



Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

Anmälan gäller

- Startar en helt ny verksamhet
 Ägarbyte, tidigare namn: _____ Datum för ägarbyte: _____
 Ändrar väsentligt i verksamheten

Företag

Namn	Organisations-/personnummer	
Adress	Postnr	Ort
Kontaktperson		
Telefon	E-post	

Faktureringsadress (om annan än ovan)

Namn	Kontaktperson för fakturering	
Adress	Postnr	Ort

Livsmedelsanläggning

Livsmedelslokalens namn	Telefonnummer till anläggning	
Besöksadress	Postnr	Ort
Fastighetsbeteckning	Kontaktperson	
Telefon till kontaktperson	E-post till kontaktperson	
Fylls i om verksamheten inte kommer drivas i fast lokal:		
<input type="checkbox"/> Fordon, reg.nr: <input type="checkbox"/> Tält <input type="checkbox"/> Annan ambulerande verksamhet:		
Adress för baslokal t.ex. lager, diskning mm (vid mobil verksamhet)		
Anläggningen som anmälan avser gäller en verksamhet som kommer att bedrivas:		
<input type="checkbox"/> Tillsvidare Startdatum: <input type="checkbox"/> Tidsbegränsat Från och med: Till och med: Tidsbegränsningen gäller <input type="checkbox"/> Nuvarande år <input type="checkbox"/> Årligen återkommande		

Uppgifter om dricksvatten

<input type="checkbox"/> Kommunalt <input type="checkbox"/> Egen vattenbrunn (mindre än 10 m ³) <input type="checkbox"/> Ismaskin <input type="checkbox"/> Samfällighet (mer än 10 m ³) Personer anslutna:
--

Verksamhet, markera en eller flera

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Butik <u>utan</u> manuell hantering* | <input type="checkbox"/> Butik <u>med</u> manuell hantering* |
| <input type="checkbox"/> Restaurang | <input type="checkbox"/> Kiosk |
| <input type="checkbox"/> Gatukök | <input type="checkbox"/> Sushi |
| <input type="checkbox"/> Huvudkontor | <input type="checkbox"/> Pizzeria |
| <input type="checkbox"/> Café | <input type="checkbox"/> Bageri/konditori |
| <input type="checkbox"/> Mottagningskök (skola, förskola, omsorg, etc.) | <input type="checkbox"/> Tillagningskök (skola, förskola, omsorg, etc.) |
| <input type="checkbox"/> Grossist | <input type="checkbox"/> Lager |
| <input type="checkbox"/> Transportverksamhet | <input type="checkbox"/> Mobil anläggning |
| <input type="checkbox"/> Industri, ange vad: | |
| <input type="checkbox"/> Övrigt, ange vad: | |

*Manuell hantering är tex. ost-, fisk-, kött- eller delikatess disk, självplockav tex. räkor, oliver, etc.

Hantering (ange vilka typer av hantering som förekommer)

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel
Hög risk	
<input type="checkbox"/> Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)	Tillagning maträtter från rått kött, grillning av kyckling Tillagning av kebab eller pizza med köttfärs Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk Tillverkning av fermenterad korv, bacon, rökt skinka/kalkon Tillverkning av konsumtionsmjölk, ost, fil, smör, mjölkpulver från opastöriserad mjölk
<input type="checkbox"/> Nedkylning	Nedkylning efter tillagning
<input type="checkbox"/> Groddning	Groddning av t.ex. mungbönor eller alfalfa
<input type="checkbox"/> Bearbetning av råa ägg från andra länder än Sverige, Finland, Norge och Danmark	Gräddning av pannkakor eller våfflor
<input type="checkbox"/> Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter	Tillverkning av hel- eller halvkonserv*er
Mellanrisk	
<input type="checkbox"/> Beredning/bearbetning av vegetabilier	Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker
<input type="checkbox"/> Beredning/bearbetning av animaliska produkter, rå fisk, ägg (pastöriserad äggmassa eller råa ägg producerade i Sverige, Finland, Norge och Danmark) eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)	Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, gräddtårter Tillagning av fiskrätter Tillverkning av sushi Bitning av fisk, paketering av fisk Gräddning av pannkakor eller våfflor baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk Skivning av skinka Bitning av ost Injicering av ost* Rivning av ost* Tillverkning av glass, fil, smör, ost, mjölkpulver från pastöriserade produkter (mjölk, ägg)*
<input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött	Marinering eller styckning av kött, malning av kött
<input type="checkbox"/> Återuppvärmning	Återuppvärmning med efterföljande servering Transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där de tillagats Tillagning i centralkök följt av varmhållen transport till serveringskök
<input type="checkbox"/> Beredning/bearbetning av vegetabilier	Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär*

Postadress

642 81 Flen

Besöksadress

Sveavägen 1
Flen

Telefon

0157-430000

Bankgiro

5854-6045

E-post

flenskommun@flen.se

Låg risk	
<input type="checkbox"/> Kylförvaring	Försäljning av kylda livsmedel
<input type="checkbox"/> Upptining	
<input type="checkbox"/> Manuell hantering av glass	Försäljning av mjukglass, kulglass
<input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering*	Infrysning av rått kött* Infrysning av rå fisk* Infrysning av grönsaker* Infrysning av bär*
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt och marmelad*	
<input type="checkbox"/> Tillverkning av kosttillskott*	Tillverkning/förpackning av kosttillskott*
<input type="checkbox"/> Hantering av kylförvarade livsmedel	Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel
Mycket låg risk	
<input type="checkbox"/> Bakning	Bakning av matbröd, hårdbröd eller torrkakor
<input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	Försäljning av frukt, grönsaker eller godis Tvättning av potatis* Förpackning av frukt och grönsaker*
<input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel	Försäljning av förpackad glass
<input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiglagad produkt	Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning
<input type="checkbox"/> Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl*	
<input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	Lagring eller transport av frukt och grönsaker
<input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel	Lagring eller transport av frysta livsmedel

*Riskfaktor för industriell tillverkning av livsmedel

Ange storleken på er verksamhet

Verksamhetens storlek	Restauranger, caféer, skolor mm Antal konsumenter/ portioner per dag ¹ (genomsnitt hela året)	Butiker, lager, grossister Antal årsarbetskrafter ²	Livsmedelsindustrier Ton utgående produkter av animalier, vegetabilier och sammansatta livsmedel per år	Mejerier Ton mottagen mjölk per år
<input type="checkbox"/> Mycket stor	> 250 000	-	> 10 000	> 100 000
<input type="checkbox"/> Stor	> 25 000-250 000	> 30	> 1 000-10 000	> 10 000-100 000
<input type="checkbox"/> Mellan	> 2 500-25 000	> 10-30	> 100-1 000	> 1 000-10 000
<input type="checkbox"/> Liten	> 250-2 500	> 3-10	> 10-100	> 100-1 000
<input type="checkbox"/> Mycket liten (1)	> 80-250	> 2-3	> 3-10	> 10-100
<input type="checkbox"/> Mycket liten (2)	> 25-80	> 1-2	> 1-3	-
<input type="checkbox"/> Ytterst liten	≤ 25	≤ 1	≤ 1	≤ 10

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

²En årsarbetskraft beräknas arbeta ca 200 dagar/år på heltid (två halvtidsanställda = en årsarbetskraft osv)

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 <u>och</u> utformar märkning. Exempel på verksamhet: <ul style="list-style-type: none"> ▪ industri utan huvudkontor, ▪ importör som översätter märkning, ▪ butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)
--

<input type="checkbox"/> Märker/förpackar <u>inte</u> livsmedel, men utformar märkning. Exempel på verksamhet: <ul style="list-style-type: none"> ▪ huvudkontor, ▪ importörer som tar in färdigmärkta livsmedel, ▪ matmäklare
<input type="checkbox"/> Märker/förpackar livsmedel, men utformar <u>inte</u> märkning. Exempel på verksamhet: <ul style="list-style-type: none"> ▪ legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare, ▪ livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märknings-underlag från ett huvudkontor, ▪ butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/bake off bröd)
<input type="checkbox"/> Utformar meny/presentation men märker/förpackar <u>inte</u> livsmedel. Exempel på verksamhet: <ul style="list-style-type: none"> ▪ fristående restauranger, ▪ cateringverksamhet, ▪ e-handel
<input type="checkbox"/> Utformar <u>inte</u> meny/presentation och märker/förpackar <u>inte</u> livsmedel <ul style="list-style-type: none"> ▪ butik med enbart förpackade livsmedel, ▪ franchise-restauranger, ▪ skola med centralt framtagen matsedel. ▪ kyl- och fryshus

Övriga upplysningar (ex. kort verksamhetsbeskrivning, kan även lämnas på ett separat papper)

Information

Rätt ifylld blankett

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.

Start av verksamhet

Verksamheten får starta tidigast 14 dagar efter att samhällsbyggnadsförvaltningen har fått in er anmälan om registrering, men ni får starta direkt när ni fått bekräftelse på registrering från bygg- och 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 livsmedelshandling 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 bygg- och miljöavdelningen om ni har frågor eller funderingar om livsmedel. Telefonnummer till växeln är 0157-43 00 00.

Postadress	Besöksadress	Telefon	Bankgiro	E-post
642 81 Flen	Sveavägen 1 Flen	0157-430000	5854-6045	flenskommun@flen.se

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

Avgift

För handläggning utgår en avgift i enlighet med Flens kommuns "Taxa för offentlig kontroll av livsmedel och animaliska biprodukter". Faktura skickas separat. Om man av någon anledning vill dra tillbaka sin anmälan/ansökan måste man meddela detta till samhällsbyggnadsförvaltningen, annars kommer vi ta ut en avgift för nedlagd tid i ärendet.

Blanketten skickas till: samhallsbyggnad@flen.se alternativt till
Flens kommun, Samhällsbyggnadsförvaltningen, 642 81 FLEN

Underskrift verksamhetsutövare

Datum
Underskrift
Namnförtydligande

Behandling av personuppgifter

Vi behöver spara och behandla personuppgifter om dig, så som namn, adress, personnummer, fastighetsbeteckning, telefonnummer och e-postadress. Syftet med en sådan behandling är för att kunna hantera ditt ärende enligt livsmedelslagstiftningen. Vi får dina uppgifter från denna blankett. Vi tillämpar vid var tid 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 delas med de personuppgiftsbiträden vi använder för att kunna utföra våra tjänster och fullgöra våra skyldigheter gentemot dig. Vi kan även komma att dela dina personuppgifter med en tredje part, förutsatt att vi är skyldiga att göra så enligt lag. Däremot kommer vi aldrig att överföra dina uppgifter till ett land utanför EU. Personuppgiftsansvarig är Samhällsbyggnadsnämnden i Flens kommun. 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 via e-post på samhallsbyggnad@flen.se. Du når vårt dataskyddsombud via e-post på svitlana.jelusic@flen.se. Om du har klagomål på vår behandling av dina personuppgifter har du rätt att inge klagomål till tillsynsmyndigheten Integritetsskyddsmyndigheten (IMY).

Postadress	Besöksadress	Telefon	Bankgiro	E-post
642 81 Flen	Sveavägen 1 Flen	0157-430000	5854-6045	flenskommun@flen.se