

Blanketten skickas till:
6. Miljö- och byggförvaltningen
Hammarö kommun
Box 26
663 21 Skoghall

ANMÄLAN OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING
Enligt artikel 6.2 i förordning (EG) nr 852/2004

Obligatoriska uppgifter är markerade med *

Övriga uppgifter är frivilliga, men kan underlätta den fortsatta handläggningen av ärendet.

Företagsuppgifter

* Företagets alternativt företagarens namn		* Personnummer/Org. nummer:
* Adress		Telefon dagtid
* Postnummer	* Postadress	
Ansvarig person		
E-postadress		

Information

Då miljö- och byggförvaltningen har som ambition att bli en helt digital myndighet, kommunicerar vi via e-post i första hand.

Jag vill bara bli kontaktad via vanligt brev och har därför inte fyllt i någon e-postadress.

Uppgifter om anläggningen

* Anläggningens namn	
* Fastighetsbeteckning alt. registreringsnummer för fordon	
* Lokalens besöksadress	
Kontaktperson	
E-postadress	
Telefonnummer	

Faktureringsadress

Jag vill att fakturor skickas till den adress jag angivit under:

- Företagsuppgifter
 Uppgifter om anläggningen
 Annan adress, se nedan.

Adressat	Kostnadsställe, referens etc.
Adress	Postnummer och ort

* Planerad start av verksamheten

<input type="checkbox"/> Tillfällig verksamhet	<input type="checkbox"/> Kontinuerlig verksamhet
Start- och stoppdatum för verksamheten: Fr.o.m.: T.o.m.:	Beräknat startdatum för verksamheten

VERKSAMHETSBESKRIVNING – kryssa i det som gäller för din planerade verksamhet och livsmedelshantering

* TYP AV VERKSAMHET

<input type="checkbox"/> Verksamheten är helt ny	<input type="checkbox"/> Ägarbyte	<input type="checkbox"/> Mobil anläggning, reg. nr:		
<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Kiosk	<input type="checkbox"/> Café/konditori
<input type="checkbox"/> Grossist	<input type="checkbox"/> Butik med förpackade varor	<input type="checkbox"/> Butik med oförpackade varor		
<input type="checkbox"/> Transportör				
<input type="checkbox"/> Tillagningskök	<input type="checkbox"/> Mottagningskök (viss tillagning)	<input type="checkbox"/> Serveringskök (enbart varm mat)		
<input type="checkbox"/> Annat: _____				
<input type="checkbox"/> Ytterligare uppgifter lämnas på bilaga (skriv dessa på ett eget papper som du bifogar)				

	Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel	
Högrisk	<ul style="list-style-type: none"> Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä, eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) Nedkylning 	<p>Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs, tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk.</p> <p>Nedkylning efter tillagning.</p>	<p>Ja</p> <p>eller</p> <p>Nej</p>
Mellanrisk	<ul style="list-style-type: none"> Beredning/bearbetning av vegetabilier Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) Beredning/styckning/malning av rått kött Återuppvärmning Varmhållning 	<p>Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker.</p> <p>Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtarter Tillverkning av sushi, gräddning av pannkakor eller våfflor baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk, skivning av skinka, bitning av ost, mjuka kakor.</p> <p>Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs</p> <p>Återuppvärmning med efterföljande servering. Varmhållning, transport av varmhållna livsmedel ex. till serveringskök.</p>	<p>Ja</p> <p>eller</p> <p>Nej</p>
Lågrisk	<ul style="list-style-type: none"> Kylförvaring Upptining Manuell hantering av glass 	<p>Försäljning av kylda livsmedel.</p> <p>Försäljning av mjukglass, kulglass.</p>	<p>Ja</p> <p>eller</p> <p>Nej</p>
Mycket låg risk	<ul style="list-style-type: none"> Bakning Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring Hantering av frysta livsmedel Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt 	<p>Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor.</p> <p>Försäljning av frukt, grönsaker eller godis</p> <p>Försäljning av förpackad glass.</p> <p>Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning.</p>	<p>Ja</p> <p>eller</p> <p>Nej</p>

* UPPGIFTER OM VERKSAMHETENS STORLEK

Storhushåll, restaurang, café, konditori, gatukök, pizzeria

Antal konsumenter eller portioner per dag. Produktionens storlek per dag beräknas på årsbasis.	Mycket stor	Stor	Mellan	Liten	Mycket liten (I)	Mycket liten (II)	Ytterst liten
	> 250 000	> 25 000–250 000	> 2 500–25 000	> 250 – 2 500	> 80 –250	> 25 –80	≤ 25
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Livsmedelsbutiker, grossister, transportörer

Antal årsarbetskrfter som arbetar med malning av kött, styckning, grillning av ex. kyckling	Mycket stor	Stor	Mellan	Liten	Mycket liten (I)	Mycket liten (II)	Ytterst liten
	-	> 30	> 10–30	3–10	> 2–3	> 1–2	< 1
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Antal årsarbetskrfter i övrig verksamhet.	Mycket stor	Stor	Mellan	Liten	Mycket liten (I)	Mycket liten (II)	Ytterst liten
	-	> 30	> 10–30	> 3–10	> 2–3	> 1–2	< 1
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* KÄNSLIGA KONSUMENTGRUPPER

Anläggningen producerar livsmedel avsedda för känsliga konsumentgrupper : <ul style="list-style-type: none"> • Barn under fem år • Personer med nedsatt immunförsvar (t.ex. patienter på sjukhus, personer boende i äldreboende, gravida) • Personer med livsmedelsrelaterad allergi och eller annan överkänslighet mot livsmedel 					<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej		
Om ja, ange antalet portioner eller konsumenter per dag. Produktionens storlek per dag beräknas på årsbasis.	Mycket stor	Stor	Mellan	Liten	Mycket liten (I)	Mycket liten (II)	Ytterst liten
	> 250 000	> 25 000 – 250 000	> 2 500 – 25 000	> 250 – 2 500	> 80 – 250	> 25 – 80	≤ 25
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* MÄRKNING OCH PRESENTATION AV LIVSMEDEL

	Exempel	Förekommer
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	Industri utan huvudkontor. Importör som översätter märkning. Butik med egen tillverkning (ex. matlådor, köttfärs, kyckling).	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel	Huvudkontor. Importörer av färdigmärkta livsmedel. Matmäklare.	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelföretagare. Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor. Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (ex. grillad kyckling, bake off-bröd).	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Utformar presentation/meny men märker/förpackar inte livsmedel	Fristående restauranger, pizzerior. Cateringverksamhet.	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Utformar inte märkning och märker/förpackar inte livsmedel	Butik med enbart förpackade livsmedel. Franchiserestauranger. Skola med centralt framtagen matsedel. Kyl- och fryshus.	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej

INFORMATION
Start av verksamheten

Verksamheten får starta direkt när ni fått beslutet om registrering, alternativt tidigast 2 veckor efter att anmälan om registrering skickats in.

Årlig avgift

Livsmedelsanläggningar ska även betala en årlig kontrollavgift. Hur stor avgiften blir beror på vilken typ av verksamhet man har och hur stor den är.

Ett beslut om årlig avgift tas efter att en riskbedömning har gjorts och kommer i ett separat beslut.

Avgiften betalas från och med det år som verksamheten registreras och därefter årligen per påbörjat kalenderår.

Egenkontroll

Alla verksamheter är skyldiga att ha ett system för egenkontroll som är anpassat till verksamheten. Syftet med egenkontrollen är att förebygga hälsorisker och att säkerställa redligheten.

När miljö- och byggförvaltningen kontrollerar er verksamhet ska ni kunna presentera systemet för egenkontroll.

Frågor

Tveka inte att ta kontakt med oss på telefon 054-51 50 00 eller e-post mbn@hammaro.se om du har några frågor.

Vi har även informationsmaterial kring livsmedel på vår hemsida www.hammaro.se/livsmedel

Avgift

För att handlägga din anmälan om registrering, tar vi ut en avgift. Avgiften är **1 240 kronor**.

UNDERSKRIFT

Datum

Namn

Namnförtydligande

Hantering av dina personuppgifter

Vi behöver spara och behandla personuppgifter om dig, så som namn, personnummer, adress, fastighetsbeteckning, telefonnummer och e-postadress. Anledningen till att vi behandlar dina personuppgifter är för att vi ska kunna handlägga ditt ärende och fullgöra vår uppgift som myndighet. Vi har fått dina uppgifter från dig själv. I samband med handläggningen kan vi komma att hämta kompletterande uppgifter från fastighetsregister och andra allmänt tillgängliga källor. Vi tillämpar alltid gällande integritetslagstiftning vid all behandling av personuppgifter. Den rättsliga grunden för att behandla dina personuppgifter är myndighetsutövning. Dina uppgifter kommer att sparas.

De personuppgifter vi behandlar om dig, kan komma att delas med andra förvaltningar inom kommunen, överprövande instans ex. Länsstyrelsen och de personuppgiftsbiträden som behandlar information för vår räkning

Vi kan även komma att dela dina personuppgifter med en tredje part, förutsatt att vi är skyldiga att göra så enligt lag. Utgångspunkten är att vi inte överför dina personuppgifter till ett land utanför EU, om det ändå skulle behövas så informerar vi dig.

Personuppgiftsansvarig är miljö- och byggnadsnämnden. Du har rätt att kontakta oss om du vill ha ut information om de uppgifter vi har om dig, för att begära rättelse, överföring eller för att begära att vi begränsar behandlingen, för att göra invändningar eller begära radering av dina uppgifter. Detta gör du enklast genom att kontakta oss på mbn@hammaro.se

Du når vårt dataskyddsombud via dataskyddsombud@hammaro.se eller 054-51 50 00.

Om du har klagomål på vår behandling av dina personuppgifter, har du rätt att inge klagomål till tillsynsmyndigheten Datainspektionen.

Blanketten senast uppdaterad 2018-05-24