



För mer information eller rättelse av felaktiga uppgifter kontakta miljökontoret.

Handlägningsavgift 1100 kronor. Faktura skickas i efterhand.

<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/år:
--------------------	-----------------------------	------------------------------	------------------------

Verksamhetsutövare

Företagets, föreningens, nämndens namn, personnamn (vid enskild firma)		Organisationsnummer / Personnummer	
Postadress		Postnummer och ort	
Kontaktperson	Telefon	Mobiltelefon	
E-postadress			

Faktureringsadress

Fakturaadress
Fakturareferens

Beslutsadressat – vem som ska delges beslut och vart de ska skickas (juridiskt ansvarig)

Namn	Telefon
Postadress	Postnummer och ort

Anläggningen

<input type="checkbox"/> Fast lokal i byggnad	<input type="checkbox"/> Fordon, reg.nr:	<input type="checkbox"/> Tält, marknadsstånd
Lokalens/anläggningens namn		Fastighetsbeteckning
Lokalens/anläggningens besöksadress		Postnummer och ort
Kontaktperson	Telefon	Mobiltelefon
E-postadress		
Fastighetsägare		
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Enskilt vatten	<input type="checkbox"/> Annat vatten (ex. samfällighet)

Underlag för riskklassning**Typ av anläggning**

Markera med kryss vilken typ/vilka typer av verksamhet som kommer att ske i anläggningen

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Förskola, tillagningskök
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Kiosk/godisbutik	<input type="checkbox"/> Förskola, mottagningskök
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Skola, tillagningskök
<input type="checkbox"/> Café/konditori	<input type="checkbox"/> Hemtjänst	<input type="checkbox"/> Skola, mottagningskök
<input type="checkbox"/> Butik med förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Äldreboende	<input type="checkbox"/> Fritidshem med beredning/servering
<input type="checkbox"/> Butik med manuell chark/ost hantering	<input type="checkbox"/> Gruppboend	<input type="checkbox"/> Dagbarnvårdare
<input type="checkbox"/> Butik med manuell kött/fiskhantering	<input type="checkbox"/> Annat boende	<input type="checkbox"/> Bed & breakfast
<input type="checkbox"/> Frukt- och grönsaksbutik	<input type="checkbox"/> Dagverksamhet	<input type="checkbox"/> Hemkunskap
<input type="checkbox"/> Förvaring, distribution, transport eller liknande av livsmedel utan beredning eller bearbetning		
<input type="checkbox"/> Matmäklare, importör, huvudkontor eller liknande utan hantering av livsmedel i egna lokaler, endast kontor		
<input type="checkbox"/> Livsmedelsindustri:		
<input type="checkbox"/> Annat:		

Produktionsstorlek

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

Konsumentgrupper

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

Typ av hantering

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

Hög risk	Mellan risk	Låg risk	Mycket låg risk
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, t.ex. kyckling, köttfärs	<input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk	<input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat	<input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat
<input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning/varmhållning	<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg, mjölk (pastöriserad), t.ex. paj, pannkakor, våfflor	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Groddning	<input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar	<input type="checkbox"/> Upptining	<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kakor
<input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserv	<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårter	<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk	<input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis	<input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott	<input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass
<input type="checkbox"/> Annat:	<input type="checkbox"/> Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel)	<input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering av bär/frukter/grönsaker	<input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott etc.
	<input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering	<input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta färdiga rätter
	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av förbehandlade produkter t.ex. hamburgare, korv, köttbullar	<input type="checkbox"/> Inköp/lagerhållning av livsmedel	<input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker
	<input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter	<input type="checkbox"/> Annat:	Annat:
	<input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, t.ex. marinering av kött, malning av köttfärs		
<input type="checkbox"/> Annat:			

Märkning/information till kund

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

Ytterligare beskrivning av verksamheten**Sökandens underskrift**

Ort och datum (ÅÅÅÅ-MM-DD)	Namnteckning behörig firmatecknare	Namnförtydligande
----------------------------	------------------------------------	-------------------

Uppdaterad 2019-09-24 Miljökontoret

Information

Enligt LIVSFS 2009:5/LIVSFS 2005:20 13 § får en verksamhet påbörjas två veckor efter det att anmälan om registrering inkommit till myndigheten. Beslut om riskklass och årlig kontrollavgift för livsmedelsanläggning kommer att fattas som baseras på verksamhetens omfattning och art. Kontroll av livsmedelsanläggningen kommer att ske när verksamheten startat. För att ärendet ska kunna handläggas rätt, måste anmälan vara korrekt ifylld och underskriven.

**INFORMATION OM BEHANDLING AV PERSONUPPGIFTER ENLIGT
DATASKYDDSFÖRORDNINGEN – MILJÖNÄMNDEN I MJÖLBY KOMMUN**

Miljönämnden sparar och behandlar personuppgifter om dig, såsom personnummer och övriga kontaktuppgifter. Syftet är att kunna handlägga din ansökan/anmälan inom miljönämndens myndighetsutövning. Det innebär att dina uppgifter kommer att bevaras.

De personuppgifter som behandlas om dig registreras i miljökontorets ärendehanteringssystem, uppgifterna överförs inte till ett land utanför EU. Miljönämnden kan komma att dela dina personuppgifter med en tredje part, förutsatt att vi är skyldiga att göra så enligt lag.

Den rättsliga grunden för att behandla dina personuppgifter är kommunens myndighetsutövning. Miljönämnden tillämpar gällande integritetslagstiftning vid all behandling av personuppgifter.

Personuppgiftsansvarig är miljönämnden i Mjölby kommun. Du har rätt att kontakta oss och begära ut information om de uppgifter vi har om dig, begära rättelse, överföring eller begära att vi begränsar behandlingen eller raderar dina uppgifter. Begäran kan inskränkas av att annan lagstiftning kräver att uppgifterna bevaras.

Du når oss enklast på miljo@mjolby.se. Du kan även kontakta kommunens dataskyddsombud på dataskyddsombud@mjolby.se.

Om du har synpunkter på vår behandling av dina personuppgifter har du rätt att lämna klagomål till tillsynsmyndigheten Datainspektionen