

Miljö- och byggförvaltningen**Företag**

Namn/organisations namn	Organisationsnummer
Postadress	Postnummer
Ort	Referensnummer
Kontaktperson	Telefon/mobil
E-post	

Kontaktuppgifter

Namn	Telefon
E-postadress	Mobilnummer

Livsmedelsanläggningen

Livsmedelsanläggningens namn		
Besöksadress/huvudsaklig plats för anläggningen	Ort/ort där verksamheten huvudsakligen bedrivs	
Datum när anläggningen tas i bruk	Fastighetsbeteckning	
Bedrivs den huvudsakliga verksamheten på fast plats eller är den mobil?	Fast plats <input type="checkbox"/>	Mobil <input type="checkbox"/>

Vilken eller vilka av nedanstående huvudaktiviteter ingår i verksamheten?

OBS, denna blankett är för verksamheter som framför allt serverar mat, säljer livsmedel eller transporterar livsmedel till privatpersoner eller andra slutkonsumenter.
Exempel: Restaurang, café, butik, skolkök, kök i vårdboende, glassförsäljning, butik, torghandel, företag som hanterar matkassar eller transport av livsmedel samt lagring.

Restaurang och annan servering

Servering av livsmedel (exempel: restaurang, café, pizzeria)

Tillhandahållande av offentliga måltider (exempel: matservering i skola)

Butik och annan försäljning

Försäljning av livsmedel (exempel: butik, torghandel)

Kompletterande grossistverksamhet (exempel: livsmedelsbutik som även säljer till restauranger och butiker)

Blanketten fortsätter på nästa sida 

Huvudaktiviteter, fortsättning**Transport och lager**

- Fristående lager (exempel: leveranscentral för näthandel)
- Transport av livsmedel

Kontaktmaterialverksamhet

- Livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial köps in från länder utanför EU/EES (exempel: En butik importerar stekpannor som säljs i butiken)
- Tillverkning av livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial (exempel: kombinerad keramikverkstad och café)

Ange vilka ytterligare aktiviteter som förekommer i verksamheten**Inköp**

- Inköp av livsmedel (exempel: val av varor och leverantörer)
- Import av livsmedel från länder utanför EU/EES (exempel: import av kyckling från Thailand)
- Mottagning av färskt nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU/EES-länder (exempel: nötkött från Estland levereras direkt till butiken eller restaurangen)
- Införsel av färdigförpackade livsmedel från andra EU/EES-länder (exempel: inköp av konsumentförpackade kakor från leverantör i Italien)
- Mottagning av djurkroppar som inte har krav på besiktning före och efter slakt, vilt och viltkött (exempel: inköp av älg, rådjur eller hare direkt från jägaren)
- Inköp av fröer avsedda för groddning (exempel: för vidare försäljning, groddning i den egna restaurangen)

Temperaturberoende aktiviteter

- Kylförvaring av livsmedel (exempel: förvaring eller transport av kylvaror)
- Frysförvaring av livsmedel (exempel: förvaring eller transport av djupfrysta livsmedel)
- Varmhållning av livsmedel (exempel: bufféserving med varm mat, varmhållning av kebab)
- Nedkyllning av livsmedel (exempel: såser eller krämer tillagas och sparas kallt för användning till veckans maträtter, matlådor tillagas och säljs kalla, nedkyllning av kebab)

Märkning, menyer och allergiinformation

- Utformning av märkning för konsumentförpackningar (exempel: ta fram text och bild för förpackningar)
- Utformning av övrig livsmedelsinformation (exempel: ta fram text till skyltar, menyer eller kantiner)
- Märkning (exempel: sätta etikett på förpackningar, placera livsmedel i färdigmärka förpackningar)
- Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation (exempel: informera om allergener på restaurang eller i manuell disk)

Hantering och tillagning

- Hantering av oförpackade färskvaror (exempel: servering av smörgåsar, sallader eller pajer)
- Hantering av oförpackad färsk fisk (exempel: förbereda fisk för tillagning, manuell fiskdisk)
- Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel (exempel: förbereda kött för tillagning, förpacka kött för försäljning)
- Bakning (exempel: bröd, bullar, kakor)
- Groddning (exempel: groddning av mungbönor)
- Tillverkning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling (exempel: göra smörgåsar, bakelser eller sushi)
- Tillagning av maträtter/livsmedel med hjälp av värmebehandling (exempel: stekning, kokning eller grillning av livsmedel)
- Slakt av fjäderfä och hardjur (exempel: slakt av kanin från egen uppfödning)
- Butiksmalning köttfärs (exempel: mala färs i butik)
- Tillagning av livsmedel med låg hygienisk risk (exempel: konfektyrer, sylt)

Ytterligare aktiviteter, fortsättning**Tillverkning för andra livsmedelsanläggningar**

- Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar (exempel: restaurang säljer egentillverkad korv till lokal butik)
- Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar (exempel: bageri levererar bröd till restauranger)

Ytterligare aktiviteter

- Mobil delverksamhet (exempel: servering på festivaler)
- Styrning av andra anläggningar (exempel: restaurang som tar fram meny för andra restauranger)
- Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna (exempel: kontrollmyndigheten har beviljat undantag från dricksvattenföreskrifterna)
- Distansförsäljning (exempel: webbshop, app)

Vilken omfattning har verksamheten?

Huvudregeln är att alla som är sysselsatta i verksamheten räknas in, oavsett om man är anställd, egenföretagare, säsongsarbetare, inhyrd etcetera, och oavsett om personen arbetar i köket, på lagret, serverar, städar, sitter i kassan, är administratör etcetera.

En årsarbetskraft innebär en heltidstjänst under ett år. Deltidsanställda och säsongsarbetare behöver räknas om till heltid. Personer som arbetar mer än 40 timmar i veckan och/eller mer än 220 dagar om året kan innebära mer än en årsarbetskraft.

Årsarbetskrafter är alla sysselsatta i verksamheten omräknat till heltidstjänster.

- 0- 1 årsarbetskrafter
- >1-5 årsarbetskrafter
- >5-15 årsarbetskrafter
- >15 årsarbetskrafter

Blanketten fortsätter på nästa sida 

Är verksamheten certifierad enligt några av dessa standarder?

- IP Livsmedel Grundcertifiering
 - Svensk standard för livsmedelshantering i butik
 - BRC
 - Food
 - Storage & distribution
 - Agents & brokers
 - FSSC 22000
 - C (I-IV) Food manufacturing
 - E Catering
 - F Retail/Wholesaler
 - G (I-II) Transport and storage
 - K Bio-chemicals
 - IFS
 - Food
 - Brokers
 - Logistics
 - ISO 22000
 - C (I-IV) Food processing
 - E Catering
 - F Distribution (FI Retail/Wholesaler, FII Broking/Trading)
 - G (I-II) Transport and storage
 - K (Bio) Chemicals (ex. tillsatser, vitaminer, aromer)
- Ja. Bifoga kopia på certifikatet. För att få reduktion behövs ett giltigt certifikat visas upp.
- Nej

Övriga uppgifter

Här kan du lämna övriga uppgifter eller förtydliga hur du bedriver din verksamhet.

Personuppgifter

De uppgifter som lämnas i denna ansökan/anmälan registreras i vårt databaserade ärendehanteringssystem Vision. Personuppgifterna behandlas enligt bestämmelserna i Dataskyddsförordningen (2018:218). Du har rätt att efter skriftlig ansökan få besked om hur dina personuppgifter behandlats.

Underskrift (behörig företrädare)

Datum	Underskrift
Namnförtydligande	Telefonnummer