

Samhällsbyggnadsförvaltningen

 Dataskyddsförordningen gäller vid behandling av denna blankett.
Läs mer på www.tjorn.se/personuppgifter.

Verksamhetsutövare

Namn	Organisations-/personnummer
Adress	Telefon dagtid
Postadress	Telefon kvällstid
E-postadress	Mobiltelefon
Kontaktperson	Telefon
Fakturadress om annan än ovan	
Referensnummer eller dylikt	

Anmälan avser

<input type="checkbox"/> Tillsvidare	Verksamheten beräknas starta (datum)	
<input type="checkbox"/> Tidsbegränsad verksamhet	Från och med (datum)	Till och med (datum)
Säsongsverksamhet	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Antal veckor öppet per år		

Anläggningen

<input type="checkbox"/> Fast lokal i byggnaden	<input type="checkbox"/> Fordon med registreringsnummer		
<input type="checkbox"/> Tält, marknadstånd	<input type="checkbox"/> Ambulerande verksamhet		
Anläggningens namn	Fastighetsbeteckning		
Besöksadress			
Kontaktperson	Telefon		
E-postadress	Mobiltelefon		
Fastighetsägare			
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Enskilt vatten	<input type="checkbox"/> Annat vatten (till exempel samfällighet)	Fettavskiljare <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej

Verksamhet - Markera vilken typ/vilka typer av verksamhet som kommer att ske i anläggningen

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Förskola
<input type="checkbox"/> Pizzeria/gatukök	<input type="checkbox"/> Skola
<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Äldreboende
<input type="checkbox"/> Café/konditori	<input type="checkbox"/> Fritidshem med beredning/servering
<input type="checkbox"/> Butik med förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Hemkunskapsundervisning
<input type="checkbox"/> Butik med manuell chark-/ostavdelning	<input type="checkbox"/> Gruppboende
<input type="checkbox"/> Butik med kött/fiskhantering	<input type="checkbox"/> Annat boende
<input type="checkbox"/> Frukt- och grönsaksbutik	<input type="checkbox"/> Dagverksamhet
<input type="checkbox"/> Kiosk/godisbutik	<input type="checkbox"/> Hemtjänst
<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Tillverkning
<input type="checkbox"/> Förvaring, distribution, transport eller liknande av livsmedel utan beredning eller bearbetning	
<input type="checkbox"/> Matmäklare, importör eller liknande utan hantering av livsmedel i egna lokaler (endast kontor)	
<input type="checkbox"/> Annat:	

Hantering – underlag för riskklassning

Markera vilken typ/vilka typer av hantering som kommer att ske i anläggningen

Högrisk <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, till exempel grillning av kyckling, pizza med köttfärs, stekning av hamburgare <input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning/varmhållning <input type="checkbox"/> Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk <input type="checkbox"/> Pastörisering <input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk <input type="checkbox"/> Annat: 	Mellanrisk <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjölk (pastöriserad), till exempel paj, pannkakor, våfflor <input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar <input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårter <input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis <input type="checkbox"/> Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel) <input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering <input type="checkbox"/> Värma förbehandlade produkter till exempel hamburgare, korv, köttbullar <input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter <input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från pastöriserad mjölk Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, till exempel marinerad av kött, malning av köttfärs <input type="checkbox"/> Annat:
Lågrisk <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass <input type="checkbox"/> Uppötning <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad <input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott <input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker <input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk <input type="checkbox"/> Annat: 	Mycket låg risk <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel <input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd/kaffebröd/kakor som inte är kylvara <input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott etc <input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex. paj, lasagne <input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grön <input type="checkbox"/> Annat:

Produktionsstorlek – underlag för riskklassning

Konsumenter/portioner per dag (på årsbasis): till exempel restaurang, café, skola/förskola <input type="checkbox"/> mindre än eller lika med 25 <input type="checkbox"/> 25 - 80 <input type="checkbox"/> 80 - 250 <input type="checkbox"/> 250 – 2 500 <input type="checkbox"/> 2 500 – 25 000 <input type="checkbox"/> 25 000 – 250 000 <input type="checkbox"/> mer än 250 000	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter) till exempel butik, grossist, lager. Om manuell delikatess /chark – ange antal årsarbetskrafter för denna verksamhet <input type="checkbox"/> mindre än eller lika med 1 <input type="checkbox"/> 1 - 2 <input type="checkbox"/> 2 - 3 <input type="checkbox"/> 3 - 10 <input type="checkbox"/> 10 - 30 <input type="checkbox"/> mer än 30	Ton utgående produkt per år till exempel. Produktionsanläggning för kött, fisk glass, bröd, sylt samt äggpackerier <input type="checkbox"/> mindre än eller lika med 1 <input type="checkbox"/> 1 - 3 <input type="checkbox"/> 3 - 10 <input type="checkbox"/> 10 - 100 <input type="checkbox"/> 100 – 1 000 <input type="checkbox"/> 1 000 – 10 000 <input type="checkbox"/> mer än 10 000
--	---	--

Konsumentgrupper – underlag för riskklassning

Verksamheten vänder sig till känslig konsumentgrupp <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej Med känsliga konsumenter menas: Barn under 5 år; personer med nedsatt immunförsvar, till exempel gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende; personer med livsmedelsrelaterad allergi

Märkning/information mot kund/gäst - underlag för riskklassning

<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel** (till exempel butik med egen tillverkning av matlådor, importör som översätter märkning) <input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte (till exempel huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel) <input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel (till exempel livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, för grillad kyckling, legotillverkning av livsmedel, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning) <input type="checkbox"/> Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (till exempel fristående restaurang, cateringverksamhet, förskolor med egen matsedel) <input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (till exempel franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagen matsedel)
--

Övriga upplysningar

--

Information

Lokalen ska uppfylla relevanta lagkrav på utformning, materialval etc. Egenkontroll för verksamheten ska finnas på plats och utföras från start. Samhällsbyggnadsnämnden kommer att kontrollera verksamheten ett tag efter att verksamheten startat. Om verksamheten inte uppfyller lagstiftade krav, har samhällsbyggnadsnämnden möjlighet att besluta om föreläggande eller förbud.

En verksamhet får påbörjas två veckor efter att anmälan lämnats in eller tidigare om beslut om registrering meddelats.

Underskrift – behörig firmatecknare

Datum	Ort	Namnförtydligande
Underskrift		

Observera att avgift tas ut. Mer information gällande avgift finns på hemsidan under miljötaxor. Faktura skickas separat.

Blanketten skickas till

Tjörns Kommun
 Miljöavdelningen
 471 80 Skärhamn

Vid frågor, kontakta oss gärna

Telefon: 0304-60 11 48
 E-post: samhallsbyggnad@tjorn.se