|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Grundande/ibruktagning av ny  Väsentlig omändring av verksamhet /utrymmen | | | | | |
| **1. Anmälningsskyldig** | | Verksamhetsidkarens namn (enligt Handelsregistret)    Adress    Y-signum | | Telefon  E-post | |
|  | | Kontaktperson | |  | |
| **2. Arbetsplatsens   namn och läge** | | Företagets namn    Adress | | Telefon    E-post | |
|  | | Disponentens namn och telefon. | |  | |
| **3. Verksamheten** | | Utrymmets användningsändamål | | | |
|  | | Påbörjas/Tas i bruk | | Utskänkning/försäljning av alkohol  Anhållan om utlåtande för tskänkning/försäljning av alkohol | |
| **4. Öppethållningstid** | |  | | | |
| **5. Ventilation** | | Utredning gjord åt VVS-granskaren vid byggnadsövervakningen | | | |
| **6. Användningsändamål** | | Byggnadens användningsändamål ur byggnadsövervakningssynpunkt tryggad | | | |
| 7. Underskrift | | Datum | | Underskrift och namnförtydligande | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Arbetsplatsens namn** | |  | | | | | | |
| **2. Beskrivning av livsmedel som säljs/tillverkas,**  livsmedelsaffärernas funktioner | |  | | | | | | |
|  | | I affären hanteras nötkött | | | | | | |
| **3. Personal** | | Damer       st  Män       st | | | | | | |
| **4. Lokal** | | **Lokalen är belägen**  I en affärsfastighet  I en industrifastighet  I en bostadsfastighet | | | | | | |
|  | | Lokalens totala yta är m² | | | | Antalet kundplatser vid utskänkningspunkterna, st Inne       Ute | | |
|  | | **Lokalens ventilation**  Maskinell utsugning Maskinell inblåsning och utsugning  Med tryckluft  Separat utsugning i köket Filter i punktutsugningen  Rökning förekommer i lokalen,  Områdena märks på planritningen. Hur förhindrar man att rök sprider sig till det rökfria området? | | | | | | |
|  | | Golvbrunnar, var  Fettavskiljningsbrunn | | | | | | |
|  | | Vindfång  Värmefläkt  Värmestrålare | | | | | | |
|  | | **Rumsutrymmena specifiserade (t.ex. kök, serveringsutrymme, försäljningsutrymme, kundutrymme, lager, behållarutrymmen, sociala utrymmen.)** | | | | | | |
|  | | Utrymmets namn | |  |  | |  |  |
|  | | Yta, m2 | |  |  | |  |  |
|  | | Golvets material | |  |  | |  |  |
|  | | Väggarnas material | |  |  | |  |  |
|  | | Takets material | |  |  | |  |  |
|  | | Transportlådornas förvaringsutrymmen, var? | | | | | | |
| **5. Antal kylapparater st** | | Kylrum/kallskåp      Kylbassänger/-ytor      Frysrum      Salladsvagn/kylbassäng | | | | Frysar/frysbassänger      Kylskåp      Kylningsskåp  Övrig apparatur, | | |
| **6. Antalet   upphettnings-   apparater st** | | Ugnar      Kippkastrull      Grillar (även kebab)      Halster/stekytor | | | | Fritöser      Spisar      Värmekompresser/-ytor  Övrig apparatur, | | |
| **7. Övrig apparatur   st** | | Apparatur för mjukglass      Isbitsmaskin Andra apparater, vilka: | | | | | | |
| **8. Lokalernas vattenposter** | | **Disk av kärl**  Maskinell  För hand, diskho       st | | | | | | |
|  | | Handtvätt Separat vask för handtvätt, var:  Möjligheter till handtvätt (två vaskar vid diskbordet) | | | | | | |
|  | | Tillverkning / behandling En egen tvättplats reserverat för matlagning eller behandling av livsmedel | | | | | | |
| **9. Antal toalettställen**  **(WC-sitsar + urinoarer)** | | **Kund-WC:r**  Damer     st  Män     st., av vilka urinoarer     st. urinrännor       cm  Inva-WC:n    st  Lavoarer för handtvätt       st  Golvbrunnar i wc-utrymmena | | | | | | |
| **10. Personalens**  **sociala utrymmen** | | **Omklädningsutrymmen**  Kvinnor   Män  Gemensamma | | | | | | |
|  | | Klädskåp  Lavoarer för handtvätt  Dusch (ar)  Omklädningsutrymmen utanför lokalen | | | | | | |
|  | | **WC-utrymmen**  - kvinnor     st - män     st  Personalen använder kund-WC  Personalens WC-utrymmen befinner sig utanför lokalen | | | | | | |
| **11. Städutrymmen** | | **Lager för städredskap**  Städskrubb/-central i utrymmet     st  Köket eller behandlingsstället för livsmedel har ett eget städskåp  Utrustning  Vask  Golvbrunn  Utsugningsventilation  Termisk torkning, hurudan  Vägghållare för städredskap med skaft  Bevaringsutrymme för golvtvättmaskin | | | | | | |
| **12. Hushållsvatten** | | Ansluten till den allmänna vattenledningen  Annat, vad | | | | | | |
| **13. Avfallsvatten   och  avloppssystem** | | Avloppsvattnet leds till det allmänna avloppet  Avloppsvattnet leds annorstädes, vart | | | | | | |
| **14. Avfall** | | Anslutits till ordnad avfallsservice | | | | | | |
|  | | sortering och nyttoanvändning av avfall  bio2  bio  papp  papper  glas  metall | | | | | | |
|  | | Lagring, behandling och transport av problemavfall | | | | | | |
| **15. Av   verksamheten  förorsakat buller** | | Musik  Disko  Karaoke  levande musik  Bakgrundsmusik  Övrigt  Transportbilarnas verksamhet  Apparater, t. ex kylmaskiner  annat, vad: | | | | | | |
| **16.Tilläggsuppgifer** | |  | | | | | | |
| **17.Bilagor** | | Plan över egenkontroll  Planritning med möbelplan (2 st)  Apparaturförteckning  Skriftlig beskrivning av märkningssystem för nötkött  Övriga bilagor, vilka | | | | | | |
| **IFYLLS AV GRANSKAREN** | | Lokalen och den verksamhet som där utövas har granskats    Datum    Granskarens utlåtande    Granskarens namn och namnförtydligande | | | | | | |