

# Anmälan

## Ny- och omregistrering av livsmedelsverksamhet

Personuppgifter registreras i Gnosjö kommuns administrativa system EDP Miljö/Byggreda 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](http://www.gnosjo.se).

### Sökande

Registrerat firmanamn		Person-/organisationsnummer
Utdelningsadress	Postnummer	Ort
Ägare	Telefon	E-post (ägare eller företag)

### Faktureringsadress

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

### Verksamheten

Verksamhetens namn		Fastighetsbeteckning
Utdelningsadress	Postnummer	Ort
Kontaktperson	Telefon	E-post (kontaktperson eller företag)

### Mobil anläggning

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

Reg.nr	Bilmärke	Modell	Årsmodell	Färg
--------	----------	--------	-----------	------

Adress för bakomvarande lokal (för lager, rengöring etc.)

### Verksamheten drivs

<input type="checkbox"/> Anläggningen beräknas vara färdig <input type="checkbox"/> Tills vidare <input type="checkbox"/> Året runt	<input type="checkbox"/> Anläggningen kommer att tas i bruk (datum) <input type="checkbox"/> Tillfälligt    Från    Till <input type="checkbox"/> Säsong, ange månader då verksamheten är aktiv
---	---

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

Öppet:   
 Måndag   
 Tisdag   
 Onsdag   
 torsdag   
 Fredag   
 Lördag   
 Söndag

### Typ av verksamhet

<input type="checkbox"/> Restaurang <input type="checkbox"/> Pizzeria <input type="checkbox"/> Gatukök <input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering av t.ex. chark <input type="checkbox"/> Skolkök <input type="checkbox"/> Tillagningskök	<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet (korvvagn, marknadsstånd, fiskbil) <input type="checkbox"/> Partihandel, grossist, importör, matmäklare <input type="checkbox"/> Bageri / Konditori <input type="checkbox"/> Butik med endast förpackade varor <input type="checkbox"/> Förskolekök <input type="checkbox"/> Mottagningskök
--	--

# Anmälan

## Ny- och omregistrering av livsmedelsverksamhet

 Vårdboende / gruppboende

 Café

 Annat, vad:

 Industriell tillverkning

 Transportör av livsmedel

### 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

#### Lågrisk

35

 Försäljning av kylda livsmedel

 Uptining av frysta livsmedel

 Manuell hantering av glass (mjukglass, kulglass)

 Transport av kyld mat

#### Mellanrisk

15

 Tillagning av mat utifrån rå fisk

 Tillverkning av sushi

 Tillverkning av sallader

 Transport av varmhållna livsmedel

 Gräddning av pannkakor eller våfflor

 Skivning av skinka, bitning av ost

 Marinering / styckning av kött, malning av köttfärs

 Varmhållning oavsett maträtt

 Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtarter

 Återuppvärmning av färdiglagad mat t.ex. varmkorv, förstekta hamburgare

#### Mycket låg risk

5

 Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor

 Försäljning av frukt, grönsaker och godis

 Försäljning av förpackad glass

 Försäljning av livsmedel som inte kräver kylförvaring

 Uppvärmning av fryst färdigmat t.ex. pizzabitar

 Beredning av frukost o mellanmål av enklare typ (gröt, ägg, fil)

#### Verksamhetens 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

#### Märkning / meny

 Utformar märkning

*(Helt egen tillverkning och märkning)*
 Märker och förpackar livsmedel

*(Egen tillverkning men central märkning)*
 Utformar meny / matsedel

*(Restauranger, cateringföretag, storkök)*

#### Känslig hantering

 Mat till allergiker

 Mat till sjukhus

 Mat till äldreboende

 Mat till förskolor

10

### 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 Sandahls

 Avfall hämtas av annan entreprenör, vilken:


# Anmälan

## Ny- och omregistrering av livsmedelsverksamhet

### 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

