



Se sidan 7 för handlingar som bör bifogas ansökan

| | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ansökan om godkännande av anläggning där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas | Insänds till: Samhällsbyggnadskontoret Nybro kommun 382 80 NYBRO |
| <input type="checkbox"/> Anmälan om registrering av anläggning där livsmedel inte bereds, behandlas eller bearbetas | |

Verksamhetsutövaren och dennes anläggning

Företagsfakta

| | | | |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|
| Företagsnamn | | Person-/Organisationsnummer | |
| Företagarens namn | | Telefonnummer | |
| Adress | | Telefax | |
| Postnummer | Ort | E-postadress | |
| Faktureringsadress (om annan än ovan) | | Postnummer | Ort |
| Livsmedelsanläggningens namn | | Anläggningens fastighetsbeteckning | |
| Livsmedelsanläggningens besöksadress | | Telefonnummer till anläggningen | |
| Kontaktperson på anläggningen | | Telefonnummer till kontaktperson | |
| Fastighetsägarens namn | | Telefonnummer till fastighetsägaren | |
| Fastighetsägarens adress | | Postnummer | Ort |

Mobil anläggning (i förekommande fall)

Fordon Vagn Tält Marknadsstånd Annat (ange under övrigt)

| | |
|--|---|
| Registreringsnummer/Chassinummer | Adress och ort för uppställning av anläggningen |
| Adress och ort för bakomvarande lokal (för förvaring av livsmedel, rengöring etc.) | |
| Övrigt | |
| | |

Verksamheten kommer att bedrivas:

| |
|---|
| <input type="checkbox"/> Tillfälligt/tidsbegränsat Ange vilket tidsintervall: _____ |
| <input type="checkbox"/> Kontinuerligt tills vidare |
| <input type="checkbox"/> Anläggningen kommer att tas i bruk (datum): _____ |
| <input type="checkbox"/> Anläggningen beräknas vara färdig (datum): _____ |

Beskrivning av system för egenkontroll

2

Denna blankett kan användas som bilaga till
Ansökan om godkännande

Ett fungerande och ändamålsenligt system för egenkontroll är en förutsättning för att kunna få ett slutgiltigt godkännande av livsmedelsanläggningen.

Kryssa för de rutiner som är införda samt i förekommande fall de åtgärder för HACCP-systemet som är genomförda.

Grundförutsättningar inklusive god hygienpraxis

| | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Rutiner för utbildning av personal | <input type="checkbox"/> Rutiner för märkning presentation/redlighet |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för personlig hygien | <input type="checkbox"/> Rutiner för ankomstkontroll/mottagning |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för vatten/is | <input type="checkbox"/> Rutiner för tid och temperaturprocesser |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för bekämpning av skadedjur | <input type="checkbox"/> Rutiner för spårbarhet |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för rengöring | <input type="checkbox"/> Rutiner för reklamationshantering |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för underhåll av lokaler, inredning, utrustning | <input type="checkbox"/> Rutiner för korrigerande åtgärder |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för avfall och returgodshantering | <input type="checkbox"/> Rutiner för internrevision |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för förpackningsmaterial | <input type="checkbox"/> Rutiner för övriga kontrollpunkter enligt faroanalys |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för separering av produkt | <input type="checkbox"/> Utöver dessa finns andra rutiner i systemet |

HACCP

| | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Produktbeskrivning | <input type="checkbox"/> Övervakning av kritiska styrpunkter |
| <input type="checkbox"/> Flödesschema | <input type="checkbox"/> Korrigerande åtgärder vid avvikelser från kritiska gränser |
| <input type="checkbox"/> Faro-/riskanalys | <input type="checkbox"/> Rutin för verifiering av HACCP systemet |
| <input type="checkbox"/> Identifiering av kritiska styrpunkter | <input type="checkbox"/> Dokumentationsrutiner |
| <input type="checkbox"/> Fastställande av kritiska gränser för varje kritisk styrpunkt | |

Innan ett godkännande utfärdas ska kontrollmyndigheten besiktiga verksamheten på plats. Vid denna besiktning ska företagets lokaler med tillhörande inredning och utrustning samt system för egenkontroll bedömas. Vid ett ofullständigt eller obefintligt system för egenkontroll utfärdas inget godkännande. Ett villkorat godkännande gällande i tre månader kan utfärdas om lokalen uppfyller relevanta krav och då systemet för egenkontroll inte uppfylls till fullo.

Det villkorade godkännandet kan förlängas med ytterligare 3 månader om Samhällsbyggnadsnämnden bedömer att det gjorts väsentliga framsteg men anläggningen ändå inte uppfyller samtliga relevanta krav. Ett villkorat godkännande får dock inte ges för mer än totalt sex månader. Om samtliga villkor inte är uppfyllda inom denna period får verksamheten inte drivas vidare.

| |
|--|
| <input type="checkbox"/> Ja, rutiner är framtagna för ovan ikryssade områden och finns hos företaget vid igångsättandet. |
| Samtliga rutiner omfattar anvisningar och riktlinjer för övervakning, frekvens, åtgärdsgränser och genomförd korrigerad åtgärd. |

Verksamhetsbeskrivning

Typ av verksamhet (flera alternativ möjliga)

| | | | |
|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Restaurang | <input type="checkbox"/> Café | <input type="checkbox"/> Gatukök | <input type="checkbox"/> Pizzeria |
| <input type="checkbox"/> Kiosk | <input type="checkbox"/> Bageri/Konditori | <input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering ex. chark | <input type="checkbox"/> Butik med endast förpackade varor |
| <input type="checkbox"/> Grossistverksamhet | <input type="checkbox"/> Glasskiosk/-kafé | <input type="checkbox"/> Förskolekök | <input type="checkbox"/> Skolkök |
| <input type="checkbox"/> Vårdboende/gruppboende | <input type="checkbox"/> Industriell tillverkning | <input type="checkbox"/> Tillagningskök | <input type="checkbox"/> Mottagningskök |
| <input type="checkbox"/> Annat _____ | | | |

Verksamhetens omfattning

Beräknat antal portioner alt. konsumenter/dag (på årsbasis): _____

Exempel 1: Åretruntverksamhet uppskattar/beräknar antalet portioner/gäster per dag under året.
Exempel 2: Säsongsrestaurang under 3 månader och med 200 portioner per dag räknar: $((3 \cdot 30 \text{ dagar}) \cdot 200 \text{ port}) / 365 \text{ dagar} \approx 50 \text{ port}$.

Beräknat antal anställda, årsarbetskrafter (st): _____

Beräknat antal ton utgående produkt (industri)/år: _____

Egen import av livsmedel

Vi har egen import av livsmedel Vi har **ingen** import av livsmedel

Produkterna skall säljas/serveras till:

Slutkonsument Återförsäljare Annan Ange: _____

Följande livsmedel kommer att handhas/förvaras

Kylvaror Frysvaror Torrvaror Annat: _____

Manuell hantering av oförpackade livsmedel (förberedelser och tillagning)

Grönsaker och rotfrukter

Jordiga/oskalade grönsaker och rotfrukter används Ingen hantering av rotfrukter eller grönsaker förekommer

Tvättade/skalade grönsaker och rotfrukter används

Annan hantering _____

Kött Ingen rå köttantering förekommer

| | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Beredning av detaljstyckat kött, t ex skivning, strimling, malning eller montering av kebab m m | <input type="checkbox"/> Grovstyckning |
| <input type="checkbox"/> Endast portionsstyckat kött/färdigmald köttfärs används (färdigt för värmebehandling) | <input type="checkbox"/> Detaljstyckning |
| <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ | |

Fisk Ingen rå fisk- eller skaldjurshantering förekommer

| | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Urtagning, fjällning, filétering av hel fisk | <input type="checkbox"/> Styckning av urtagen, fjällad och filéad fisk |
| <input type="checkbox"/> Endast portionsstyckad fisk används (färdigt för värmebehandling) | <input type="checkbox"/> Hantering av råa skaldjur |
| <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ | |

Kyckling/Fågel Ingen rå hantering av kyckling/fågel förekommer

| |
|--|
| <input type="checkbox"/> Beredning av plockad och urtagen kyckling/fågel (styckning, marinerig, grillning) |
| <input type="checkbox"/> Endast portionsstyckad kyckling/fågel används (färdigt för värmebehandling) |
| <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ |

Bakning Ingen degberedning eller bakning förekommer

| | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Beredning av deg för bakning av bröd, tillverkning av pasta pizzadeg mm | <input type="checkbox"/> Tillverkning av konditorivaror |
| <input type="checkbox"/> Avbakning av färdiga degämnen (bake-off) | |
| <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ | |

Tillagning/tillverkning Ingen tillagning/tillverkning förekommer

| | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Varmhållning av mat | <input type="checkbox"/> Kallskänkshantering, montering mackor, smörgåstårter sallader m m |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av varma rätter | <input type="checkbox"/> Tillagning av varm mat som ska kylas och användas vid senare tillfälle eller ätas kall |
| <input type="checkbox"/> Återuppvärmning av nedkyld mat | <input type="checkbox"/> Uppvärmning av prefabricerade/ätfärdiga livsmedel (t ex färdigstekta hamburgare) |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av specialkost (ex allergimat) | <input type="checkbox"/> Tillverkning av is (ismaskin) |
| <input type="checkbox"/> Annat: _____ | |

Hantering av färdiglagad mat (som kommer från annan tillverkare) Ingen hantering av färdiglagad mat förekommer

| | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Uppvärmning av kyld/fryst mat i ugn, på spis eller i kokeri (även varmkorv och grillkorv) | <input type="checkbox"/> Uppvärmning av portionsförpackad mat i mikrovågsugn |
| <input type="checkbox"/> Mottagning av varm mat | <input type="checkbox"/> Mottagning av kalla rätter |
| <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ | |

Servering / Utlämning / Försäljning

Allmänt

| | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bordsservering | <input type="checkbox"/> Bufféserving/självtag |
| <input type="checkbox"/> Överlämning över disk av oförpackade varor | <input type="checkbox"/> Portionering vid serveringsdisk |
| <input type="checkbox"/> Servering sker på porslin | <input type="checkbox"/> Servering sker på engångsmaterial |
| <input type="checkbox"/> Ingen servering förekommer | |
| <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ | |

Utleveranser / Catering

| | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Utleveranser av varm mat | <input type="checkbox"/> Ingen utleverans/catering förekommer |
| <input type="checkbox"/> Mat för avhämtning | <input type="checkbox"/> Utleverans av kall mat |
| <input type="checkbox"/> Utrustning för catering (ange vilken) _____ | <input type="checkbox"/> Transport av mat sker genom (t ex egen bil/annat företag) |
| <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ | |

Manuell försäljning av oförpackade varor

| | | | | |
|--|--|--|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Rått/färskt kött | <input type="checkbox"/> Rå fisk/skaldjur | <input type="checkbox"/> Rå kyckling/fågel | <input type="checkbox"/> Ost | <input type="checkbox"/> Charkprodukter |
| <input type="checkbox"/> Färdiglagade kalla rätter (t ex sallader) | <input type="checkbox"/> Färdiglagade varma rätter (t ex grillade produkter) | | | |
| <input type="checkbox"/> Bröd/Konditorivaror | <input type="checkbox"/> Konfektyr/Choklad | <input type="checkbox"/> Skop-/kulglass | <input type="checkbox"/> Mjukglass | |
| <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ | | | | |

Självtag/Lösviktsförsäljning av oförpackade livsmedel Ingen lösviktsförsäljning förekommer

Beskriv översiktligt sortimentet och hanteringen:

Material på inredning och utrustning

Golv i våtutrymmen (diskrum, beredningsutrymmen, kylrum, personaltoalett m m)

Klinker Plastmatta Epoxygolv Annat (specificeras på sista sidan)

Väggbeklädnad i våtutrymmen

Kakel Rostfri plåt Plast för våtrum Annat (specificeras på sista sidan)

Material på arbetsytor

Rostfri plåt Laminat Marmor Annat (specificeras på sista sidan)

Material på golv och väggar i övriga utrymmen

Kakel Klinker Laminat Parkett
 Plastmatta Rostfritt Annat (specificeras på sista sidan)

Vatten

Kommunalt

Enskilt → Typ av reningsutrustning: _____

Senast godkända vattenprovtagning utförd (datum): _____ Bifoga gärna protokoll

Sopor

Kylt soprum Ej kylt soprum Containers

Fettåtervinning (frityrfett) Källsortering

Annat: _____

Övriga upplysningar

| |
|--|
| |
|--|

Nedanstående handlingar bör bifogas för att underlätta handläggningen av ansökan om godkännande :

- Registreringsbevis** för tecknad firma
- Skalenlig detaljritning** (skala 1:50 eller 1:100) av lokalen med utrustning och inredning + tillhörande beskrivning av lokalens olika delar. Varuflöden ska framgå av handlingarna (2 exemplar av ritningen bifogas)
- Situationsplan** som visar var anläggningen är belägen på fastigheten
- Beskrivning av ventilationssystem**, typ av system
- Andra eventuella uppgifter** som kontrollmyndigheten kräver

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

Underskrift

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Ort och datum | |
| Namnteckning verksamhetsansvarig | Namnförtydligande |