

## Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

enligt artikel 6.2 i förordning EG nr 852/2004

- Ny livsmedelsanläggning
  Ny ägare  
 Förändring av befintlig livsmedelsanläggning
  Information om tillfälligt utökad verksamhet

Datum för övertag	Anläggningen hette tidigare
-------------------	-----------------------------

### Företagets uppgifter

Företagarens, föreningens, nämndens (VD, firmatecknare) namn		Personnummer (för enskild firma)
Företagarens telefon (även riktnummer)	Mobiltelefon	Fax
Företagarens e-postadress		
Bolagets namn		Bolagets organisationsnummer
Brevadress	Brevadressens postnummer och ort	
Faktureringsadress (om annan än brevadress)	Faktureringsadressens postnummer och ort	
Kontaktperson (om annan än företagaren)	Kontaktpersonens telefonnummer/e-postadress	

### Anläggning

Anläggningens namn (som står på skylten utanför)	Anläggningens telefonnummer
Anläggningens besöksadress	Anläggningens postnummer och ort
Anläggningens fastighetsbeteckning	Kontaktperson på anläggningen
Planerat datum för start	Registrering ska gälla <input type="checkbox"/> tills vidare <input type="checkbox"/> till och med datum:
Vi har en mobil <sup>1</sup> verksamhet för evenemang <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Anläggningen kommer även att användas som baslokal <sup>2</sup> <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej

### För mobil<sup>1</sup> anläggning

Typ av fordon	Fordonets reg/chassi nr.
Försäljningsplats/adress där ni huvudsakligen står	
Baslokalens namn( om det finns )	Telefonnummer till ansvarig för baslokalen
Baslokalens adress	

<sup>1</sup> Mobil verksamhet – verksamhet i exempelvis bil, släp, husvagn, båt, vagn, tält eller bord Blanketten fortsätter på nästa sida →

<sup>2</sup> Baslokal – lokal för diskning, förvaring, hackning av grönsaker, stekning av kött m.m. för mobil verksamhet.

Beskrivning av verksamheten, fyll i en eller fler rutor.

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bageri                               | <input type="checkbox"/> Grönsaksbutik   |
| <input type="checkbox"/> Bageri med butik                     | <input type="checkbox"/> Hemkunskapsundervisning                               |
| <input type="checkbox"/> Butik med bara förpackade livsmedel  | <input type="checkbox"/> Hemtjänst   |
| <input type="checkbox"/> Butik med manuell chark/ostavdelning | <input type="checkbox"/> Importör  |
| <input type="checkbox"/> Annan butik:                         | <input type="checkbox"/> Matmäklare  |
| <input type="checkbox"/> Café                                 | <input type="checkbox"/> Matservering till allmänhet                           |
| <input type="checkbox"/> Catering                             | <input type="checkbox"/> Pizzeria  |
| <input type="checkbox"/> Dagbarnvårdare                       | <input type="checkbox"/> Restaurang  |
| <input type="checkbox"/> Dagverksamhet                        | <input type="checkbox"/> Skola med matlagningskök                              |
| <input type="checkbox"/> E-handel                             | <input type="checkbox"/> Skola med mottagningskök                              |
| <input type="checkbox"/> Fisk/köttbutik                       | <input type="checkbox"/> Skolcafé  |
| <input type="checkbox"/> Förskola med avd.kök / serveringskök | <input type="checkbox"/> Sushirestaurang                                       |
| <input type="checkbox"/> Förskola med matlagningskök          | <input type="checkbox"/> Tillagningskök utan servering                         |
| <input type="checkbox"/> Förskola med mottagningskök          | <input type="checkbox"/> Tillverkare/producent: _____                          |
| <input type="checkbox"/> Gatukök                              | <input type="checkbox"/> Äldreboende/serviceboende med avd.kök / serveringskök |
| <input type="checkbox"/> Godisbutik                           | <input type="checkbox"/> Äldreboende/serviceboende med mottagningskök          |
| <input type="checkbox"/> Grossist                             | <input type="checkbox"/> Äldreboende/serviceboende med matlagningskök          |
| <input type="checkbox"/> Gruppboend                           | <input type="checkbox"/> Annat: _____  |

**Risikfaktor 1, typ av verksamhet och livsmedel.** Det vill säga – vad gör ni i verksamheten?

Markera med kryss vilken typ/ vilka typer av hantering som kommer att ske i anläggningen.

<b>Risiknivå: Hög</b>	<b>Risiknivå: Mellan</b>
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, t ex grillning av kyckling, pizza med köttfärs, stekning av hamburgare	<input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk
<input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning/varmhållning	<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjök (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, vafflor
<input type="checkbox"/> Groddning	<input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar
<input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserv	<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårter
<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjökprodukter från opastöriserad mjök	<input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis
<input type="checkbox"/> Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjök	<input type="checkbox"/> Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel)
<input type="checkbox"/> Pastörisering	<input type="checkbox"/> Återuppvärmning av ätfärdiga produkter t ex färdiga maträtter, hamburgare, korv, köttbullar
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk	<input type="checkbox"/> Nedkylning av pasta, ris, bulgur till salladsrätter
<input type="checkbox"/> Slakt	<input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter
<input type="checkbox"/> Annat: _____	<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjökprodukter från pastöriserad mjök
	<input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, t ex marinering av kött, malning av köttfärs
	<input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär
	<input type="checkbox"/> Annat: _____

<b>Riskenivå: Låg</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat</li> <li><input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel</li> <li><input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass</li> <li><input type="checkbox"/> Upptining</li> <li><input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad</li> <li><input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott</li> <li><input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker</li> <li><input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk</li> <li><input type="checkbox"/> Annat: _____</li> </ul>	<b>Riskenivå: Mycket låg</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat</li> <li><input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel</li> <li><input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass</li> <li><input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker</li> <li><input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kakor</li> <li><input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott etc</li> <li><input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex. paj, pizza, lasagne</li> <li><input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker</li> <li><input type="checkbox"/> Annat: _____</li> </ul>
--	--

### Risikfaktor 2, produktionens storlek

Antal portioner som serveras per dag*	Antal årsarbetskrafter **	Antal ton utgående produkt/år ***
---------------------------------------	---------------------------	-----------------------------------

\* Gäller för café / restaurang / catering / förskola/ skola/ vård och omsorg etc.

\*\* Gäller för butiker. Antal årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel i den riskenivå (se ovan) som är högst hos er. En årsarbetskraft motsvarar 1 600 timmar/år.

\*\*\* Gäller för tillverkare, för mjölkkanläggningar anges ton mottagen mjölk per år.

### Risikfaktor 3, konsumentgrupper. Det vill säga –till vem serverar ni maten?

Verksamheten vänder sig till särskilt <b>känsliga konsumenter</b> <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Ja, ange ungefärligt antal känsliga konsumenter/portioner per dag <sup>2</sup> : _____ <input type="checkbox"/> Nej
--

<sup>1</sup> Med känsliga konsumenter menas: Barn under 5 år; personer med nedsatt immunförsvar, ex. gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende; personer med livsmedelsrelaterad allergi

<sup>2</sup> Gäller verksamheter som vänder sig till både känsliga och "okänsliga" konsumenter såsom kök som producerar mat delvis till ev känsliga konsumenter (personer med livsmedelsallergi / överkänslighet). Till exempel tillagningskök i skolor. För äldreboenden, förskolor, sjukhuskök anges antal konsumenter/ portioner per dag under "**Risikfaktor 2, produktionens storlek**" eftersom här är merparten **känsliga konsumenter**.

### Kontrolltidstillägg – kontroll av information<sup>3</sup> och spårbarhet hos er.

Markera nedan med kryss, vilka typer av märkningshantering som sker i anläggningen.

<input type="checkbox"/>	Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t ex butik med egen tillverkning av ex. matlådor, importör som översätter märkning, industri utan huvudkontor)
<input type="checkbox"/>	Utformar märkning men märker/förpackar inte (t ex huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel, matmäklare)
<input type="checkbox"/>	Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel (t ex livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, legotillverkning av livsmedel, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning t.ex. för grillad kyckling/ bake off bröd)
<input type="checkbox"/>	Utformar presentationer men märker/förpackar inte livsmedel (t ex fristående restaurang, cateringverksamhet, skolor/förskolor med egen matsedel eller ansvar för att informera om innehåll i serverade maträtter)
<input type="checkbox"/>	Utformar inte presentationer och märker/förpackar inte livsmedel (t ex franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagna matsedel)

<sup>3</sup> Information innefattar t.ex. märkning, skyltar, och menyer etc.

Inget ovanstående gäller för mig. Beskriv din verksamhet här.

---

---

---

---

---

### Hantering/beskrivning av verksamheten

Beskriv vad ni planerar att göra i verksamheten (sortiment och typ av hantering)

Behöver du mer utrymme, bifoga en beskrivning på ett separat blad.

#### Avgift

En avgift tas ut i samband med anmälan om registrering. Avgiften tas ut med stöd av "Förordning om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel (SFS 2006:1166)" och Kommunfullmäktiges beslut om taxa för livsmedelskontroll. Avgiften faktureras när registreringen behandlats.

#### Start av verksamheten

Verksamheten får påbörjas två veckor efter det att anmälan om registrering lämnats in till miljöskyddsnämnden. Om miljöskyddsnämnden registrerat anläggningen innan dessa två veckor gått, får dock verksamheten påbörjas i och med registreringen.

#### Offentliga uppgifter

När ansökan kommer in till miljöskyddskontoret är det en offentlig handling. Det innebär att den får läsas av vem som helst.

#### Personuppgifter

Personuppgifter som lämnas via ansökningar/anmälningar kommer att registreras i miljöskyddskontorets datoriserade ärende- och tillsynsregister. Mer information finns i bilagan "Så behandlar vi dina personuppgifter".

#### Ifylld blankett skickas till:

Miljöskyddsnämnden, 441 81 ALINGSÅS

### Underskrift av sökanden

Ort och datum	
Behörig firmatecknare, namnteckning	Namnförtydligande