

Knivsta kommun  
741 75 Knivsta  
miljoenheten@knivsta.se  
018-34 70 00

## Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

\* = Obligatorisk uppgift

Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, artikel 6, punkt 2, Livsmedelsförordning (2006:813), 15 och 23 §§ samt Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:8) om registrering och godkännande, 2 §

Observera att **bygglov** krävs för vissa åtgärder, t.ex. vid nybyggnation, tillbyggnad, ändrad användning av lokal, uppförande av skyltar, plan och parkeringsplatser. För vidare information samt ansökningsblankett, kontakta ansvarig förvaltning.

Säljer verksamheten **tobak och/eller folköl** krävs en separat anmälan. För vidare information, kontakta ansvarig förvaltning.

För frågor som rör **fettavskiljare**, kontakta ansvarig förvaltning.

### Anmälan avser\*

- Ny livsmedelsanläggning, datum för planerad verksamhetsstart .....
- Ny ägare (vid ägarbyte), datum för ägarbyte .....

#### Ny ägare

Förnamn\*

Efternamn\*

#### Tidigare ägare

Förnamn\*

Efternamn\*

### Period som anmälan avser\*

- Tillsvidare, fr.o.m. datum .....
- Viss tid, fr.o.m. datum - t.o.m. datum .....

### Produceras livsmedel avsedda att konsumeras av särskilda konsumentgrupper?\*

- Ja
- Nej

### Produktionens storlek\*

(vid industriell tillverkning av livsmedel, ange antal ton för utgående produkt/produkter per år)

### Sortiment\*

### Livsmedelsanläggning

Namn\*

Postort\*

Fastighetsbeteckning\*

Telefon (även riktnummer)\*

Utdelningsadress\*

E-postadress

Postnummer\*

### Kontaktperson

Förnamn\*

Telefon (även riktnummer)

Efternamn\*

E-postadress

Knivsta kommun

**Är lokalen ansluten till kommunalt vatten och avlopp?\*** Ja Nej**Om nej** Egen brunn Ansluten till samfällighet**Ambulerande verksamhet**

Anläggningens namn

 Fordon, registreringsnummer ..... Tält/stånd**Bakgrundslokal**

Utdelningsadress

Postnummer

Hantering i bakgrundslokal

**Finns ytterligare lokal som används för lagring eller hantering av livsmedel?\*** Ja Nej**Om ja**

Adress

Adress för huvudsaklig uppställningsplats

Postort

Telefon (även riktnummer)

**Annan beskrivning**

Sortiment, hantering, omfattning m.m. (kan bifogas som bilaga)

**Anmälare/verksamhetsutövare**

Företag\*

Organisationsnummer\*

Telefon (även riktnummer)\*

Utdelningsadress\*

Postnummer\*

Postort\*

E-postadress

**Kontaktperson**

Förnamn\*

Efternamn\*

Telefon (även riktnummer)

E-postadress

**Fakturaadress och fakturareferens**

Knivsta kommun

**Fastighetsägare**

Företagsnamn eller personnamn\*

Organisations-/personnummer\*

Telefon (även riktnummer)\*

Utdelningsadress\*

Postnummer\*

Postort\*

E-postadress

**Kontaktperson** (om fastighetsägaren är ett företag)

Förnamn\*

Efternamn\*

Telefon (även riktnummer)

E-postadress

**Bilagor**

- Blankett "Underlag för riskklassificering"
- Annan beskrivning av sortiment, hantering, omfattning m.m.

Avgift betalas enligt av kommunen fastställd taxa.

**Underskrift**

Datum och anmälarens underskrift (behörig firmatecknare)\*

Namnförtydligande\*

Knivsta kommun

741 75 Knivsta

miljoenheten@knivsta.se

018-34 70 00

## Verksamhetsbeskrivning för livsmedelsanläggning

\* = Obligatorisk uppgift

### Livsmedelsanläggning

Livsmedelsanläggningens namn\*

Besöksadress/plats\*

Organisationsnummer\*

Telefon (även riktnummer)\*

### Typ av verksamhet\*

Manuell hantering är t.ex. ost-, fisk-, kött- eller delikatessdisk, självplock av t.ex. råkor, oliver.

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Butik utan manuell hantering | <input type="checkbox"/> Café             | <input type="checkbox"/> Lager                    |
| <input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering  | <input type="checkbox"/> Bageri/konditori | <input type="checkbox"/> Distributör              |
| <input type="checkbox"/> Restaurang                   | <input type="checkbox"/> Skola            | <input type="checkbox"/> E-handel                 |
| <input type="checkbox"/> Kiosk                        | <input type="checkbox"/> Förskola         | <input type="checkbox"/> Mobil anläggning         |
| <input type="checkbox"/> Gatukök                      | <input type="checkbox"/> Fritidshem       | <input type="checkbox"/> Industri, ange vad ..... |
| <input type="checkbox"/> Sushirestaurang              | <input type="checkbox"/> Omvårdnad        | <input type="checkbox"/> Importör                 |
| <input type="checkbox"/> Pizzeria                     | <input type="checkbox"/> Grossist         | <input type="checkbox"/> Övrigt, ange vad .....   |

### Hantering

Ange vilka typer av hantering som förekommer.

#### Verksamhet med hög risk

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött (färskt eller fryst) | <input type="checkbox"/> Slakt   |
| <input type="checkbox"/> Kebabstock  | <input type="checkbox"/> Groddning   |
| <input type="checkbox"/> Grillning av kyckling                                       | <input type="checkbox"/> Tillverkning av mejeriprodukter från opastöriserad mjölk                                      |
| <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat                                      | <input type="checkbox"/> Bakning av pizza med köttfärs, oxfilé, kyckling etc. vilket köps in rätt (färskt eller fryst) |

#### Verksamhet med mellanrisk

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter  | <input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter   |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rå fisk  | <input type="checkbox"/> Återuppvärmning (värma upp mat som lagats tidigare)         |
| <input type="checkbox"/> Beredning av sushi  | <input type="checkbox"/> Transport av varm mat, t.ex. catering                       |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller mjölk/ägg (t.ex. paj, pannkakor, våfflor) | <input type="checkbox"/> Varmhållning  |
| <input type="checkbox"/> Kokning av pasta/ris/potatis  | <input type="checkbox"/> Malning av kött   |
| <input type="checkbox"/> Beredning av sallad, smörgåsar  | <input type="checkbox"/> Skivning av charkprodukter (t.ex. skinka)                   |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk                                 | <input type="checkbox"/> Styckning av kött (skära/dela färskt eller fryst rått kött) |
| <input type="checkbox"/> Filetering av fisk (skära/dela färsk eller fryst rå fisk)                     | <input type="checkbox"/> Delning av ost  |

#### Verksamhet med låg risk

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Kylförvaring av livsmedel (t.ex. mejerivaror, smörgåsar, bakelser) | <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/skopglass    |
| <input type="checkbox"/> Upptining (tina upp frysta livsmedel)                              | <input type="checkbox"/> Transport av kyld mat, t.ex. catering |

#### Verksamhet med mycket låg risk

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvara                                     | <input type="checkbox"/> Hantering/försäljning av frysta livsmedel   |
| <input type="checkbox"/> Hantering/försäljning av frukt/grönsaker, godis  | <input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kyla (t.ex. konserver, bröd, te/kaffe, läsk) |
| <input type="checkbox"/> Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning |  |

### Övrigt

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Import av livsmedel från tredje land (utanför EU) | <input type="checkbox"/> Införsel, förste mottagare av livsmedel från annat EU-land |
|--|---|

Knivsta kommun

## Ange storleken på er verksamhet

	Restauranger, caféer, skolor och liknande	Butiker, grossister, lager	Livsmedelsindustrier
Verksamhetens storlek	Antal portioner som serveras per dag <sup>1)</sup>	Antal anställda som arbetar med livsmedel <sup>2)</sup>	Ton utgående produkter per år
Mycket stor	<input type="checkbox"/> >250 000	<input type="checkbox"/> -	<input type="checkbox"/> >10 000
Stor	<input type="checkbox"/> >25 000 - 250 000	<input type="checkbox"/> >30	<input type="checkbox"/> >1 000 - 10 000
Mellan	<input type="checkbox"/> >2 500 - 25 000	<input type="checkbox"/> >10 - 30	<input type="checkbox"/> >100 - 1 000
Liten	<input type="checkbox"/> >250 - 2500	<input type="checkbox"/> >3 - 10	<input type="checkbox"/> >10 - 100
Mycket liten (I)	<input type="checkbox"/> >80 - 250	<input type="checkbox"/> >2 - 3	<input type="checkbox"/> >3 - 10
Mycket liten (II)	<input type="checkbox"/> >25 - 80	<input type="checkbox"/> >1 - 3	<input type="checkbox"/> >1 - 3
Ytterst liten	<input type="checkbox"/> 25 eller färre	<input type="checkbox"/> 1 eller färre	<input type="checkbox"/> 1 eller färre

<sup>1)</sup> Antalet portioner per år delat med 365 dagar. Om ni serverar mat till samma personer fler än en gång per dag (t.ex. vårdboende, förskolor m.m.) ange då antal konsumenter.

<sup>2)</sup> En årsarbetskraft beräknas arbeta ca 220 dagar/år på heltid (två halvtidsanställda = en årsarbetskraft o.s.v.)

## Vänder sig verksamheten huvudsakligen till känsliga konsumenter?

Med känsliga konsumenter menas: barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar t.ex. gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende och personer med livsmedelsrelaterad allergi.

- Ja  
 Nej

## Märkning/förpackning

Ange vilka typer av hantering som förekommer.

- Märker/förpackar livsmedel och utformar märkning, t.ex. butik med egen tillverkning, importör som översätter märkning
- Märker/förpackar inte livsmedel men utformar märkning, t.ex. matmäklare
- Märker/förpackar livsmedel men utformar inte märkning, t.ex. butik med egen tillverkning men med central märkning
- Utformar menypresentation men märker/förpackar inte livsmedel, t.ex. restauranger med egna menyer, cateringverksamhet
- Utformar inte meny/presentation och märker/förpackar inte livsmedel, t.ex. butiker med enbart förpackade livsmedel, skola med central matsedel, franchiserestauranger

## Egen import/införsel av livsmedel

- Vi har egen import av livsmedel (från annat än EU-land):
- Animaliska livsmedel
- Vegetabiliska livsmedel
- Annat, ange vad .....
- Vi har egen införsel av livsmedel (från EU-land):
- Animaliska livsmedel
- Vegetabiliska livsmedel
- Annat, ange vad .....
- Vi har ingen egen import av/införsel av livsmedel

## Ekologiska livsmedel eller sär-när som tillverkas i eller importerats till verksamheten

- Ekologiska livsmedel som är tillverkade i eller importerade till verksamheten
- Sär-när produkter (livsmedel för särskilda näringsändamål, t.ex. glutenfria eller andra "fri-från-produkter") som är tillverkade i eller importerade till verksamheten

Knivsta kommun

## Förklara kortfattat vad ni ska göra

Vid import/införsel av livsmedel ska en beskrivning av verksamheten anges genom att bl.a. följande information beskrivs:

Produkter eller produkttyper som importeras, omfattning och spridning av verksamheten, hur försäljningen kommer att ske (t.ex. över hela landet, via internet till grossister etc.), från vilka länder import/införsel sker.

## Övriga upplysningar

Avgift betalas enligt av kommunen fastställd taxa.

## Underskrift

Datum och anmälares underskrift (behörig firmatecknare)\*

Namnförtydligande\*



**Hantering av personuppgifter:**

Kommunen blir personuppgiftsansvarig för personuppgifterna först när den ifyllda blanketten tagits emot av kommunen. Uppgifterna kommer att behandlas enligt dataskyddsförordningen. För mer information om hur personuppgifterna behandlas i ditt ärende hänvisas till kommunens hemsida.