



Se sidan 7 för handlingar som bör bifogas ansökan

<input type="checkbox"/> Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning	Insänds till: Samhällsbyggnadsförvaltningen Nybro kommun 382 80 NYBRO
<input type="checkbox"/> Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning	

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

Om du driver livsmedelsverksamhet är Du ansvarig för att Dina produkter är säkra och uppfyller kraven på hygien och redlighet. Detta gör du genom att ha en fungerande egenkontroll med beskrivning av de rutiner som ska gälla i verksamheten.

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 reklamationshandling
<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	

Vid godkännande

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.

Vid registrering

Registrering är en enkel process, som går ut på att du anmäler till kontrollmyndigheten att du ska starta verksamhet. Verksamheten får påbörjas 10 arbetsdagar efter det att anmälan har kommit in till myndigheten. Men du kan också få starta tidigare om kontrollmyndigheten har registrerat verksamheten dessförinnan. Först efter att du har startat din verksamhet gör kontrollmyndigheten ett besök på plats.

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: $((3 \cdot 30 \text{ dagar}) \cdot 200 \text{ port}) / 365 \text{ dagar} \approx 50$ 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

Beredning av detaljstyckat kött, t ex skivning, strimling, malning eller montering av kebab m m Grovstyckning

Endast portionsstyckat kött/färdigmald köttfärs används (färdigt för värmebehandling) Detaljstyckning

Annan hantering: _____

Fisk Ingen rå fisk- eller skaldjurshantering förekommer Urtagning, fjällning, filétering av hel fisk Styckning av urtagen, fjällad och filéad fisk Endast portionsstyckad fisk används (färdigt för värmebehandling) Hantering av råa skaldjur Annan hantering: _____
_____**Kyckling/Fågel** Ingen rå hantering av kyckling/fågel förekommer Beredning av plockad och urtagen kyckling/fågel (styckning, marinerung, grillning) Endast portionsstyckad kyckling/fågel används (färdigt för värmebehandling) Annan hantering: _____**Bakning** Ingen degberedning eller bakning förekommer Beredning av deg för bakning av bröd, tillverkning av pasta pizzadeg mm Tillverkning av konditorivaror Avbakning av färdiga degämnen (bake-off) Annan hantering: _____**Tillagning/tillverkning** Ingen tillagning/tillverkning förekommer Varmhållning av mat Kallskänkshantering, montering mackor, smörgåstårter sallader m m Tillagning av varma rätter Tillagning av varm mat som ska kylas och användas vid senare tillfälle eller ätas kall Återuppvärmning av nedkyld mat Uppvärmning av prefabricerade/ätfärdiga livsmedel (t ex färdigstekta hamburgare) Tillverkning av specialkost (ex allergimat) Tillverkning av is (ismaskin) Annat: _____**Hantering av färdiglagad mat (som kommer från annan tillverkare)** Ingen hantering av färdiglagad mat förekommer Uppvärmning av kyl/frost mat i ugn, på spis eller i kokeri (även varmkorv och grillkorv) Uppvärmning av portionsförpackad mat i mikrovågsugn Mottagning av varm mat Mottagning av kalla rätter Annan hantering: _____

Servering / Utlämning / Försäljning

Allmänt

<input type="checkbox"/> Bordsservering	<input type="checkbox"/> Buffésservering/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"/> Ingen manuell försäljning förekommer	<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

<input type="checkbox"/> 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