



Anmälan avser

- Ny livsmedelsverksamhet Ägarbyte Verksamheten upphör, fr.o.m. _____
- Ändring av verksamhet, fr.o.m. _____ Säsongsverksamhet, antal veckor öppet/år _____
- Tillfällig anläggning, fr.o.m. _____ t.o.m. _____

Verksamhetsutövare

Verksamhetsutövarens namn	Organisations-/personnummer
Adress	
Fakturaadress (om fakturan ska skickas till annan adress än verksamhetsutövarens)	
Ansvarig person/firmatecknare	Telefon
E-postadress	Kommunicera via e-post? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej

Livsmedelsanläggning (verksamhetens plats)

Livsmedelsanläggningens namn	Vid mobil verksamhet, ange fordonets reg.nr.
Adress	
Fastighetsbeteckning	Telefon till anläggningen
Kontaktpersonens namn	Telefon till kontaktperson
E-postadress till kontaktperson	Kommunicera via e-post? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej

Typ av verksamhet

- Restaurang Pizzeria/gatukök Café/konditori Catering
- Mobil anläggning Mottagningskök Produktionskök Frukostservering
- Bageri Tillverkning Butik med manuell hantering*
- Kiosk/godisbutik Tält, marknadsstånd Butik utan manuell hantering*
- Matmäklare Lager, grossist, importör, distributör, transportör
- Annat _____

* Manuell hantering är exempelvis ost-, fisk-, kött- eller delikatessdisk samt självplock av till exempel räkor och oliver.

Beskrivning av ändring (gäller endast befintliga verksamheter)

Typ av hantering

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

Verksamhet med hög risk

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av rått kött | <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat |
| <input type="checkbox"/> Grillning av kyckling | <input type="checkbox"/> Slakt |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk | <input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserver |
| <input type="checkbox"/> Pastörisering | <input type="checkbox"/> Groddning |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk | <input type="checkbox"/> Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk |

Verksamhet med mellanrisk

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Varmhållning/återuppvärmning | <input type="checkbox"/> Transport av varm mat (t ex catering) |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av rå fisk | <input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter |
| <input type="checkbox"/> Beredning av sushi | <input type="checkbox"/> Kokning av pasta/ris/potatis |
| <input type="checkbox"/> Filéing av fisk/paketering av fisk | <input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgås |
| <input type="checkbox"/> Värma förbehandlade produkter (t ex hamburgare/korv/köttbullar) | <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg och pastöriserad mjölk (t ex paj/pannkakor/våfflor) |
| <input type="checkbox"/> Styckning av kött/fjäderfä (färskt eller fryst) | <input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårta/bakelse/smörgåstårta |
| <input type="checkbox"/> Malning av kött | <input type="checkbox"/> Skivning av charkprodukter |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från pastöriserad mjölk | <input type="checkbox"/> Delning av ost |

Verksamhet med låg risk

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Förvaring av kylda livsmedel (t ex mejerivaror) | <input type="checkbox"/> Transport av kyld mat (t ex catering) |
| <input type="checkbox"/> Upptining av frysta livsmedel | <input type="checkbox"/> Tillverkning av mjuk-/kulglass |
| <input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rå fjäderfä/rå fisk | <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad |
| <input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker | <input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott |

Verksamhet med mycket låg risk

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Förvaring/försäljning av frysta livsmedel | <input type="checkbox"/> Transport av frysta livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd/kakor | <input type="checkbox"/> Tvättning av potatis |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass | <input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott |
| <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring/förpackning av frukt/grönsaker | <input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta färdigrätter (t ex paj/pizza/lasagne) |

- Annat _____

Produktionsstorlek

Restaurang, café och skola ¹ Antal portioner som serveras per dag	Butik, grossist och lager ² Antal anställda som arbetar med livsmedel	Livsmedelsindustri Antal ton utgående produkter per år
<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

1 Om mat serveras till samma person fler än en gång/dag (exempelvis förskolor/vårdboende), ange antal konsumenter. Om ni bedriver restaurang, café, catering eller liknande, ange antal portioner.

2 En årsarbetskraft beräknas arbeta ca 200 dag/år på heltid (två halvtidsanställda = en årsarbetskraft).

Riktas verksamheten till känsliga konsumenter?

Exempelvis barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar, gravida, personer på äldreboende eller personer med livsmedelsrelaterad allergi.

- Ja
 Nej

Vatten

- Kommunalt vatten
 Egen vattenbrunn
 Gemensamhetsanläggning (exempelvis samfällighet eller annan ägare till brunn)
 Vatten från behållare
 Ismaskin

Införsel av livsmedel

- Införsel, förste mottagare av livsmedel från annat EU-land
 Import av livsmedel från tredje land (utanför EU)

Vid införsel/import av livsmedel ska en beskrivning med bland annat följande information: produkter eller produkttyper som importeras, omfattning och spridning av verksamheten, hur försäljningen kommer att ske (exempelvis över hela landet eller via internet till grossister) samt från vilka länder införsel/import sker. Uppgifterna ska anges under övriga upplysningar på blankettens sista sida.

Märkning/förpackning/presentation

- Verksamheten utformar märkning
 Verksamheten märker/förpackar
 Verksamheten utformar själv presentation (exempelvis meny eller matsedel)
 Verksamheten gör inget av ovanstående alternativ
- Huvudkontor eller liknande utformar märkning
 Huvudkontor eller liknande märker/förpackar
 Huvudkontor eller liknande utformar presentation

Övriga upplysningar

Information

En verksamhet får starta två veckor efter att en anmälan lämnats in eller tidigare om beslut om registrering från miljö- och byggnämnden har meddelats. En registrering av en livsmedelsanläggning är knuten till den företagaren som registreringen anger. Den kan inte överföras till någon annan. Om en verksamhet byter ägare måste den nya ägaren lämna in en anmälan till miljö- och byggnämnden för att få sin verksamhet registrerad innan verksamheten får starta.

Som verksamhetsutövare är du skyldig att känna till de lagar och regler som verksamheten omfattas av. Lokalen ska uppfylla relevanta lagkrav för exempelvis utformning och materialval. Rutiner måste finnas och egenkontroll ska utföras från start. Miljö- och byggförvaltningen kommer att kontrollera verksamheten ett tag efter att verksamheten startat.

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

Skicka din anmälan till

Vetlanda kommun, miljö- och byggförvaltningen, 574 80 Vetlanda
Telefon: 0383-971 80, miljo.bygg@vetlanda.se

För effektivare och snabbare handläggning föredrar vi digitala handlingar och digital kommunikation.

Information om personuppgiftshantering

De personuppgifter du lämnar kommer att registreras i vårt ärendehanteringssystem. Registrering görs för att vi på ett säkert sätt ska kunna hantera ditt ärende. Vi kommer att hantera dina uppgifter i enlighet med dataskyddsförordningen (GDPR). Vissa uppgifter kan även komma att hämtas ur fastighetsregistret. Du har alltid rätt att begära ut vilka uppgifter som finns registrerade på dig, få uppgifter raderade samt få rättelse om något är felaktigt.

Läs mer <https://kommun.vetlanda.se/gdpr>