

Kom ihåg att lämna in anmälan i tid eftersom det utgår en sanktionsavgift om verksamheten påbörjas innan den är registrerad.

Företagsuppgifter

Företagets namn, alternativt företagarens namn	Organisations-/personnummer
Adress	Postnummer och ort
Ansvarig person	Telefon
E-postadress	Mobil

Uppgifter om anläggningen

Anläggningens namn	Fastighetsbeteckning (om fordon, ange reg.nr.)
Lokalens besöksadress	Postnummer och ort
Kontaktperson	Telefon
E-postadress	Mobil

Faktureringsadress

Jag vill att fakturor, kontrollrapporter, beslut etc skickas till den adress jag angivit under rubriken:

- Företagsuppgifter
 Uppgifter om anläggningen
 Annan adress, ange den här nedanför:

Namn/adressat	Kostnadsställe, referens etc.
Adress	Postnummer och ort

Omfattning

<input type="checkbox"/> Permanent verksamhet	<input type="checkbox"/> Permanent säsongsverksamhet, ange tid:
<input type="checkbox"/> Tillfällig verksamhet, ange tid:	
Planerad verksamhetsstart, ange datum:	

Typ av verksamhet - ett eller flera kryss

<input type="checkbox"/> Bageri <input type="checkbox"/> Butik med försäljning av enbart förpackade varor <input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering av t.ex. charkvaror <input type="checkbox"/> Café <input type="checkbox"/> Catering <input type="checkbox"/> Gatukök <input type="checkbox"/> Grossist/distributör/lager <input type="checkbox"/> Hälsokostbutik/försäljning av kosttillskott <input type="checkbox"/> Importör	<input type="checkbox"/> Konditori <input type="checkbox"/> Mobil anläggning <input type="checkbox"/> Mottagningskök <input type="checkbox"/> Pizzeria <input type="checkbox"/> Produktionskök <input type="checkbox"/> Restaurang <input type="checkbox"/> Tillverkare av: _____ <input type="checkbox"/> Webbutik/e-handel <input type="checkbox"/> Annan verksamhet, beskriv här eller på sista sidan:
--	---

Uppgifter om verksamhetens hantering - kryssa i det som stämmer på din verksamhet, flera kryss kan vara aktuella.

<input type="checkbox"/> Tillagning av rått kött <input type="checkbox"/> Tillagning/grillning av rå kyckling <input type="checkbox"/> Tillverkning av konserver <input type="checkbox"/> Tillagning av råa hamburgare (frysta/kylda) <input type="checkbox"/> Nedkylning av varma livsmedel <input type="checkbox"/> Hantering av rå fisk <input type="checkbox"/> Återuppvärmning av mat <input type="checkbox"/> Varmhållning av mat <input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter <input type="checkbox"/> Malning/styckning av rått kött (köttfärs) <input type="checkbox"/> Beredning av smörgåsar, smörgåstårter och/eller gräddtårter/bakelser	<input type="checkbox"/> Hantering av grönsaker, t.ex. skära sallad <input type="checkbox"/> Lagar mat från hel- eller halvfabrikat <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass <input type="checkbox"/> Försäljning av färdigförpackade livsmedel som kräver kylförvaring <input type="checkbox"/> Tillverkning av kosttillskott <input type="checkbox"/> Hanterar livsmedel som inte kräver kylförvaring <input type="checkbox"/> Bakar bröd eller kakor <input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt, t.ex. pizzabitar för direkt försäljning <input type="checkbox"/> Annan hantering, beskriv nedan eller på sista sidan:
Har anläggningen kommunalt vatten?*	Produceras livsmedel avsedda för känsliga grupper (barn under 5 år, personer på äldreboende/med nedsatt immunförsvar, allergiker)?
<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Har anläggningen kommunalt avlopp?	
<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	

*om anläggningen har eget vatten, använd bilagan till anmälningsblanketten och fyll i information om vattenbrunnen

För butiker

Ange antalet årsarbetskrafter inom respektive arbetsområde som är aktuellt i er butik: 1 årsarbetskraft motsvarar 1 heltidsanställd. Eventuella deltidstjänster summeras, t.ex. en 50%-tjänst + en 75%-tjänst motsvarar 1,25 årsarbetskrafter.

- Tillagning av mat från rått kött eller rå kyckling, t.ex. grillning av kyckling och/eller tillagning av maträtter. Nedkylning efter tillagning.

Antal årsarbetskrafter: _____

- Sysselsatta med någon/några av följande punkter:
 - beredning/bearbetning av vegetabilier som att skära grönsaker, tillverkning av sallad
 - bearbetning/beredning av tillagade animaliska produkter, rå fisk eller pastöriserad mjölk. Det kan till exempel vara tillverkning av pastasallad, pajer, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter, tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, skivning av skinka och korv, bitning av ost.
 - marinering/styckning av kött eller filéande av fisk, malning av köttfärs
 - varmhållning av mat, till exempel färdiglagad mat vid bufféserving

Antal årsarbetskrafter: _____

- Sysselsatta med hantering/försäljning av förpackade kylda livsmedel, försäljning av mjuk- eller kulglass.

Antal årsarbetskrafter: _____

- Sysselsatta med hantering/försäljning av livsmedel som inte kräver kylförvaring, frysta livsmedel och/eller bake off-bröd.

Antal årsarbetskrafter: _____

För restauranger, pizzerior, caféer, serveringar etc.

Ange ungefärligt antal portioner ni beräknar tillaga/servera i genomsnitt per dag. Beräkna ett genomsnittligt antal portioner per dag fördelat över hela året. Exempel: om ni serverar 300 portioner per dag och bara har öppet tre månader per år, så motsvarar det $(300 \times 90)/365 = 74$ portioner per dag i snitt på årsbasis.

- Ungefärligt antal portioner per dag i genomsnitt: _____

För tillverkare/produktionsanläggningar

Ange ungefärlig livsmedelsproduktion i ton per år som ni beräknar att ni kommer tillverka/producera.

- Ungefärlig produktion per år i ton: _____

Märkning/spårbarhet (kryssa för det alternativ som är aktuellt i din verksamhet)

<input type="checkbox"/> utformar märkning <u>samt</u> märker/förpackar livsmedel	* butik och restaurang med egen tillverkning och märkning, t.ex. matlådor * tillverkare eller industrier * importör som översätter märkningen till svenska
<input type="checkbox"/> utformar märkning, men märker/förpackar <u>inte</u> livsmedel	* huvudkontor * importörer som tar in färdigmärkta livsmedel * matmäklare
<input type="checkbox"/> utformar inte märkning, men märker/förpackar livsmedel	* legotillverkning på uppdrag av annat företag * butik med egen tillverkning, men centralt styrd märkning
<input type="checkbox"/> utformar presentation (ex. matsedel/meny), men märker/förpackar inte livsmedel	* restauranger * cateringverksamhet * tillagningskök som gör matsedlar * e-handel
<input type="checkbox"/> utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel	*butik med förpackade livsmedel *skolkök eller liknande med centralt framtagen matsedel *franchiserestauranger * kyl- och fryshus

Övrig information om verksamheten

Underskrift

Ort och datum	
Underskrift av verksamhetsansvarig	Namnförtydligande

Skicka den undertecknade anmälan till:

Bygg- och miljöförvaltningen
Söderhamns kommun
826 80 Söderhamn

Information om behandling av personuppgifter

Söderhamns kommun skyddar din integritet enligt EU:s allmänna dataskyddsförordning. Den information vi samlar används endast för att handlägga ditt ärende. Personuppgifterna hanteras enligt svenskt regelverk kring allmänna handlingar. Uppgifterna bevaras enligt Tryckfrihetsförordningen, Offentlighets- och sekretesslagen och Arkivlagen. Du har möjlighet att kontakta oss för att få information om vilka personuppgifter som behandlas om dig eller för att begära rättelse, överföring, radering eller begränsning av dina personuppgifter kommun@soderhamn.se. Du kan kontakta vårt dataskyddsombud dataskyddsombud@kfhalsingland.se. För mer information se www.soderhamn.se.

Information

Avgift för registrering

För att täcka kostnaderna för handläggning av registreringen tas en avgift ut enligt taxa fastställd av kommunfullmäktige. Avgiften för registrering är för närvarande 1 149 kronor.

Årlig kontrollavgift

En årlig avgift kommer att tas ut för att täcka kostnaderna för bygg- och miljönämndens kontroll. Enligt livsmedelslagstiftningen är kommunerna skyldiga att ta ut en fast årlig kontrollavgift för sin kontroll på livsmedelsområdet. Storleken på den årliga kontrollavgiften bestäms utifrån vilken typ av livsmedelshandling du har och de risker som är förknippade med din verksamhet. Den årliga avgiften betalas normalt från och med det år som verksamheten startar.

När får jag starta verksamheten?

Du får börja din verksamhet två veckor efter att vi fått in din anmälan om registrering. Om du får ett beslut från oss om att du registrerats innan två veckor har passerat får du börja då.

Exempel på fler kontakter inför start av verksamhet:

- **Hyresvärden/fastighetsägaren**
Är din planerade verksamhet tillåten i huset?
- **Byggavdelningen på bygg- och miljöförvaltningen**
Behöver du söka bygglov eller göra en anmälan? Kontakta kundtjänst (telefon 0270-750 00, e-post kundtjanst@soderhamn.se) för att komma i kontakt med någon av våra bygglovshandläggare.
- **Tillståndsenheten Kommunalförbundet Hälsingland (KFH)**
Vill du servera öl, vin eller andra alkoholhaltiga drycker? Tänker du sälja tobaksvaror och/eller receptfria läkemedel? Kontakta tillståndsenheten på KFH, telefon 0278-540 000.
- **Miljö- och hälsoskydd på bygg- och miljöförvaltningen**
Kylanläggningar som kylar, frysar och ventilationsanläggningar över en viss storlek ska anmälas innan installation och kontrolleras för läckage minst en gång per år. Skolor och förskolor är anmälningspliktiga enligt miljöbalken. Kontakta kundtjänst på telefon 0270-750 00 eller via e-post kundtjanst@soderhamn.se om du har frågor och vill komma i kontakt med en handläggare.
- **Söderhamn NÄRA**
Du behöver ha abonnemang för sophämtning och i många fall också en fettavskiljare installerad. Kontakta Söderhamn NÄRA AB, telefon 0270-766 10 eller e-post info@soderhamnnara.se. Observera att **fettavskiljning krävs** för de verksamheter som kan medföra spillvatten med förhöjda fetthalter.
- **Räddningstjänsten (KFH)**
För att förebygga och minska brandrisker behöver du ha ett systematiskt brandskyddsarbete. Kontakta räddningstjänsten, telefon 0270-540 000 om du har frågor.
- **Arbetsmiljöverket**
Det finns många saker att tänka på för att förebygga risker i arbetsmiljön på en livsmedelsanläggning. Arbetsmiljöverket svarar på frågor kring arbetsmiljö, telefon 010-730 90 00 eller webbplats www.av.se.

- **Tekniska avdelningen**

Om du vill ha uteservering på allmän plats kan du behöva tillstånd från polisen, men om kommunen är markägare är det bra om du kontaktar tekniska avdelningen först. Du når tekniska avdelningen via kommunens kundtjänst, telefon 0270-750 00 eller e-post kundtjanst@soderhamn.se. Tekniska avdelningen kan också svara på frågor kring torghandel och har torgstånd att låna ut gratis.

- **Näringslivsenheten**

Näringslivsenheten kan bland annat hjälpa dig hitta rätt kontakter, veta vilka finansieringsmöjligheter som finns för ditt företag och hjälpa till om du har behov av kompetensutveckling. Du når näringslivsenheten via kundtjänst (telefon 0270-750 00 eller e-post kundtjanst@soderhamn.se).

- **Livsmedelsverket**

Du kan hitta bra information och många tips om livsmedelsverksamheter, lagstiftning med mera på Livsmedelsverkets webbplats, www.slv.se