina personuppgifter registreras vid behandling av Din anmälan.