

## Ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning

### Information

Aktuella regler: Artikel 6 i förordning (EG) nr 852/2004 och artikel 4 i förordning (EG) nr 853/2004 samt 23 § Livsmedelsförordningen (2006:813) och LIVSFS 2005:20 om Livsmedelshygien och 2001:30 (föreskrifter om dricksvatten).

Dina personuppgifter används för att utifrån ett register utöva tillsyn, handlägga ärenden, fakturera, planera och utvärdera. Om du vill ha ytterligare information om hur dina personuppgifter används, om du vill att dessa ska ändras eller om du inte vill att uppgifterna ska kunna användas för marknadsföring är vi tacksamma för ett skriftligt besked till Miljö- och byggnadsförvaltningen.

Information om gällande avgifter återfinns på hemsidan

### Sökande

Verksamhetens innehavare (firmatecknare, VD)	Person-/org. nr.	Telefon
Verksamhetens bolagsnamn (firmanamn)	E-postadress	
Verksamhetens utdelningsadress (gata, box, etc.)	Postnummer	Ort

### Anläggning

Verksamhetens namn	Verksamhetens fastighetsbeteckning	
Besöksadress	Postnummer	Ort
Kontaktperson	Verksamhetens telefon	Kontaktpersons mobiltelefon

Lokalernas ägare (namn)	Person-/org. nr.	Telefon
Utdelningsadress (gata, box, etc.)	Postnummer	Ort

### Orsak till ansökan

<input type="checkbox"/> Ny verksamhet	<input type="checkbox"/> Ny ägare	<input type="checkbox"/> Annat:
Datum då lokalerna beräknas bli färdigställda	Datum då verksamheten beräknas starta	

### Omfattning

Antal årsarbetskrafter	Ton utgående produkt per år:
------------------------	------------------------------

Skickas eller lämnas in till

**MILJÖ- OCH BYGGNADSFÖRVALTNINGEN**



TÖREBODA MARIESTAD GULLSPÅNG  
*Kommuner i samarbete*

## Beskrivning av verksamheten

Beskrivning av verksamheten (art och omfattning) och av sortiment (ange fullständigt sortiment)

<b>Bilagor som ska bifogas ansökan</b>		
Registreringsbevis med firmatecknare <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/> Medföljer ansökan	<input type="checkbox"/> Lämnas in senast den:
<b>Bilagor som ska bifogas ansökan</b>		
Ritning och beskrivning över aktuella lokaler <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/> Medföljer ansökan	<input type="checkbox"/> Lämnas in senast den:
Beskrivning av egenkontrollsystem <sup>3</sup>	<input type="checkbox"/> Medföljer ansökan	<input type="checkbox"/> Lämnas in senast den:
Utbildningsbevis för personalen	<input type="checkbox"/> Medföljer ansökan	<input type="checkbox"/> Lämnas in senast den:

## Dricksvatten

Dricksvatten från enskild vattentäkt	<input type="checkbox"/>	Dricksvatten från samfäld vattentäkt	<input type="checkbox"/>
Dricksvatten från gemensam vattentäkt	<input type="checkbox"/>	Dricksvatten från allmän vattentäkt	<input type="checkbox"/>

## Underskrift

Ort och datum	
Namnteckning	Namnförtydligande

<sup>1</sup> Gäller för juridiska personer där namnet på firmatecknaren ska framgå.

<sup>2</sup> Skalenlig ritning (1:50) och beskrivning av beredningsutrymmen förråd, städutrymmen, diskutrymmen, omklädningsutrymmen m.m. samt av utrustning såsom kylar, frysar, arbetsbänkar, diskbänkar och handtvätt.

<sup>3</sup> En kortfattad beskrivning av företagets system för egenkontroll avseende vissa grundförutsättningar som krävs innan en verksamhet kan starta (såsom utbildning, personlig hygien, vatten, skadedjur, rengöring, underhåll, temperatur, mottagning, avfall), märkning, spårbarhet och HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points d.v.s. system som identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten).