

Anmälan

Ändring av befintlig livsmedelsverksamhet
Enligt artikel 6 punkt 2 förordning (EG) nr 852/2004

Verksamhetsutövare

Registrerat firmanamn		Person-/organisationsnummer
Besöksadress		Fastighetsbeteckning
Postadress	Postnummer	Ort
Ägare/kontaktperson	Telefon	E-post (ägare eller företag)

Faktureringsadress

Utdelningsadress	Postnummer	Ort
------------------	------------	-----

Mobil anläggning

Marknadsstånd Tält Vagn/bil (fiskbil, korvvagn etc.) – Ange fordonets reg.nr:

Verksamheten drivs

Startdatum:

Tills vidare Tillfälligt Från Till

Året runt Säsong, ange månader då verksamheten är aktiv

Säsong: Jan Feb Mar Apr Maj Jun Jul Aug Sep Okt Nov Dec

Öppet: Måndag Tisdag Onsdag torsdag Fredag Lördag Söndag

Typ av verksamhet

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet (korvvagn, marknadsstånd, fiskbil)
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Partihandel, grossist, importör, matmäklare
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Bageri / Konditori
<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering av t.ex. chark	<input type="checkbox"/> Butik med endast förpackade varor
<input type="checkbox"/> Skolkök	<input type="checkbox"/> Förskolekök
<input type="checkbox"/> Tillagningskök	<input type="checkbox"/> Mottagningskök
<input type="checkbox"/> Vårdboende / gruppboende	<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Transportör av livsmedel
<input type="checkbox"/> Annat, vad:	

Underlag för beräkning av årlig kontrolltid och avgift

Högrisk **45**

Tillagning av mat utifrån rått kött eller rå kyckling

Tillagning av råa pannfärdiga köttprodukter

Nedkylning av varm mat

Tillagning med opastöriserad mjölk

Bearbetning av råa ägg från andra länder än Sverige, Norge, Danmark eller Finland

Anmälan

Ändring av befintlig livsmedelsverksamhet
Enligt artikel 6 punkt 2 förordning (EG) nr 852/2004

Mellanrisk

35

- Tillagning av mat utifrån rå fisk
- Tillverkning av sushi
- Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker
- Transport av varmhållna livsmedel
- Bearbetning av pastöriseras mjölk, ex gräddning av pannkakor eller våfflor baserad på pulver och/eller pastöriserad mjölk
- Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter
- Beredning av råa ägg från Sverige, Norge, Danmark eller Finland
- Återuppvärmning av färdiglagad mat t.ex. varmkorv, förstekta hamburgare
- Skivning av skinka, bitning av ost
- Marinerings/styckning av kött, malning av köttfärs
- Varmhållning och/eller transport av varmt/tillagat livsmedel

Lågrisk

15

- Försäljning av kylda livsmedel
- Uppvärmning av frysta livsmedel
- Manuell hantering av glass (mjukglass, kulglass)
- Transport av kyld mat

Mycket låg risk

5

- Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor
- Uppvärmning av fryst färdigmat t.ex. pizzabitar
- Försäljning av förpackad glass
- Försäljning av livsmedel som inte kräver kylförvaring ex frukt grönsaker och godis

Verksamheten storlek

	Antal portioner/dag	Antal årsarbetskrafter	
Mellan	<input type="checkbox"/> 2 501-25 000	<input type="checkbox"/> >10 - 30	35
Liten	<input type="checkbox"/> 251 – 2 500	<input type="checkbox"/> >3 - 10	25
Mycket liten (I)	<input type="checkbox"/> 81 - 250	<input type="checkbox"/> >2 - 3	15
Mycket liten (II)	<input type="checkbox"/> 26 - 80	<input type="checkbox"/> >1 - 2	10
Ytterst liten	<input type="checkbox"/> ≤ 25	<input type="checkbox"/> ≤ 1	5

Känslig konsument

10

- Mat till äldreboende
- Mat till förskolor
- Mat till sjukhus
- Mat till allergiker
- Livsmedel märkt "fritt från"

Märkning / Meny

- Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel, ex butik med egen tillverkning 8/6/2
- Inte utformar märkning men som märker/förpackar livsmedel, ex butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/bake off bröd) 4/3/1
- Utformar presentation men som inte märker/förpackar livsmedel, ex restauranger, catering, E-handel 1

Uppgifter om dricksvatten, fettavskiljare och avfall

- Kommunalt dricksvatten Enskild vattentäkt Egen brunn Kommunalt vatten hämtas i dunk
- Fettavskiljare finns, tömning sker hur ofta: Fettavskiljare saknas Hanterar ej fett i verksamheten
- Avfall hämtas av:

Anmälan

Ändring av befintlig livsmedelsverksamhet

Enligt artikel 6 punkt 2 förordning (EG) nr 852/2004

Beskrivning av egenkontroll

Om du driver livsmedelsverksamhet är du ansvarig för att dina produkter är säkra och uppfyller kraven på hygien och redlighet. Detta gör du genom att ha en fungerande egenkontroll med beskrivning av de rutiner som ska gälla i verksamheten. Kryssa för de rutiner som är införda i verksamheten samt de åtgärder för HACCP-systemet som är genomförda.

Följande rutiner finns för verksamheten

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Rutiner för utbildning av personal | <input type="checkbox"/> Rutiner för märkning – presentation - redlighet |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för tid och temperaturprocesser | <input type="checkbox"/> Rutiner för ankomstkontroll - mottagning |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för underhåll av lokaler, inredn, utrustning | <input type="checkbox"/> Rutiner för bekämpning av skadedjur |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för rengöring | <input type="checkbox"/> Rutiner för spårbarhet |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för avfall och returgodshantering | <input type="checkbox"/> Rutiner för separering av råvaror från färdiga produkter |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för korrigerande åtgärder | <input type="checkbox"/> Rutiner för reklamationshantering |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för förpackningsmaterial | <input type="checkbox"/> Rutiner för internrevision |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för vatten och is | <input type="checkbox"/> Rutiner för övriga kontrollpunkter enligt faroanalys |
| <input type="checkbox"/> Rutiner för personlig hygien | |

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Produktbeskrivning | <input type="checkbox"/> Övervakning av kritiska styrpunkter |
| <input type="checkbox"/> Flödesschema | <input type="checkbox"/> Korrigerande åtgärder vid avvikelser från kritiska gränsvärden |
| <input type="checkbox"/> Faro-/riskanalys | <input type="checkbox"/> Rutin för verifiering av HACCP-systemet |
| <input type="checkbox"/> Identifiering av kritiska styrpunkter | <input type="checkbox"/> Dokumentationsrutiner |
| <input type="checkbox"/> Fastställande av kritiska gränser för varje styrpunkt | |

Information om registrering

Registrering är en relativt enkel process som innebär att du anmäler (registrerar) din livsmedelsverksamhet hos samhällsbyggnadsnämnden i kommunen. Verksamheten får sedan påbörjas tidigast 10 arbetsdagar efter det att anmälan kommit in till myndigheten. Redan från första dagen ska du kunna redovisa ett egenkontrollprogram anpassat till din verksamhet, där verksamhetens rutiner för hygien, temperatur etc. tydligt framgår.

Bilagor till ansökan

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Egenkontrollprogram | <input type="checkbox"/> Registreringsbevis |
| <input type="checkbox"/> HACCP-analys | <input type="checkbox"/> Ritning över lokalerna |

Underskrift

Firmatecknarens underskrift

Datum

Namnförtydligande

Personuppgifter registreras i Gnosjö kommuns administrativa system LEX och Comprima för att vi ska kunna utföra en arbetsuppgift i samband med myndighetsutövning. Vi hanterar dina personuppgifter med stöd av 11 § Livsmedelslagen (2005:20). Personuppgifterna hanteras i enlighet med bestämmelserna i dataskyddsförordningen (GDPR). För ytterligare information om hur Gnosjö kommun arbetar med behandling av personuppgifter, se www.gnosjo.se.