

Västerviks kommun
Miljö och byggnadskontoret
593 80 Västervik

Telefon: 0490-25 40 00
E-post: mbn@vastervik.se

ANMÄLAN OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING samt underlag för riskklassning

Anmälan avser

☐ Ny verksamhet	☐ Ägarbyte	☐ Ändring av anläggning/sortiment
--	-----------------------------------	--

Företagsuppgifter

Företagsnamn	Person-/Organisationsnummer
Företagarens namn	Telefonnummer
Adress	Mobiltelefon
Postnummer och ort	E-postadress
Faktureringsadress (om annan än ovan)	Faktureringsadressens postnummer och ort

Anläggningsuppgifter

Livsmedelsanläggningens namn	Anläggningens fastighetsbeteckning
Livsmedelsanläggningens besöksadress	Telefonnummer till anläggningen
Kontaktperson på anläggningen	Telefonnummer till kontaktperson
☐ Mobil anläggning ☐ Fordon, registreringsnummer ☐ Vagn ☐ Tält ☐ Marknadsstånd ☐ Annat	
Adress och ort för bacomvarande lokal (för förvaring av livsmedel, rengöring m.m.)	

Verksamheten kommer att bedrivas

☐ Tills vidare Ange datum när verksamheten beräknas starta:	☐ Tillfällig Fr.o.m. T.o.m.
---	--

Vatten

Om annat än kommunalt dricksvatten används ska registrering av vattenanläggning göras på separat blankett

☐ Kommunalt vatten	☐ Enskilt vatten ⇒ separat registreringsblankett
---	---

Typ av verksamhet (välj ett eller flera alternativ)

☐ Restaurang	☐ Pizzeria	☐ Gatukök	☐ Café
☐ Bageri/Konditori	☐ Butik med beredning	☐ Butik utan beredning	☐ Kiosk
☐ Grossistverksamhet	☐ Tillagningskök	☐ Mottagningskök	☐ Vårdboende/Gruppboende
☐ Tillverkning	☐ Mjuk- eller kulglass	☐ Annat:	

Typ av hantering (markera alla alternativ som berör er verksamhet)

☐ Tillagning av rått kött, rå kyckling ☐ Gravning/rökning av fisk ☐ Styckning, malning, marinerings av rått kött ☐ Tillagning av råa, frysta hamburgare, schnitzlar, kebabspett, etc. ☐ Nedkylning ☐ Tillverkning av sushi, tillagning av fiskrätter, delning av fisk, paketering av fisk ☐ Uppvärmning av färdig mat t.ex. nedkyld mat, förstekta hamburgare, korv etc. ☐ Tillagning av rätter som innehåller mjölk/ägg (t.ex. våfflor, pannkakor) ☐ Kokning av ris/pasta/potatis etc. ☐ Upptining ☐ Varmhållning/återuppvärmning ☐ Skivning av charkprodukter, bitning/rivning av ost ☐ Tillverkning av smörgåsar, sallader, smörgåstårter, tårter, bakelser, konditorivaror etc. ☐ Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning	☐ Bakning av enkelt matbröd, hårt bröd eller torra kakor ☐ Bake off ☐ Transport av varma livsmedel (t.ex. leverans, catering, hemkörning) ☐ Transport av kylvaror/kall mat (t.ex. leverans, catering, hemkörning) ☐ Transport av frysvaror (t.ex. leverans, catering, hemkörning) ☐ Förvaring/försäljning av förpackade kyllda livsmedel ☐ Förvaring/försäljning av förpackade frysta livsmedel ☐ Förvaring/försäljning av frukt och grönt, godis ☐ Försäljning av mjukglass/kulglass ☐ Tillverkning av saft, sylt och marmelad ☐ Tillverkning av förpackade kosttillskott ☐ Infrysning och/eller blanchering ☐ Övrigt:
---	--

Känsliga konsumentgrupper*

Verksamheten vänder sig huvudsakligen till känsliga konsumenter

☐ Ja ☐ Nej

*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

Uppgifter om verksamhetens storlek

Restaurang, café, skolor och liknande	Butik, grossist, lager	Om manuell chark, grill finns i butiken	Tillverkning
Antal konsumenter/portioner som serveras i genomsnitt per dag (sett över hela året)	Antal sysselsatta årsarbetskrafter som arbetar med livsmedel (40 tim/vecka)	Antal sysselsatta årsarbetskrafter som arbetar med manuell hantering	Ton utgående produkt per år
☐ 25 000–250 000	☐ >30	☐ >30	☐ <1000–10 000
☐ 2 500–25 000	☐ <10–30	☐ <10–30	☐ <100–1 000
☐ 250–2 500	☐ <3–10	☐ <3–10	☐ <10–100
☐ 80–250	☐ <2–3	☐ <2–3	☐ < 3–10
☐ 25–80	☐ <1–2	☐ <1–2	☐ < 1–3
☐ ≤25	☐ ≤1	☐ ≤1	☐ ≤1

Märkning/meny

Ange om verksamheten märker/förpackar livsmedel eller utformar menyer.

- ☐ Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t.ex. butik med egen tillverkning av matlådor etc.)
- ☐ Utformar märkning men märker/förpackar inte (t.ex. huvudkontor eller importör för färdiga livsmedel.)
- ☐ Utformar inte men märker/förpackar livsmedel (t.ex. butik med tillverkning men centralt styrd märkning.)
- ☐ Utformar meny men märker/förpackar inte (t.ex. restauranger.)
- ☐ Utformar inte meny och märker/förpackar inte (t.ex. butik med enbart förpackade livsmedel.)

Övriga upplysningar, t.ex. verksamhetsbeskrivning

Information

Verksamheten får påbörjas tidigast två veckor efter det att anmälan har inkommit, om inte kontrollmyndigheten redan har fattat beslut om registrering.

I samband med registrering av ny verksamhet eller övertagande tas en avgift ut.

OBS!

Vid ny, till- eller ombyggnation kan bygglov/anmälan krävas. Det kan även finnas krav på att fettavskiljare installeras i verksamheten. Kontrollera detta med byggenheten på Miljö- och byggnadskontoret i god tid innan någon byggnation påbörjas, telefon 0490-25 48 11.

Vid försäljning på kommunal mark, kontakta Västerviks Miljö- och energi för information om markupplåtelse, telefon 0490-25 70 50.

De angivna uppgifterna kommer att registreras i Miljö- och byggnadsnämndens register. Registren är tillgängliga för allmänheten. För eventuell rättelse av felaktiga uppgifter kontakta Miljö- och byggnadskontoret.

Underskrift

.....

Datum

.....

Ort

.....

Behörig firmatecknares namnteckning

.....

Namnförtydligande