



Ifylld ansökan/anmälan skickas till: Dalslands miljö &
energikontor
Kyrkogatan 5
464 30 Mellerud

(Plats för miljö- och energikontorets stämpel)

Anmälan avser

- Registrering av en ny anläggning, startdatum _____
- Ändring av befintlig anläggning, fr.o.m. datum _____
(stor ändring av meny, ombyggnation av lokal etc.)
- Tillfällig verksamhet/hantering. Omfattning i tid: _____

Livsmedelsföretagare/innehavare

Förnamn (VD eller firmatecknare)	Efternamn (VD eller firmatecknare)
Företagets namn: (bolag, enskild firma, förening, nämnd eller motsvarande juridiskt ansvarig)	Organisations-, person- eller samordningsnummer:
Postadress:	E-postadress: <input type="checkbox"/> Ja tack, skicka beslut och information med e-post.
Postnummer:	Ort:
Telefon (även riktnummer):	Telefon mobil:

Fakturauppgifter

Fakturaadress/box:	Postnummer:
Fakturareferens: t.ex. referensnummer, YY nummer, ID nummer)	Ort:

Uppgifter om livsmedelsanläggningen (ej mobil verksamhet, se nästa punkt)

Livsmedelsanläggningens namn:	Fastighetsbeteckning:
Besöksadress:	Postnummer:
Kontaktperson, namn:	Telefon (även riktnummer):

Uppgifter om mobil verksamhet

- fordon (ange registreringsnummer):
- tält/marknadsstånd
- ambulerande verksamhet (ange registreringsnummer):

ANMÄLAN av livsmedelsanläggning enligt Livsmedelsverkets (LIVSFS 2005:20) föreskrifter om livsmedelshygien, EG nr 852/2004 samt EG nr 853/2004.

Postadress
Dalslands miljö
& energikontor
Kyrkogatan 5
464 30 Mellerud

Telefon
0530-93 94 30

E-post
kansli@dalsland.se

Org. nr.
222000-0877



Livsmedelsanläggningens namn:	Fastighetsbeteckning:
Besöksadress:	Postnummer:
Kontaktperson, namn:	Telefon (även riktnummer):
Uppge adress/fastighetsbeteckning till eventuell baslokal (lokal för förvaring, rengöring, lager etc.)	

Verksamhetstyp

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Kök inom vårdboende	<input type="checkbox"/> Lager/Grossist
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Cateringverksamhet	<input type="checkbox"/> Importör
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Butik med försäljning av enbart förpackade varor	<input type="checkbox"/> Transportör
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering av charkvaror m.m	<input type="checkbox"/> Industri
<input type="checkbox"/> Produktionskök	<input type="checkbox"/> Kiosk	<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet
<input type="checkbox"/> Mottagningskök	<input type="checkbox"/> Hälsokostbutik/Apotek	<input type="checkbox"/> Konditori/Bageri
<input type="checkbox"/> Bed and Breakfast		<input type="checkbox"/> E-handel
<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning		<input type="checkbox"/> Huvudkontor

Vattenförsörjning

- Kommunalt ansluten
 Vatten från egen brunn (se information)
 Vatten från behållare/dunk

Fettavskiljare

Finns fettavskiljare?

- JA NEJ (kontakta VA-enheten då krav på fettavskiljare kan finnas)

Avlopp

- Enskilt avlopp Tillstånd finns: JA NEJ Om JA -utfärdat år: _____
 Kommunalt ansluten

Underlag för riskklassning av livsmedelsverksamhet

Hantering och beredning i verksamheten

Markera med kryss vilken typ/vilka typer av hantering som avses hanteras i anläggningen.

HÖGRISK

- Bearbetning av rått kött eller kyckling (t.ex. kebabspett, rå köttfärs, råa hamburgare, rå kyckling m.m.)
- Bearbetning av opastöriserad mjölk
- Nedkylning efter tillagning

MELLANRISK

- Beredning/bearbetning av vegetabilier (tillverka sallad, uppskärning av grönsaker)
- Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg eller pastöriserad mjölk (tillverka pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter, sushi m.m)
- Återuppvärmning
- Beredning/styckning/malning av rått kött
- Varmhållning

ANMÄLAN av livsmedelsanläggning enligt Livsmedelsverkets (LIVSFS 2005:20) föreskrifter om livsmedelshygien, EG nr 852/2004 samt EG nr 853/2004.

Postadress Dalslands miljö & energikontor Kyrkogatan 5 464 30 Mellerud	Telefon 0530-93 94 30	E-post kansli@dalsland.se	Org. nr. 222000-0877
---	---------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------



LÅGRISK

- Kylförvaring
- Upptining
- Manuell hantering av glass (försäljning av mjukglass, kulglass)
- Tillverkning av sylt, marmelad m.m

MYCKET LÅG RISK

- Bakning
- Uppvärmning av fryst färdiglagad produkt (t.ex. fryst pizza för direktförsäljning)
- Hantering av livsmedel som ej kräver kylförvaring (t.ex. frukt eller godis)
- Lagra och transportera frysta livsmedel

Verksamhetens storlek

Restauranger, storhushåll, café och liknande	Butik, kiosk, grossist		Industriell tillverkning
Konsumenter/portioner per dag (årsgenomsnitt)	Antal anställda som arbetar med livsmedel (årsarbetskrafter)	Antal anställda som arbetar med beredning av råa produkter (årsarbetskrafter)	Mängd utgående produkt i ton/år
<input type="checkbox"/> >250 000	<input type="checkbox"/> >30	<input type="checkbox"/> >30	<input type="checkbox"/> >10 000
<input type="checkbox"/> 25 000 – 250 000	<input type="checkbox"/> 10-30	<input type="checkbox"/> 10-30	<input type="checkbox"/> 1 000 – 10 000
<input type="checkbox"/> 2 500 – 25 000	<input type="checkbox"/> 3-10	<input type="checkbox"/> 3-10	<input type="checkbox"/> 100 – 1 000
<input type="checkbox"/> 250 – 2 500	<input type="checkbox"/> 2 – 3	<input type="checkbox"/> 2 – 3	<input type="checkbox"/> 10 – 100
<input type="checkbox"/> 80 – 250	<input type="checkbox"/> 1 – 2	<input type="checkbox"/> 1 – 2	<input type="checkbox"/> 3 – 10
<input type="checkbox"/> 25 – 80	<input type="checkbox"/> <1	<input type="checkbox"/> <1	<input type="checkbox"/> 1 – 3
<input type="checkbox"/> ≤25			<input type="checkbox"/> <1

Känsliga konsumenter

Med känsliga konsumenter menas: Barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar; exempelvis gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende och personer med livsmedelsrelaterad allergi.

Vänder sig huvuddelen av verksamheten till känsliga konsumenter?

- JA NEJ

Märkning och presentation (meny) av livsmedel

- Utformar märkning samt märker och/eller förpackar livsmedel (t.ex. butik med egen tillverkning av matlådor eller som grillar och förpackar kyckling, importör som översätter märkning, m.m.)
- Utformar märkning men märker eller förpackar inte (t.ex. huvudkontor eller importör som tar in färdigmärkta livsmedel)
- Utformar inte märkning men märker och/eller förpackar livsmedel (t.ex. livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning)
- Utformar presentation men märker eller förpackar inte livsmedel (t.ex. fristående restaurang, cateringverksamhet eller butiker som skapar presentation genom menyer och skyltar)
- Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (t.ex. franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagen matsedel)

ANMÄLAN av livsmedelsanläggning enligt Livsmedelsverkets (LIVSFS 2005:20) föreskrifter om livsmedelshygien, EG nr 852/2004 samt EG nr 853/2004.

Postadress
Dalslands miljö
& energikontor
Kyrkogatan 5
464 30 Mellerud

Telefon
0530-93 94 30

E-post
kansli@dalsland.se

Org. nr.
222000-0877



Övriga upplysningar: (t.ex., bedrivs någon annan verksamhet på samma fastighet, etc.)

INFORMATION

Behandling av personuppgifter

Dalslands miljö- och energiförbund, sparar och behandlar personuppgifter enligt gällande lagstiftning. Från 25 maj 2018 görs behandlingen enligt EU:s dataskyddsförordning (även kallad GDPR) och enligt Sveriges dataskyddslag. De personuppgifter du lämnar på denna blankett kommer att hanteras i enlighet med dessa bestämmelser.

Mer information om hur vi behandlar dina personuppgifter och om dina rättigheter som registrerad samt kontaktuppgifter hittar du på www.dalsland.se.

Eget vatten

Dricksvattenproducenter som inte använder kommunalt dricksvatten har även ansvar för att säkerställa dricksvattnets kvalitet när det används i samband med livsmedelsverksamhet. Vattenverket ska registreras separat (avgift tillkommer) och dricksvattenkvaliteten ska säkerställas genom regelbunden kontroll.

Avgift

En avgift på 1017 kr tas ut för handläggningen av anmälan om registrering enligt förordning SFS (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel. Avgiften tas ut även om verksamheten inte skulle starta efter registrering.

När får verksamheten starta

En verksamhet får påbörjas två veckor efter det att anmälan om registrering kommit in till kontrollmyndigheten, om inte miljö- och energikontoret meddelar annat. Egenkontroll ska finnas och utföras från start.

Livsmedelsföretagarens egennamn eller, om juridisk person, firmanamn

Skriv namnet på den fysiska eller juridiska person som anmäler anläggningen för registrering:

-den som bedriver näringsverksamhet i enskild firma, en s.k. enskild näringsidkare, ska ange egennamn (förnamn efternamn), inte eventuellt registrerat företagsnamn

-för juridiska personer ska firmanamn anges

-enkla bolag och partrederier utgör inte juridiska personer och kan därför inte heller anmäla en livsmedelsanläggning för registrering. Den bolagsman som anmäler anläggningen ska ange sitt egennamn

Organisations-/person-/samordnings nr

Om den anmälande ska bedriva livsmedelsverksamheten i enskild firma ska sökandens personnummer anges, --om inte denne endast har tilldelats s.k. samordningsnummer

-för juridiska personer ska organisationsnummer anges

-för enkla bolag och partrederier gäller att personnummer avseende den bolagsman som anmäler anläggningen ska anges, inte bolagets respektive rederiets organisationsnummer.

Underskrift

Ort:	Sökandens underskrift:
Datum:	Namnförtydligande:

ANMÄLAN av livsmedelsanläggning enligt Livsmedelsverkets (LIVSFS 2005:20) föreskrifter om livsmedelshygien, EG nr 852/2004 samt EG nr 853/2004.

Postadress
Dalslands miljö
& energikontor
Kyrkogatan 5
464 30 Mellerud

Telefon
0530-93 94 30

E-post
kansli@dalsland.se

Org. nr.
222000-0877