

Anmälan avser

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

Livsmedelanläggningen

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

Fastighet

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

Livsmedelsföretagaren

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

Fakturaadress (om annat än ovan)

Referens	
Adress	
Postnummer	Ort
C/o	

E-handel

Ange adress för hemsida för e-handel samt vad som säljs genom hemsidan
--

Typ av livsmedelsanläggning

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> restaurang | <input type="checkbox"/> bageri/konditori | <input type="checkbox"/> livsmedelsbutik förpackade livsmedel |
| <input type="checkbox"/> pizzeria | <input type="checkbox"/> café | <input type="checkbox"/> livsmedelsbutik manuell hantering |
| <input type="checkbox"/> gatukök | <input type="checkbox"/> kiosk | <input type="checkbox"/> annat: |
| <input type="checkbox"/> kök på förskola/skola | <input type="checkbox"/> avdelningskök | |

Anläggningen som ansökan avser gäller en verksamhet som kommer att bedrivas:

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> kontinuerligt tills vidare |
| <input type="checkbox"/> tillfälligt/tidsbegränsat ange period: |

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/bita 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)

Övrig hantering

- 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.

Verksamhetsbeskrivning

Höors kommun: Tillstånds- och tillsynsnämnden • Box 53 • 243 21 Höör

Besöksadress: Södergatan 28 • Höör

Miljöexp: 0413-281 84 • Växel: 0413-280 00

tillstands-tillsynsnamnd@hoor.se • www.hoor.se • www.facebook.com/Hoorskommun

Planerad verksamhet och omfattning som anmälan avser (Kan även skrivas på separat papper). Ange även om t.ex. lager på annan plats eller transportfordon ingår i verksamheten.

Underlag för årlig kontrollavgift

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

Underskrift

Datum

Ort

Behörig firmatecknares underskrift

Namnförtydligande

Information

Verksamheten får påbörjas tidigast två veckor efter att anmälan inkommit till miljöenheten. Innan verksamheten öppnar ska lokalen uppfylla lagstiftningens krav, system med egenkontroll, rutiner och dokumentation ska vara införda. Detta kommer att kontrolleras i samband med första kontrollen efter att verksamheten öppnat.

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 Mittskåne Vatten, 0413-286 00 för mer information.

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

Avgift

En avgift för registrering av anläggningen kommer att tas ut, enligt kommunfullmäktige i Höors kommun för taxa för prövning och tillsyn enligt livsmedels- och foderlagstiftningen. Avgiften baseras på hur lång tid handläggningen av registreringen tar. Faktura skickas separat.

Hantering av personuppgifter

Höors kommun är personuppgiftsansvarig för de uppgifter du lämnar till oss. Vid handläggningen av ditt ärende registreras och behandlas vid behov ditt personnummer och andra kontaktuppgifter i kommunens ärendehanteringssystem. Vi behöver registrera dina personuppgifter för att kunna fullgöra våra åtaganden gentemot dig. Personuppgiftsansvarig nämnd är tillstånds- och tillsynsnämnden.

Du har rätt att en gång per kalenderår få information om hur dina personuppgifter behandlas. Upptäcker du att en personuppgift är felaktig och behöver rättas eller om du önskar mer information om hur dina personuppgifter används ber vi dig kontakta oss. Du når vårt Dataskyddsbud på dataskyddsbud@hoor.se.