



Anmälan ska göras senast 2 veckor innan verksamhetens start

**Anmälan**

<input type="checkbox"/> Ny verksamhet	<input type="checkbox"/> Ägarbyte	Vid ägarbyte – Namn på den tidigare anläggningen:	
<input type="checkbox"/> Tillsvidare	<input type="checkbox"/> Ändring	Verksamheten beräknas starta (datum):	
<input type="checkbox"/> Tidsbegränsad verksamhet	Från och med (datum):	Till och med (datum):	
Säsongsverksamhet:	Ja <input type="checkbox"/>	Nej <input type="checkbox"/>	Om Ja – Tid på året som verksamheten är öppen:

**Verksamhetsutövare**

Företagets, föreningens, nämndens namn, personnamn (vid enskild firma)		Organisationsnr/Personnr	
Postadress (gata/box)		Postnummer och ort	
Kontaktperson	Telefon	Mobiltelefon	
E-postadress			
Fakturaadress om annan än ovanstående:			
Beslutsadressat om annan än ovanstående:			

**Anläggningen**

<input type="checkbox"/> Fast lokal i byggnad	<input type="checkbox"/> Tält/Marknadsstånd	<input type="checkbox"/> Fordon, reg. nr. ....	<input type="checkbox"/> Ambulerande verksamhet
Lokalens/anläggningens namn		Fastighetsbeteckning	
Lokalens besöksadress om annan än verksamhetsadress		Postnummer och ort	
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Enskilt vatten	<input type="checkbox"/> Annat vatten (ex. samfällighet)	

**Typ av verksamhet** (Välj ett eller flera alternativ)

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Catering
<input type="checkbox"/> Skola	<input type="checkbox"/> Förskola	<input type="checkbox"/> Äldreboende	<input type="checkbox"/> Café/Konditori
<input type="checkbox"/> Kiosk/godisbutik	<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Tillagningskök	<input type="checkbox"/> Mottagningskök
<input type="checkbox"/> Butik m. förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Butik m. beredning t ex kött-/fiskhantering	<input type="checkbox"/> Mobil anläggning	<input type="checkbox"/> Frukt- och grönsaksbutik
<input type="checkbox"/> Förvaring, distribution, transport eller liknande av livsmedel utan beredning eller bearbetning		<input type="checkbox"/> Matmäklare, importör eller liknande utan hantering av livsmedel i egna lokaler (endast kontor)	
<input type="checkbox"/> Tillverkning (om ja – av vad):			
<input type="checkbox"/> Annat:			

**Typ av hantering** (Välj ett eller flera alternativ)

<b>Högrisk:</b>	<b>Mellanrisk:</b>	
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, t ex grillning av kyckling, pizza med köttfärs, stekning av hamburgare	<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjök (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, våfflor. Tillverkning av gräddtårta/bakelser/smörgåstårta.	<input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, t ex marinerings av kött, malning av köttfärs
<input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning/varmhållning	<input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar. Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis	<input type="checkbox"/> Varmhållning/Återuppvärmning (med efterföljande servering eller transport)
<input type="checkbox"/> Slakt	<input type="checkbox"/> Värma förbehandlade produkter t ex hamburgare, korv, köttbullar	<input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, paket. av fisk
<b>Lågrisk:</b>	<b>Mycket låg risk:</b>	
<input type="checkbox"/> Transport/Försäljning/Förvaring av kylvaror/kyld mat	<input type="checkbox"/> Transport/Försäljning/Förvaring av frysvaror/fryst mat	
<input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk	<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kakor	
<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass	<input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass	
<input type="checkbox"/> Upptining	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker	
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex paj, pizza, lasagne	
<input type="checkbox"/> Infrysning av bär/frukt/grönsaker	<input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott etc	
Annat:		

## Konsumentgrupper

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

## Produktionsstorlek

<b>Konsumenter/Portioner per dag:</b> (Säsongsverksamheter beräknar genomsnitt konsumenter per dag över hela året) Fylls i av ex. restauranger, caféer, skolor etc.					
<input type="checkbox"/> ≤ 25	<input type="checkbox"/> > 25 - 80	<input type="checkbox"/> > 80 - 250	<input type="checkbox"/> > 250 - 2 500	<input type="checkbox"/> > 2500 - 25 000	
<b>Antal sysselsatta:</b> (Årsarbetskrafter) Fylls i av ex. butiker, grossister, lager. Om manuell delikatess/chark – ange antal årsarbetskrafter även specifikt för denna verksamhet.					
<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
<b>Annat:</b> Ex. mängd utgående produkt per år för produktionsanl. av t.ex. kött, glass, bröd, sylt etc. Är mängden mindre än ett ton räcker detta som uppgift.					

## Märkning/Information mot kund/gäst

<input type="checkbox"/> <b>Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel</b> (t ex butik med egen tillverkning av ex. matlådor, egen märkning för grillad kyckling, bageri som märker upp förpackat bröd/kakor, importör som översätter märkning etc.)
<input type="checkbox"/> <b>Utformar märkning men märker/förpackar inte</b> (t ex huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel)
<input type="checkbox"/> <b>Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel</b> (t ex livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, ex. för grillad kyckling, legotillverkning av livsmedel, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning)
<input type="checkbox"/> <b>Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel</b> (t ex restauranger, cateringverksamhet, förskolor med egen matsedel/meny)
<input type="checkbox"/> <b>Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel</b> (t ex franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagna matsedel)

## Övriga upplysningar


## Information

För att ärendet ska kunna handläggas rätt, måste anmälan vara korrekt ifylld och underskriven. Verksamheten får påbörjas två veckor efter det att anmälan kommit in till Bygg- och miljöavdelningen, eller om Bygg-, miljö- och hälsoskyddsnämnden har registrerat verksamheten innan dessa två veckor har passerat.

I samband med registreringen tas en avgift ut enligt gällande taxa. Ett beslut om riskklassning och årsavgift skickas ut separat. För VVS-installationer och installation av fettavskiljare krävs bygglov. Vid eventuella frågor kontakta kommunens bygglovshandläggare.

### Underskrift (uppgifter lämnade av)

Ort & Datum	Namnteckning
	Namnförtydligande

**Blanketten skickas till:** Värmdö kommun, Bygg- och miljöavdelningen, 134 81 GUSTAVSBERG