



#### 1. Anmälan avser:

- Ny livsmedelsanläggning  Ägarbyte eller ändring av befintlig verksamhet

#### 2. Information om livsmedelsföretagaren

Namn på företaget	Organisations-/personnummer
Företagets postadress	Postnummer och ort
Kontaktperson och dess telefonnummer	E-postadress
Faktureringsadress, om annan än företagsadressen	Postnummer och ort, om annan än företagsadressen

#### 3. Information om lokal/plats/utrymme

Namn på anläggningen	Telefonnummer till anläggningen
Besöksadress	Postnummer och ort
Fastighet	Fastighetsägare och adress

#### 4. Tid som ansökan avser

Startdatum	<input type="checkbox"/> Tillsvidare	Tidsperiod (t.o.m.)	Antal tillfällen/år (gäller tillfälliga verksamheter)
------------	--------------------------------------	---------------------	---

#### 5. Typ av verksamhet

<input type="checkbox"/> Restaurang/Café	<input type="checkbox"/> Pizzeria/Gatukök	<input type="checkbox"/> Butik/kiosk	<input type="checkbox"/> Tillagningskök	<input type="checkbox"/> Mottagningskök
<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet; reg. nr:		Annan verksamhet:		
<input type="checkbox"/> E-handel; webbadress:				

#### 6. Producerar verksamheten huvudsakligen mat till personer

<input type="checkbox"/> Under 5 år	<input type="checkbox"/> Med nedsatt immunförsvar (äldre eller sjuka)	<input type="checkbox"/> Med allergi/överkänslighet
-------------------------------------	---	---

#### 7. Typ av hantering som kommer att ske i verksamheten

Högrisk	Mellanrisk	Lågrisk	Mycket låg risk
<input type="checkbox"/> Tillagning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Hantering av charkprodukter, rå fisk, ägg eller pastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Kylförvaring	<input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring
<input type="checkbox"/> Nedkylning	<input type="checkbox"/> Hantering av vegetabilier	<input type="checkbox"/> Upptining	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst portionsrätt
<input type="checkbox"/> Hantering av rått ägg, som inte kommer från Sverige, Finland eller Norge	<input type="checkbox"/> Styckning/malning av rått kött	<input type="checkbox"/> Manuell hantering av glass	<input type="checkbox"/> Bakning
	<input type="checkbox"/> Återuppvärmning		<input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel
	<input type="checkbox"/> Varmhållning		
Övrigt, ange vad:			



## 8. Verksamhetens storlek

Storlek	Konsumenter/portioner per dag (restaurang, café, skola, mm.)	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter) (butik, grossist, lager mm.)
Mycket stor	<input type="checkbox"/> Mer än 250 000	-
Stor	<input type="checkbox"/> 25 000 till 250 000	<input type="checkbox"/> Mer än 30
Mellan	<input type="checkbox"/> 2 500 till 25 000	<input type="checkbox"/> 10 till 30
Liten	<input type="checkbox"/> 250 till 2 500	<input type="checkbox"/> 3 till 10
Mycket liten (I)	<input type="checkbox"/> 80 till 250	<input type="checkbox"/> 2 till 3
Mycket liten (II)	<input type="checkbox"/> 25 till 80	<input type="checkbox"/> 1 till 2
Ytterst liten	<input type="checkbox"/> 25 eller mindre	<input type="checkbox"/> Mindre än 1

## 9. Märkning och presentation

<input type="checkbox"/> Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (gör en meny/matsedel)
<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning och märker/förpackar inte livsmedel

## 10. Övriga upplysningar

<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Eget vatten/enskilt vattenverk*	<input type="checkbox"/> Försäljning av folköl i butik*
---	--	---

\*Anmälan av eget vatten/enskilt vattenverk, och folköl ska göras på separat blankett. Observera att försäljning av folköl ej får påbörjas innan anmälan inkommit till Livsmedelsenheten.

Vid försäljning av receptfria läkemedel ska anmälan göras till läkemedelsverket.

## 11. Verksamhetsbeskrivning

## Namnteckning

Datum	Ort
Namnteckning, firmatecknare	Namnförtydligande

## Avgifter i samband med registrering

För registrering tas en avgift motsvarande en timmes handläggningstid ut enligt fastställd timtaxa.

- Betalning sker mot faktura i samband med att anläggningen registreras.
- Förutom registreringsavgift betalas årlig kontrollavgift som fastställs vid första kontrollen.
- Årsavgiften betalas med helt avgiftsbelopp från och med det år verksamheten registreras.

## Hantering av dina personuppgifter

Vi sparar och behandlar följande personuppgifter om dig; personnummer vid enskild firma, namn, adress, telefonnummer och e-post. Syftet med behandlingen är att kunna hantera din anmälan om registrering av livsmedelsanläggning, utföra arbetsuppgifter i samband med myndighetsutövning och fullgöra vårt tillsynsansvar enligt Livsmedelslagen.

Dina uppgifter kommer att sparas i vårt dataregister och arkiv så länge verksamheten är pågående. Därefter lämnas ärendet över till Stadsarkivet för slutlig arkivering.

Personuppgiftsansvarig är Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden. Du har rätt att kontakta oss om du vill ha information om de uppgifter vi har om dig, för att begära rättelse, överföring eller för att begära att vi begränsar behandlingen eller raderar dina uppgifter. Detta gör du enklast genom att kontakta oss via e-post [msn.nykoping@nykoping.se](mailto:msn.nykoping@nykoping.se) eller telefon 0155-24 80 00.

Du når vårt dataskyddsbud via e-post [dataskyddsbud@nykoping.se](mailto:dataskyddsbud@nykoping.se) eller telefon 0155-24 80 00. Om du har klagomål på vår behandling av dina personuppgifter har du rätt att inge klagomål till tillsynsmyndigheten Datainspektionen.

Mer information kring Nyköpings kommuns hantering av GDPR hittar du på [www.nykoping.se/personuppgifter](http://www.nykoping.se/personuppgifter)