



SVENLJUNGA
KOMMUN

Registrering av livsmedelsanläggning

- enligt förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien och 23 § livsmedelsförordningen (2006:813)

Anmälan avser

Ny anläggning Ägarbyte Betydande ändring av verksamhet eller sortiment

Verksamheten kommer att bedrivas

Tillsvidare/kontinuerligt, verksamheten beräknas starta (datum):

Tillfälligt/tidsbegränsat under perioden (datum, månader, år):

Livsmedelsföretagare

Firmanamn (AB, HB, enskild firma etc.)	Organisations-/personnummer
Postadress (gata, box etc.)	Postnummer och ort
E-postadress till sökanden	Telefon dagtid
Kontaktperson (om sökanden är ett företag)	
E-postadress till kontaktperson	Telefon dagtid

Faktureringsuppgifter

Om inget annat anges här skickas fakturan till livsmedelsföretagarens adress. Ska fakturan bokföras på särskilt kostnadsställe, fyll i fältet Referens. Vi gör inga ändringar i efterhand gällande fakturamottagare.

Vill du ha e-faktura? Kontakta din bank redan idag och anmäl att du vill ha e-faktura från Svenljunga kommun! Vi har i dagsläget ingen möjlighet att skicka fakturan till en e-postadress.

c/o	Referens
Postadress	Postnummer och ort

Fakturan ska skickas till annan betalningsmottagare än sökanden, fullmakt med adressuppgift bifogas.



Anläggning

<input type="checkbox"/> Platsbunden lokal	<input type="checkbox"/> Tält, marknadsstånd	<input type="checkbox"/> Fordon (t ex fiskbil)
Lokalens namn, t ex restaurangnamn		
Besöksadress	Ort	
Fastighetsbeteckning eller Registrerings-/chassinummer om mobil anläggning		
Kontaktperson på plats	Telefon till anläggningen (inkl riktnummer)	

Fettavskiljare:	<input type="checkbox"/> Finns	<input type="checkbox"/> Ska installeras	<input type="checkbox"/> Finns ej
Vatten:	<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten		
	<input type="checkbox"/> Egen brunn (OBS! Brunnen ska registreras som en egen livsmedelsanläggning, fyll i blanketten Registrering av dricksvattenanläggning)		
	<input type="checkbox"/> Annan tillhandahållare av dricksvatten, namn och tel.nr.:		

Beskrivning av verksamheten

<input type="checkbox"/> Butik utan manuell hantering*	<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering*		
<input type="checkbox"/> Bageri/konditori	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Pizzeria
<input type="checkbox"/> Kiosk	<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Sushirestaurang	
<input type="checkbox"/> Förskola	<input type="checkbox"/> Skola	<input type="checkbox"/> Omvårdnad	
<input type="checkbox"/> Mobil anläggning	<input type="checkbox"/> Transportverksamhet	<input type="checkbox"/> Industri, redovisa i fältet nedanför	
<input type="checkbox"/> Lager	<input type="checkbox"/> Grossist	<input type="checkbox"/> Annat, redovisa i fältet nedanför	
Distanshandel, till exempel försäljning via internet (ej avhämtning) Ange webbadress			
* Manuell hantering är t ex ost-, fisk-, kött- eller delikatessdisk, självplock av t ex räkor, godis			
Beskriv kortfattat vilken verksamhet som ska bedrivas			

Hantering/Beredning

Kryssa i alla alternativ som stämmer med din verksamhet. Med rå fisk/rått kött menas både kyld och fryst fisk/kött.

HÖGRISK

<input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött eller rå fågel t ex grillning av kyckling, pizza med köttfärs	<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk ex. kalvdans, ostkaka
<input type="checkbox"/> Groddning	<input type="checkbox"/> Pastörisering
<input type="checkbox"/> Tillverkning av hel- eller halvkonserv	<input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk
<input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning/varmhållning	

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/mjolk (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, våfflor |
| <input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar | <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 produkter) t ex catering |
| <input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter | <input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering |
| <input type="checkbox"/> Värma förbehandlade produkter t ex hamburgare, korv, köttbullar | <input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/rå fågel t ex marinering av kött, malning av köttfärs |
| <input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär | |

LÅGRISK

- | | |
|---|--|
| <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 av frysta livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad | <input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott |
| <input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rå fågel/rå fisk | |

MYCKET LÅG RISK

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat | <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass | <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker |
| <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kakor | <input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott |
| <input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter t ex pizzabitar | <input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kyla t ex konserver, bröd, kaffe/te, läsk |

Verksamhetens omfattning

Kryssa i ett av alternativen

	Restauranger, caféer, skolor mm	Butiker, lager, grossister	Livsmedelsindustrier	Mejerier
Verksamhetens storlek	Antal konsumenter/portioner per dag (genomsnitt hela året)	Antal årsarbetskrafter	Ton utgående produkter av animalier, vegetabilier och sammansatta livsmedel per år	Ton mottagen mjölk per år
<input type="checkbox"/> Mycket stor	> 250 000	-	> 10 000	> 100 000
<input type="checkbox"/> Stor	> 25 000-250 000	> 30	> 1 000-10 000	> 10 000-100 000
<input type="checkbox"/> Mellan	> 2 500-25 000	> 10-30	> 100-1 000	> 1 000-10 000
<input type="checkbox"/> Liten	> 250-2 500	> 3-10	> 10-100	> 100-1 000
<input type="checkbox"/> Mycket liten (I)	> 80-250	> 2-3	> 3-10	> 10-100
<input type="checkbox"/> Mycket liten (II)	> 25-80	> 1-2	> 1-3	-
<input type="checkbox"/> Ytterst liten	≤ 25	≤ 1	≤ 1	≤ 10

Kundgrupp

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Huvudsaklig kundgrupp saknas | <input type="checkbox"/> Personer i behov av specialkost/allergimat |
| <input type="checkbox"/> Barn under 5 år eller vårdtagare inom äldreomsorg/sjukhem | <input type="checkbox"/> Tillverkning av glutenfria pizzor |

Märkning

- Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t ex butik med egen tillverkning ex. matlådor, smörgåsar, importör som översätter märkning, industri utan huvudkontor)
- Utformar märkning men märker och förpackar inte (t ex importörer med färdigmärkta livsmedel, matmäklare, huvudkontor)
- Utformar inte märkning men märker och förpackar (t ex butik eller livsmedelsföretag med egen tillverkning men centralt styrd märkning)
- Utformar presentation men märker/förpackar inte (t ex catering, restauranger som utformar menyer)
- Utformat inte presentation och märker/förpackar inte (t ex butik med förpackade livsmedel, franchiserestauranger, tillagningskök med centralt framtagen matsedel)

Underskrift

Verksamhetsutövarens underskrift	Namnförtydligande
----------------------------------	-------------------



SVENLJUNGA
KOMMUN

Information

Blanketten skickas till

Svenljunga kommun, samhällsbyggnadsförvaltningen, miljö- och byggenheten,
512 80 Svenljunga.

Du kan även skanna (eller fota) den ifyllda, signerade, blanketten och skicka in till
miljobygg@svenljunga.se tillsammans med bilagorna.

Handlingarna som du skickar in med e-post ska helst vara i PDF-format och ska
sparas i en egen fil, en handling = en fil.

Avgift och handläggning

Avgift för registreringen betalas enligt den taxa som fullmäktige har beslutat om.
Taxan finns i sin helhet på kommunens webbplats, svenljunga.se. Faktura skickas
separat.

För att skynda på handläggningen av ditt ärende ber vi dig att noga fylla i alla
uppgifter och skicka med alla bilagor som krävs. En eventuell begäran om
komplettering fördröjer handläggningen av ditt ärende.

Vi kommunicerar i första hand via e-post så ange en e-postadress som du läser
regelbundet. Vi kommer även att skicka beslutet till den e-postadress som du har
angett.

Övriga upplysningar

Utifrån ifyllda uppgifter kommer vi att göra en riskklassning av anläggningen som
resulterar i ett beslut om årlig kontrollavgift.

De som hanterar livsmedel ska ha tillräckliga kunskaper om
livsmedelslagstiftningen. Lokalen ska vara anpassad till den livsmedelsverksamhet
som ska bedrivas. Egenkontroll ska finnas och utföras från start. Du kan läsa mer
om egenkontroll på kommunens hemsida.

Ändringar av verksamheten ska anmälas till kommunen. Till exempel
verksamhetens inriktning och kontaktuppgifter.

Oanmälda inspektioner från kommunen kommer genomföras regelbundet.



Så behandlar vi dina personuppgifter

Vi behandlar dina personuppgifter som underlag för att handlägga ärendet. Den lagliga grunden för behandlingen är myndighetsutövning. På www.svenljunga.se/gdpr kan du läsa mer om hur Svenljunga kommun hanterar personuppgifter.