



## KALIX KOMMUN

### Anmälan om registrering av livsmedelsverksamhet

Anmälan enligt 11 § LIVSFS 2005:20

**Observera att verksamheten tidigast får starta två veckor efter att anmälan har kommit in till samhällsbyggnadsnämnden – om verksamheten startar tidigare kommer en sanktionsavgift att tas ut.**

#### Anmälan avser

<input type="checkbox"/> Ny verksamhet	<input type="checkbox"/> Övertagande	<input type="checkbox"/> Ändring av befintlig verksamhet
Vid övertagande: Ange namn på den verksamhet ni övertog		

#### Uppgifter om företaget

Företagets eller företagarens namn	Organisations-/personnummer
Adress	Postnummer och ort
Ansvarig person	Telefon
E-postadress	Mobiltelefon

#### Uppgifter om verksamheten

Lokalens/ verksamhetens namn	Organisations-/ personnummer
Besöksadress	Postnummer och ort
Kontaktperson (om annan än ansvarig person)	Telefon
E-postadress	Mobiltelefon

#### Faktureringsadress

Jag vill att fakturor skickas till den adress jag angivit under:	
<input type="checkbox"/> Uppgifter om företaget	<input type="checkbox"/> Uppgifter om Verksamheten <input type="checkbox"/> Annan adress, se nedan
Adressat	Kostnadsställe, referens etc
Adress	Postnummer och ort

#### Planerad start av verksamheten

<input type="checkbox"/> Tillsvidare och beräknas starta (datum) _____
<input type="checkbox"/> Tillfällig/tidsbegränsad verksamhet från och med _____ till och med _____
<input type="checkbox"/> Återkommande säsongsverksamhet från och med _____ till och med _____

**Typ av verksamhet**

Tillverkning/hantering <input type="checkbox"/> Restaurang/pizzeria <input type="checkbox"/> Tillagningskök omsorg <input type="checkbox"/> Gatukök <input type="checkbox"/> Mottagningskök <input type="checkbox"/> Catering <input type="checkbox"/> Kafé	Försäljning/förvaring <input type="checkbox"/> Butik <input type="checkbox"/> Grossist <input type="checkbox"/> Transportör <input type="checkbox"/> Lager	Industriell tillverkning/annat <input type="checkbox"/> Bageri <input type="checkbox"/> Bryggeri <input type="checkbox"/> Saft/sylttillverkning <input type="checkbox"/> Annat _____
---	--	--

Kommer din verksamhet ha E-handel?  JA  NEJ

Kommer din verksamhet vara mobil?  JA  NEJ

Om ja; vilket registreringsnummer har det eventuella fordonet? \_\_\_\_\_

Finns det någon fettavskiljare?  JA  NEJ

OM ja, var är fettavskiljaren placerad? \_\_\_\_\_

**Uppgifter om verksamhetens storlek**

Tillverkning/hantering Antal portioner/dag som serveras i genomsnitt sett över hela året. <input type="checkbox"/> 2500 - 25000 <input type="checkbox"/> 250 - 2500 <input type="checkbox"/> 80 - 250 <input type="checkbox"/> ≤25	Försäljning/förvaring Antal årsarbetskrafter som arbetar med livsmedel <input type="checkbox"/> 10 - 30 <input type="checkbox"/> 3 - 10 <input type="checkbox"/> 1 - 2 <input type="checkbox"/> ≤1	Industriell tillverkning Ton utgående produkt per år <input type="checkbox"/> 1000 - 100000 <input type="checkbox"/> 100 - 10000 <input type="checkbox"/> 3 - 10 <input type="checkbox"/> 1 - 3 <input type="checkbox"/> ≤1
---	---	---

**Typ av hantering (välj en eller flera)**

<input type="checkbox"/> Tillagning av kött/kyckling/fisk <input type="checkbox"/> Styckning/malning av kött <input type="checkbox"/> Tillagning av råmjölk <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat <input type="checkbox"/> Tillverkning av maträtter med ägg/mjölk <input type="checkbox"/> Tillagning av frysta produkter <input type="checkbox"/> Uppvärmning av färdig mat	<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjölk <input type="checkbox"/> Tillagning av risk/pasta/potatis <input type="checkbox"/> Hantering av rå fisk <input type="checkbox"/> Tillverkning av smörgåsar/smörgåstårter/tårter/bakelser <input type="checkbox"/> Skivning av skinka/bitning av ost <input type="checkbox"/> Varmhållning <input type="checkbox"/> Bakning kakor/bullar/bröd	<input type="checkbox"/> Kylförvaring <input type="checkbox"/> Frysförvaring <input type="checkbox"/> Tillverkning av glass <input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt och grönsaker <input type="checkbox"/> Transport av varma livsmedel <input type="checkbox"/> Transport av kyl- och frysvaror <input type="checkbox"/> Mottagning av varm/kall mat <input type="checkbox"/> Övrigt _____ _____
---	---	---

**Märkning av livsmedel**

Markera de alternativ som berör din verksamhet <input type="checkbox"/> Utformar presentation, ex meny, matsedel, skyltning <input type="checkbox"/> Utformar märkning	<input type="checkbox"/> Märker/förpackar livsmedel <input type="checkbox"/> Vi gör inget av ovanstående
--	---

**Dricksvatten**

<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Egen brunn	<input type="checkbox"/> Annat: _____
---	-------------------------------------	---------------------------------------

## Övriga upplysningar

Övrig hantering som inte har redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

## Underskrift

Datum	Ort
Namnteckning på behörig firmatecknare	Namnförtydligande

## Anmälan skickas till

Kalix kommun, samhällsbyggnadsförvaltningen, Bygg- och miljöavdelningen, 952 81 Kalix

## Avgift

Samhällsbyggnadsnämnden tar en avgift för handläggningen av anmälan, enligt fastställd taxa. Taxan finns att läsa på [kalix.se](http://kalix.se)

## Information

### Verksamheter som kräver fettavskiljning

Alla verksamheter som tillverkar eller hanterar livsmedel där halten avskiljbart fett överstiger 50 mg per liter vatten ska ha fettavskiljare. Exempel på verksamheter kan vara restaurang, pizzeria, grill, livsmedels-butik etc. Verksamheter som kräver installation av fettavskiljare ska göra en anmälan till Samhällsbyggnadsförvaltningens/va-expedition telefonnummer vx 65 000. Mer information ang verksamheter som kräver fettavskiljare finns i informations broschyren "Fettavskiljare – motverkar stopp i ledningsnätet" som ni hittar på hemsidan [www.kalix.se](http://www.kalix.se), välj; *Boende > Livsmedel > Starta nytt eller ta över livsmedelsföretag > Fettavskiljare*

### GDPR

Samhällsbyggnadsnämnden behandlar personuppgifterna i enlighet med artikel 6.1 e i Dataskyddsförordningen (2016/679).