



**Registrering av livsmedelsanläggning**

**Anmälan avser**

- Ny anläggning  Ändring av anläggning

**Livsmedelsanläggning lokal/plats/utrymme**

Anläggningens namn	Fastighetsbeteckning (om fordon ange registreringsnummer)	
Anläggningens gatuadress/försäljningsplats	Postnummer och postort	
Kontaktperson	Telefon (till anläggningen)	Mobiltelefon (kontaktperson)
E-post	Adress till bakomliggande lokal vid mobil anläggning	

**Livsmedelsföretag**

Företagets namn (verksamhetsutövarens namn vid enskild firma)		Org.nr/personnummer
Företagets utdelningsadress	Postnummer och postort	
Firmatecknare	Telefon	Mobiltelefon
E-post		

**Fakturaadress om annan än livsmedelsföretagets adress**

Fakturaadress, postnummer, postort och eventuell märkning av faktura
----------------------------------------------------------------------

**Tid som anmälan avser**

Datum då verksamheten beräknas starta	Vid tillfällig verksamhet ange även slutdatum	Vid tillfällig verksamhet, antal tillfällen/år
---------------------------------------	-----------------------------------------------	------------------------------------------------

**Vid ändring av anläggning**

Vilka ändringar planeras? Beräknat datum för färdigställande?

**Typ av verksamhet**

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Pizzeria
<input type="checkbox"/> Butik/kiosk	<input type="checkbox"/> Mobil (fordon/vagn)	<input type="checkbox"/> Avdelningskök	<input type="checkbox"/> Kök förskola
<input type="checkbox"/> Kök skola	<input type="checkbox"/> Kök äldreboende	<input type="checkbox"/> Annan	

**Övrigt om verksamheten**

<input type="checkbox"/> Eget vatten (ej kommunalt)	<input type="checkbox"/> Avloppet anslutet till fettavskiljare	<input type="checkbox"/> Tobaksförsäljning
<input type="checkbox"/> Eget avlopp (ej kommunalt)	<input type="checkbox"/> Sökt bygglov	<input type="checkbox"/> Alkoholförsäljning

**Hög risk**

Tillagning eller beredning av:

- Maträtter från rått kött
- Grillar kyckling, kebab eller annat kött
- Opastöriserad mjölk
- Annat

- Kyler ner livsmedel efter tillagning

**Mellanrisk**

Tillagning av:

- Vegetariska rätter
- Pasta, ris, potatis eller andra grönsaker

Tillagning och beredning av behandlade animaliska livsmedel, rå fisk, ägg eller pastöriserad mjölk:

- Hanterar eller steker köpta råa hamburgare
- Tillagar fiskrätter inklusive sushi
- Bereder sallader, pastasallader, smörgåsar, pannkakor, paj eller smörgåstårter
- Tillverkar glass, gräddtårter, bakelser eller semlor
- Delikatesshantering eller charkavdelning i butik
- Filear fisk (skär eller delar)
- Marinerar och styckar kött
- Maler rått kött

- Transporterar varmhållna livsmedel

- Värmer upp, varmhåller eller serverar mat som tillagats tidigare

**Låg risk**

- Säljer eller lagrar förpackade kylvaror
- Transporterar kylvaror

- Säljer mjukglass eller skopglass

- Förpackar kosttillskott

**Mycket låg risk**

- Bakar matbröd, hårt bröd eller torra kakor som inte är kylvara

- Säljer eller lagrar livsmedel som inte kräver kyla (t.ex. godis, frukt o grönt, torrvaror)
- Transporterar livsmedel som inte kräver kyla

- Säljer eller lagrar frysta livsmedel (t.ex. glass)
- Transporterar frysta livsmedel

- Värmer upp portionsvis färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning

**Uppgifter om verksamhetens storlek**

Verksamhetens storlek	Antal portioner som serveras per dag	Antal anställda som arbetar med livsmedel
Stor	<input type="checkbox"/> mer än 25 000 - 250 000	<input type="checkbox"/> > 30
Mellan	<input type="checkbox"/> mer än 2 500 - 25 000	<input type="checkbox"/> > 10 - 30
Liten	<input type="checkbox"/> mer än 250 - 2 500	<input type="checkbox"/> > 3 - 10
Mycket liten (I)	<input type="checkbox"/> mer än 80 - 250	<input type="checkbox"/> > 2 - 3
Mycket liten (II)	<input type="checkbox"/> mer än 25 - 80	<input type="checkbox"/> > 1 - 2
Ytterst liten	<input type="checkbox"/> ≤ 25	<input type="checkbox"/> ≤ 1

## Uppgifter om verksamhetens märkning och presentation

3(3)

a)

<input type="checkbox"/> Gör <u>inga</u> egna presentationer; menyer, matsedlar eller etiketter och heller <u>ingen</u> egen märkning eller förpackning av livsmedel	<b>Exempel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Närbutik, kiosk</li><li>• Franchisetagare</li><li>• Vårdkök, skola, förskola, mottagningskök med centralt framtagen matsedel</li><li>• "Take away" kök</li></ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

b)

<input type="checkbox"/> Gör egna presentationer; menyer, matsedlar men ingen egen märkning eller förpackning av livsmedel	<b>Exempel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Restauranger</li><li>• Cateringverksamhet</li><li>• Tillagningskök som gör egna matsedlar</li></ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

c)

<input type="checkbox"/> Märker och förpackar livsmedel men gör <u>inga</u> egna presentationer eller etiketter	<b>Exempel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Butikskedjor med centralt styrd märkning</li><li>• Legotillverkning på uppdrag av annan</li><li>• Livsmedelsföretag som tillverkar livsmedel men får färdiga etiketter/märkningsunderlag från huvudkontor</li></ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

d)

<input type="checkbox"/> Utformar märkning eller etiketter <u>samt</u> märker eller förpackar livsmedel	<b>Exempel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Importör som översätter märkningen till svenska</li><li>• Butik och restaurang med tillverkning och märkning, exempelvis matlådor, smörgåsar</li><li>• Tillverkare eller industrier</li></ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Information

#### Start av verksamheten

Verksamheten får starta direkt när ni fått beslutet om registrering alternativt 2 veckor efter att anmälan om registrering kommit in till miljö- och byggförvaltningen.

#### Avgifter

Du får betala en avgift för registreringen utifrån en taxa som Kommunfullmäktige beslutat om. Avgiften för registrering är 931 kronor.

#### Egenkontroll

Alla som har en verksamhet där livsmedel hanteras måste ha ett system för livsmedelssäkerhet, eller som det också kallas – egenkontroll. Det är viktigt att egenkontrollen är anpassad efter de risker som finns i din livsmedelshantering. När miljö- och byggförvaltningen kontrollerar din verksamhet ska du kunna presentera företagets egenkontroll.

#### Frågor

Vid frågor kontakta miljö- och byggförvaltningen. Telefon 0476-551 70, 551 71

#### Info personuppgifter

De personuppgifter som du lämnar på denna blankett kommer att användas för Älmhults kommuns administration av livsmedelsärenden. Uppgifter registreras i miljö- och byggförvaltningens datasystem.

### Lämnade uppgifter är riktiga intygas

Datum	Ort
Namnteckning sökande/behörig firmatecknare	Namnförtydligande

### Information om personuppgiftsbehandling

För att kunna behandla din ansökan/anmälan kommer vi att registrera den och dina personuppgifter i vårt ärendesystem. Du har enligt Dataskyddsförordningen rätt att ta del av de uppgifter som gäller dig själv i vårt register och även begära rättelse av dessa.

För att läsa mer om GDPR (Dataskyddsförordningen) gå in på [www.almhult.se](http://www.almhult.se)

Personuppgiftsansvarig är Miljö- och byggnämnden.

Rev. 180628