

### När ska man registrera livsmedelsanläggning?

Alla verksamheter, privat eller offentligt, 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 livsmedelsverksamhet ska registrera varje anläggning (enhet/plats/lokal) där man bedriver verksamhet. Om en lokal används av fler än en verksamhetsutövare ska varje utövare registrera varsin anläggning.

### När ska man anmäla ändring?

Livsmedelsföretagare är skyldiga att informera om betydande ändringar i verksamheten eller om verksamheten upphör. Med betydande ändringar menas till exempel nytt organisationsnummer, ombyggnationer, utökad verksamhet med mobil lokal, större förändringar i sortiment eller tillverknings sätt, som påverkar vilka krav som ställs på verksamheten.

## 1. Anmälan avser

|                                                       |                                       |                       |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> Tillsvdare                   | Verksamheten beräknas starta (datum): |                       |
| <input type="checkbox"/> Tillsvdare säsongsverksamhet | Verksamheten beräknas starta (datum): | Ange säsong:          |
| <input type="checkbox"/> Tidsbegränsad verksamhet     | Från och med (datum):                 | Till och med (datum): |
| <input type="checkbox"/> Anmälan om ändring           | Från och med (datum):                 | Ange ändring:         |

## 2. Verksamhetsutövare

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

**3. Faktureringsadress (om annan än ovanstående)**

|                             |                    |                                  |
|-----------------------------|--------------------|----------------------------------|
| Namn                        |                    | Organisationsnummer/personnummer |
| Postadress                  | Postnummer och ort |                                  |
| Referensnummer eller dylikt |                    |                                  |

**4. Anläggningen**

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

\*Enskilt vatten eller annat vatten kan komma att behöva en separat registrering.

**5. Vilken form av verksamhet kommer att bedrivas?**

|                                                                |                                                             |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <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"/> Gruppboende                        |
| <input type="checkbox"/> Butik med kött/fiskhantering          | <input type="checkbox"/> Hemtjänst                          |
| <input type="checkbox"/> Fukt- 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                  | <input type="checkbox"/> Förvaring, distribution, transport |
| <input type="checkbox"/> Annat: _____                          |                                                             |

**6. Vilken typ av hantering kommer att ske i anläggningen?**

| Högrisk:                                                                                                                             | Mellanrisk:                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs | <input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk                                          |
| <input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning                                                                                 | <input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor eller våfflor baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk                                          |
| <input type="checkbox"/> Groddning av. t.ex. mungbönor eller alfalfa                                                                 | <input type="checkbox"/> Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker                                                                              |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av fermenterad korv, falukorv, bacon, rökt skinka/kalkon                                       | <input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter                                                            |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserver                                                                     | <input type="checkbox"/> Varmhållning med efterföljande servering, transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där de tillagats |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av konsumtionsmjölk, ost, fil, smör och mjölkpulver från opastöriserad mjölk                   | <input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering, värmning av förbehandlade produkter t.ex. hamburgare, korv                       |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av kalvdans, pannkakor och ostkaka från opastöriserad mjölk                                      | <input type="checkbox"/> Skivning av skinka, bitning-, rivning-, injicering av ost                                                                     |
| <input type="checkbox"/> Bearbetning av råa ägg från andra länder än*                                                                | <input type="checkbox"/> Tillverkning av glass, fil, smör, ost och mjölkpulver från pastöriserade produkter (mjölk och ägg)                            |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk                                                               | <input type="checkbox"/> Marinerings eller styckning av kött, malning av köttfärs                                                                      |
| <input type="checkbox"/> Slakt                                                                                                       | <input type="checkbox"/> Äggpackeri med tvätt                                                                                                          |
|                                                                                                                                      | <input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär                                                                                |
| Lågrisk:                                                                                                                             | Mycket låg risk:                                                                                                                                       |
| <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel                                                           | <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av frysta livsmedel, frukt och grönsaker                                                              |
| <input type="checkbox"/> Kylförvaring, försäljning av kylda livsmedel                                                                | <input type="checkbox"/> Försäljning av förpackad glass                                                                                                |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass, kulglass                                                                          | <input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker eller godis                                                                                   |
| <input type="checkbox"/> Upptining                                                                                                   | <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor                                                                               |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt, saft, marmelad                                                                        | <input type="checkbox"/> Äggpackeri utan tvätt                                                                                                         |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott                                                                   | <input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiglagade produkter för direkt försäljning, t ex. pizzabitar                                        |
| <input type="checkbox"/> Blanchering och infrysning av grönsaker, infrysning av bär                                                  | <input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt och grönsaker                                                                      |
| <input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött, rå fisk                                                                            | <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:**

|  |
|--|
|  |
|--|

## 7. Omfattning av livsmedelsverksamheten?

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

## 8. Vänder sig verksamheten till särskilt känsliga konsumentgrupper?

|                                                                                                                                                                                                                                          |                             |                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| 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 | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> Nej |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|

## 9. Märkning/Information mot kund/gäst

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <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)                                                                                                                                           |

## 10. Övriga upplysningar om hantering, utbud, förklaringar eller motiveringar:

## Avgift

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

Registrerade verksamheter ska även betala en årlig kontrollavgift från det år verksamheten startar. Den årliga kontrollavgiften baserar sig på vilken typ av hantering ni har, hur stor verksamheten är (antal portioner, årsarbetskrafter, antal ton) och om verksamheten riktar sig till känsliga konsumenter.

## 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: Bygg och Miljö  
827 80 Ljusdal

## Fler kontakter som kan behöva tas inför start av livsmedelsverksamhet:

- **Eget vatten**

Tar du vatten från en enskild vattenanläggning, t.ex. egen brunn, till din livsmedelsverksamhet måste du registrera detta på en särskild blankett. Då behöver du se till att vattnet uppfyller de kvalitetskrav som finns i Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten SLVFS 2001:30. För mer information kontakta Bygg och Miljö via epost, [miljo@ljusdal.se](mailto:miljo@ljusdal.se), eller via telefon, växel 0651-180 00.

- **Bygglov**

När en ny livsmedelslokal ska starta kan det krävas bygglov eller en anmälan om ombyggnad. Finns det godkänd fläkt (imkanal) vid tillagningsplatsen? Ta kontakt med Bygg och Miljö innan påbörjad verksamhet för mer information. Telefon: 0651-180 00 (växel) mail: [bygg@ljusdal.se](mailto:bygg@ljusdal.se)

Även ändringar i senare skede av lokalens användningsområde behöver anmälas, exempelvis uteservering, större renoveringar, ändring av skyltning, gatupratarer med mera.

- **Fettavskiljare**

Fettavskiljare ska installeras när behov av det finns. Verksamheter som kan behöva fettavskiljare är restauranger, livsmedelsbutiker, gatukök, livsmedelsproducenter och liknande verksamheter. Det är Ljusdals Energi som sätter krav på om fettavskiljare behöver installeras. Kontakta dem för bedömning på; telefon: 0651-760 750 mail: [info@ljusdalenergi.se](mailto:info@ljusdalenergi.se) och/eller se information på [ljusdalenergi.se](http://ljusdalenergi.se)

- **Brandskydd**

Det är viktigt att lokalen är brandskyddad och inspekterad. För att se till att detta blir gjort, kontakta Räddningstjänsten i Ljusdals kommun på Telefon: 0651-180 00 (växel) eller mail: [raddningstjansten@ljusdal.se](mailto:raddningstjansten@ljusdal.se)

- **Köldmedier**

Om du har en anläggning som innehåller mer än 10 kg köldmedium måste du anmäla detta till Bygg och Miljö. Kontakta Bygg och Miljö via e-post, [miljo@ljusdal.se](mailto:miljo@ljusdal.se), eller via telefon, växel 0651-180 00.

- **Alkoholservering samt försäljning av tobak, folköl och e-cigarett**

För att servera alkohol till allmänheten eller i slutna sällskap behövs ett serveringstillstånd. För att sälja tobak behövs tillstånd. För att sälja folköl, e-cigarett med tillbehör ska en anmälan göras. Kontakta alkoholhandläggningen. Mail: [alkoholhandlaggning@ljusdal.se](mailto:alkoholhandlaggning@ljusdal.se)

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