



1 Uppgifter om livsmedelsverksamheten

VAR GOD TEXTA

Verksamhetens namn (Det namn som kommer stå på skylt eller motsvarande) [Ⓐ]	Telefonnummer till verksamheten [Ⓑ]	
Adress (var verksamheten kommer bedrivas) [Ⓒ]	Postnummer [Ⓓ]	Postort [Ⓔ]
Fastighetsbeteckning [Ⓕ]		
Bedrivs livsmedelsverksamheten i flera lokaler/utrymmen/platser? Ange adresser/beskrivning till samtliga. [Ⓖ]		
Om mobil anläggning; skriv registreringsnummer på fordon samt adress till bakgrundsanläggning. [Ⓗ]		
Namn kontaktperson på anläggningen [Ⓛ]	Telefonnummer kontaktperson på anläggningen [Ⓜ]	
Datum när verksamheten ska starta/övertas [Ⓚ]	E-postadress till anläggningen [Ⓝ]	
<input type="checkbox"/> Ny anläggning. Ange vad det var i lokalen tidigare [Ⓜ]	<input type="checkbox"/> Ägarbyte. Ange namn på tidigare verksamhet [Ⓝ]	
<input type="checkbox"/> Tillsvidare verksamhet [Ⓒ]	<input type="checkbox"/> Tillfällig verksamhet, ange datum from - tom [Ⓟ]	

2 Uppgifter om företaget (juridisk person)

Företagets (bolagets) namn (ex Anna Andersson med enskild firma, Anna Anderssons praliner AB) [Ⓐ]	Organisationsnummer/personnummer till företaget [Ⓑ]	
Om kommunal förvaltning, ange nämnd/styrelse [Ⓒ]		
Adress till företaget [Ⓓ]	Postnummer [Ⓔ]	Postort [Ⓕ]
Namn på ansvarig firmatecknare [Ⓖ]	Personnummer på ansvarig firmatecknare [Ⓗ]	
E-postadress till ansvarig firmatecknare [Ⓛ]	Telefonnummer till ansvarig firmatecknare [Ⓜ]	

3 Faktura skickas till (fylls i endast om fakturamottagare är annan än punkt 2 ovan)

Namn [Ⓐ]	c/o, ref.nr. eller liknande [Ⓑ]
-------------------	--

Adress ©	Postnummer ①	Postort ②
----------	--------------	-----------

4 Beskriv livsmedelsverksamheten

Ange t.ex. restaurang, pizzeria, café, butik, kiosk, mobil anläggning, tillverkning och förpackning av livsmedel, distribution, lager, grossist, importör, e-handel, dricksvattenanläggning. Ange vilken hantering som kommer ske, vad som kommer säljas och mängder. Ange uppgifter om öppettider, säsongsverksamhet etc.

5 Skriv under ansökan

Det är den fysiska personen eller en företrädare för den juridiska personen som ska anmäla anläggningen för registrering och underteckna anmälan.

Ort, datum

Underskrift (av behörig person, t ex firmatecknare)

Textad underskrift

6 Skicka in ansökan till

Västmanland-Dalarna miljö- och byggförvaltning
774 81 AVESTA

Språk Blanketten ska fyllas i på svenska. Stöddokument till blanketten med förklarande text samt översättning till engelska och arabiska finns.

Anmälan Företagare eller privatpersoner som vill starta eller överta en livsmedelsanläggning måste anmäla detta till miljöenheten innan livsmedelsverksamheten kan starta. Registreringen är kopplat till företaget/personen som driver verksamheten (och inte endast till lokalen). En ny anmälan om registrering ska göras om verksamheten byter ägare, företaget byter bolagsform, verksamheten byter lokal. Miljöenheten ska även få information om företaget byter ägare eller verksamheten ändras. Ring 0226-645454 eller mejla till miljo-bygg@avesta.se.

Bekräftelse Livsmedelsverksamheten får tidigast starta 14 dagar efter att komplett anmälan har kommit in till miljöenheten eller så fort du har fått en bekräftelse från miljöenheten om att din verksamhet är registrerad.

Avgifter Handläggning av anmälan är en timme. Det tillkommer även en avgift efter varje utförd kontroll i framtiden. Ett kontrollintervall kommer att fastställas efter en ifylld blankett om riskklassning, som fylls i av livsmedelsföretagaren. Avgift tas ut enligt taxa fastställd av kommunfullmäktige. Taxan hittar du på www.avesta.se eller kan erhållas på begäran.

Krav på säkra livsmedel Som livsmedelsföretagare ansvarar du fullt ut för de livsmedel som du säljer eller serverar. Du ska ha rutiner och arbetssätt som gör att livsmedlen är säkra och inte vilseleder kunderna. Alla rutiner och även lokal och utrustning ska vara i ordning när livsmedelsverksamheten startar. Läs mer om regler och krav på Livsmedelsverkets webbplats www.slv.se, flik Livsmedelsföretag.

Dina uppgifter Information om hur Västmanland-Dalarna miljö- och byggförvaltning behandlar dina personuppgifter och hur du tar tillvara dina rättigheter enligt Dataskyddsförordningen (GDPR – General Data Protection Regulation) finns på Avesta kommuns hemsida www.avesta.se. Du kan också kontakta Avesta kommuns servicecenter tel. 0226-64 50 00.

BYGGLOV OCH ANMÄLAN FÖR LIVSMEDELSVERKSAMHETER

När du startar en livsmedelsverksamhet finns det åtgärder som även kan kräva bygglov eller anmälan enligt Plan- och bygglagen. Exempel på åtgärder som kan kräva bygglov eller anmälan:

- Bygglov kan krävas för uppsättning av en eller flera skyltar. Bygglov kan också krävas för ändring av en skylt.
- Ändrad användning av en lokal kan kräva bygglov. Bygglov kan krävas även om det inte görs några ombyggnationer.
- Ingrepp i den bärande konstruktionen (t.ex. rivning av vägg) kräver anmälan.
- Ombyggnationer som påverkar brandskyddet i byggnaden kräver anmälan.
- Anmälan krävs vid installation eller väsentlig ändring av ventilation.
- Installation av fettavskiljare kräver anmälan.

Blanketter till ansökan/anmälan finns på hemsidan www.avesta.se eller att hämta på förvaltningen. Du kan också söka via vår e-tjänst. Innan du får påbörja några åtgärder måste du ha ett startbesked från Plan- och byggenheten.

Kontakta gärna Plan- och byggenheten för att få veta om det du tänker göra kräver bygglov eller anmälan.

Kontaktuppgifter

miljo-bygg@avesta.se

0226-64 54 54

V-Dala Miljö & Bygg

Avesta - Fagersta - Norberg

Miljöenheten
Livsmedelskontrollen

Riskklassning, sista led (livsmedel till privatpersoner)

Datum:

Anläggningens namn:

Org.nr:

E-postadress till delgivningsmottagare:

Information om förenklad delgivning har lämnats **JA**

Omfattning:

- Mikro (0-1 årsarbetskrafter)
- Liten (>1-5 årsarbetskrafter)
- Mellan (>5-15 årsarbetskrafter)
- Stor (>15 årsarbetskrafter)

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 säsongsarbetare 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 finns i exempelrutan nedan.

Exempel

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.

Välj en huvudaktivitet:

- Import av livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial.** Import av kontaktmaterial som ska säljas/överlåtas vidare till konsument.
Exempel: Butik importerar stekpannor och matlådor som ska säljas i butiken.
- Tillverkning av livsmedelsförpackningar och andra 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
- Kompletterande 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.
- Fristående lager.** 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.*

Välj aktiviteter:

- Användande av vatten som beviljats undantag från dricksvattenföreskrifterna.** Verksamheten använder i livsmedelsverksamheten som, direkt eller indirekt, kommer att förtäras av människor. 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.
- Både fast och mobil verksamhet.** En del av verksamheten bedrivs återkommande utanför de lokaler som normalt används för livsmedelsverksamheten, Denna aktivitet anges även när det är den huvudsakliga verksamheten som är mobil och livsmedelsverksamhet även bedrivs på en fast plats.
Exempel: Butik som har försäljning på marknad, restaurang som deltar i events på andra platser. Servering på festivaler.
- 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 rå fisk, även fryst.** 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 och frysta produkter.** 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 från länder utanför EU/EES.** 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.

- 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 färdigförpackade livsmedel från andra EU/EES-länder.** 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 livsmedel och val av sortiment.** 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.
- Mottagning av djurkroppar som inte har krav på besiktning före och efter slakt, vilt och viltkött.** 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 färskt nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU/EES-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.
- Tillagning av livsmedel med låg hygienisk risk.** Tillverkning av livsmedel som inte passar in i någon av de övriga kategorierna och som för sin hållbarhet inte kräver kylförvaring, frysförvaring eller konservering.
Exempel: Konfektyrer, smaksatt te, smaksättningsessenser, kryddor, örtsalt, senap, kosttillskott, smaksatt olja, vinäger, torkade bär, smaksatt honungsprodukt.

- Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för 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 råa animaliska råvaror för 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.
- Tillagning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling.** Tillverkning av maträtter där delar av maträtterna är känsliga livsmedel som kräver kylförvaring och där maträtten inte värmebehandlas innan den serveras.
Exempel: Smörgåsar, sallad, bakelser, sushi, syrade grönsaker.
- Tillagning av maträtter/livsmedel med hjälp av värmebehandling.** Tillagning av mat genom värmebehandling.
Exempel: Stekning, kokning, fritering.
- 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.

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.

Tredjepartscertifikat:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> BRC Food | <input type="checkbox"/> IP Livsmedel Grundcertifiering |
| <input type="checkbox"/> BRC Storage & distribution | <input type="checkbox"/> ISO 22000 C (I-IV) Food processing |
| <input type="checkbox"/> BRC Agents & brokers | <input type="checkbox"/> ISO 22000 E Catering |
| <input type="checkbox"/> FSSC 22000 C (I-IV) Food manufacturing | <input type="checkbox"/> ISO 22000 F Distribution (FI Retail/Wholesaler, FII Broking/Trading) |
| <input type="checkbox"/> FSSC 22000 E Catering | <input type="checkbox"/> ISO 22000 G (I-II) Transport and storage |
| <input type="checkbox"/> FSSC 22000 F Retail/Wholesaler | <input type="checkbox"/> ISO 22000 K (Bio) Chemicals |
| <input type="checkbox"/> FSSC 22000 K Bio-chemicals | <input type="checkbox"/> Svensk standard för livsmedelshantering i butik |
| <input type="checkbox"/> IFS Food | |
| <input type="checkbox"/> IFS Brokers | |
| <input type="checkbox"/> IFS Logistics | |

Övrig info om verksamheten.
