

Hjälpreda till ansökan/anmälan Livsmedelsanläggning

Sidan 1(4)

Livsmedelsföretagare

I fälten för livsmedelsföretagare ska man beakta följande

Företagets namn (juridisk person) är namnet på registrerat företag hos bolagsverket eller skattemyndigheten

Organisationsnummer eller personnummer som finns registrerat hos bolagsverket eller skattemyndigheten

Adress är den adress som företaget är registrerat på

Postadress där företaget är registrerat

Telefon (företagets dagtid) Telefonnumret där man kan nå den ansvariga personen.

Mobiltelefon

Faktura adress och Faktura postadress är den adress som fakturan ska skickas till

Kontaktperson

E-post

Lokal/plats

I dessa fält ska man beakta

Verksamhetens namn, det ska vara det namn som står på skylten/fönstret till er verksamhet

Fastighetsbeteckning, är beteckning på fastigheten där er verksamhet är belägen.

Fastighetsägaren kan troligen hjälpa er att ta reda på fastighetsbeteckningen

Adress (beskrivning av plats om adress saknas) och Postadress är den plats som er verksamhet är belägen

Telefon (lokalen) är det nummer man slår för att komma till er verksamhet

Kryssa i om verksamheten är ett fordon/vagn eller om det är ett tält/stånd samt skriv in vilket registreringsnummer fordonet/vagnen har

Uppgift om hur länge livsmedelsföretagaren vill ha anläggningen godkänd/registrerad

Ange från när verksamheten ska vara godkänd/registrerad och till när. Om anläggningen ska vara godkänd tillsvidare kryssas det alternativet i.

Beräknad storlek på livsmedelsverksamheten

Driver ni **restaurang, café, gatukök eller liknande**, ska ni uppskatta hur många portioner som serveras varje dag

Driver ni **butik** ska ni uppge hur många årsarbetskrafter det är som jobbar med den känsligaste hanteringen (t.ex. malning av kött el grillning av kyckling)

Driver ni en verksamhet med **tillverkning och paketering** ska ni uppskatta hur många ton ni producerar varje år

Hjälpreda till ansökan/anmälan Livsmedelsanläggning

Sidan 2(4)

VERKSAMHETEN

- **Typ av lokal:**

Lokal

Med verksamhet i lokal avses verksamheter som huvudsakligen bedrivs i en lokal i en byggnad. Matmäklare anger platsen för kontoret.

Fordon

Verksamhet som består i transport av livsmedel anger uppställningsplatsen för fordonen. Med verksamhet i fordon avses fordon som är inredda för hantering av livsmedel. Verksamhet som består i transport av livsmedel ska inte göra en anmälan för varje fordon. En anmälan görs för hela verksamheten och platsen räknas som "lokal". Lokalen är den plats som fordonen utgår ifrån. Registreringsnumret på fordonet ska anges i anmälan

Båt

Med verksamhet i båt avses båtar som är inredda för hantering av livsmedel.

Utomhus eller i olika lokaler

Verksamheten bedriv utomhus; eller är ambulerande, mobil, det vill säga flyttar runt mellan olika lokaler.

Annat

Verksamheten bedrivs på flera olika platser, med ytterst liten verksamhet på varje plats. Ytterst liten är verksamhet som sysselsätter högst en årsarbetskraft eller serverar högst 25 portioner per dag. Verksamhet som inte passar in i något av de andra alternativen.

- **Huvudområde:**

Servering eller produktion av mat som levereras direkt till slutkonsument. Hit räknas verksamheter som har servering och/eller beredning av livsmedel för direkt konsumtion.

Försäljning av livsmedel. Försäljning av livsmedel för senare konsumtion.

Tillverkning och förpackning av livsmedel som ska säljas i andra anläggningar. Varorna som tillverkas eller förpackas saluhålls inte direkt till slutkonsumenten utan till andra livsmedelsföretagare. Det är särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung. För mer information, kontakta det lokala miljökontoret.

Distribution. Partihandel utan egen tillverkning eller förpackning; förvaring och transport av livsmedel oavsett om det är avsett för slutkonsument eller företagare.

Omsorg. Livsmedelshandling är inte den huvudsakliga verksamheten i anläggningen. Maten som serveras är en del av en verksamhet som består av vård, undervisning eller annat omhändertagande.

Hjälprea till ansökan/anmälan Livsmedelsanläggning

Sidan 3(4)

- **Eventuellt delområde:**

Servering eller produktion av mat som levereras direkt till slutkonsument. Hit räknas verksamheter som har servering och/eller beredning av livsmedel för direkt konsumtion.

Försäljning av livsmedel Försäljning av livsmedel för senare konsumtion.

Tillverkning och förpackning av livsmedel som ska säljas i andra anläggningar. Varorna som tillverkas eller förpackas saluhålls inte direkt till slutkonsumenten utan till andra livsmedelsföretagare. Om kött eller fisk används i produktionen, kontakta det lokala miljökontoret för mer information.

Distribution transport eller förvaring av livsmedel, saluhållande till andra livsmedelsanläggningar av varor som inte tillverkats eller förpackats i den egna anläggningen.

EN BESKRIVNING AV LIVSMEDELSHANTERINGENS OMFATTNING

Tillagning, tillverkning och servering t.ex.

Tillagning av maträtter från rått kött, inklusive fisk och fågel, med råvarupreparering

Tillagning av prefabricerade kött-, fågel- och fiskråvaror

Tillagning av vegetabilier, ägg eller pastöriserad mjölk

Beredning av salladsrätter, smörgåsar, bakverk och liknande kylvaror

Montering av sushi

Servering av kylvaror som tillverkats i annan anläggning

Servering av livsmedel som inte är kylvara

Bakning av bröd som ej är kylvara

Manuell hantering av glass

Nedkylning, upphettning och varmhållning t.ex.

Nedkylning av varm mat tillverkad av animaliska och eller vegetabiliska råvaror

Återuppvärmning och/eller varmhållning av mat som producerats i egen eller annan anläggning

Transport

Transport av varm eller kall mat till andra livsmedelsanläggningar

Övrig information

Är information som inte ryms inom de områden som tagits upp i ansöknings/anmälningsblanketten t.ex.:

Mat produceras avsedd för känsliga konsumentgrupper känsliga konsumentgrupper definieras som barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar (patienter på äldreboende eller sjukhus samt gravida kvinnor) och personer med livsmedelsrelaterad allergi eller annan överkänslighet.

Mat levereras ut till känsliga konsumentgrupper känsliga konsumentgrupper definieras som barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar (patienter på äldreboende eller sjukhus samt gravida kvinnor) och personer med livsmedelsrelaterad allergi eller annan överkänslighet.

Catering, mat levereras ut till slutkonsumenter/kunder, ett visst antal förbeställda portioner

Hjälpredda till ansökan/anmälan Livsmedelsanläggning

Sidan 4(4)

Import av livsmedel från land utanför EU, det vill säga egen import direkt från land utanför EU, ej via grossist

Utöver verksamheten i den huvudsakliga lokalen förekommer enklare servering eller försäljning på olika platser vid olika tillfällen. Marknader och mässor, i butiker, i enskilda hem eller utomhus.

Underskrift & datum

Blanketten ska alltid skrivas under och dateras av firmatecknare eller av en person som fått fullmakt från firmatecknare/huvudkontor eller liknande