

**ANMÄLAN OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING.**  
(enligt (EG) nr 852/2004)

**UPPGIFTER OM LIVSMEDELSANLÄGGNINGEN**

Livsmedelsanläggningens namn (mot kund)	Fastighetsbeteckning	
Livsmedelsanläggningens besöksadress	Post nummer	Ort
Kontaktperson	Telefon nummer	
E-postadress	Mobiltelefon	

**UPPGIFTER OM LIVSMEDELSANLÄGGNINGEN**

Livsmedelstagarens fullständiga namn (sökande)	Personnummer (för enskild företagare)	
Livsmedelsföretagarens postadress	Post nummer	Ort
Livsmedelsföretagets firmanamn hos bolagsverket/ skatteverket	Organisationsnummer (för företaget)	
E-post		

**UPPGIFTER OM LIVSMEDELSANLÄGGNING I FORDON, TÄLT; MARKNAD**

Fordonsägarens namn	Personnummer	
Utdelningsadress	Post nummer	Ort
Kontaktperson	Telefonnummer	Mobilnummer
Fordonets registreringsnummer	Fordonets chassi nr	Typ av fordon
E-post		

**ÖVRIGA UPPGIFTER**

Planerad datum för övertagande	Planerad datum när verksamheten vill starta
--------------------------------	---

**Avgift**

För handläggning av ärendet utgår avgift enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om avgifter (enligt 13§ LIVSSFS 2006:1166). Den årliga tillsynsavgiften baseras på vilken typ av verksamhet som bedrivs, den riskklassificering som Söderåsens miljöförbund därefter gjort och hur många årsarbetskrafter som sysselsätts eller hur många portioner som serveras per dag. Alla personer som får ersättning av företaget ska räknas in under årsarbetskrafter.



### Viktigt!

Vid ägarbyte eller ändring av verksamhet måste verksamheten registreras på nytt av miljöförbundet. Registrering är knuten till den som bedriver verksamheten och kan **inte** överlåtas till någon annan. Kontakta oss i god tid! Detta ska göras senast 10 dagar innan verksamheten påbörjas.

### VATTEN

<input type="checkbox"/> Egen brunn
<input type="checkbox"/> Gemensamhetsanläggning
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten

### FETTAVSKILJARE

<input type="checkbox"/> Finns
<input type="checkbox"/> Ska installeras
<input type="checkbox"/> Finns ej

### OBLIGATORISKA UPPGIFTER SOM SKA BIFOGAS MED ANMÄLAN:

- Beskrivning av verksamheten och dess omfattning. (sortiment, typ av hantering, omfattning, ytmaterial på golv, väggar och inredning.

Anmälan skickas till:  
**Söderåsens miljöförbund**  
**Box 74**  
**264 21 KLIPPAN**

### DATUM FÖR ANMÄLAN SAMT SÖKANDENS UNDERSKRIFT

Datum	Underskrift
Företagets org.nr/personnr (enskild firma)	Namnförtydligande

### Personuppgifter

De uppgifter som lämnas i denna anmälan registreras i vårt databaserade ärendehanteringssystem MiljöReda. Person-uppgifterna behandlas enligt bestämmelserna i personuppgiftslagen. Du har rätt att efter skriftlig ansökan få besked om hur dina personuppgifter behandlats.

## Verksamhetsbeskrivning av livsmedelsverksamhet och egenkontroll för livsmedelsanläggning.

Livsmedelsanläggningens namn	Fastighetsbeteckning	
Besöksadress	Post nummer	Ort

### 1. Verksamhet

<b>Butik, grossist, lager.</b> Beräkna antalet årsarbetare som kommer att arbeta i lokalen.  Antal personer:	<b>Restaurang, pizzeria, gatukök, café, storhushåll.</b> Beräknat antal portioner som produceras per dag. Antal portioner/dag:	<b>Industriell tillverkning.</b> Beräknat antal ton utgående produkt.  Ton per år:
---	--	---

### 2. Typ av hantering.

(Kryssa för de rutor som stämmer överens med er livsmedelsverksamhet.)

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Tillagningskök	<input type="checkbox"/> Bageri/konditori	<input type="checkbox"/> Egen import/införsel av livsmedel
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Mottagningskök	<input type="checkbox"/> Butik med förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Vagn, tält
<input type="checkbox"/> Gatukök Glasskiosk	<input type="checkbox"/> Serveringskök	<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering	<input type="checkbox"/> Grossist/partihandel/lager
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Catering/utleverans	<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning	<input type="checkbox"/> Annat (redovisa under övrigt)

### 3. Följande livsmedelsprodukter kommer att hanteras/förvaras i anläggningen.

<b>Butik, grossist, lager.</b> Beräkna antalet årsarbetare som kommer att arbeta i lokalen.  Antal personer:	<b>Restaurang, pizzeria, gatukök, café, storhushåll.</b> Beräknat antal portioner som produceras per dag. Antal portioner/dag:	<b>Industriell tillverkning.</b> Beräknat antal ton utgående produkt.  Ton per år:
---	--	---

### 4. Följande livsmedelsprodukter kommer att hanteras/förvaras i anläggningen.

<input type="checkbox"/> Kylvaror	<input type="checkbox"/> Frysvaror	<input type="checkbox"/> Torrvaror	<input type="checkbox"/> Annat (specificeras på sista sidan)
-----------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	--

### 5. Typ av hantering.

(Kryssa för de rutor som stämmer överens med er livsmedelsverksamhet.)

## GRÖNSAKER OCH ROTFRUKTER

(tvättning, delning, ansning, trimning av t ex potatis, morötter, lök).

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

<input type="checkbox"/> <b>Jordiga grönsaker och rotfrukter förekommer.</b> <input type="checkbox"/> <b>Endast tvättade/skalade grönsaker och rotfrukter förekommer.</b> <input type="checkbox"/> <b>Ingen hantering av grönsaker och rotfrukter förekommer.</b> <input type="checkbox"/> <b>Annan hantering (specificeras på sista sidan).</b>
---



## KÖTT

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Köttberedning (grovstyckning).
- Malning av köttfärs.
- Hantering av detaljstyckat kött (skära, strimla, skiva, marinera).
- Montering av kebab på spett.
- Portionsstyckat kött används (produkter som är färdiga för att värmebehandlas).
- Hantering av färdimdald köttfärs (formning av köttfärs ( t ex till pannbiff).
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).
- Ingen hantering av rått kött förekomma.

## FISK/SKALDJUR

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Urtagning, fjällning, filetering av hel fisk.
- Hantering av rensad fisk.
- Hantering av råa skaldjur.
- Endast pannfärdig fisk kommer att användas (produkter som endast ska värmebehandlas).
- Inga råa fisk- eller skaldjursprodukter ska användas.
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).

## KYCKLING/FÅGEL

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Hantering av hel/halv plockad och urtagen kyckling/fågel (styckning, marinering).
- Hantering av styckningsdetaljer som t ex filé , lår, vingar (delning, strimling marinering mm).
- Hantering av endast portionsstyckad kyckling/fågel användas (produkter som endast ska värmebehandlas)
- Grillning av kyckling förekommer
- Ingen rå kyckling/fågelhantering förekommer.
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).

## DEGBEREDNING/BAGERI/KONDITORI

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Beredning av deg för bakning av bröd, tillverkning av pasta eller pizza mm.
- Tillverkning av konditorivaror.
- Avbakning av färdiga degämnen (bake-off).
- Ingen degberedning förekommer.
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).

## TILLAGNING/BEREDNING (som sker i företagets lokaler)

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Tillagning av varma rätter.
- Tillagning av varm mat som ska kylas ner och användas vid senare tillfälle eller ätas kall.
- Varmhållning av färdiglagad mat.
- Återuppvärmning av nerkyld mat.
- Beredning av kalla rätter som smörgåsar, sallader, förrätter, efterrätter.
- Ingen tillagning förekommer.

## HANTERING AV FÄRDIGLAGAD MAT (som kommer från annan tillverkare)

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Uppvärmning av kyld/fryst mat i ugn, på spis eller kokeri.
- Mottagning och försäljning/servering av varm mat.
- Mottagning och försäljning/servering av kall mat.
- Uppvärmning av portionsförpackad mat i mikrovågsugn.
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).
- Ingen hantering av färdiglagad mat förekommer.



## ÖVRIGT

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Tillverkning av is (ismaskin).
- Montering av pizza.
- Montering av kebabspett.
- Kokning av ris i riskokare.
- Tillverkning av dietmat eller specialkost.
- Tillverkning av sushi.
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).

## SERVERING /UTLÄMNING/FÖRSÄLJNING

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Bordsservering.
- Buffésservering/självtag.
- Överlämning över disk av färdigförpackade varor.
- Överlämning över disk av ofärdigförpackade varor.
- Portionering vid serveringsdisk.
- Servering sker på porslin.
- Servering sker på engångsmaterial.
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).
- Ingen servering förekommer.

## UTLEVERANS/CATERING

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Utleverans av varm mat.
- Utleverans av kall mat.
- Kunden hämtar själv beställd mat i verksamhetens lokal.
- Mat för avhämtning t ex pizza.
- Annan hantering (specificerad på sista sidan).
- Ingen utleverans/catering förekommer.

## MANUELL FÖRSÄLJNING AV OFÖRPACKADE LIVSMEDEL

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Rått kött.
- Charkprodukter.
- Bröd, konditorivaror.
- Kulglass.
- Färdiglagade varma rätter (t ex grillade produkter).
- Färdiglagade kalla rätter (t ex sallader, smörgåsar).
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).
- Ingen manuell försäljning förekommer.
- Rå fisk/skaldjur.
- Ost.
- Konfektyr, choklad.
- Mjukglass.

## SJÄLVTAG/LÖSVIKTSFÖRSÄLJNING

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Inlagda delikatesser.
- Djupfrysta räkor.
- Matbröd.
- Godis, lösgodis.
- Nötter, bönor, linser mm.
- Färsk frukt, grönsaker, rotfrukter, ägg, svamp mm.
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).
- Ingen lösviktfförsäljning förekommer.
- Torkade korvar.



## 6. Material på inredning och utrustning.

(Kryssa för de rutor som stämmer överens med er livsmedelsverksamhet.)

### GOLV I VÅTUTRYMME (diskrum, beredningsutrymme, kylrum, personaltoalett mm.)

<input type="checkbox"/> Klinker.	<input type="checkbox"/> Plastmatta.
<input type="checkbox"/> Massa golv (t ex Epoxygolv, Perangolv)	<input type="checkbox"/> Annat material (specificeras på sista sidan).

### VÄGGBEKLÄDNAD I VÅTUTRYMMEN

<input type="checkbox"/> Kakel.	<input type="checkbox"/> Rostfri plåt
<input type="checkbox"/> Plast för våtrum.	<input type="checkbox"/> Annat material (specificeras på sista sidan).

### MATERIAL PÅ ARBETSYTOR

<input type="checkbox"/> Rostfri plåt.	<input type="checkbox"/> Laminat.
<input type="checkbox"/> Marmor.	<input type="checkbox"/> Annat material (specificeras på sista sidan).

### MATERIAL PÅ GOLV OCH VÄGGAR I ÖVRIGA UTRYMMEN

<input type="checkbox"/> Kakel.	<input type="checkbox"/> Klinker.	<input type="checkbox"/> Laminat.
<input type="checkbox"/> Plastmatta.	<input type="checkbox"/> Rostfritt.	<input type="checkbox"/> Massagolv ( t ex Epoxygolv, Perangolv)
<input type="checkbox"/> Annat material (specificeras på sista sidan).		

## 7. Egenkontroll

Skall vara baserad på

- God hygienpraxis (GMP)
- Principerna i HACCP (Hazard, Analysis and Critical Control Points).

Ett fungerande och ändamålsenligt system för egenkontroll är en förutsättning för att Miljöförbundet ska kunna ge ett godkännande för livsmedelshantering.

Kryssa i de rutiner som är införda, samt de åtgärder för HACCP-systemet som är vidtagna.

### GOD HYGIENPRAXIS (GMP)

Vi har infört följande rutiner i vår verksamhet:	
<input type="checkbox"/>	Rutin för utbildning av personal i livsmedelshygien.
<input type="checkbox"/>	Rutin för vatten och is.
<input type="checkbox"/>	Rutin för underhåll av lokal, inredning och utrustning.
<input type="checkbox"/>	Rutin för temperaturkontroller.
<input type="checkbox"/>	Rutin för personalhygien.
<input type="checkbox"/>	Rutin för skadedjurssäkring.
<input type="checkbox"/>	Rutin för rengöring.
<input type="checkbox"/>	Rutin för mottagningskont.
<input type="checkbox"/>	Rutin för avfallshantering.
<input type="checkbox"/>	Rutin för separering (råa produkter - tillagade produkter, orena – rena produkter, allergener)

### HACCP

Följande är genomfört:	
<input type="checkbox"/>	Flödesschema för verksamheten.
<input type="checkbox"/>	Risk- och faroanalys.
<input type="checkbox"/>	Identifiering av kritiska styrpunkter.
<input type="checkbox"/>	Fastställande av kritiska gränser för varje kritisk styrpunkt.
<input type="checkbox"/>	Övervakning av kritiska styrpunkter.
<input type="checkbox"/>	Rutin för verifiering av HACCP-systemet.



### ÖVRIGA RUTINER SOM FRAMTAGITS

- Rutin för spårbarhet.
- Rutin för redlighet (märkning och presentation av livsmedel).
- Rutin för reklamationshantering.
- Rutin korrigerande åtgärder.
- Rutin för förpackningsmaterial.
- Rutin för intern revision.

System för egenkontroll är framtagen och implementerad i verksamheten från och med den (dag/månad/år): .....

Egenkontrollen är senast reviderad den (dag/månad/år): .....

### ÖVRIGA UPPLYSNINGAR

Om "annan hantering" markerat ovan, specificera det här:

### 4. UNDERSKRIFT

Ort och datum

Underskrift av sökande

Namnförtydligande