



Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien, 11 och 12 §§ (LIVSFS 2005:20)

Sökande - Restaurang, café, pizzeria och liknande verksamheter

Namn/Företag	Personnummer/organisationsnummer
Adress	Telefon
Postnr och postort	Mobiltelefon
E-post	

Livsmedelsanläggning

Anläggningens fastighetsbeteckning	Anläggningens namn (ex restaurangens namn)
Anläggningens adress	Kontaktperson
Postnr och postort	Telefon till kontaktperson

Mobil anläggning (i förekommande fall)

Typ av anläggning <input type="checkbox"/> Fordon <input type="checkbox"/> Vagn <input type="checkbox"/> Tält <input type="checkbox"/> Marknadsstånd <input type="checkbox"/> Annat	Registreringsnummer
--	---------------------

Ansökan avser

<input type="checkbox"/> Ny livsmedelsanläggning/livsmedelsverksamhet	Ange period (datum) <input type="checkbox"/> Tillfällig verksamhet
<input type="checkbox"/> Ny ägare till befintlig livsmedelsanläggning/livsmedelsverksamhet	Vid säsong ange period (datum) <input type="checkbox"/> Tillsvidare verksamhet*
<input type="checkbox"/> Förändring av verksamhet/lokal i befintlig livsmedelsanläggning	* (gäller även återkommande säsongsverksamhet)
När beräknas verksamheten starta	

Information

Enligt Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien 13 § (LIVSFS 2005:20) får verksamheten starta tidigast 2 veckor efter att anmälan kommit in till miljöenheten. Om registreringen sker innan 2 veckor passerat får verksamheten starta när företagaren tagit del av beslutet. Med stöd av 13 § Förordningen (2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel samt enligt taxa fastställd av kommunfullmäktige, tas en avgift ut för anmälan om registrering.

Information om behandling av personuppgifter

Uppgifterna du lämnar kommer att registreras i en databas hos miljöenheten i Borgholms kommun. Den rättsliga grunden för att behandla dina personuppgifter är allmänt intresse och/eller myndighetsutövning. Uppgifterna hanteras enligt bestämmelserna i Dataskyddsförordningen (GDPR) och kommer att bevaras så länge de är relevanta för vår verksamhet eller så länge vi är skyldiga att bevara dem enligt lag. Enligt artikel 15 GDPR har varje registrerad rätt att, efter skriftlig ansökan, en gång per år få information om vilka personuppgifter som behandlas hos oss. Du har också rätt att begära rättelse av felaktiga uppgifter. Förfrågan ställs till Borgholms kommun, miljöenheten, Box 52, 387 21 Borgholm. Personuppgiftsansvarig för miljöenheten är miljö- och byggnadsnämnden i Borgholms kommun. Om du har klagomål på vår behandling av dina personuppgifter har du rätt att inge klagomål till tillsynsmyndigheten Datainspektionen. Mer information om GDPR finns på kommunens hemsida.

Underskrift

Sökandes underskrift	Ort och datum
	Namnförtydligande

Uppgifter för riskklassning av livsmedelsanläggning

Restaurang, café, pizzeria och liknande verksamheter

De uppgifter som lämnas på denna blankett utgör grunden för hur din livsmedelsverksamhet kommer att riskklassificeras. Vid riskklassificeringen tillämpas Livsmedelsverkets vägledning om *Riskklassning av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrolltid*. Fyll i alla uppgifter om din verksamhet. Om du har flera verksamheter som ligger i nära anslutning till varandra är det den huvudsakliga verksamheten som ska beskrivas. Ange eventuella sidoverksamheter under övriga upplysningar. Om du har flera verksamheter som inte ligger i anslutning till varandra får du beskriva varje verksamhet för sig på olika blanketter. Verksamheterna ska då registreras och riskklassas var för sig.

Typ av verksamhet

Typ av anläggning

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Restaurang | <input type="checkbox"/> Pizzeria | <input type="checkbox"/> Gatukök |
| <input type="checkbox"/> Café | <input type="checkbox"/> Bageri/Konditori | <input type="checkbox"/> Tillagningskök |
| <input type="checkbox"/> Mottagningskök | <input type="checkbox"/> Catering/Leverranskök | <input type="checkbox"/> Frukostkök |
| <input type="checkbox"/> Annan verksamhet | | |

Risikfaktor

Högrisk

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött (även fryst) | <input type="checkbox"/> Grillning av kyckling/revbenspjäll |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av pizza med köttfärs | <input type="checkbox"/> Tillagning av kalvdans, ostkaka, pannkakor från opastöriserad mjölk |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av kebab | <input type="checkbox"/> Nedkylning av tillagade rätter |

Mellanrisk

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av sallad, uppskärmning av grönsaker | <input type="checkbox"/> Kokning av potatis, ris, pasta |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter | <input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter inklusive sushi |
| <input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor, våfflor | <input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtarter, bakelser, semlor |
| <input type="checkbox"/> Bitning av ost | <input type="checkbox"/> Skivning av skinka |
| <input type="checkbox"/> Beredning och styckning av rått kött | <input type="checkbox"/> Malning av köttfärs |
| <input type="checkbox"/> Återuppvärmning av maträtter | <input type="checkbox"/> Värmning av maträtter |
| <input type="checkbox"/> Transport av varmhållen mat | |

Lågrisk

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Försäljning av kylda livsmedel | <input type="checkbox"/> Upptining av frysta livsmedel | <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass, kulglass |
|---|--|---|

Mycket låg risk

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd, hårt bröd, torra kakor | <input type="checkbox"/> Försäljning av livsmedel som ej kräver kylförvaring (ex frukt, grönsaker, godis) |
| <input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel (ex förpackad glass) | <input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta färdiga rätter (ex frysta pizzabitar) |

Annan hantering ej beskriven ovan

Risikfaktor 2 - Produktionens årliga storlek

Antal konsumenter eller portioner* per dag

≤25

25–80

80–250

250–2500

2500–25000

25000–250000

>250000

*Säsongsverksamheter: antal portioner summeras för året och divideras med 365 för att beräkna det genomsnittliga antalet portioner per dag.

*Skolor: relevantalet multipliceras med antal skoldagar och summan divideras med 365.

Risikfaktor 3 - Konsumentgrupper

Tillagning av mat till känsliga konsumentgrupper

Barn under 5 år

Personer med nedsatt immunförsvar (ex patienter på sjukhus, personer i äldreboende, gravida)

Personer med livsmedelsallergi eller annan överkänslighet

Kontrolltidstillägg

Märkning och presentation

Utformar märkning samt märker och förpackar livsmedel

Exempel

- Industri utan huvudkontor
- Importör som översätter märkning
- Butik med egen tillverkning

Utformar märkning men märker och förpackar inte

Exempel

- Huvudkontor
- Importör som tar in färdigmärkta produkter
- Matmäklare

Märker och förpackar livsmedel men utformar ingen märkning

Exempel

- Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare
- Får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor
- Butik med centralt styrd märkning

Utformar presentation (ex menyer, matsedlar) men märker och förpackar inte livsmedel

Exempel

- Restauranger, caféer
- Cateringverksamhet
- Tillagningskök som gör matsedlar

Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel

Exempel

- Butik med enbart förpackade livsmedel
- Franchorestauranger
- Skola med centralt framtagen matsedel

Livsmedelsanläggningens dricksvatten

Kommunalt vatten

Enskilt vatten (egen brunn)

Övriga upplysningar

Fortsätt gärna på baksidan om du behöver mer utrymme

Underskrift

Sökandes underskrift

Ort och datum

Namnförtydligande