



Anmälan avser

- Ny livsmedelsanläggning
 Förändring av befintlig livsmedelsanläggning
 Ny ägare (fyll i raden nedan):

Datum för övertag	Anläggningen hette tidigare (lokalens namn/skyltnamn)
-------------------	---

Sökande

Företagarens (VD, firmatecknare) namn	Personnummer (för enskild firma)
Företagarens telefon (även riktnummer)	Företagarens e-postadress

Bolagets namn	Bolagets organisationsnummer
Brevadress	Brevadressens postnummer och ort
Faktureringsadress (om annan än brevadress)	Faktureringsadressens postnummer och ort
Kontaktperson (om annan än företagaren)	Kontaktpersonens telefonnummer
Kontaktpersonens e-postadress	

Livsmedelsanläggning

Anläggningens namn (som står på skylten utanför)	Anläggningens fastighetsbeteckning
Anläggningens besöksadress	Anläggningens postnummer och ort
Anläggningens telefonnummer	Planerat datum för start
Hur länge vill ni vara registrerade? <input type="checkbox"/> tills vidare <input type="checkbox"/> till och med datum:	
Vi har en mobil ¹ verksamhet för evenemang <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Anläggningen kommer även att användas som baslokal ² <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej

För mobil¹ anläggning

Typ av fordon	Fordonets reg. nr.
Försäljningsplats/adress där ni huvudsakligen står	
Baslokalens namn (om det finns)	Telefonnummer till ansvarig för baslokalen
Baslokalens adress	

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

² Baslokal – lokal för diskning, förvaring, hackning av grönsaker, stekning av kött m.m. för mobil verksamhet.

Huvudsaklig verksamhet (markera med kryss)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Centralkök/leveranskök | <input type="checkbox"/> Livsmedelsbutik |
| <input type="checkbox"/> Mottagningskök/serveringskök | <input type="checkbox"/> Partihandel/grossist/importör |
| <input type="checkbox"/> Restaurang | <input type="checkbox"/> Industriell tillverkning av livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Café/konditori/bageri | <input type="checkbox"/> Livsmedelsdistributör |
| <input type="checkbox"/> Mobil verksamhet (korvvagn, marknadsstånd etc.) | <input type="checkbox"/> Annat (beskriv vid Övriga upplysningar) |

Typ av verksamhet och livsmedel (markera med kryss)**Riskenivå: Hög**

- Bearbetning av rått kött, rå kyckling, eller opastöriserad mjölk
- Nedkyllning av varm mat
- Grillning av kebab och/eller kyckling
- Tillagning pizza med rå köttfärs

Riskenivå: Mellan

- Tillagning av fisk/skaldjur, beredning av sushi
- Tillagning av vegetariska rätter, kokning av pasta, potatis, ris
- Marinering eller styckning av kött och/eller malning av köttfärs
- Skivning av skinka, bitning av ost
- Beredning av smörgåsar, sallader, gräddtårter och andra kylvaror
- Återuppvärmning och/eller varmhållning av färdiglagad mat

Riskenivå: Låg

- Försäljning av kylda livsmedel
- Servering av t.ex. smörgåsar, färdiglagad mat eller bakverk som är tillverkade i en annan anläggning
- Försäljning eller servering av kul-/skopglass eller mjukglass
- Förvaring av kylvaror

Riskenivå: Mycket låg

- Bakning av mat- och kaffebröd som inte är kylvara
- Servering av icke kylvaror, t.ex. mat-/kaffebröd, dryck, portionsvis uppvärmning av fryst färdiglagad produkt t.ex. pirog
- Manuell försäljning av icke kylvaror, t.ex. torra varor, frukt/grönt, konfektyrer, djupfryst
- Försäljning av förpackad glass
- Uppvärmning av frysta pizzabitar för direktförsäljning

Storlek på verksamheten

Antal portioner som serveras per dag ³	Antal ton utgående produkt/år ⁴	Antal årsarbetskrafter ⁵
<p>³ Gäller för café, restaurang, catering, förskola, skolor, vård och omsorg etc. Antal portioner per år delat med 365 dagar.</p> <p>⁴ Gäller för tillverkare.</p> <p>⁵ Gäller för butiker. Antal årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel i den risknivå (se ovan) som är högst hos er.</p>		

Märkning och presentation (markera med kryss)

- Utformar presentation (matsedel/meny, information om varor på skyltar och anslag)
- Utformar inte presentation (matsedeln utformas av huvudkontor eller liknande)
- Förpackar varor och utformar märkning av dessa (t.ex. vid tillverkning av färdiglagad mat)
- Förpackar varor och märker dessa med uppgifter utformade av producenten (t.ex. grillning)
- Importerar eller för in varor och ansvarar för märkning av dessa
- Utformar inte märkning eller presentation (t.ex. butik med färdigförpackade livsmedel)

Konsumentgrupper

Verksamheten vänder sig särskilt till känsliga konsumenter

- Ja Nej

Med känslig konsument menas barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar t.ex. gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende, personer med livsmedelsrelaterad allergi.

Övriga upplysningar (exempelvis hemsida)

--

Underskrift (anmälan från en juridisk person ska undertecknas av behörig företrädare)

Datum	Namnförtydligande
Underskrift	

Information om avgift för handläggning och tillsyn

När avdelningen för miljö- och hälsoskydd har bekräftat att livsmedelsanläggningen är registrerad kan du starta verksamheten. Du bör anmäla din verksamhet i god tid (ca två veckor) innan du avser att starta eller ta över en verksamhet. Vi debiterar en kostnad som motsvarar två timmars arbetstid enligt gällande taxa för att registrera verksamheten. Läs mer på <https://www.sollentuna.se/globalassets/kommun-och-politik/sa-styrs-sollentuna/sollentuna-forfattningssamling-sfs/taxor-och-avgifter/taxa-for-offentlig-kontroll-av-livsmedel-och-vissa-jordbruksprodukter.pdf>

Varje år kommer avdelningen för miljö- och hälsoskydd att ta ut en kontrollavgift som debiteras från och med det år som verksamheten startar. Storleken på avgiften beror på hur stor din verksamhet är samt vilka risker som finns i verksamheten. Detta avgör även hur ofta vi kommer att genomföra kontroller av din verksamhet.

Egenkontroll

Vi avser att besöka alla verksamheter kort efter att de har öppnat. Alla livsmedelsanläggningar är skyldiga att ha ett system för egenkontroll som är anpassat till verksamheten. Syftet med egenkontrollen är att förebygga hälsorisker. När avdelningen för miljö- och hälsoskydd kontrollerar din verksamhet ska du kunna presentera er egenkontroll.

Behandling av personuppgifter

Behandling av personuppgifter görs i enlighet med Dataskyddsförordningen (GDPR). Undertecknande innebär godkännande av att personuppgifter lagras digitalt i myndighetens ärendesystem i syfte att bereda ärendet och arkiveras för framtida bruk.

Kontaktuppgifter

Om du behöver ytterligare information är du alltid välkommen att kontakta Kontaktcenter. Telefon- och besökstid 08.00-17.00. Ring 579 210 00 och begär Kontaktcenter, eller skicka via e-post till mbn@sollentuna.se

Sänd underskriven blankett via e-post till:

mbn@sollentuna.se

eller skicka in till:

Sollentuna kommun
Avdelningen för miljö- och hälsoskydd
191 86 Sollentuna