



ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE av anläggning där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas

Ansökan avser

<input type="checkbox"/> Ny verksamhet	<input type="checkbox"/> Övertagande	<input type="checkbox"/> Ändring av anläggning/sortiment	<input type="checkbox"/> Godkänd före 2006
--	--------------------------------------	--	--

Planerad verksamhet som avses bedrivas

I Tills vidare	Från och med datum	Till och med datum
Säsongsverksamhet <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Antal dagar per år	

Typ av verksamhet (ex. restaurang, café, butik med chark)

--

Allmänna uppgifter

Verksamhetens namn		Organisations-/personnummer
Livsmedelsföretagarens namn/företagets/firmans namn		
Behörig firmatecknare	Mobil telefon	Telefon
Kontaktperson	Mobil telefon	Telefon
Företags/besöksadress	Postnummer	Ort
Fakturaadress (om annan än ovan)	Postnummer	Ort
E-mail	Fax nr	
Fastighetsbeteckning	Fastighetsägarens namn	
Fastighetsägarens postadress	Telefon	

Handlingar som ska bifogas innan ansökan kan behandlas

<ul style="list-style-type: none"> — Registreringsbevis där firmatecknare framgår — Meny/sortiment — Detaljrättning med utrustning och inredning över anläggningen/anläggningarna (1) — Redovisning av ytmaterial på golv, väggar, tak och inredning i de olika utrymmena (2) — Översiktlig redovisning av ventilationssystem med angivna flöden och riktningar (3) — Redovisning av avfallshantering och hantering av fett — Uppgifter om enskild vattentäkt (4) — Enkel beskrivning av det system för egenkontroll som verksamheten skall använda (5) <p>Förklaring på vad som ska bifogas finns längst bak i detta dokument.</p>



BESKRIVNING AV LIVSMEDELSHANTERING – Butik och storhushåll

OBS! Av ritning med inredning och utrustning som bifogas ansökan skall framgå var olika typer av hantering sker. I beskrivning av system för egenkontroll som bifogas ansökan skall risker med olika typer av hantering anges.

Kryssa för den livsmedelshantering som planeras i lokalen

HÄNTERING AV OFÖRPACKADE LIVSMEDEL/RÅVAROR OCH FÖRBEREDELSE

Rotsaker, jordiga produkter

Tvättning, skalning, ansning av jordiga produkter (potatis, morot, lök etc) För detta krävs ett renseri som är avskilt från köket (ett eget rum).	Färska kryddväxter i kruka med jord
Ingen hantering/användning av jordiga produkter	Eget alternativ, redovisas vid övriga upplysningar

Grönsaker och tvättade rotsaker

Sköljning, skalning, ansning, skivning, hackning av grönsaker och tvättade rotsaker För denna hantering krävs en särskild plats.	
Endast färdigberedda (färdigskalade/skurna/hackade) grönsaker och rotsaker	
Ingen grönsakshantering	Eget alternativ, redovisas vid övriga upplysningar

Kött

Finstyckning av detaljstyckat kött För detta krävs ett avskilt eget rum.	
Beredning (ex. malning, formning av färsrätter, kebabspett) av rått kött För denna hantering krävs en särskild plats.	
Bearbetning (t.ex. marinering, stekning, fritering, gravning, kokning, grillning) av rått kött, även stekning av djupfryst rå hamburgare eller grillning av färdigmonterade kebabspett För denna hantering krävs en särskild plats.	
Användning av färdiga köttprodukter, dvs. produkter som bara ska värmebehandlas/tillagas (ex. korv, färdigstekta hamburgare, köttbullar)	
Ingen hantering/användning av oförpackat rått kött	Eget alternativ, redovisas vid övriga upplysningar

Kyckling/fågel

Hantering av hel/halv plockad och urtagen kyckling och fågel, såsom att stycka och dela För denna hantering krävs en särskild plats.	
Bearbetning (t.ex. marinering, stekning, fritering, kokning, grillning) av rå kyckling och fågel För denna hantering krävs en arbetsbänk. Beroende på omfattning kan samma arbetsbänk som till detaljstyckat kött användas.	
Användning av färdigbearbetade kyckling/fågelprodukter, dvs. produkter som bara ska värmebehandlas/tillagas	
Ingen hantering/användning av oförpackad rå kyckling/fågel	Eget alternativ, redovisas vid övriga upplysningar

Fisk, skaldjur (Ett eller flera kryss under denna rubrik)

Urtagning och fjällning av fisk, skalning av skaldjur m.m. För detta krävs ett eget rum.	
Beredning av (urbena, flå, filéa, stycka) rå fisk För denna hantering krävs en särskild plats.	



Bearbetning (kokning, fritering, stekning, gravning, inläggning, rökning, grillning) För denna hantering krävs en särskild plats.	
Endast pannfärdig fisk/fiskprodukter kommer att användas, dvs. produkter som bara ska värmebehandlas/tillagas eller färdigskivad fisk	
Ingen hantering/användning av rå oförpackad fisk/skaldjur	Eget alternativ, redovisas vid övriga upplysningar

DEGBEREDNING/BAGERI-KONDITORI

Degberedning till bröd, pizzadeg, paj, pasta etc och gräddning För detta krävs ett särskilt degutrymme.	Gräddning av färdigköpta degämnen (bake off)
Tillverkning av konditorivaror	Beredning av glutenfria produkter. För detta gäller särskilda regler.
Ingen degberedning/bakning tillverkning	Ingen gräddning Eget alternativ, redovisas vid övriga upplysningar

BEREDNING, TILLAGNING

Upptining av frysta produkter/fryst mat För upptining gäller att omgivningstemperaturen inte ska överstiga den temperatur som varan normalt skall vara placerad i vid kylförvaring.	Ingen upptining		
Tillagning av varma rätter	Ingen tillagning av varma rätter		
Varmhållning	Ingen varmhållning		
Tillagning av varm mat som ska kylas ner och användas vid senare tillfälle eller serveras kall För nedkylning krävs särskild utrustning som är anpassad för de aktuella produkterna/maträtterna samt den mängd som ska kylas ned.	Ingen nedkylning/återuppvärmning		
Beredning av värmebehandlade produkter ex skinka, ost som delas, skivas, strimlas etc.	Ingen beredning av värmebehandlade produkter		
Beredning av kalla rätter, såsom smörgåsar/smörgåstårter, sallader, förrätter, efterrätter. För denna hantering krävs en särskild plats.	Ingen beredning av kalla rätter		
Grillning Hantering efter grillning	Marinering Köper färdigmarinerade/kryddade produkter Ingen grillning		
Nedkylning Övrigt	Packning Varmhållning		
Gräddning av pannkakor/våfflor Kokning av potatis/ris/pasta	Tillverkning av is (ismaskin) Specialkost, dietmat	Montering av pizza Eget alternativ, redovisas vid övriga upplysningar	Montering av sushi

SERVERING AV FÄRDIGLAGAD MAT

Ett eller flera kryss	
Uppvärmning av kyld/fryst mat i ugn, på spis eller kokeri (även varmkorv och grillkorv)	Uppvärmning av enskilda kylda/frysta portioner i mikrovågsugn
Mottagning av varm mat från annan anläggning	Mottagning av kalla rätter från annan anläggning

SERVERING/UTLÄMNING

Antal gästplatser som kommer att finnas i lokalen, ca			
Servering kommer att ske genom			
Bordsservering	Buffésservering/självtag	Överlämning över disk av färdigförpackade varor	Överlämning över disk av oförpackade varor
Ingen servering	Portionering vid serveringsdisk	Eget alternativ, redovisas vid övriga upplysningar	



UTLEVERANS AV VAROR OCH/ELLER CATERING

Ett eller flera kryss		
Utleverans av varm mat	Utleverans av kyl/fryst mat, kalla rätter	Utleverans av kyl- och frysvaror
Utleverans av kött och/eller fisk produkter	Utleverans kommer att ske till butik eller restaurang	Inga leveranser
Eget alternativ, redovisas vid övriga upplysningar	Redogör under övriga upplysningar för vilken utrustning (ex. värmeskåp, termobox, kylbox, backar, fordon, engångsemballage m.m.) som ska användas för utleverans och/eller catering av livsmedel	

DISKNING

Maten kommer att serveras på porslin/motsvarande.	
Maten kommer att serveras på engångsservis/ingen servering, endast leverans	Eget alternativ, redovisas vid övriga upplysningar

ÖVRIGA UTRYMMEN

Omlädningsrum	Personaltoalett	Avfalls- utrymme	Städutrymme med utslagsvask	Varumottagning	Torrvaruutrymme
När det är nödvändigt skall det finnas lämpliga omlädningsrum i tillräckligt antal för personalen. Gång- och arbetskläder skall förvaras åtskilda. Det ska finnas ett tillräckligt antal vattentoaletter. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras. Avfall ska omhändertas och förvaras så att de inte riskerar att kontaminera livsmedel eller på sådant sätt att de inte drar till sig skadedjur. Förvaring av städutrustning och kemtekniska varor ska ske åtskilt från beredningsutrymmen. Varumottagning ska placeras så att ingen intransport av varor med ytteremballage sker genom lokal där oförpackad produkt hanteras.					

HANDTVÄTTSTÄLL

Det ska finnas ett tillräckligt antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ. Handtvättställ ska vara försedda med varmt och kallt rinnande vatten, material för handtvättning och för hygienisk torkning. Handtvättställ får bara användas för tvätt av händer.

ÖVRIGA UPPLYSNINGAR

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

INFORMATION FÖR INPLACERING I RISKCLASS

Antal konsumenter/portioner per dag (genomsnitt för årets alla dagar):

Beräknat antal årsarbetskrafter (st):

Producera/servera livsmedel till känsliga konsumentgrupper (barn under 5 år, vårdtagare inom äldreomsorgen eller personer i behov av specialkost/allergimat)

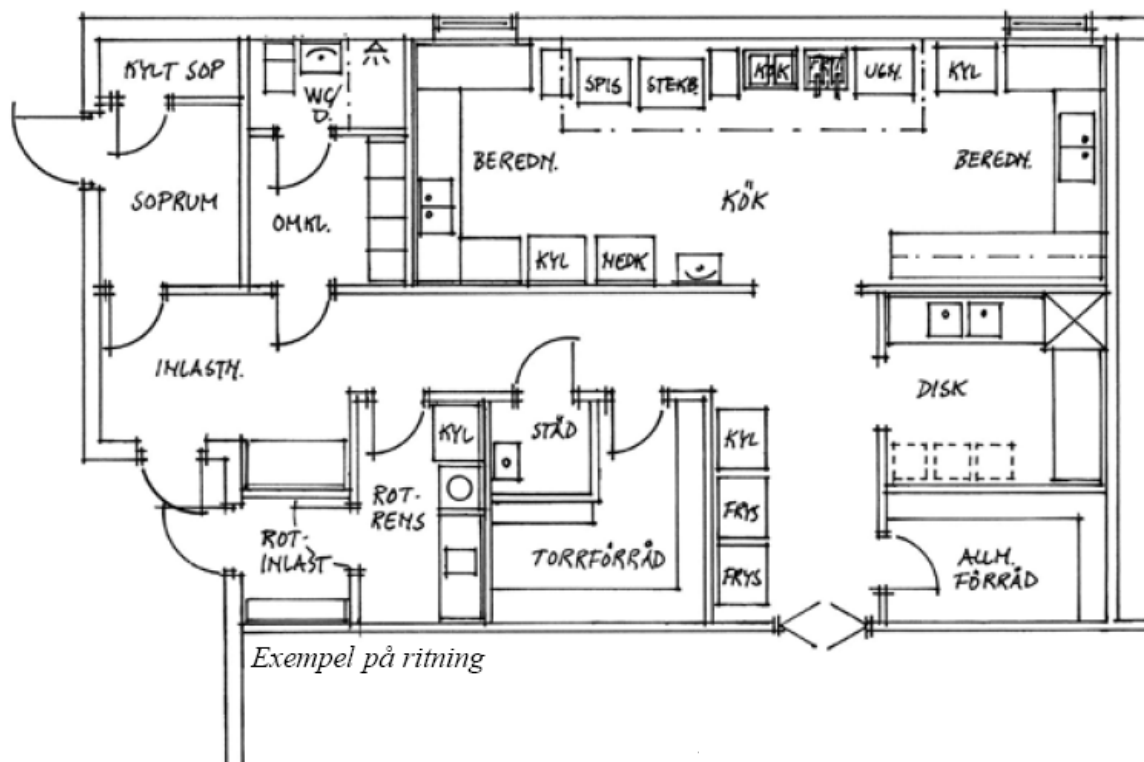
I samband med registreringen/godkännande kommer en avgift att tas ut.

Underskrift (Sökande/behörig firmatecknare)

Ort och datum
Namn-teckning Namnförtydligande

Förklaringar till handlingar som skall bifogas blanketten

- (1) Ritningen ska vara skalenlig, i skala 1:50 eller 1:100 och bör innehålla en inventarieförteckning. Ritningen ska vara så detaljerad att det går att se var olika enheter som kylar, frysar, arbetsbänkar, handfat, vatten och avlopp etc. är placerade. Ritningen ska omfatta all utrymnen (inklusive avfallsutrymme). Av ritningen skall framgå var olika typer av hantering sker. Se exemplet nedan hur en ritning kan se ut.



- (2) Den tekniska beskrivningen bör bl.a. innehålla:
- vad det är för typ av inredning,
 - ytmaterial på golv, väggar och tak

OBS!! Alla ytor i en livsmedelslokal ska vara släta, täta och lätta att hålla rena. De bör även vara tåliga mot fukt och nötning. Exempel på material som är lättskötta, är rostfritt, kakel och hård laminat. Ljusa och enfärgade ytor är bäst för då ser man snabbt om det blir smutsigt. Bänkar och skåp ska antingen sluta tätt mot golv eller vägg, eller vara byggda så att man lätt kommer åt att rengöra under och bakom inredningen. Minst 20 cm höga ben på bänkar och dylikt rekommenderas för att det ska gå att städa under. Golvbeläggningen bör dras upp mot väggen. Innertak och installationer i tillverkningslokaler ska göras så att inte smuts, kondens mm kan samlas där.

- (3) I den översiktliga redovisning av ventilationsinstallationer ska det framgå var tilluft och frånluftsdon är placerade samt luftströmmarnas riktning. Ventilationsystemet måste vara anpassat till verksamheten i lokalen, bl.a. för att ge lämpliga temperaturförhållanden och så att kondensutfällningar och luftströmmar från förorenat till rent område förhindras.
- (4) Om verksamheten tar vatten från en egen vattentäkt ska uppgifter om brunnen och en provtagning avseende mikrobiologiska (bakterier) och kemiska parametrar göras av brunnsvattnet. Analysresultatet ska bifogas med ansökan.
- (5) 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 att de 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 ska finnas för att skapa bra allmänna hygieniska förhållanden:



- Utbildning av personalen i livsmedelshygien
- Personlig hygien
- Underhåll av utrustning, lokaler och transportmedel
- Rengöring av utrustning, lokaler och transportmedel
- Skadedjur
- Vatten
- Förpackningsmaterial
- Mottagningskontroll av varor och emballage
- Temperatur i livsmedel och lokaler
- Märkning

Alla rutiner ska vara skriftliga och förvaras i verksamheten. All personal ska ha kännedom om vilka rutiner som gäller för verksamheten. **OBS, skicka inte med hela egenkontrollprogrammet.**

HACCP står för **Hazard Analysis Critical Control Points** (på svenska riskanalys och kritiska styrpunkter).

En HACCP-plan tas fram i följande steg:

1. Ta reda på vilka faror som kan finnas i produktionen. Utgå från flödesschemat.
Var i processen kan dessa faror finnas? Var i processen kan dessa faror styras?
2. Bestäm kritiska styrpunkter.
3. Fastställ gränsvärden för de kritiska styrpunkterna.
4. Utarbeta ett system för övervakning av varje kritisk styrpunkt. Exempel kan vara mätning av temperatur och tid.
5. Bestäm vilka korrigerande åtgärder som vidtas om de kritiska gränserna överskrids.
6. Verifiera (kontrollera) att systemet fungerar med tester och utvärderingar som används utöver den systematiska övervakningen.
7. Upprätta dokumentationsrutiner.

Vid tillsynsbesök som miljökontoret utför används en checklista. Som stöd vid bedömningen av kontrollområdena som ingår i checklistan används en hjälpreda. För att vara förberedd och veta vad som går igenom vid en inspektion kan du som livsmedelsföretagare ta del av del av checklistan och hjälpredan. De kan även användas som hjälp och grund när egenkontrollprogrammet skall tas fram för verksamheten. Dessa finns på livsmedelverkets hemsida.

Vid frågor tag kontakt med miljökontorets livsmedelsinspektörer som ansvarar för livsmedelsfrågor.

Ansökan skickas till
Miljökontoret
Kiruna kommun
981 85 Kiruna