



ÄLVSBYNS  
KOMMUN

## ANMÄLAN OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING samt UNDERLAG FÖR RISKKLASSIFICERING

### Verksamhetsutövare

|                                    |              |                             |
|------------------------------------|--------------|-----------------------------|
| Företagets namn                    |              |                             |
| Innehavare (behörig firmatecknare) |              | Organisations-/personnummer |
| Företagets adress (gata, box)      | Postnummer   | Ort                         |
| Telefon                            | Telefax      | Mobil                       |
| Kontaktperson, namn                | E-postadress | Telefon                     |
| Fakturaadress (om annan än ovan)   | Postnummer   | Ort                         |

### Livsmedelsanläggning

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Anläggningens namn                   | Telefon              |
| Livsmedelsanläggningens besöksadress |                      |
| Fastighetsägarens namn               | Fastighetsbeteckning |

### Verksamhet avses bedrivas

|   |
|---|
| <input type="checkbox"/> Tillsvidare från och med .....               |
| <input type="checkbox"/> Tillfälligt, under följande dag/dagar: ..... |

### Beskrivning av verksamhetens art

|   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Restaurang                       | <input type="checkbox"/> Butik med bara förpackade livsmedel             |
| <input type="checkbox"/> Café                             | <input type="checkbox"/> Butik med manuell chark                         |
| <input type="checkbox"/> Pizzeria                         | <input type="checkbox"/> Kiosk   |
| <input type="checkbox"/> Catering                         | <input type="checkbox"/> Annan butik där livsmedel säljs, ange typ ..... |
| <input type="checkbox"/> Gatukök, grill                   | .....  |
| <input type="checkbox"/> Annan servering, ange typ .....  | .....  |
| <input type="checkbox"/> Mobil verksamhet, ange typ ..... | .....  |

**Uppgifter om känslig hantering**  
Verksamheten serverar mat till

|                                  |                                       |                                    |                                     |
|----------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sjukhus | <input type="checkbox"/> Äldreboenden | <input type="checkbox"/> Förskolor | <input type="checkbox"/> Allergiker |
|----------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|

## Hantering/beredning

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

| <b>Högrisk</b>   | <b>Mellanrisk</b>  |
|--|--|
| <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 gräddtår-<br>tor/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: .....  |
| <b>Lågrisk</b>   | <b>Mycket låg risk</b>   |
| <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 a 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:.....   |

## Produktionsstorlekar

| <b>Konsumenter/portioner per dag (på årsbasis)</b><br>Ex restauranger, café, skola/förskola | <b>Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)</b><br>Ex butik, grossist, lager.<br>Om manuell delikatess/chark – ange antal årsarbetskrafter för denna verksamhet | <b>Ton utgående produkt per år</b><br>Ex produktionsanläggning för kött, fisk, 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  |

## Märkning/information mot kund/gäst

|   |
|---|
| <input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t ex butik eller restaurang med egen tillverkning av matlådor, importör som översätter märkning)  |
| <input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte (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 (meny) 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 framtagna matsedel)  |

## 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 byggnämnden inspekterar din verksamhet kontrolleras att verksamheten uppfyller lagkraven och din egenkontroll. Om det finns brister kan miljö- och byggnämnden 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.

## Underskrift

För uppgifternas riktighet svarar:

|              |   |
|--------------|---|
| <b>Datum</b> | <b>Sökandens/behörig firmatecknares underskrift</b> |
|              | <b>Namnförtydligande</b>                            |

**Anmälan insändes till**

**Älvsbyns kommun, Miljö- och byggnämnden, 942 85 ÄLVSBYN**