

Genom att ange en e-postadress godkänner jag 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 marinering 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 | |