



ANMÄLAN OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING

Livsmedelsföretagare

Företagets namn	Organisations-/personnummer
Adress	Postnummer och ort
Ansvarig person	Telefon
E-postadress	Mobil
Faktureringsadress (om annan än ovan)	

Uppgifter om anläggningen

Anläggningens namn	Fastighetsbeteckning
Anläggningens besöksadress	Postnummer och ort
Kontaktperson	Telefon
E-postadress	Mobil

Anmälan gäller

<input type="checkbox"/> Ny verksamhet	Ange datum för när verksamheten planeras att starta:
<input type="checkbox"/> Övertagande/ägarbyte	Ange datum för övertagandet/ägarbytet:
<input type="checkbox"/> Tillfällig livsmedelshantering	Ange datum fr.o.m- t.o.m:
<input type="checkbox"/> Ändring av anläggning/verksamhet	Ange datum för ändringen:

Verksamhetsbeskrivning

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Café/konditori	<input type="checkbox"/> Kiosk
<input type="checkbox"/> Transportör	<input type="checkbox"/> Grossist	<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Mobil anläggning (ange regnr.).....	
<input type="checkbox"/> Butik med förpackade varor	<input type="checkbox"/> Butik med oförpackade varor	<input type="checkbox"/> Butik med manuell chark/ostavdelning		
<input type="checkbox"/> Skola/förskola med mottagningskök	<input type="checkbox"/> Skola/förskola med tillagningskök			
<input type="checkbox"/> Storhushåll/tillagningskök utan servering				
<input type="checkbox"/> Äldreboende/serviceboende/gruppboende med mottagningskök				
<input type="checkbox"/> Äldreboende/serviceboende/gruppboende med tillagningskök				
<input type="checkbox"/> Animalieanläggning (produktion av kött-, fisk-, fågel- eller mjölkprodukter)				
<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning av livsmedel				
<input type="checkbox"/> Annat				

Postadress

Miljö- och byggavdelningen
683 80 Hagfors

Besöksadress

Dalavägen 12

Telefon/telefax

0563-185 00
0563-618 98

Bankgiro

108-3179

Risikfaktor 1 – Hantering av livsmedel**Risiknivå: Hög**

- Tillagning/bearbetning av rått* fjäderfä, rått* kött eller opastöriserad mjölk
- Nedkyllning efter tillagning
- slakt
- Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter
- Groddning
- Tillverkning av vacuumpackad gravad eller rökt fisk

Risiknivå: Mellan

- Beredning/bearbetning av vegetabilier
- Beredning/bearbetning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, mjölk eller ägg (t.ex. paj, pannkakor)
- Kokning av pasta/ris/potatis
- Beredning av sallad/smörgåsar
- Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk
- Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter
- Återuppvärmning (värma upp mat som lagats tidigare)
- Varmhållning
- Delning av ost
- Skivning av charkprodukter
- Styckning av kött (skära/dela rått* kött)
- Filetering av fisk (skära/dela rå* fisk)
- Malning av rått kött*/rå fisk*
- Transport/utleverans av varm mat

Risiknivå: Låg

- Försäljning av kyllda livsmedel (t.ex. färdiga smörgåsar, bakelser, mejerivaror)
- Hantering av mjukglass/skopglass
- Upptining (tina upp frysta livsmedel)
- Transport/lagring av kyld mat
- Tillverkning av sylt och marmelad
- Tillverkning av kosttillskott
- Infrysning/blanchering

Risiknivå: Mycket låg

- Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvara
- Försäljning/hantering av livsmedel som inte kräver kyla (t.ex. konserver, müsli, bröd, te/kaffe, läsk)
- Försäljning av frukt/grönsaker, godis
- Försäljning av förpackad glass
- Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning
- Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl
- Transport/förvaring av frysta livsmedel, frukt och grönsaker

Annat

* gäller både kylt och fryst kött

Vatten

- | | | | |
|---|-------------------------------------|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Kommunalt vatten | <input type="checkbox"/> Egen brunn | <input type="checkbox"/> grävd brunn | <input type="checkbox"/> djupborrad brunn |
|---|-------------------------------------|--------------------------------------|---|

Risikfaktor 2 – produktionens storlek

Antal konsumenter/portioner per dag som genomsnitt för årets alla dagar (avser restauranger, storhushåll, konditorier och caféer etc)	<input type="checkbox"/> mindre än 25 portioner per dag <input type="checkbox"/> 25-80 portioner per dag <input type="checkbox"/> 80-250 portioner per dag <input type="checkbox"/> 250-2 500 portioner per dag <input type="checkbox"/> 2 500-25 000 portioner per dag <input type="checkbox"/> 25 000- 250 000 portioner per dag <input type="checkbox"/> mer än 250 000 portioner per dag
Totala antalet årsarbetskrafter (avser butiker med försäljning av livsmedel samt grossister och distributionsföretag)	<input type="checkbox"/> mindre än 1 <input type="checkbox"/> 1-2 <input type="checkbox"/> 2-3 <input type="checkbox"/> 3-10 <input type="checkbox"/> 10-30 <input type="checkbox"/> mer än 30
Utgående produkt i ton/år (avser industriell tillverkning av livsmedel)	<input type="checkbox"/> mindre än 1 ton <input type="checkbox"/> 1 - 3 ton <input type="checkbox"/> 3 - 10 ton <input type="checkbox"/> 10 - 100 ton <input type="checkbox"/> 100 - 1 000 ton <input type="checkbox"/> 1 000 - 10 000 ton <input type="checkbox"/> mer än 10 000 ton

Risikfaktor 3 – Produktion av livsmedel till känsliga konsumentgrupper

- Barn under fem år
- Personer med nedsatt immunförsvar (till exempel patienter på sjukhus, boende på äldreboende, gravida)
- Personer med livsmedelsrelaterad allergi/överkänslighet mot livsmedel

Ja Nej

Märkning och presentation av livsmedel (innehåll, hållbarhet mm)

	Exempel
Utformar märkning <input type="checkbox"/>	<i>Butik eller tillverkare bestämmer själv vad som ska stå på etiketten</i>
Märker livsmedel <input type="checkbox"/>	<i>Butik märker varor med färdigt märkningsunderlag (texten kommer från huvudkontor, tillverkare, beställare)</i>
Förpackar livsmedel <input type="checkbox"/>	<i>Butik som fyller på eller försluter livsmedel i färdigförpackningar avsedda för konsumenter</i>
Utformar presentation <input type="checkbox"/>	<i>Menyer hos fristående restauranger, cateringverksamhet, skyltning i butik</i>
Utformar inte presentation Märker eller förpackar inte livsmedel <input type="checkbox"/>	<i>Butik med enbart förpackade varor Franchiserestauranger Skolor med centralt framtagen matsedel Kyl- och fryshus</i>

Sökandes underskrift

Datum	Ort
Namnteckning sökande/behörig firmatecknare	Namnförtydligande

Skriv ut ifylld anmälan, skriv under den och skicka till:

Hagfors kommun
Miljö- och byggavdelningen

Information

Start av verksamheten som ska registreras (ex. restauranger, storhushåll, butik, café, gatukök, kiosk)

Verksamheten får påbörjas två veckor efter det att anmälan om registrering kommit myndigheten till handa. Om kontrollmyndigheten registrerar anläggningen innan dessa två veckor gått, får verksamheten dock påbörjas i och med registreringen. Alla verksamheter är skyldiga att ha ett system för egenkontroll som är anpassat till verksamheten. Syftet med egenkontrollen är att förebygga hälsorisker och att säkerställa redligheten. När miljö- och byggavdelningen kontrollerar er verksamhet ska ni kunna presentera systemet för egenkontroll.

Avgifter för verksamhet som ska registreras

Du får betala en avgift för registreringen utifrån en taxa som kommunfullmäktige beslutat om. Avgiften motsvarar en timmes kontrolltid. Timtaxan är för närvarande 836 kronor per timme för denna typ av handläggning

Årsavgift kommer att debiteras från och med det kalenderår då verksamheten startar. Årsavgiften beräknas utifrån risk och hantering. För en anläggning som tilldelas 5 timmar kontrolltid per år, blir den årliga avgiften 5 070 kronor ($1\ 014 \times 5 = 5\ 070$ kr). Timtaxa för årsavgift är för närvarande 1 014 kronor utifrån taxa som kommunfullmäktige beslutat om.

Övertagande/ägarbyte av livsmedelsanläggning

En registrering är kopplad till livsmedelsföretagaren, inte till lokalen och kan därför inte överlåtas. Vid övertagande/ägarbyte av livsmedelslokal ska en ny anmälan lämnas in till miljö- och byggavdelningen. Vid ägarbyte av registrerad livsmedelsanläggning betalas avgift motsvarande en timmes kontrolltid samt hel årsavgift.

Betydande ändring

Livsmedelsföretagaren ska i god tid anmäla till miljö- och byggnämnden om betydande ändringar i verksamheten eller om verksamheten upphör. Med betydande ändringar avses t.ex. ombyggnationer, förändringar i sortiment eller tillverknings sätt, nya processer och större förändringar i produktionsvolym.

Frågor

Tveka inte att ta kontakt med oss på telefon 0563-185 00. Mer informationsmaterial kring livsmedel finns på www.livsmedelsverket.se

Dina personuppgifter kommer att behandlas enligt dataskyddsförordningen. För information om hur personuppgifterna behandlas i ditt ärende hänvisas till kommunens hemsida