



# Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

VERSIONSNR 2018-04-25  
SID 1/5

**SKICKA TILL**  
SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN  
MILJÖAVDELNINGEN  
186 86 VALLENTUNA

## Avgift för registrering och livsmedelskontroll

- En avgift motsvarande en timmes handläggning kommer att tas ut för registrering i enlighet med gällande taxa.
- Verksamheten kommer efter registrering att riskklassas utifrån uppgifterna i anmälan och debiteras en avgift motsvarande en årsavgift.
- En årlig kontrollavgift som är baserad på verksamhetens riskklass debiteras därefter det företag som står som ägare till livsmedelsanläggningen den 1 januari.

## Krav på säkra livsmedel

Som livsmedelsföretagare ansvarar du för de livsmedel som du säljer. Du ska ha rutiner och arbetssätt som gör att livsmedlen är säkra och inte vilseleder kunder. Läs mer om regler och krav på Livsmedelsverkets hemsida, [www.slv.se](http://www.slv.se).

## 1. Anmälan avser

- Ny livsmedelsanläggning  Förändring i befintlig anläggning  
 Övertagande av befintlig anläggning

## 2. Uppgift om verksamhetsutövare/företagare

LIVSMEDELSFÖRETAGETS NAMN	PERSON-/ORGANISATIONSNUMMER
ADRESS	POSTNUMMER OCH ORT
ANSVARIG FÖRVALTNING/ENHET OM KOMMUNAL VERKSAMHET	
ANSVARIG PERSON/FIRMATECKNARE	TELEFONNUMMER
E-POSTADRESS	MOBILTELEFON

## 3. Uppgifter om anläggningen

LIVSMEDELSANLÄGGNINGENS NAMN	FASTIGHETS BETECKNING
BESÖKSADRESS	POSTNUMMER OCH ORT
KONTAKTPERSON	TELEFONNUMMER
E-POSTADRESS	MOBILTELEFON
ANLÄGGNINGENS HEMSIDA	



**4. För mobil anläggning<sup>1</sup>**

TYP AV FORDON	FORDONETS REGISTERINGSNUMMER
FÖRSÄLJNINGSPLOTS/ADRESS DÄR NI HUVUDSAKLIGEN STÅR	
BASLOKALENS <sup>2</sup> NAMN (OM DET FINNS NÅGON)	BASLOKALENS ADRESS
<sup>1</sup> Med mobil anläggning avses exempelvis korvvagn, marknadsstånd, "food truck". <sup>2</sup> Med baslokal menas en lokal som används av mobil verksamhet lokal för till exempel förvaring av livsmedel, hackning av grönsaker, stekning av kött och diskning av utrustning.	

**5. Faktureringsadress**

JAG VILL ATT FAKTUROR SKICKAS TILL DEN ADRESS JAG ANGIVIT UNDER	
<input type="checkbox"/> Uppgift om verksamhetsutövare/företagare <input type="checkbox"/> Uppgifter om anläggning <input type="checkbox"/> Annan adress, se nedan	
ADRESSAT	KOSTNADSSTÄLLE, REFERENS ETC.
ADRESS	POSTNUMMER OCH ORT

**6. Start av verksamheten**

ANGE TIDSPERIOD FÖR VERKSAMHETEN <input type="checkbox"/> Verksamheten planeras att bedrivas tills vidare, från och med:  <input type="checkbox"/> Verksamheten är tidsbegränsad, kommer bedrivas under tidsperioden:
<b>OBSERVERA! VERKSAMHETEN FÅR INTE STARTA TIDIGARE ÄN 14 DAGAR FRÅN DET ATT ANMÄLAN INKOMMIT TILL MILJÖAVDELNINGEN, OM INTE ANNAT MEDDELATS!</b>

**7. Huvudsaklig verksamhet (markera med kryss)**

<input type="checkbox"/> Bageri <input type="checkbox"/> Butik med försäljning av enbart förpackade varor <input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering av charkvaror m.m. <input type="checkbox"/> Catering <input type="checkbox"/> E-handel <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Gatukök <input type="checkbox"/> Grossist/Distributör/Lager <input type="checkbox"/> Frukostservering <input type="checkbox"/> Huvudkontor <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/> Hälsokostbutik/Apotek <input type="checkbox"/> Importör <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Kafé <input type="checkbox"/> Kiosk <input type="checkbox"/> Matmäklare <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Mottagningskök/serveringskök <input type="checkbox"/> Pizzeria <input type="checkbox"/> Restaurang <input type="checkbox"/> Tillagningskök/centralkök/storkök <input type="checkbox"/> Tillverkning/Industri <input type="checkbox"/> Annan (beskriv under övrigt)
Övrigt:	
<sup>1</sup> Verksamheter som inte har någon fysisk hantering av livsmedel kan bortse från punkt 8-10 i denna anmälningsblankett. Beskriv verksamheten under 13. Övrig information.	



**8. Riskfaktor 1: Verksamhet och typ av livsmedel** (markera aktuell hantering)

<p><b>Riskenivå: Hög</b></p> <input type="checkbox"/> Bearbetning av rått kött, rå kyckling, <input type="checkbox"/> Bearbetning av opastöriserad mjölk <input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning <input type="checkbox"/> Grillning av kebab och/eller kyckling <input type="checkbox"/> Tillagning pizza med rå köttfärs <input type="checkbox"/> Groddning <input type="checkbox"/> Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter <input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär	<p><b>Riskenivå: Mellan</b></p> <input type="checkbox"/> Tillagning/beredning av fisk/skaldjur <input type="checkbox"/> Beredning av sushi <input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter, kokning pasta, potatis, ris <input type="checkbox"/> Marinering eller styckning av kött, och/eller malning av köttfärs <input type="checkbox"/> Skivning av skinka, bitning av ost <input type="checkbox"/> Beredning av smörgåsar, sallader, gräddtårter och andra kylvaror <input type="checkbox"/> Återuppvärmning/varmhållning av färdiglagad mat <input type="checkbox"/> Transport av varma livsmedel
<p><b>Riskenivå: Låg</b></p> <input type="checkbox"/> Försäljning av kyllda livsmedel <input type="checkbox"/> Servering av smörgåsar och bakverk som är tillverkade i annan anläggning <input type="checkbox"/> Försäljning eller servering av kulglass eller mjukglass <input type="checkbox"/> Lagring/transport av kylvaror <input type="checkbox"/> Upptining <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/marmelad <input type="checkbox"/> Tillverkning av kosttillskott	<p><b>Riskenivå: Mycket låg</b></p> <input type="checkbox"/> Bakning av mat- och kaffebröd som inte är kylvara <input type="checkbox"/> Servering av icke kylvaror, t.ex. mat/kaffebröd, dryck, portionsvis uppvärmning av fryst färdiglagad produkt <input type="checkbox"/> Försäljning av icke kylvaror, t.ex. torra varor, frukt/grönt, konfektyrer, djupfryst <input type="checkbox"/> Lagring/transport av icke kylvaror <input type="checkbox"/> Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe

**9. Riskfaktor 2: Storlek på verksamheten**

ANTAL PORTIONER, ALTERNATIVT ANTAL KONSUMENTER PER DAG <sup>1</sup>	ANTAL ÅRSARBETSKRAFTER <sup>2</sup>	ANTAL TON UTGÅENDE PRODUKT/ÅR <sup>3</sup>
<input type="checkbox"/> >250 000	<input type="checkbox"/> >30	<input type="checkbox"/> >10 000
<input type="checkbox"/> >25 000-250 000	<input type="checkbox"/> >10-30	<input type="checkbox"/> >1000-10 000
<input type="checkbox"/> >2500-25 000	<input type="checkbox"/> >3-10	<input type="checkbox"/> >10-100
<input type="checkbox"/> >250-2500	<input type="checkbox"/> >2-3	<input type="checkbox"/> >3-10
<input type="checkbox"/> >80-250	<input type="checkbox"/> >1-2	<input type="checkbox"/> >1-3
<input type="checkbox"/> >25-80	<input type="checkbox"/> ≤1	<input type="checkbox"/> ≤1
<input type="checkbox"/> ≤25		

<sup>1</sup> Restauranger, kafé, catering, pizzerior och liknande verksamheter anger antal portioner per dag (antal portioner per år delat med 365 dagar). Antal konsumenter anges för verksamheter såsom skolor, förskolor, äldreboenden.

<sup>2</sup> Antal årsarbetskrafter som arbetar med livsmedel eller antalet årsarbetskrafter i grill/delikatess för butiker med manuell hantering.

<sup>3</sup> Gäller för tillverkare.

**10. Riskfaktor 3: Konsumentgrupp**

Finns personer med nedsatt immunförsvar (äldre eller sjuka personer) i konsumentgruppen? <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Finns barn under 5 år i konsumentgruppen?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Tillagas eller iordningställs livsmedel till personer med livsmedelsrelaterad allergi?	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Exempel på anläggningar för känsliga konsumentgrupper: förskolekök, äldreboende, tillagning av specialkost till allergiska elever, tillverkning av livsmedel för särskilda näringsändamål, till exempel mjölk- eller glutenfria produkter.	



## 11. Märkning och presentation

ANSVAR FÖR INFORMATION OCH MÄRKNING	
<input type="checkbox"/> Utformar presentation (matsedel/meny, information om varor på skyltar och anslag)	
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation (matsedel/meny utformas av huvudkontor eller liknande)	
<input type="checkbox"/> Förpackar varor och utformar märkning av dessa (t.ex. vid tillverkning av färdiglagad mat)	
<input type="checkbox"/> Förpackar varor och märker dessa med uppgifter utformade av producenten (t.ex. grillning av kyckling i butik)	
<input type="checkbox"/> Importerar eller för in varor och ansvarar för märkningen av dessa	
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning eller presentation (t.ex butik med färdigförpackade livsmedel)	

## 12. Dricksvatten

VATTENFÖRSÖRJNING	
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Samfällighetsanläggning
<input type="checkbox"/> Enskild brunn	<input type="checkbox"/> Vatten används inte i verksamheten
Samfällighetsanläggning eller enskild brunn som förser en livsmedelsverksamhet med dricksvatten måste registreras hos miljöavdelningen, samt provtas och skötas i enlighet med dricksvattenföreskrifterna (SLVFS 2001:1). Detta gäller om vattnet från brunnen används för tillagning och beredning av livsmedel. OBS! Registrering av dricksvattenanläggning görs via en separat blankett.	
SAMFÄLLIGHETSFÖRENING	
KONTAKTPERSON SAMFÄLLIGHETSFÖRENING	TELEFON/E-POSTADRESS
FASTIGHETSÄGARE FÖR ENSKILDA BRUNNEN	TELEFON/E-POSTADRESS

## 13. Övrig information

<i>Kommentarer/beskrivning av verksamhet</i>
--



## 14. Samtycke om behandling av personuppgifter

<p><b>Vad är en personuppgift</b> Information som direkt eller indirekt kan hänföras till dig som person är personuppgifter enligt personuppgiftslagen och dataskyddsförordningen. Det är viktigt för Vallentuna kommun att dina personuppgifter hanteras på ett tryggt och korrekt sätt.</p> <p><b>Samtycke till användandet av dina personuppgifter</b> För att miljö- och samhällsbyggnadsnämnden ska kunna handlägga ditt ärende behöver du lämna ditt samtycke till att nämnden får hantera dina personuppgifter.</p>	<p><b>Hur länge är samtycket giltigt</b> Detta samtycke gäller under den tid ditt ärende pågår. När ditt ärende har avslutats, tas dina personuppgifter bort ur vårt system.</p> <p><b>Återkalla samtycke</b> Du har alltid rätt att återkalla samtycket när som helst. Kontakta <a href="mailto:personuppgifter@vallentuna.se">personuppgifter@vallentuna.se</a> om du vill återkalla ditt samtycke eller få dina personuppgifter som finns hos kommunen raderade.</p> <p>Du kan läsa mer om Vallentuna kommuns hantering av personuppgifter på Vallentuna.se <a href="http://www.vallentuna.se/personuppgifter">www.vallentuna.se/personuppgifter</a></p>
--	---

### Samtycke

Genom att kryssa i nedanstående ruta samtycker du till att uppgifter om dig registreras och hanteras i samband med handläggningen av ditt ärende.

Jag samtycker till att mina personuppgifter registreras i kommunens ärendehanteringssystem.

### Underskrift (sökande)

.....  
ORT, DATUM

.....  
UNDERSKRIFT

.....  
NAMNFÖRTYDLIGANDE

#### Information om Dataskyddsförordningen (EU) 2016/679

När du gör en ansökan eller anmälan på någon av Vallentuna kommuns blanketter innebär det att dina uppgifter kommer att behandlas i något register och användas för att administrera din ansökan/-anmälan. Uppgifterna behandlas enligt de regler som finns i dataskyddsförordningen eller med stöd av annan lagstiftning som rör personuppgifter. Om uppgifterna inte är sekretessbelagda kan de komma att lämnas ut enligt offentlighetsprincipen. Du har rätt att gratis, en gång per kalenderår, efter skriftligt undertecknad ansökan ställd till oss, få besked om vilka personuppgifter om dig som vi behandlar och hur vi behandlar dessa. Du har också rätt att begära rättelse i fråga om personuppgifter som vi behandlar om dig.

