

**Blanketten med ev. bilagor skickas till:**

Bergs kommun
Miljö och Bygg
Box 73
840 40 Svenstavik

Sökande: Uppgifter om livsmedelsföretagaren

Livsmedelsföretag/namn (sökanden):	
Organisations-/person-/samordningsnummer:	
Adress:	
Postadress:	
Telefon:	Mobiltelefon:
Telefax:	E-postadress:

Uppgifter om anläggningen

Fastighetsbeteckning:	<input type="checkbox"/> Enskilt vatten	<input type="checkbox"/> Enskilt avlopp
	<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Kommunalt avlopp
Anläggningens namn:		
Anläggningens adress:		
Anläggningens postadress:		
Telefon till anläggningen:		
Telefax till anläggningen:	E-postadress till anläggningen:	
Godkännandenummer: (Gäller enbart vissa befintliga anläggningar)		

Varaktighet

Anläggningen som ansökan avser gäller en verksamhet som kommer att bedrivas:	
<input type="checkbox"/> Kontinuerligt tills vidare	Startdatum:
<input type="checkbox"/> Tillfälligt/tidsbegränsat	
Om verksamheten är tillfällig/tidsbegränsad, ange här under vilken period verksamhet kommer att bedrivas:	

Uppgifter om verksamheten

Antal portioner alt konsumenter/dag på årsbasis (café restaurang, storhushåll etc.):
eller antal årarbetskrafter (butik, grossist, lager etc.):
Verksamhetstyp
<input type="checkbox"/> Restaurang/storhushåll
<input type="checkbox"/> Gatukök/pizzeria
<input type="checkbox"/> Café/konditori/bageri
<input type="checkbox"/> Butik
<input type="checkbox"/> Mottagningskök
<input type="checkbox"/> Mobilanläggning (bil, festivaltält, torgstånd etc)
<input type="checkbox"/> Grossist/lager
<input type="checkbox"/> Annat

Beskrivning av verksamheten (art och omfattning):

Fettavskiljare finns: Ja Nej

Verksamhetens riskklass. Kryssa i de rutor som verksamheten kommer omfatta

Högrisk

- Bearbetning/beredning av rått kött, fågel eller opastöriserad mjölk.
- Nedkyllning av varm mat
- Slakt

Mellanrisk

- Bearbetning/beredning av rå fisk, vegetabilier eller ägg.
- Tillverkning av gräddtårter eller smörgåstårter.
- Manuell chark och ost, styckning, malning av kött.
- Återupphettning, varmhållning eller transport av varmhållen mat (catering).

Lågrisk

- Kylförvaring
- Upptining/infrysning/blanchering
- Manuell hantering av glass
- Tillverkning av sylt, marmelad

Mycket låg risk

- Bakning av bröd och torra kakor
- Hantering av torrvaror
- Hantering av frysta livsmedel
- Upphetning av färdig mat (pizza i micro etc)

Övriga uppgifter:

Komplett ansökan ska vara Miljö- och Byggnadsnämnden tillhanda senast två veckor innan verksamheten planerar påbörjas.

Avgift

För handläggning av detta ärende utgår en avgift enligt 13, 14 § Förordning 2006:1166 om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel samt taxa för Miljö- och Byggnadsnämndens verksamhet för offentlig kontroll enligt livsmedelslagen.

Personuppgiftslagen (PuL) (SFS1998:204)

Enligt PuL får register upprättas om det är nödvändigt för att arbetsuppgifter i samband med myndighetsutövning skall kunna utföras. Givna uppgifter kommer finnas i dataregister med ändamålet att kommunen skall kunna fullgöra sitt tillsynsansvar. Inlämnande av detta formulär innebär att Du lämnar ditt samtycke enligt PuL § 10 att dessa uppgifter kommer att registreras i en databas. Du har rätt att begära utdrag och rättelser.

Underskrift

Datum	Underskrift av sökanden	Namnförtydligande
-------	-------------------------	-------------------