

ANMÄLAN OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING samt UNDERLAG FÖR RISKKLASSIFICERING

Anmälan avser

☐ Ny livsmedelsanläggning eller ägarbyte (förändring av organisationsnummer/personnummer räknas som ägarbyte)	☐ Ändring av verksamheten (till exempel förändring av sortiment, utökning av verksamheten eller ombyggnad av lokal)
Anläggningen (lokal, inredning och egenkontroll) beräknas vara färdig/starta:.....	
☐ Tills vidare ☐ Tidsbegränsad verksamhet från och med (datum) till och med (datum):	

Sökande/verksamhetsutövare

Företagets/bolagets namn	Organisationsnummer/personnummer
Postadress, sökande/verksamhetsutövare	Postnummer och ort
Faktureringsadress (om annan än ovanstående)	Postnummer och ort
Referensnummer eller liknande	

Typ av verksamhet

☐ Restaurang, café, catering, butik m m	☐ Grossist, matmäklare m m
☐ Industriell tillverkning	☐ Annat:

Verksamheten/fastigheten

☐ Fast lokal i byggnad ☐ Tält/marknadsstånd ☐ Fordon – registreringsnummer:.....	
Dricksvatten som används i verksamheten kommer från:	
☐ Kommunal vattentäkt ☐ Enskild vattentäkt	
Verksamhetens namn	
Verksamhetens besöksadress	Postnummer och ort
Fastighetsbeteckning	Kontaktperson
Telefonnummer	E-postadress

Beskrivning av verksamheten

--

Underskrift

För uppgifternas riktighet svarar:

Datum	Sökandens/behörig firmatecknares underskrift
	Namnförtydligande

Behandling av personuppgifter

Älvsbyns kommun värnar om din personliga integritet genom att behandla dina personuppgifter i enlighet med dataskyddsförordningens (GDPR, 2016/679) bestämmelser.

Anmälan insändes till mb@alvsbyn.se eller
Älvsbyns kommun, Miljö- och byggnämnden, 942 85 ÄLVSBYN

ANMÄLAN OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING samt UNDERLAG FÖR RISKKLASSIFICERING

Information

Start av verksamheten

Verksamheten får påbörjas tidigast två veckor efter det att anmälan om registrering kommit in till Miljö- och byggnämnden. Om Miljö- och byggnämnden registrerar anläggningen innan dessa två veckor gått, får verksamheten dock påbörjas i och med registreringen.

Första kontrollbesöket

Första gången Miljö- och byggkontoret inspekterar din verksamhet kontrolleras att verksamheten uppfyller lagkraven och din egenkontroll. Om det finns brister kan miljö- och byggkontoret ge dig tid att fixa bristerna, förelägga dig att göra det, begränsa vad du får göra eller i värsta fall förbjuda din verksamhet.

Avgift

Den som hos kontrollmyndigheten anmäler en anläggning för registrering skall betala en avgift för myndighetens prövning vilket motsvarar en timmes handläggning enligt taxa beslutad av kommunfullmäktige. En årlig kontrollavgift kommer att tas ut varje år som verksamheten bedrivs, även det första året. Storleken på avgiften beror på riskklassningen av verksamheten.

Produktionsstorlekar

Konsumenter/portioner per dag (på årsbasis) Ex restauranger, 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 kött, fisk, glass, bröd, sylt samt äggpackerier
☐ ≤ 25	☐ ≤ 1	☐ ≤ 1
☐ > 25 – 80	☐ > 1 – 2	☐ > 1 – 3
☐ > 80 – 250	☐ > 2 – 3	☐ > 3 – 10
☐ > 250 – 2 500	☐ > 3 – 10	☐ > 10 – 100
☐ > 2 500 – 25 000	☐ > 10 – 30	☐ > 100 – 1 000
☐ > 25 000 – 250 000	☐ > 30	☐ > 1 000 – 10 000
☐ > 250 000		☐ > 10 000

Märkning/information mot kund/gäst

☐ Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t ex butik eller restaurang med egen tillverkning av matlådor, importör som översätter märkning)
☐ Utformar märkning men märker/förpackar inte (t ex huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel)
☐ 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)
☐ Utformar presentation (meny) men märker/förpackar inte livsmedel (t ex fristående restaurang, cateringverksamhet, förskolor med egen matsedel)
☐ Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (t ex franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagen matsedel)

ANMÄLAN OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING samt UNDERLAG FÖR RISKKLASSIFICERING

Hantering/beredning

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

Högrisk	Mellanrisk
☐ Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, t ex grillning av kyckling, pizza med köttfärs, stekning av hamburgare	☐ Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk
☐ Nedkyllning efter tillagning/varmhållning	☐ Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjolk (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, våfflor
☐ Groddning	☐ Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar
☐ Tillverkning av hel- eller halvkonserv	☐ Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårter
☐ Tillverkning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk	☐ Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis
☐ Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk	☐ Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel)
☐ Pastörisering	☐ Återuppvärmning med efterföljande servering
☐ Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk	☐ Värma förbehandlade produkter t ex hamburgare, korv, köttbullar
☐ Slakt	☐ Delning av ost, skivning av charkprodukter
☐ Annat:	☐ tillverkning av mjölkprodukter från pastöriserad mjölk
	☐ Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, t ex marinerings av kött, malning av köttfärs
	☐ Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär
	☐ Annat:
Lågrisk	Mycket låg risk
☐ Transport av kylvaror/kyld mat	☐ Transport av frysvaror/fryst mat
☐ Försäljning /förvaring av kylda livsmedel	☐ Försäljning/förvaring a frysta livsmedel
☐ Försäljning av mjukglass/kulglass	☐ Försäljning av godis/snacks/förpackad glass
☐ Upptining	☐ Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker
☐ Tillverkning av sylt/saft/marmelad	☐ Bakning av matbröd och kakor
☐ Tillverkning/förpackning av kosttillskott	☐ Försäljning av kosttillskott etc
☐ Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker	☐ Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex paj, pizza, lasagne
☐ Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk	☐ Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker
☐ Annat:	☐ Annat:.....