



Registrering och riskklassning av livsmedelsverksamhet

Södertörns miljö- & hälsoskyddsförbund
136 81 Haninge

Anmälan av livsmedelsverksamhet

Läs anvisning "Anmälan av livsmedelsverksamhet" (sista sidan) innan du fyller i blanketten. Skicka in anmälan till oss senast två veckor innan du planerar att öppna verksamheten.

Allmänna uppgifter	Företagets namn		
	Livsmedelslokalens namn ("skylten på dörren")		
	<input type="checkbox"/> Ny livsmedelsverksamhet/lokal/ägare med startdatum _____		
	<input type="checkbox"/> Ändring av sortiment/ombyggnad/annat med startdatum _____		
	Vad: _____		
	<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet (Vagn/Tält/Stånd/Fordon) och ev. registreringsnummer: _____		
	<input type="checkbox"/> Tillfällig hantering med startdatum _____ och slutdatum _____		

Kontaktuppgifter till företaget eller juridisk person* (juridisk ansvarig)	Företag/juridisk person		Organisations- /personnummer*	
	Utdelningsadress		Postnummer och ort	
	E-post	Mobil	Telefon	
	Faktureringsadress och ev. referensnummer eller dylikt			

Kontaktuppgifter till livsmedelslokalen	Gatuadress		Postnummer och ort	
	E-post	Mobil	Telefon	

Kontaktperson	Namn		Titel	
	E-post	Mobil	Telefon	

Typ av verksamhet	<input type="checkbox"/> Huvudkontor/Import/Matmäklare	<input type="checkbox"/> Restaurang/Pizzeria/Café
	<input type="checkbox"/> Lager/Grossist	<input type="checkbox"/> Skola/Förskola
	<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning	<input type="checkbox"/> Äldreboenden och andra omsorgskök
	<input type="checkbox"/> Butik med oförpackade varor	<input type="checkbox"/> Hemsida/Näthandel
	<input type="checkbox"/> Butik med färdigförpackade varor	<input type="checkbox"/> Annat: _____

Vad ni gör i verksamheten	Högrisk:	Lågrisk:
	<input type="checkbox"/> Tillagar rått kött och rå kyckling	<input type="checkbox"/> Kylförvaring
	<input type="checkbox"/> Upphettar pannfärdiga bitar	<input type="checkbox"/> Tinar upp frysta livsmedel
	<input type="checkbox"/> Grillar (i butik)	<input type="checkbox"/> Tillverkar sylt, saft, marmelad
<input type="checkbox"/> Kyler ned varm mat	<input type="checkbox"/> Annat _____	
<input type="checkbox"/> Annat _____		
Mellanrisk:	Mycket låg risk:	
<input type="checkbox"/> Varmhåller mat	<input type="checkbox"/> Frysförvaring	
<input type="checkbox"/> Maler kött/fisk	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst färdiglagad mat	
<input type="checkbox"/> Chark	<input type="checkbox"/> Degtillverkning	
<input type="checkbox"/> Kokar vegetabilier	<input type="checkbox"/> Säljer frukt, grönt, godis	
<input type="checkbox"/> Smårgåsar, pajer	<input type="checkbox"/> Säljer kosttillskott	
<input type="checkbox"/> Bakelser, tårter	<input type="checkbox"/> Annat _____	
<input type="checkbox"/> Annat _____		

Storlek	<input type="checkbox"/> Antal portioner (storhushåll, omsorgskök) _____
	<input type="checkbox"/> Antal anställda som hanterar livsmedel (butik, grossist, importör, liknande) _____ Dvs. hur många årsarbetskrafter som arbetar med livsmedel omräknat till heltid
	<input type="checkbox"/> Antal ton per år (industriell tillverkning) _____

Vem ni serverar mat till	<input type="checkbox"/> Ingen speciell kundgrupp
	<input type="checkbox"/> Personer i behov av specialkost/allergikost
	<input type="checkbox"/> Barn under 5 år eller vårdtagare i äldreomsorg

Kontrolltids-tillägg (information till kund och spårbarhet)	<input type="checkbox"/> Ingen egen presentation eller märkning/förpackning av livsmedel <i>T.ex. Franchiserestauranger, tillagningskök med centralt framtagen matsedel, kyl- och fryshus</i>
	<input type="checkbox"/> Utformar presentationer (menyer, skyltar) <i>T.ex. Restauranger, caféer, catering, skolkök/förskolor</i>
	<input type="checkbox"/> Utformar märkning/etikett och märker/förpackar livsmedel <i>T.ex. Industri utan huvudkontor, importör som översätter märkning, butik med egen tillverkning m.fl.</i>
	<input type="checkbox"/> Utformar märkning, men märker och förpackar inte livsmedel. <i>T.ex. Huvudkontor, matmäklare, importörer som tar in livsmedel som redan är korrekt märkta</i>
	<input type="checkbox"/> Märker och förpackar livsmedel, men utformar inte märkningen <i>T.ex. Legotillverkning (på uppdrag av annat företag), livsmedelstillverkare (etiketter från huvudkontor), butik med centralt styrd märkning, m.fl.</i>

Beskriv din verksamhet med egna ord	
--	--

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	
Namnteckning (behörig företrädare)	Namnförtydligande

Komplett anmälan skickas via e-post till miljokontoret@smohf.se eller per post till Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund, 136 81 Haninge

Anvisning till anmälan av livsmedelsverksamhet

1. Skicka in anmälan i god tid

Registrering måste göras senast två veckor innan du startar din verksamhet. Om en livsmedelsverksamhet startar utan att vara registrerad, eller om registreringen lämnas in för sent fastställer vi beslut om sanktionsavgift.

Kontrollera att du fyllt i alla uppgifter som behövs för vår bedömning av anmälan och skicka in anmälan till:

Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund
136 81 Haninge

Viktigt att ta reda på innan du skickar in anmälan:

- **Hyresvärden/fastighetsägaren** - kan din planerade verksamhet accepteras?
- **Bygglövshandläggare** i din kommun - angående planbestämmelser, bygglov, bygganmälan, ventilationskrav och fettavskiljare.
- **Anmälningsplikt enligt miljöbalken** (t. ex. skolor, förskolor, fritids och bassängbad) Skicka in anmälan senast 6 veckor innan verksamheten öppnar. *Blankett finns på vår hemsida.*
- **Dricksvatten** från enskild brunn ska registreras och riskklassificeras när det används i en livsmedels- eller gemensamhetslokal. *Blankett finns på vår hemsida.*

2. Verksamheten registreras

Du får öppna när du fått beslut om att din verksamhet registrerats. Registreringsbeslutet skickas ut inom två veckor efter att vi tagit emot en komplett ifylld anmälan. Vi tar betalt för registreringen enligt fastställd taxa.

3. Du bokar första besöket

Kontakta din handläggare (meddelas i beslutet om registrering) för ett första besök efter att du kommit igång med din verksamhet. Vi gör en inspektion inom 4-8 veckor efter att verksamheten startat och gör då en bedömning av riskerna med din hantering.

4. Riskklassificering

Riskklassificeringen görs på de uppgifter som du lämnar på blanketten och på vår bedömning vid första besöket. Därefter får du ett beslut om riskklassning och faktura för årlig avgift.

5. Årlig avgift och kontrolltid

Kontrolltiden baseras på riskklassificeringen (storlek och typ av hantering) och avgör hur mycket du får betala i årlig avgift. Avgiften tas ut redan första verksamhetsåret, oavsett när på året man startar sin verksamhet.

Har du frågor kan du ringa vår servicetelefon på 08-606 73 00 eller mejla till miljokontoret@smohf.se.

Mer information om registrering, riskklassning, sanktionsavgifter, vägledning och lagstiftning hittar du på www.livsmedelsverket.se.