



Anmälan om

Registrering av livsmedelsanläggning

Anmälan ska ha kommit in till miljöförvaltningen minst två veckor innan verksamheten startar. Ni får starta tidigare om ni har fått ett beslut om registrering. Ingen granskning av lokaler, ritningar med mera kommer att ske innan ni öppnar. Miljöförvaltningen tar ut en avgift för att ha handlagt registreringen av er verksamhet. 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.

1. Anmälan avser

- ☐ Ny livsmedelsanläggning
- ☐ Ny ägare till befintlig livsmedelsanläggning

2. Uppgifter om företaget

Företagets firmanamn hos Skattemyndigheten		Organisationsnummer
Företagets adress		Postnummer och postort
Kontaktperson	Telefon/mobiltelefon	E-postadress
Verksamhetens namn		Verksamhetens adress
Postnummer och postort		Verksamhetens telefonnummer
Planerat startdatum		Datum för ägarbyte

Om verksamheten är mobil, fyll i nedanstående:

Typ av anläggning (t.ex. fordon/marknadsstånd)	Plats för uppställning (adress)	Fordonets reg.nr/chassi.nr
--	---------------------------------	----------------------------

3. Verksamhetens varaktighet

Tillsvidare/säsongsverksamhet

☐ Tillsvidare

☐ Säsong (ange tidsperiod/datum)

fr.o.m.....t.o.m.....

Tillfällig verksamhet

☐ Enstaka tillfällen (datum).....

☐ Tillfällig (ange tidsperiod/ datum)

fr.o.m.....t.o.m.....

4. Typ av verksamhet (möjligt att välja fler alternativ)

- | | | | | |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|---|--------------------------------------|
| ☐ Restaurang | ☐ Café | ☐ Vårdboende | ☐ Grossist | ☐ Matmäklare |
| ☐ Pizzeria | ☐ Bageri/konditori | ☐ Kiosk | ☐ Industriell tillverkning | ☐ Transportör |
| ☐ Gatukök | ☐ Skolkök/förskolekök | ☐ Butik | ☐ Importör | ☐ Annat:..... |

5. Märkning, menyer, förpackningar

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

6. Produktionens storlek och risk

Industri Ange mängd utgående produkt (ton/ år):

Butiker, grossister, importörer, matmäklare, transportörer, kiosker: Ange totala antalet årsarbetskrafter* (åak) som arbetar med att hantera livsmedel:.....
varav (åak) arbetar med att värmebehandla rått kött och kyla ner varm mat
varav (åak) arbetar med att mala, bereda och stycka kött, bereda smörgåsar och sallader samt värmebehandla rå fisk
varav (åak) arbetar med försäljning, lagerhållning, transport av kylvaror

Övriga, ex. restauranger, pizzerior och caféer Ange totala antalet portioner i snitt per dygn:.....

*1 årsarbetskraft beräknas arbeta 200 dagar på heltid. Säsongs-/deltidsanställda räknas om till årsarbetskraft

7. Uppgifter om hantering av livsmedel

Förberedning

Kött och fågel, rå	☐ Stycka, skiva, mala, marinera eller annan beredning av rått kött och fågel
Fisk, rå	☐ Skära filéer, bereda fiskfärs eller annan beredning av rå fisk

Tillagning av varm och kall mat

Varm mat:	☐ Pizza med köttfärs, oxflé eller kyckling som köps hem rå ☐ Grilla kyckling
Kött, fågel	☐ Tillaga prefabricerade råvaror, exempelvis steka frysta hamburgare och kebab
	☐ Tillaga maträtter från rått kött eller kyckling på annat sätt
Fisk, ägg	☐ Tillaga varma maträtter från rå fisk ☐ Grädda pannkakor och våfflor ☐ 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
Kall mat	☐ All kallskänkshantering, för- och efterrätter ☐ Bereda sallader, smörgåsar eller smörgåstårter
	☐ Bereda gräddbakelser och tårter ☐ Tillaga sushi ☐ Annat:.....
Opastöriserad mjölk	☐ Bereda maträtter utifrån opastöriserad mjölk

Övrig hantering, försäljning, servering och dricksvatten

Försäljning av	☐ Förpackade livsmedel ☐ Oförpackade livsmedel
Servering	☐ Servering på plats, antal gästplatser:..... ☐ Avhämtning (take away) ☐ Catering
Hantering av	☐ Kylvaror ☐ Frysvaror ☐ Torrvaror eller övrigt (exempelvis mjöl, frukt, godis) ☐ Varmhållning av mat
	☐ Manuell hantering av glass (exempelvis mjuk- och kulglass)
Dricksvatten	☐ Kommunalt (fast installerat) ☐ Enskild brunn (ej kommunalt vatten)
	☐ Dunkvatten (mobil verksamhet)

8. Känsliga konsumenter

☐ Livsmedel procuderas till känsliga konsumenter

9. Övriga upplysningar

Skicka blanketten till:
Miljönämnden
251 89 Helsingborg

10. Underskrift (av behörig firmatecknare)

.....
Namnunderskrift Ort och datum

.....
Namnförtydligande

För din information vill vi meddela att personuppgifterna som du lämnat när du fyllt i anmälan kommer att behandlas i vårt datasystem för att underlätta vår kontroll och tillsyn. Om du vill ha ytterligare information om hur dina personuppgifter används eller vill att dessa ändras är vi tacksamma för ett skriftligt besked om detta till miljönämnden.



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

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

1. Anmälan avser

Ny livsmedelsanläggning

Kryssa i rutan om verksamheten inte har funnits tidigare.

Ny ägare till befintlig livsmedelsanläggning

Kryssa i rutan om du är ny ägare till en befintlig livsmedelsanläggning. Kryssa även i om du genomför en ändring av bolagsformen, exempelvis går från enskild firma till handelsbolag.

2. Uppgifter om företaget

Firmanamn hos Skattemyndigheten

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. Ni har fått det av exempelvis Skatteverket eller Bolagsverket. Om det är en enskild firma är organisationsnumret samma som personnumret.

Företagets adress, postnummer och postort

Fyll i den adress dit ni vill att beslut och liknande ska skickas.

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 verksamheten bedrivs.

Planerat startdatum

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

Datum för ägarbyte

Fyll i det datum när ni 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 bedriver verksamheten i, till exempel fordon och marknadsstånd.

Typ av anläggning

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

Plats för uppställning

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

Fordonets registreringsnummer

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

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 ni börjar och slutar med verksamheten.

Tillfällig verksamhet

Enstaka tillfällen

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

Tillfällig

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

4. Typ av verksamhet

Fyll i vilka områden ni ska arbeta inom. Ni kan fylla i flera alternativ, exempelvis kan verksamheten vara ett bageri som även har caféverksamhet.

5. Märkning, menyer, förpackningar

Fyll i ett av följande alternativ nedan.

Utformar märkning samt märker eller förpackar livsmedel

Kryssa i rutan om ni 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 ni 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 ni 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 ni 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 ni 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 menyn tagits fram centralt.

6. Produktionens storlek och risk

Här ska ni fylla i produktionens storlek under en typ av verksamhet.

Industri

Har ni en industri fyll i hur stor mängd livsmedel i ton som kommer lämna industrin per år.

Butik, kiosk eller är ni transportör, grossist, matmäklare eller importör

Har ni en verksamhet som nämns i rubriken ska ni först fylla i det totala antalet årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel. Sen ska ni 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. Antalet årsarbetskrafter omfattar all personal som hanterar livsmedel i en verksamhet även kassa-, och lagerpersonal. Säsongs- och deltidsanställda räknar ni om till årsarbetskrafter. En årsarbetskraft beräknas arbeta cirka 200 dagar på heltid.

Övrig verksamhet, såsom restaurang, förskola eller café

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

7. Uppgifter om hantering av livsmedel

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

Bereda

När ni bereder ett livsmedel påverkar ni 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	Ni 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 ni endast behöver tillaga. Till vissa halvfabrikat behöver man tillsätta vätska. Exempel är pulversås, ostekta köttbullar och panerad fisk.
Helfabrikat	Färdiga livsmedel som ni 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.
Mala	Finfördela livsmedel.
Marinera	Att lägga mat, vanligen kött, i en vätska som ger smak.
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.
Oförpackade livsmedel	Livsmedel som inte är paketerade eller inslagna.
Opastöriserad mjölk	Mjölk som inte har upphettats så att farliga bakterier dör (+72 C ⁰ i 15 sek)
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.
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 ni tillverkar mat till barn under fem år och personer med nedsatt immunförsvar, till exempel patienter, äldre och gravida. Känsliga konsumenter är även personer med livsmedelsallergier eller annan överkänslighet mot livsmedel. Exempel kan vara barnmat och sondmat men även livsmedel för särskilda ändamål, exempelvis glutenfria, mjölkfria och sojafria livsmedel.

9. Övrig information

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

10. Underskrift

Den som är behörig företrädare för verksamheten måste skriva under för att vi ska kunna handlägga blanketten.

Skicka in anmälan

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

Miljönämnden
251 89 Helsingborg

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