



Anmälan om Registrering av livsmedelsanläggning

Vi måste ha en komplett anmälan minst två veckor innan ni ska starta verksamheten. Ni får starta så fort ni fått ett beslut om registrering. Vi granskar inte lokaler, ritningar med mera innan ni öppnar. Vi tar ut en avgift för att ha handlagt registreringen. Läs mer om avgifter, vilka krav som ställs på lokaler, verksamheten och egen kontroll på vår webbplats: helsingborg.se/livsmedel. Kraven ska vara uppfyllda när ni startar verksamheten.

Anmälan avser

- Ny livsmedelsanläggning
 Ny ägare eller verksamhetsutövare i befintlig livsmedelsanläggning

1. Uppgifter om företaget

Företagets firmanamn hos Skattemyndigheten		Organisationsnummer
Företagets postadress (hemadress för enskild firma)		Postnummer och ort
Kontaktperson	Telefon-/mobilnummer	E-postadress
Verksamhetens namn		Verksamhetens telefonnummer
Verksamhetens adress		Postnummer och ort

Startdatum för verksamheten	Datum för ägarbyte	Förra ägarens namn
-----------------------------	--------------------	--------------------

Om verksamheten är mobil fyll i nedanstående:

Typ av anläggning (fordon, marknadsstånd eller annat)	Fordonets registrerings- eller chassinummer
Plats för uppställning (adress)	Lokal för lager/förberedning (adress)

2. Är verksamheten tillfällig eller tillsvidare?

- Tillsvidare
 Säsong, årligen från och med..... till och med.....
 Tillfällig från och med..... till och med.....
 Enstaka tillfällen (datum).....

3. Typ av verksamhet

Servering, storkushåll	Försäljning	Övriga
<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Butik	<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning av livsmedel
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Kiosk	<input type="checkbox"/> Huvudkontor
<input type="checkbox"/> Bageri/konditori	<input type="checkbox"/> Grossist	<input type="checkbox"/> Transportör
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Matmäklare	<input type="checkbox"/> Lager eller omlastningscentral
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Internethandel	<input type="checkbox"/> Vattenverk
<input type="checkbox"/> Skola eller förskola		<input type="checkbox"/> Vattendistribution
<input type="checkbox"/> Vårdboende		<input type="checkbox"/> Annat:

Ifylld blankett lämnas till
Miljöförvaltningen
251 89 Helsingborg

Kontakt
Besöksadress: Helsingborgs kontaktcenter
Stortorget 17
Telefon: 042-10 50 00
E-post: kontaktcenter@helsingborg.se

senast uppdaterad 23 oktober 2017



Anmälan om Registrering av livsmedelsanläggning

4. Märkning, menyer och förpackningar

Ansvar för märkning/menyer och att förpacka	Exempel på verksamhet
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	Butik som förpackar livsmedel
Utformar märkning, men märker/förpackar inte livsmedel	Huvudkontor, matmäklare och importör
Utformar meny/presentation men märker/förpackar inte	Fristående restaurang/café
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	Butik som får färdigt underlag för märkning, legotillverkning på uppdrag av en annan företagare.
Utformar inte meny/presentation och märker/förpackar inte	Franchiserverksamhet, skola med central framtagen matsedel

5. Produktionens storlek och risk

Industri	Mängd utgående produkt (ton/år):
Vattenverk eller vattendistribution	Mängd vatten (m ³ /dygn):
Butiker, grossister, importörer, matmäklare, transportörer, kiosker	Ange totala antalet årsarbetskrafter (åak) som arbetar med: <ul style="list-style-type: none"> - att värmebehandla rått kött och kyla ner varm mat..... - att mala, bereda och stycka kött, bereda smörgåsar och sallader samt värmebehandla rå fisk..... - försäljning, lagerhållning, transport av kylvaror.....
	Ange totala antalet årsarbetskrafter som arbetar med att hantera livsmedel (räkna även med de som ni angett ovan):.....
Storhushåll som restauranger, pizzerior och caféer	Totala antalet portioner i snitt per dygn:

6. Uppgifter om hantering av livsmedel

Förbereda

Kött och fågel, rått	Stycka, skiva, mala, eller annan beredning av rått kött och fågel
	Marinera, röka, rimma, torka eller annan bearbetning av rått kött och fågel
Fisk och skaldjur, rått	Skära filéer, bereda fiskfärs eller annan beredning av rå fisk och skaldjur
	Grava, lägga in, röka, rimma, torka eller annan bearbetning av rå fisk och skaldjur

Laga varm mat

Kött och fågel, råa	Pizza med köttfärs, oxfilé eller kyckling som köps hem råa
	Grilla kyckling
	Tillaga prefabricerade råvaror, exempelvis steka råa frysta hamburgare och grilla kebabspett
	Tillaga maträtter från rått kött eller rå kyckling på annat sätt
Fisk, skaldjur och ägg, råa	Tillaga varma maträtter från rå fisk och råa skaldjur
	Tillaga varma maträtter från råa ägg
	Annat:.....
Vegetabilier	Koka potatis, ris eller pasta
	Tillaga varma rätter från vegetabilier på annat sätt
	Baka bröd och bullar
Halvfabrikat	Grilla eller koka korv
	Värma upp fryst färdiglagad mat, hel- och halvfabrikat
Processer	Kyla ned varm mat
	Tidigare nedkyld mat kommer att värmas upp

Kontakt



Anmälan om Registrering av livsmedelsanläggning

Laga kall mat

Kall mat	All kallsänkshandtering, för- och efterrätter
	Bereda sallader, smörgåsar eller smörgåstårter
	Bereda gräddbakelser och tårter
	Tillaga sushi
	Annat:.....

Opastöriserad mjölk

Opastöriserad mjölk	Bereda maträtter med opastöriserad mjölk
----------------------------	--

Övrig hantering, försäljning, servering och dricksvatten

Hantering och förvaring av	Kylvaror
	Frysvaror
	Torrvaror eller övriga livsmedel (exempelvis mjöl, frukt, godis)
	Varmhållning av mat
	Manuell hantering av glass (exempelvis mjuk- och kulglass)
Försäljning	Försäljning av förpackade livsmedel
	Försäljning av oförpackade livsmedel
	Försäljning/ leverans av animaliska livsmedel till andra livsmedelsanläggningar
	Försäljning via företagets hemsida
	Försäljning via nätauktioner eller allmänna säljsidor
	Försäljning via sociala medier
Servering	Servering på plats, antal gästplatser:.....
	Avhämtning (take away)
	Utleverans till slutkonsument, catering
Dricksvatten	Kommunalt (fast installerat)
	Enskild brunn (ej kommunalt vatten)
	Dunkvatten (mobil verksamhet)
Import/ införsel	Införsel, förste mottagare av råa animaliska livsmedel från annat EU-land
	Import av livsmedel från länder utanför EU.

7. Känsliga konsumenter

Livsmedel produceras till känsliga konsumenter



Anmälan om
**Registrering av
livsmedelsanläggning**

8. Övriga upplysningar

--

9. Datum och underskrift (av behörig firmatecknare)

Datum och namnunderskrift	Namnförtydligande
Telefon (även riktnummer)	



Så fyller du i blanketten – Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning – steg för steg

Använd denna blankett om du ska starta en ny livsmedelsverksamhet eller om du ska utföra ett ägarbyte i en befintlig livsmedelslokal.

Handlar din anmälan om animalieanläggning behöver du läsa nedanstående

Om du ska ansöka om godkännande för en så kallad animalieanläggning kan du inte använda denna blankett. Med animalieanläggning menas en livsmedelsanläggning som:

- producerar, förpackar, fryser in och/eller på annat sätt hanterar oförpackade livsmedel där animalisk råvara (som kött eller fisk) ingår och varorna ska levereras vidare till andra livsmedelsanläggningar. Kyl- och fryshus
- levererar kött eller fisk till andra livsmedelsindustrier .

Ansökan om godkännande ska du istället göra till Livsmedelsverket, slv.se.

Godkännandekravet gäller dock inte för detaljhandelsanläggningar som levererar livsmedel av animaliskt ursprung till andra detaljhandelsanläggningar om leveranserna är marginella, av lokal karaktär och begränsade.

Lokal karaktär innebär att leveransen sker till närområdet, det vill säga hemkommunen och angränsande kommuner. Marginellt innebär en maximal produktionsvolym på 500 kg per vecka. Begränsat innebär ett begränsat sortiment och/eller ett begränsat antal mottagare.

Detta undantag från godkännandekravet förutsätter att aktuell anläggning även har försäljning/leverans av de animaliska livsmedlen direkt till konsument. Dessa anläggningar ska registreras och denna blankett kan användas.

1. Anmälan avser

Ny livsmedelsanläggning

Kryssa i rutan om verksamheten inte har funnits tidigare.

Ny ägare eller verksamhetsutövare i befintlig livsmedelsanläggning

Kryssa i rutan om du är ny ägare eller verksamhetsutövare till en befintlig livsmedelsanläggning. Kryssa även i om du ändrar bolagsformen, exempelvis går från enskild firma till handelsbolag.

2. Uppgifter om företaget

Firmanamn hos Skatteverket

Fyll i det namn som ni angav vid er registrering av bolag, enskild firma, förening eller motsvarande.

Organisationsnumret

Fyll i ert organisationsnummer som består av tio siffror. Du har fått det av exempelvis Skatteverket eller Bolagsverket. Om det är en enskild firma är organisationsnumret samma som personnumret.

Företagets postadress, postnummer och postort (hemadress för enskild firma)

Fyll i den adress dit du vill att beslut och liknande ska skickas. Om du har en enskild firma fyll i hemadressen.

Telefon, mobil och e-post

Fyll i de telefonnummer och den e-postadress som går till den ansvarige för verksamheten eller platsansvarig för verksamheten.

Verksamhetens namn

Fyll i det namn som lokalen och som exempelvis står på er skylt.

Verksamhetens adress, postnummer, postort och telefonnummer

Fyll i adressen och telefonnumret som går till den plats där du driver verksamheten.

Startdatum för verksamheten

Fyll i det datum när du planerar att starta verksamheten, eller om redan startat, ange datum för det.

Datum för ägarbyte

Fyll i det datum när du planerar att ta över verksamheten, eller om redan tagit över, ange datum för det.

Om verksamheten är mobil

Fyll i vilken typ av anläggning som ni driver verksamheten i, till exempel fordon och marknadsstånd.

Typ av anläggning (fordon, marknadsstånd eller annat)

Fyll i om du har ett fordon eller marknadsstånd när du säljer livsmedel.

Fordonets registrerings – eller chassinummer

Om du angett fordon i typ av anläggning fyll i fordonets registreringsnummer.

Plats för uppställning (adress)

Fyll i den adress där du kommer ha verksamheten om du bedriver verksamhet på samma plats alltid. Om du har verksamheten på olika platser, skriv mobil verksamhet.

Lokal för lager eller förberedning (adress)

Om du ska ha en lokal för lager eller förberedning av livsmedel fyll i adressen.

3. Verksamhetens varaktighet

Tillsvidare eller säsongsverksamhet

Tillsvidare

Kryssa i rutan om verksamheten ska vara permanent, det vill säga ska ha öppet tills vidare.

Säsong

Kryssa i rutan om verksamheten ska ha öppet under en specifik säsong per år, exempelvis under sommaren och skriv i **datum** för när du börjar och slutar med verksamheten.



Tillfällig verksamhet**Tillfällig**

Kryssa i rutan om du ska ha öppet tillfälligt, men under en sammanhängande period, till exempel under hela december månad och skriv i datum för när du börjar och slutar med verksamheten.

Enstaka tillfällen

Kryssa i rutan om du bara ska ha verksamheten några enstaka tillfällen, exempelvis har öppet ett antal dagar under december och **skriv vilka datum** du ska ha verksamhet.

4. Typ av verksamhet

Kryssa i vilka områden du ska arbeta inom. Du kan kryssa i flera alternativ, exempelvis kan verksamheten vara ett bageri som även har caféverksamhet. Om inget av alternativen passar, precisera själv under kategorin "annat":

Här kommer förklaringar till några av kategorierna:

Internethandel	Verksamhet som säljer livsmedel via internet, till exempel via sin webbplats, nätauktioner eller sociala medier.
Matmäklare	Verksamheter som köper och/eller säljer livsmedel men som inte fysiskt hanterar livsmedlen.
Huvudkontor	Huvudkontor för en livsmedelskedja, med ansvar för till exempel inköp, leverantörsbedömningar, märkning eller utformning av menyer.

5. Märkning, menyer, förpackningar

Kryssa i ett av följande alternativ nedan.

Utformar märkning samt märker eller förpackar livsmedel

Kryssa i rutan om du kommer att utforma märkning, märka och/eller förpacka livsmedel, exempelvis matlådor och smörgåsar. Exempel på verksamhet är butik med egen tillverkning och industrier.

Utformar märkning, men märker eller förpackar inte livsmedel

Kryssa i rutan om du inte fysiskt kommer att hantera livsmedel, men kommer ha ansvar för att utforma märkning av livsmedel. Exempel på verksamhet är huvudkontor, matmäklare och importör.

Utformar menyer eller presentationer men märker eller förpackar inte livsmedel

Kryssa i rutan om du själva kommer att utforma menyer och presentationer men inte märka eller förpacka livsmedel. Exempel på verksamhet är restaurang och café som inte säljer förpackade livsmedel.

Utformar inte märkning men märker eller förpackar livsmedel

Kryssa i rutan om du själva inte kommer att utforma märkningen men själva märka eller förpacka livsmedel. Exempel på verksamheter är en butik som har egen tillverkning men får färdiga etiketter från sitt huvudkontor eller verksamhet



som har tillverkning på uppdrag åt ett annat företag, så kallad legotillverkning och som får färdiga etiketter från det andra företaget.

Utformar inte menyer och/eller presentationer och/eller märker och förpackar inte

Kryssa i rutan om du inte kommer att utforma menyer och/eller presentationer och inte heller kommer att märka och/eller förpacka livsmedel. Det kan även vara en skola med centralt framtagna matsedel eller en butik med enbart färdigt förpackade livsmedel. Exempel på verksamhet är franchiseföretag, där menytagits fram centralt.

6. Produktionens storlek och risk

Här ska du fylla i produktionens storlek under aktuell typ av verksamhet.

Industri

Har du en industriell tillverkning av livsmedel fyll i hur stor mängd livsmedel i ton som kommer lämna industrin per år.

Vattenverk eller vattendistribution

Har du ett vattenverk eller arbetar med vattendistribution fyll i hur stor mängd vatten i kubikmeter per dygn ni producerar eller distribuerar.

Butiker, grossister, importörer, matmäklare, transportörer, kiosker

Har du en verksamhet som nämns i rubriken ska du ange hur många av de som arbetar med att värmebehandla rått kött samt kyla ner varm mat. Hur många årsarbetskrafter som arbetar med att mala, bereda, stycka och värmebehandla rå fisk, bereder sallader och smörgåsar samt hur många som arbetar med att sälja, lagerhålla, transportera kylvaror.

Därefter ska du fylla i det totala antalet årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel, ta även med de som du preciserat tidigare.

Antalet årsarbetskrafter omfattar all personal som hanterar livsmedel i en verksamhet även kassa-, och lagerpersonal. Säsongs- och deltidsanställda räknar du om till årsarbetskrafter. En årsarbetskraft beräknas arbeta cirka 200 dagar på heltid.

Storhushåll som restauranger, pizzerior och caféer

Har du en annan verksamhet än de tidigare alternativen ska du fylla i det totala antalet portioner du serverar per dygn på årsbasis. En barnportion räknas som en hel portion.

För verksamheter som serverar mat till samma konsumenter under ett och samma dygn, exempelvis förskolor, beräknas antalet portioner utifrån det tillfälle som genererar flest portioner. Förrätter, mellanrätter och efterrätter ska inte räknas som egna portioner, utan ingår i huvudmålet.



7. Uppgifter om hantering av livsmedel

Kryssa i samtliga av de alternativ som förekommer i er verksamhet. Nedan finns förklaringar till en del ord i bokstavsordning.

Bereda	När du bereder ett livsmedel påverkar du helheten men förändrar inte väsentligt den ursprungliga produkten. Exempel på beredning är att stycka och mala.
Dunkvatten	Vatten som förvaras i en dunk.
Enskild brunn	Du får dricksvatten genom enskild brunn och inte genom det kommunalt anlagda ledningsnätet.
Fågel	Kyckling, höns, kalkoner, ankor och gäss.
Förpackade livsmedel	Paketerade eller inslagna livsmedel.
Gräddning	Ugnsbaka eller steka.
Gästplatser	Det totala antalet plaster för gäster i verksamheten, både inomhus och utomhus
Hantera manuellt	Livsmedel hanteras av personalen.
Halvfabrikat	Livsmedel som har förberetts och som du endast behöver tillaga. Till vissa halvfabrikat behöver man tillsätta vätska. Exempel är pulversås, ostekta köttbullar och panerad fisk.
Helfabrikat	Färdiga livsmedel som du endast behöver värma upp, exempelvis fryst pytt i panna.
Kallskänkshantering	Beredning av kalla rätter, exempelvis smörgåsar, sallader, efterrätter och kalla såser.
Kommunalt dricksvatten	Tillgång till dricksvatten som erhålls genom det kommunala ledningsnätet.
Kyla ned	Kyla ned färdiglagad mat, till exempel rester av mat eller mat som har lagats i förväg. Riktlinjen är att där temperaturen ska ner till +8°C eller kallare inom fyra timmar.
Mala	Finfördela livsmedel.
Marinera	Att lägga mat, vanligen kött, i en vätska som ger smak.
Nätauktioner	Försäljning via nätauktioner eller allmänna säljsidor såsom Blocket och Tradera.
Oförpackade livsmedel	Livsmedel som inte är paketerade eller inslagna.



Opastöriserad mjölk	Mjölk som inte har upphettats så att farliga bakterier dör (+72°C i 15 sekunder)
Varmhållning av mat	Färdiglagad mat som hålls varm i väntan på att bli serverad. Riktlinjen vid varmhållning är att temperaturen på livsmedlet är över +60°C.
Prefabricerade råvaror	Se halvfabrikat.
Skiva	Skära ett livsmedel i skivor.
Sociala medier	Försäljning via sociala medier, såsom Facebook, Twitter och Instagram.
Stycka	Skära ett livsmedel i bitar eller delar.
Vegetabilier	Livsmedel som kommer från växtriket, till exempel grönsaker och rotfrukter.

8. Känsliga konsumenter

Kryssa i den här rutan om du producerar mat som huvudsakligen är avsedd att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper.

Till de känsliga konsumentgrupperna räknas:

- barn under fem år
- personer med nedsatt immunförsvar (till exempel patienter på sjukhus, personer boende i äldreboende, gravida)
- personer med livsmedelsrelaterad allergi och eller annan överkänslighet mot livsmedel

Exempel på anläggningar som producerar livsmedel avsedda för känsliga konsumentgrupper är:

- förskolekök,
- sjukhuskök,
- kök som tillverkar mat till äldreboende,
- skolkök som tillagar och serverar specialmat till allergiska elever,
- livsmedelsanläggningar som tillverkar livsmedel för särskilda näringsändamål ("sär-när") exempelvis glutenfria, mjölkfria och sojafria produkter,
- barnmatsproducenter,
- sondmatsproducenter.

Du ska inte kryssa i rutan om du exempelvis har en restaurang som inte i huvudsak lagar och serverar allergianpassad mat, utan endast gör detta till strögäster med matallergi.

9. Övriga upplysningar

Här kan du skriva övrig information som du vill meddela oss. Till exempel om du har en annan faktureringsadress eller komplettering av verksamhetens livsmedelshantering. Bifoga gärna en ritning av anläggningen om det underlättar beskrivningen.



10. Datum och underskrift (av behörig företrädare)

Ange dagens datum och skriv på blanketten. Det är den som är behörig företrädare för verksamheten som måste skriva under för att vi ska kunna handlägga anmälan. Behörig företrädare är den eller de som har rätt att teckna firman, VD och den som genom bolagsordning eller fullmakt kan visa att hen har rätt att företräda bolaget.

Skicka in anmälan

När du fyllt i anmälan och skrivit under den ska du skicka in den till:

Miljöförvaltningen
251 89 Helsingborg

Har du några frågor om livsmedelshantering eller blanketten kan du ringa till oss via Helsingborgs kontaktcenter på 042-10 50 00 eller skicka mail till miljoforvaltningen@helsingborg.se.

