

Verksamhetsbeskrivning - kryssa i de uppgifter som stämmer för er verksamhet och livsmedelshantering

<input type="checkbox"/> Restaurang <input type="checkbox"/> Pizzeria <input type="checkbox"/> Gatukök <input type="checkbox"/> Sushirestaurang <input type="checkbox"/> Café <input type="checkbox"/> Konditori <input type="checkbox"/> Bageri <input type="checkbox"/> Glasskiosk	<input type="checkbox"/> Butik utan manuell hantering <input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering <input type="checkbox"/> Tillagningskök skola/förskola <input type="checkbox"/> Mottagningskök skola/förskola <input type="checkbox"/> Tillagningskök äldreboende <input type="checkbox"/> Mottagningskök äldreboende <input type="checkbox"/> Övriga alternativ, ange vad	<input type="checkbox"/> Transportverksamhet <input type="checkbox"/> Egen import av livsmedel <input type="checkbox"/> Grossist/lager <input type="checkbox"/> Huvudkontor <input type="checkbox"/> Industri, ange vad
---	--	--

¹Manuell hantering är t ex ost-, kött-, delikatessdisk eller självplock av räkor, fetaost, oliver eller liknande.

Uppgifter om livsmedel som ska hanteras

<input type="checkbox"/> Kylvaror <input type="checkbox"/> Frysvaror <input type="checkbox"/> Torrvaror <input type="checkbox"/> Jordiga grönsaker & rotfrukter (exempelvis otvättad potatis) <input type="checkbox"/> Tvättade grönsaker & rotfrukter <input type="checkbox"/> Rått kött och/rå fågel <input type="checkbox"/> Rå fisk	<input type="checkbox"/> Korv/förstekta hamburgare <input type="checkbox"/> Mjuk- eller kulglass <input type="checkbox"/> Lösvaltsgodis <input type="checkbox"/> Mjöl till bakning <input type="checkbox"/> Bake-off <input type="checkbox"/> Färdigförpackade varor	<input type="checkbox"/> Opastöriserad mjölk <input type="checkbox"/> Råa skaldjur <input type="checkbox"/> Livsmedel i lösvalts (t ex räkor, fetaost och oliver) <input type="checkbox"/> Övrigt
--	---	---

Uppgifter om hantering

<input type="checkbox"/> Skiva/strimla rått kött <input type="checkbox"/> Skiva/strimla rå fågel <input type="checkbox"/> Endast färdigskuret rått kött/fisk/fågel hanteras	<input type="checkbox"/> Skala, skölja ansa grönsaker och rotfrukter <input type="checkbox"/> Endast färdigskalade/skurna/hackade grönsaker och rotsaker hanteras	<input type="checkbox"/> Stycka kött/fisk/fågel <input type="checkbox"/> Mala köttfärs/fiskfärs <input type="checkbox"/> Filea fisk
---	--	---

Uppgifter om tillagning och servering

<input type="checkbox"/> Tillaga rått kött/rå fågel <input type="checkbox"/> Varmhålla mat <input type="checkbox"/> Kyla ned mat (exempelvis pasta, kebabskött m.m.) <input type="checkbox"/> Återuppvärma nedkyld mat <input type="checkbox"/> Bereda pastasallad <input type="checkbox"/> Bereda smörgåsar och smörgåstårter m.m. <input type="checkbox"/> Bereda sushi <input type="checkbox"/> Värma upp färdiga rätter (t ex pizzaslice, paj) <input type="checkbox"/> Baka (t ex pizza, bullar, kakor, bröd)	<input type="checkbox"/> Grilla kyckling m.m. (gäller för butik) <input type="checkbox"/> Koka potatis/ris/pasta <input type="checkbox"/> Upptina frysta livsmedel <input type="checkbox"/> Servera mat på buffé/självtag <input type="checkbox"/> Servera på porslin <input type="checkbox"/> Servera på engångsservis <input type="checkbox"/> Leverera ut mat (varm eller kall) <input type="checkbox"/> Övrigt
--	--

Uppgifter om dricksvatten

<input type="checkbox"/> Kommunalt <input type="checkbox"/> Samfällighet (> än 10 m ³)	personer anslutna	<input type="checkbox"/> Egen vattenbrunn (< än 10 m ³) <input type="checkbox"/> Ismaskin
---	-------------------	--

Uppgifter om verksamhetens storlek

Restauranger, caféer, skolor och liknande	Butiker och grossister	Industriell tillverkning
Antalet portioner som serveras per dag eller antalet konsumenter ¹	Antalet årsarbetskrafter ² som arbetar med livsmedel eller antalet årsarbetskrafter i grill/delikatess för butiker med manuell hantering	Antalet ton utgående produkt per år
<input type="checkbox"/> >250 000 <input type="checkbox"/> > 25 000-250 000 <input type="checkbox"/> > 2500-25000 <input type="checkbox"/> >250-2500 <input type="checkbox"/> >80-250 <input type="checkbox"/> >25-80 <input type="checkbox"/> <25	<input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >10-30 <input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> <1	<input type="checkbox"/> >10 000 <input type="checkbox"/> >1000-10000 <input type="checkbox"/> >100-1000 <input type="checkbox"/> >10-100 <input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >1-3 <input type="checkbox"/> <1
¹ Antalet portioner per dag delat med 365 dagar. Om ni serverar mat till samma personer fler än 1 gång/dag t ex förskolor/äldreboende mm) ange då antal konsumenter. Om ni driver restaurang, café, cateringverksamhet eller liknande, ange då antal portioner. ² En årsarbetskraft beräknas arbeta ca 200 dagar/år på heltid (två halvårsanställda = en årsarbetskraft)		

Uppgifter om känsliga konsumentgrupper¹

Vänder sig verksamheten huvudsakligen till en känslig konsumentgrupp? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
¹ Med känsliga konsumentgrupper menas exempelvis äldre, barn under 5 år och personer med nedsatt immunförsvar såsom gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende och med livsmedelsrelaterad allergi

Märkning och presentation av livsmedel

<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	Butik med tillverkning/förpackning av måltider, smörgåsar. Importör/grossist som översätter och märker livsmedel
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	Butik som får märkningsunderlag från huvudkontor eller grossist men märker produkten själv
<input type="checkbox"/> Utformar märkning/meny/presentation men märker/förpackar inte	Restaurang, caféverksamhet, huvudkontor
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning/meny/presentation och märker/förpackar inte	Butik med endast förpackade livsmedel som är märkta på svenska. Franchiseverksamhet

Övrigt

Ange övrig hantering som inte redovisats ovan, förklaringar, motiveringar eller annat ni vill upplysa miljöenheten om gällande er verksamhet.

Information

En rätt ifylld blankett gör att ärendet går fortare

En blankett som är rätt ifylld gör att ärendet går snabbare att handlägga. Kom därför ihåg att fylla i blanketten så noga så möjligt och uppge kontaktpersoner som miljöenheten kan nå om frågor behöver ställas angående inlämnad anmälan. I de fall där information saknas i blanketten kan handläggningstiden förlängas till följd av att kompletteringar behöver begäras in.

Avgift

För prövning av ansökan om godkännande tas en avgift ut som motsvarar den beräknade årliga kontrollavgiften. För registrering av anmälan tas en avgift ut motsvarande en timmes handläggning. Betalning sker mot faktura i samband med att beslut tagits i ärendet.

Start av verksamhet

Verksamheten får starta tidigast 2 veckor efter att Nämnden för hållbart samhälle har fått in er anmälan om registrering men ni får starta direkt när ni fått bekräftelse på registrering från miljöenheten.

Underskrift

Det är viktigt att blanketten skrivs under av rätt person, exempelvis behörig firmatecknare. Om ni fyller i blanketten på nätet så ska ni skriva ut den och underteckna och skicka in per post. Endast blanketter som är underskrivna av rätt person handläggs.

Skyldigheter som livsmedelsföretagare

Som livsmedelsföretagare är du skyldig att känna till de lagar och regler som er verksamhet omfattas av eftersom du som livsmedelsföretagare bär ansvaret för att lokal och livsmedelshantering uppfyller lagstiftningens krav. Du behöver ha en egenkontroll som innefattar åtgärder och rutiner som säkerställer att de livsmedel som produceras är säkra, redliga och rätt märkta.

Frågor

Tveka inte att höra av er till handläggare på miljöenheten om ni har frågor eller funderingar om livsmedel, telefon till växeln är 0152-291 00.

Mer information

Vi har även en del information på vår hemsida www.strangnas.se, under fliken bygga, bo & miljö. Mer information om lagstiftning m.m. finns att hämta på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se

Underskrift

Ort och datum

Namnteckning behörig firmatecknare

Namnförtydligande

Personuppgifter i anmälan behandlas i enlighet med PUL. Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas i register av förvaltning/nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser.

Ansökan/anmälan ska skickas till:

Strängnäs kommun
Samhällsbyggnadskontoret
645 80 STRÄNGNÄS