



ANMÄLAN OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING

<input type="checkbox"/>	Ny livsmedelsanläggning
<input type="checkbox"/>	Ägarbyte inklusive bolagsändring på befintlig anläggning
<input type="checkbox"/>	Avregistrering

Enligt artikel 6 punkt 2 förordning (EG) nr: 852/2004 samt LIVSFS 2009:5

Datum för övertagande/anläggningen är klar att användas, ange datum -----

Plats för anläggningen

Anläggningens namn		Fastighetsbeteckning	
Utdelningsadress		Postnummer	Ort
Telefon:	Fax:	E-post	

Livsmedelsföretagare (Fakturaadress)

Firma			Personnummer/Org.nummer	
Utdelningsadress			Postnummer	Ort
Telefon arbete	Telefon mobil	Telefon bostad	E-post	
Kontaktperson			Telefon arbete	Telefon mobil

Fastighetsägare

Namn		Personnummer/Org. nummer	
Utdelningsadress		Postnummer	Ort
Telefon:	Telefon mobil:	E-post	

Hanteringstid

<input type="checkbox"/>	Tillsvidare	<input type="checkbox"/>	Tillfälligt, datum:
--------------------------	-------------	--------------------------	---------------------

Personuppgifterna i ansökan behandlas i enlighet med PUL.
Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas
i register av förvaltning/nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser.

Samhällsbyggnadsförvaltningen

Besöksadress: Kungsgatan 44
Postadress: 453 80 LYSEKIL
Telefon: 0523-61 30 00
Telefax: 0523-61 33 47
E-post: registrator@lysekil.se
www.lysekil.se

Checklista för bilagor som skall bifogas anmälan.

- Kopia av registreringsbevis
- Sortimentbeskrivning (sortiment eller meny enligt bilaga 1)

Övrigt du bör tänka på:

- Bygglov/bygganmälan kan behövas för nyetablering eller ändrad användning av en lokal.
- Angående krav på fettavskiljare kontakta LEVA 0523-66 78 00.
- En ritning över lokalen i skala 1:50 med all utrustning och inredning inritad.

Kort verksamhetsbeskrivning.

Typ av verksamhet t.ex. café, restaurang, livsmedelsbutik, importör, tillverkningsindustri	
<ul style="list-style-type: none">○ Kommunalt vatten○ Kommunalt avlopp○ Finns fettavskiljare	<ul style="list-style-type: none">○ Eget vatten, ange brunnstyp.....○ Eget avlopp, ange datum för tillstånd.....○ Finns ej fettavskiljare
Antal dagar verksamheter är igång per år:	

I samband med anmälan om registrering kommer ett kontrollbesök att ske.

Följande saker kommer att kontrolleras:

- Detaljerad beskrivning av verksamheten.
- Egenkontrollprogram inklusive faroanalys och eventuellt HACCP –plan.
- Utbildningsbevis/kursintyg (livsmedelshygien), ej äldre än 4 år.
- Redovisning av avfallshantering samt eventuell fettavskiljares placering och tömningsväg.
- Funktionskontroll av ventilationsanläggningen kommer att ske.

Avgift för registrering och handläggningstid

Miljö- och byggnadsnämnden tar ut en avgift för handläggning av er anmälan enligt Livsmedelslagen (2006:804) och förordning (2006:1166). Normalt en timme om ni lämnar in kompletta handlingar. Timavgift 800 kr. Vid begäran av komplettering tas den faktiska kostnaden för handläggningen ut.

Anmälan om registrering ska ske **minst 10 dagar** innan verksamheten får starta. Verksamheten kan få starta snabbare om kontrollmyndigheten fattar beslut om registrering innan dess.

Sökandes underskrift

Namnförtydligande

Personuppgifterna i ansökan behandlas i enlighet med PUL.
Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas
i register av förvaltning/nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser.

Samhällsbyggnadsförvaltningen

Besöksadress: Kungsgatan 44
Postadress: 453 80 LYSEKIL
Telefon: 0523-61 30 00
Telefax: 0523-61 33 47
E-post: registrator@lysekil.se
www.lysekil.se

Kött:

- Köttberedning (grovstyckning, finstyckning)
- Montering av kebabspett
- Hantering av detaljstyckat kött (skära, strimla, mala, skiva, marinera, mm)
- Grillning av kött
- Färdigförpackat, färdigskuret, eller färdigmalet kött används
- Eget alternativ (redovisas separat)
- Ingen kötthantering förekommer

Fisk

- Hantering av rå eller filead fisk (urtagning, fjällning)
- Hantering av råa skaldjur, musslor och ostron
- Kokning av skaldjur
- Endast färdigberedd fisk och skaldjur används (färdigpanerad, värmebehandlad eller portioner)
- Eget alternativ (redovisas separat)
- Inga råa fisk- eller skaldjursprodukter används

Kyckling/Fågel:

- Hantering av hel/halv plockad och urtagen rå kyckling/fågel (styckning, marinering, panering)
- Hantering av färdigstyckad rå kyckling/fågel
- Grillning av kyckling
- Montering av kycklingkebab
- Endast värmebehandlad/färdiglagad kyckling/fågel används
- Eget alternativ (redovisas separat)
- Ingen kyckling/fågelhantering förekommer

Bageri/konditori/pizzeria

- Tillverkning av bakverk som gräddtårter, bakelser och liknande
- Tillverkning av smörgåstårter
- Beredning av deg för bakning av bröd, kaffebröd
- Beredning av deg för pajer
- Beredning av deg för tillverkning av pasta, pizza m.m
- Bakning av färdiga degämnen (bake-off)
- Eget alternativ (redovisas separat)

Beredning, bearbetning och hantering Grönsaker:

- Jordiga grönsaker/rotfrukter används
- Skalade/tvättade grönsaker/rotfrukter används
- Endast färdigberedda grönsaker
- Ingen hantering av grönsaker/rotfrukter förekommer

Personuppgifterna i ansökan behandlas i enlighet med PUL.
Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas
i register av förvaltning/nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser.

Samhällsbyggnadsförvaltningen

Besöksadress: Kungsgatan 44
Postadress: 453 80 LYSEKIL
Telefon: 0523-61 30 00
Telefax: 0523-61 33 47
E-post: registrator@lysekil.se
www.lysekil.se

Tillagning av livsmedel

- Tillagning av varma rätter
- Tillagning av varm mat som skall kylas ned och användas vid senare tillfälle eller ätas kall
- Tillverkning av kalla rätter (för- och efterrätter)
- Varmhållning av färdig mat
- Återuppvärmning av nedkyld mat
- Återuppvärmning av fryst färdigmat
- Uppvärmning av färdiga rätter (t.ex. köttbullar)
- Upptining
- Nedkylning
- Eget alternativ (redovisas separat)
- Ingen tillagning förekommer

Övrigt

- Tillverkning av is eller glass
- Montering av pizza
- Montering av sushi
- Kokning av ris i riskokare
- Montering av Kebab från Stock Split
- Fritering (pommes frites, lök m.m.)
- Kokning av potatis potatismos och/eller pasta
- Tillverkning av specialmat eller specialkost
- Tillverkning av allergimat, (laktos- eller glutenfri mat)
- Tillverkning av baguetter/smörgåsar
- Gräddning av pannkakor/våfflor
- Skivning av ost
- Eget alternativ (redovisas separat)

Hantering av färdiglagad/levererad mat (som kommer från annan tillverkare)

- Uppvärmning av kyld/fryst mat i ugn, på spis eller kokeri (även varmkorv och grillkorv)
- Uppvärmning av portionsförpackad mat i mikrovågsugn
- Mottagning av varm mat
- Mottagning av kalla rätter
- Eget alternativ (redovisas separat)
- Ingen hantering av färdiglagad mat förekommer

Catering, utlevererad mat

- Utleverans av varm mat
- Utleverans av kall mat
- Kunden hämtar maten själv
- Eget alternativ (redovisas separat)
- Ingen utleverans/catering förekommer

Personuppgifterna i ansökan behandlas i enlighet med PUL.
Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas
i register av förvaltning/nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser.

Samhällsbyggnadsförvaltningen

Besöksadress: Kungsgatan 44
Postadress: 453 80 LYSEKIL
Telefon: 0523-61 30 00
Telefax: 0523-61 33 47
E-post: registrator@lysekil.se
www.lysekil.se

Manuell försäljning av oförpackat livsmedel

- Rått kött
- Rå fisk
- Rå kyckling/fågel
- Skaldjur
- Charkprodukter
- Ost
- Färdiglagade kalla rätter (sallader m.m.)
- Färdiglagade varma rätter
- Bröd,
- Konditorivaror
- Konfektyr,
- Choklad
- Skopglass
- Mjukglass
- Annat (redovisas separat)
- Ingen manuell försäljning förekommer

Självtag/lösviktsförsäljning av oförpackat livsmedel

- Inlagda delikatesser
- Djupfrysta räkor
- Torkade korvar
- Nötter
- Bönor
- Linser mm
- Matbröd med hård skorpa
- Godis
- Färsk frukt
- Grönsaker
- Rotfrukter
- Ägg,
- Svamp
- Annat (redovisas separat)
- Ingen självtag/lösviktsförsäljning förekommer

Personuppgifterna i ansökan behandlas i enlighet med PUL.
Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas
i register av förvaltning/nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser.

Samhällsbyggnadsförvaltningen

Besöksadress: Kungsgatan 44
Postadress: 453 80 LYSEKIL
Telefon: 0523-61 30 00
Telefax: 0523-61 33 47
E-post: registrator@lysekil.se
www.lysekil.se

VIKTIGA BEGREPP I LIVSMEDELSLAGSTIFTNINGEN

Livsmedelsföretagare

Livsmedelsföretagare är den fysiska eller juridiska person som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls. En livsmedelsföretagare kan t.ex. vara ett bolag, en förening, en privatperson eller en kommunal nämnd. Det har ingen betydelse om verksamheten drivs i vinstsyfte eller inte.

Livsmedelsanläggning

Begreppet anläggning definieras som ”varje enhet i ett livsmedelsföretag”. En anläggning är en plats där livsmedelsföretaget har verksamhet. Om livsmedelsföretaget har verksamhet på flera platser räknas dessa som olika anläggningar. En livsmedelsanläggning kan t.ex. vara ett mejeri, en livsmedelsbutik, ett marknadsstånd. Även ett kontor för t.ex. importverksamhet kan vara en livsmedelsanläggning.

Registrering

För de flesta livsmedelsverksamheter gäller att livsmedelsanläggningen skall vara registreras av kontrollmyndigheten innan man får starta verksamheten. Det är därför viktigt att lämna in anmälan om registrering i god tid innan man planerar att starta. En anläggning får registreras först när livsmedelsföretagaren har visat att alla relevanta krav i lagstiftningen är uppfyllda.

Ägarbyte

Registreringen gäller bara för den som lämnat in ansökan. Det innebär att verksamheten inte kan överlåtas. Om man vill ta över eller köpa verksamhet ska först den tidigare innehavaren anmäla att verksamheten har upphört och en ny anmälan ska lämnas in av den nya livsmedelsföretagaren. *Det nya företaget får inte starta verksamhet innan anläggningen registrerats.*

Ändring i verksamheten

Livsmedelsföretagaren skall i god tid informera kontrollmyndigheten om betydande ändringar i verksamheten, t.ex. vid ombyggnation eller ändrat sortiment. Väsentliga ändringar kan kräva att en omprövning sker, i så fall skall ändringen godkännas innan den utförs.

Verksamhetsbeskrivning

En verksamhetsbeskrivning skall utförligt beskriva verksamheten och ligga till grund för kontrollmyndighetens bedömning i registreringsförfarandet. Verksamhetsbeskrivningen skall berätta vilken hantering som sker, tydliggöra sortiment och verksamhetens omfattning. Det är lämpligt att börja i varumottagningen och följa och beskriva flödet i varje del av servering/förpackning/försäljning. En verksamhetsbeskrivning kan utformas som ett flödesschema där varje steg beskrivs. Verksamhetsbeskrivningen kopplas lämpligen till ritningar, t.ex. ”kylförvaring av mejerivaror sker i kylskåp 1”.

Personuppgifterna i ansökan behandlas i enlighet med PUL.
Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas
i register av förvaltning/nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser.

Samhällsbyggnadsförvaltningen

Besöksadress: Kungsgatan 44
Postadress: 453 80 LYSEKIL
Telefon: 0523-61 30 00
Telefax: 0523-61 33 47
E-post: registrator@lysekil.se
www.lysekil.se

Egentillsyn

Varje livsmedelsföretag skall ha ett system för egentillsyn. Här ingår alla rutiner som företaget har för att se till att livsmedlen är säkra och att lagstiftningens krav är uppfyllda i verksamheten. Till grundförutsättningarna hör att ha bra rutiner inom följande områden:

- Utbildning
- Personlig hygien
- Vatten
- Rengöring
- Skadedjur
- Lokaler och utrustning
- Temperaturer
- Mottagning av varor
- Spårbarhet
- Avfallshantering
- Förpackningsmaterial
- Separering
- Märkning/presentation

Systemet för egentillsyn kompletteras med en egen faroanalys av vilka risker som är förknippade med just den verksamhet som bedrivs inom det egna företaget och hur dessa skall hanteras, alternativt att man använder sig av en branschriktlinje för detta.

Livsmedelsföretagarens ansvar

Det är livsmedelsföretagarens ansvar att livsmedlen är säkra. Lagstiftningens krav på att ha lämplig lokal och utrustning, system för egentillsyn mm gäller för alla livsmedelsföretagare, oavsett om den verksamhet som bedrivs omfattas av godkännande eller av registrering och oavsett om verksamheten bedrivs i kommersiellt syfte eller inte.

Årlig kontrollavgift och riskklasser

Livsmedelskontrollen ska vara riskbaserad och finansieras helt genom avgifter. Alla livsmedelsverksamheter placeras i riskklasser utifrån ett system framtaget av Livsmedelsverket. En årlig kontrollavgift ska dessutom betalas med helt avgiftsbelopp från och med det kalenderår då verksamheten påbörjas och sedan i fortsättningen vid varje nytt kalenderår.

Årlig kontrollavgift tas ut med stöd av 3-6 § förordning (SFS 2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel

Mer information om årlig kontrollavgift och riskklasser finns att läsa om på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se

Avgift för extra offentlig kontroll

Den ordinarie livsmedelskontrollen finansieras genom fasta årliga avgifter. Extra kontroller utöver detta, till exempel uppföljningar, befogade klagomål m.m, finansieras genom timavgift, så kallad avgift för extra offentlig kontroll. Detta innebär att verksamheter som har brister i sin verksamhet kommer att få betala för den extra tid som myndigheten måste lägga ner på livsmedelsanläggningen.

Personuppgifterna i ansökan behandlas i enlighet med PUL.
Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas i register av förvaltning/nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser.

Samhällsbyggnadsförvaltningen

Besöksadress: Kungsgatan 44
Postadress: 453 80 LYSEKIL
Telefon: 0523-61 30 00
Telefax: 0523-61 33 47
E-post: registrator@lysekil.se
www.lysekil.se