

Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning, folkölsförsäljning, tobaksförsäljning, elektroniska cigaretter och/eller påfyllningsbehållare

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Livsmedelsanläggning (fyll i bilaga 1) | <input type="checkbox"/> Tobaksförsäljning |
| <input type="checkbox"/> Folkölsförsäljning, detaljhandel | <input type="checkbox"/> Folkölsförsäljning, servering av folköl |
| <input type="checkbox"/> Elektroniska cigaretter | <input type="checkbox"/> Påfyllningsbehållare (till elektroniska cigaretter) |

<input type="checkbox"/> Ägarbyte	<input type="checkbox"/> Ny anläggning	<input type="checkbox"/> Ändring av anläggning	Anläggningens tidigare namn (ex. restaurangens eller butikens tidigare namn)
-----------------------------------	--	--	--

Tid som anmälan gäller

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

Företag och faktureringsadress

Företag/namn		Person-/organisationsnummer
Postadress	Postnummer	Ort
Telefon (inkl. riktnummer)	Mobiltelefon	
Kontaktperson	Telefon kontaktperson (inkl. riktnummer)	
Faktureringsadress (om annan än ovan)		Referens
Ansvarskod		YY-kod
OBS! För Borås Stad egna kommunala anläggningar		

Var kommer livsmedelsanläggningen att bedrivas?

- | | | | |
|--|--|--|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Platsbunden lokal | <input type="checkbox"/> Fordon eller liknande | <input type="checkbox"/> Tält, marknadsstånd | <input type="checkbox"/> Annat |
|--|--|--|--------------------------------|

Livsmedelsanläggningens namn (ex. restaurangens, butikens eller skolans namn)	Fastighetsbeteckning eller registreringsnummer/chassinummer
Livsmedelsanläggningens besöksadress/uppställningsplats	Kommun och ort (om inte 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 dessa lokaler kan kräva registrering

Miljöförvaltningen

POSTADRESS
501 80 Borås

BESÖKSADRESS
Sturegatan 42

WEBBPLATS
boras.se

E-POST
miljo@boras.se

TELEFON
033-35 30 00

FAX
033-35 30 25

Vilken form av livsmedelsverksamhet kommer ni bedriva? (flera alternativ kan vara aktuella)

- Servering med beredning eller bearbetning av livsmedel (exempelvis restauranger, pizzerior, caféer)
- Servering utan beredning eller bearbetning av livsmedel (exempelvis mottagningskök)
- Butiker med beredning eller bearbetning av livsmedel
- Butiker utan beredning eller bearbetning av livsmedel
- Partihandel med beredning eller bearbetning av livsmedel
- Partihandel utan beredning eller bearbetning av livsmedel
- Industriell tillverkning av livsmedel
- Förvaring, distribution, transporter eller liknande, utan beredning eller bearbetning av livsmedel
- Matvagn/Food truck med beredning
- Matmäklare, importör eller liknande, utan hantering av livsmedel i egna lokaler (endast kontor)
- Importör (varor utanför EU-land)
- E-handel

Omfattning av livsmedelsverksamheten

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 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

Verksamheten vänder sig särskilt 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 om livsmedelsanläggning 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 handläggningsrutinerna 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

Råvaror och förberedelser (kryssa de alternativ som ni gör i er verksamhet)**Rotsaker och grönsaker**

- Tvättning, skalning, ansning av jordiga rotsaker (potatis, morot, lök etc.)
- Sköljning, skalning, ansning av grönsaker och tvättade rotsaker
- Endast färdigberedda grönsaker och rotfrukter kommer att användas (d.v.s. färdigskalade/-skurna/-hackade)
- Eget alternativ, redovisas på sidan 5

Kött

- Bearbetning, d.v.s. tillagning, av rått kött
- Styckning, malning, marinering av rått kött
- Hantering av färdigtillagade köttprodukter (ej rått kött)
- Inga köttprodukter kommer att användas
- Stekning av frysta, råa hamburgare
- Eget alternativ, redovisas på sidan 5

Kyckling/fågel

- Bearbetning, d.v.s. tillagning, av rå kyckling och fågel (även fryst)
- Hantering av färdigtillagad kyckling/fågel (t.ex. salladskyckling, ej rå kyckling)
- Ingen hantering av kött från kyckling/fågel
- Eget alternativ, redovisas på sidan 5

Fisk, skaldjur

- Bearbetning, d.v.s. tillagning av rå fisk eller skaldjur (inklusive sushi)
- Hantering av färdigtillagad/halvfabrikat fiskprodukter (ej rå fisk)
- Inga produkter från fisk eller skaldjur kommer att användas
- Eget alternativ, redovisas på sidan 5

Vatten

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

Fettavskiljare

- Finns Ska installeras Finns ej Ej aktuellt

Degberedning (till bröd, pizza etc.)

- Bakning eller hantering av deg Gräddning av färdiga degämnen (t.ex. bake-off)
- Ingen bakning eller hantering av deg kommer att ske Eget alternativ, redovisas på sidan 5

Beredning, tillagning och hantering (kryssa för alla alternativ som är aktuella)

- 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)
- 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 Bufféservice och självtag av livsmedel

Servering av färdiglagad mat (kryssa för alla alternativ som är aktuella)

- Mottagning av varm mat (ex. mottagningskök) 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)

- Catering Erbjuder matkassar
- Utkörning av varm mat Försäljning över disk
- Utkörning av kalla rätter eller kyld/fryst mat
- Utlämning kommer att ske till andra butiker och/eller restauranger
- Eget alternativ, redovisas på sidan 5

Märkning

- Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (butik med egen tillverkning, ex. matlådor, smörgåsar, importör som översätter märkning, industri utan huvudkontor)
- Utformar märkning men 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

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