

## Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

- Anmälan om registrering av företag/anläggning  
 Anmälan om förändring i livsmedelsanläggning

### Livsmedelsföretagare/sökande

Företagsnamn/Firmanamn	Org.nr/personnr
Telefonnummer	E-post
Adress	Postnummer och ort
<b>Fakturamottagare (om annan än sökande)</b>	
Namn/företag	Org.nr/personnr
Adress	Postnummer och ort
Telefonnummer	E-post

### Livsmedelsanläggningen

Anläggningens namn	Telefonnummer/E-post
Besöksadress	Postnummer och ort
Fastighetsbeteckning	

### Kontaktperson

Namn	
Telefonnummer	E-post

Registreringen ska gälla:  Tills vidare  Till och med datum: \_\_\_\_\_

Planerat datum för start \_\_\_\_\_

Vi har en mobil verksamhet för evenemang<sup>1</sup>:  Ja  NejAnläggningen kommer även att användas som baslokal<sup>2</sup>:  Ja  Nej

1 Mobil verksamhet – verksamhet i exempelvis bil, släp, husvagn, båt, vagn, tält eller bord.

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

**För mobilanläggning<sup>1</sup>**

Typ av fordon	Fordonets regnr
Huvudsaklig försäljningsplats (kommun)	
Baslokalens adress <sup>2</sup>	

**Beskrivning av verksamheten (markera samtliga aktuella alternativ)**

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Gatukök
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Förskola
<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Skola
<input type="checkbox"/> Café/Konditori	<input type="checkbox"/> Äldreboende
<input type="checkbox"/> Butik med förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Fritidshem med beredning/servering
<input type="checkbox"/> Butik med manuell chark-/ostavdelning	<input type="checkbox"/> Gruppboendestad
<input type="checkbox"/> Butik med kött/fiskhantering	<input type="checkbox"/> Dagbarnvårdare
<input type="checkbox"/> Frukt/grönsaksbutik	<input type="checkbox"/> Dagverksamhet
<input type="checkbox"/> Kiosk/godisbutik	<input type="checkbox"/> Hemtjänst
<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Tillverkning (ex. godistillverkning, olja)
<input type="checkbox"/> Förvaring, distribution, transport eller liknande av livsmedel utan beredning eller bearbetning	
<input type="checkbox"/> Huvudkontor, matmäklare, importör eller liknande utan hantering av livsmedel i egna lokaler (endast kontor)	
<input type="checkbox"/> Annat:	

## Typ av hantering - underlag för riskklassning. Vad gör ni i verksamheten?

Markera samtliga aktuella typer av hantering som kommer att ske i anläggningen

### Hög risk

<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, t ex grillning av kött, pizza med köttfärs
<input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning/varmhållning
<input type="checkbox"/> Groddning
<input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserver
<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk
<input type="checkbox"/> Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk
<input type="checkbox"/> Pastörisering
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vakuumpackad gravad/rökt fisk
<input type="checkbox"/> Slakt
<input type="checkbox"/> Annat:
<input type="checkbox"/> Råvaran (hamburgaren) är prefabricerad och ingen ytterligare hantering sker i lokalen innan den bereds (steks eller grillas).

### Mellanrisk

<input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjölk (pastöriserad) t ex. pannkakor, paj, våfflor
<input type="checkbox"/> Beredning av sallader/pastasallad/smörgås
<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårter
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis
<input type="checkbox"/> Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel)
<input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering
<input type="checkbox"/> Återuppvärmning av ätfärdiga produkter t.ex färdiga maträtter, hamburgare, korv, köttbullar
<input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter
<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från pastöriserad mjölk
<input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä t.ex marinerings av kött, malning av köttfärs

### Låg risk

<input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat
<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel
<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass
<input type="checkbox"/> Upptining
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad
<input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott
<input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk
<input type="checkbox"/> Bakning av bullar/mjuka kakor

### Mycket låg risk

<input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat
<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Försäljning av förpackad glass
<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks
<input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott etc
<input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex. paj, pizza, lasagne
<input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd/hårt bröd/torra kakor

### Produktionens storlek – underlag för riskklassning

Restauranger, skolor, kaféer och andra serveringar bedöms efter antalet portioner eller konsumenter per dag. En servering som bara är öppen på sommaren räknar ut antal portioner per dag utslaget på hela året. Butiker och grossister bedöms efter antalet årsarbetare. Tillverkare bedöms efter antal ton utgående produkt per år.

Konsumenter/portioner per dag (hantering/beredning med högst risk) <sup>3</sup>		Antal sysselsatta (årsarbetskrafter) <sup>4</sup>		Ton utgående produkt per år: Till exempel produktionsanläggning för kött, fisk, sylt mm <sup>5</sup>	
<input type="checkbox"/>	≤ 25	<input type="checkbox"/>	≤ 1	<input type="checkbox"/>	≤ 1
<input type="checkbox"/>	> 25 - 80	<input type="checkbox"/>	> 1 - 2	<input type="checkbox"/>	> 1 - 3
<input type="checkbox"/>	> 80 - 250	<input type="checkbox"/>	> 2 - 3	<input type="checkbox"/>	> 3 - 10
<input type="checkbox"/>	> 250 – 2 500	<input type="checkbox"/>	> 3 - 10	<input type="checkbox"/>	> 10 - 100
<input type="checkbox"/>	> 2 500 – 25 000	<input type="checkbox"/>	> 10 - 30	<input type="checkbox"/>	> 100 – 1 000
<input type="checkbox"/>	> 25 000 – 250 000	<input type="checkbox"/>	> 30	<input type="checkbox"/>	> 1 000 – 10 000
<input type="checkbox"/>	> 250 000	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	> 10 000

3. Gäller för café, restaurang, catering, förskola, skolor, vård och omsorg etc. Antal portioner per år delat med 365 dagar.

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

5. Gäller för tillverkare.

### Konsumentgrupper – underlag för riskklassning - Vem serverar ni maten till?

Verksamheten vänder sig till känslig konsumentgrupp.

- Barn under 5 år eller vårdtagare inom äldreomsorg/sjukhem.
- Personer i behov av specialkost/allergimat.
- Huvudsaklig kundgrupp saknas.

**Kontrolltidstillägg – kontroll av information och spårbarhet hos er<sup>6</sup>**

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 potatissallad och matlådor, importör som översätter märkning).
<input type="checkbox"/>	Utformar märkning men märker/förpackar inte (t ex huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel).
<input type="checkbox"/>	Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel (t ex livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, t ex. för grillad kyckling, bake off, legotillverkning av livsmedel, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning, köttfärs).
<input type="checkbox"/>	Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (t ex meny i restaurang, cateringverksamhet, förskolor med egen matsedel).
<input type="checkbox"/>	Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (t ex franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagen matsedel).

6 Information innefattar t.ex märkning, skyltar, och menyer etc.

**Inget ovanstående gäller för mig. Beskriv din verksamhet här.****Övrigt**

### Avgift

För handläggningen av detta ärende tas en avgift ut, enligt fastslagen taxa för miljönämndens verksamhet. Avgiften tas ut med stöd av ”Förordning om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel (SFS 2006:1166)” och Kommunfullmäktiges fastställda taxa. Avgiften faktureras när registreringen behandlats. En årlig kontrollavgift debiteras från det år verksamheten startar. Hur stor avgiften blir kommer att framgå av beslutet.

### Start av verksamheten

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

### Personuppgifter

Sotenäs kommun är personuppgiftsansvarig för behandlingen av dina personuppgifter. Vi behandlar dina personuppgifter för att kommunicera med dig inom vår verksamhet. Läs gärna hela vår information om behandling av personuppgifter på vår hemsida.

### Blanketten skickas till:

#### Postadress

Sotenäs kommun  
Miljöenheten  
456 80 Kungshamn

#### E-post

[miljoenheten@sotenas.se](mailto:miljoenheten@sotenas.se)