

Anmälan livsmedelsanläggning

En verksamhet får påbörjas två veckor efter att anmälan lämnats in eller tidigare om beslut om registrering meddelats. För handläggning av detta ärende utgår avgift enligt taxa fastställd av kommunfullmäktige.

Anmälan skickas till **Ale kommun, Miljöenheten, 449 80 Alafors**

Anmälan

<input type="checkbox"/> Tillsvidare	Verksamheten beräknas starta (datum)	
<input type="checkbox"/> Tidsbegränsad verksamhet	Från och med (datum)	Till och med (datum)
Säsongsverksamhet		
<input type="checkbox"/> Ja, antal veckor öppet per år <input type="checkbox"/> Nej		

Anläggningens besöksadress

<input type="checkbox"/> Fast lokal i byggnad	<input type="checkbox"/> Fordon, reg.nr	<input type="checkbox"/> Tält, marknadsstånd eller liknande
Verksamhetens/anläggningens namn (till exempel Café NN)		Fastighetsbeteckning
Lokalens/anläggningens besöksadress		Postnummer och ort
Kontaktperson		Telefonnummer
Mobilnummer		E-post
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Enskilt vatten	<input type="checkbox"/> Annat vatten (exempelvis samfällighet)

Verksamhetsutövare/företagare

Företagets, föreningens, nämndens-, personnamn (vid enskild firma)	Organisationsnummer/personnummer
Postadress	Postnummer och ort
Kontaktperson	Telefonnummer
E-post	Mobilnummer

Faktureringsadress - om annan än ovanstående

Namn	Organisationsnummer/personnummer
Postadress	Postnummer och ort
Ansvar, referensnummer eller dylikt	

Beslutsadressat - vem som ska delges beslut och kontrollrapport

Ska vara en behörig företrädare för företaget/föreningen/nämnden, – vara firmatecknare, ha fullmakt eller givits delegation.	
Namn	Telefon
Postadress	Postnummer och ort
Mobiltelefon	E-post

För att handlägga ärendet behandlar vi personuppgifterna i denna anmälan i enlighet med dataskyddsförordningen. På www.ale.se/pub kan du läsa mer om hur Ale kommun hanterar personuppgifter. Om du inte har tillgång till dator kan du få information genom att ringa oss på telefon: 0303-70 30 00. Samhällsbyggnadsnämnden är personuppgiftsansvarig. Vid frågor, kontakta oss via e-post: kommun@ale.se eller telefon: 0303-70 30 00.

Typ av verksamhet

Markera med kryss vilken typ/vilka typer av verksamhet som kommer att ske i anläggningen.

- | | |
|--|---|
| <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 eller annat boende |
| <input type="checkbox"/> Butik med kött-/fiskhantering | <input type="checkbox"/> Dagverksamhet |
| <input type="checkbox"/> Frukt- och grönsaksbutik | <input type="checkbox"/> Hemtjänst |
| <input type="checkbox"/> Kiosk/godisbutik | <input type="checkbox"/> Tillverkning, mobil verksamhet |
| <input type="checkbox"/> Bageri | |
| <input type="checkbox"/> Förvaring, distribution, transport eller liknande av livsmedel utan beredning eller bearbetning | |
| <input type="checkbox"/> Matmäklare, importör eller liknande utan hantering av livsmedel i egna lokaler (endast kontor) | |
| <input type="checkbox"/> Annat: | |

Typ av hantering – underlag för riskklassning

Markera med kryss vilken typ/vilka typer av hantering som kommer att ske i anläggningen.

- | | |
|--|---|
| Högrisk | Mellanrisk |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, till exempel grillning av kyckling, pizza med köttfärs, stekning av hamburgare | <input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk |
| <input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning/varmhållning | <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjök (pastöriserad), till exempel paj, pannkakor, våfflor, glass |
| <input type="checkbox"/> Groddning | <input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av hel- eller halvkonserv | <input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårter |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk | <input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk | <input type="checkbox"/> Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel) |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk | <input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering |
| <input type="checkbox"/> Slakt | <input type="checkbox"/> Värma förbehandlade produkter till exempel hamburgare, korv, köttbullar |
| <input type="checkbox"/> Förpackning i modifierad atmosfär | <input type="checkbox"/> Bitning av ost, skivning av charkprodukter |
| <input type="checkbox"/> Tillagning/beredning av råa ägg från andra länder än Sverige, Finland eller Norge | <input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från pastöriserad mjölk |
| <input type="checkbox"/> Annat: | <input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, till exempel marinering av kött, malning av köttfärs |
| | <input type="checkbox"/> Äggpackeri med tvätt |
| | <input type="checkbox"/> Annat: |
| Lågrisk | Mycket låg risk |
| <input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat | <input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat |
| <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel | <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass | <input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass |
| <input type="checkbox"/> Upptining | <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad/must | <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kakor |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott | <input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott etc |
| <input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker | <input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, till exempel paj, pizza, lasagne |
| <input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk | <input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker |
| <input type="checkbox"/> Annat: | <input type="checkbox"/> Tillverkning av öl, läsk, godis, rostning av kaffe |
| | <input type="checkbox"/> Annat: |

Produktionsstorlek underlag för riskklassning

OBS! välj enbart den kolumn som passar er verksamhet.

Konsumenter/portioner per dag (på årsbasis): till exempel restaurang*, café, skola/förskola** <input type="checkbox"/> ≤ 25 <input type="checkbox"/> > 25–80 <input type="checkbox"/> > 80–250 <input type="checkbox"/> > 250–2 500 <input type="checkbox"/> > 2 500–25 000 <input type="checkbox"/> > 25 000–250 000	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter): till exempel butik, grossist, lager. Om högriskhantering, (se rubrik Typ av hantering) – ange antal årsarbetskrafter för denna verksamhet <input type="checkbox"/> ≤ 1 <input type="checkbox"/> > 1–2 <input type="checkbox"/> > 2–3 <input type="checkbox"/> > 3–10 <input type="checkbox"/> > 10–30 <input type="checkbox"/> > 30	Ton utgående produkt per år: till exempel produktionsanläggning för glass, bröd, sylt samt öl <input type="checkbox"/> ≤ 1 <input type="checkbox"/> > 1–3 <input type="checkbox"/> > 3–10 <input type="checkbox"/> > 10–100 <input type="checkbox"/> > 100–1 000 <input type="checkbox"/> > 1 000–10 000 <input type="checkbox"/> > 10 000
---	---	---

* Till exempel antal portioner per dag x öppna dagar/365 dagar. **Till exempel antal elever per dag x skoldagar/365 dagar.

Konsumentgrupper – underlag för riskklassning

Verksamheten tillagar mat till en känslig konsumentgrupp

Ja Nej

Med känsliga konsumenter menas: Barn under 5 år; personer med nedsatt immunförsvar, exempelvis gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende; personer med livsmedelsrelaterad allergi

Märkning/information mot kund/gäst – underlag för riskklassning

- Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (till exempel butik med egen tillverkning av exempel matlådor, importör som översätter märkning, industri utan huvudkontor)
- Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel (till exempel huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel, matmäklare)
- Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel (till exempel livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, exempel för grillad kyckling, legotillverkning av livsmedel, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning, till exempel grillad kyckling)
- Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (till exempel fristående restaurang, cateringverksamhet, förskolor med egen matsedel, e-handel)
- Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (till exempel franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagen matsedel)

Verksamhetsbeskrivning/övriga upplysningar

Information

För att ärendet ska kunna handläggas rätt, måste anmälan vara korrekt ifylld och underskriven.

Lokalen ska uppfylla relevanta lagkrav på utformning, materialval etcetera. Egenkontroll för verksamheten ska finnas på plats och utföras från start. Samhällsbyggnadsnämnden kommer att kontrollera verksamheten ett tag efter att verksamheten startat. Om verksamheten inte uppfyller lagstiftade krav, har samhällsbyggnadsnämnden möjlighet att besluta om föreläggande eller förbud, exempelvis krav på att åtgärda lokalen, egenkontroll eller stängning av hela eller delar av verksamheten.

Livsmedelsinspektörerna, som nås via Kontaktcenter på telefonnummer 0303-70 30 00, kan ge ytterligare information. Mer att läsa finns på Ale kommuns webbplats, www.ale.se.

Läs även mer på Livsmedelsverkets webbplats, kontrollwiki.livsmedelsverket.se, eller kontakta din branschorganisation.

Signatur

Ort och datum	Namnteckning	Namnförtydligande
---------------	--------------	-------------------

sid 4/4