



Skickas till:
Vårgårda kommun
Bygg- och miljöenheten
447 80 Vårgårda

Anmälan om registrering

<input type="checkbox"/> Ny livsmedelsanläggning	<input type="checkbox"/> Befintlig anläggning	
<input type="checkbox"/> Betydande ändring av verksamhet/sortiment i befintlig anläggning		
<input type="checkbox"/> Ägarbyte	Datum ägarbyte	Anläggningens tidigare namn
Datum för start av verksamhet		

Tid som anmälan avser

<input type="checkbox"/> Tills vidare	<input type="checkbox"/> Tillfälligt	Från och med datum	Till och med datum
---------------------------------------	--------------------------------------	--------------------	--------------------

Livsmedelsföretag

Företag/namn		Person-/organisationsnummer	
Adress	Postnummer	Ort	
Telefon (inkl. riktnummer)	Mobiltelefon		
Kontaktperson		Telefon kontaktperson (inkl. riktnummer)	
Faktureringsadress (om annan än ovan)			

Livsmedelsanläggning

<input type="checkbox"/> Platsbunden lokal	<input type="checkbox"/> Fordon el. liknande	<input type="checkbox"/> Tält, marknadsstånd	<input type="checkbox"/> Annat
Livsmedelsanläggningens namn		Fastighetsbeteckning eller Registreringsnummer/chassinummer	
Livsmedelsanläggningens besöksadress/uppställningsplats		Kommun och ort	
Adress och ort för övriga lokaler knutna till livsmedelsanläggningen (exempelvis för förvaring, rengöring)*			
Kontaktperson		E-post	
Telefon (inkl. riktnummer)		Mobiltelefon	

*) Obs! Även de lokalerna kan kräva registrering

För mobil¹ anläggning

Typ av fordon	Fordonets reg/chassi nr.
Försäljningsplats/adress där ni huvudsakligen står	
Baslokalens namn	Telefonnummer till ansvarig för baslokalen
Baslokalens adress	

¹Mobil verksamhet – verksamhet i exempelvis bil, släp, husvagn, båt, vagn, tält eller bord

Fettavskiljare

Finns Ska installeras Finns ej Ej aktuellt

Vatten

Egen brunn (ytterligare upplysningar kommer att krävas in)

Gemensamhetsanläggning (ytterligare upplysningar kommer att krävas in)

Kommunalt vatten

Beskrivning av verksamheten, fyll i en eller fler rutor

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bageri | <input type="checkbox"/> Grönsaksbutik |
| <input type="checkbox"/> Bageri med butik | <input type="checkbox"/> Hemkunskapsundervisning |
| <input type="checkbox"/> Butik med bara förpackade livsmedel | <input type="checkbox"/> Hemtjänst |
| <input type="checkbox"/> Butik med manuell chark/ostavdelning | <input type="checkbox"/> Importör |
| <input type="checkbox"/> Annan butik: | <input type="checkbox"/> Matmäklare |
| <input type="checkbox"/> Cafè | <input type="checkbox"/> Matservering till allmänhet |
| <input type="checkbox"/> Catering | <input type="checkbox"/> Pizzeria |
| <input type="checkbox"/> Dagbarnvårdare | <input type="checkbox"/> Restaurang |
| <input type="checkbox"/> Dagverksamhet | <input type="checkbox"/> Skola med matlagningskök |
| <input type="checkbox"/> E-handel | <input type="checkbox"/> Skola med mottagningskök |
| <input type="checkbox"/> Fisk/köttbutik | <input type="checkbox"/> Skolcafé |
| <input type="checkbox"/> Förskola med avd.kök/serveringskök | <input type="checkbox"/> Sushirestaurang |
| <input type="checkbox"/> Förskola med matlagningskök | <input type="checkbox"/> Tillagningskök utan servering |
| <input type="checkbox"/> Förskola med mottagningskök | <input type="checkbox"/> Tillverkare/producent: |
| <input type="checkbox"/> Gatukök | <input type="checkbox"/> Äldreboende/serviceboende med avd.kök/serveringskök |
| <input type="checkbox"/> Godisbutik | <input type="checkbox"/> Äldreboende/serviceboende med mottagningskök |
| <input type="checkbox"/> Grossist | <input type="checkbox"/> Äldreboende/serviceboende med matlagningskök |
| <input type="checkbox"/> Gruppboestad | <input type="checkbox"/> Annat: |

Risikfaktor 1. typ av verksamhet och livsmedel. Det vill säga - vad gör ni i verksamheten?

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

Risiknivå: Hög

- Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, t ex grillning av kyckling, pizza med köttfärs, stekning av hamburgare
- Nedkylning efter tillagning/varmhushållning
- Groddning
- Tillverkning av hel- eller halvkonserver
- Tillverkning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk
- Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk
- Pastörisering
- Tillverkning av vaccumpackad gravad/rökt fisk
- Slakt
- Annat:

Risiknivå: Mellan

- Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, peketering av fisk
- Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjölk (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, våfflor
- Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar
- Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåsar
- Tillverkning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis
- Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel)
- Återuppvärmning av ätfärdiga produkter t ex färdiga maträtter, hamburgare, korv, köttbullar
- Nedkylning av pasta, ris, bulgur till salladsrätter
- Delning av ost, skivning av charkprodukter
- Tillverkning av ost, skivning av charkprodukter

	<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från pastöriserad mjölk <input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä t ex marinerad av kött, malning av köttfärs <input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär <input type="checkbox"/> Annat:	
Risiknivå: Låg	Risiknivå: Mycket låg	
<input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel <input type="checkbox"/> Försäljning av Mjukglass/kulglass <input type="checkbox"/> Upptining <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad <input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott <input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker <input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk <input type="checkbox"/> Annat:	<input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/frost mat <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel <input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kakor <input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott etc. <input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex paj, pizza, lasagne <input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker <input type="checkbox"/> Annat:	
Risikfaktor 2, produktionens storlek		
Antal portioner som serveras per dag*	Antal årsarbetskrafter**	Antal ton utgående produkt/år***

* Gäller för café / restaurang / catering / förskola / skola / vård och omsorg etc. Antal portioner per år delat med 365 dagar

** Gäller för butiker. Antal årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel i den risknivå (se ovan) som är högst hos er.

*** Gäller för tillverkare, för mjölkänläggningar anges ton mottagen mjölk per år.

Risikfaktor 3, konsumentgrupper. Det vill säga – till vem serverar ni maten?
Verksamheten vänder sig till särskilt känsliga konsumenter ¹
<input type="checkbox"/> Ja, ange ungefärligt antal känsliga konsumenter/portioner per dag (på årsbasis) : ² <input type="checkbox"/> Nej

¹ Med känsliga konsumenter menas: Barn under 5 år; personer med nedsatt immunförsvar, ex. gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende, personer med livsmedelsrelaterad allergi

² Gäller verksamheter som vänder sig till både känsliga och "okänsliga" konsumenter såsom kök som producerar mat delvis till ev. känsliga konsumenter (personer med livsmedelsallergi/överkänslighet). Till exempel tillagningskök i skolor. För äldreboende, förskolor, sjukhuskök anges antal konsumenter/portioner per dag under steg 2 "Risikfaktor 2, produktionens storlek" eftersom här är merparten känsliga konsumenter.

Kontrolltidstillägg - kontroll av information³ och spårbarhet hos er Markera nedan med kryss, vilka typer av märkningshantering som sker i anläggningen
<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t ex butik med egen tillverkning av ex. matlådor, importör som översätter märkning, industri utan huvudkontor)
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte (t ex huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel, matmäklare)
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel (t ex livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel med får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, legotillverkning av livsmedel, butik med egen tillverkning med med centralt styrd märkning t. ex. för grillad kyckling bake off-bröd)
<input type="checkbox"/> Utformar presentationer men märker/förpackar inte livsmedel (t ex fristaende restaurang, cateringverksamhet, skolor/förskolor med egen matsedel eller ansvar för att informera om innehåll i serverade maträtter)
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentationer och märker/förpackar inte livsmedel (t ex franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagen matsedel)

³ Information innefattar t. ex. märkning, skyltar, menyer etc.

Inget ovanstående gäller för mig. Beskriv din verksamhet här.

Hantering/beskrivning av verksamheten

Beskriv vad ni planerar att göra i verksamheten (sortiment och typ av hantering)

Behöver du mer utrymme, bifoga en beskrivning på separat blad

Avgift

En avgift tas ut i samband med anmälan om registrering. Avgiften tas ut med stöd av "Förordning om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel (SFS 2006:1166)" och kommunfullmäktiges beslut om taxa för livsmedelskontroll. Avgiften faktureras när registreringen behandlats.

Start av verksamhet

Verksamheten får påbörjas två veckor efter det att anmälan om registrering lämnats in till miljöskyddsnämnden. Om miljöskyddsnämnden registrerat anläggningen innan dessa två veckor har gått, får dock verksamheten påbörjas i och med registreringen.

Offentliga uppgifter

När ansökan kommer in till Bygg- och miljöenheten är det en offentlig handling. Det innebär att den får läsas av vem som helst

Ifylld blankett skickas till:

Vårgårda kommun
Bygg- och miljöenheten
447 80 Vårgårda

Underskrift av sökanden

Ort och datum

Behörig firmatecknare, namnteckning

Namnförtydligande

Vårgårda kommun bygg- och miljöenheten, 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.vargarda.se.