



ANMÄLAN REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING

Datum

Åre kommun
Miljöavdelningen
Box 201
837 22 JÄRPEN

Anmälare/Verksamhetsutövare

| | | |
|--|--|------------|
| Företag/Firma | Organisations-/Samordnings-/Personnummer | |
| Anmälare (behörig firmatecknare) Förnamn | Efternamn | |
| Utdelningsadress | Postnr | Postadress |
| Fakturaadress | Postnr | Postadress |
| E-postadress | Telefon dagtid | |

Anmälan avser

| | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ny livsmedelsanläggning <input type="checkbox"/> Ny ägare (vid ägarbyte) Tidigare verksamhetsutövare (namn) | Datum för planerad verksamhetsstart/ägarbyte |
| Period som anmälan avser <input type="checkbox"/> Tillsvidare <input type="checkbox"/> Viss tid | Fr.o.m - t.o.m |
| Driver ni säsongsverksamhet <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej | Hur många dagar per år har ni öppet |

Livsmedelsanläggning

| | | |
|--|---|------------------------------|
| Livsmedelsanläggningens namn | Fastighetsbeteckning | |
| Besöksadress | Postnr | Postadress |
| Kontaktperson: Förnamn | Efternamn | Telefon dagtid (även riktnr) |
| E-postadress | Telefon kvällstid (även riktnr) | |
| Fastighetsägare (namn och adress) | | |
| Lokalen ansluten till kommunalt vatten och avlopp <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej | Om nej <input type="checkbox"/> Egen brunn <input type="checkbox"/> Ansluten till samfällighet | |
| Ytterligare lokal som används för lagring eller hantering av livsmedel <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej | Om ja, adress | |

Ambulerande verksamhet

| | | |
|---------------------------------|---|---|
| Anläggningens namn | Adress för huvudsaklig uppställningsplats | |
| <input type="checkbox"/> Fordon | Registreringsnr | <input type="checkbox"/> Tält/Marknadsstånd |

Underlag för riskklassning

| | |
|---|--|
| Huvudsaklig kundgrupp | |
| <input type="checkbox"/> Huvudsaklig kundgrupp saknas | <input type="checkbox"/> Barn under 5 år eller äldre vårdtagare |
| <input type="checkbox"/> Personer i behov av specialkost/allergimat | <input type="checkbox"/> Övrigt |
| Typ av verksamhet | |
| <input type="checkbox"/> Restaurang | <input type="checkbox"/> Butik |
| <input type="checkbox"/> Catering/transport av varm mat | <input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad varm mat |
| <input type="checkbox"/> Catering/transport av kall mat | <input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad kall mat |
| <input type="checkbox"/> Kök på förskola/skola/äldreboende/sjukhus | <input type="checkbox"/> Café/Konditori |
| | <input type="checkbox"/> Annat |

Verksamhetsbeskrivning

| | | |
|--------------------------|---|--|
| Högrisk | <input type="checkbox"/> Beredning av rått kött/fågel | <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat |
| | <input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk | <input type="checkbox"/> Grillning av kyckling |
| | <input type="checkbox"/> Slakt, grovstyckning | <input type="checkbox"/> Groddning |
| Mellanrisk | <input type="checkbox"/> Malning/Marinerung av kött/fågel | <input type="checkbox"/> Varmhållning av mat |
| | <input type="checkbox"/> Beredning av rå fisk | <input type="checkbox"/> Styckning (detalj) |
| | <input type="checkbox"/> Beredning utan råa animalier | <input type="checkbox"/> Tillagning av sushi |
| | <input type="checkbox"/> Kokning av ris, potatis, pasta | <input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor, våfflor |
| | <input type="checkbox"/> Skivning av skinka, ost | <input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, bakelser |
| | | <input type="checkbox"/> Återuppvärmning av mat |
| Låg risk | <input type="checkbox"/> Upptining | <input type="checkbox"/> Kylförvaring |
| | <input type="checkbox"/> Hantering av glass, mjukglass | |
| Mycket låg risk | <input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel | <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd, torra kakor, hårdbröd |
| | <input type="checkbox"/> Uppvärmning av färdiga rätter (ex pizza, pyttipanna) | <input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker, förpackad glass, godis |
| Annan beskrivning | | |

Verksamhetens storlek

| | | | | | |
|--|--------------------------------------|---|------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| Konsumenter/portioner per dag (restauranger, caféer) | | | | | |
| <input type="checkbox"/> < 25 | <input type="checkbox"/> 80 - 250 | <input type="checkbox"/> 2 500 - 25 000 | <input type="checkbox"/> > 250 000 | | |
| <input type="checkbox"/> 25 - 80 | <input type="checkbox"/> 250 - 2 500 | <input type="checkbox"/> 25 000 - 250 000 | | | |
| Antal årsarbetskrafter (butiker) | | | | | |
| <input type="checkbox"/> <1 | <input type="checkbox"/> 1-2 | <input type="checkbox"/> 2-3 | <input type="checkbox"/> 3-10 | <input type="checkbox"/> 10-30 | <input type="checkbox"/> >30 |
| Mängd utgående produkt, ton/år (industriell verksamhet) | | | | | |
| <input type="checkbox"/> <1 | <input type="checkbox"/> 1-10 | <input type="checkbox"/> 10-100 | <input type="checkbox"/> 100-1000 | <input type="checkbox"/> 1000-10000 | <input type="checkbox"/> >10 000 |

Avgift

Avgift för registrering betalas enligt av Åre Kommun fastställd taxa.

Personuppgiftslagen (PuL)

Ovanstående uppgifter kommer att behandlas enligt personuppgiftslagen.

Anmälares underskrift (behörig firmatecknare) Namnförtydligande

Information

| |
|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Observera att bygglov krävs för vissa åtgärder, t.ex vid nybyggnation, tillbyggnad, ändrad användning av lokal, uppförande av skyltar, plan och parkeringsplatser. För vidare information samt bygglovsansökan kontakta Byggavdelningen, Åre kommun. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Säljer verksamheten alkohol eller tobak krävs en separat anmälan. För vidare information samt anmälan kontakta socialförvaltningen, Åre kommun. Vid försäljning av receptfria läkemedel ska anmälan ske till Läkemedelsverket. |
| <input checked="" type="checkbox"/> För frågor som rör fettavskiljare och avfallskvarnar kontakta Tekniska kontoret |
| <input checked="" type="checkbox"/> För frågor som rör brandsäkerhet i köket och allmänna lokaler kontakta Räddningstjänsten. |