



Se sidan 7 för handlingar som ska bifogas ansökan

<input type="checkbox"/> Ansökan om godkännande av anläggning som bereder, behandlar eller bearbetar livsmedel <input type="checkbox"/> Anmälan om registrering av anläggning utan beredning, behandling eller bearbetning av livsmedel	Insänds till: Emmaboda Kommun Bygg- och miljönämnden, Box 54 361 21 EMMABODA
--	--

Verksamhetsutövare samt anläggning

Fakta om livsmedelsföretaget

Företagsnamn		Person-/Organisationsnummer	
Företagarens namn		Telefonnummer	
Adress		Telefax	
Postnummer	Ort	E-postadress	
Faktureringsadress (om annan än ovan)		Postnummer	Ort
Livsmedelsanläggningens namn		Anläggningens fastighetsbeteckning	
Livsmedelsanläggningens besöksadress		Telefonnummer till anläggningen	
Kontaktperson på anläggningen		Telefonnummer till kontaktperson	
Fastighetsägarens namn		Telefonnummer till fastighetsägaren	
Fastighetsägarens adress		Postnummer	Ort

Mobil anläggning (i förekommande fall)

Fordon Vagn Tält Marknadsstånd Annat (ange under övrigt)

Registreringsnummer/Chassinummer	Adress och ort för uppställning av anläggningen
Adress och ort för bakomvarande lokal (för förvaring av livsmedel, rengöring etc.)	
Övrigt	

Verksamheten kommer att bedrivas:

<input type="checkbox"/> Tillfälligt/tidsbegränsat	Ange vilket tidsintervall: _____
<input type="checkbox"/> Kontinuerligt tills vidare	
<input type="checkbox"/> Anläggningen kommer att tas i bruk (datum): _____	
<input type="checkbox"/> Anläggningen beräknas vara färdig (datum): _____	

Beskrivning av system för egenkontroll

Ett fungerande och ändamålsenligt system för egenkontroll är en förutsättning för att kunna få ett slutgiltigt godkännande av livsmedelsanläggningen.

Kryssa för vilka av grundförutsättningarnas rutiner som är införda samt vilka delar av en HACCP-plan för verksamheten som är genomförda.

Grundförutsättningar inklusive god hygienpraxis

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Rutiner för utbildning av personal | <input type="checkbox"/> Rutiner för märkning presentation/redlighet |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för personlig hygien | <input type="checkbox"/> Rutiner för ankomstkontroll/mottagning |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för vatten/is | <input type="checkbox"/> Rutiner för tid och temperaturprocesser |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för bekämpning av skadedjur | <input type="checkbox"/> Rutiner för spårbarhet |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för rengöring | <input type="checkbox"/> Rutiner för reklamationshandling |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för underhåll av lokaler, inredning, utrustning | <input type="checkbox"/> Rutiner för korrigerande åtgärder |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för avfall och returgodshantering | <input type="checkbox"/> Rutiner för internrevision |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för förpackningsmaterial | <input type="checkbox"/> Rutiner för övriga kontrollpunkter enligt faroanalys |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för separering av produkt | <input type="checkbox"/> Utöver dessa finns andra rutiner i systemet |

HACCP

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Produktbeskrivning | <input type="checkbox"/> Övervakning av kritiska styrpunkter |
| <input type="checkbox"/> Flödesschema | <input type="checkbox"/> Korrigerande åtgärder vid avvikelser från kritiska gränser |
| <input type="checkbox"/> Faro-/riskanalys | <input type="checkbox"/> Rutin för verifiering av HACCP systemet |
| <input type="checkbox"/> Identifiering av kritiska styrpunkter | <input type="checkbox"/> Dokumentationsrutiner |
| <input type="checkbox"/> Fastställande av kritiska gränser för varje kritisk styrpunkt | |

Innan ett godkännande utfärdas ska kontrollmyndigheten besiktiga verksamheten på plats. Vid denna besiktning ska företagets lokaler med tillhörande inredning och utrustning samt system för egenkontroll bedömas. **Vid ett ofullständigt eller obefintligt system för egenkontroll utfärdas inget godkännande.**

Ett villkorat godkännande gällande i tre månader kan utfärdas om lokalen uppfyller relevanta krav och då systemet för egenkontroll inte uppfylls till fullo.

Det villkorade godkännandet kan förlängas med ytterligare 3 månader om Bygg- och miljönämnden bedömer att anläggningen fortfarande inte uppfyller samtliga relevanta krav men ändå kan konstatera väsentliga framsteg. **Ett villkorat godkännande får dock inte utfärdas för mer än totalt sex månader.** Efter denna period ska samtliga villkor vara uppfyllda så att Bygg- och miljönämnden kan godkänna anläggningen som därmed kan fortsätta driva verksamheten vidare.

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> Ja, rutiner är framtagna för ovan ikryssade områden och finns hos företaget vid igångsättandet. |
|--|

Samtliga rutiner omfattar anvisningar och riktlinjer för övervakning, frekvens, åtgärdsgränser och genomförd korrigerad åtgärd.

Verksamhetsbeskrivning

Typ av verksamhet (flera alternativ kan passa)

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Pizzeria
<input type="checkbox"/> Sushi-beredning	<input type="checkbox"/> Bageri/Konditori	<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering t ex. chark	<input type="checkbox"/> Butik med endast förpackade varor
<input type="checkbox"/> Grossistverksamhet	<input type="checkbox"/> Glasskiosk/kafé	<input type="checkbox"/> Förskolekök	<input type="checkbox"/> Skolkök
<input type="checkbox"/> Vårdboende	<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning	<input type="checkbox"/> Tillagningskök	<input type="checkbox"/> Mottagningskök
<input type="checkbox"/> Annat _____			

Verksamhetens omfattning

Beräknat antal portioner/dag: _____
Beräknat antal årsarbetskrafter (st): _____
Beräknat antal ton utgående produkt (industri) _____

Egen import av livsmedel

<input type="checkbox"/> Vi har egen import av livsmedel	<input type="checkbox"/> Vi har ingen import av livsmedel
--	--

Produkterna skall säljas/serveras till:

<input type="checkbox"/> Slutkonsument	<input type="checkbox"/> Återförsäljare	<input type="checkbox"/> Annan Ange: _____
--	---	--

Följande livsmedel kommer att handhas/förvaras

<input type="checkbox"/> Kylvaror	<input type="checkbox"/> Frysvaror	<input type="checkbox"/> Torrvaror	<input type="checkbox"/> Annat: _____
-----------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	---------------------------------------

Manuell hantering av oförpackade livsmedel (förberedelser och tillagning)

Grönsaker och rotfrukter - delning, ansning och skalning

<input type="checkbox"/> Jordiga grönsaker och rotfrukter används	<input type="checkbox"/> Tvättade/skalade grönsaker och rotfrukter används
<input type="checkbox"/> Ingen hantering av rotfrukter eller grönsaker	<input type="checkbox"/> Annan hantering: _____

Fakturaadress
Emmaboda Kommun
Box 60
361 21 EMMABODA

Besöksadress
Järnvägsgatan 28
Hemsida
www.emmaboda.se

Telefon direkt
0471-24 90 78

Telefon vx
0471-24 90 00
Faxnr
0471-24 90 83

Organisationsnr
212000-0738
Bankgiro
991-1868

Kött

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Köttberedning (grovstyckning) | <input type="checkbox"/> Hantering av färdigmald köttfärs |
| <input type="checkbox"/> Montering av kebab på spett | <input type="checkbox"/> Hantering av detaljstyckat kött som t ex skivning, strimling, malning mm. |
| <input type="checkbox"/> Portionsstyckat kött (färdigt för värmebehandling) | <input type="checkbox"/> Ingen kötthantering förekommer |
| <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ | |

Fisk

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Urtagning, fjällning, filetering av hel fisk | <input type="checkbox"/> Portionering av beredd fisk |
| <input type="checkbox"/> Endast portionsstyckad fisk används (färdig för värmebehandling alt. färdigskivad fisk för montering av sushi) | <input type="checkbox"/> Hantering av råa skaldjur |
| <input type="checkbox"/> Inga råa fisk- eller skaldjursprodukter används | <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ |

Kyckling/Fågel

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Hantering av hel/halv plockad, urtagen kyckling/fågel (styckning, marinering) | <input type="checkbox"/> Montering av kebab på spett |
| <input type="checkbox"/> Hantering av styckningsdetaljer t ex filé, lår, vingar (för delning, strimling, marinering mm) | <input type="checkbox"/> Endast portionsstyckad kyckling/fågel (färdig för värmebehandling) |
| <input type="checkbox"/> Ingen kyckling/fågelhantering förekommer | <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ |

Bakning

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Beredning av deg för bakning av bröd, tillverkning av pasta, pizzadeg mm | <input type="checkbox"/> Tillverkning av konditorivaror |
| <input type="checkbox"/> Avbakning av färdiga degämnen (bake-off) | <input type="checkbox"/> Ingen degberedning förekommer |
| <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ | |

Tillagning

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av varma rätter | <input type="checkbox"/> Varmhållning av färdiglagad mat |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av varm mat som skall kylas ner och användas vid senare tillfälle eller ätas kall | <input type="checkbox"/> Återuppvärmning av nedkyld mat |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av kalla rätter (förrätter, efterrätter mm) | <input type="checkbox"/> Ingen tillagning förekommer |

Övrigt

Fakturaadress
Emmaboda Kommun
Box 60
361 21 EMMABODA

Besöksadress
Järnvägsgatan 28
Hemsida
www.emmaboda.se

Telefon direkt
0471-24 90 78

Telefon vx
0471-24 90 00
Faxnr
0471-24 90 83

Organisationsnr
212000-0738
Bankgiro
991-1868

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av is (ismaskin) | <input type="checkbox"/> Montering av pizza |
| <input type="checkbox"/> Montering av sushi | <input type="checkbox"/> Kokning av ris i riskokare |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av dietmat eller specialkost | <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ |

Hantering av färdiglagad mat (från annan tillverkare)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Uppvärmning av kyld/fryst mat i ugn, på spis eller i kokeri (även varmkorv och grillkorv) | <input type="checkbox"/> Uppvärmning av portionsförpackad mat i mikrovågsugn |
| <input type="checkbox"/> Mottagning av varm mat | <input type="checkbox"/> Mottagning av kalla rätter |
| <input type="checkbox"/> Ingen hantering av färdiglagad mat förekommer | <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ |

Servering / Utlämning / Försäljning

Allmänt

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Bordsservering | <input type="checkbox"/> Buffésservering/självtag |
| <input type="checkbox"/> Överlämning över disk av färdigförpackade varor | <input type="checkbox"/> Överlämning över disk av oförpackad varor |
| <input type="checkbox"/> Portionering vid serveringsdisk | <input type="checkbox"/> Servering sker på porslin |
| <input type="checkbox"/> Servering sker på engångsmaterial | <input type="checkbox"/> Ingen servering förekommer |
| <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ | |

Utleveranser / Catering

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Utleveranser av varm mat | <input type="checkbox"/> Utleveranser av kall mat |
| <input type="checkbox"/> Mat för avhämtning | <input type="checkbox"/> Transport av mat genom t ex egen bil |
| <input type="checkbox"/> Utrustning för catering, ange vilken: _____ | <input type="checkbox"/> Ingen utleverans/catering förekommer |

Manuell försäljning av oförpackade varor

- | | | | | |
|--|--|---|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Rått/färskt kött | <input type="checkbox"/> Rå fisk/skaldjur | <input type="checkbox"/> Rå kyckling/fågel | <input type="checkbox"/> Ost | <input type="checkbox"/> Charkprodukter |
| <input type="checkbox"/> Färdiglagade kalla rätter (t ex sallader) | | <input type="checkbox"/> Färdiglagade varma rätter (t ex grillat) | | |
| <input type="checkbox"/> Bröd/Konditorivaror | <input type="checkbox"/> Konfektyr/Choklad | <input type="checkbox"/> Skop-/kulglass | <input type="checkbox"/> Mjukglass | |
| <input type="checkbox"/> Ingen manuell försäljning | | <input type="checkbox"/> Annan hantering: _____ | | |

Fakturaadress
Emmaboda Kommun
Box 60
361 21 EMMABODA

Besöksadress
Järnvägsgatan 28
Hemsida
www.emmaboda.se

Telefon direkt
0471-24 90 78

Telefon vx
0471-24 90 00
Faxnr
0471-24 90 83

Organisationsnr
212000-0738
Bankgiro
991-1868

Självtag/Lösviktsförsäljning av oförpackade livsmedel

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Inlagda delikatesser | <input type="checkbox"/> Djupfrysta räkor |
| <input type="checkbox"/> Torkade korvar | <input type="checkbox"/> Matbröd med hård skorpa |
| <input type="checkbox"/> Godis | <input type="checkbox"/> Nötter, bönor, linser med mera |
| <input type="checkbox"/> Färsk frukt, grönsaker, rotfrukter, ägg, svamp | <input type="checkbox"/> Ingen lösviktsförsäljning förekommer |
| <input type="checkbox"/> Annan hantering (specificera vilken på sista sidan): | |

Material på inredning och utrustning

Golv i våtutrymmen (diskrum, beredningsutrymmen, kylrum, personaltoalett med mera)

- | | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Klinker | <input type="checkbox"/> Plastmatta | <input type="checkbox"/> Epoxygolv | <input type="checkbox"/> Annat (specificera på sista sidan) |
|----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---|

Väggbeklädnad i våtutrymmen

- | | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> Kakel | <input type="checkbox"/> Rostfri plåt | <input type="checkbox"/> Plast för våtrum | <input type="checkbox"/> Annat (specificera på sista sidan) |
|--------------------------------|---------------------------------------|---|---|

Material på arbetsytor

- | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Rostfri plåt | <input type="checkbox"/> Laminat | <input type="checkbox"/> Marmor | <input type="checkbox"/> Annat (specificera på sista sidan) |
|---------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|---|

Material på golv och väggar i övriga utrymmen

- | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|---|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Kakel | <input type="checkbox"/> Klinker | <input type="checkbox"/> Laminat | <input type="checkbox"/> Parkett |
| <input type="checkbox"/> Plastmatta | <input type="checkbox"/> Rostfritt | <input type="checkbox"/> Annat (specificera på sista sidan) | |

Vatten

- | | |
|---|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Kommunalt | |
| <input type="checkbox"/> Enskilt | Typ av reningsutrustning: _____ |
| Senast godkända vattenprovtagning utförd (datum): _____ | |
| Bifoga gärna aktuellt protokoll! | |

Sopor

- | | | |
|---|---|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Kylt soprum | <input type="checkbox"/> Ej kylt soprum | <input type="checkbox"/> Containers |
| <input type="checkbox"/> Fettåtervinning (frityrfett) | <input type="checkbox"/> Rostfritt | |
| <input type="checkbox"/> Annat: _____ | | |

