



Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

1 (4)

På vår hemsida visar vi dig hur du fyller i blanketten. Gå in på uddevalla.se.

1. Anmälan avser

- ☐ Ny livsmedelsanläggning
- ☐ Ny ägare till befintlig livsmedelsanläggning
- ☐ Ändrad bolagsform

2. Sökande

Företagets/företagarens namn (juridisk person)	Person/organisationsnummer	
Adress	Postadress	
Telefon	Mobiltelefon	
E-post (som läses regelbundet)	Kommunikation och beslut via e-post ☐ Ja ☐ Nej	

3. Uppgifter om livsmedelsanläggningen

Anläggningens namn	Fastighetsbeteckning (om fordon ange registreringsnummer)
Besöksadress	Postadress
Kontaktperson	Telefon till kontaktperson
Mobil till kontaktperson	E-post (som läses regelbundet) till kontaktperson
Vid mobil livsmedelsanläggning, uppge adress till eventuell baslokal (lokal för förvaring, rengöring, lager etc.)	
Ange vattenförsörjning ☐ Kommunalt vatten ☐ Enskilt vatten (se information)	

4. Tid som anmälan avser

Datum då verksamheten startar	Ange start- och slutdatum för tillfällig verksamhet
-------------------------------	---

5. Faktureringsadress

Jag vill att fakturor skickas till den adress jag angivit under ☐ Sökande ☐ Annan adress, enligt nedan ☐ Uppgifter om anläggningen	
Adressat	Eventuellt kostnadsställe, referens, beställarkod etc.
Adress	Postadress

6. Typ av livsmedelsanläggning

Kryssa i de alternativ som gäller för din livsmedelsanläggning. Ytterligare uppgifter lämnas under övriga upplysningar (11).

- | | | |
|--|---|--|
| ☐ Bageri | ☐ Huvudkontor | ☐ Pizzeria |
| ☐ Café | ☐ Importör | ☐ Restaurang |
| ☐ Catering | ☐ Industriell tillverkning | ☐ Transportör/lager |
| ☐ Grossist | ☐ Mobil anläggning | ☐ Butik med manuell hantering |
| ☐ Butik med bara förpackade livsmedel | ☐ Mottagningskök | |
| | ☐ Annat, ange: _____ | |

7. Uppgifter om hantering av livsmedel

Markera med kryss vilken typ/vilka typer av hantering som avses hanteras i anläggningen

- | | |
|--------------------------|--|
| ☐ | <p>Högrisk</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bearbetning av rått kött eller kyckling (t.ex. kebabspett, rå köttfärs, råa hamburgare, rå kyckling m.m.) – Bearbetning av opastöriserad mjölk – Nedkylning efter tillagning |
| ☐ | <p>Mellanrisk</p> <ul style="list-style-type: none"> – Beredning/bearbetning av vegetabilier (tillverka sallad, uppskärning av grönsaker) – Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg eller pastöriserad mjölk (tillverka pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter, sushi m.m.) – Återuppvärmning – Beredning/styckning/malning av rått kött – Varmhållning |
| ☐ | <p>Lågrisk</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kylförvaring – Upptining – Manuell hantering av glass (försäljning av mjukglass, kulglass) – Tillverkning av sylt, marmelad m.m. |
| ☐ | <p>Mycket låg risk</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bakning – Uppvärmning av fryst färdiglagad produkt (t.ex. fryst pizza för direktförsäljning) – Hantering av livsmedel som ej kräver kylförvaring (t.ex. frukt eller godis) – Lagra och transportera frysta livsmedel |

8. Produktionens storlek

Industriell tillverkning (exempelvis kött, fisk, glass, sylt m.m) ange mängd utgående produkt (ton/år): _____

Restaurang, café, pizzeria, skola/förskola eller liknande	Butik, bageri, kiosk, grossist, importör eller liknande
☐ > 250 000 portioner/dag	☐ > 30 årsarbetskrafter
☐ > 25 000 - 250 000 portioner/dag	☐ > 10 – 30 årsarbetskrafter
☐ > 2 500 - 25 000 portioner/dag	☐ > 3 - 10 årsarbetskrafter
☐ > 250 - 2 500 portioner/dag	☐ > 2 - 3 årsarbetskrafter
☐ > 80 - 250 portioner/dag	☐ >1 -2 årsarbetskrafter
☐ > 25 - 80 portioner/dag	☐ ≤ 1 årsarbetskraft
☐ ≤ 25 portioner/dag	

9. Känsliga konsumenter

Med känsliga konsumenter menas: Barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar; exempelvis gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende och personer med livsmedelsrelaterad allergi.

Erbjuder verksamheten livsmedel till känslig konsumentgrupp?

☐ Ja

☐ Nej

10. Märkning och presentation av livsmedel

☐ Utformar märkning samt märker och/eller förpackar livsmedel (t.ex. butik med egen tillverkning av matlådor eller som grillar och förpackar kyckling, importör som översätter märkning, m.m.)

☐ Utformar märkning men märker eller förpackar inte (t.ex. huvudkontor eller importör som tar in färdigmärkta livsmedel)

☐ Utformar inte märkning men märker och/eller förpackar livsmedel (t.ex. livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning)

☐ Utformar presentation men märker eller förpackar inte livsmedel (t.ex. fristående restaurang, cateringverksamhet eller butiker som skapar presentation genom menyer och skyltar)

☐ Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (t.ex. franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagen matsedel)

11. Övriga upplysningar

Information

När får verksamheten starta?

Verksamheten får starta direkt när du fått beslutet om registrering alternativt efter två veckor efter att anmälan om registrering har tagits emot av miljökontoret.

Ansvar

Det är alltid du som livsmedelsföretagare som är skyldig att se till att din verksamhet uppfyller livsmedelslagstiftningens krav. Du som verksamhetsutövare är ansvarig för att maten som produceras är säker och att konsumenten inte vilseleds med felaktig information. Du är också ansvarig för att livsmedel som säljs är korrekt märkta.

Ändrade förhållanden i verksamheten ska anmälas till miljökontoret, till exempel ändrat antal årsarbetskrafter, förändringar i sortiment eller hantering.

Ett beslut om registrering av livsmedelsanläggning är knutet till just den livsmedelsföretagare och den anläggning som beslutet avser. Det innebär att beslutet om registrering inte kan flyttas över till en annan livsmedelsföretagare eller anläggning. Om en anläggning byter juridisk ansvarig, med ett nytt organisations- eller personnummer, måste den nya ägaren lämna in en ny anmälan om registrering innan verksamheten får påbörjas.

Eget vatten

Dricksvattenproducenter som inte använder kommunalt dricksvatten har även ansvar för att säkerställa dricksvattnets kvalitet när det används i samband med livsmedelsverksamhet. Vattenverket ska registreras separat (avgift tillkommer) och dricksvattenkvaliteten ska säkerställas genom regelbunden kontroll.

Avgift

Du som livsmedelsföretagare betalar en registreringsavgift i samband med att du anmäler din verksamhet till miljökontoret. Avgiften motsvarar en timmes kontrolltid. Vid vår första kontroll på plats tar vi bland annat in uppgifter om er hantering i verksamheten. Uppgifterna använder vi för att ta beslut om hur många kontrollbesök er verksamhet ska få under en fem års period.

Du kommer att betala en avgift efter att vi gjort livsmedelskontroll i er verksamhet. Ibland krävs det uppföljande kontroll och i så fall betalar ni även för det.

Vår taxa för livsmedelskontroller är baserad på livsmedelslagstiftningen och kan förändras varje år i samband med indexuppräknings.

Frågor

Om du har frågor kan ni kontakta oss på miljökontoret telefon 0522-69 60 00 eller e-post samhallsbyggnad@uddevalla.se.

Det finns mer information om att driva ett livsmedelsföretag på www.livsmedelsverket.se.

Du kan även komma att behöva kontakta andra myndigheter för övriga tillstånd, exempelvis ventilation, ombyggnation, alkoholtillstånd, fettavskiljare, installation av gasol med mera.

Personuppgifter

Läs om hur Uddevalla kommun behandlar dina personuppgifter på uddevalla.se/personuppgifter.

Registrering enligt

Artikel 6, punkt 2 i Europaparlamentets Rådets förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien

12. Godkännande

☐ Jag intygar att all information som fyllts i blanketten är riktig. Jag godkänner att uppgifter som lämnats i blanketten förs in i kommunens register och att en avgift kommer att tas ut för handläggning. (Fylls i av sökande)

Blanketten skickas till

e-post: samhallsbyggnad@uddevalla.se

Adress: Samhallsbyggnad, Uddevalla kommun, 451 81 Uddevalla