

Genom att ange en e-postadress godkänner du att all kommunikation, inklusive utskick av beslut, sker via e-post.

Avser:

- Ny anläggning eller ägarbyte
 Betydande ändring (ändring eller utökning av sortiment, hantering, produktionsstorlek eller sysselsatta årsarbetskrafter)

1. Firmauppgifter (innehavare)

Firmanamn (enligt registreringsbevis)		Organisationsnr/personnr (vid enskild firma)
Postadress (enligt registreringsbevis)		Telefon
Postnr	Ort	

2. Lokaluppgifter

Lokalens namn	Fastighetsbeteckning
Lokalens besöksadress och ort	E-post

3. Typ av verksamhet

Kryssa för de rutor som stämmer för verksamheten

<input type="checkbox"/> Restaurang <input type="checkbox"/> Café <input type="checkbox"/> Gatukök <input type="checkbox"/> Pizzeria <input type="checkbox"/> Kebab <input type="checkbox"/> Hotel/Bed & Breakfast
<input type="checkbox"/> Förskolekök <input type="checkbox"/> Skolkök <input type="checkbox"/> Vårdboende/äldreboende/gruppboende <input type="checkbox"/> Sushiberedning
<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering <input type="checkbox"/> Butik med förpackade varor
<input type="checkbox"/> Partihandel, grossist <input type="checkbox"/> Glasskiosk <input type="checkbox"/> Bageri, konditori
<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet <input type="checkbox"/> Cateringfirma
<input type="checkbox"/> Matmäklare, matimportör <input type="checkbox"/> Transportföretag
<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning av livsmedel
<input type="checkbox"/> Annat (redovisas på sista sidan)

4. Egen import eller införsel av livsmedel

Kryssa för de rutor som stämmer för verksamheten

<input type="checkbox"/> Egen import av livsmedel (från annat än EU-land) <input type="checkbox"/> Animaliska livsmedel <input type="checkbox"/> Vegetabiliska livsmedel <input type="checkbox"/> Annat _____



<input type="checkbox"/> Egen införsel av livsmedel (från EU-land)	<input type="checkbox"/> Animaliska livsmedel
	<input type="checkbox"/> Vegetabiliska livsmedel
	<input type="checkbox"/> Annat _____

5. Uppgifter om hantering/beredning

Markera med kryss vilken typ av hantering som kommer att ske i anläggningen, flera typer kan vara aktuella.

Högrisk:		Mellanrisk:	
<input type="checkbox"/>	Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, t ex grillning av kyckling, pizza med rå köttfärs	<input type="checkbox"/>	Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk
<input type="checkbox"/>	Nedkylning (efter tillagning/varmhållning)	<input type="checkbox"/>	Tillagning av livsmedel som innehåller pastöriserad mjölk, t ex paj, pannkakor, våfflor, glass
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk t. ex. ost, kalvdans	<input type="checkbox"/>	Tillagning av sallad/pastasallad/smörgåsar/smörgåstårter
<input type="checkbox"/>	Beredning av råa ägg producerade från annat land än Sverige, Finland, Norge eller Danmark	<input type="checkbox"/>	Tillverkning av gräddtårter/bakelser
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av fermenterad korv, rökt skinka m.m.	<input type="checkbox"/>	Beredning från pastöriserad äggmassa eller råa ägg producerade i Sverige, Finland, Norge eller Danmark
<input type="checkbox"/>	Slakt	<input type="checkbox"/>	Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis
<input type="checkbox"/>	Annat: _____	<input type="checkbox"/>	Varmhållning av livsmedel
		<input type="checkbox"/>	Återuppvärmning med efterföljande servering
		<input type="checkbox"/>	Transport av varmhållna livsmedel
		<input type="checkbox"/>	Delning av ost, skivning av charkprodukter
		<input type="checkbox"/>	Tillverkning av mjölkprodukter från pastöriserad mjölk
		<input type="checkbox"/>	Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, t ex marinerings av kött, malning av köttfärs
		<input type="checkbox"/>	Stekning av prefabricerade (råa) hamburgare
		<input type="checkbox"/>	Annat: _____
Lågrisk:		Mycket låg risk:	
<input type="checkbox"/>	Transport av kylvaror/kyld mat	<input type="checkbox"/>	Transport av frysvaror/fryst mat
<input type="checkbox"/>	Försäljning/förvaring av kylda livsmedel	<input type="checkbox"/>	Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/>	Försäljning av mjukglass/kulglass	<input type="checkbox"/>	Försäljning av godis/snacks



<input type="checkbox"/>	Upptining	<input type="checkbox"/>	Försäljning, lagring eller transport av frukt, grönsaker eller godis
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av sylt/saft/marmelad	<input type="checkbox"/>	Bakning av matbröd och torra kakor
<input type="checkbox"/>	Tillverkning/förpackning av kosttillskott	<input type="checkbox"/>	Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex. paj, pizza, lasagne
<input type="checkbox"/>	Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker	<input type="checkbox"/>	Annat: _____
<input type="checkbox"/>	Infrysning av rått kött/rått fjäderfå/rå fisk		
<input type="checkbox"/>	Annat: _____		

6. Produktionsstorlek – verksamhetens omfattning

OBS! Endast ett val skall anges!

Konsumer/antal portioner per dag (genomsnitt för årets alla dagar) T.ex. restauranger, café, konditori, storhushåll	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter) T.ex. butik, grossist, importör, matmäklare, transportör	Industriell tillverkning Ton utgående produkt av animalier, vegetabilier och sammansatta produkter per år	Industriell tillverkning Ton mottagen mjölk per år
<input type="checkbox"/> ≤ 25	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 10
<input type="checkbox"/> 25 – 80	<input type="checkbox"/> 1 – 2	<input type="checkbox"/> 1 - 3	<input type="checkbox"/> 10 - 30
<input type="checkbox"/> 80 - 250	<input type="checkbox"/> 2 - 3	<input type="checkbox"/> 3 – 10	<input type="checkbox"/> 30 – 100
<input type="checkbox"/> 250 – 2 500	<input type="checkbox"/> 3 - 10	<input type="checkbox"/> 10 – 100	<input type="checkbox"/> 100 – 1000
<input type="checkbox"/> 2 500 – 25 000	<input type="checkbox"/> 10 - 30	<input type="checkbox"/> 100 – 1 000	<input type="checkbox"/> 1000 – 10 000
<input type="checkbox"/> 25 000 - 250 000	<input type="checkbox"/> > 30	<input type="checkbox"/> 1 000 – 10 000	<input type="checkbox"/> 10 000 – 100 000
<input type="checkbox"/> > 250 000		<input type="checkbox"/> >10 000	<input type="checkbox"/> >100 000

7. Märkning, information, menyer, förpackning

OBS! Endast ett val skall anges!

Exempel

<input type="checkbox"/>	Utformar märkning samt märker förpackade livsmedel	Butik med försäljning av egenpackade livsmedel, importör som översätter märkning
<input type="checkbox"/>	Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	Butik som får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor
<input type="checkbox"/>	Utformar märkning, presentation, menyer, men märker/förpackar inte	Fristående restaurang, cateringverksamhet, skola/förskola/vårdhem med egen matsedel, huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel, matmäklare
<input type="checkbox"/>	Utformar inte presentation, menyer och märker/förpackar inte	Franchiseverksamhet, butik med enbart förpackade livsmedel skola/förskola/vårdhem med centralt framtagen matsedel


8. Konsumentgrupper

Producerar ni mat till känslig konsumentgrupp som barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar (sjukhuskök, äldreboende och vårdboende), personer med allergi eller överkänslighet mot livsmedel

Ja Antal portioner:

Nej

9. Övrigt
Så behandlar vi dina personuppgifter

Vi behandlar dina personuppgifter som underlag för att handlägga ärendet. Den lagliga grunden för behandlingen är myndighetsutövning. Miljö- och stadsbyggnadsnämnden i Hässelholm är personuppgiftsansvarig. Vid frågor, kontakta oss via e-post: miljonamnden@hasselholm.se eller telefon: 0451-26 70 00. Du kan även kontakta dataskyddsombudet på [dataskyddsombudet på dataskyddsombud@hasselholm.se](mailto:dataskyddsombud@hasselholm.se). På www.hasselholm.se/personuppgifter kan du läsa mer om hur Hässelholms kommun hanterar personuppgifter.

10. Underskrift

Datum	Behörig firmatecknares underskrift
Namnförtydligande	