

**Samhällsbyggnadsförvaltningen****Anmälan om registrering  
av livsmedelsanläggning**Enligt artikel 6 förordning (EG) nr 852/2004  
om livsmedelshygien och § 11 LIVSFS 2009:5**Sökande planerar:**

- Ny livsmedelsanläggning  
 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 handling skickas från Katrineholms kommun?**

- Till företaget     Till anläggningen     Till faktureringsadress     Till e-post

**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).

**Behandling av personuppgifter**

De personuppgifter du lämnar in när du skickar in en ansökan, synpunkt eller annat registreras och behandlas enligt reglerna i dataskyddsförordningen (GDPR). Läs mer på [www.katrineholm.se](http://www.katrineholm.se).

---

Underskrift

Namnförtydligande

---

Ort & datum

## Underlag för riskklassificering

Anläggningens namn	Registrerat företagsnamn
Fastighetsbeteckning	Person-/organisationsnummer

### Beskrivning av verksamhet *Fler alternativ kan väljas*

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

### Verksamhetens storlek

**Antal portioner per dag** (genomsnitt för årets alla dagar)

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

**Antal sysselsatta** (Årsarbetskraft räknat som heltidstjänstgöring 200 dagar/år. Deltid och liknande räknas om till årsarbetskraft)

- 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

- |                                               |                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Mat till förskolor   | <input type="checkbox"/> Mat till sjukhus                                                                                                                                                        |
| <input type="checkbox"/> Mat till äldreboende | <input type="checkbox"/> Mat till allergiker ( <i>OBS! Gäller inte restauranger som ibland serverar vissa anpassade maträtter t.ex. laktos- eller glutenfritt. Gäller inte mottagningskök.</i> ) |

### Information mot kunder/märkning/presentation

- |                                                                                            |                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Utformar meny/matsedel ( <i>presentation</i> )                    | <input type="checkbox"/> Via app          |
| <input type="checkbox"/> Förpackar livsmedel                                               | <input type="checkbox"/> Märker livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Utformar märkning ( <i>helst egen tillverkning och märkning</i> ) |                                           |

**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"/> Nedkylning 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](http://www.katrineholm.se)

### Annat:

---

---

---

---

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

Personuppgifter i ansökan behandlas i enlighet med Dataskyddsordning (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.

-----  
Underskrift

-----  
Namnförtydligande

-----  
Ort & datum

### Anmälan skickas till:

Samhällsbyggnadsförvaltningen  
Katrineholms kommun  
641 80 Katrineholm