

Typ av hantering (markera alla alternativ som berör er verksamhet)

<input type="checkbox"/> Tillagning av rått kött, rå kyckling <input type="checkbox"/> Gravning/rökning av fisk <input type="checkbox"/> Styckning, malning, marinering av rått kött <input type="checkbox"/> Tillagning av råa, frysta hamburgare, schnitzlar, kebabspett, etc. <input type="checkbox"/> Nedkyllning <input type="checkbox"/> Tillverkning av sushi, tillagning av fiskrätter, delning av fisk, paketering av fisk <input type="checkbox"/> Uppvärmning av färdig mat t.ex. nedkyld mat, förstekta hamburgare, korv etc. <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller mjölk/ägg (t.ex. våfflor, pannkakor) <input type="checkbox"/> Kokning av ris/pasta/potatis etc. <input type="checkbox"/> Upptining <input type="checkbox"/> Varmhållning/återuppvärmning <input type="checkbox"/> Skivning av charkprodukter, bitning/rivning av ost <input type="checkbox"/> Tillverkning av smörgåsar, sallader, smörgåstårtor, tårtor, bakelser, konditorivaror etc. <input type="checkbox"/> Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning	<input type="checkbox"/> Bakning av enkelt matbröd, hårt bröd eller torra kakor <input type="checkbox"/> Bake off <input type="checkbox"/> Transport av varma livsmedel (t.ex. leverans, catering, hemkörning) <input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kall mat (t.ex. leverans, catering, hemkörning) <input type="checkbox"/> Transport av frysvaror (t.ex. leverans, catering, hemkörning) <input type="checkbox"/> Förvaring/försäljning av förpackade kylda livsmedel <input type="checkbox"/> Förvaring/försäljning av förpackade frysta livsmedel <input type="checkbox"/> Förvaring/försäljning av frukt och grönt, godis <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass <input type="checkbox"/> Tillverkning av saft, sylt och marmelad <input type="checkbox"/> Tillverkning av förpackade kosttillskott <input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering <input type="checkbox"/> Övrigt:
---	---

Känsliga konsumentgrupper*

Verksamheten vänder sig huvudsakligen till känsliga konsumenter

Ja Nej

*Med känsliga konsumenter menas barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar t.ex. gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende och personer med livsmedelsrelaterad allergi

Uppgifter om verksamhetens storlek

Restaurang, café, skolor och liknande	Butik, grossist, lager	Om manuell chark, grill finns i butiken	Tillverkning
Antal konsumenter/portioner som serveras i genomsnitt per dag (sett över hela året)	Antal sysselsatta årsarbetskrafter som arbetar med livsmedel (40 tim/vecka)	Antal sysselsatta årsarbetskrafter som arbetar med manuell hantering	Ton utgående produkt per år
<input type="checkbox"/> 25 000–250 000	<input type="checkbox"/> >30	<input type="checkbox"/> >30	<input type="checkbox"/> <1000–10 000
<input type="checkbox"/> 2 500–25 000	<input type="checkbox"/> <10–30	<input type="checkbox"/> <10–30	<input type="checkbox"/> <100–1 000
<input type="checkbox"/> 250–2 500	<input type="checkbox"/> <3–10	<input type="checkbox"/> <3–10	<input type="checkbox"/> <10–100
<input type="checkbox"/> 80–250	<input type="checkbox"/> <2–3	<input type="checkbox"/> <2–3	<input type="checkbox"/> < 3–10
<input type="checkbox"/> 25–80	<input type="checkbox"/> <1–2	<input type="checkbox"/> <1–2	<input type="checkbox"/> < 1–3
<input type="checkbox"/> ≤25	<input type="checkbox"/> ≤1	<input type="checkbox"/> ≤1	<input type="checkbox"/> ≤1

Märkning/meny

Ange om verksamheten märker/förpackar livsmedel eller utformar menyer.

- Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t.ex. butik med egen tillverkning av matlådor etc.)
- Utformar märkning men märker/förpackar inte (t.ex. huvudkontor eller importör för färdiga livsmedel.)
- Utformar inte men märker/förpackar livsmedel (t.ex. butik med tillverkning men centralt styrd märkning.)
- Utformar meny men märker/förpackar inte (t.ex. restauranger.)
- Utformar inte meny och märker/förpackar inte (t.ex. butik med enbart förpackade livsmedel.)

Övriga upplysningar, t.ex. verksamhetsbeskrivning

Information

Verksamheten får påbörjas tidigast två veckor efter det att anmälan har inkommit, om inte kontrollmyndigheten redan har fattat beslut om registrering.

I samband med registrering av ny verksamhet eller övertagande tas en avgift ut.

OBS!

Vid ny, till- eller ombyggnation kan bygglov/anmälan krävas. Det kan även finnas krav på att fettavskiljare installeras i verksamheten. Kontrollera detta med byggenheten på Miljö- och byggnadskontoret i god tid innan någon byggnation påbörjas, telefon 0490-25 48 11.

Vid försäljning på kommunal mark, kontakta Västerviks Miljö- och energi för information om markupplåtelse, telefon 0490-25 70 50.

De angivna uppgifterna kommer att registreras i Miljö- och byggnadsnämndens register. Registren är tillgängliga för allmänheten. För eventuell rättelse av felaktiga uppgifter kontakta Miljö- och byggnadskontoret.

Underskrift

.....
Datum

.....
Ort

.....
Behörig firmatecknares namnteckning

.....
Namnförtydligande