



\*) = obligatorisk uppgift

### Administrativa uppgifter

*) Företagsnamn (juridisk person)	
*) Organisations- eller personnummer	*) Kund-ID för kommunal verksamhet
*) Postadress	
*) Faktureringsadress (om annan än postadress)	
E-postadress	Telefon dagtid till företaget (även riktnummer)
*) Kontaktperson	*) Telefon till kontaktperson (även riktnummer)

### Var kommer verksamheten att bedrivas?

*) Namn på verksamheten (om annat än företagsnamn)	
*) Besöksadress (om annan än faktureringsadress)	*) Telefon till verksamheten (även riktnummer)
Fastighetsbeteckning	
<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet	<input type="checkbox"/> Ny verksamhet
<input type="checkbox"/> Övertar en befintlig livsmedelsverksamhet som hette:	
*) Datum för start	

### Beskriv verksamheten

Typ av verksamhet, till exempel restaurang, café, butik
---

### Markera med X vad du gör i din verksamhet

#### Riskenivå: Hög

<input type="checkbox"/> Tillagar maträtter från rått kött
<input type="checkbox"/> Kyler ner livsmedel efter tillagning

#### Riskenivå: Mellan

<input type="checkbox"/> Tillagar vegetariska rätter, pasta, ris, potatis, grönsaker
<input type="checkbox"/> Tillagar fiskrätter
<input type="checkbox"/> Tillagar sallader, smörgåsar, pannkakor, pajer, smörgåstårter
<input type="checkbox"/> Tillverkar glass, gräddtårter, bakelser, semlor
<input type="checkbox"/> Hanterar oförpackade charkvaror och delikatesser i butik
<input type="checkbox"/> Filear fisk (skär eller delar)
<input type="checkbox"/> Marinerar, styckar eller maler rått kött
<input type="checkbox"/> Värmer upp eller varmhåller mat som tillagats tidigare
<input type="checkbox"/> Transporterar varmhållna livsmedel

**Riskenivå: Låg**

- 
- Säljer, lagrar eller transporterar förpackade kylvaror
- 
- 
- Säljer mjukglass eller skopglass

**Riskenivå: Mycket Låg**

- 
- Bakar bröd som inte kräver kylförvaring
- 
- 
- Säljer eller lagrar förpackade livsmedel som inte kräver kyla
- 
- 
- Säljer eller lagrar frysta livsmedel
- 
- 
- Värmer upp portionsförpackade frysta färdiglagade rätter för direkt försäljning

**Produktionens storlek****Restauranger, skolor, kaféer och andra serveringar – Ange antal portioner per dag.**

En servering som bara är öppen del av året räknar ut antal portioner per dag utslaget på årets 365 dagar.

Antal portioner som serveras per dag

Antal öppettid dagar per år – \_\_\_\_\_

**Vårdboende – Ange antal ätande per dag**

Antal ätande som serveras per dag

**Tillverkare – Ange antal ton utgående produkt per år**

Antal ton utgående produkt per år

**Butiker och grossister – Ange antal årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel i den risknivå (se ovan) som är högst hos er.**

Antal årsarbetskrafter

**Ange om du lagar mat till känsliga konsumenter.**

- 
- Ja
- 
- Nej

Känsliga konsumenter är

- barn under 5 år,
- personer med nedsatt immunförsvar (till exempel gravida och patienter på sjukhus eller vårdboende),
- personer med livsmedelsallergi samt
- verksamheter som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål (SÄR-NÄR).

**OBS.** Gäller inte restauranger som serverar vissa anpassade maträtter, till exempel laktos- eller glutenfri sås. Gäller inte heller mottagningskök.

## Märkning

Markera med kryss det som gäller för din verksamhet. Om du gör menyer och matsedlar, om du förpackar, märker eller bara säljer redan färdigförpackade och färdigmärkta livsmedel.

a)

<input type="checkbox"/> Verksamheten har bara redan färdigförpackade och färdigmärkta livsmedel	<b>Exempel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Närbutik, kiosk</li> <li>• Franchisetagare</li> <li>• Vårdkök, skola, förskola, mottagningskök med centralt framtagen matsedel</li> <li>• "Take away" kök</li> </ul>
--	--

b)

<input type="checkbox"/> Verksamheten gör egna menyer och matsedlar men <u>ingen</u> egen märkning eller förpackning av livsmedel	<b>Exempel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restauranger</li> <li>• Cateringverksamhet</li> <li>• Tillagningskök som gör matsedlar</li> </ul>
---	---

c)

<input type="checkbox"/> Verksamheten märker och förpackar livsmedel men gör <u>inga</u> egna menyer, matsedlar eller etiketter	<b>Exempel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butikskedjor med centralt styrd märkning</li> <li>• Legotillverkning på uppdrag av annan</li> </ul>
---	---

d)

<input type="checkbox"/> Verksamheten gör egna etiketter, menyer eller matsedlar <u>samt</u> märker eller förpackar livsmedel	<b>Exempel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Importör som översätter märkningen till svenska.</li> <li>• Butik och restaurang med tillverkning och märkning, exempelvis matlådor, smörgåsar</li> <li>• Tillverkare eller industrier</li> </ul>
---	---

e)

Inget av ovanstående gäller för mig. Jag beskriver min verksamhet här

---



---



---

Övriga upplysningar som du vill lämna

---



---

## Underskrift

Jag intygar att ovanstående uppgifter är riktiga och godkänner att mina personuppgifter behandlas för det ändamål som anmälan avser.

*) Ort och datum	
*) Underskrift av behörig firmatecknare	Namnförtydligande (text)
*) Underskrift av behörig firmatecknare	Namnförtydligande (text)
*) Underskrift av behörig firmatecknare	Namnförtydligande (text)

Skicka blanketten till Norrköpings kommun, Bygg- och miljökontoret, 601 81 Norrköping.

## Information enligt 23 och 24 §§ personuppgiftslagen (1998:204, PuL)

De personuppgifter du lämnar på denna blankett kommer att användas för Norrköpings kommuns administration av livsmedelsärenden. Uppgifterna registreras i bygg- och miljökontorets datasystem.

Personuppgiftsansvarig nämnd är Byggnads- och miljöskyddsnämnden. Enligt 26 § PuL har du rätt att efter skriftlig, egenhändigt undertecknad ansökan få ett registerutdrag gratis en gång per kalenderår.

Om du anser att någon uppgift är fel kan du få uppgiften rättad.

Personuppgifter i allmänna handlingar hos kommunen kan komma att lämnas ut enligt offentlighetsprincipen till den som begär det.

## Upplýsningar

Har du frågor, ring vår informations- och rådgivningstelefon 011-15 14 54 på bygg- och miljökontoret. Den är öppen mellan kl. 13-16 måndag-torsdag och 13-15 på fredagar

Uppgifter som du lämnar på den här blanketten använder vi vid vår riskklassificering av anläggningen. Klassificeringen utgör grund för att bedöma kontrollbehovet och därmed också den årliga kontrollavgiften.

Verksamheten får öppna 10 vardagar efter det att anmälan skickats in eller när du fått en bekräftelse på att registreringen är klar.

## Avgift för registreringen

För vårt arbete med din registrering tar vi ut en timavgift enligt en taxa som är fastställd av Kommunfullmäktige i Norrköping.

**Observera** att lagstiftningen ställer krav på att företaget har tillräckliga kunskaper i bland annat livsmedelshygien. Verksamheten ska också ha en riskbaserad egenkontroll som säkerställer att lagstiftningens olika krav följs.

- Jag önskar att en kopia av registreringen skickas till tillståndsenheten, för jag kommer att ansöka om tillstånd att servera alkoholhaltiga drycker.