



## Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

Skickas till

**Överkalix kommun**

Bygg- och miljönämnden

956 81 ÖVERKALIX

### 1. Anmälan avser

Ny verksamhet     Övertagande av verksamhet\*     Ändring av befintlig verksamhet/sortiment  
Om verksamheten övertogs, ange verksamhetens dåvarande namn nedan

### 2. Sökande/verksamhetsutövare

Namn	Organisations-/personnummer	
Adress	Postnummer	Postort
E-postadress	Skriftlig kommunikation sker helst med <input type="checkbox"/> E-post <input type="checkbox"/> Brevpost	
Telefon dagtid (inkl. riktnummer)	Mobiltelefon	
Övrigt (exempelvis webbplats eller liknande)		

### 3. Livsmedelsanläggningen

Livsmedelsanläggningens namn	Fastighetsbeteckning/reg-nummer (om fordon)	
Besöksadress	Postnummer	Postort
Telefonnummer till anläggningen		
Kontaktperson	Telefonnummer till kontaktperson	



#### 4. Faktureringsadress

- Samma som sökande/verksamhetsutövare     Samma som livsmedelsanläggningen  
 Annan adress, vänligen fyll i nedan

Namn

Faktureringsadress

Postnummer

Postort

Ev. referensnummer

#### 5. Verksamhetens start

Datum för uppstart av verksamheten\*

*\*Observera att datumet för verksamhetens start får vara tidigast 2 veckor efter det att registreringen kommit in till kommunen.*

#### Varaktighet

Tillsvidare

T.o.m.

#### 6. Typ av verksamhet (välj ett eller flera alternativ)

- Restaurang     Sushirestaurang     Catering     Gatukök  
 Kiosk     Pizzeria     Mobil verksamhet     Café  
 Konditori     Bageri     Mottagningskök     Tillagningskök  
 Butik med enbart förpackade livsmedel     Butik med manuell beredning av chark och/eller ost  
 Grönsaksbutik     Fisk/köttbutik     Lager     Grossist  
 Transportör     Vattenverk, distributionsanläggning  
 Annat (vänligen skriv).....



## 7. Typ av hantering (välj vilka typer av hantering som förekommer)

### Verksamhet med hög risk

- Tillagning av maträtter från rått kött (färskt eller fryst)
- Bakning av pizza med köttfärs, oxfilé, kyckling etc. som köps in rått (färskt eller fryst)
- Tillverkning av egen kebab
- Grillning av kyckling
- Nedkylning av varm mat

### Verksamhet med mellanrisk

- Tillagning av vegetariska rätter
- Tillagning av rätter från rå fisk
- Beredning av sushi
- Tillagning av rätter som innehåller mjölk och/eller ägg (t.ex. paj, pannkakor, våfflor etc.)
- Kokning av pasta/potatis
- Beredning av sallad, smörgåsar
- Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk
- Filetering av fisk (skära/dela färskt eller fryst rå fisk)
- Tillverkning av gräddtårter, bakelser, smörgåstårter etc.
- Återuppvärmning av maträtter som tillagats tidigare
- Varmhållning
- Malning av kött
- Skivning av charkprodukter (t.ex. skinka)
- Styckning av kött (skära/dela färskt eller fryst rått kött)
- Delning av ost

Vänligen fortsätt på nästa sida



### 7. Typ av hantering forts. (välj vilka typer av hantering som förekommer)

#### Verksamhet med låg risk

- Kylförvaring av livsmedel (ex. mejerivaror, smörgåsar, bakelser)
- Upptining (tina upp frysta livsmedel)
- Försäljning av mjukglass/skopglass
- Transport av kyld mat, t.ex. catering

#### Verksamhet med mycket låg risk

- Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvara
- Hantering/försäljning av frukt, grönsaker och/eller godis
- Portionsvis uppvärmning i mikrovågsugn, av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning
- Hantering/försäljning av livsmedel som inte kräver kyla (t.ex. konserver, bröd, te/kaffe, vitaminer, hälsokost)
- Hantering/försäljning av frysta livsmedel

### 8. Egen import/export av livsmedel (fyll i om aktuellt)

- Egen import av livsmedel från tredje land (utanför EU)
- Egen införsel från annat EU-land (om du är första mottagare av livsmedlet från producenten)
- Export av livsmedel till:  Annat EU-land  Tredje land (utanför EU)

### 9. Vänder sig verksamheten främst till känsliga konsumenter?\*

- Ja  Nej

Om ja, hur många portioner per dag tillagas/serveras till känsliga konsumenter? .....

\*1 Med känsliga konsumenter menas: barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar (t.ex. gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende) samt personer med allergier mot vissa livsmedel.

\*2 Om det är olika antal varje dag, ange det största antalet portioner som serveras per dag



10. Verksamhetens storlek			
Verksamhetens storlek	Restaurang, café, skolor	Butik, grossist, lager	Bageri, industriell tillverkning
	Antal konsumenter/portioner som serveras i genomsnitt per dag (totalt antal portioner under ett år delat med 365)	Antal sysselsatta som arbetar med livsmedel, omräknat till heltidsårsarbetskrafter	Ton utgående produkt/år
<b>Mycket stor</b>	<input type="checkbox"/> > 250 000	-	<input type="checkbox"/> > 10 000
<b>Stor</b>	<input type="checkbox"/> > 25 000 – 250 000	<input type="checkbox"/> > 30	<input type="checkbox"/> > 1 000 – 10 000
<b>Mellan</b>	<input type="checkbox"/> > 2 500 – 25 000	<input type="checkbox"/> > 10 – 30	<input type="checkbox"/> > 100 – 1 000
<b>Liten</b>	<input type="checkbox"/> > 250 – 2 500	<input type="checkbox"/> > 3 – 10	<input type="checkbox"/> > 10 – 100
<b>Mycket liten (I)</b>	<input type="checkbox"/> > 80 – 250	<input type="checkbox"/> > 2 – 3	<input type="checkbox"/> > 3 – 10
<b>Mycket liten (II)</b>	<input type="checkbox"/> > 25 – 80	<input type="checkbox"/> > 1 – 2	<input type="checkbox"/> > 1 – 3
<b>Ytterst liten</b>	<input type="checkbox"/> ≤ 25	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 1

### 11. Kontinuitet i verksamheten\*

Vänligen beskriv hur ofta verksamheten kommer att bedrivas, t.ex. dagligen, varje helg, två gånger per år etc.

### 12. Livsmedelsförvaring (ange när livsmedel förvaras i verksamheten)

- Förvaring året runt
- Förvaring under säsong
- Köps in till evenemanget, efter evenemanget sker ingen livsmedelsförvaring\*
- Annat, vänligen skriv nedan

.....  
.....  
.....

\*Gäller de verksamheter som bedrivs vid enstaka tillfällen.



### 13. Märkning/förpackning (ange vilken typ som förekommer)

- Utformar märkning och förpackar livsmedel
- Utformar inte märkning men förpackar livsmedel
- Utformar presentation (meny, matsedel, skyltning etc.) men förpackar inte livsmedel
- Utformar inte presentation och förpackar inte livsmedel

### 14. Är anläggningen ansluten till kommunalt dricksvatten?

- Ja       Nej\*

\*En privat vattentäkt som används för kommersiell verksamhet ska registreras hos kommunen

### 15. Kortfattat vad verksamheten kommer att göra

T.ex. steka frysta (färdigförpackade) eller färska hamburgare

### 16. Att tänka på innan verksamheten startar

- Verksamheten får påbörjas tidigast 2 veckor efter att anmälan kommit in till bygg- och miljönämnden. Vänligen ta hänsyn till postgång, röda dagar etc.
- Bakgrundslokal krävs i regel för mobila verksamheter (t.ex. matvagn). Bakgrundslokalen nyttjas för toalettbesök för de som arbetar med livsmedlen, vatten och avlopp för rengöring, förvaring av sopor etc.
- Bygglov kan krävas för vissa åtgärder, t.ex. vid tillbyggnad, uppförande av skyltar etc. Vänligen kontakta bygglovshandläggaren för mer information.



### **Ritning**

Bifoga gärna en ritning över den planerade verksamheten, exempelvis utformning av köket, diskmöjligheter, varutransport, kylrum, serveringsområde etc.

### **Avgift**

Vid anmälan om registrering tar kommunen ut en avgift motsvarande 1,5 timmes handläggningstid, enligt taxa inom livsmedelskontrollens område.

### **Behandling av personuppgifter**

Bygg- och miljönämnden i Överkalix kommun ansvarar för behandling av dina personuppgifter i enlighet med EU:s dataskyddsförordning (2016/679). Vi behandlar dina personuppgifter för att kunna handlägga och utreda ärenden, fatta beslut och kommunicera handlingar med dig. Läs gärna mer på [www.overkalix.se/gdpr](http://www.overkalix.se/gdpr).

## **Underskrift (av livsmedelsföretagaren)**

.....  
Ort och datum

.....  
Namnteckning

.....  
Titel

.....  
Namnförtydligande