

Verksamhetsbeskrivning
Livsmedelsanläggning**Miljö- och byggförvaltningen****Företag**

Namn/organisationsnamn		Organisationsnummer
Postadress		Postnummer
Ort		Referensnummer
Kontaktperson i ärendet	Telefon/mobil	
E-post		

Kontaktuppgifter i andra ärenden

Är det till kontaktuppgifterna ovan som miljöförbundet ska skicka beslut, rapporter och liknande i andra livsmedelsärenden? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej (fyll i uppgifterna nedan)	
c/o	Utdelningsadress
Postnummer	Postort
Land	Företagets e-postadress

Kontaktuppgifter

Namn	Telefon
E-postadress	Mobilnummer

Livsmedelsanläggningen

Livsmedelsanläggningens namn	
Bedrivs den huvudsakliga verksamheten på fast plats eller är den mobil? <input type="checkbox"/> Fast plats <input type="checkbox"/> Mobil	
Besöksadress/huvudsaklig plats för anläggningen	Ort/ort där verksamheten huvudsakligen bedrivs

Vilken eller vilka av nedanstående huvudaktiviteter ingår i verksamheten?

OBS , denna blankett är för verksamheter som framför allt serverar mat, säljer livsmedel eller transporterar livsmedel till privatpersoner eller andra slutkonsumenter. Exempel: Restaurang, café, butik, skolkök, kök i vårdboende, glassförsäljning, butik, torghandel, företag som hanterar matkassar eller transport av livsmedel samt lagring.
Restaurang och annan servering <input type="checkbox"/> Servering av livsmedel (exempel: restaurang, café, pizzeria) <input type="checkbox"/> Tillhandahållande av offentliga måltider (exempel: matservering i skola)
Butik och annan försäljning <input type="checkbox"/> Försäljning av livsmedel (exempel: butik, torghandel) <input type="checkbox"/> Kompletterande grossistverksamhet (exempel: livsmedelsbutik som även säljer till restauranger och butiker)

Huvudaktiviteter, fortsättning**Transport och lager**

- Fristående lager (exempel: leveranscentral för näthandel)
- Transport av livsmedel

Kontaktmaterialverksamhet

- Livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial köps in från länder utanför EU/EES (exempel: En butik direktimporterar stekpannor som säljs i butiken)
- Tillverkning av livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial (exempel: kombinerad keramikverkstad och café)

Ange vilka ytterligare aktiviteter som förekommer i verksamheten**Inköp**

- Inköp av livsmedel (exempel: val av varor och leverantörer)
- Import av livsmedel från länder utanför EU/EES (exempel: import av kyckling från Thailand)
- Mottagning av färskt nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU/EES-länder (exempel: nötkött från Estland levereras direkt till butiken eller restaurangen)
- Införsel av färdigförpackade livsmedel från andra EU/EES-länder (exempel: inköp av konsumentförpackade kakor från leverantör i Italien)
- Mottagning av djurkroppar som inte har krav på besiktning före och efter slakt, vilt och viltkött (exempel: inköp av älg, rådjur eller hare direkt från jägaren)
- Inköp av fröer avsedda för groddning (exempel: för vidare försäljning, groddning i den egna restaurangen)

Temperaturberoende aktiviteter

- Kylförvaring av livsmedel (exempel: förvaring av kylvaror, kyltransport)
- Frysförvaring av livsmedel (exempel: förvaring av djupfrysta livsmedel, frystransport)
- Varmhållning av livsmedel (exempel: bufféserving med varm mat, varmhållning av kebab)
- Nedkylning av livsmedel (exempel: såser eller krämer tillagas och sparas kallt för användning till veckans maträtter, matlådor tillagas och säljs kalla, nedkylning av kebab)

Märkning, menyer och allergiinformation

- Utformning av märkning för konsumentförpackningar (exempel: ta fram text och bild för förpackningar)
- Utformning av övrig livsmedelsinformation (exempel: ta fram text till skyltar, menyer eller kantiner)
- Märkning (exempel: sätta etikett på förpackningar, placera livsmedel i färdigmärka förpackningar)
- Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation (exempel: informera om allergener på restaurang eller i manuell disk)

Hantering och tillagning

- Hantering av oförpackade färskvaror (exempel: servering av smörgåsar, sallader eller pajer)
- Hantering av oförpackad färsk fisk (exempel: förbereda fisk för tillagning, manuell fiskdisk)
- Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel (exempel: förbereda kött för tillagning, förpacka kött för försäljning)
- Bakning (exempel: bröd, bullar, kakor)
- Groddning (exempel: groddning av mungbönor)
- Tillverkning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling (exempel: göra smörgåsar, bakelser eller sushi)
- Tillagning av maträtter/livsmedel med hjälp av värmebehandling (exempel: stekning, kokning eller grillning av livsmedel)
- Slakt av fjäderfä och hardjur (exempel: slakt av kanin från egen uppfödning)
- Butiksmalning köttfärs (exempel: mala färs i butik)
- Tillagning av livsmedel med låg hygienisk risk (exempel: konfektyrer, sylt)

Ytterligare aktiviteter, fortsättning**Tillverkning för andra livsmedelsanläggningar**

- Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar (exempel: restaurang säljer egentillverkad korv till lokal butik)
- Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar (exempel: bageri levererar bröd till restauranger)

Ytterligare aktiviteter

- Mobil delverksamhet (exempel: servering på festivaler)
- Styrning av andra anläggningar (exempel: restaurang som tar fram meny för andra restauranger)
- Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna (exempel: kontrollmyndigheten har beviljat undantag från dricksvattenföreskrifterna)
- Distansförsäljning (exempel: webbshop, app)

Vilken omfattning har verksamheten?

Huvudregeln är att alla som är sysselsatta i verksamheten räknas in, oavsett om man är anställd, egenföretagare, säsongsarbetare, inhyrd etcetera, och oavsett om personen arbetar i köket, på lagret, serverar, städar, sitter i kassan, är administratör etcetera.

En årsarbetskraft innebär en heltidstjänst under ett år. Deltidsanställda och säsongsarbetare behöver räknas om till heltid. Personer som arbetar mer än 40 timmar i veckan och/eller mer än 220 dagar om året kan innebära mer än en årsarbetskraft.

Årsarbetskrafter är alla sysselsatta i verksamheten omräknat till heltidstjänster.

- 0-1 årsarbetskrafter
- >1-5 årsarbetskrafter
- >5-15 årsarbetskrafter
- >15 årsarbetskrafter

Blanketten fortsätter på nästa sida.

Är verksamheten certifierad enligt några av dessa standarder?

- IP Livsmedel Grundcertifiering
- Svensk standard för livsmedelshantering i butik
- BRC
 - Food
 - Storage & distribution
 - Agents & brokers
- FSSC 22000
 - C (I-IV) Food manufacturing
 - E Catering
 - F Retail/Wholesaler
 - G (I-II) Transport and storage
 - K Bio-chemicals
- IFS
 - Food
 - Brokers
 - Logistics
- ISO 22000
 - C (I-IV) Food processing
 - E Catering
 - F Distribution (FI Retail/Wholesaler, FII Broking/Trading)
 - G (I-II) Transport and storage
 - K (Bio) Chemicals (ex. tillsatser, vitaminer, aromer)

Ja. Bifoga gärna kopia på certifikatet. För att få reduktion behövs ett giltigt certifikat visas upp.

Nej

Övriga uppgifter

Här kan du lämna övriga uppgifter eller förtydliga hur du bedriver din verksamhet.

Personuppgifter

De uppgifter som lämnas i denna ansökan/anmälan registreras i vårt databaserade ärendehanteringssystem Vision. Personuppgifterna behandlas enligt bestämmelserna i Dataskyddsförordningen (2018:218). Du har rätt att efter skriftlig ansökan få besked om hur dina personuppgifter behandlats.

Underskrift (behörig företrädare)

Datum	Underskrift
Namnförtydligande	Telefonnummer