

Fyll i blanketten direkt i datorn. Skriv sedan ut blanketten och underteckna den.  
Blanketten ska skickas till miljö- och byggnadsförvaltningen, Box 500, 577 26 Hultsfred.  
Vid frågor ring 010-354 20 41 eller skicka e-post till [miljo.bygg@hultsfred.se](mailto:miljo.bygg@hultsfred.se).

**Vad gäller ansökan?**

Ny livsmedelsanläggning
Ägarbyte eller bolagsändring på befintlig anläggning
Ändring av befintlig anläggning (verksamhet och/eller lokal)

**Uppgifter om livsmedelsföretaget**

Firmanamn (enligt Bolagsverkets registreringsbevis)	Organisationsnummer eller personnummer
Postadress	Postnummer och ort
Ansvarig eller kontaktperson	E-post
Telefon	Mobil
Godkänner ni kommunikation och beslut via e-post? Ja                      Nej	
Fakturamottagare (namn/företagsnamn, personnummer/organisationsnummer, adress, referensnummer)	

**Uppgifter om livsmedelsanläggningen**

Anläggningens namn	
Besöksadress (namn, gatuadress, postnummer och ort)	
Fastighetsbeteckning (om fordon ange registreringsnummer)	Fastighetsägare
Kontaktperson	E-post
Telefon	Mobil

**Planerad start av verksamheten**

Verksamheten beräknas starta från och med:
Om verksamheten ska bedrivas under en begränsad tid, ska du ange slutdatum:
Om verksamheten är säsongsbetonad med planerat öppethållande, ska du ange när verksamheten planeras vara öppen:

**För vilken typ av verksamhet gäller anmälan? (underlag för riskklassning)**

Restaurang eller kök	Pizzeria
Café eller konditori	Gatukök
Kiosk	Grossist
Mottagningskök	Transportör
Butik, oförpackade varor	Butik, förpackade varor
Mobil eller flyttbar anläggning	E-handel
Annat:	

**Vilken typ av hantering är aktuell i verksamheten? (underlag för riskklassning)**

Hantering av rått kött/fjäderfä eller opastöriserad mjölk	Hantering av råa grönsaker
Manuell hantering av charkprodukter, rå fisk och råa ägg	Beredning, styckning eller malning av rått kött
Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	Hantering av frysta livsmedel
Bakning	Catering
Återuppvärmning eller varmhållning	Nedkylning
Kylförvaring	Upptining
Mat specifikt till allergiker	Hopplock och utleverans av varor
Manuell hantering av glass	Omsorg (äldre, förståndshandikappade)
Sjukhus	Barnomsorg (förskola)
Annat, övrigt:	

**Övrig information om verksamheten och dess livsmedelshantering****Produktionsstorlek (underlag för riskklassning)**

Konsumenter eller portioner per dag på årsbasis (till exempel restaurang):	Antal sysselsatta, årsarbetskrafter, (till exempel butik):	Utgående produkt i ton per år (till exempel produktionsanläggning):
Ytterst liten $\leq 25$	$\leq 1$	$\leq 1$
Mycket liten (II) $> 25-80$	$> 1-2$	$> 1-3$
Mycket liten (I) $> 80-250$	$> 2-3$	$> 3-10$
Liten $> 250-2\ 500$	$> 3-10$	$> 10-100$
Mellan $> 2\ 500-25\ 000$	$> 10-30$	$> 100-1\ 000$
Stor $> 25\ 000-250\ 000$	$> 30$	$> 1\ 000-10\ 000$
Mycket stor $> 250\ 000$	-	$> 10\ 000$

**Konsumentgrupper (underlag för riskklassning)**

Vänder sig verksamheten till någon känslig konsumentgrupp?	
Ja	Nej

**Märkning och information mot kund eller gäst (underlag för riskklassning)**

Tar fram egen märkning och märker eller förpackar produkter (till exempel butik med egen tillverkning av exempelvis matlådor)
Tar fram egen märkning men märker eller förpackar inte (till exempel huvudkontor)
Tar inte fram egen märkning men märker eller förpackar livsmedel (till exempel livsmedelsföretag som tillverkar livsmedel men får färdiga etiketter från huvudkontor)
Utformar presentation men märker eller förpackar inte livsmedel (till exempel fristående restaurang som skriver menyer)
Utformar inte presentation och märker eller förpackar inte livsmedel (till exempel franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel)

**Vatten**

Verksamheten har kommunalt vatten
Verksamheten har egen vattentäkt
Verksamheten har vatten från samfällighet eller liknande. Namn samt ansvarig:

**Att bifoga**

Ritning med beskrivning av lokalen
------------------------------------

**Underskrift**

Datum	Namnteckning	Namnförtydligande
-------	--------------	-------------------

**Information****Avgift**

Vi tar ut en avgift för att handlägga anmälan om registrering av livsmedelsanläggning. Avgiften tas ut enligt taxan för offentlig kontroll enligt livsmedelslagstiftningen. Taxan är antagen av kommunfullmäktige. Läs mer om våra avgifter på [www.hultsfred.se/avgifterlivsmedel](http://www.hultsfred.se/avgifterlivsmedel) eller [www.vimmerby.se/avgifterlivsmedel](http://www.vimmerby.se/avgifterlivsmedel).

**Vad händer nu?**

Du får starta din verksamhet när du har fått beslut om registrering från miljö- och byggnadsförvaltningen. Har du inte hört något från oss kan du starta din verksamhet 14 dagar efter att anmälan har kommit in till miljö- och byggnadsförvaltningen.

**Lokaler och egenkontroll**

Lokalen ska uppfylla relevanta lagkrav på utformning, materialval med mera. Alla verksamheter är skyldiga att ha ett HACCP-baserat system för egenkontroll som är anpassat till verksamheten. Anpassade rutiner för egenkontrollen ska finnas på plats och utföras redan från start. Syftet med egenkontrollen är att förebygga hälsorisker och att säkerställa redligheten. Vid kontroll av er verksamhet ska ni kunna presentera system för egenkontroll.

Kontroll av verksamheten kommer att ske strax efter att verksamheten har startat. Om verksamheten inte uppfyller lagstiftade krav har miljö- och byggnadsnämnden möjlighet att besluta om föreläggande eller förbud, till exempel krav på åtgärder av lokal, egenkontroll eller stängning av hela eller delar av verksamheten.

**Känslig konsumentgrupp**

Med känsliga konsumenter menas:

- Barn under fem år (förskola).
- Personer med nedsatt immunförsvar (till exempel gravida, patienter på sjukhus, patienter på äldreboenden).
- Personer med förståndshandikapp (till exempel särskilda boenden och dagverksamheter för psyk-/demensvård).
- Personer med livsmedelsrelaterad allergi.

**Information om behandling av personuppgifter****Personuppgiftsansvarig:**

Miljö- och byggnadsnämnden

Box 500

577 26 Hultsfred

[miljo.bygg@hultsfred.se](mailto:miljo.bygg@hultsfred.se)

010-354 20 41

Uppgifterna registreras i vårt ärendehanteringssystem. Ändamålet är att kunna handlägga din anmälan om registrering av livsmedelsanläggning och utföra kontroller av din verksamhet.

Behandlingen av dina personuppgifter är nödvändig för att kommunen ska kunna utföra myndighetsutövning.

Uppgifterna är allmän handling och kan komma att lämnas utanför kommunens organisation. Uppgifterna kommer att bevaras.

Om du vill veta vilka personuppgifter som finns registrerade om dig kan du ta kontakt med miljö- och byggnadsförvaltningen och begära information. De kan också hjälpa dig så eventuella felaktigheter rättas till och radera uppgifter som du lämnat med samtycke.

Om du har fler frågor, till exempel om kommunens hanterande av personuppgifter eller om du har klagomål, så kan du vända dig till kommunens dataskyddsombud. Om du fortfarande inte är nöjd har du även rätt att lämna klagomål på personuppgiftsbehandlingen till Integritetsskyddsmyndigheten.