

Anmälan av livsmedelsverksamhet

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

Anmälan gäller:

- Start av ny livsmedelsverksamhet
 Tar över befintlig verksamhet. Nuvarande namn: _____
 Ändring av befintlig verksamhet.

Verksamheten får påbörjas 10 arbetsdagar (dvs ca 2 veckor) efter att anmälan har inkommit till kommunen om inte annat meddelats. Redan från första dagen ska verksamheten kunna redovisa ett egenkontrollprogram, anpassat för verksamheten, där rutiner för hygien, temperatur etc. tydligt framgår.

Uppgifter om verksamhetsutövare samt faktureringsadress

Registrerat firmanamn	Person-/organisationsnummer
Utdelningsadress	Postnummer och ort
Telefon	Mobiltelefon
Registrerad ägare	Epost

Uppgifter om livsmedelsverksamhet

Verksamhetens namn	Fastighetsbeteckning
Besöksadress	Postnummer och ort
Kontaktperson	Epost eller telefonnummer

Mobil anläggning

Fyll i uppgifter om bakomvarande lokal (för lager, rengöring etc.)

<input type="checkbox"/> Tält/torg-/marknadsstånd.	<input type="checkbox"/> Fordon (vagn/bil) Ange registreringsnummer:
Besöksadress	Postnummer och ort

Verksamheten i drift

<input type="checkbox"/> Tills vidare	Startdatum:	
<input type="checkbox"/> Tillfälligt	Från	Till
<input type="checkbox"/> Säsong	Från	Till

Typ av verksamhet

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

Underlag för beräkning av årlig kontrolltid samt årsavgift.

Dessa uppgifter står till grund för riskklassificering av verksamheten och är därför viktigt att det fylls i korrekt.

Högrisk
<input type="checkbox"/> Tillagning av mat utifrån rått kött eller rå kyckling
<input type="checkbox"/> Tillagning av råa pannfärdiga köttprodukter
<input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat
<input type="checkbox"/> Tillagning/beredning av opastöriserad mjölk
<input type="checkbox"/> Bearbetning av råa ägg från andra länder än Sverige, Norge, Danmark eller Finland

Mellanrisk
<input type="checkbox"/> Tillagning av mat utifrån rå fisk
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker
<input type="checkbox"/> Skivning av skinka, bitning av ost
<input type="checkbox"/> Tillverkning av Sushi
<input type="checkbox"/> Marinerings/styckning av kött, malning av köttfärs
<input type="checkbox"/> Varmhållning och/eller transport av varmt/tillagat livsmedel
<input type="checkbox"/> Beredning av råa ägg från Sverige, Norge, Danmark eller Finland
<input type="checkbox"/> Återuppvärmning av färdiglagad mat t.ex. varmkorv, förstekta hamburgare
<input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtarter
<input type="checkbox"/> Bearbetning av pastöriseras mjölk, ex gräddning av pannkakor eller våfflor (pulver och/eller pastöriserad mjölk)

Lågrisk
<input type="checkbox"/> Försäljning av kylda livsmedel
<input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Manuell hantering av glass (mjukglass, kulglass)
<input type="checkbox"/> Transport av kyld mat

Mycket låg risk
<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor
<input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst färdigmat t.ex. pizzabitar
<input type="checkbox"/> Försäljning av förpackad glass
<input type="checkbox"/> Försäljning av livsmedel som inte kräver kylförvaring

Storlek	Portioner/dag	Årsarbetskraft
Mellan	<input type="checkbox"/> 2 500 - 25 000	<input type="checkbox"/> 10 - 30
Liten	<input type="checkbox"/> 250 - 2 500	<input type="checkbox"/> 3 - 10
Mycket liten I	<input type="checkbox"/> 80 - 250	<input type="checkbox"/> 2 - 3
Mycket liten II	<input type="checkbox"/> 25 - 80	<input type="checkbox"/> 1 - 2
Ytterst liten	<input type="checkbox"/> ≤ 25	<input type="checkbox"/> ≤ 1

Känslig konsument
<input type="checkbox"/> Mat till äldreboende
<input type="checkbox"/> Mat till förskolor
<input type="checkbox"/> Mat till sjukhus
<input type="checkbox"/> Mat till allergiker
<input type="checkbox"/> Livsmedel märkt "fritt från"

Märkning/Meny
<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel, ex butik med egen tillverkning
<input type="checkbox"/> Inte utformar märkning men som märker/förpackar livsmedel, ex butik med egen tillverkning med centralt styrd märkning (grillad kyckling/bake off bröd)
<input type="checkbox"/> Utformar presentation men som inte märker/förpackar livsmedel, ex restauranger, catering, E-handel

Uppgifter om dricksvatten, fettavskiljare samt avfall

Dricksvatten	
<input type="checkbox"/> Kommunalt dricksvatten	<input type="checkbox"/> Egen brunn
<input type="checkbox"/> Enskild vattentäkt	<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten som hämtas i dunk
Fettavskiljare	
<input type="checkbox"/> Fettavskiljare finns	Tömning sker hur ofta:
<input type="checkbox"/> Fettavskiljare saknas	<input type="checkbox"/> Hanterar ej fett i verksamheten
Avfall	
<input type="checkbox"/> Avfall hämtas av:	

Rutiner som 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, inredning, utrustning	<input type="checkbox"/> Rutiner för separering av råvaror från färdiga produkter
<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 bekämpning av skadedjur
<input type="checkbox"/> Rutiner för korrigerande åtgärder	<input type="checkbox"/> Rutiner för reklamationshantering
<input type="checkbox"/> Rutiner för vatten och is	<input type="checkbox"/> Rutiner för internrevision
<input type="checkbox"/> Rutiner för personlig hygien	<input type="checkbox"/> Rutiner för övriga kontrollpunkter enligt faroanalys
<input type="checkbox"/> Rutiner för förpackningsmaterial	

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"/> Fastställande av kritiska gränser för varje styrpunkt
<input type="checkbox"/> Dokumentationsrutiner	

Underskrift

Firmatecknarens underskrift	
Namnförtydligande	Datum:

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 § Livmedelslagen (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.