

Anmälan livsmedelsanläggning (uppgifter för registrering)

Ny anläggning eller ägarbyte

Annat:

Livsmedelsföretagare

Företagets namn		Organisationsnummer (personnummer vid enskild firma)
Företrädarens namn (VD, firmatecknare)		
Adress	Postnr	Ort
Telefon (dagtid)	E-post	
Kontaktperson på anläggningen (om annan än företrädaren)		
Telefon (dagtid)	E-post	

Anläggning

Anläggningens namn	Fastighetsbeteckning	
Besöksadress	Postnr	Ort
Telefon (dagtid)	E-post	

Mobil anläggning (om verksamheten inte bedrivs i fast lokal)

<input type="checkbox"/> Fordon Regnr/chassi nr _____	<input type="checkbox"/> Tält, marknadsstånd eller liknande	<input type="checkbox"/> Annan mobil verksamhet
<input type="checkbox"/> Redovisning av baslokal, såsom tillgång till beredningsutrymme, personaltoalett, städutrymme, lager, diskplats, omklädningsrum under "övrigt"		

Faktureringsadress

<input type="checkbox"/> Samma adress som sökande/livsmedelsföretagare	<input type="checkbox"/> Samma adress som anläggningen/verksamheten
<input type="checkbox"/> Annan adress:	

Tid som anmälan avser

Från och med, datum	Till och med, datum	<input type="checkbox"/> Tillsvidare
<input type="checkbox"/> Mobil anläggning som flyttas med kort tidsintervall (1 dag) <input type="checkbox"/> Mobil anläggning som flyttas med långt tidsintervall (>1 dag)		

Finns det andra anläggningar än ovanstående som tillhör verksamheten (till exempel egna varutransportbilar, plats i fryshus, lagerlokaler eller dricksvattenanläggning). Ja Nej

Typ av verksamhet (kryssa i den ruta/de rutor som passar er verksamhet)

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Förskola/skola med mottagningskök
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Förskola/skola med tillagningskök
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Gruppboend/Hemtjänst
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Dagverksamhet
<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Hemkunsksundervisning/matlagning kurs
<input type="checkbox"/> Butik med manuell chark/ostavdelning	<input type="checkbox"/> Äldreboende med mottagningskök
<input type="checkbox"/> Butik med fisk-/kötthantering	<input type="checkbox"/> Äldreboende med tillagningskök
<input type="checkbox"/> Butik med bara förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Importör
<input type="checkbox"/> Försäljning av glass/godis/frukt	<input type="checkbox"/> Transport av livsmedel
<input type="checkbox"/> Försäljning av	<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning av
<input type="checkbox"/> Bageri/Konditori	<input type="checkbox"/> Lager
<input type="checkbox"/> Grossist	<input type="checkbox"/> Annat:

Beskriv din verksamhet

Uppgifter för riskklassning och årlig kontrollavgift

Steg 1. Hantering/beredning

Riskenivå: Hög

Detaljhandel

- Tillagning av maträtter från rått* kött och rå* fågel (kött/fågel köps in rått och tillagas)
- Bakning av pizza med köttfärs, oxfilé, fläskfilé, kyckling etc. vilken köps in rått*
- Grillning av kyckling/revben/fläskfilé
- Kebabtillverkning
- Tillverkning av ost, ostkaka etc. från opastöriserad mjölk
- Nedkylning av varm mat
- Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk

Industriell tillverkning

- Tillagning av rätter rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk. Slakt. Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter. Groddning. Nedkylning

* gäller både kylt och fryst kött/fågel

Riskenivå: Mellan

Detaljhandel

- Tillagning av vegetariska rätter
- Tillagning av maträtter från rå* fisk
- Tillagning av rätter innehållande mjölk/ägg (t.ex. pannkakor, paj, våfflor)
- Beredning av sushi
- Beredning av sallad, smörgåsar
- Tillverkning av gräddtårter, bakelser, smörgåstårter
- Tillverkning av ost från pastöriserad mjölk
- Delning av ost och/eller skivning av charkprodukter
- Malning, styckning och/eller marinering av rått* kött
- Filétering av rå* fisk (skära/dela fisk)
- Återuppvärmning (värma upp mat som tillagats tidigare)
- Värma förbehandlade produkter (t.ex. korv, köttbullar, förstekta hamburgare)
- Varmhållning
- Transport/utleverans av varm mat, t.ex. catering

Industriell tillverkning

- Beredning/bearbetning av vegetabilier. Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär.
- Beredning/bearbetning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg eller pastöriserad mjölk.
- Malning av kött/fisk/fjäderfä. Marinering av kött. Äggpackeri med tvätt.

* gäller både kylt och fryst fisk/kött

Riskenivå: Låg

Detaljhandel

- Kylförvaring
- Försäljning av kylda livsmedel (t.ex. färdiga smörgåsar, bakelser, mejerivaror)
- Försäljning av mjukglass/kulglass
- Upptining
- Transport av kylvaror/kyld mat t.ex. catering

Industriell tillverkning

- Infrysning av rått kött, rå fisk, grönsaker och bär. Tillverkning av sylt och marmelad.
- Tillverkning och förpackning av kosttillskott.

Riskenivå: Mycket låg**Detaljhandel**

- Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvara
- Försäljning av livsmedel som inte kräver kyla (t.ex. konserver, müsli, bröd, te/kaffe, läsk)
- Försäljning av frukt/grönsaker, godis/förpackad glass
- Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning
- Transport av frysvaror/fryst mat
- Försäljning av kosttillskott

Industriell tillverkning

- Bakning av matbröd/kakor. Tvättning av potatis, förpackning av frukt och grönsaker. Äggpackeri utan tvätt. Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker. Rostning av kaffe. Malning av mjöl.

Steg 2. Produktionsstorlek

Konsumenter/Antal portioner per dag på årsbasis (gäller för ex. restaurang, pizzeria, café, förskolor)

- <25 >25 - 80 >80 - 249 >250 - 2 499 >2 500

Antal årsarbetskrafter för företagets högsta riskenivå, se steg 1 (gäller för ex. butik, grossist, lager)

- ≤1 >1 - 2 >2 - 3 >3 - 9 >10 - 30 > 30

Ton utgående produkter per år. (OBS! Gäller endast industriell tillverkning)

- ≤1 >1 - 3 >3 - 10 >10 - 100 >100 - 999 >1 000 - 10 000 > 10 000

Steg 3. Konsumentgrupper

Produktion av livsmedel avsedda för känsliga konsumentgrupper, som exempelvis barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar (patienter på sjukhus, personer boende i äldreboende, gravida) eller personer med allergi eller överkänslighet.

- Ja Nej

Steg 4. Märkning/Information mot kund/gäst

<input type="checkbox"/> Utformar märkning* samt märker/förpackar livsmedel** (t ex butik med egen tillverkning av matlådor)	<input type="checkbox"/> Utformar presentation*** men märker/förpackar inte livsmedel (t ex fristående restaurang, cateringverksamhet)
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte (t ex huvudkontor)	<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (t ex franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel)
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel (t ex livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, t ex för grillad kyckling)	

* Utforma märkning – Ansvara för framtagning av förpackningar, val av design och hur informationen på dessa utformas.

** Förpacka livsmedel – Fylla på eller på annat sätt försluta livsmedel i färdigförpackning (förpackning som måste öppnas eller ändras för att innehållet ska kunna ändras).

***Utforma presentation – Presentation av livsmedel via t ex menyer, matsedlar och skyltar i verksamheter där färdiglagad mat serveras.

Information

En ny verksamhet som endast kräver registrering, får påbörjas tidigast 10 vardagar efter det att anmälan lämnats in.

Avgift

En avgift motsvarande en timmes kontrolltid kommer att tas ut för registrering av verksamheten. Avgiften tas ut med stöd av förordning (SFS 2006:1166) om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel samt Kungälvs kommuns taxa för livsmedelskontrollen.

Fettavskiljare

Kontakta växeln, telefon 0303-23 80 00.

Tänk på att placeringen av fettavskiljaren ska vara sådan att ingen risk för kontaminering av livsmedelslokalen uppkommer vid tömning, så som t ex från tömningsslangen

Miljöenheten använder sig av förenklad delgivning, Mer information finns på Kungälv kommuns hemsida [Förenklad delgivning](#)

Underskrift (av behörig företrädare för juridisk eller fysisk person)

Ort och datum
Namnteckning (behörig firmatecknare)
Namnförtydligande

Information till den registrerade enligt GDPR

Vid myndighetens handläggning kan upplysningar komma att inhämtas från andra externa aktörer så som fastighetsregistret.

Alla uppgifter du lämnar till oss omfattas av Tryckfrihetsförordningens (1949:105) regler om allmänna handlingar och kan komma att lämnas ut till andra i enlighet med offentlighetsprincipen (var och ens rätt till insyn och kontroll av myndigheter, bland annat rätten att ta del av allmänna handlingar), med undantag för de inskränkningar i offentligheten som gäller för uppgifter som omfattas av sekretess enligt Offentlighets- och sekretesslagen (2009:400).

De uppgifter du lämnar till oss kommer att behandlas i enlighet med dataskyddsförordningen (GDPR).

Vi behöver spara och behandla dessa uppgifter för att hantera er ansökan/anmälan och tillsyn enligt miljöbalken och angränsande lagstiftning, registrering och kontroll av livsmedelsverksamhet enligt livsmedelslagstiftningen. Dina uppgifter kommer att delas inom kommunen med den personal som behöver uppgifterna för att utföra sitt arbete samt med de personuppgiftsbiträden som hanterar uppgifter för kommunens räkning. Uppgifterna kan också komma att delas med tredje part, men endast om så krävs enligt lag. Den rättsliga grunden för behandlingen är nödvändig som ett led i kommunens myndighetsutövning eller för att utföra en uppgift av allmänt intresse enligt miljöbalken eller livsmedelslagstiftningen.

Dina uppgifter kommer att sparas så länge det är nödvändigt för ändamålet. Uppgifterna raderas sedan i enlighet med kommunens gallringsföreskrifter men kan komma att bevaras för arkivändamål. Dina uppgifter kan komma att överföras till tredje land, dock endast som ett led i teknisk support och enbart till parter som är bundna av dataskyddsförordningen genomavtal.

Personuppgiftsansvarig är Miljö- och byggnadsnämnden, kommun@kungalv.se. Du har rätt till information och ett registerutdrag med information om vilka uppgifter vi har om dig. Du kan även begära rättelse, begränsning och radering av dina uppgifter samt göra invändningar och i vissa fall begära överflyttning av dina uppgifter (dataportabilitet). Du når vårt dataskyddsombud på dataskyddsombud@kungalv.se. Om du har klagomål på vår behandling av dina personuppgifter har du rätt att inge klagomål till tillsynsmyndigheten som är Integritetsskyddsmyndigheten (IMY). Du finner mer information på IMY:s hemsida. [Lämna ett klagomål enligt GDPR | IMY](#).