



Anmälan om livsmedelsverksamhet

Södertörns miljö- & hälsoskyddsförbund
136 81 Haninge

Uppgifter till registrering och riskklassning

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

Allmänna uppgifter	Företagets namn
	Livsmedelslokalens namn (" <i>skylten på dörren</i> ")
	Ny livsmedelsverksamhet/lokal/ägare med startdatum _____
	Ändring av sortiment/ombyggnad/annat med startdatum _____
	Vad: _____
Mobil verksamhet (Vagn/Tält/Stånd/Fordon) och ev. registreringsnummer: _____	
Tillfällig hantering med startdatum _____ och slutdatum _____	
Enskild brunn eller gemensam dricksvattenanläggning (lämna in blankett anmälan dricksvatten)	

Kontaktuppgifter till företaget eller juridisk person* (juridisk ansvarig)	Företag/juridisk person	Organisations- /personnummer*	
	Utdelningsadress	Postnummer och ort	
	E-post	Mobil	Telefon
	Fakturamottagare 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	Huvudkontor/Import/Matmäklare	Restaurang/Pizzeria/Café
	Lager/Grossist	Skola/Förskola
	Industriell tillverkning	Äldreboenden och andra omsorgskök
	Butik med oförpackade varor	Hemsida/Näthandel
	Butik med färdigförpackade varor	Annat: _____

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

Storlek	Antal portioner (storhushåll, omsorgskök) _____ Antal anställda som hanterar livsmedel (butik, grossist, importör, liknande) _____ Dvs. hur många årsarbetskrfter som arbetar med livsmedel omräknat till heltid _____ Antal ton per år (industriell tillverkning) _____
----------------	---

Vem ni serverar mat till	Ingen speciell kundgrupp Personer i behov av specialkost/allergikost Barn under 5 år eller vårdtagare i äldreomsorg
---------------------------------	---

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

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

Namn-teckning (behörig företrädare)

Namnförtydligande

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

Anvisning och information till anmälan om livsmedelsverksamhet

1. Skicka in anmälan i god tid

Du ska registrera din verksamhet senast två veckor innan du startar. Livsmedelsverksamheter som startar utan att vara registrerade eller när anmälan lämnas in för sent, får sanktionsavgift.

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

miljokontoret@smohf.se eller med post:

Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund

136 81 Haninge

Viktigt att ta reda på innan du skickar in anmälan:

- **Hyresvärden/fastighetsägaren** - kan din planerade verksamhet accepteras?
- **Bygglovshandläggare** 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. Utebliven eller sen anmälan innebär miljöstraffavgift. Blankett för anmälan 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 kan öppna inom en vecka från att du skickat in anmälan. Registreringsbeslutet skickas ut senast två veckor efter att vi tagit emot en komplett ifylld anmälan.

3. Avgift för anmälan

Vi tar betalt för anmälan, riskklassning och första kontrollen enligt fastställd taxa och skickar ut fakturan efter att du tagit emot registreringsbeslutet. I avgiften ingår debitering för registrering, riskklassning och kontrollbesök.

4. Besök och kontrollrapport

Du bokar första besöket några veckor efter att du kommit igång med din verksamhet. Kontakta din handläggare (kontaktuppgifter finns i mejl med registreringsbeslutet). Vi gör inspektionen 4-8 veckor efter att verksamheten startat beroende på om hanteringen är högrisk eller lågrisk. Du får kontrollrapporten inom 10 dagar efter besöket.

5. Riskklassificering

Riskklassificeringen görs på de uppgifter som du lämnar på blanketten och på vår bedömning av riskerna med din hantering vid första besöket. Därefter får du ett beslut om riskklassning.

6. Kontrolltid

Kontrolltiden baseras på riskklassificeringen (storlek och typ av hantering) och avgör hur många timmar kontrolltid du får per år och hur ofta vi kommer ut på kontroll.

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.