

Anmälan gäller

- Ny verksamhet.
- Befintlig anläggning, ny ägare, från och med den
- Ändring av befintlig verksamhet, samma ägare (beskriv ändringen sist i blanketten i rutan för övrigt)

Tid som anmälan avser

- Tillsvidare, verksamheten beräknas öppna den
- Tillfällig verksamhet, startdatum.....slutdatum.....

Livsmedelsföretagare

Företagets/företagarens namn (person/bolag/förening/nämnd)	Person-/organisationsnummer
Företagets postadress	Postnummer och ort
Kontaktperson på företaget	Telefonnummer/Mobilnummer
Företagets e-postadress	

Livsmedelsanläggning/lokal

Anläggningens namn (namn ut mot kund, namn på skylt)	
Besöksadress	
Kontaktperson på anläggningen	Telefonnummer/Mobilnummer
E-postadress	Fastighetsbeteckning

Faktureringsadress (adress dit fakturor ska skickas, om annan än företagets postadress)

Företagsnamn	
c/o	Referens, ID, uppdragsnr eller liknande
Postadress	Postnummer och Ort

Typ av verksamhet

<input type="checkbox"/> Restaurang, storhushåll	<input type="checkbox"/> Café, konditori
<input type="checkbox"/> Butik	<input type="checkbox"/> Grossist
<input type="checkbox"/> Industri, tillverkning av livsmedel	<input type="checkbox"/> Importör
<input type="checkbox"/> Distributör, transportör	<input type="checkbox"/> Lager
<input type="checkbox"/> Annat:	

Verksamheten är:

Fast Ambulerande med reg. nr:

Typ av vatten till verksamheten

<input type="checkbox"/> Kommunalt	<input type="checkbox"/> Egen brunn eller annat icke kommunalt vatten
------------------------------------	---

Underlag för beslut om avgifter för livsmedelskontroll

Portioner som serveras per dag i genomsnitt (på årsbasis) Fylls i för ex. restaurang, café, Förskola/skola	Antal årsarbetskrafter Fylls i för ex. butik, grossist, lager	Ton utgående produkt per år Fylls i för ex. tillverkare av bröd, fiskprodukter, köttprodukter	Ton mottagen mjölk per år Fylls i för ex. mejeri, osttillverkare
<input type="checkbox"/> ≤ 25 st	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 10
<input type="checkbox"/> >25-80 st	<input type="checkbox"/> >1-2	<input type="checkbox"/> >1-3	<input type="checkbox"/> >10-30
<input type="checkbox"/> >80-250 st	<input type="checkbox"/> >2-3	<input type="checkbox"/> >3-10	<input type="checkbox"/> >30-100
<input type="checkbox"/> > 250-2500	<input type="checkbox"/> > 3-10	<input type="checkbox"/> > 10-100	<input type="checkbox"/> > 100-1000
<input type="checkbox"/> > 2500	<input type="checkbox"/> > 10	<input type="checkbox"/> > 100	<input type="checkbox"/> > 1000

Verksamheten vänder sig till känslig konsumentgrupp

(Exempelvis barn under 5 år, personer på äldreboende, personer med livsmedelsallergi)

 Ja Nej**Märkning och presentation**

- Utformar presentation (matsedel/meny, information om varor på skyltar och anslag).
- Utformar inte presentation (matsedel utformas av huvudkontor, kostchef eller liknande).
- Förpackar livsmedel och ansvarar för märkning av dessa.

Typ av hantering (markera med ett eller flera kryss för vilken hantering som kommer ske i anläggningen)**Högrisk**

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä t ex grillning av kyckling, stekning av hamburgare och helt kött, grillning av kebabspett. | <input type="checkbox"/> Pastörisering |
| <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm tillagad mat som ska användas vid senare tillfälle eller serveras kall. | <input type="checkbox"/> Tillverkning av vaccumförpackad gravad/rökt fisk |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter t ex ost, glass och ostkaka från opastöriserad mjölk | <input type="checkbox"/> Tillverkning av köttprodukter från rått kött t ex korv, rökt skinka |

Mellanrisk

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Varmhållning av färdiglagad mat eller mottagen mat från annat kök. | <input type="checkbox"/> Beredning av smörgås, smörgåstårter. |
| <input type="checkbox"/> Återuppvärmning av färdiglagad mat. | <input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddårter, bakelser. |
| <input type="checkbox"/> Beredning av sallad, uppskärning av grönsaker. | <input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter, sushi, bitning av fisk. |
| <input type="checkbox"/> Delning av ost/skivning av charkprodukter. | <input type="checkbox"/> Malning av köttfärs, marinering av kött. |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter t ex ost, glass och ostkaka av pastöriserad mjölk. | <input type="checkbox"/> Transport av varmhållen mat. |

Lågrisk

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Transport/försäljning/förvaring av kylda förpackade livsmedel | <input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass | <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft |

Mycket låg risk

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Transport/försäljning/förvaring av frysta förpackade livsmedel | <input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av förpackad glass | <input type="checkbox"/> Tillverkning av godis, läsk, öl |
| <input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring t ex torrvaror, fukt, grönsaker, godis | <input type="checkbox"/> Uppvärmning av färdigberedda frysta livsmedel t ex paj, soppa och lasagne för direkt försäljning (ingen varmhållning). |
| <input type="checkbox"/> Bakning av bröd och kakor | |

Övriga upplysningar

Övrig hantering som inte har redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar:

Underskrift

Datum

Namn

De personuppgifter du lämnar till Miljöförvaltningen på denna blankett kommer att behandlas enligt dataskyddförordningen. Miljönämnden är personuppgiftsansvarig. Vi kommer att spara och databehandla personuppgifter. Miljöenheten har lagligt stöd för att behandla personuppgifter eftersom behandlingen är nödvändig för att utföra en uppgift av allmänt intresse eller som ett led i vår myndighetsutövning. Uppgifterna kan komma att lämnas ut till extern part om vi är skyldiga till det enligt offentlighets- och sekretesslagen. Uppgifterna kommer inte att överföras utanför EU/EES. Du har rätt att begära ut vilka uppgifter vi har lagrade om dig samt begära rättelse av felaktiga personuppgifter. Kontakta då nämndsekreterare på Miljöförvaltningen, tfn 036-442 80 00. Läs mer om hur vi behandlar personuppgifter på www.habokommun.se/personuppgifter

Information till anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

Vilka verksamheter ska registreras?

Innan du startar en ny livsmedelsverksamhet eller tar över en befintlig ska du registrera den hos miljöförvaltningen.

Typ av verksamhet

Förtydligande av vad som menas med de olika typerna. Om inget av dem stämmer in på din verksamhet kan du välja alternativt annat och själv beskriva din verksamhet.

Restaurang, storhushåll Restaurang, pizzeria, gatukök, skola, avdelningskök, förskola	Café, konditori Kaffe, te, smörgåsar, bakverk, sallader och enklare maträtter
Butik Kiosk, bageri med egen butik, butik med eller utan manuell disk	Grossist Parrthandel med livsmedel, ingen egen tillverkning eller förpackning
Industri Tillverkning för leverans till andra livsmedelsverksamheter	Importör, matmäklare Endast förmedling av livsmedel. Ingen hantering av livsmedel i egna lokaler.
Distributionsföretag Transport av livsmedel till andra livsmedelsverksamheter	Lager Förvaring av livsmedel avsedda för andra livsmedelsverksamheter.

Detta händer när du skickat in din registrering

Miljöförvaltningen skriver ett beslut på att du har registrerat din verksamhet hos oss. När du fått det kan du starta din verksamhet. Vi kommer sedan kontakta dig för att boka tid för ett första kontrollbesök. Vid besöket går vi tillsammans med er igenom hur livsmedelskontrollen fungerar. Vi tittar också på de uppgifter vi behöver för att bestämma hur mycket tid vi ska lägga ner på att kontrollera er verksamhet.

Avgifter

Miljöförvaltningen tar ut avgifter för följande:

- Registrering av livsmedelsanläggning. Miljöförvaltningen tar ut en avgift som motsvarar en timavgift. Information om avgiftens storlek finns på www.habokommun.se / www.mullsjö.se eller via miljöförvaltningen
- Årlig livsmedelskontroll. Från och med det år du startar din verksamhet får du också betala en avgift för årlig livsmedelskontroll.
- Extra offentlig kontroll. Om miljöförvaltningen måste föra mer kontroll än vad som ingår i den årliga avgiften tar vi en extra avgift för det. Det kan handla om till exempel inspektioner på grund av klagomål eller när brister behöver följas upp.

Har du fler frågor om hur du ska fylla i din blankett kan du kontakta Miljöförvaltningen.

Miljöförvaltningen i Habo och Mullsjö kommuner

Box 212, 566 24 Habo, tfn: 036-442 80 00 (vxl), fax 036-442 81 60, e-post: miljo@habokommun.se
Besöksadress: Jönköpingsvägen 19, Habo