

### När ska man registrera livsmedelsanläggning?

Alla verksamheter som hanterar eller säljer livsmedel ska registrera det hos Miljöenheten. Varje privat eller offentligt företag som, med eller utan vinstsyfte, bedriver någon verksamhet som hänger samman med något av stadierna i livsmedelskedjan. Det kan gälla allt ifrån tillagning, servering, paketering och/eller förvaring eller transport av livsmedel.

Varje livsmedelsanläggning ska registrera varje anläggning (enhet/plats/lokal) där man bedriver verksamhet. Till exempel ska en livsmedelsanläggning som bedriver verksamhet i flera lokaler registrera varje plats som en anläggning. Om en lokal används av fler än en verksamhetsutövare ska varje utövare registrera varsin anläggning. För mer information, kontakta Miljöenheten.

### När ska man anmäla ändring?

Livsmedelsföretagare är skyldiga att informera kontroll-myndigheten om betydande ändringar i verksamheten eller om verksamheten upphör. Med betydande ändringar menas till exempel ombyggnationer, större förändringar i sortiment eller tillverknings sätt, utökad verksamhet med mobil lokal, nya processer och större förändringar i produktionsvolym som påverkar vilka krav ställs på verksamheten.

### Anmälan

<input type="checkbox"/> Tillsvidare	Verksamheten beräknas starta (datum):	
<input type="checkbox"/> Tidsbegränsad verksamhet	Från och med (datum):	Till och med (datum):
<input type="checkbox"/> Anmälan om ändring	Från och med (datum):	

Säsongsverksamhet:	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	Antal veckor öppet/år: _____
--------------------	-----------------------------	------------------------------	------------------------------

### Verksamhetsutövare

Företagets, föreningens, nämndens namn, personnamn (vid enskild firma)		Organisationsnummer/personnummer	
Postadress		Postnummer och ort	
Kontaktperson	Telefon	Mobiltelefon	
E-postadress			

**Faktureringsadress - om annan än ovanstående**

Namn		Organisationsnummer/personnummer
Postadress	Postnummer och ort	
Referensnummer eller dylikt		

**Särskild beslutsadressat**

Myndighetsbeslut kan om så önskas adresseras till en behörig företrädare för företaget/föreningen/nämnden, d.v.s. en firmatecknare eller någon som har fullmakt alternativt delegation. Fyll i så fall i adressen nedan:

Namn		Telefon
Postadress	Postnummer och ort	

**Anläggningen****Information om mobila anläggningar**

Anläggningar med mobil verksamhet ska anmälas till kontrollmyndigheten i den kommun där verksamheten huvudsakligen kommer att bedrivas. Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i en mobil anläggning ska vid kontroll kunna visa för kontrollmyndigheten att den verksamhet som bedrivs har registrerats.

<input type="checkbox"/> Fast lokal i byggnad <input type="checkbox"/> Fordon, reg.nr: _____ <input type="checkbox"/> Tält, marknadsstånd <input type="checkbox"/> Ambulerande verksamhet			
Lokalens/anläggningens namn		Fastighetsbeteckning	
Lokalens/anläggningens besöksadress		Postnummer och ort	
Kontaktperson	Telefon	Ankn	
E-postadress	Mobiltelefon		
Fastighetsägare			
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten <input type="checkbox"/> Enskilt vatten <input type="checkbox"/> Annat vatten (ex. samfällighet)			

**Kortfattad beskrivning av verksamheten och vilket sortiment som kommer att tillverkas/serveras (om utrymmet inte räcker till kan beskrivningen skrivas på ett löst blad som skickas med)**

--

## Typ av verksamhet

Markera med kryss vilken typ/vilka typer av verksamhet som kommer att ske i anläggningen.

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Förskola
<input type="checkbox"/> Pizzeria/Gatukök	<input type="checkbox"/> Skola
<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Äldreboende
<input type="checkbox"/> Café/Konditori	<input type="checkbox"/> Fritidshem med beredning/servering
<input type="checkbox"/> Butik med förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Hemkunsksundervisning
<input type="checkbox"/> Butik med manuell chark-/ostavdelning	<input type="checkbox"/> Gruppboendestad
<input type="checkbox"/> Butik med kött/fiskhantering	<input type="checkbox"/> Hemtjänst
<input type="checkbox"/> Frukt- och grönsaksbutik	<input type="checkbox"/> Dagverksamhet
<input type="checkbox"/> Kiosk/Godisbutik	<input type="checkbox"/> E-handel
<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Tillverkning
<input type="checkbox"/> Matmäklare, importör eller liknande utan hantering av livsmedel i egna lokaler (endast kontor)	
<input type="checkbox"/> Förvaring, distribution, transport eller liknande av livsmedel utan beredning eller bearbetning	
<input type="checkbox"/> Annat: _____	

## Typ av hantering – underlag för riskklassning

Markera med kryss vilken typ/vilka typer av hantering som kommer att ske i anläggningen.

Högrisk:	Mellanrisk:
<input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött, rått fjäderfä, grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs, stekning av hamburgare	<input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk
<input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning/varmhållning	<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg*, pastöriserad mjölk/mjölkpulver t. ex paj, pannkakor, våfflor
<input type="checkbox"/> Groddning av t.ex. mungbönor eller alfalfa	<input type="checkbox"/> Tillverkning av sallad, pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, uppskärning av grönsaker
<input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserver	<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter, bakelser
<input type="checkbox"/> Tillverkning av konsumtionsmjölk, ost, fil, smör och mjölkpulver från opastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis
<input type="checkbox"/> Tillagning av kalvdans, pannkakor och ostkaka från opastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Varmhållning med efterföljande servering, transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats
<input type="checkbox"/> Bearbetning av råa ägg från andra länder än*	<input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk	<input type="checkbox"/> Värma förbehandlade produkter t ex hamburgare, korv, köttbullar
<input type="checkbox"/> Slakt	<input type="checkbox"/> Delning och rivning av ost, skivning av charkprodukter
<input type="checkbox"/> Tillverkning av fermenterad korv, falukorv, bacon, rökt skinka/kalkon	<input type="checkbox"/> Tillverkning av glass, fil, smör, ost och mjölkpulver från pastöriserade produkter (mjölk och ägg)
<input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär	<input type="checkbox"/> Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs
	<input type="checkbox"/> Äggpackeri med tvätt

Lågrisk:	Mycket låg risk:
<input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat	<input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat
<input type="checkbox"/> Kylförvaring, försäljning av kylda livsmedel	<input type="checkbox"/> Frysförvaring, försäljning av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass	<input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass
<input type="checkbox"/> Uppptining	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad	<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd, hårt bröd eller kakor
<input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott	<input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott
<input type="checkbox"/> Blanchering och infrysning av grönsaker, infrysning av bär	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiglagade rätter för direkt försäljning, t ex. paj, pizza, lasagne
<input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk	<input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker
	<input type="checkbox"/> Äggpackeri utan tvätt
	<input type="checkbox"/> Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl

\*pastöriserad äggmassa eller råa ägg producerade i Sverige, Finland eller Norge

#### Annan hantering:

--

#### Produktionsstorlek – underlag för riskklassning

Konsumenter/portioner per dag (på årsbasis): ex. restaurang, café, skola/förskola	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter, åa): ex. butik, grossist, lager, tillverkare kosttillskott	Ton utgående produkt per år: ex. produktionsanläggning för kött, fisk glass, mjöl, bröd, öl, sylt samt äggpackerier och anläggning med omförpackning	Ton mottagen mjölk per år: ex. mjölk och mjölkproduktanläggning, inkl. osttillverkning
<input type="checkbox"/> ≤ 25	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 10
<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"/> > 10 - 100
<input type="checkbox"/> > 250 – 2 500	<input type="checkbox"/> > 3 - 10	<input type="checkbox"/> > 10 - 100	<input type="checkbox"/> > 100 – 1 000
<input type="checkbox"/> > 2 500 – 25 000	<input type="checkbox"/> > 10 - 30	<input type="checkbox"/> > 100 – 1 000	<input type="checkbox"/> > 1 000 – 10 000
<input type="checkbox"/> > 25 000 – 250 000	<input type="checkbox"/> > 30	<input type="checkbox"/> > 1 000 – 10 000	<input type="checkbox"/> > 10 000 – 100 000
<input type="checkbox"/> > 250 000		<input type="checkbox"/> > 10 000	<input type="checkbox"/> > 100 000

#### Konsumentgrupper – underlag för riskklassning

<p>Verksamheten vänder sig till känslig konsumentgrupp</p> <p>Till känsliga konsumentgrupper räknas: barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar, ex. gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende, personer med livsmedelsrelaterad allergi eller annan överkänslighet mot livsmedel</p>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
--	-----------------------------	------------------------------

**Märkning/Information mot kund/gäst - underlag för riskklassning**

<input type="checkbox"/>	<b>Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel</b> (ex butik med egen tillverkning av ex. matlådor, importör som översätter märkning, industri utan huvudkontor)
<input type="checkbox"/>	<b>Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel</b> (ex huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel, matmäklare)
<input type="checkbox"/>	<b>Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel</b> (ex livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/bake off bröd))
<input type="checkbox"/>	<b>Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel</b> (ex fristående restaurang, cateringverksamhet, e-handel)
<input type="checkbox"/>	<b>Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel</b> (ex franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagen matsedel, kyl- och fryshus)

**Avgift**

För handläggning av detta ärende utgår avgift enligt taxa fastställd av kommunfullmäktige.

**Administration**

En verksamhet får påbörjas två veckor efter att anmälan lämnats in eller tidigare om beslut om registrering meddelats.

Ifylld anmälan mailas till [miljo@ljusdal.se](mailto:miljo@ljusdal.se) eller skickas till: Miljöenheten  
Ljusdals kommun  
827 80 Ljusdal

De uppgifter du lämnar kommer att registreras i en databas. Uppgifterna hanteras i enlighet med Dataskyddsförordningen (GDPR). För mer information kontakta Miljöenheten.