



Anmälan om öppnande av hälsoskyddsverksamhet enligt 38 § förordningen om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd (SFS 1998:899). Anmälan skall inkomma i god tid, minst 4 veckor innan verksamheten startar.

<b>Anmälan avser:</b> <input type="checkbox"/> Ny verksamhet <input type="checkbox"/> Ändring av verksamhet <input type="checkbox"/> Ägarbyte		
Företagets namn	Organisationsnummer/Personnummer	Datum för öppnande/övertagande av lokalen
Utdelningsadress	Postadress	e-post adress
Innehavare/Kontaktperson	Telefon dagtid	Mobiltelefon
Verksamheten övertagits från (före detta ägare och firmanamn)		

**Fastighet**

Lokalens fastighetsbeteckning	Lokalens adress	Församling	Kommun
Fastighetsägare	Telefon	Mobil	
Adress	Postadress		

**Verksamhet som avses bedrivas i lokalen****Lokal för undervisning, vård, omhändertagande**

- Förskoleverksamhet\*       Omhändertagande  
 Skolverksamhet\*       Annat \_\_\_\_\_

**Fritidsanläggning**

- Badanläggning\*       Småbåtshamn  
 Idrottsanläggning, träningslokal       Strandbad  
 Campinganläggning       Annan fritidanläggning  
 Lokal som upplåts eller utnyttjas av många människor (samlingslokal, bygdegård)

**Lokal som yrkesmässigt hyrs ut som tillfällig bostad**

- Hotell       Vandrarhem  
 Pensionat       Övernattningsstugor  
 Annan lokal där allmänheten yrkesmässigt erbjuds tillfällig bostad \_\_\_\_\_

Antal rum	Antal bäddar
-----------	--------------

**Övriga upplysningar**

<b>Vatten:</b> Kommunalt <input type="checkbox"/> Egen brunn <input type="checkbox"/> Annat <input type="checkbox"/>	<b>Avlopp:</b> Kommunalt <input type="checkbox"/> Eget <input type="checkbox"/> Annat <input type="checkbox"/>
<b>Krävs bygganmälan/bygglov?</b> <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	<b>Om JA, har den lämnats in?</b> <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej

Datum \_\_\_\_\_

Underskrift \_\_\_\_\_

\* Anmälningspliktiga verksamheter

Personuppgifter som lämnas i denna handling eller denna e-tjänst behandlas av Lidköpings kommun för administration och andra åtgärder som behövs för fortsatt handläggning. Vi följer aktuell dataskyddslagstiftning. Här kan du läsa mer om hur Lidköpings kommun behandlar dina **personuppgifter** <https://lidkoping.se/dataskydd>

### **Följande skall bifogas anmälan**

Till anmälan skall bifogas de ritningar, tekniska beskrivningar och uppgifter som behövs för att bedöma de anordningar, lokaler eller anläggningar som avses i anmälan.

- Skalenlig planritning över lokalerna som visar rumsfördelning, användningssätt och inredning t.ex. behandlingsplatser, toaletter, städutrymme, utslagsvask, förråd etc. Lämplig skala är 1:50 eller 1:100.
- Beskrivning av verksamheten och dess omfattning
- Protokoll från senaste OVK-mätning (Obligatorisk ventilationskontroll).

**Anmälan gällande  
skickas till:**

**Lidköping och Götene**  
Lidköpings kommun  
Samhällsbyggnad, Miljö-Hälsa  
531 88 LIDKÖPING

**Grästorp**  
Grästorps kommun  
Miljö- och byggkontoret  
467 80 GRÄSTORP

### **Information**

#### *Anmälan*

Den som avser att driva lokaler där allmänheten yrkesmässigt erbjuds hygienisk behandling skall göra anmälan till den kommunala nämnden (miljö- och byggnämnden) innan lokalen tas i bruk. (Förordning 1998:899 om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd.)

#### *Miljösanktionsavgift*

En miljösanktionsavgift skall betalas av näringsidkare som vid bedrivande av näringsverksamhet tar i bruk en lokal innan han/hon har gjort en anmälan enligt 38 § förordningen om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd. Miljösanktionsavgift för lokaler där allmänheten erbjuds yrkesmässig hygienisk behandling är 3000 kronor. (Förordning (2012:259) om miljösanktionsavgifter)

#### *Egenkontroll*

Verksamhetsutövaren skall ha rutiner för att fortlöpande kontrollera utrustning m.m. för att förebygga olägenheter för människors hälsa och miljön. Riskerna med verksamheten från hälso- och miljösynpunkt skall fortlöpande och systematiskt undersökas. Resultatet av undersökningar och bedömningar skall dokumenteras. (Förordning (1998:901) om verksamhetsutövares egenkontroll)

Egenkontrollprogrammet kan t.ex. innehålla följande dokumenterade information:

- Ansvarsfördelning inom verksamheten
- Åtgärder för att hindra smittspridning
- Rutiner för rengöring av redskap och verktyg
- Intervall för funktionskontroll av sterilisator genom t.ex. sporprovtagning
- Förteckning över kemiska produkter och/eller kosmetiska och hygieniska produkter m.m.

**Avgift för handläggning av anmälan debiteras i enlighet med taxa fastställd av fullmäktige.**