

Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning Restaurang, Storhushåll, Café mm

Anmälan enligt § 11 LIVSFS 2009:5.

Avgift tas ut enligt taxa för registrering av livsmedelsanläggning motsvarande en timmes kontrolltid. Mer information gällande avgifter återfinns på hemsidan.

Dina personuppgifter används för att utifrån ett register utöva tillsyn, handlägga ärenden, fakturera, planera och utvärdera. Om du vill ha ytterligare information om hur dina personuppgifter används, om du vill att dessa ska ändras eller om du inte vill att uppgifterna ska kunna användas för marknadsföring är vi tacksamma för ett skriftligt besked till Miljö- och byggnadsförvaltningen.

Sökande, verksamhetsutövare

Företagets namn	Person-/org. nr.	Telefon
Företagets utdelningsadress (gata, box, etc.)	Postnummer	Ort
Innehavare	E-postadress	

Livsmedelsanläggning

Livsmedelsanläggningens namn	Telefon	Kontaktperson
Besöksadress	Postnummer	Ort
Fastighetens ägare	Fastighetsbeteckning	

Orsak till anmälan

<input type="checkbox"/> Ny verksamhet	<input type="checkbox"/> Ny ägare	<input type="checkbox"/> Annat:
--	-----------------------------------	---------------------------------

Tid som anmälan avser

Från och med datum:	Till och med datum:	<input type="checkbox"/> Tills vidare
---------------------	---------------------	---------------------------------------

Typ av verksamhet

<input type="checkbox"/> Kök på skola/förskola/äldreboende/sjukhus	<input type="checkbox"/> Catering/transport av mat
<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Mottagning av mat
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Mobil anläggning, ev regnr:
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Annat:

Huvudsaklig kundgrupp

<input type="checkbox"/> Huvudsaklig kundgrupp saknas
<input type="checkbox"/> Känslig konsument: Barn under 5 år eller vårdtagare inom äldreomsorg/sjukvård
<input type="checkbox"/> Känslig konsument: Personer i behov av specialkost/allergimat

Verksamhetens omfattning

Antal portioner per dag (genomsnitt för årets alla dagar):			
<input type="checkbox"/> < 25	<input type="checkbox"/> 25 – 80	<input type="checkbox"/> 80 – 250	<input type="checkbox"/> 250 – 2 500

Skickas eller lämnas in till

MILJÖ- OCH BYGGNADSFÖRVALTNINGEN

Information mot kunder/Märkning

- Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel
- Utformar märkning samt märker/förpackar inte livsmedel
- Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel
- Utformar presentation (t ex en meny) men märker/förpackar inte livsmedel
- Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel

Typ av hantering**Riskenivå: Hög**

- Tillagning av maträtter från råa kött-, fisk- och fågelprodukter
- Malning av kött/fisk/fågel från rå produkt
- Nedkylning av varm mat
- Transport av varm mat, t ex catering

Riskenivå: Mellan

- Tillagning av vegetariska maträtter
- Gräddning av pannkakor/våfflor
- Kokning av potatis/ris/pasta
- Tillverkning av sallad, smörgåsar, bakelser eller smörgåstårter
- Varmhållning eller Återuppvärmning (värma upp mat som lagats tidigare)
- Skivning/delning av ost, skivning av charkprodukter
- Styckning av kött/fisk/fågel

Riskenivå: Låg

- Kylförvaring av mejerivaror och kött
- Försäljning av mjukglass/kulglass
- Transport av kyld mat t ex catering

Riskenivå: Mycket låg

- Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvara/ Bake-off
- Försäljning av livsmedel som inte kräver kyla (t ex konserver, müsli, bröd kaffe/te, läsk)
- Försäljning av frukt, grönsaker, förpackad glass eller godis
- Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning
- Försäljning av varm/grillad korv med bröd

Övriga upplysningar

Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ och förklaringar

Underskrift

Ort och datum	
Namnteckning	Namnförtydligande

Information

Verksamheten får starta först 2 veckor efter det att komplett anmälan inkommit till Miljö och byggnadsförvaltningen, såvida vi inte meddelar annat. Ansvarig för verksamheten ska se till att aktuell lagstiftning följs. Egenkontroll ska finnas och utföras från start. Om Miljö- och byggnadsnämnden vid kontroll upptäcker brister i hygien, hantering eller egenkontroll kan verksamheten komma att begränsas eller förbjudas.

Avgift: En årlig kontrollavgift kommer att tas ut varje år som verksamheten pågår, även det första året. Storleken på avgiften beror på vilken verksamhet som bedrivs.