

ANMÄLAN OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSVERKSAMHET

Enligt artikel 6 förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien

Anmälan avser: Ny livsmedelsanläggning Nya företags-/bolags-/anläggningsuppgifter
 Ny ägare till befintlig anläggning Betydande förändring i befintlig anläggning*

* En betydande förändring i en anläggning kan vara en förändring i sortiment eller tillverknings sätt, större förändringar i produktionsvolym, förändrad livsmedelshandtering, ombyggnationer, utökad verksamhet med mobil anläggning.

Röda fält är obligatoriska uppgifter. Kontakta samhällsbyggnadskontoret vid frågor.

Företags-/bolagsuppgifter som registrerats hos bolagsverket

Företagets namn/bolagets namn		Organisationsnummer/personnummer/samordningsnummer	
C/o eller liknande			
Adress (gata/box)		Postnummer	Ort
Telefon		Mobiltelefon	
Ansvarig person/firmatecknare, namn		E-postadress	

Uppgifter om er livsmedelsanläggning

Verksamhetens namn/anläggningens namn (ut till kund)		Telefon	
Adress (gata/box)		Postnummer	Ort
Belägenhet	Fastighetsbeteckning (ange reg. nr. om anläggningen är ett fordon)	Fastighetsägare	
Till vilken adress ska post skickas		<input type="checkbox"/> Företaget	<input type="checkbox"/> Anläggningen
Webbadress			

Hur länge ska verksamheten vara registrerad

<input type="checkbox"/> Tillsvidare	<input type="checkbox"/> Tidsbegränsad	Startdatum	Slutdatum
--------------------------------------	--	------------	-----------

Hur länge planeras verksamheten vara igång

<input type="checkbox"/> Året runt	<input type="checkbox"/> Tidsbegränsad	Startdatum	Slutdatum
------------------------------------	--	------------	-----------

Beskriv verksamheten

<input type="checkbox"/> Restaurang/Storhushåll	<input type="checkbox"/> Detaljhandel/Butik	<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Partihandel	<input type="checkbox"/> Övrigt
Beskriv verksamheten här		

Klassning och riskbedömning av livsmedelsverksamhet

Kryssa i de typer av livsmedelshantering som förekommer i er verksamhet samt ange produktionsstorlek.

Produktionens storlek beräknas på årsbasis. Räkneexempel: vid servering av 250 portioner per dag i en restaurang som har verksamhet under 3 månader (ca 90 dagar) på ett år motsvarar produktionsstorleken 62 portioner per dag. ((250 portioner per dag x 90 dagar) / 365 dagar)

Bearbetning avser värmebehandling som till exempel stekning, grillning, kokning, konservering eller pastörisering. Med **beredning** menas till exempel styckning, malning eller delning av livsmedel. Med **årsarbetskraft** avses antal sysselsatta med aktuell livsmedelshantering omräknat till heltidsarbetande.

Högrisk

Typ av livsmedelshantering

- Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk
- Groddning
- Konservering av animaliska/veg. produkter
- Nedkylning

Exempel

Tillagning av maträtter från rått kött eller kyckling, tillagning av kebab eller pizza, fermenterad korv

Tillverkning av ost, fil eller smör från opastöriserad mjölk

Nedkylning efter tillagning

Produktionsstorlek

Detaljhandel/Butik

Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)

- ≤ 1
- > 1 – 2
- > 2 – 3
- > 3 – 10
- > 10 – 30
- > 30
-

Restauranger/Storhushåll/Café

Antal konsumenter/portioner som serveras i genomsnitt dagligen/år

- ≤ 25
- > 25 – 80
- > 80 – 250
- > 250 – 2500
- > 2500 – 25000
- > 25000 – 250000
- > 250000

Industriell tillverkning

Ton utgående produkt livsmedel per år

- ≤ 1
- > 1 – 3
- > 3 – 10
- > 10 – 100
- > 100 – 1000
- > 1000 – 10000
- > 10 000

Mellanrisk

Typ av livsmedelshantering

- Bearbetning/beredning av vegetabilier
- Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, pastöriserad mjölk
- Beredning/styckning/malning av rått kött
- Återuppvärmning
- Varmhållning

Exempel

Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker

Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, tårter

Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, gräddning av pannkakor, bitning av ost

Marinering, styckning eller malning av kött

Återuppvärmning med efterföljande servering

Varmhållning med efterföljande servering

Produktionsstorlek

Detaljhandel/Butik

Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)

- ≤ 1
- > 1 – 2
- > 2 – 3
- > 3 – 10
- > 10 – 30
- > 30
-

Restauranger/Storhushåll/Café

Antal konsumenter/portioner som serveras i genomsnitt dagligen/år

- ≤ 25
- > 25 – 80
- > 80 – 250
- > 250 – 2500
- > 2500 – 25000
- > 25000 – 250000
- > 250000

Industriell tillverkning

Ton utgående produkt livsmedel per år

- ≤ 1
- > 1 – 3
- > 3 – 10
- > 10 – 100
- > 100 – 1000
- > 1000 – 10000
- > 10 000

Lågrisk

Typ av livsmedelshantering

- Kylförvaring
- Upptining
- Manuell hantering av glass
- Infrysning och/eller blanchering
- Tillverkning av sylt och marmelad
- Tillverkning av kosttillskott

Exempel

Försäljning av kylda livsmedel

Försäljning av mjukglass, kulglass

Infrysning av rått kött/rå fisk,
blanchering/infrysning av grönsaker eller bär

Tillverkning/förpackning av kosttillskott

Produktionsstorlek

Detaljhandel/Butik

Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)

- ≤ 1
- > 1 – 2
- > 2 – 3
- > 3 – 10
- > 10 – 30
- > 30
-

Restauranger/Storhushåll/Café

Antal konsumenter/portioner som serveras i
genomsnitt dagligen/år

- ≤ 25
- > 25 – 80
- > 80 – 250
- > 250 – 2500
- > 2500 – 25000
- > 25000 – 250000
- > 250000

Industriell tillverkning

Ton utgående produkt livsmedel per år

- ≤ 1
- > 1 – 3
- > 3 – 10
- > 10 – 100
- > 100 – 1000
- > 1000 – 10000
- > 10 000

Mycket låg risk

Typ av livsmedelshantering

- Bakning
- Hantering av livsmedel som inte kräver
kylförvaring
- Hantering av frysta livsmedel
- uppvärmning av fryst, färdiglagad
produkt
- Äggpackeri utan tvätt
- Tillverkning förpackat vatten, öl, läsk,
godis

Exempel

Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor

Försäljning av frukt/grönsaker, godis, förpackar frukt

Tvättning av potatis

Produktionsstorlek

Detaljhandel/Butik

Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)

- ≤ 1
- > 1 – 2
- > 2 – 3
- > 3 – 10
- > 10 – 30
- > 30
-

Restauranger/Storhushåll/Café

Antal konsumenter/portioner som serveras
i genomsnitt dagligen/år

- ≤ 25
- > 25 – 80
- > 80 – 250
- > 250 – 2500
- > 2500 – 25000
- > 25000 – 250000
- > 250000

Industriell tillverkning

Ton utgående produkt livsmedel per år

- ≤ 1
- > 1 – 3
- > 3 – 10
- > 10 – 100
- > 100 – 1000
- > 1000 – 10000
- > 10 000

Kontrolltidstillägg

- | | | |
|--|-----------------------------|------------------------------|
| Verksamheten kommer utforma egen presentation (meny/skyltar) | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nej |
| Verksamheten kommer utforma märkning till förpackade livsmedel | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nej |
| Verksamheten kommer att förpacka livsmedel | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nej |
| Verksamheten kommer att märka livsmedel | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nej |

Dricksvatten

- Har verksamheten kommunalt dricksvatten?*
- Ja Nej

*Om verksamheten inte har kommunalt dricksvatten ombeds ni kontakta samhällsbyggnadskontoret för mer information.

Känsliga konsumentgrupper

Vi kommer att hantera/producera livsmedel till särskilt känsliga konsumentgrupper Ja Nej

Till exempel

- Barn under fem år
- Personer med nedsatt immunförsvar (t.ex. patienter på sjukhus, personer boende i äldreboende, gravida)
- Personer med livsmedelsrelaterad allergi och eller annan överkänslighet mot livsmedel
- Livsmedelsanläggningar som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål (glutenfritt, mjölkfritt, barnmatsproducenter med flera)

Övriga upplysningar

Registreringsavgift

En avgift för registrering kommer att tas ut. Avgiften motsvarande en timmes arbete enligt fastställd taxa. En faktura skickas ut separat. Därefter kommer en årlig avgift baserat på verksamhetens riskklassning att tas ut från och med det kalenderår som verksamheten påbörjats.

Observera att

Livsmedelsverksamhet får tidigast påbörjas 14 dagar efter det att anmälan har kommit in till kontrollmyndigheten. Verksamheten får dock starta tidigare om kontrollmyndigheten registrerar verksamheten dessförinnan. Först efter att verksamheten startat gör en inspektör från kontrollmyndigheten ett besök på plats.

Livsmedelsföretagare ansvarar för de livsmedel som de säljer eller serverar. Rutiner och arbetsätt som gör att livsmedlen är säkra och inte vilseleder konsumenterna måste finnas. Egenkontroll ska finnas och utföras från start.

Underskrift för juridiska personer (Görs av behörig firmatecknare)

Personuppgifter i ansökan behandlas i enlighet med PUL. Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas i register av förvaltning/nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser.

Ort och datum

Namnsteckning

Namnförtydligande