



Essunga kommun

Bygg- och Miljönämnden

Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

- Ny livsmedelsanläggning
 Förändring av befintlig livsmedelsanläggning
 Ny ägare:

Datum för övertag	Anläggningen hette tidigare
-------------------	-----------------------------

Anläggning

Anläggningens namn	Fastighetsbeteckning
Gatuadress/försäljningsplats	Kontaktperson
Postnummer och ort	Telefonnummer till kontaktperson
Anläggningens telefon/fax	
E-postadress	

Mobil anläggning (om verksamheten inte bedrivs i en fast lokal)

Typ av anläggning	<input type="checkbox"/> Tält	<input type="checkbox"/> Annan ambulerande verksamhet
<input type="checkbox"/> Fordon. Ange reg.nr: _____		

Livsmedelsföretagare

Livsmedelsföretagare	Personnummer (för enskild firma) eller organisationsnummer
Adress	Telefon/fax (även riktnummer)
Postnummer och ort	Mobiltelefon
Firmatecknare	E-postadress

Riskmodulen

Produktionens storlek/konsumentgrupp

Restaurang: Konsumenter/Antal portioner per dag på årsbasis (ett genomsnitt räknat per år)
<input type="checkbox"/> <25 <input type="checkbox"/> 25-80 <input type="checkbox"/> 80-250 <input type="checkbox"/> 250-2 499 <input type="checkbox"/> >2 500
Butik: Antal årsarbetare*
<input type="checkbox"/> ≤1 <input type="checkbox"/> 1-2 <input type="checkbox"/> 2-3 <input type="checkbox"/> 3-9 <input type="checkbox"/> 10-30 <input type="checkbox"/> > 30
Ton utgående produkter per år (OBS! Gäller endast industriell tillverkning)
<input type="checkbox"/> < 1 <input type="checkbox"/> 1-3 <input type="checkbox"/> 3-10 <input type="checkbox"/> 10-100 <input type="checkbox"/> 100-999 <input type="checkbox"/> 1 000 - 10 000 <input type="checkbox"/> > 10 000
Produktion av livsmedel avsedda för känsliga konsumentgrupper som barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar (patienter på sjukhus, personer boende i äldreboende, gravida) eller personer med allergi eller överkänslighet
<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej

*Antal årsarbetare = personal som arbetar med Livsmedel omvandlat till heltidstjänster

Postadress	Besök	Telefon	Plusgiro	Fakturaadress	E-post
Essunga kommun	Sturegatan 4	0512-570 00	11 90 96-6	Box 64	plan-bygg@essunga.se
465 82 Nossebro	Organisationsnr	Fax	Bankgiro	465 12 Nossebro	Hemsida
	212000-2916	0512-570 02	960-7805		www.essunga.se

Riskmodulen forts.

Typ av verksamhet och livsmedel

Exempel på hantering Vad görs i verksamheten? Sätt kryss i rutorna nedan.	Hur många årsarbetskrafter hanterar varje område?
Högrisk <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Grilla kyckling<input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning av livsmedel<input type="checkbox"/> Nedkylning efter varmhållning av livsmedel<input type="checkbox"/> Tillaga rå kebab (t.ex. kebabstockar)<input type="checkbox"/> Tillaga rå köttfärs<input type="checkbox"/> Tillaga livsmedel från opastöriserad mjölk<input type="checkbox"/> Tillaga maträtter från rått kött	
Mellanrisk <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Hantera bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg eller pastöriserad mjölk<input type="checkbox"/> Bereda pastasallader, sallader och smörgåsar<input type="checkbox"/> Bereda/stycka/mala rått kött (köttfärs)<input type="checkbox"/> Dela ost<input type="checkbox"/> Skära/dela rå fisk<input type="checkbox"/> Hantera/steka inköpt rå hamburgare<input type="checkbox"/> Koka pasta/ris/potatis<input type="checkbox"/> Marinera och stycka kött (skära/dela rått kött)<input type="checkbox"/> Skiva charkprodukter<input type="checkbox"/> Tillaga fisk, kött eller fågel som köpts in tillagade<input type="checkbox"/> Tillaga rätter som innehåller mjölk/ägg (t.ex. paj, pannkakor, våfflor)<input type="checkbox"/> Tillaga vegetariska rätter<input type="checkbox"/> Tillverka glass från pastöriserad mjölk<input type="checkbox"/> Tillverka gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter<input type="checkbox"/> Tillverka sushi<input type="checkbox"/> Varmhållning - transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där det tillagats<input type="checkbox"/> Återuppvärmning - värma upp mat som tillagats tidigare med efterföljande servering	
Lågrisk <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Försäljning av kylda livsmedel<input type="checkbox"/> Manuell försäljning av glass och mjukglass	
Mycket låg risk <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Baka matbröd eller torra kakor<input type="checkbox"/> Hantera frysta livsmedel<input type="checkbox"/> Sälja frukt, grönsaker, godis eller förpackad glass<input type="checkbox"/> Värma upp t.ex. frysta pizzabitar i mikrovågsugn	

Informationsmodul

Märkning mot kund ¹	Markera <u>en</u> av nedanstående rutor
<p>Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel Exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor, grillar kyckling) • Importör som översätter märkning • Industri utan huvudkontor 	<input type="checkbox"/>
<p>Utformar märkning men märker/förpackar <i>inte</i> livsmedel Exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huvudkontor • Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel • Matmäklare 	<input type="checkbox"/>
<p>Utformar <i>inte</i> märkning men märker/förpackar livsmedel Exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/ bake-off bröd) • Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor • Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare 	<input type="checkbox"/>
<p>Utformar presentation men märker/förpackar <i>inte</i> livsmedel Exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cateringverksamhet • Fristående restauranger 	<input type="checkbox"/>
<p>Utformar <i>inte</i> presentation och märker/förpackar <i>inte</i> Exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butik med enbart förpackade livsmedel • Franchiserestauranger • Skola med centralt framtagen matsedel 	<input type="checkbox"/>

- 1) Utforma märkning – Ansvara för framtagning av förpackningar, val av design och hur informationen på dessa utformas.
Förpacka livsmedel – Fylla på eller på annat sätt försluta ett livsmedel i en färdigförpackning (förp. måste öppnas eller ändras för att innehållet ska kunna ändras).
Utforma presentation – Presentation av livsmedel via t.ex. menyer, matsedlar och skyltar i verksamheter där färdiglagad mat serveras.

Hantering/beskrivning av verksamheten

Beskriv vad ni planerar att göra i verksamheten (sortiment och typ av hantering)

Avgift

En avgift tas ut i samband med anmälan om registrering. Avgiften tas ut med stöd av "Förordning om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel(SFS 2006:1166)" och kommunfullmäktiges beslut om taxa för livsmedelskontroll. Avgiften faktureras när registreringen behandlats.

Faktureringsadress Jag vill att fakturor ska skickas till den adress jag angivit under:

<input type="checkbox"/> Uppgifter om företaget	<input type="checkbox"/> Uppgifter om anläggningen	<input type="checkbox"/> Annan adress, se nedan
Adressat	Kostnadsställe, referens etc	
Postadress	Postnummer och postort	

Personuppgifter

Verksamheten får påbörjas två veckor efter det att anmälan om registrering lämnats in till miljönämnden. Om miljönämnden registrerat anläggningen innan dessa två veckor gått, får verksamheten påbörjas tidigare.

Underskrift

Ort och datum	
Behörig firmatecknare, namnteckning	Namnförtydligande