



## ANMÄLAN OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING

- Ny registrering  Ny ägare inklusive bolagsändring på befintlig

### Verksamhetsutövare

Företagets eller föreningens namn, personnamn (vid enskild firma)	Organisationsnummer/Personnummer (vid enskild firma)
C/O	Postadress
Postnummer och ort	Kontaktperson
Mailadress	Telefonnummer
Eventuella faktureringsuppgifter	

### Anläggningen

Anläggningens namn	Telefonnummer
Besöksadress	
Anläggningens fastighetsbeteckning	
Kontaktperson (om annan än ovan)	Telefonnummer
Mailadress	
Planerat datum för start	Hur länge vill ni ha registreringen <input type="checkbox"/> Tillsviare <input type="checkbox"/> Till och med datum:
Kommunalt vatten <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Fordonens regnr./chassinr. (gäller endast mobil anläggning)

**Typ av verksamhet** – välj den kategori som beskriver din verksamhet bäst eller skriv en egen beskrivning under ”Beskrivning av verksamheten” i slutet av blanketten

<input type="checkbox"/> Restaurang/gatukök	<input type="checkbox"/> Tillagningskök skola/förskola/boende
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Mottagningskök skola/förskola/boende/dagverksamhet
<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Livsmedelsproducent
<input type="checkbox"/> Butik/kiosk med förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Lager/distribution utan beredning/bearbetning
<input type="checkbox"/> Butik/kiosk med beredning/hantering av förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Matmäklare



**Typ av hantering** – kryssa i de rutor som er verksamhet omfattar

HÖGRISK

- Tillagning av **rått kött** (rött kött/fjäderfä)
- **Nedkylning** av livsmedel
- **Groddning**
- Hantering av opastöriserad mjölk
- **Pastörisering**
- Tillverkning av **vakuumpackad gravad/rökt fisk**
- **Slakt**

MELLANRISK

- Tillagning/hantering av **rå fisk**
- Tillagning av rätter med **ägg/mjölk** (t.ex. pannkakor)
- Beredning av **sallader/smörgåsar/smörgåstårter/gräddtårter/bakelser**
- Tillagning av vegetariska rätter, kokning av pasta, ris eller potatis
- **Varmhållning** av livsmedel
- **Återuppvärmning** av redan tillagade livsmedel
- Delning av **ost/skivning** av **charkprodukter**
- Tillverkning av **mjolkprodukter** (av pastöriserad mjölk)
- Beredning/styckning/malning etc. av oförpackat, **rått kött** (rött kött/fjäderfä)

LÅGRISK

- Transport av **kylvaror**
- Försäljning/förvaring av **kylvaror**
- Försäljning av **mjukglass/kulglass**
- **Upptining**
- Tillverkning av sylt/saft/marmelad
- Tillverkning/förpackning av **kosttillskott**
- Infrysning och/eller blanchering av **bär/frukt/grönsaker**
- Bakning av bullar/mjuka kakor

MYCKET LÅG RISK

- Transport av **frysvaror**
- Försäljning/förvaring av **frysvaror**
- Försäljning av **förpackad glass**
- Försäljning av **frukt/grönsaker**
- Försäljning av **godis/snacks**
- Försäljning av **kosttillskott**
- **Uppvärmning** av frysta, färdiga rätter (t.ex. paj, pizza, lasagne)
- **Tvättning** av potatis, **paketering** av frukt/grönsaker
- Bakning av matbröd/hårt bröd/torra kakor



**Verksamhetens storlek – räkna på ett medelvärde över året**

Restaurang/café – Antal <u>portioner</u> per dag Skola/boende – Antal <u>konsumenter</u> per dag	Butik/transportör/livsmedelsproducent – Antal årsarbetskrafter
<input type="checkbox"/> ≤25	<input type="checkbox"/> ≤1
<input type="checkbox"/> >25-80	<input type="checkbox"/> >1-2
<input type="checkbox"/> >80-250	<input type="checkbox"/> >2-3
<input type="checkbox"/> >250-2 500	<input type="checkbox"/> >3-10
<input type="checkbox"/> >2 500-25 000	<input type="checkbox"/> >10-30
<input type="checkbox"/> >25 000-250 000	<input type="checkbox"/> >30

**Konsumentgrupper**

Vänder sig verksamheten specifikt till någon känslig konsumentgrupp (t.ex. barn <5 år, personer på sjukhus eller allergiker)	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
---	--

**Typ av märkning/information**

<input type="checkbox"/> Endast färdigmärkta produkter <input type="checkbox"/> Enkel meny <input type="checkbox"/> Utförlig meny <input type="checkbox"/> Märkning av förpackade produkter med centralt utformad information (t.ex. från livsmedelskedja) <input type="checkbox"/> Utformning av märkning till förpackade produkter <input type="checkbox"/> Annat (beskriv): _____
---

**Beskrivning av verksamheten** (t.ex. sommarcafé, pizzeria, bageri eller gruppboende)

--



### Information

- För att ärendet ska kunna handläggas rätt, måste anmälan vara korrekt ifylld och underskriven av behörig företrädare för verksamheten.
- I samband med anmälan kommer en avgift att tas ut enligt gällande taxa för registrering (motsvarar en timmes handläggningstid).
- Anläggningen tilldelas en kontrolltid som är grunden för anläggningens årliga kontrollavgift. Detta görs utifrån den information som lämnats ovan samt eventuella kompletteringar.
- En registrering innebär inte någon förprovning eller bedömning om verksamheten uppfyller lagstiftningens krav. Det är verksamhetsutövarens ansvar att följa gällande lagstiftning. Miljö- och byggnadsförvaltningen bedömer om så sker först efter att verksamheten startat.
- Om verksamheten inte uppfyller lagstiftade krav har miljö- och byggnadsnämnden möjlighet att besluta om ett föreläggande eller förbud.

Ytterligare information om att driva en livsmedelsverksamhet kan inhämtas på kommunens hemsida [www.orust.se](http://www.orust.se) eller på livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se)

### Offentliga uppgifter

När ansökan kommer in till Orust kommun är det en offentlig handling vilket innebär att den får läsas av vem som helst.

Inlämnade uppgifter kommer att databehandlas i enhetlighet med personuppgiftslagen (PUL). Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas i register av förvaltning/nämnd och du har rätt att begära utdrag och rättelser en gång om året.

---

Ort och datum

Behörig företrädares underskrift

Namnförtydligande