



Anmälan om registrering av anläggning där livsmedel förvaras, bereds, behandlas och bearbetas

Ny livsmedelsanläggning Befintlig anläggning

Betydande ändring av verksamhet/sortiment i befintlig anläggning

<input type="checkbox"/> Ägarbyte	Datum för ägarbyte	Anläggningens tidigare namn
Datum för start av verksamhet		

Tid som anmälan avser

<input type="checkbox"/> Tillsvidare	<input type="checkbox"/> Tillfälligt	Från och med datum	Till och med datum
--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------	--------------------

Livsmedelsföretag

Företag/namn		Person-/organisationsnummer	
Postadress	Postnummer	Ort	
Telefon (inkl. riktnummer)	Mobiltelefon		
Kontaktperson	Telefon kontaktperson (inkl. riktnummer)		
Faktureringsadress (om annan än ovan)			Referens

Livsmedelsanläggning

Platsbunden lokal Fordon eller liknande Tält, marknadsstånd Annat

Livsmedelsanläggningens namn	Fastighetsbeteckning eller registreringsnummer/chassinummer
Livsmedelsanläggningens besöksadress/uppställningsplats	Kommun och ort (om ej i Borås Stad)
Adress och ort för övriga lokaler knutna till livsmedelsanläggningen (exempelvis för förvaring, rengöring)*	
Kontaktperson	E-post
Telefon (inkl. riktnummer)	Mobiltelefon

* OBS! Även lokalerna kan kräva registrering

Vatten

- Egen brunn (ytterligare upplysningar kommer att krävas in)
- Gemensamhetsanläggning (ytterligare upplysningar kommer att krävas in)
- Kommunalt vatten

MILJÖFÖRVALTNINGEN

Fettavskiljare

Finns Ska installeras Finns ej Ej aktuellt

Verksamhet

- Industriell tillverkning av livsmedel
- Partihandel med beredning eller bearbetning av livsmedel
- Partihandel utan beredning eller bearbetning av livsmedel
- Butiker med beredning eller bearbetning av livsmedel
- Butiker utan beredning eller bearbetning av livsmedel
- Servering med beredning eller bearbetning av livsmedel (exempelvis restauranger, pizzerior, caféer)
- Servering utan beredning eller bearbetning av livsmedel
- Förvaring, distribution, transporter eller liknande, utan beredning eller bearbetning av livsmedel
- Matmäklare, importör eller liknande, utan hantering av livsmedel i egna lokaler (endast kontor)

Omfattning av verksamheten

Antal konsumenter/portioner per dag

≤ 25 > 25-80 > 80 - 250 > 250 – 2 500 > 2 500 – 25 000 > 25 000 – 250 000 > 250 000

Årsarbetskrafter räknas som heltidstjänst 200 dagar/år. Deltid och liknande räknas som om till årsarbetskraft

≤ 1 > 1 - 2 > 2 - 3 > 3 - 10 > 10 - 30 > 30

Industriell tillverkning (ton utgående vara)

≤ 1 > 1 - 3 > 3 - 10 > 10 – 100 > 100 – 1 000 > 1 000 – 10 000 > 10 000

Verksamheter vänder sig till känsliga konsumenter

- Barn under 5 år Personer med nedsatt immunförsvar (gravida, patienter på sjukhus, äldreboende)
- Personer med allergi och/eller överkänslighet mot vissa livsmedel Nej

Till anmälan ska bifogas

Detaljerad verksamhetsbeskrivning där uppgifter ska finnas med om verksamhetens omfattning och en närmare beskrivning av livsmedelshanteringen. Fyll gärna i bilagan och/eller gör en egen beskrivning av verksamheten.

Ort och datum	
Namn-teckning	Namn-förtydligande

Personuppgiftslagen (PUL) (SFS 1998:204)

Personuppgifterna kommer att dataregistreras för att underlätta handlägningsrutinerna av ärendet. Vid frågor eller om du vill att personuppgifterna ska ändras, vänligen kontakta Miljöförvaltningen på tel. 033-35 30 00.

Beskrivning av livsmedelshantering

Detaljhandel – restauranger, butiker m.m.

Livsmedelsanläggning

Livsmedelsanläggningens namn	
Gatuadress	Ovrigt (våningsplan, lokalnummer etc.)
Beräknat antal portioner per dag	Beräknat antal som kommer att arbeta med livsmedel

Råvaror och förberedelser (ett kryss under varje rubrik)**Rotsaker, jordiga produkter**

- Tvättning, skalning, ansning av jordiga rotsaker (potatis, morot, lök etc.)
- Jordiga produkter (inkl. kryddor m.m. i jord) kommer inte att användas
- Eget alternativ, redovisas på sidan 5

Grönsaker och tvättade rotsaker

- Sköljning, skalning, ansning av grönsaker och tvättade rotsaker
- Endast färdigberedda grönsaker och rotfrukter kommer att användas (dvs. färdigskalade/-skurna/-hackade)
- Inga råa grönsaker, rotfrukter kommer att användas Eget alternativ, redovisas på sidan 5

Kött

- Bearbetning, dvs. tillagning, av rått kött kommer att ske
- Styckning, malning, marinering av rått kött Stekning av frysta, råa hamburgare
- Inga råa köttprodukter kommer att användas
- Inga köttprodukter kommer att användas Eget alternativ, redovisas på sidan 5

Kyckling/fågel

- Bearbetning, dvs. tillagning, av rå kyckling och fågel (även fryst rått)
- Ingen beredning av kyckling/fågel kommer att ske
- Ingen hantering av kött från kyckling/fågel kommer att ske Eget alternativ, redovisas på sidan 5

Fisk, skaldjur

- Bearbetning av rå fisk eller skaldjur (inklusive sushi)
- Inga råa fiskprodukter kommer att användas
- Inga produkter från fisk eller skaldjur kommer att användas Eget alternativ, redovisas på sidan 5

Degberedning (till bröd, pizza etc.)

- Degberedning Gräddning av färdiga degämnen (t.ex. bake-off)
- Ingen degberedning kommer att ske Eget alternativ, redovisas på sidan 5

Beredning, tillagning och hantering (kryssa för allt som ska beredas/tillagas i lokalen)

- Tillagning av varma rätter
- Tillagning av varm mat som kyls ned för att värmas upp vid ett senare tillfälle
- Tillagning av varm mat som kyls ned för att serveras kall
- Beredning av kalla rätter som smörgåsar, sallader, förrätter, efterrätter (tårtor, konditorivaror)
- Upptining
- Försäljning/förvaring av kylda livsmedel
- Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
- Försäljning av livsmedel som inte kräver kyla

Övrigt: Tillverkning av is Specialkost Skivning/delning av ost och charkprodukter

Manuell hantering av glass Buffésservering och självtag av livsmedel

Servering av färdiglagad mat (flera alternativ kan vara aktuella)

- Mottagning av varm mat Mottagning av kalla rätter
- Uppvärmning av kyld/fryst mat i ugn, på spis eller i kokeri (även varmkorv och grillkorv)
- Uppvärmning av enskilda kylda/frysta portioner i mikrovågsugn
- Eget alternativ, redovisas på sidan 5

Utleveranser och utlämning (flera alternativ kan vara aktuella)

- Utleverans av varm mat Utleverans av kalla rätter eller kyld/fryst mat
- Avhämtning av varm eller kall mat Utlämning över disk av färdigförpackade produkter
- Utlämning över disk av oförpackade varor Eget alternativ, redovisas på sidan 5
- Utlämning kommer att ske till andra butiker och/eller restauranger
- Inga utleveranser

Märkning

- Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (butik med egen tillverkning, ex. matlådor, smörgåsar, importör som översätter märkning, industri utan huvudkontor)
- Utformar märkning med märker/förpackar inte (importörer med färdigmärkta livsmedel, matmäklare, huvudkontor)
- Utformar inte märkning men märker och förpackar (butik eller livsmedelsföretag med egen tillverkning men centralt styrd märkning)
- Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (catering, fristående restauranger)
- Utformar inte presentation och märker/förpackar inte (butik med förpackade livsmedel, franchiserestauranger, tillagningskök med centralt framtagen matsedel)

Beroende på din hantering kan krav komma att ställas på utrustning och utrymme i din anläggning.
Läs Miljöförvaltningens vägledning

Övriga upplysningar

Övrig hantering som inte har redovisats. I vilken ordning momenten görs, egna alternativ, förklaringar och motiveringar