



Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

Enligt artikel 6 förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien och § 11 LIVSFS 2009:5

Sökande planerar:

- Ny livsmedelsanläggning Nya företagsuppgifter
 Vid ägarbyte – Namn på den tidigare anläggningen: _____

Företagsuppgifter

Registrerat företagsnamn	Person-/organisationsnummer	
Företagets adress	Företagets telefonnummer	Mobiltelefon
Postnummer	Ortnamn	
Ansvarig person/firmatecknare, namn	E-postadress	

Faktureringsadress

Utdelningsadress (gata, box etc.)	Postnummer	Ortnamn
-----------------------------------	------------	---------

Uppgifter om livsmedelsanläggning

- Fast lokal i byggnad Tält/Marknadsstånd Ambulerande verksamhet
 Fordon, Registreringsnummer: _____

Anläggnings namn/skylt (ut till kund)	Telefon	
Besöksadress	Postnummer	Ortnamn
Kontaktperson: (namn)	E-postadress, webbplats	
Fastighetsbeteckning	Fastighetsägare	

Till vilken adress ska post skickas från Katrineholms kommun?

- Till företaget Till anläggningen

Tid som anläggningen drivs

Startdatum	<input type="checkbox"/> Tills vidare	<input type="checkbox"/> Tillfälligt: Från	Till
<input type="checkbox"/> Året runt <input type="checkbox"/> Säsong, ange månader då anläggningen är öppen: <input type="checkbox"/> Jan <input type="checkbox"/> Feb <input type="checkbox"/> Mars <input type="checkbox"/> April <input type="checkbox"/> Maj <input type="checkbox"/> Juni <input type="checkbox"/> Juli <input type="checkbox"/> Aug <input type="checkbox"/> Sep <input type="checkbox"/> Okt <input type="checkbox"/> Nov <input type="checkbox"/> Dec			

Godkänner du/ Ni kommunikation via e-post? Ja Nej**Godkänner du/ Ni kommunikation via SMS?** Ja Nej**Behöver du/ni tolk?** Ja Nej

Om ja, vilket språk: _____

Information om registrering

För att din anmälan ska behandlas så fort som möjligt är det viktigt att den är komplett. Om din anmälan inte är komplett kommer bygg- och miljönämnden att begära komplettering. Ofullständiga ansökningshandlingar ökar handläggningstiden.

Start av din anläggning

Anläggningen får starta först tio arbetsdagar efter det att en komplett anmälan inkommit till Samhällsbyggnadsförvaltningen, såvida inget annat meddelas. Först efter att du har startat din verksamhet gör en miljöinspektör från samhällsbyggnadsförvaltningens miljöavdelning en kontroll på plats.

Livsmedelsföretagarens ansvar

Som livsmedelsföretagare ansvarar du för de livsmedel som du säljer eller serverar. Du ska ha rutiner och arbetsätt som gör att livsmedlen är säkra inte vilseleder konsumenterna. Egenkontroll ska finnas och utföras.

Registreringsavgift och årliga kontrollavgift

En avgift tas ut enligt taxa för registrering av livsmedelsanläggning motsvarande en timmes kontrolltid. Mer information gällande avgifter återfinns på Katrineholms kommuns webbplats.

En årlig kontrollavgift kommer att tas ut för varje kalenderår som verksamheten pågår, även under första året. Storleken på avgiften beror på vilken verksamhet som bedrivs. Avgiften motsvarar den kontrolltid som vi beräknar att vi kommer behöva för att kontrollera er verksamhet

Underskrift (För juridiska personer ska underskrift göras av behörig firmatecknare)

Personuppgifter i ansökan behandlas i enlighet med dataskyddsförordningen (GDPR). Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas i register av ansvarig förvaltning/nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser. Läs mer på katrineholm.se/personuppgifter.

Underskrift

Namnförtydligande

Ort & datum

Anläggningens namn	Registrerat företagsnamn
Fastighetsbeteckning	Person-/organisationsnummer

Beskrivning av verksamhet *Fler alternativ kan väljas*

- Restaurang
- Gatukök/Pizzeria
- Café
- Bageri/konditori
- Butik
- Butik med manuell hantering t.ex. bageri, styckning
- Catering/transportör av mat
- Tillagningskök
- Mottagningskök
- Mobil anläggning t.ex. korvvagn, marknadsstånd, fiskbil
- Partihandel, grossist, importör, matmäklare
- Småskalig tillverkning med försäljning
- Industriell tillverkning
- E-handel
- Annat, vad: _____

Verksamhetens omfattning.
Antal portioner per dag (genomsnitt för årets alla dagar)

Kök < 25 25-80 80-250 250-2500 > 2 500

Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)

Butik ≤ 1 1-2 2-3 3- 10 10-30

Ton utgående produkt livsmedel per år

Tillverkning ≤ 1 1-3 3-10 10-100 100 - 1000

Känslig hantering till kunder

- Mat till allergiker Mat till sjukhus
- Mat till äldreboende Mat till förskolor

Information mot kunder/märkning/presentation

- Utformar meny/matsedel (*presentation*)
- Förpackar livsmedel
- Utformar märkning (*helst egen tillverkning och märkning*)
- Via app
- Märker livsmedel

Typ av hantering *Fler alternativ kan väljas. Riskklassning påverkar den årliga kontrollavgiften***Riskenivå: Hög**

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött | <input type="checkbox"/> Grillning av kyckling |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av pizza med rått kött eller köttfärs | <input type="checkbox"/> Nedkyllning av mat |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av kebab | <input type="checkbox"/> Slakt |

Riskenivå: Mellan

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av sallad | <input type="checkbox"/> Skära upp grönsaker |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter | <input type="checkbox"/> Transport av varmhållna livsmedel för servering på annan plats än där de har tillagats |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter eller sushi | <input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor eller våfflor |
| <input type="checkbox"/> Marinering, malning eller styckning av kött | <input type="checkbox"/> Skivning av pålägg |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter eller bakelser | <input type="checkbox"/> Varmhållning |
| <input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering | <input type="checkbox"/> Bitning av ost |

Riskenivå: Låg

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Försäljning av kylda livsmedel | <input type="checkbox"/> Upptining |
| <input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött, rått fjäderfä eller rå fisk | <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass eller kulglass |
| <input type="checkbox"/> Transport, förvaring av kylvaror eller kyld mat | <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt, saft eller marmelad |
| <input type="checkbox"/> Infrysning av bär, frukt eller grönsaker | |

Riskenivå: Mycket låg risk

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd, hårt bröd, torra kakor | <input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott eller likande |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker, godis | <input type="checkbox"/> Försäljning av förpackad glass |
| <input type="checkbox"/> Transport, försäljning eller förvaring av frysvaror eller fryst mat | <input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst färdiglagad produkt |

Annan hantering:

Övriga upplysningar

Vattenförsörjning Kommunalt vatten Eget vatten/enskilt vattenverk*
 Kommunalt vatten hämtas i dunk

Avlopp Kommunalt avlopp Enskilt avlopp

Är avloppet anslutet till fettavskiljare? Nej Ja Vet ej

Anser du att starta försäljning av folköl och tobaksvaror? * Nej Ja*

** Anmälan av eget vatten/enskilt vattenverk, tobak och folköl ska göras på separat blankett. Observera att försäljning av tobak och folköl ej får påbörjas innan anmälan inkommit till samhällsbyggnadsförvaltningen.*

Blanketter finns på vår hemsida, www.katrineholm.se

Annat:

Underskrift (För juridiska personer ska underskrift göras av behörig firmatecknare)

Personuppgifter i ansökan behandlas i enlighet med dataskyddsförordningen (GDPR). Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas i register av ansvarig förvaltning/nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser. Läs mer på katrineholm.se/personuppgifter.

 Underskrift

 Namnförtydligande

 Ort & datum

**Anmälan skickas till:
 Samhällsbyggnadsförvaltningen
 Katrineholms kommun
 641 80 Katrineholm**