



Information

Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning enligt artikel 6, punkt 2, Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004. Se information på sidan 7.

Skickas till:

Ludvika kommun
Kommunstyrelsens förvaltning
Verksamhetsområde miljö och bygg
771 82 Ludvika

Sökande

Namn	Personnummer eller organisationsnummer	
Gatuadress	E-postadress	
Postnummer och -ort	Telefonnummer dagtid	Mobilnummer
Kontaktpersonens namn	Telefonnummer till kontaktperson	E-postadress till kontaktperson

Fakturaadress om annan än ovan

Namn	Fakturareferens
Gatuadress	Postnummer och -ort

Beslutsadressat – vem som ska delges beslut och vart de ska skickas

Ska vara en behörig företrädare för företaget/föreningen/nämnden, det vill säga vara firmatecknare, ha fullmakt eller givits delegation

Namn	E-postadress
Gatuadress	Postnummer och -ort

Anläggning

<input type="checkbox"/> Lokal i byggnad	<input type="checkbox"/> Tält eller marknadsstånd	
<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet	<input type="checkbox"/> Fordon, registreringsnummer:	
Lokalens eller anläggningens namn	Fastighetsbeteckning	
Besöksadress	Postnummer och -ort	
Kontaktperson	Telefonnummer till kontaktperson	E-postadress till kontaktperson
<input type="checkbox"/> Ismaskin	<input type="checkbox"/> Enskilt vatten	
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Annat vatten, till exempel samfällighet	

Anmälan

<input type="checkbox"/> Tillsvidare	
<input type="checkbox"/> Tidsbegränsad verksamhet	
<input type="checkbox"/> Säsongsverksamhet	
Startdatum	Till och med datum vid tidsbegränsad verksamhet
Antal veckor öppet per år vid säsongsverksamhet eller annan information om öppettider.	

Verksamhet

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Restaurang | <input type="checkbox"/> Förskola |
| <input type="checkbox"/> Pizzeria/gatukök | <input type="checkbox"/> Skola |
| <input type="checkbox"/> Catering | <input type="checkbox"/> Äldreboende |
| <input type="checkbox"/> Café/konditori | <input type="checkbox"/> Fritidshem med beredning/servering |
| <input type="checkbox"/> Butik med förpackade livsmedel | <input type="checkbox"/> Hemkunsksundervisning |
| <input type="checkbox"/> Butik med manuell chark-/ostavdelning | <input type="checkbox"/> Gruppboende |
| <input type="checkbox"/> Butik med kött/fiskhantering | <input type="checkbox"/> Annat boende |
| <input type="checkbox"/> Frukt- och grönsaksbutik | <input type="checkbox"/> Dagverksamhet |
| <input type="checkbox"/> Kiosk/godisbutik | <input type="checkbox"/> Hemtjänst |
| <input type="checkbox"/> Bageri | <input type="checkbox"/> Tillverkning |
| <input type="checkbox"/> Förvaring, distribution, transport eller liknande av livsmedel utan beredning eller bearbetning | <input type="checkbox"/> Matmäklare, importör eller liknande av livsmedel utan beredning eller bearbetning |
| <input type="checkbox"/> Annat: | |

Omfattning

Bocka i antal årsarbetskrafter enligt informationen på sidan 7.

- Mikro, 0-1 årsarbetskrafter
- Liten, > 1-5 årsarbetskrafter
- Mellan, > 5-15 årsarbetskrafter
- Stor, > 15 årsarbetskrafter

Huvudaktivitet

Välj och bocka i en huvudaktivitet.

Import av kontaktmaterial.

Import av kontaktmaterial som ska säljas/överlåtas vidare till konsument.

Exempel: Butik importerar stekpannor och matlådor som ska säljas i butiken.

Tillverkning av kontaktmaterial.

Tillverkning av material avsett att komma i kontakt med livsmedel. Som tillverkning räknas även när inköpta material förändras. Denna aktivitet avser såväl kontaktmaterial som ska användas i den egna anläggningen som när det ska säljas vidare.

Exempel: Livsmedelsförpackningar tillverkas genom 3-D-utskrifter. Kombinerad keramikverkstad och café.

Försäljning av livsmedel.

Försäljning av råvaror eller färdiga livsmedel där livsmedlen oftast kommer att tillagas eller ätas vid ett senare tillfälle. Observera att denna aktivitet inte ska anges om verksamheten huvudsakligen består av servering av livsmedel i samma lokaler och av samma personal som försäljningen. Det räcker i de allra flesta fall att ange antingen försäljning eller servering.

Exempel: Butik, torghandel, fiskaffär

Servering av livsmedel.

Servering av mat och dryck till kunder som äter i lokalen eller på annan plats relativt snart. Observera att denna aktivitet inte ska anges om verksamheten huvudsakligen består av försäljning av livsmedel i samma lokaler och av samma personal som serveringen. Det räcker i de allra flesta fall att ange antingen försäljning eller servering.

Exempel: Restaurang, Café

Tillhandahållande av offentliga måltider.

Servering av mat och dryck till kunder inom skola, vård, förskola eller annan offentlig verksamhet där måltider ingår, även tillagning av sådan mat för utleverans till dessa verksamheter.

Exempel: Förskola, sjukhus, fängelse, centralkök.

Transport av livsmedel.

Transport av livsmedel till privatpersoner eller andra slutkonsumenter som huvudsaklig verksamhet. Du ska inte välja detta alternativ om anläggningen är en restaurang eller butik som kör ut livsmedel från den egna verksamheten.

Exempel: transportföretag som utför hemkörning från till exempel restauranger.

Grossistverksamhet.

Inköp av livsmedel och vidareförsäljning till andra livsmedelsföretag, som ett komplement till den försäljning/servering som sker till slutkunder.

Exempel: Livsmedelsbutik som också säljer till restauranger och butiker.

Lagerhållning av livsmedel.

Lagring av livsmedel som huvudsakligen ska levereras ut till privatpersoner eller andra slutkonsumenter. Du ska inte välja detta alternativ om verksamheten är en restaurang eller butik som förvarar livsmedel för att sälja eller servera.

Exempel: Leveranscentral för näthandel.

Aktivitet

Välj och bocka i aktivitet.

Tillagning av värmebehandlade/bearbetade livsmedel.

Tillagning av mat genom värmebehandling.

Exempel: Stekning, kokning, fritering.

Tillverkning av animaliska livsmedel för avsättning till andra livsmedelsanläggningar.

Verksamheten tillverkar produkter från råa animaliska produkter som sedan säljs vidare till andra livsmedelsverksamheter.

Exempel: Butik som mal köttfärs och säljer delar av den till en restaurang. Restaurang som gör korv till servering, men också säljer korven i en lokal butik. Centralkök som levererar mat till skolor och förskolor.

Undantag: I det här sammanhanget räknas inte stämplade ägg och pastöriserad mjölk som råa animaliska råvaror.

Tillverkning av livsmedel utan animaliska råvaror för avsättning till andra livsmedelsanläggningar.

Verksamheten tillverkar produkter från råvaror som antingen är vegetabiliska eller bearbetade animaliska råvaror. Med bearbetade animaliska råvaror menas när man köper in till exempel rökt skinka eller kokta räkor.

Exempel: Bageri som levererar bröd till restauranger och butiker. Catering av vegetarisk mat till restauranger.

Tillverkning av sallader och smörgåsar som ska säljas i en lokal butik.

Varmhållning av livsmedel.

Varmhållning av mat som sker för att hålla maten säker.

Exempel: Bufféserving med varm mat, varmhållning av mat under lunchen i restaurang eller skolkök.

Transportfirma som kör långa transporter med varm mat. Förskolekök som tar emot varm mat från ett annat kök.

Undantag: Verksamheter som har varmhållning som endast sker under en kort tid för att maten inte ska vara kall vid servering behöver inte välja detta.

Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna.

Verksamheten försörjs av vatten från en icke registrerad dricksvattenanläggning och kontrollmyndigheten har beslutat att livsmedelsanläggningen inte ska omfattas av dricksvattenföreskrifterna.

Exempel: Vatten från en egen brunn används vid tillverkning eller hantering av livsmedel. Kontrollmyndigheten har beviljat företagaren ett undantag från dricksvattenföreskrifterna. Observera att denna aktivitet inte är aktuell för anläggningar som använder kommunalt vatten.

Bakning.

Tillverkning av bröd och bakverk. Vid bakning av tårter och andra bakverk som kräver kylförvaring ska ni också välja aktiviteten "Tillverkning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling".

Exempel: Bakning av limpor, kakor, bullar. Bakning av pizzadeg.

Undantag: Detta val behöver inte göras för uppvärmning av redan färdiga degämnen, så kallad bake-off.

Butiksmalning köttfärs.

Butiksmalning av köttfärs.

Distansförsäljning.

Livsmedel säljs via internet, app eller på annat sätt där kunden och säljaren inte möts direkt.

Exempel: Webshop, försäljningsautomat.

Frysförvaring av livsmedel.

Förvaring av frysvaror inklusive transport av frysvaror.

Exempel: Butik med frysdiskar, restaurang med frysförvaring, frystransport.

Groddning.

Odling av groddar för servering i den egna anläggningen.

Exempel: Groddning av alfalfagroddar till sallader som serveras på plats.

Hantering av oförpackad färsk fisk.

Försäljning av oförpackad fisk eller hantering av oförpackad fisk.

Exempel: Manuell försäljning, förpackning av fisk, att skära, marinera eller på andra sätt förbereda fisken för tillagning eller försäljning.

Hantering av oförpackade färskvaror.

Hantering av oförpackade livsmedel, som för sin hållbarhet kräver kylförvaring. Här ingår även uppvärmning av mat som endast görs för att förbättra ätupplevelsen och inte för att tillaga maten. Denna aktivitet är avsedd för butiker och serveringar som inte har någon annan hanterings- eller tillagningsaktivitet med samma eller högre risk.

Exempel: Servering eller försäljning av smörgåsar, sallader, färdigmat.

Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel.

Försäljning av oförpackat kött eller hantering av oförpackat kött.

Exempel: Manuell försäljning, förpackning, att skära, marinera eller på andra sätt förbereda kött för tillagning eller försäljning.

Import av livsmedel.

Inköp av livsmedel från länder utanför EU (som EU räknas även länder med EES-avtal).

Exempel: Restaurang som importerar kyckling från Thailand som ska användas i verksamheten; butik som importerar snabbnudlar från Kina som ska säljas i butiken.

Införsel av färdigförpackade livsmedel.

Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU-länder (som EU räknas även länder med EES-avtal). Varorna ska säljas vidare i samma förpackning.

Exempel: En butik köper in konsumentförpackade kakor direkt från en leverantör i Italien.

Inköp av fröer avsedda för groddning.

Inköp av fröer avsedda för groddning, för användning i verksamheten eller för vidare försäljning.

Exempel: En butik köper in konsumentförpackade fröer för groddning för vidare försäljning. En restaurang köper in fröer för groddning i den egna verksamheten.

Inköp av livsmedel.

Val och inköp av livsmedel till verksamheten.

Exempel: Alla butiker och restauranger utom de där inköp styrs helt av ett huvudkontor.

Kylförvaring av livsmedel.

Förvaring av kylvaror, inklusive kyltransport.

Exempel: Butik som säljer kylvaror, restaurang som förvarar råvaror, kyltransport.

Mobil delverksamhet.

En del av verksamheten bedrivs utanför de fasta lokalerna som normalt används för livsmedelsverksamheten.

Exempel: Butik som har försäljning på marknad, restaurang som deltar i events på andra platser.

Mottagning av frilevande vilt och kött av frilevande vilt eller mottagning av djurkroppar som är undantaget besiktningskrav.

Mottagning av frilevande vilt och kött av frilevande vilt samt mottagning av kroppar av djur som är undantagna besiktningskrav före och efter slakt (tex fjäderfä, hardjur). Nedkylning, förvaring samt hantering av kött.

Exempel: Butik eller restaurang som köper in vilt eller kött av vilt direkt från jägaren, t.ex. älg, rådjur, hare.

Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder.

Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder.

Exempel: En butik köper in nötkött från Estland, som levereras direkt till butiken.

Undantag: Aktiviteten ska inte anges vid införsel av nötkött, griskött, fjäderfäkött eller ägg från Finland, inte heller vid införsel av kycklingkött och ägg från Danmark.

Mottagning av vildsvin.

Mottagning av vildsvin direkt från jägare. Fylls i tillsammans med aktiviteten "mottagning av vilt och kött av vilt eller mottagning av djurkroppar som är undantaget besiktningskrav".

Exempel: Butik eller restaurang som köper in vildsvin direkt från jägare.

Nedkylning av livsmedel.

Nedkylning av varm mat som efter nedkylning behöver förvaras kallt för att inte bli dålig.

Exempel: Tillverkning av sås som tillagas och sedan kyls ner så att den kan användas till veckans maträtter.

Tillverkning av matlådor där maten först tillagas och sedan kyls ned för att säljas förpackat och värmas upp av kunden.

Slakt av fjäderfä och hardjur.

Slakt av fjäderfä och hardjur (kanin) från egen gård, högst 10 000 djur per år.

Styrning av andra anläggningar.

Styrning av andra verksamheters sätt att arbeta, sortiment eller hur de ger ut information.

Exempel: En restaurangkedja där man från en av restaurangerna styr menyn för alla restauranger i kedjan.

Information

Märkning.

Sätta livsmedelsinformation på förpackningar med livsmedel, eller fylla förpackningar som redan är märkta, för att konsumenten ska få korrekt och tillräcklig information.

Exempel: Konsumentförpackningar, ytteremballage, kantiner.

Utformning av märkning för konsumentförpackningar.

Utforma och ansvara för livsmedelsinformation för färdigförpackade livsmedel till slutkonsument med obligatoriska uppgifter, frivilliga uppgifter, symboler och bilder.

Exempel: Ta fram information till etiketter.

Utformning av övrig livsmedelsinformation.

Utforma och ansvara för livsmedelsinformation som inte ska användas till märkning av konsumentförpackningar.

Exempel: Ansvara för information till kantiner, göra menyer, göra skyltar till delidisk.

Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation.

Ge information om allergener och ingredienser eller annan livsmedelsinformation muntligt i de fall det inte finns skriftlig information.

Exempel: Allergeninformation till restaurangkunder, information om ingredienser vid lösviktsförsäljning i delidisk.

Sökande

Bocka i om du har ett giltigt certifikat från en tredjepartscertifiering som finns i Livsmedelsverkets förteckning.

- IP Livsmedel Grundcertifiering
- IP Svensk standard för livsmedelshantering i butik
- IP BRCS Food Safety (Global Standard for Food Safety)
- IP BRCS Storage and Distribution (Global Standard for Storage and Distribution)
- IP BRCS Agents and Brokers (Global Standard for Agents and Brokers)
- IP FSSC 22000 kategori C (I-IV) Food manufacturing
- IP FSSC 22000 kategori E Catering
- IP FSSC 22000 kategori F Retail/Wholesaler
- IP FSSC 22000 kategori G (I-II) Transport and storage
- IP FSSC 22000 kategori K Bio-chemicals
- IP IFS Food
- IP IFS Brokers
- IP IFS Logistics

- IP ISO 22000 kategori: C (I-IV) Food processing
- IP ISO 22000 kategori: E Catering
- IP ISO 22000 kategori: F Distribution (FI Retail/Wholesaler, FII Broking/Trading)
- IP ISO 22000 kategori: G (I-II) Transport and storage
- IP ISO 22000 kategori: K (Bio) Chemicals (exempelvis tillsatser, vitaminer, aromer)

Verksamhetsbeskrivning/övriga upplysningar**Underskrift**

Ort och datum	Namn-teckning
	Namn-förtydligande

Jag medger samtidigt att mina personuppgifter registreras och hanteras i enlighet med Dataskyddsförordningen (EU) 2016/679, Dataskyddslagen (2018:218) och Offentlighets- och sekretesslagen (2009:400). För mer information, besök www.ludvika.se/gdpr

Information

Anmälan om registrering av livsmedelsverksamhet

När ni har fått beslutet om registrering kan ni starta verksamheten. Om ni har skickat in er anmälan men inte fått något beslut efter två veckor får du starta ändå.

Viktigt vid ansökan om godkännande

Gäller endast anläggningar som hanterar animaliska livsmedel, till exempel råa ägg, kött eller fisk och som levererar produkterna till andra livsmedelsföretag.

Bifoga en detaljerad verksamhetsbeskrivning och beskriv utförligt vilken typ av produktion, beredning och/eller försäljning som avses samt vilka råvaror som kommer att hanteras i anläggningen.

Omfattning

Huvudregeln är att alla som är sysselsatta i verksamheten räknas in i måttet årsarbetskraft, oavsett om man är anställd, egenföretagare eller inhyrd personal. Alla som arbetar på anläggningen räknas in. Det kan vara personal i köket, serveringspersonal, städare, kassapersonal, administratörer och liknande.

En årsarbetskraft innebär en heltidstjänst under ett år. Deltidsanställda och säsongarbetare behöver räknas om till heltid. Personer som arbetar mer än 40 timmar i veckan och/eller mer än 220 dagar om året innebär mer än en årsarbetskraft.

Undantag görs för anläggningar där livsmedelsverksamheten är en mindre del av den totala verksamheten. Här bör det antal årsarbetskrafter som ligger till grund för riskklassningen motsvara den andel av verksamheten som utgörs av livsmedelsverksamhet.

Några exempel på beräkning av verksamhetens omfattning:

- En skola har totalt 50 anställda, varav fem arbetar i livsmedelsverksamheten. Endast de fem som utgör livsmedelspersonalen räknas in i antalet årsarbetskrafter som utgör verksamhetens omfattning.
- En butik säljer både livsmedel och andra produkter. Totalt utgörs personalen av 10 årsarbetskrafter. Det är samma personal som beställer, packar upp och tar betalt för livsmedel som för övrigt sortiment. Huvuddelen av försäljningsvolymen utgörs av annat än livsmedel, cirka 30 procent av försäljningen är livsmedel. I detta fall ska 30 procent av personalstyrkan räknas med i verksamhetens omfattning, alltså tre årsarbetskrafter.
- Ett zoo har ett kafé. Totalt arbetar 10 personer på zooet. Två av dessa arbetar på kaféet. Endast de som arbetar på kaféet räknas in i verksamhetens omfattning, alltså två årsarbetskrafter.

Ytterligare information

Mer information finns på www.ludvika.se, www.slv.se eller kontakta din branschorganisation.

Avgift

En avgift för prövning av anmälan tas ut enligt en taxa som har beslutats av kommunfullmäktige.