



Till: Samhällsbyggarnämnden

Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning
enligt artikel 6.2 i förordning (EG) nr. 852/2004

Sökande

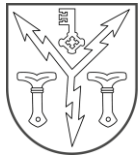
Namn		Person-/organisationsnummer	
Behörig firmatecknare		Telefon	
Kontaktperson		Telefon	
E-post			
Företagsadress		Postnummer	Ort
Fakturaadress (om annan än ovan)		Postnummer	Ort
Eventuell referens			

Livsmedelsanläggning

Verksamhetens namn		Verksamheten beräknas starta	
Besöksadress		Postnummer	Ort
Fastighetsbeteckning			
Fastighetsägarens namn			
Fastighetsägarens postadress		Telefon	

Planerad verksamhet

<input type="checkbox"/> Tillsvidare
<input type="checkbox"/> Tillfälligt, under följande dag/dagar: _____
Beräknat antal portioner/dag eller antal ton utgående produkt/år
Beräknat antal årsarbetskrafter



Verksamhetsbeskrivning (sortiment/meny och omfattning)

Kommer livsmedel att produceras till känsliga konsumentgrupper? * Ja Nej

* Barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar (t.ex. patienter, äldreboende, gravida) och personer med livsmedelsrelaterade allergier eller annan överkänslighet mot livsmedel t.ex. barnmat, sondmat och livsmedel för särskild näringsändamål (glutenfria, mjölkfria, sojafria etc.).

Ort och datum

Underskrift

(behörig firmatecknare)

Namnförtydligande

(behörig firmatecknare)

Alla personuppgifter som du lämnar till oss kommer att behandlas i enlighet med dataskyddsförordningen (GDPR). Dina personuppgifter används för att behandla ditt ärende. Mer information finns på kommunens hemsida www.jokkmokk.se

För handläggning av anmälan om registrering av livsmedelsanläggning, tas en avgift ut. Faktura kommer att skickas separat.

Postadress

Jokkmokks kommun
Västra Torggatan 11
962 85 JOKKMOKK

Webbsideadress

www.jokkmokk.se

Telefon

0971-170 00

Telefax

0971-172 01

Postgiro

6 00 54 - 4



Information -sparas av livsmedelsföretagaren

Livsmedelsanläggning:

En livsmedelsanläggning kan t ex vara en lokal, ett lager, ett fordon eller ett tält.

Verksamhetsbeskrivning:

Verksamhetsbeskrivningen ska omfatta produktionens storlek, mängd, sortiment/meny samt beskrivning av de hanteringssteg som planeras.

Krav på egenkontroll:

Egenkontroll innebär att företagaren systematiskt går igenom sin verksamhet, upprättar ett system och följer systemet för att undvika och begränsa att livsmedel framställs med dålig kvalitet eller gör människor sjuka.

Livsmedelsföretag är skyldiga att utöva egenkontroll. I egenkontrollen ska det finnas rutiner för god hygienpraxis och god tillverkningssed. Det innebär att lokalerna ska vara anpassade för ändamålet, att det finns lämplig processutrustning och att följande rutiner finns för att skapa bra allmänna hygieniska förhållanden:

- Underhåll av utrustning, lokaler och transportmedel
- Råvaror och förpackningsmaterial (innehåll, mottagningskontroll, information m.m.)
- Säker hantering, lagring och transport (förvaring, korskontamination, separering m.m.)
- Hantering och förvaring av avfall (avfall, returgods, animaliska biprodukter)
- Skadedjursbekämpning (skadedjur, insekter och tamdjur)
- Rengöring och desinfektion (rengöring, rengöringskemikalier och rengöringsresultat)
- Vattenkvalitet (vatten som används på anläggningen)
- Temperatur (kyl- och frysförvaring, upptining och varmhållning)
- Personlig hygien (arbetskläder, handtvätt och hälsotillstånd)
- Utbildning (kompetens och kunskap i livsmedelshygien och HACCP, utbildningsplan)

För vissa verksamheter gäller även att nedanstående rutiner finns:

- HACCP-baserade förfaranden (faroanalys, kritiska styrpunkter, övervakning, korrigerande åtgärder, validering, verifiering)
- Information (märkning, presentation, redlighet och information till allmänhet)
- Spårbarhet (från vem och till vem? Återkallelse av felaktig produkt)
- Mikrobiologiska kriterier (förordning (EG) nr 2073/2005)
- Övriga krav (alla andra krav som finns i lagstiftningen)

All personal ska ha kännedom om vilka rutiner som gäller för verksamheten.

Anmäl förändringar av verksamheten

Anmäl alltid i förväg innan du gör förändringar av verksamheten eller av lokalen. Förändringar kan till exempel vara ägarbyte, ombyggnation, upphörande av verksamhet, förändringar i sortiment eller tillverknings sätt. Om verksamheten upphör ska även meddelas samt gärna byte av företagsadress.