



Anmälan avser ett av följande tre alternativ

<input type="checkbox"/> Ny livsmedelsanläggning		
<input type="checkbox"/> Ägarbyte	Datum för ägarbyte	Ange anläggningens tidigare namn
<input type="checkbox"/> Förändring i befintlig anläggning/sortiment		

Uppgifter om företaget

Företagets, alternativt företagarens, fullständiga namn	Organisationsnummer
Firmatecknare	Personnummer eller samordningsnummer
Adress	Telefonnummer
Postnummer och Ort	Mobiltelefon
E-postadress	Telefax

Uppgifter om livsmedelslokalen

Livsmedelslokalens namn	Telefonnummer till kontaktperson
Lokalens besöksadress	Telefonnummer till lokalen
Postnummer och Ort	E-postadress till kontaktperson
Kontaktperson	Fastighetsbeteckning
Fylls i om verksamheten inte kommer att drivas i fast lokal: <input type="checkbox"/> Fordon, reg. nr: _____ <input type="checkbox"/> Tält <input type="checkbox"/> Annan ambulerande verksamhet:	
Adress till bakomliggande lokal för förvaring av livsmedel, diskning etc.	

Faktureringsadress

Jag vill att fakturor skickas till den adress jag angivit under	
<input type="checkbox"/> Uppgifter om företaget <input type="checkbox"/> Uppgifter om livsmedelslokalen <input type="checkbox"/> Annan adress, se nedan	
Adressat	Kostnadsställe, referens, etc.
Adress	Postnummer och Ort

Tid för verksamheten

<input type="checkbox"/> Tillsvidare	Datum då verksamheten beräknas öppna:
<input type="checkbox"/> Tidsbegränsat	fr.o.m. _____ t.o.m. _____
För en verksamhet som kommer att bedrivas som säsongverksamhet, ange antal månader:	

Verksamhetsbeskrivning - kryssa i de uppgifter som stämmer för er verksamhet och livsmedelshantering

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Butik utan manuell hantering	<input type="checkbox"/> Transportverksamhet
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering	<input type="checkbox"/> Egen import av livsmedel
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Tillagningskök skola/förskola	<input type="checkbox"/> Grossist/lager
<input type="checkbox"/> Sushirestaurang	<input type="checkbox"/> Mottagningskök skola/förskola	<input type="checkbox"/> Huvudkontor
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Tillagningskök äldreboende	<input type="checkbox"/> Industri, ange vad:
<input type="checkbox"/> Konditori	<input type="checkbox"/> Mottagningskök äldreboende	
<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Övriga alternativ, ange vad:	
<input type="checkbox"/> Glasskiosk		

¹Manuell hantering är t ex ost-, kött-, delikatessdisk eller självplock av räkor, fetaost, oliver eller liknande.

Uppgifter om livsmedel som ska hanteras

<input type="checkbox"/> Kylvaror	<input type="checkbox"/> Korv/förstekta	<input type="checkbox"/> Opastöriserad mjölk
<input type="checkbox"/> Frysvaror	hamburgare	<input type="checkbox"/> Råa skaldjur
<input type="checkbox"/> Torrvaror	<input type="checkbox"/> Mjuk- eller kulglass	<input type="checkbox"/> Livsmedel i lösvikt
<input type="checkbox"/> Jordiga grönsaker & rotfrukter (exempelvis otvättad potatis)	<input type="checkbox"/> Lösviktsgodis	(t ex räkor, fetaost & oliver)
<input type="checkbox"/> Tvättade grönsaker & rotfrukter	<input type="checkbox"/> Mjöl till bakning	<input type="checkbox"/> Övrigt, ange vad:
<input type="checkbox"/> Rått kött och/rå fågel	<input type="checkbox"/> Bake-off	
<input type="checkbox"/> Rå fisk	<input type="checkbox"/> Färdigförpackade varor	

Uppgifter om hantering

<input type="checkbox"/> Skiva/strimla rått kött	<input type="checkbox"/> Skala, skölja ansa	<input type="checkbox"/> Stycka kött/fisk/fågel
<input type="checkbox"/> Skiva/strimla rå fågel	grönsaker och rotfrukter	<input type="checkbox"/> Mala köttfärs/fiskfärs
<input type="checkbox"/> Endast färdigskuret rått kött/ fisk/fågel hanteras	<input type="checkbox"/> Endast färdigskalade/ skurna/hackade grönsaker och rotsaker hanteras	<input type="checkbox"/> Filea fisk

Uppgifter om tillagning och servering

<input type="checkbox"/> Tillaga rått kött/rå fågel	<input type="checkbox"/> Grilla kyckling m.m. (gäller för butik)
<input type="checkbox"/> Varmhålla mat	<input type="checkbox"/> Koka potatis/ris/pasta
<input type="checkbox"/> Kyla ned mat (exempelvis pasta, kebabskött m.m.)	<input type="checkbox"/> Upptina frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Återuppvärma nedkyld mat	<input type="checkbox"/> Servera mat på buffé/självtag
<input type="checkbox"/> Bereda pastasallad	<input type="checkbox"/> Servera på porslin
<input type="checkbox"/> Bereda smörgåsar och smörgåstårter m.m.	<input type="checkbox"/> Servera på engångsservis
<input type="checkbox"/> Bereda sushi	<input type="checkbox"/> Leverera ut mat (varm eller kall)
<input type="checkbox"/> Värma upp färdiga rätter (t ex pizzaslice, paj)	<input type="checkbox"/> Övrigt, ange vad:
<input type="checkbox"/> Baka (t ex pizza, bullar, kakor, bröd)	

Uppgifter om dricksvatten

<input type="checkbox"/> Kommunalt	<input type="checkbox"/> Egen vattenbrunn (< än 10 m ³)
<input type="checkbox"/> Samfällighet (> än 10 m ³) antal personer anslutna	<input type="checkbox"/> Ismaskin

Uppgifter om verksamhetens storlek

Restauranger, caféer, skolor och liknande	Butiker och grossister	Industriell tillverkning
Antalet portioner som serveras per dag eller antalet konsumenter ¹	Antalet årsarbetskrafter ² som arbetar med livsmedel eller antalet årsarbetskrafter i grill/delikatess för butiker med manuell hantering	Antalet ton utgående produkt per år
<input type="checkbox"/> >250 000 <input type="checkbox"/> > 25 000-250 000 <input type="checkbox"/> > 2500-25000 <input type="checkbox"/> >250-2500 <input type="checkbox"/> >80-250 <input type="checkbox"/> >25-80 <input type="checkbox"/> <25	<input type="checkbox"/> - <input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >10-30 <input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> <1	<input type="checkbox"/> >10 000 <input type="checkbox"/> >1000-10000 <input type="checkbox"/> >100-1000 <input type="checkbox"/> >10-100 <input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >1-3 <input type="checkbox"/> <1
¹ Antalet portioner per dag delat med 365 dagar. Om ni serverar mat till samma personer fler än 1 gång/dag t ex förskolor/äldreboende mm) ange då antal konsumenter. Om ni driver restaurang, café, cateringverksamhet eller liknande, ange då antal portioner. ² En årsarbetskraft beräknas arbeta ca 200 dagar/år på heltid (två halvårsanställda = en årsarbetskraft)		

Uppgifter om känsliga konsumentgrupper¹

Vänder sig verksamheten huvudsakligen till en känslig konsumentgrupp? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
¹ Med känsliga konsumentgrupper menas exempelvis äldre, barn under 5 år och personer med nedsatt immunförsvar såsom gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende och med livsmedelsrelaterad allergi

Märkning och presentation av livsmedel

<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	Butik med tillverkning/förpackning av måltider, smörgåsar. Importör/grossist som översätter och märker livsmedel
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	Butik som får märkningsunderlag från huvudkontor eller grossist men märker produkten själv
<input type="checkbox"/> Utformar märkning/meny/presentation men märker/förpackar inte	Restaurang, caféverksamhet, huvudkontor
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning/meny/presentation och märker/förpackar inte	Butik med endast förpackade livsmedel som är märkta på svenska. Franchiseverksamhet

Övrigt

Ange övrig hantering som inte redovisats ovan, förklaringar, motiveringar eller annat ni vill upplysa Miljöenheten om gällande er verksamhet.

Information

En rätt ifylld blankett gör att ärendet går fortare

En blankett som är rätt ifylld gör att ärendet går snabbare att handlägga. Kom därför ihåg att fylla i blanketten så noga så möjligt och uppge kontaktpersoner som Miljöenheten kan nå om frågor behöver ställas angående inlämnad anmälan. I de fall där information saknas i blanketten kan handläggningstiden förlängas till följd av att kompletteringar behöver begäras in.

Avgift

För prövning av ansökan om godkännande tas en avgift ut som motsvarar den beräknade årliga kontrollavgiften. För registrering av anmälan tas en avgift ut motsvarande en timmes handläggning. Betalning sker mot faktura i samband med att beslut tagits i ärendet.

Start av verksamhet

Verksamheten får starta tidigast 2 veckor efter att Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden har fått in er anmälan om registrering men ni får starta direkt när ni fått bekräftelse på registrering från miljöenheten.

Underskrift

Det är viktigt att blanketten skrivs under av rätt person, exempelvis behörig firmatecknare. Om ni fyller i blanketten på nätet så ska ni skriva ut den och underteckna och skicka in per post. Endast blanketter som är underskrivna av rätt person handläggs.

Skyldigheter som livsmedelsföretagare

Som livsmedelsföretagare är du skyldig att känna till de lagar och regler som er verksamhet omfattas av eftersom du som livsmedelsföretagare bär ansvaret för att lokal och livsmedelshantering uppfyller lagstiftningens krav. Du behöver ha en egenkontroll som innefattar åtgärder och rutiner som säkerställer att de livsmedel som produceras är säkra, redliga och rätt märkta.

Frågor

Tveka inte att höra av er till handläggare på Miljöenheten om ni har frågor eller funderingar om livsmedel, telefon till växeln är 0152-291 00.

Mer information

Vi har även en del information på vår hemsida www.strangnas.se, under fliken bygga, bo & miljö. Mer information om lagstiftning m.m. finns att hämta på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se

Underskrift

Ort och datum	
Namnteckning behörig firmatecknare	Namnförtydligande

Ansökan/anmälan ska skickas till:

Strängnäs kommun
Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden
645 80 STRÄNGNÄS

GDPR-information

Vi behöver spara och behandla personuppgifter om dig, så som personnr vid enskild firma/organisationsnr , för- och efternamn, adress, telefonnummer och e-postadress. Syftet med behandlingen är att kunna hantera din anmälan om registrering av livsmedelsanläggning, utföra arbetsuppgifter i samband med myndighetsutövning och fullgöra vårt tillsynsansvar enligt Livsmedelslagen.

Personuppgiftsansvarig är Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden i Strängnäs kommun. Du har rätt att kontakta oss om du vill ha ut information om de uppgifter vi har om dig, för att begära rättelse, överföring eller för att begära att vi begränsar behandlingen eller raderar dina uppgifter. Detta gör du enklast genom att kontakta oss på miljoochsamhallsbyggnadsnamnden@strangnas.se. Du når vårt Dataskyddsbud på dataskyddsbud@strangnas.se. Om du har klagomål på vår behandling av dina personuppgifter har du rätt att inge klagomål till tillsynsmyndigheten Datainspektionen.