

### Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

#### Uppgifter om företaget

Företagsnamn
Företagsadress
Postnummer och ort
Person- eller organisationsnummer
Företagets telefonnummer

#### Uppgifter om kontaktperson

Kontaktperson
Kontaktpersonens telefonnummer
Kontaktpersonens mobilnummer
Kontaktpersonens E-post

#### Uppgifter om anläggningen

Lokalens adress	Fastighetsbeteckning
Postnummer och ort	Fastighetsägare
Verksamhetens namn	Fastighetsägarens telefonnummer och E-post
<input type="checkbox"/> Kommunalt avlopp <input type="checkbox"/> Eget avlopp <input type="checkbox"/> Fettavskiljare ansluten till avloppet	<input type="checkbox"/> Kommunalt dricksvatten <input type="checkbox"/> Egen vattentäkt ( <b>se även viktig information på nästa sida</b> ) Ifylles vid egen vattentäkt: <input type="checkbox"/> Sjövatten <input type="checkbox"/> Borrbrunn <input type="checkbox"/> Grävd brunn

#### Beskrivning av verksamheten

Tid för godkännande eller registrering
Från och med: _____ Till och med: _____ <input type="checkbox"/> Tills vidare
Typ av verksamhet: .....
<input type="checkbox"/> Avser företaget att söka tillstånd för alkoholservice (redovisa utrymme för förvaring av drycker på bifogad ritning)
Omfattning (portioner/dag): <input type="checkbox"/> < 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"/> Enbart hantering av färdigförpackade livsmedel (Dvs alla varor köps, förvaras & säljs i obrutna förpackningar.) <input type="checkbox"/> Beredning, behandling eller bearbetning av livsmedel (tex butik/café med beredning, restaurang, pizzeria eller skolkök)
Livsmedelssortiment: .....

Fylls i av företag med anläggning som bereder, behandlar eller bearbetar livsmedel

Kött, Fisk och Fågel	Rotfrukter och grönsaker	Mjöl (bröd och bakverk)	Beredning, tillagning och diskning
<input type="checkbox"/> Styckning, malning av rått kött. <input type="checkbox"/> Plockning och urtagning av fågel. <input type="checkbox"/> Rensning och urtagning av fisk. <input type="checkbox"/> Rått kött och/eller råa fiskfileer som skäras ner i skivor, mindre bitar eller liknande. <input type="checkbox"/> Rått kött och/eller råa fiskfileer som ej skäras ner i skivor, mindre bitar eller liknande, <input type="checkbox"/> Helfabrikat av kött, fisk och/eller fågel.	<input type="checkbox"/> Förvaring och tvättning av jordiga rotfrukter/grönsaker <input type="checkbox"/> Grönsaker som sköljs och/eller skärs <input type="checkbox"/> Färdigsköljda, färdigskurna och skalade grönsaker och rotfrukter från grossist.	<input type="checkbox"/> Beredning av smet eller deg. <input type="checkbox"/> Beredning av konditorivaror från halvfabrikat. <input type="checkbox"/> Gräddning av sk bake-off produkter  <b>Annann hantering</b> <input type="checkbox"/> Övrig/annan råvaruhantering ..... .....	<input type="checkbox"/> Tillagning av varm mat <input type="checkbox"/> Nedkylning av värmebehandlade livsmedel <input type="checkbox"/> Varmhållning av livsmedel <input type="checkbox"/> Beredning av smörgåsar, smörgåstårter och liknande, skivning av pålägg <input type="checkbox"/> Mottagning av färdiglagad mat från godkänd verksamhet <input type="checkbox"/> Diskning av bestick, tallrikar och glas.

# GNESTA KOMMUN

## Underlag för beslut om avgifter för livsmedelskontroll

Årsarbetskraft räknat som heltidstjänstgöring 200 dagar/år. Deltid och liknande räknas om till årsarbetskraft.

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> ≤ 1 årsarbetskraft        | <input type="checkbox"/> > 1 - 2 årsarbetskrafter   | <input type="checkbox"/> > 2 - 3 årsarbetskrafter |
| <input type="checkbox"/> > 3 - 10 årsarbetskrafter | <input type="checkbox"/> > 10 - 30 årsarbetskrafter | <input type="checkbox"/> > 30 årsarbetskrafter    |

Mervärdesskattepliktig omsättning/år

(behöver endast besvaras av parthandel och industriell verksamhet): .....

### Till anmälan om registrering av livsmedelanläggning bifogas gärna

- Registreringsbevis med firmatecknare (för juridisk person)

### Viktig information:

- *Det är verksamhetsutövarens ansvar att ta reda på vad som gäller för just deras verksamhet och se till att livsmedelslagstiftningen följs.*
- *Företaget ska ha passande lokaler och utrustning samt system för egenkontroll.*
- *En livsmedelsanläggning med egen vattentäkt kommer att registreras och riskklassas som två separata anläggningar. Separat blankett finns för registrering av dricksvattenanläggning.*

### Underskrift

.....  
Ort och datum

.....  
Namnteckning

.....  
Namnförtydligande

Avgift för registrering ska tas ut enligt 13 § förordning (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel samt enligt gällande timtaxa fastställd av Kommunfullmäktige i Gnesta. Avgiften faktureras separat.

Hantering av personuppgifter: Kommunen blir personuppgiftsansvarig för dina personuppgifter när du fyllt i blanketten och skickat in den till oss. Mer information om hur vi hanterar personuppgifter hittar du på vår webbplats [www.gnesta.se/gdpr](http://www.gnesta.se/gdpr).