



Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien 11 och 12 §§ (LIVSFS 2005:20)

Sökande - Tillverkare

Namn/Företag	Personnummer/organisationsnummer
Adress	Telefon
Postnr/Postort	Mobiltelefon
E-post	

Livsmedelsanläggning

Anläggningens fastighetsbeteckning	Anläggningens namn (ex restaurangens namn)
Anläggningens adress	Kontaktperson
Postnr och postort	Telefon till kontaktperson

Ansökan avser

Välj ett alternativ	Ange period (datum)
<input type="checkbox"/> Ny livsmedelsanläggning/livsmedelsverksamhet	<input type="checkbox"/> Tillfällig verksamhet
<input type="checkbox"/> Ny ägare till befintlig livsmedelsanläggning/livsmedelsverksamhet	Vid säsong ange period (datum)
<input type="checkbox"/> Förändring av verksamhet/lokal i befintlig livsmedelsanläggning	<input type="checkbox"/> Tillsvidare verksamhet*
När beräknas verksamheten starta	* (gäller även återkommande säsongsverksamhet)

Information

Om verksamheten ska registreras eller godkännas avgörs när ansökan kommit in till miljöenheten. Om verksamheten ska godkännas kan fler uppgifter behöva lämnas in. Med stöd av 13 § Förordningen (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel samt enligt taxa fastställd av kommunfullmäktige tas en avgift ut för anmälan om registrering. Enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien 13 § (LIVSFS 2005:20) får verksamheten vid registrering starta tidigast 2 veckor efter att anmälan kommit in till miljöenheten. Om registreringen sker innan 2 veckor passerat får verksamheten starta när företagaren tagit del av beslutet.

Enligt artikel 4 punkt 1b Förordning (EG) nr 853/2004 får verksamheten vid godkännande inte starta innan den är godkänd och företagaren tagit del av beslutet.

Information om behandling av personuppgifter

Uppgifterna du lämnar kommer att registreras i en databas hos miljöenheten i Borgholms kommun. Den rättsliga grunden för att behandla dina personuppgifter är allmänt intresse och/eller myndighetsutövning. Uppgifterna hanteras enligt bestämmelserna i Dataskyddsförordningen (GDPR) och kommer att bevaras så länge de är relevanta för vår verksamhet eller så länge vi är skyldiga att bevara dem enligt lag. Enligt artikel 15 GDPR har varje registrerad rätt att, efter skriftlig ansökan, en gång per år få information om vilka personuppgifter som behandlas hos oss. Du har också rätt att begära rättelse av felaktiga uppgifter. Förfrågan ställs till Borgholms kommun, miljö- och byggnadsnämnden, Box 52, 387 21 Borgholm. Personuppgiftsansvarig för miljöenheten är miljö- och byggnadsnämnden i Borgholms kommun. Om du har klagomål på vår behandling av dina personuppgifter har du rätt att inge klagomål till tillsynsmyndigheten Datainspektionen. Mer information om GDPR finns på kommunens hemsida.

Underskrift

Sökandes underskrift	Ort och datum
	Namnförtydligande

Uppgifter för riskklassning av livsmedelsanläggning

Tillverkare

De uppgifter som lämnas på denna blankett utgör grunden för hur din livsmedelsverksamhet kommer att riskklassificeras. Vid riskklassificeringen tillämpas Livsmedelsverkets vägledning om *Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid*. Fyll i alla uppgifter om din verksamhet. Om du har flera verksamheter som ligger i nära anslutning till varandra är det den huvudsakliga verksamheten som ska beskrivas. Ange eventuella sidoverksamheter under övriga upplysningar. Om du har flera verksamheter som inte ligger i anslutning till varandra får du beskriva varje verksamhet för sig på olika blanketter. Verksamheterna ska då registreras och riskklassas var för sig.

Typ av verksamhet

Typ av anläggning

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Tillverkning köttprodukter | <input type="checkbox"/> Tillverkning fiskprodukter | <input type="checkbox"/> Tillverkning mjölk/mejeriprodukter |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning färdigmat | <input type="checkbox"/> Tillverkning bageri/konditoriprodukter | <input type="checkbox"/> Tillverkning vegetabilier |
| <input type="checkbox"/> Annan verksamhet | | |

Risikfaktor 1 - Typ av verksamhet och livsmedel

Högrisk

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött | <input type="checkbox"/> Tillverkning av korv, fermenterad korv, falukorv, bacon, rökt skinka/kalkon |
| <input type="checkbox"/> Slakt | <input type="checkbox"/> Tillverkning av konsumtionsmjölk, ost, fil, smör, mjölkpulver från opastöriserad mjölk |
| <input type="checkbox"/> Groddning | <input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserv (vegetabilier och animalier) |
| <input type="checkbox"/> Nedkyllning efter tillagning | <input type="checkbox"/> Tillverkning av vakuumpackad gravad eller rökt fisk |

Mellanrisk

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär | <input type="checkbox"/> Kokning av potatis, ris, pasta |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smögåstårter | <input type="checkbox"/> Tillverkning av fiskrätter inklusive sushi |
| <input type="checkbox"/> Bitning av fisk | <input type="checkbox"/> Paketering av fisk |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddårter, bakelser, semlor | <input type="checkbox"/> Tillverkning av glass, fil, smör, ost, mjölkpulver från pastöriserade produkter |
| <input type="checkbox"/> Bitning av ost | <input type="checkbox"/> Injicering av ost |
| <input type="checkbox"/> Marinering eller styckning av rått kött | <input type="checkbox"/> Malning av köttfärs |
| <input type="checkbox"/> Äggpackeri med tvätt | |

Lågrisk

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt och marmelad | <input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott |
| <input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött, infrysning av rå fisk, blanchering och infrysning av grönsaker, infrysning av bär | |

Mycket låg risk

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd, hårt bröd, torra kakor |
| <input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som ej kräver kylförvaring (ex tvättning av potatis, förpackning av frukt och grönsaker) |
| <input type="checkbox"/> Äggpackeri utan tvätt |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl |

Annan hantering ej beskriven ovan

Risikfaktor 2 - Produktionens årliga storlek

Antal ton utgående produkt per år

- ≤1 1-3 3-10 10-100
 100-1 000 1000-10 000 >10 000

Antal ton mottagen mjölk per år

- ≤10 10-30 30-100 100-1 000
 1000-10 000 10 000-100 000 >100 000

Risikfaktor 3 - Konsumentgrupper

Tillverkning av mat till känsliga konsumentgrupper

- Barn under 5 år
 Personer med nedsatt immunförsvar (ex patienter på sjukhus, personer i äldreboende, gravida)
 Personer med livsmedelsallergi eller annan överkänslighet

Kontrolltidstillägg

Märkning och presentation

- Utformar märkning samt märker och förpackar livsmedel

Exempel

- Industri utan huvudkontor
- Importör som översätter märkning
- Butik med egen tillverkning

- Utformar märkning men märker och förpackar inte

Exempel

- Huvudkontor
- Importör som tar in färdigmärkta produkter
- Matmäklare

- Märker och förpackar livsmedel men utformar ingen märkning

Exempel

- Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare
- Får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor
- Butik med centralt styrd märkning

- Utformar presentation (ex menyer, matsedlar) men märker och förpackar inte livsmedel

Exempel

- Restauranger, caféer
- Cateringverksamhet
- Tillagningskök som gör matsedlar

- Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel

Exempel

- Butik med enbart förpackade livsmedel
- Franchorestauranger
- Skola med centralt framtagen matsedel

Livsmedelsanläggningens dricksvatten

- Kommunalt vatten Enskilt vatten (egen brunn)

Övriga upplysningar

Fortsätt gärna på baksidan om du behöver mer utrymme

Underskrift

Sökandes underskrift

Ort och datum

Namnförtydligande