

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

☐ Tillsvdare	Verksamheten beräknas starta (datum):	
☐ Tillsvdare säsongsverksamhet	Verksamheten beräknas starta (datum):	Ange säsong:
☐ Tidsbegränsad verksamhet	Från och med (datum):	Till och med (datum):
☐ 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

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

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

5. Vilken form av verksamhet kommer att bedrivas?

☐ Restaurang	☐ Förskola
☐ Pizzeria/Gatukök	☐ Skola
☐ Catering	☐ Äldreboende
☐ Café/Konditori	☐ Fritidshem med beredning/servering
☐ Butik med förpackade livsmedel	☐ Hemkunsksundervisning
☐ Butik med manuell chark-/ostavdelning	☐ Gruppboende
☐ Butik med kött/fiskhantering	☐ Hemtjänst
☐ Fukt- och grönsaksbutik	☐ Dagverksamhet
☐ Kiosk/Godisbutik	☐ E-handel
☐ Bageri	☐ Tillverkning
☐ Matmäklare, importör	☐ Förvaring, distribution, transport
☐ Annat: _____	

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

Högrisk:	Mellanrisk:
☐ Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs	☐ Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk
☐ Nedkylning efter tillagning	☐ Gräddning av pannkakor eller våfflor baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk
☐ Groddning av. t.ex. mungbönor eller alfalfa	☐ Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker
☐ Tillverkning av fermenterad korv, falukorv, bacon, rökt skinka/kalkon	☐ Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtarter
☐ Tillverkning av hel eller halvkonserver	☐ Varmhållning med efterföljande servering, transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där de tillagats
☐ Tillverkning av konsumtionsmjölk, ost, fil, smör och mjölkpulver från opastöriserad mjölk	☐ Återuppvärmning med efterföljande servering, värmning av förbehandlade produkter t.ex. hamburgare, korv
☐ Tillagning av kalvdans, pannkakor och ostkaka från opastöriserad mjölk	☐ Skivning av skinka, bitning-, rivning-, injicering av ost
☐ Bearbetning av råa ägg från andra länder än*	☐ Tillverkning av glass, fil, smör, ost och mjölkpulver från pastöriserade produkter (mjölk och ägg)
☐ Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk	☐ Marinerings eller styckning av kött, malning av köttfärs
☐ Slakt	☐ Äggpackeri med tvätt
	☐ Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär
Lågrisk:	Mycket låg risk:
☐ Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel	☐ Lagring eller transport av frysta livsmedel, frukt och grönsaker
☐ Kylförvaring, försäljning av kylda livsmedel	☐ Försäljning av förpackad glass
☐ Försäljning av mjukglass, kulglass	☐ Försäljning av frukt, grönsaker eller godis
☐ Upptining	☐ Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor
☐ Tillverkning av sylt, saft, marmelad	☐ Äggpackeri utan tvätt
☐ Tillverkning/förpackning av kosttillskott	☐ Uppvärmning av frysta, färdiglagade produkter för direkt försäljning, t ex. pizzabitar
☐ Blanchering och infrysning av grönsaker, infrysning av bär	☐ Tvättning av potatis, förpackning av frukt och grönsaker
☐ Infrysning av rått kött, rå fisk	☐ 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 (på årsbasis): för ex. restaurang, café, skola	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter): för ex. butik, grossist, lager, tillverkare kosttillskott	Ton utgående produkt per år: för produktionsanläggning ex. för kött, fisk glass, mjöl, bröd, öl, sylt samt äggpackerier
☐ ≤ 25	☐ ≤ 1	☐ ≤ 1
☐ > 25 - 80	☐ > 1 - 2	☐ > 1 - 3
☐ > 80 - 250	☐ > 2 - 3	☐ > 3 - 10
☐ > 250 – 2 500	☐ > 3 - 10	☐ > 10 - 100
☐ > 2 500 – 25 000	☐ > 10 - 30	☐ > 100 – 1 000
☐ > 25 000 – 250 000	☐ > 30	☐ > 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	☐ Ja	☐ Nej
--	-----------------------------	------------------------------

9. Märkning/Information mot kund/gäst

☐ Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (ex butik med egen tillverkning av ex. matlådor, importör som översätter märkning, industri utan huvudkontor)
☐ Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel (ex huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel, matmäklare)
☐ Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel (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))
☐ Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (ex fristående restaurang, cateringverksamhet, e-handel)
☐ Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (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 eller skickas till: Miljöenheten
Ljusdals kommun
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 Miljöenheten via e-post, 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 plan- och byggenheten innan påbörjad verksamhet för mer information. Telefon: 0651-180 00 (växel) mail: plan.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 och/eller se information på 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

- **Köldmedier**

Om du har en anläggning som innehåller mer än 10 kg köldmedium måste du anmäla detta till Miljöenheten. Kontakta Miljöenheten via e-post, 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 arbetsmarknads- och socialnämnden, alkoholhandläggningen. Mail: alkoholhandlaggning@ljusdal.se

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