

Ystad-Österlenregionens  
miljöförbund

Ankomststämpel

--

## Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

Ange typ av verksamhet (t ex café, butik, restaurang)	
Vid ägarbyte ange anläggningens tidigare namn eller innehavare	
Livsmedelsanläggningens varaktighet	
<input type="checkbox"/> Tills vidare	Startdatum:
<input type="checkbox"/> Tidsbegränsat	Fr.o.m. T.o.m.

### Administrativa uppgifter

Företagets namn	Organisations-, person-, eller samordningsnummer
Företagets adress	Företagets postnummer och ort
Telefon/mobiltelefon till företaget	E-postadress till företaget
Firmatecknare	Telefonnummer till firmatecknare
Företagets fakturaadress (om annan än ovan)	Eventuellt referensnummer för fakturan
Postnummer och ort för fakturaadressen	Kontaktperson

### Livsmedelsanläggning

Livsmedelsanläggningens namn ut till kund	Fastighetsbeteckning och kommun
Anläggningens besöksadress	Postnummer och ort
Kontaktperson	E-postadress
Telefon- och mobilnummer	

### Mobil livsmedelsanläggning

Livsmedelsanläggningens namn		
Adress, postnummer och ort för bakomvarande lokal (för rengöring, förvaring av livsmedel m m)		
Kontaktperson	Telefon/Mobiltelefon	E-post
Typ av anläggning		
<input type="checkbox"/> Marknadsstånd <input type="checkbox"/> Tält <input type="checkbox"/> Fordon, vagn ange reg.nr./chassinr:		
<input type="checkbox"/> Annat, ange vad:		
<input type="checkbox"/> Fast uppställningsplats, ange adress och ort:		

## Handlingar som ska bifogas anmälan

Detaljerad verksamhetsbeskrivning (använd gärna miljöförbundets blankett)

### När får verksamheten starta?

Du får starta verksamheten när du fått en bekräftelse om att verksamheten registrerats hos miljöförbundet. Har du inte fått en bekräftelse får du ändå starta två veckor efter det att en fullständig anmälan om registrering inkommit till miljöförbundet.

### Avgift för registrering

För registrering av en livsmedelsanläggning tar miljöförbundet ut en avgift. Avgiften är för närvarande 2 296 kronor. Avgiften tas ut även om verksamheten inte startar.

### Årlig kontrollavgift

Årlig kontrollavgift faktureras ut med helt avgiftsbelopp från och med det kalenderår då verksamheten påbörjas. Avgiften faktureras därefter med helt avgiftsbelopp för varje påbörjat kalenderår. Beslut om årlig kontrollavgift fattas separat.

### Myndighetskontroll

Innan verksamheten öppnar ska lokalen uppfylla lagstiftningens krav och ett verksamhetsanpassat system för egenkontroll med rutiner och dokumentation ska vara infört. Detta kontrolleras i samband med miljöförbundets första kontroll efter det att verksamheten öppnat.

Om myndigheten konstaterar bristande efterlevnad kan föreläggande eller förbud mot hela eller delar av verksamheten meddelas. Bristande efterlevnad som medför extra offentlig kontroll, d v s kontroll utöver den normala kontrollverksamheten, faktureras enligt miljöförbundets timtaxa per påbörjad timme och för faktiska kostnader för eventuell provtagning och analys av prover. Timavgiften för extra offentlig kontroll är för närvarande 1 148 kronor.

### Ytterligare information

På livsmedelsverkets hemsida, [www.slv.se](http://www.slv.se), hittar Du all lagstiftning om livsmedel inklusive vägledningar samt information t ex om att starta livsmedelsföretag, egenkontroll, HACCP, märkning, avgifter m m.

När du skickar in denna blankett till Ystad-Österlenregionens miljöförbund kommer vissa personuppgifter om dig behandlas. Kontakta oss för information om hur förbundet hanterar dina personuppgifter eller besök vår webbplats [www.ystad.se/ystadosterlenmiljo/organisation/behandling-av-personuppgifter/](http://www.ystad.se/ystadosterlenmiljo/organisation/behandling-av-personuppgifter/)

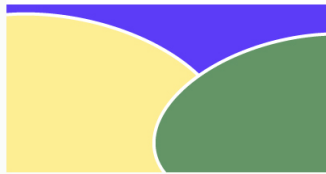
### Underskrift

Härmed intygas att lämnade uppgifter är riktiga samt att jag tagit del av ovanstående information.

Ort och datum	
Namn-teckning behörig firmatecknare	Namnförtydligande

Anmälan med bilagor insändes till:  
**Ystad-Österlenregionens miljöförbund**  
Gladanleden 2  
273 36 Tomelilla

Tel: 0417-57 35 00 E-post: [exp@ystadosterlenmiljo.se](mailto:exp@ystadosterlenmiljo.se)



Ystad-Österlenregionens  
miljöförbund

Ankomststämpel

## Beskrivning av livsmedelsverksamhet

Läs igenom blanketten innan den fylls i. Kryssa sedan i de rutor som stämmer med verksamheten. Uppgifterna ligger även till grund för riskklassning och beräkning av kontrolltid.

Livsmedelsanläggningens namn	Organisations-, person-, eller samordningsnummer
Besöksadress	Telefonnummer

## VERKSAMHETENS TYP OCH OMFATTNING

(flera alternativ kan kryssas i)

### TYP AV VERKSAMHET

<input type="checkbox"/> Butik med förpackade varor	<input type="checkbox"/> Sushi-beredning	<input type="checkbox"/> Tillagningskök – omvårdnad, ex äldreboende	<input type="checkbox"/> Lager
<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Mottagningskök	<input type="checkbox"/> Matmäklare, matimportör och liknande
<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Bageri / Konditori	<input type="checkbox"/> Glasskiosk	<input type="checkbox"/> Mobil anläggning
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Tillagningskök - Skola	<input type="checkbox"/> Grossist/partihandel	<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning (redovisa på sista sidan)
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Tillagningskök - Förskola	<input type="checkbox"/> Transportverksamhet	<input type="checkbox"/> Annat (redovisas på sista sidan)

### GRÖNSAKER OCH ROTFRUKTER – DELNING, ANSNING OCH TRIMNING

<input type="checkbox"/> Jordiga grönsaker och rotfrukter hanteras	
<input type="checkbox"/> Tvättade/skalade grönsaker och rotfrukter används	<input type="checkbox"/> Ingen hantering av grönsaker och rotfrukter förekommer

### RÅTT KÖTT (griskött, nötkött, kyckling m m)

<input type="checkbox"/> Köttberedning (grovstyckning)	<input type="checkbox"/> Montering av kebab på spett
<input type="checkbox"/> Hantering av detaljstyckat kött för t ex skivning, strimling, marinering mm	<input type="checkbox"/> Hantering av färdigmonterad kebab
<input type="checkbox"/> Hantering av portionsstyckat rått kött (produkter som är färdiga att värmebehandlas)	<input type="checkbox"/> Hantering av halvfabrikat t ex råa hamburgare, rå kory, råa köttbullar
<input type="checkbox"/> Malning av köttfärs	<input type="checkbox"/> Annat (redovisas på sista sidan)
<input type="checkbox"/> Hantering av färdigmald köttfärs	<input type="checkbox"/> Ingen hantering av rått kött förekommer

### RÅ FISK

<input type="checkbox"/> Urtagning, fjällning, filetering av hel fisk	<input type="checkbox"/> Hantering av råa skaldjur
<input type="checkbox"/> Portionering av urtagen och fjällad fisk	<input type="checkbox"/> Annan hantering:
<input type="checkbox"/> Endast portionsstyckad fisk hanteras	
<input type="checkbox"/> Hantering av halvfabrikat (ex färdigpanerad rå fisk)	<input type="checkbox"/> Inga råa fisk- eller skaldjursprodukter används

**BAGERI / DEGBEREDNING / KONDITORI**

<input type="checkbox"/> Beredning av deg för bakning av bröd m m	<input type="checkbox"/> Frityrkokning
<input type="checkbox"/> Beredning av deg för pizzabottnar	<input type="checkbox"/> Tillverkning av konditorivaror
<input type="checkbox"/> Tillverkning av pasta	<input type="checkbox"/> Avbakning av färdiga degämnena (bake-off)
<input type="checkbox"/> Ingen degberedning förekommer	<input type="checkbox"/> Annat:

**TILLAGNING / BEREDNING (som sker i anläggningen)**

<input type="checkbox"/> Tillagning av varm mat	<input type="checkbox"/> Grillning av hel kyckling m m
<input type="checkbox"/> Tillagning av varm mat som kyls ner och används vid senare tillfälle eller säljs kall	<input type="checkbox"/> Beredning av sushi
<input type="checkbox"/> Varmhållning av mat färdig för servering	<input type="checkbox"/> Kokning av ris i riskokare
<input type="checkbox"/> Återuppvärmning av mat som kylts ner i verksamheten	<input type="checkbox"/> Tillverkning av is
<input type="checkbox"/> Beredning av kalla rätter (t ex efterrätter, smörgåsar, sallader)	<input type="checkbox"/> Annat:
<input type="checkbox"/> Tillagning av dietmat eller specialkost	<input type="checkbox"/> Ingen tillagning förekommer

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

<input type="checkbox"/> Mottagning och servering/försäljning av varm mat	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av portionsförpackad mat i mikrovågsugn
<input type="checkbox"/> Mottagning och servering/försäljning av kalla rätter	<input type="checkbox"/> Annat:
<input type="checkbox"/> Uppvärmning av kyld/fryst mat (t ex färdiga pajer, grillning av korv)	<input type="checkbox"/> Ingen hantering av färdiglagad mat förekommer

**SERVERING**

<input type="checkbox"/> Servering sker på engångsmaterial	
<input type="checkbox"/> Servering sker på porslin	<input type="checkbox"/> Ingen servering förekommer

**UTLEVERANS/CATERING (till företag eller privatpersoner)**

<input type="checkbox"/> Utleveranser av varm mat	<input type="checkbox"/> Mat för avhämtning (take-away)
<input type="checkbox"/> Utleveranser av kall mat	<input type="checkbox"/> Annat:
<input type="checkbox"/> Livsmedel levereras i returemballage	<input type="checkbox"/> Ingen utleverans/catering förekommer

**TRANSPORT**

Antal bilar:	Reg.nr:
Typ av bil: <input type="checkbox"/> Kylbil <input type="checkbox"/> Frysbil <input type="checkbox"/> Annat:	

**BUTIKER MED FÖRSÄLJNING AV OFÖRPACKADE LIVSMEDEL ÖVER DISK**

<input type="checkbox"/> Rått kött	<input type="checkbox"/> Rå fisk	<input type="checkbox"/> Rå kyckling/fågel	<input type="checkbox"/> Konfektyr, choklad
<input type="checkbox"/> Färdiglagade kalla rätter (t ex sallader, smörgåsar)	<input type="checkbox"/> Skopglass		
<input type="checkbox"/> Färdiglagade varma rätter (t ex grillade produkter)	<input type="checkbox"/> Mjukglass		
<input type="checkbox"/> Ost- och mejeriprodukter	<input type="checkbox"/> Annat:		
<input type="checkbox"/> Charkprodukter	<input type="checkbox"/> Ingen manuell försäljning förekommer		
<input type="checkbox"/> Bröd, konditorivaror			

**BUTIKER MED FÖRSÄLJNING AV OFÖRPACKADE LIVSMEDEL FÖR SJÄLVTAG**

<input type="checkbox"/> Ägg	<input type="checkbox"/> Godis
<input type="checkbox"/> Inlagda delikatesser	<input type="checkbox"/> Färsk frukt, grönsaker, rotfrukter, svamp
<input type="checkbox"/> Matbröd med hård skorpa	<input type="checkbox"/> Nötter, bönor, linser m m
<input type="checkbox"/> Djupfrysta räkor	<input type="checkbox"/> Annat:
<input type="checkbox"/> Torkade korvar	<input type="checkbox"/> Ingen lösviktsförsäljning för självtag förekommer

**BUTIKER MED FÖRSÄLJNING AV FÖRPACKADE PRODUKTER**

<input type="checkbox"/> Kylvaror (t ex mejeri- chark- och köttprodukter)	<input type="checkbox"/> Djupfrysta varor
<input type="checkbox"/> Torra varor	<input type="checkbox"/> Ingen försäljning av förpackade produkter förekommer

**VATTENFÖRSÖRJNING**

<input type="checkbox"/> Ansluten till kommunalt vatten
<input type="checkbox"/> Enskilt vatten    Brunnutformning: <input type="checkbox"/> Borrard brunn <input type="checkbox"/> Grävd brunn <input type="checkbox"/> Annat:
Huvudman/brunnsägare:
Eventuell typ av reningsutrustning:
Senast godkända vattenprovtagning utförd (datum): <span style="float: right;">(Bifoga protokoll)</span>

**EGEN INFÖRSEL/IMPORT AV LIVSMEDEL**

<input type="checkbox"/> Vi har egen import av livsmedel (från annat än EU-land)
<input type="checkbox"/> Animaliska livsmedel <input type="checkbox"/> Vegetabiliska livsmedel <input type="checkbox"/> Annat:
Redovisa på sista sidan vilka animaliska, vegetabiliska eller andra livsmedel som avses.
<input type="checkbox"/> Vi har egen införsel av livsmedel (från annat EU-land)
<input type="checkbox"/> Animaliska livsmedel <input type="checkbox"/> Vegetabiliska livsmedel <input type="checkbox"/> Annat:
Redovisa på sista sidan vilka animaliska, vegetabiliska eller andra livsmedel som avses.
<input type="checkbox"/> Vi har ingen egen import/införsel av livsmedel

**FÖLJANDE LIVSMEDELSPRODUKTER KOMMER ATT HANTERAS/FÖRVARAS PÅ ANLÄGGNINGEN**

<input type="checkbox"/> Kylvaror	<input type="checkbox"/> Frysvaror	<input type="checkbox"/> Torrvaror
<input type="checkbox"/> Ekologiska livsmedel som är tillverkade eller beredda i verksamheten (redovisas vilka livsmedel på sista sidan)		
<input type="checkbox"/> Sär-när-produkter (livsmedel för särskilda näringsändamål, t ex glutenfria, energidrycker och bantningsmedel) som är tillverkade eller beredda i verksamheten (redovisa vilka livsmedel på sista sidan)		

**PRODUKTERNA SKALL SÄLJAS/SERVERAS TILL**

<input type="checkbox"/> Slutkonsument	<input type="checkbox"/> Återförsäljare
Kommer ni att producera/tillaga livsmedel avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper, t ex barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar eller personer med allergi eller överkänslighet mot livsmedel	
<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej

**STORLEK**

Fylls i av den som driver: Restaurang, café, storhushåll och liknande	Fylls i av den som driver: Butik/grossist	Fylls i av den som driver: Industriell tillverkning
Genomsnittligt antal portioner/konsumenter per dag (beräknat på ett år)	Antal årsarbetskrafter, totalt	Ton utgående produkter per år
<input type="checkbox"/> ≤ 80	<input type="checkbox"/> ≤ 2	<input type="checkbox"/> ≤ 3
<input type="checkbox"/> >80 -250	<input type="checkbox"/> > 2 - 3	<input type="checkbox"/> > 3 - 10
<input type="checkbox"/> >250 – 2 500	<input type="checkbox"/> > 3 - 10	<input type="checkbox"/> > 10 - 100
<input type="checkbox"/> >2 500 – 25 000	<input type="checkbox"/> > 10 - 30	<input type="checkbox"/> > 100 – 1 000
<input type="checkbox"/> >25 000 – 250 000	<input type="checkbox"/> > 30	<input type="checkbox"/> > 1 000 – 10 000
<input type="checkbox"/> > 250 000		<input type="checkbox"/> > 10 000

**FYLLS I AV BUTIKER MED MANUELL HANTERING**

Ange antal årsarbetskrafter som arbetar med manuell hantering (grillning malning, styckning, sallader, smörgåstårter m m	st
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

**FYLLS I AV SKOLKÖK SOM TILLVERKAR MAT FÖR ELEVER MED LIVSMEDELSRELATERAD ALLERGI OCH/ELLER ANNAN ÖVERKÄNSLIGHET MOT LIVSMEDEL**

Ange antal elever med livsmedelsrelaterad allergi och/eller annan överkänslighet mot livsmedel	st
------------------------------------------------------------------------------------------------	----

**MÄRKNING OCH PRESENTATION AV LIVSMEDEL**

Exempel

<input type="checkbox"/>	Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	Industrier. Butik med egen tillverkning /förpackning av t ex måltider, smörgåsar, grillade produkter. Importör/grossist som översätter och märker livsmedel.
<input type="checkbox"/>	Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel	Huvudkontor. Importörer som tar in färdigmärkta produkter.
<input type="checkbox"/>	Utformar presentation/meny men märker/förpackar inte livsmedel	Restauranger, cateringverksamheter
<input type="checkbox"/>	Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	Butik som får märkningsunderlag från huvudkontor eller grossist men märker produkterna själv.
<input type="checkbox"/>	Utformar inte märkning/meny/presentation och märker/förpackar inte	Butik med enbart färdigförpackade livsmedel märkta på svenska.

**ÖVRIGA UPPLYSNINGAR**

--

När du skickar in denna blankett till Ystad-Österlenregionens miljöförbund kommer vissa personuppgifter om dig behandlas. Kontakta oss för information om hur förbundet hanterar dina personuppgifter eller besök vår webbplats [www.ystad.se/ystadosterlenmiljo/organisation/behandling-av-personuppgifter/](http://www.ystad.se/ystadosterlenmiljo/organisation/behandling-av-personuppgifter/)

**UNDERSKRIFT**

Ort och datum	
Namnteckning behörig firmatecknare	Namnförtydligande