



## ANMÄLAN

om **registrering/ändring av livsmedelsverksamhet**  
(enligt artikel 6 förordning (EG) nr 852/2004 om  
livsmedelshygien)

### Anmälan avser

- Ny anläggning  
 Betydande ändring av befintlig anläggning  
 Ny ägare till befintlig anläggning

### Anläggningen som anmälan avser gäller en verksamhet som kommer att bedrivas:

- Permanent verksamhet  
 Tillfällig verksamhet under perioden: \_\_\_\_\_

### Sökande

Företag/namn	Organisations-/personnummer
Faktureringsadress	Telefon (även riktnummer)
Postnummer och ort	Mobiltelefon
Firmatecknare	E-postadress

### Typ av verksamhet (kryssa för de rutor som stämmer för verksamheten)

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Kebab	<input type="checkbox"/> Bageri/Konditori
<input type="checkbox"/> Glasskiosk	<input type="checkbox"/> Förskolekök	<input type="checkbox"/> Skolkök	<input type="checkbox"/> Vårdboende		
<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering	<input type="checkbox"/> Butik med förpackade varor				
<input type="checkbox"/> Vagn/mobil anläggning, registrerings-/tillverkningsnummer: _____					
<input type="checkbox"/> Grossistverksamhet och distribution (bifoga uppgifter om vad verksamheten omfattar)					
<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning och beredning (bifoga uppgifter om vad som ska tillverkas/beredas, ingående produkter, beredningssteg osv)					
<input type="checkbox"/> Annat: _____					

### Lokal och verksamhet (bakgrundslokal vid tillfällig verksamhet)

Anläggningens namn	
Anläggningens adress	Postnummer och ort
Fastighetsbeteckning	Fastighetsägare
Anläggningens kontaktperson	Kontaktpersonens telefon (även riktnummer)
E-postadress	Mobiltelefon

## Tillfällig verksamhet

Plats
Typ av försäljningsutrymme som skall användas (tält, vagn e dyl)
Utrymme för beredning, lagerhållning, diskning/rengöring

## Verksamhetsbeskrivning (gäller **samtliga** sökanden)

Ange vilken mat/livsmedel som skall hanteras/försäljas		
Ange vilken omfattning verksamheten beräknas ha (t ex antal portioner/dag, antal sittplatser)		
Ange det högsta antalet personer som kommer att arbeta samtidigt i verksamheten		
Lokalens ventilation, typ och kapacitet	Ange om möjligt hur många personer ventilationen är dimensionerad för	
Finns tillgång till personaltoalett? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Finns handtvätt? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
Lokalens vattenförsörjning <input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Eget vatten	<input type="checkbox"/> Vattenförening
Avloppsvatten från lokalen avleds till <input type="checkbox"/> Kommunalt avloppsnät	<input type="checkbox"/> Enskild avloppsanläggning	
Ange typ av enskild avloppsanläggning och datum för tillstånd		
Beskriv hur ni skall hantera ert avfall		

## Produkterna skall säljas/serveras till

<input type="checkbox"/> Slutkonsument	<input type="checkbox"/> Återförsäljare
<input type="checkbox"/> Annan: _____	

## Manuell hantering av oförpackade livsmedel (beredning och tillagning)

<u>Grönsaker, rotfrukter, frukt och bär – delning, ansning och trimning</u>	
<input type="checkbox"/> Jordiga grönsaker och rotfrukter hanteras	<input type="checkbox"/> Tvättade/skalade grönsaker och rotfrukter används
<input type="checkbox"/> Salladshantering	
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, ange: _____	
<input type="checkbox"/> Ingen hantering av grönsaker och rotfrukter förekommer	
<u>Kött</u>	
<input type="checkbox"/> Köttberedning (grovstyckning)	<input type="checkbox"/> Hantering av färdigmald köttfärs
<input type="checkbox"/> Hantering av detaljstyckat kött som t ex skivning, strimling, malning m m	
<input type="checkbox"/> Grillning	<input type="checkbox"/> Montering av kebab på spett
<input type="checkbox"/> Portionsstyckat kött används (produkter som är färdiga för att värmebehandlas)	
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, ange: _____	
<input type="checkbox"/> Ingen köttshantering förekommer	



### Servering, utlämning och försäljning

- Bordservering                       Buffésservering/självtag                       Portionering vid serveringsdisk
- Överlämning över disk av färdigförpackade varor     Överlämning över disk av oförpackade varor
- Servering sker på porslin                       Servering sker på engångsmaterial
- Eget alternativ, ange: \_\_\_\_\_
- Ingen servering förekommer

### Utleveranser/catering

- Utleverans av varm mat                       Utleverans av kall mat
- Mat för avhämtning
- Eget alternativ, ange: \_\_\_\_\_
- Ingen utleverans/catering förekommer

### Manuell försäljning av oförpackade livsmedel

- Rått kött                       Rå fisk                       Rå kyckling/fågel                       Ost                       Charkprodukter
- Färdiglagade varma rätter (t ex grillade produkter)                       Färdiglagade kalla rätter (t ex sallader)
- Bröd, konditorivaror                       Konfektyr, choklad                       Skopglass/kulglass                       Mjukglass
- Annat, ange: \_\_\_\_\_
- Ingen manuell försäljning av oförpackade livsmedel förekommer

### Självtag/lösviktsförsäljning av oförpackade livsmedel

- Inlagda delikatesser     Djupfrysta räkor     Torkade korvar     Matbröd med hård skorpa     Godis
- Nötter, bönor, linser m.m.                       Färsk frukt, grönsaker, rotfrukter, ägg, svamp
- Annat, ange: \_\_\_\_\_
- Ingen lösviktsförsäljning förekommer

### Försäljning av färdigförpackade livsmedel

- Ange vad: \_\_\_\_\_
- Ingen försäljning av färdigförpackade livsmedel förekommer

### Färdigställande

Datum för anläggningens färdigställande/start av verksamhet

### Övriga upplysningar

### Till anmälan skall bifogas:

- Underlag för riskklassificering
- Registreringsbevis där firmatecknare framgår (för juridiska personer)
- Situationsplan (skala 1:400 – 1:1000) som visar fastighetsgränser, tillfartsvägar, byggnader, parkeringar m.m.
- Skalenlig detaljritning av lokal och inredning
- Beskrivning av verksamheten, ingående produkter, varuslag, beredningssteg, meny osv
- Enkel beskrivning av systemet för egenkontroll/HACCP (egenkontrollprogram)
- Analysprotokoll på vatten (endast vid eget vatten)

**Vid registrering av anläggning gäller att verksamheten får påbörjas tidigast två veckor efter det att anmälan inkommit, om inget annat meddelats från miljö- och byggnadsnämnden.**

**För vissa typer av livsmedelsverksamheter, till exempel slakterier, mejerier, äggproducenter och andra så kallade animalieanläggningar, krävs en ansökan om godkännande hos livsmedelsverket. Läs mer på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).**

### Underskrift

Datum	Ort
Namnteckning	Namnförtydligande

### Bilagor

1. Information

**OBS! Ärendet kommer inte att handläggas innan alla handlingar är kompletta.**

### Avgift

Miljö- och byggnadsnämnden tar ut en avgift, fastställd av kommunfullmäktige, för handläggning av ärendet. Se kommunens hemsida för aktuell taxa och avgiftens storlek: <https://www.vilhelmina.se/kommun-och-politik/taxor-och-avgifter/>. Fakturan skickas separat. Avansökan debiteras ej.

### Anmälan med bilagor skickas till:

Miljö- och byggnadsnämnden  
Vilhelmina kommun  
Torget 6  
912 81 Vilhelmina  
Eller via mail till [mbn@vilhelmina.se](mailto:mbn@vilhelmina.se)

### 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.

## Bilaga 1

### INFORMATION

#### **Livsmedelsföretagare**

*Livsmedelsföretagaren* är den fysiska eller juridiska person som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls.

#### **Anläggningar**

Begreppet anläggning definieras som "varje enhet i ett livsmedelsföretag". En anläggning är en plats och om livsmedelsföretaget har flera anläggningar på olika platser räknas dessa som olika anläggningar.

#### **Registrering**

Innan start av ny verksamhet måste anmälan om registrering inkomma senast 2 veckor innan verksamheten startar upp. En verksamhet kan registreras först när alla handlingar som inkommit är kompletta.

#### **Ägarbyte**

En registrering är kopplad till livsmedelsföretagaren och inte till lokalen. Om det sker ett ägarbyte av en anläggning så kan verksamheten inte drivas vidare utifrån förra ägarens registrering. Detta innebär att den nya ägaren ska anmäla verksamheten för att få en registrering som gäller just denne.

#### **Ändring i verksamheten**

Livsmedelsföretagaren är skyldig att upplysa kontrollmyndigheten om betydande ändringar i verksamheten eller om verksamheten upphör. Med betydande ändringar avses t.ex. ombyggnationer, förändringar i sortiment eller tillverknings sätt, nya processer och större förändringar i produktionsvolym.

#### **Sanktionsavgifter**

Enligt livsmedelslagen (2006:804) är miljö- och byggnadsnämnden från och med 1 januari 2019 tvungna att ta ut en sanktionsavgift av den som påbörjar en verksamhet utan att ha gjort en anmälan till kontrollmyndigheten om registrering av de anläggningar han eller hon ansvarar för. Det gäller även när någon tar över en redan pågående verksamhet utan att låta registrera det.

#### **Verksamhetsbeskrivning**

En verksamhetsbeskrivning ska utförligt beskriva verksamheten och ligga till grund för kontrollmyndighetens bedömning. Verksamhetsbeskrivningen ska berätta vilken hantering som sker, tydliggöra sortiment och verksamhetens omfattning. Det är lämpligt att börja i varumottagningen och följa och beskriva flödet i varje del till servering/förpackning/försäljning. En verksamhetsbeskrivning kan utformas som ett flödesschema där varje steg beskrivs. Verksamhetsbeskrivningen kopplas lämpligen till ritningar, t ex "kyllförvaring av mjölk sker i kylskåp K1".

#### **Riskklassificering**

Alla livsmedelsanläggningar delas in i olika riskklasser. Beredning av råvaror som rått kött, klassas som hög risk och behöver därmed fler kontrollbesök. Enklare verksamheter, till exempel butiker som enbart säljer färdigförpackade livsmedel, klassas som låg risk och behöver inte kontroller lika ofta. Verksamheter med låg risk får en lägre kontrollfrekvens eftersom de utgör en mindre risk, och verksamheter med högre risk får en högre kontrollfrekvens eftersom deras anläggning kräver fler kontroller. Efter varje genomförd kontroll betalar verksamheten en kontrollavgift. Avgiften ska helt täcka nämndens kostnader för livsmedelskontrollen.

**OBS!** En separat blankett ska fyllas i för riskklassificering av livsmedelsverksamheten. Blanketten finns på [www.vilhelmina.se](http://www.vilhelmina.se) utformad som e-tjänst.