



Enligt Artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004 samt enligt 853/2004

Obligatoriska uppgifter är markerade med *

Övriga uppgifter är frivilliga men kan underlätta den fortsatta handläggningen av ärendet.

Verksamhetsutövare

*Företagets alternativt företagarens namn	*Organisationsnr/Personnr (enskild firma)
*Adress	*Postnummer och ort
Ansvarig person	Telefon
E-postadress	Mobil

Anläggning/Plats

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

Faktureringsadress

Jag vill att fakturor skickas till den adress jag angivit under	
<input type="checkbox"/> Uppgifter om företaget <input type="checkbox"/> Uppgifter om anläggningen <input type="checkbox"/> Annan adress, se nedan	
Adressat	Kostnadsställe, referens, etc
Adress	Postnummer och ort

Planerad start av verksamheten*

Om allt går som planerat vill jag starta min verksamhet från och med	Om min verksamhet ska bedrivas under en begränsad tid anger jag slutdatum här
--	---

Verksamhetsbeskrivning - kryssa i det som gäller för din planerade verksamhet och livsmedelshantering*

<input type="checkbox"/> Fiskberedning	<input type="checkbox"/> Charkuterivarutillverkning	<input type="checkbox"/> Styckningsanläggning	<input type="checkbox"/> Tillverkning av färdiglagad mat
<input type="checkbox"/> Glasstillverkning	<input type="checkbox"/> Choklad- eller godistillverkning	<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Bageri med butik
<input type="checkbox"/> Grossist med förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Grossist frukt och grönt	<input type="checkbox"/> Fryshus	
<input type="checkbox"/> Matmäklare	<input type="checkbox"/> Importör	<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet, ange typ	
<input type="checkbox"/> Annat, ange typ			

Beskriv verksamheten ytterligare under övriga upplysningar på sida 3

Denna ansökan/anmälan ska skickas till:
Överkalix kommun, Bygg- och miljönämnden, 956 81 Överkalix



Enligt Artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004 samt enligt 853/2004

Uppgifter om verksamhetens tänkbara risker - kryssa i det som stämmer

Riskenivå – hög

- Tillverkning av mat från rå fisk** eller rått kött**
- Kokning av skaldjur Tillverkning av charkprodukter
- Tillverkning av köttberedningar, t.ex. kebab, råa hamburgare, rimmat fläsk, kryddat rått kött
- Tillverkning av rätter med ägg från andra länder än Sverige, Norge och Finland eller rätter gjorda av pastöriserad äggmassa
- Beredning av sushi med rå fisk** Malning av rått kött** eller rå fisk**
- Transport av varm mat Pastörisering av mjölk och grädde
- Tillverkning av mjuk eller halvmjuk ost av opastöriserad mjölk
- Konservering, t.ex. fisk- och grönsakskonserver, inläggning av sill Odling av groddar

Riskenivå - mellan

- Tillverkning av vegetariska rätter
- Tillagning av rätter som innehåller mjölk eller ägg (t.ex. paj, plättar, väfflor) om äggen kommer från Sverige, Norge eller Finland
- Tillverkning av maträtter med kött som köps in tillagat. Det ska t.ex. vara kokt, stekt eller torkat
- Beredning av sallad, smörgåsar
- Tillverkning av ost från pastöriserad mjölk eller hård eller halvård ost från opastöriserad mjölk
- Tillverkning av sylt och marmelad Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk eller grädde
- Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter
- Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär Hackning av grönsaker Delning av ost
- Skivning av charkprodukter Stycka, skära, hacka eller dela rått kött** eller rå fisk**

Riskenivå - låg

- Infrysning av kött Infrysning eller blanchering av grönsaker
- Lagring av livsmedel som hålls kylt Transport av livsmedel som hålls kylt

Riskenivå – mycket låg

- Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor
- Försäljning av livsmedel som inte kräver kyla, t.ex. konserver, bröd, te, kaffe, läsk
- Försäljning av frukt/grönsaker, godis Försäljning av förpackad glass
- Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning

** Gäller både rått som är fryst eller färskt

Denna ansökan/anmälan ska skickas till:
Överkalix kommun, Bygg- och miljönämnden, 956 81 Överkalix



Enligt Artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004 samt enligt 853/2004

Omfattning och konsumentgrupper

Antal ton utgående produkt per år (OBS! Gäller för tillverkare.)	Antal årsarbetskrafter (OBS! Gäller för grossister, importörer och matmäklare. Antal årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel. En årsarbetskraft motsvarar 1600 timmar på ett år.)
Vänder sig verksamheten särskilt till känsliga konsumenter? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej Till de känsliga konsumentgrupperna räknas barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar t.ex. gravida, patienter på sjukhus och personer boende på äldreboende samt personer med livsmedelsrelaterad allergi och/eller annan överkänslighet mot livsmedel.	

Övriga upplysningar. Beskriv vad ni tänker göra i er verksamhet*

--

Att lämnade uppgifter är riktiga intygas*

Datum	Ort
Namn-teckning sökande/behörig firmatecknare	Namnförtydligande

Denna ansökan/anmälan ska skickas till:
Överkalix kommun, Bygg- och miljönämnden, 956 81 Överkalix



Enligt Artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004 samt enligt 853/2004

Information

Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

Start av verksamheten

Verksamheten får starta direkt när ni fått beslutet om registrering alternativt två veckor efter att anmälan om registrering inkommit till miljökontoret, om inte miljökontoret meddelar något annat. När miljökontoret kommer ut på sin första inspektion kontrolleras om din verksamhet uppfyller lagkraven. Vi kommer även att kontrollera er egenkontroll. Om det finns brister kan miljökontoret ge tid att fixa bristerna, förelägga dig att göra det, begränsa vad du får göra eller i värsta fall förbjuda din verksamhet.

Avgifter

Du får betala en avgift för registreringen utifrån en taxa som Kommunfullmäktige beslutat om, vilken motsvarar en timmes kontrolltid. För år 2010 ligger taxan på 683 kr per timme. En årlig kontrollavgift kommer att tas ut varje år som verksamheten är igång, även det första året. Storleken på avgiften beror på riskklassningen av verksamheten.

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 miljökontoret kontrollerar er verksamhet ska ni kunna presentera systemet för egenkontroll.

Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning

Gäller för animalieanläggningar som mejerier, styckningsanläggningar och liknande

Miljökontoret kommer att besöka din verksamhet och se efter om alla lagkrav uppfylls. Om lagkraven uppfylls så får du ett beslut om det. Du får inte öppna innan du fått ditt godkännande. Ansökan ska vara hos miljökontoret senast 6 veckor före du tänker öppna.

Ritning

Du får gärna skicka med en ritning så att vi kan lämna synpunkter innan ni börjar bygga eller bygga om i er anläggning.

Avgifter

Du får betala en avgift för ansökan om godkännande motsvarande en årlig kontrollavgift. En årlig kontrollavgift kommer att tas ut varje år som verksamheten är igång, räknat från det andra året. Storleken på avgiften beror på riskklassningen av verksamheten.

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 miljökontoret kontrollerar er verksamhet ska ni kunna presentera systemet för egenkontroll.

Frågor

Tveka inte att ta kontakt med oss på telefon 0926-740 30 eller e-post maria.lundin@overkalix.se om du har några frågor.

Information om behandling av personuppgifter enligt personuppgiftslagen (SFS 1998:204)

Bygg- och miljönämnden är ansvarig för behandling av personuppgifter. De personuppgifter du lämnat kommer att registreras för administration och uppföljning. Du har rätt att, en gång per år, efter skriftlig ansökan, ta del av de personuppgifter som miljökontoret behandlar. För eventuell rättelse av felaktiga uppgifter kontakta miljöinspektören på tfn 0926-740 30.