



## Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

Salems kommun  
144 80 Rönninge  
msb@salem.se

Anmälan om registrering krävs enligt artikel 6 i förordning (EG) 852/2004, LIVSFS 2005:20 och livsmedelslagen (2006:804). En verksamhet får påbörjas två veckor efter det att denna anmälan kommit in till kontrollmyndigheten.

### Anmälan avser

<input type="checkbox"/> Ny verksamhet (ny lokal, ägarbyte, nytt org. nr)	<input type="checkbox"/> Ändring av verksamhet (inriktning, produktion, storlek, namn)
---	--

### Livsmedelsanläggning

Namn (skylten på dörren)		Fastighetsbeteckning
Besöksadress	Postnummer	Ort
Kontaktperson		Telefon kontaktperson
E-post		Telefon lokalen

### Allmänna uppgifter (enligt bolagsverkets registreringsbevis)

Företag/juridisk person		Organisations-/personnummer
Företagsadress (c/o, gatuadress)		
Postnummer	Ort	Telefon
Kontaktperson		E-post
Faktureringsadress och ev. referensnummer eller dylikt (om annan än ovan)		

### Verksamhetens varaktighet

<input type="checkbox"/> Tillsvidare	Startdatum	
<input type="checkbox"/> Tillfällig	Startdatum	Slutdatum
<input type="checkbox"/> Säsongsbaserad och återkommande	Startdatum	Period

## Uppgifter om verksamheten

Typ av verksamhet	<input type="checkbox"/> Restaurang/pizzeria/café <input type="checkbox"/> Skola/förskola <input type="checkbox"/> Äldreboenden och andra omsorgskök <input type="checkbox"/> Butik med oförpackade varor <input type="checkbox"/> Butik med färdigförpackade varor <input type="checkbox"/> Gatukök <input type="checkbox"/> Bageri/konditori	<input type="checkbox"/> Huvudkontor/Import/Matmäklare <input type="checkbox"/> Lager/Grossist <input type="checkbox"/> Industriell tillverkning <input type="checkbox"/> Hemsida/näthandel <input type="checkbox"/> Catering <input type="checkbox"/> Annat:
	<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet (fordon, tält, stånd, vagn)	Om fordon, ange registreringsnummer
	Adress för huvudsaklig uppställningsplats	

Vad ni gör i verksamheten	<b>Högrisk:</b> <input type="checkbox"/> Tillagar rått kött och rå kyckling <input type="checkbox"/> Upphettar pannfärdiga bitar <input type="checkbox"/> Grillar (butik) <input type="checkbox"/> Nedkylning <input type="checkbox"/> Annat:	<b>Lågrisk:</b> <input type="checkbox"/> Kylförvaring <input type="checkbox"/> Tinar upp frysta livsmedel <input type="checkbox"/> Tillverkar sylt, saft, marmelad <input type="checkbox"/> Annat:
	<b>Mellanrisk:</b> <input type="checkbox"/> Varmhåller mat <input type="checkbox"/> Hanterar rå fisk, ägg, vegetabilier <input type="checkbox"/> Maler kött/fisk <input type="checkbox"/> Smörgåsar, pajer <input type="checkbox"/> Bakelser, tårter <input type="checkbox"/> Återuppvärmning <input type="checkbox"/> Annat:	<b>Mycket låg risk:</b> <input type="checkbox"/> Frysförvaring <input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst färdiglagad mat <input type="checkbox"/> Degtillverkning <input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönt, godis <input type="checkbox"/> Säljer kosttillskott Annat:

Storlek	<b>Antal portioner per dag</b> (storkök, omsorgskök) <input type="checkbox"/> 2500-25 000 <input type="checkbox"/> 250-2500 <input type="checkbox"/> 80-250 <input type="checkbox"/> 25-80 <input type="checkbox"/> Mindre än 25	<b>Antal årsarbetskrafter</b> (butik, grossist, importör och liknande) <input type="checkbox"/> 11-30 <input type="checkbox"/> 4-10 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 1-2 <input type="checkbox"/> Mindre än 1
---------	---	---

Konsumentgrupper	<input type="checkbox"/> Barn under 5 år eller personer med nedsatt immunförsvar (t ex äldreboenden) <input type="checkbox"/> Personer i behov av specialkost/allergikost <input type="checkbox"/> Ingen speciell kundgrupp
------------------	---

Kontrolltidstillägg (information till kunder)	<input type="checkbox"/> Ingen egen presentation eller märkning/förpackning av livsmedel <i>T ex franchiserestauranger, tillagningskök med centralt framtagen matsedel, kyl och fryshus</i> <input type="checkbox"/> Utformar presentationer (menyer, skyltar) <i>T ex restauranger, caféer, catering, skolkök/förskolor</i> <input type="checkbox"/> Utformar märkning/etikett och märker/förpackar livsmedel <i>T ex Industri utan huvudkontor, importörer som översätter märkning, butik med egen tillverkning</i> <input type="checkbox"/> Utformar märkning, men märker och förpackar inte livsmedel <i>T ex huvudkontor, matmäklare, importörer som tar in livsmedel som redan är korrekt märkta</i> <input type="checkbox"/> Märker och förpackar livsmedel, men utformar inte märkningen <i>T ex livsmedelstillverkare (etiketter från huvudkontor), butik med centralt styrd märkning</i>
---	---

<b>Beskriv din verksamhet med egna ord</b>	
--	--

**Att tänka på**

Registreringen måste skickas in senast två veckor innan livsmedelsverksamheten startas. Om en livsmedelsverksamhet startar utan att vara registrerad eller om registreringen lämnas in för sent fastställer vi beslut om sanktionsavgift.

**Ni kan även behöva andra tillstånd:**

- Bygglov. Krävs för vissa åtgärder t ex vid nybyggnation, tillbyggnad, ändrad användning av lokal, uppförande av skyltar, plan och parkeringsplatser.
- Installation av köldmedier
- Hälsoskyddsverksamhet enligt miljöbalken (t ex skolor, förskolor, fritids, bassängbad)
- Försäljning av alkohol och tobak.

**Allmän information om ärendegången**

Efter att en anmälan om registrering inkommer till miljöenheten kommer ni inom två veckor att få ett beslut om registrering. Hör ni ingenting inom de två veckorna får ni starta verksamheten ändå. När verksamheten har kommit igång och startat kommer miljöinspektören att göra ett första besök på er verksamhet. Då görs en bedömning av riskerna i din verksamhet. Det första besöket och de uppgifter som ni lämnar på blanketten kommer att ligga till grund för riskklassificeringen. Ett beslut om riskklassning och en faktura för årlig avgift kommer att skickas ut. På beslutet om riskklassning framgår kontrolltiden. Avgiften tas ut redan första verksamhetsåret, oavsett när på året man startar sin verksamhet.

För registreringen tas en fast avgift ut enligt gällande taxa. Ett beslut om riskklassning och årsavgift skickas ut separat.

**Till anmälan bifogas**

Utdrag från Bolagsverket med företagets registreringsbevis

**Hantering av personuppgifter:**

Kommunen blir personuppgiftsansvarig för personuppgifterna först när den ifyllda blanketten tagits emot av kommunen. Uppgifterna kommer att behandlas enligt dataskyddsförordningen. För mer information om hur personuppgifterna behandlas i ditt ärende hänvisas till kommunens hemsida.

**Underskrift**

Ort och datum	Namnförtydligande firmatecknare
Underskrift firmatecknare	

**Blanketten skickas till:**

**Salems kommun**  
**144 80 Rönninge**  
 eller [msb@salems.se](mailto:msb@salems.se)