



**VARBERGS
KOMMUN**

ANMÄLAN

1 (4)

Om registrering av livsmedelsanläggning
Enligt artikel 6 punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004.

1. Anmälan avser

- Tillsvidare, planerat datum för start: _____
- Året runt verksamhet Säsongsverksamhet, period: _____
- Tidsbegränsad verksamhet, från: _____ till och med: _____

2. Verksamhetsutövare (Uppgifter om företaget)

Företagets namn/Föreningens namn/Personnamn:	
Företagare:	Org.nr/personnr:
Telefon nr:	Mobil nr:
E-post:	
Postadress:	Postnummer och ort:
Kontaktperson (på anläggningen):	Kontaktpersonens telefon nr:
Faktureringsadress (om annan än postadress):	Postnummer och ort (faktureringsadress):
Fakturareferens:	

3. Anläggningen

Anläggningens namn:	
Fastighetsbeteckning:	Anläggningens telefon nr:
Postadress:	Postnummer och ort:
<input type="checkbox"/> Permanent lokal	
Mobila verksamheter*	
<input type="checkbox"/> Fordon, reg. nr: _____	
<input type="checkbox"/> Tält, marknadsstånd	
<input type="checkbox"/> Annan mobil verksamhet: _____	
*Fyll även i uppgifter om mobil verksamhet nedan	
Anläggningen försörjs med	
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten <input type="checkbox"/> Vatten från egen brunn <input type="checkbox"/> Annat (t.ex. samfällighet)	

4. Mobil verksamhet

Finns baslokal till er mobila verksamhet (där diskning, förvaring, förberedning av matvaror sker)	
<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	
Om ja, var är baslokalen belägen? Adress: _____	
Försäljningsplats/adress där ni huvudsakligen står: _____	

Senast reviderad 2019-04-08

POSTADRESS
Varbergs kommun

BESÖKSADRESS
Drottninggatan 17

TELEFON
0340-880 00

ORGANISATIONSNUMMER
210000-1249

E-POSTADRESS
mhn@varberg.se

432 80 Varberg

TELEFAX
0340-69 70 55

WEBBPLATS
www.varberg.se

5. Beskrivning av verksamheten

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Restaurang | <input type="checkbox"/> Skola/förskola med tillagningskök |
| <input type="checkbox"/> Café | <input type="checkbox"/> Skola/förskola med mottagningskök |
| <input type="checkbox"/> Pizzeria | <input type="checkbox"/> Vård- och omsorgsboende med tillagningskök |
| <input type="checkbox"/> Sushirestaurang | <input type="checkbox"/> Vård- och omsorgsboende med mottagningskök |
| <input type="checkbox"/> Gatukök | <input type="checkbox"/> Hemtjänst |
| <input type="checkbox"/> Catering | <input type="checkbox"/> Grossist med försäljning av: _____ |
| <input type="checkbox"/> Butik med bara förpackade livsmedel | <input type="checkbox"/> Matmäklare (Gå direkt till Steg 2) |
| <input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering | <input type="checkbox"/> Importör (Gå direkt till steg 2) |
| <input type="checkbox"/> Grönsaksbutik | <input type="checkbox"/> Bageri |
| <input type="checkbox"/> Fisk/köttbutik | <input type="checkbox"/> Livsmedelsindustri/tillverkare av: _____ |
| <input type="checkbox"/> Lager | |
| <input type="checkbox"/> Annan verksamhet: _____ | |

5. Underlag för riskklassning (steg 1-4)**5.1 Steg 1 – Riskfaktor 1, typ av verksamhet och livsmedel**

Vad gör ni i verksamheten?

Riskenivå: Hög
<p>Bearbetning av rått kött, rå fågel eller opastöriserad mjölk</p> <input type="checkbox"/> Tillagar maträtter av rått kött, rått fjäderfä <input type="checkbox"/> Bakar pizza med köttfärs <input type="checkbox"/> Tillverkar egen kebab <input type="checkbox"/> Grillar kyckling <input type="checkbox"/> Tillagar maträtter från opastöriserad mjölk (till exempel pannkakor och ostkaka) <input type="checkbox"/> Annan verksamhet och livsmedel: _____
<p>Nedkylning</p> <input type="checkbox"/> Kyler ner livsmedel efter tillagning/varmhållning
Riskenivå: Mellan
<p>Beredning/bearbetning av grönsaker/spannmål</p> <input type="checkbox"/> Tillagar vegetariska rätter <input type="checkbox"/> Kokar pasta/ris/potatis
<p>Bearbetning/beredning av behandlade animaliska produkter, rå fisk, ägg, eller pastöriserad mjölk</p> <input type="checkbox"/> Tillagar rätter från rå fisk ³ <input type="checkbox"/> Tillagar maträtter från fisk, kött, fläsk eller fågel som köps in tillagad (kokt/stekt/varmrökt etc.) <input type="checkbox"/> Skivar charkprodukter <input type="checkbox"/> Tillagar rätter som innehåller mjölk/ägg (till exempel paj, pannkakor, våfflor) <input type="checkbox"/> Tillverkar sushi <input type="checkbox"/> Filear fisk (skär/delar rå fisk ³) <input type="checkbox"/> Kokar skaldjur <input type="checkbox"/> Inläggning av sill <input type="checkbox"/> Bereder sallader, pastasallader och smörgåsar <input type="checkbox"/> Tillverkar glass från pastöriserad mjölk <input type="checkbox"/> Tillverkar gräddtårter, bakelser eller smörgåstårtor <input type="checkbox"/> Delar ost
<p>Beredning/styckning/malning av rått kött</p> <input type="checkbox"/> Maler rått kött ³ (t.ex. köttfärs) eller rå fisk <input type="checkbox"/> Marinerar och styckar kött (skär/delar rått ³ kött)
<p>Återuppvärmning</p> <input type="checkbox"/> Värmer upp mat som tillagats tidigare med efterföljande servering
<p>Varmhållning</p> <input type="checkbox"/> Varmhåller tillagade livsmedel <input type="checkbox"/> Transport av varm mat

Risiknivå: Låg
Kylförvaring <input type="checkbox"/> Säljer/förvarar kylda livsmedel (till exempel färdiga smörgåsar, bakelser, mejerivaror) <input type="checkbox"/> Transporterar kyld mat (till exempel mejerivaror, catering av kylda maträtter)
Upptining <input type="checkbox"/> Tinar upp frysta livsmedel
Manuell hantering av glass <input type="checkbox"/> Säljer mjukglass/skopglass
Risiknivå: Mycket låg
Bakning <input type="checkbox"/> Bakar matbröd, hårt bröd eller torra kakor som inte är kylvara
Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring <input type="checkbox"/> Säljer/förvarar livsmedel som inte kräver kyla (till exempel frukt, grönsaker eller godis)
Hantering av frysta livsmedel <input type="checkbox"/> Säljer/förvarar frysta förpackade livsmedel (till exempel glass)

5.2 Steg 2 – Riskfaktor 2, mått på verksamhetens storlek

Fyll i den kolumn som passar er verksamhet.

Konsumenter/portioner per dag (på årsbasis): Ex. restaurang, café, skola/förskola	Antal sysselsatta (personal som hanterar livsmedel): Ex. butik, grossist, lager,	Ton utgående produkt per år: Ex. industriell tillverkning
<input type="checkbox"/> ≤ 25	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 1
<input type="checkbox"/> > 25 - 80	<input type="checkbox"/> > 1 - 2	<input type="checkbox"/> > 1 - 3
<input type="checkbox"/> > 80 - 250	<input type="checkbox"/> > 2 - 3	<input type="checkbox"/> > 3 - 10
<input type="checkbox"/> > 250 - 2 500	<input type="checkbox"/> > 3 - 10	<input type="checkbox"/> > 10 - 100
<input type="checkbox"/> > 2 500 - 25 000	<input type="checkbox"/> > 10 - 30	<input type="checkbox"/> > 100 - 1 000
<input type="checkbox"/> > 25 000 - 250 000	<input type="checkbox"/> > 30	<input type="checkbox"/> > 1 000 - 10 000
<input type="checkbox"/> > 250 000		<input type="checkbox"/> > 10 000

5.4 Steg 3 – Riskfaktor 3, konsumentgrupper

Till vem tillverkar/tillagar ni maten?

Verksamheten vänder sig till särskilt känsliga konsumenter	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Med känslig konsument menas barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar till exempel patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende, personer med livsmedelsrelaterad allergi samt livsmedels-verksamhet som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål (SÄR-NÄR).		

5.5 Steg 4 – Kontrolltidstillägg

Kontroll av information och spårbarhet hos er. Med information menas till exempel märkning, skyltar och menyer. Markera nedan med kryss vilka typer av märkningshantering som kommer att ske i verksamheten.

A <input type="checkbox"/> Utformar märkning/etikett samt märker/förpackar livsmedel Exempel på verksamheter: <ul style="list-style-type: none"> • Industri utan huvudkontor • Importör som översätter märkning till svenska • Butik med egen tillverkning, av till exempel smörgåsar, matlådor.
B <input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel Exempel på verksamheter: <ul style="list-style-type: none"> • Huvudkontor • Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel • Matmäklare

<p>C</p> <p><input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker och förpackar livsmedel.</p> <p>Exempel på verksamheter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annat livsmedelsföretag • Företag som tillverkar livsmedel men får färdiga etiketter/märkningsunderlag från huvudkontor • Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (till exempel grillad kyckling, bake off bröd)
<p>D</p> <p><input type="checkbox"/> Utformar presentationer (till exempel menyer, skyltar) men märker/förpackar inte livsmedel</p> <p>Exempel på verksamheter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fristående restauranger • Cateringverksamhet
<p>E</p> <p><input type="checkbox"/> Utformar inte presentationer (till exempel menyer, skyltar) och märker/förpackar inte livsmedel</p> <p>Exempel på verksamheter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Franchiserestauranger • Tillagningskök med centralt framtagen matsedel (till exempel skola) • Kyl- och fryshus

6. Verksamhetsbeskrivning/ Övriga upplysningar

7. Avgift

För handläggning av anmälan tas en avgift ut enligt taxa fastställd av kommunfullmäktige som justeras årligen. Fakturan skickas ut efter att ni har blivit registrerade av Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen.

Registrerade verksamheter ska även betala en årlig kontrollavgift från det år verksamheten startar. Den årliga kontrollavgiften baserar sig på vilken typ av hantering ni har, hur stor verksamheten är (antal ton, portioner eller årsarbetskrafter) och om verksamheten riktar sig till känsliga konsumenter. Hur stor avgiften blir kommer att framgå av beslutet om riskklassning.

8. När får verksamheten starta?

Verksamheter som ska registreras får påbörjas två veckor efter att anmälan om registrering kommit in till miljö- och hälsoskyddsförvaltningen, om inte annat meddelas.

9. Underskrift

Ort och datum:	Namnförtydligande:
Namnunderskrift:	

Ovan lämnade personuppgifter hanteras enligt dataskyddsförordningen (GDPR) som är en lag i alla EU:s medlemsländer från och med 25 maj 2018. Uppgifterna behövs för att administrera ärendet på miljö- och hälsoskyddsförvaltningen. Registrerad har rätt att, efter ansökan, få veta hur uppgifterna behandlats och få rättelse av dem. Kontakta då personuppgiftsansvarig som är miljö- och hälsoskyddsnämnden mhn@varberg.se, 0340-880 00.

Ifylld blankett skickas till: Varbergs kommun
Miljö- och hälsoskyddsförvaltningen
432 80 Varberg

Du kan läsa mer om dataskyddsförordningen på Varbergs kommuns hemsida www.varberg.se/personuppgifter