



Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning och underlag för riskklassificering

Södertörns Miljö- & Hälsoskyddsförbund
136 81 Haninge

Datum för start av verksamheten: _____

1. Ansökan avser:

- Ny livsmedelsanläggning/ägare Förändring av befintlig livsmedelsanläggning

2. Avser anmälan en tillfällig hantering eller mobil anläggning? (om nej, fortsätt med punkt 3)

Avser anmälan en tillfällig hantering?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	Omfattning i tid: _____
<input type="checkbox"/> Ambulerande verksamhet	<input type="checkbox"/> Fordon, reg. nr: _____	<input type="checkbox"/> Tält, stånd	
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Enskilt vatten	<input type="checkbox"/> Annat vatten t.ex. samfällighet	
Ansökan om bygglov eller bygganmälan har lämnats in <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej			

3. Sökande

Företagets namn		
Innehavare	Organisations-/personnummer	Epost
Utdelningsadress	Postnummer	Ort
Telefon	Mobil	Fax
Faktureringsadress och ev referensnummer eller dylikt		

4. Lokal

Livsmedelslokalens namn		Fastighetsbeteckning	
Livsmedelslokalens gatuadress	Postnummer	Ort	Kontaktperson
Telefon	Mobil	Fax	Epost

5. Typ av verksamhet

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Restaurang/Pizzeria/Skolkök/Gatukök | <input type="checkbox"/> Import/Grossist/Lager/Matmäklare |
| <input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad mat | <input type="checkbox"/> Café/Konditori |
| <input type="checkbox"/> Catering av varm mat (transport) | <input type="checkbox"/> Kök på Förskola/Äldreboende/Sjukhus |
| <input type="checkbox"/> Butik | <input type="checkbox"/> Industriell tillverkning, inte animalieanläggning |
| | <input type="checkbox"/> Övrigt: _____ |

6. Steg 1 i riskklassningen

Risikfaktor 1, typ av verksamhet och livsmedel. Det vill säga - vad ni gör i verksamheten?

Ange om nedanstående moment ingår i verksamheten	Ja	Nej	Kommentar
Högrisk			
Tillagar ni rått kött / rå kyckling?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Grillar ni eller lagar ni mat i er butik?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kyler ni mat för att servera vid ett senare tillfälle?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Värmer ni pannfärdiga bitar t.ex. råa hamburgare, fiskfilé eller lövbiff?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ange om nedanstående moment ingår i verksamheten	Ja	Nej	Kommentar
Mellanrisk			
Maler ni rått kött eller rå fisk?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hanterar ni rå fisk eller gör ni sushi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kokar ni potatis/pasta/ris?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gör ni pannkakor/våfflor från grunden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gör ni smörgåsar/bakelser/sallader?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Har ni varmhållning t.ex. för dagens lunch?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Värmer ni upp färdigmat för servering, t.ex. paj, korv eller förstekta hamburgare?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Skivar ni eller hackar ni charkuterier?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Transporterar ni varm mat till någon annan plats?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lågrisk			
Säljer/lagrar/transporterar ni livsmedel som kräver kylförvaring?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tinar ni fryst mat?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Säljer ni mjukglass eller kulglass?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tillverkar ni sylt/saft/marmelad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mycket lågrisk			
Värmer ni upp färdigmat direkt från frysen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Säljer/lagrar/transporterar ni livsmedel som kräver frysförvaring?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tillverkar ni deg till bröd eller pizza?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hanterar ni jordiga grönsaker?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Säljer ni grönsaker/frukt/godis?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Säljer ni kosttillskott?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Säljer ni receptfria läkemedel?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

7. Steg 2 i riskklassningen

Risikfaktor 2, produktionens storlek. Restauranger, skolor, caféer och andra serveringar bedöms efter antalet portioner eller konsumenter per dag. En servering som bara är öppen på sommaren räknar ut antal portioner per dag utslaget på hela året. Butiker och grossister bedöms efter antalet årsarbetskrafter. Tillverkare bedöms efter antal ton utgående produkt per år.

Du som ska bedriva restaurang, skola, café eller annan servering, fyll i antal portioner per dag här (beräkna på ett genomsnitt för årets alla dagar).

- Mindre än 26 port/dag
 81-250 portioner/dag
 2501-25000 portioner/dag
 26-80 portioner/dag
 251-2500 portioner/dag
 25001-250 000 port/dag
 Mer än 250 000 port/dag

Du som ska bedriva butik eller övriga verksamheter som t.ex. / grossist/ lager/ importör , fyll antal årsarbetskrafter som hanterar livsmedel.

Butiker och övriga verksamheter, ange antal årsarbetskrafter som hanterar livsmedel

- Totalt antal årsarbetskrafter
 <=1
 >1-2
 >2-3
 >3-10
 >10-30
 Mer än 30
Varav chark/fisk/grill/delikatess
 <=1
 >1-2
 >2-3
 >3-10
 >10-30
 Mer än 30
Varav bageri/konditori
 <=1
 >1-2
 >2-3
 >3-10
 >10-30
 Mer än 30
Endast förpackade livsmedel
 <=1
 >1-2
 >2-3
 >3-10
 >10-30
 Mer än 30

- Industriell tillverkning, ton /år**
 <=1ton
 >1-3 ton
 >3-10 ton
 >10-100
 >100-1000
 >1000-10 000
 Mer än 10 000

8. Steg 3 i riskklassificeringen

Huvudsaklig typ av kunder. Det vill säga, vem serverar ni maten till?

Huvudsaklig typ av kunder

- Ingen speciell kundgrupp Personer i behov av specialkost/allergimat
- Barn under fem år eller vårdtagare i äldreomsorg

9. Steg 4 i riskklassificeringen

Kontrolltidstillägg - kontroll av information och spårbarhet hos er.

Markera nedan vilken typ av märkningshantering som kommer att ske i anläggningen.

- Utformar märkning/etikett samt märker/förpackar livsmedel**
Exempel på typer av verksamhet:
 Industri utan huvudkontor, importör som översätter märkning, butik med egen tillverkning.
- Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel**
Exempel på typer av verksamhet:
 Huvudkontor, importörer som tar in färdigmärkta livsmedel, matmäklare
- Utformar inte märkning men märker och förpackar livsmedel**
Exempel på typer av verksamhet:
 Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annat livsmedelsföretag, företag som tillverkar livsmedel men får färdiga etiketter/märkningsunderlag från huvudkontor, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/bake off bröd).
- Utformar presentationer (t.ex. menyer, skyltar) men märker/förpackar inte livsmedel**
Exempel på typer av verksamhet:
 Fristående restauranger, cateringverksamhet
- Utformar inte presentationer och märker/förpackar inte livsmedel**
Exempel på typer av verksamhet:
 Franchiserestauranger, tillagningskök med centralt framtagen matsedel, kyl- och fryshus

Övrig beskrivning av verksamhet/sortiment

När du skickar in denna blankett till Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund kommer vissa personuppgifter om dig behandlas. Kontakta oss för information om hur förbundet hanterar dina personuppgifter eller besök vår webbplats www.smohf.se/gdpr

Ort och datum

Namn-teckning (behörig företrädare)

Namn-förtydligande

--	--

INFORMATION TILL SÖKANDE

Om ni ska bedriva en animalieanläggning (t ex industriell fisk, kött och fågelhantering) ska ni istället ansöka om godkännande hos livsmedelsverket.

För en snabb och smidig handläggning är det viktigt att du följer dessa anvisningar:

Skicka in din anmälan i god tid innan du startar din verksamhet. Din verksamhet registreras och du får öppna den två veckor efter att en rätt ifylld och fullständig anmälan har kommit in till oss. Du får en skriftlig bekräftelse på att vi registrerat din verksamhet. Vi gör en första inspektion efter det att ni har öppnat.

Saknar din anmälan uppgifter kontaktas du av oss och vi talar om vilka uppgifter som du ska komplettera med. Observera att tvåveckorstiden inte börjar räknas förrän kompletteringen är klar.

Vi tar betalt för registreringen

Vårt arbete med registreringen av din anläggning debiteras per timme enligt vår fastställda taxa. Se förbundets hemsida www.smohf.se.

Riskklassificeringen och årsavgift

Vi riskklassificerar också din anläggning enligt de uppgifter du har lämnat på denna blankett. Det innebär att vi gör en uppskattning av riskerna med din hantering. Riskklassificeringen är en bedömning av hur mycket tid vi varje år behöver för tillsynskontroll av din verksamhet.

Tidsbedömningen styr också vilken årlig avgift du ska betala till oss. Avgiften kommer att tas ut redan första verksamhetsåret. Den årliga kontrolltiden kan både öka och minska beroende på hur bra din verksamhet fungerar vid vår kontroll.

Vilka krav ställer lagen på dig?

De livsmedel du säljer/serverar måste vara säkra. En förutsättning för det är att du har tillräcklig kunskap inom livsmedelshygien för att kunna driva din verksamhet på ett säkert sätt. Det är också viktigt att din lokal är anpassad för din verksamhet. Du måste också ha ett system för att själv kontrollera din verksamhet som omfattar bland annat hygien, spårbarhet, temperaturer, redlighet och märkning.

Följande kontakter måste du själv ta:

- Hyresvärden/fastighetsägaren - kan din planerade verksamhet accepteras?
- Bygglovshandläggare i din kommun, angående planbestämmelser, bygglov, bygganmälan, ventilationskrav och fettavskiljare.

Anmälningspliktig verksamhet enligt förordningen om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd

Omfattas din verksamhet av anmälningsplikt enligt 38 § förordning (1998:899) om miljöfarlig verksamhet och hälsoskydd ska detta anmälas på blanketten "Anmälan av verksamhet" alternativt "Ändring av befintlig verksamhet" som du hittar under www.smohf.se/Blanketter/Halsoskydd.

Exempel på verksamheter som är anmälningspliktiga: skolor, förskolor, fritids, bassängbad, fotvård och akupunktur. Observera att vi har skyldighet att döma ut miljöstraffavgift till verksamhetsutövare som inte anmält sig i god tid (senast 6 veckor innan verksamheten öppnar).

Mer information hittar du på www.smohf.se

Om du har frågor kan du ringa vår servicetelefon, 08-606 73 00 eller mejla till miljokontoret@smohf.se