



Anmälan/Ansökan om
registrering/godkännande av
Livsmedelsanläggning
Samhällsbyggnadsförvaltningen

Personuppgifter behandlas i enlighet med PUL, personuppgiftslagen. Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas i register av förvaltning/ nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser.

Anmälan avser ett av följande tre alternativ

Ny livsmedelsanläggning

Ägarbyte

Datum för ägarbyte:.....

Ange anläggningens tidigare namn:.....

Förändring i befintlig anläggning/sortiment

Uppgifter om företaget

Företagarens fullständiga namn

Organisationsnummer

Firmatecknare.....

Personnummer eller samordningsnummer.....

Adress.....

Postnummer.....Ort.....

Telefonnummer.....e-postadress.....

Faktureringsadress.....

Referensnummer

Uppgifter om livsmedelslokalen

Livsmedelslokalens namn.....

Lokalens besöksadress.....

Postnummer.....Ort.....

Fastighetsbeteckning.....

Telefonnummer till anläggningen.....

Kontaktperson.....

Telefonnummer till kontaktperson.....

E-postadress till kontaktperson.....

Fylls i om verksamheten inte kommer att drivas i fast lokal:

Fordon, reg. nr:.....

Tält

Annan ambulerande verksamhet:.....

Adress till bakomliggande lokal för förvaring av livsmedel, diskning etc.

.....

Tid för verksamheten

Tillsvidare Datum då verksamheten beräknas öppna:.....

Tidsbegränsat fr.o.m.....t.o.m.....

För en verksamhet som kommer att bedrivas som säsongsverksamhet, ange antal månader:.....

Uppgifter om dricksvatten

Kommunalt Egen vattenbrunn (< än 10 m³) Ismaskin

Samfällighet (> än 10 m³) Personer anslutna.....

Ange vilken typ av verksamhet ni planerar att bedriva

Butik utan manuell hantering*

Butik med manuell hantering*

Restaurang

Kiosk

Gatukök

Sushirestaurang

Huvudkontor

Pizzeria

Café

Bageri/konditori

Skola

Förskola

Fritids

Omvårdnad

Grossist

Lager

Transportverksamhet

Mobil anläggning

Industri, ange vad:.....

Övrigt, ange vad:.....

*Manuell hantering är t.ex. ost- fisk- kött- eller delikatessdisk, självplock av t.ex. räkor, oliver.

Hantering (ange vilka typer av hantering som förekommer)

Verksamhet med hög risk

- Tillagar ni rått kött/ rå kyckling Grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs
- Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk. * Nedkylning efter tillagning.
- Groddning av t.ex. mungbönor eller alfalfa. Tillverkning av hel eller halvkonserver.*
- Tillverkning av konsumtionsmjölk, ost, fil, smör, mjölkpulver från opastöriserad mjölk. *
- Tillverkning av fermenterad korv, falukorv, bacon, rökt skinka/kalkon *
- Förpackning av grönsaker i modifierad.*

*Riskfaktor för industriell tillverkning av livsmedel

Verksamhet med mellanrisk

- Tillagning av vegetariska rätter Tillagning av maträtter från rå fisk (t.ex. sushi)
- Beredning av sallad, smörgåsar Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk
- Varmhållning Filetering av fisk (skära/dela färskt eller fryst rå fisk)
- Kokning av pasta/ris/potatis Skivning av charkprodukter (t.ex. skinka)
- Delning av ost Styckning av kött (skära/dela färskt eller fryst rått kött)
- Malning av kött Transport av varm mat, t.ex. catering
- Återuppvärmning (värma upp mat som lagats tidigare)
- Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter
- Tillagning av rätter som innehåller mjölk/ägg (t.ex. paj, pannkakor,våfflor)

Verksamhet med låg risk

- Försäljning av mjukglass/skopglass Transport av kyld mat, t.ex. catering
- Upptining (tina upp frysta livsmedel)
- Kylförvaring av livsmedel (t.ex. mejerivaror, smörgåsar, bakelser)

Verksamhet med mycket låg risk

- Hantering/Försäljning av frukt/grönsaker, godis Hantering/Försäljning av frysta livsmedel
- Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvara
- Hantering av livsmedel som inte kräver kyla (t.ex. konserver, bröd, te/kaffe, läsk)
- Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning

Övrigt:

-
- Import av livsmedel från tredje land (utanför EU) Införsel, förste mottagare av livsmedel från annat EU-land

Ange storleken på er verksamhet

Verksamhetens storlek	Restauranger, caféer, skolor och liknande	Butiker, grossister, lager	Livsmedelsindustrier
Mycket stor	<input type="checkbox"/> > 250 000		<input type="checkbox"/> >10 000
Stor	<input type="checkbox"/> >25 000 – 250 000	<input type="checkbox"/> >30-40	<input type="checkbox"/> >1 000 – 10 000
Mellan	<input type="checkbox"/> >2 500 – 25 000	<input type="checkbox"/> >10 – 30	<input type="checkbox"/> >100 – 1 000
Liten	<input type="checkbox"/> >250 – 2 500	<input type="checkbox"/> >3 – 10	<input type="checkbox"/> >10 – 100
Mycket liten (1)	<input type="checkbox"/> >80 - 250	<input type="checkbox"/> >2 – 3	<input type="checkbox"/> >3 – 10
Mycket liten (2)	<input type="checkbox"/> >25 - 80	<input type="checkbox"/> >1 – 2	<input type="checkbox"/> >1 – 3
Ytterst liten	<input type="checkbox"/> ≤ 25	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 1

¹ Antalet portioner per år delat med 365 dagar. Om ni serverar mat till samma personer fler än en gång per dag (t.ex. vårdboende, förskolor mm) ange då antal konsumenter.

² En årsarbetskraft beräknas arbeta ca 200 dagar/år på heltid (två halvtidsanställda = en årsarbetskraft o.s.v.)

Vänder sig verksamheten huvudsakligen till känsliga konsumenter?

<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Barn under 5 år	<input type="checkbox"/> Gravida	<input type="checkbox"/> Patienter på sjukhus
<input type="checkbox"/> Personer boende på äldreboende	<input type="checkbox"/> Personer med livsmedelsrelaterad allergi		

Märkning/förpackning (ange vilka typer av hantering som förekommer)

<input type="checkbox"/> Märker/förpackar livsmedel och utformar märkning, t.ex. butik med egen tillverkning, importör som översätter märkning
<input type="checkbox"/> Märker/förpackar livsmedel men utformar inte märkning t.ex. matmäklare, huvudkontor
<input type="checkbox"/> Märker/förpackar inte livsmedel men utformar märkning t.ex. butik med egen tillverkning men med central märkning
<input type="checkbox"/> Utformar meny/presentation men märker/förpackar inte livsmedel, t.ex. restauranger med egna menyer, cateringverksamhet
<input type="checkbox"/> Utformar inte meny/presentation och märker/förpackar inte livsmedel t.ex. butiker med enbart förpackade livsmedel, skola med central matsedel, franchiserestauranger

Förklara kortfattat vad ni ska göra

Vid import/införsel av livsmedel ska en beskrivning av verksamheten anges genom att bl.a. följande information beskrivs; produkter eller produkttyper som importeras, omfattning och spridning av verksamheten, hur försäljningen kommer att ske (t.ex. över hela landet, via internet till grossister etc.), från vilka länder import/införsel sker. Uppgifterna ska anges i en separat bilaga om de inte ryms i blanketten.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Underskrift

Lämnade uppgifter är riktiga och jag har tagit del av informationen om avgiften.

Underskrift (behörig företrädare)
Namnförtydligande..... Datum

Avgift

För handläggning av ärendet utgår en avgift som är fastställd enligt kommunens taxa för prövning och tillsyn inom miljöbalkens område.

Blanketten skickas till:

**Flens kommun
Samhällsbyggnadsförvaltningen
Miljöavdelningen
642 81 FLEN**

Behandling av personuppgifter

De personuppgifter som du lämnar till Miljöavdelningen på denna blankett kommer vi att använda för att kunna fullgöra nämndens tillsynsansvar enligt livsmedelslagstiftningen. Vi kommer i förekommande fall att inhämta och behandla personuppgifter från andra myndigheter för att kunna handlägga ditt ärende och dina uppgifter kan också komma att lämnas till andra myndigheter. Ingår dina personuppgifter i en allmän handling kan den komma att lämnas ut enligt offentlighetsprincipen till den som begär det. Om du önskar få information om vilka personuppgifter om dig som Miljöavdelningen behandlar eller om du önskar rättelse av personuppgifter hos nämnden är du välkommen att skicka en skriftlig begäran till: Flens kommun Samhällsbyggnadsförvaltningen Sveavägen 1 642 81 Flen

Information

En rätt ifylld blankett gör att ärendet går fortare

En blankett som är rätt ifylld gör att ärendet går snabbare att handlägga. Kom därför ihåg att fylla i blanketten så noga så möjligt och uppge kontaktpersoner som miljöavdelningen kan nå om frågor behöver ställas angående inlämnad anmälan. I de fall där information saknas i blanketten kan handläggningstiden förlängas till följd av att kompletteringar behöver begäras in.

Avgift

För prövning av ansökan om godkännande tas en avgift ut som motsvarar den beräknade årliga kontrollavgiften. För registrering av anmälan tas en avgift ut motsvarande en timmes handläggning. Betalning sker mot faktura i samband med att beslut tagits i ärendet.

Information om avgifter kan du läsa mer om på www.flen.se

Start av verksamhet

Verksamheten får starta tidigast 14 dagar efter att Nämnden för Samhällsbyggnadsförvaltningen har fått in er anmälan om registrering men ni får starta direkt när ni fått bekräftelse på registrering från miljöavdelningen.

Underskrift

Det är viktigt att blanketten skrivs under av rätt person, exempelvis behörig firmatecknare. Om ni fyller i blanketten på nätet så ska ni skriva ut den och underteckna och skicka in per post. Endast blanketter som är underskrivna av rätt person handläggs.

Skyldigheter som livsmedelsföretagare

Som livsmedelsföretagare är du skyldig att känna till de lagar och regler som er verksamhet omfattas av eftersom du som livsmedelsföretagare bär ansvaret för att lokal och livsmedelshantering uppfyller lagstiftningens krav. Du behöver ha en egenkontroll som innefattar åtgärder och rutiner som säkerställer att de livsmedel som produceras är säkra, redliga och rätt märkta.

Frågor

Tveka inte att höra av er till handläggare på miljöavdelningen om ni har frågor eller funderingar om livsmedel, telefon till växeln är 0157-43 00 00.

Mer information

Vi har även en del information på vår hemsida www.flen.se, under fliken bygga, bo & miljö. Mer information om lagstiftning m.m. finns att hämta på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se

Postadress	Besöksadress	Telefon	Telefax	Bankgiro	E-post
642 81 Flen	Sveavägen 1 Flen	0157-43 00 00	0157-43 18 00	5854-6045	flenskommun@flen.se