

# ANMÄLAN LIVSMEDELSANLÄGGNING

## Anmälan

<input type="checkbox"/> Tillsvidare	Verksamheten beräknas starta (datum):	
<input type="checkbox"/> Tidsbegränsad verksamhet	Från och med (datum):	Till och med (datum):

Säsongsverksamhet:	<input type="checkbox"/> Ja, antal veckor öppet/år: _____	<input type="checkbox"/> Nej
--------------------	---	------------------------------

## Anläggningen

<input type="checkbox"/> Fast lokal i byggnad <input type="checkbox"/> Fordon, reg.nr: _____ <input type="checkbox"/> Tält, marknadsstånd <input type="checkbox"/> Ambulerande verksamhet		
Verksamhetens/anläggningens namn (t ex Café NN)	Fastighetsbeteckning	
Lokalens/anläggningens besöksadress	Postnummer och ort	
Kontaktperson	Telefon	Ankn
E-postadress	Mobiltelefon	
Fastighetsägare		
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten <input type="checkbox"/> Enskilt vatten <input type="checkbox"/> Annat vatten (ex. samfällighet)		

## Verksamhetsutövare

Företagets, föreningens, nämndens namn, personnamn (vid enskild firma)		Organisationsnr/personnr
Postadress	Postnummer och ort	
Kontaktperson	Telefon	
E-postadress	Mobiltelefon	

## Faktureringsadress - om annan än ovanstående

Namn	Organisationsnr/personnr
Postadress	Postnummer och ort
Ansvar, referensnummer eller dylikt	

## Beslutsadressat - vem som ska delges beslut och vart de ska skickas

Ska vara en behörig företrädare för företaget/föreningen/nämnden, d.v.s vara firmatecknare, ha fullmakt eller givits delegation

Namn	Telefon
Postadress	Postnummer och ort

## Typ av verksamhet

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

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Förskola
<input type="checkbox"/> Pizzeria/gatukök	<input type="checkbox"/> Skola
<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Äldreboende
<input type="checkbox"/> Café/konditori	<input type="checkbox"/> Fritidshem med beredning/servering
<input type="checkbox"/> Butik med förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Hemkunskapsundervisning
<input type="checkbox"/> Butik med manuell chark-/ostavdelning	<input type="checkbox"/> Gruppboende
<input type="checkbox"/> Butik med kött/fiskhantering	<input type="checkbox"/> Annat boende
<input type="checkbox"/> Frukt- och grönsaksbutik	<input type="checkbox"/> Dagverksamhet
<input type="checkbox"/> Kiosk/godisbutik	<input type="checkbox"/> Hemtjänst
<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Tillverkning
<input type="checkbox"/> Förvaring, distribution, transport eller liknande av livsmedel utan beredning eller bearbetning	
<input type="checkbox"/> Matmäklare, importör eller liknande utan hantering av livsmedel i egna lokaler (endast kontor)	
<input type="checkbox"/> Annat: _____	

## Typ av hantering – underlag för riskklassning

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

Högrisk:	Mellanrisk:
<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/mjölk (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, våfflor
<input type="checkbox"/> Groddning	<input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar
<input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserver	<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårter
<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis
<input type="checkbox"/> Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel)
<input type="checkbox"/> Pastörisering	<input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk	<input type="checkbox"/> Värma förbehandlade produkter t ex hamburgare, korv, köttbullar
<input type="checkbox"/> Slakt	<input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter
<input type="checkbox"/> Annat: _____	<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
	<input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär
	<input type="checkbox"/> Annat: _____

De uppgifter Du lämnar kommer att registreras i en databas. Uppgifterna kommer att behandlas i enlighet med bestämmelserna i personuppgiftslagen (PUL).

Lågrisk:	Mycket låg risk:
<input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat	<input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat
<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass	<input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass
<input type="checkbox"/> Upptining	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad	<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kakor
<input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott	<input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott etc
<input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex. paj, pizza, lasagne
<input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk	<input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/> Annat: _____	<input type="checkbox"/> Annat: _____

### Produktionsstorlek – underlag för riskklassning (OBS! välj enbart den kolumn som passar er verksamhet)

Konsumenter/portioner per dag (på årsbasis): ex. restaurang, café, skola/förskola	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter): ex. butik, grossist, lager Om manuell delikatess /chark – ange antal årsarbetskrafter för denna verksamhet	Ton utgående produkt per år: ex. produktionsanläggning för glass, bröd, sylt samt äggpackerier
<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"/> > 10 000

### Konsumentgrupper – underlag för riskklassning

Verksamheten vänder sig till känslig konsumentgrupp Med känsliga konsumenter menas: Barn under 5 år; personer med nedsatt immunförsvar, ex. gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende; personer med livsmedelsrelaterad allergi	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
---	-----------------------------	------------------------------

### Märkning/Information mot kund/gäst - underlag för riskklassning

<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel** (t ex butik med egen tillverkning av ex. matlådor, importör som översätter märkning)
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel (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, ex. för grillad kyckling, legotillverkning av livsmedel, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning)
<input type="checkbox"/> Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (t ex fristående 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)

De uppgifter Du lämnar kommer att registreras i en databas. Uppgifterna kommer att behandlas i enlighet med bestämmelserna i personuppgiftslagen (PUL).

## Verksamhetsbeskrivning/Övriga upplysningar


## Avgift

För handläggning av detta ärende utgår avgift enligt taxa fastställd av kommunfullmäktige.

En verksamhet får påbörjas två veckor efter att anmälan lämnats in eller tidigare om beslut om registrering har meddelats.

\_\_\_\_\_  
Ort och datum

\_\_\_\_\_  
Namnteckning (behörig/behöriga företrädare)

\_\_\_\_\_  
Namnförtydligande

## Information

För att ärendet ska kunna handläggas rätt, måste anmälan vara korrekt ifylld och underskriven.

Lokalen ska uppfylla relevanta lagkrav på utformning, materialval etc. Egenkontroll för verksamheten ska finnas på plats och utföras från start. Samhällsbyggnadsnämnden kommer att kontrollera verksamheten ett tag efter att verksamheten startat. Om verksamheten inte uppfyller lagstiftade krav, har samhällsbyggnadsnämnden möjlighet att besluta om föreläggande eller förbud, ex. krav på att åtgärder av lokal eller egenkontroll eller stängning av hela eller delar av verksamheten.

Livsmedelsinspektörerna, som nås via kommunens växel, tfn 0303-33 00 00, kan ge ytterligare information. Mer att läsa finns på Ale kommuns hemsida, [www.ale.se](http://www.ale.se). Läs även mer på Livsmedelsverkets hemsida, [www.slv.se](http://www.slv.se), klicka på "Livsmedelsföretag" i vänsterspalten, eller kontakta din branschorganisation.

De uppgifter Du lämnar kommer att registreras i en databas. Uppgifterna kommer att behandlas i enlighet med bestämmelserna i personuppgiftslagen (PUL).