



## Sydärkes Miljöförvaltning

### Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

Enligt § 11 Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien (LIVSFS 2005:20)  
Nedanstående uppgifter kommer att behandlas enligt personuppgiftslagen (PUL) och registreras i Sydärkes miljönämnds ärendehanteringssystem. För behandling av anmälan debiteras en fastställd avgift.

#### Uppgifter om livsmedelföretaget

Inregistrerat namn	Organisationsnummer/Personnummer
Utdelningsadress	Postnummer och postort
Ansvarig person	Telefon innehavare och ev. mobiltelefon

#### Uppgifter om anläggningen

<input type="checkbox"/> Butik	<input type="checkbox"/> Skol-/förskolekök	<input type="checkbox"/> Egen import
<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Vårdboende	<input type="checkbox"/> Industri, ange vad*
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Grossist/lager	<input type="checkbox"/> Övrigt, ange vad*
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Mobil anläggning	
<input type="checkbox"/> Skol-/förskolekök	<input type="checkbox"/> Transportverksamhet	
Anläggningens namn	Telefon	
Besöksadress	Postnummer och postort	
Livsmedelsanläggningens varaktighet		
<input type="checkbox"/> Tillsvidare, datum för uppstart	<input type="checkbox"/> Tillfällig: fr.o.m.	t.o.m.
Fastighetsbeteckning		
Fastighetsägarens namn och adress		

\* För tillverkning av animaliska livsmedelsprodukter som ska levereras vidare till andra livsmedelsanläggningar krävs ett godkännande istället för registrering. Ansökan om godkännande ska göras på separat blankett om ansökan om godkännande av livsmedelsanläggning.

### INFORMATION

#### Uppgifter som behövs för riskklassificering

Uppgifterna ovan är tillräckliga för registrering av er livsmedelsanläggning men för att kunna placera ert livsmedelsanläggning i rätt riskklass och besluta om den årliga kontrollavgiften behövs ytterligare uppgifter angående er verksamhet. Dessa uppgifter lämnas in via blanketten "Verksamhetsbeskrivning för livsmedelsanläggning".

#### Avgift för registrering

För registrering av livsmedelsanläggning tas en avgift ut som motsvarar en timmes kontrolltid. Det gäller även om handläggningen avbryts på sökandens begäran. År 2010 är avgiften 700 kronor. Faktura skickas separat.

Postadress:  
Sydärkes Miljöförvaltning  
695 80 Laxå

Besöksadresser:  
Askersund: Stöökagatan 8  
Laxå: Postgatan 2-4  
Lekeberg: Bangatan 7

Telefon och fax:  
Tfn: 0584-473 400  
Fax: 0584-107 41

E-post och hemsida:  
miljo@sydnarkemiljo.se  
www.sydnarkemiljo.se

Org.nummer och giro:  
Org.nr.: 212000-1918  
Postgiro: 12 29 80-6  
Bankgiro: 461-6231

### Årlig kontrollavgift

Alla livsmedelsföretagare ska betala en årlig avgift för den kontroll av verksamheten som kontrollmyndigheten bedriver. För Askersunds, Laxå och Lekebergs kommuner är det Sydnärkes miljöförvaltning som är kontrollmyndighet. Beslut om årlig kontrollavgift fattas separat. Den årliga kontrollavgiften ska betalas fr.o.m. det år anläggningen registreras.

### Lämna anmälan i god tid

Du får starta verksamheten när du fått en bekräftelse på att verksamheten registrerats. Har du inte fått en bekräftelse får du ändå starta tio arbetsdagar efter att en fullständig anmälan om registrering lämnats till Sydnärkes miljöförvaltning.

### Ytterligare upplysningar

För att kunna få mer information kontaktas miljöförvaltningen via telefon: 0584-473 400. Alternativt så erhålls mycket information om livsmedel på Livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se).

### Underskrift

Att lämnade uppgifter är riktiga och att jag har tagit del av informationen om avgift för registrering av livsmedelsanläggning intygas härmed.

Ort och datum	
Underskrift av behörig firmatecknare	Namnförtydligande

**Anmälan skickas till:** Sydnärkes Miljöförvaltning, 695 80 Laxå



## Livsmedelsanläggningen

Livsmedelsanläggningens namn	Organisationsnummer/Personnummer
Besöksadress/plats	Telefonnummer

## Ange vilken typ av verksamhet ni planerar att bedriva

<input type="checkbox"/> Butik utan manuell hantering*	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Transportverksamhet
<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering*	<input type="checkbox"/> Bageri med servering	<input type="checkbox"/> Lager
<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Skola	<input type="checkbox"/> Kiosk
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Förskola	<input type="checkbox"/> Mobil anläggning, ev. reg.nr.: _____
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Omvårdnad	<input type="checkbox"/> Industri, ange vad:
<input type="checkbox"/> Sushirestaurang	<input type="checkbox"/> Grossist	<input type="checkbox"/> Övrigt, ange vad:

\*Manuell hantering är t.ex. ost- fisk- eller delikatessdisk, självplock av t.ex. räkor, oliver.

## Hantering (ange vilka typer av hantering som förekommer)

<b>Verksamhet med hög risk</b>	
<input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rå fisk eller rått kött (färskt el. fryst)	<input type="checkbox"/> Transport av varm mat, t.ex. catering
<input type="checkbox"/> Bakning av pizza med köttfärs, oxfileé, kyckling etc. vilket köps in rått (färskt el. fryst)	<input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat
<input type="checkbox"/> Kebabstock	<input type="checkbox"/> Malning av rått kött/rå fisk (färskt el. fryst)
<input type="checkbox"/> Beredning av sushi	<input type="checkbox"/> Grillning av kyckling
<b>Verksamhet med mellanrisk</b>	
<input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter	<input type="checkbox"/> Återuppvärmning (värma upp mat som lagats tidigare)
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller mjölk/ägg (t.ex. paj, pannkakor, våfflor)	<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter
<input type="checkbox"/> Kokning av pasta/ris/potatis	<input type="checkbox"/> Varmhållning
<input type="checkbox"/> Beredning av sallad, smörgåsar	<input type="checkbox"/> Delning av ost
<input type="checkbox"/> Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Skivning av charkprodukter (t.ex. skinka)
<input type="checkbox"/> Filetering av fisk (skära/dela färskt eller fryst rå fisk)	<input type="checkbox"/> Styckning av kött (skära/dela färskt eller fryst rått kött)
<b>Verksamhet med låg risk</b>	
<input type="checkbox"/> Försäljning av kylda livsmedel (t.ex. färdiga smörgåsar, bakelser, mejerivaror)	<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/skopglass
<input type="checkbox"/> Upptining (tina upp frysta livsmedel)	<input type="checkbox"/> Transport av kyld mat, t.ex. catering

**Verksamhet med mycket låg risk**

<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvara	<input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kyla (t.ex. konserver, bröd, te/kaffe, läsk)
<input type="checkbox"/> Hantering/försäljning av frukt/grönsaker, godis	<input type="checkbox"/> Hantering/försäljning av förpackad glass
<input type="checkbox"/> Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning	

**Övrigt**

<input type="checkbox"/> Import av livsmedel från tredje land (utanför EU)	<input type="checkbox"/> Införsel, förste mottagare av livsmedel från annat EU-land
--	---

**Ange storleken på er verksamhet**

Verksamhetens storlek	Restauranger, caféer, skolor och liknande Antal portioner som serveras per dag <sup>1</sup>	Butiker Antal anställda som arbetar med livsmedel <sup>2</sup>	Livsmedelsindustrier och partihandlare Produktionen/försäljningen i ton
Stor	<input type="checkbox"/> 25 001 - 250 000	<input type="checkbox"/> fler än 30	<input type="checkbox"/> mer än 10 000
Mellan	<input type="checkbox"/> 2 501 - 25 000	<input type="checkbox"/> 11 - 30	<input type="checkbox"/> 101 - 1 000
Liten	<input type="checkbox"/> 251 - 2 500	<input type="checkbox"/> 4 - 10	<input type="checkbox"/> 10 - 100
Mycket liten	<input type="checkbox"/> 25 - 250	<input type="checkbox"/> 1 - 3	<input type="checkbox"/> mindre än 10
Ytterst liten	<input type="checkbox"/> mindre än 25	<input type="checkbox"/> färre än en	

<sup>1</sup>Antalet portioner per år delat med 365. Om ni serverar mat till samma personer fler än en gång per dag (t.ex. vårdboende, förskolor m.m.) ange då antal konsumenter.

<sup>2</sup>En årsarbetskraft beräknas arbeta ca 200 dagar/år på heltid (två halvtidsanställda = en årsarbetskraft o.s.v.)

**Vänder sig verksamheten till särskilt känsliga konsumenter?<sup>1</sup>**

Ja       Nej

<sup>1</sup>Med känsliga konsumenter menas: barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar t.ex. gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende och personer med livsmedelsrelaterad allergi.

**Förklara kortfattat vad ni ska göra**


Ort och datum

Underskrift av behörig firmatecknare

Namnförtydligande

**Anmälan skickas till: Sydnärkes Miljöförvaltning, 695 80 Laxå**

Postadress:  
Sydnärkes Miljöförvaltning  
695 80 Laxå

Besöksadresser:  
Askersund: Stöökagatan 8  
Laxå: Postgatan 2-4  
Lekeberg: Bangatan 7

Telefon och fax:  
Tfn: 0584-473 400  
Fax: 0584-107 41

E-post och hemsida:  
miljo@sydnarkemiljo.se  
www.sydnarkemiljo.se

Org.nummer och giro:  
Org.nr.: 212000-1918  
Postgiro: 12 29 80-6  
Bankgiro: 461-6231