



## Registrering av livsmedelsanläggning

Ny registrering

Ägarbyte

Anmälan om registrering ska göras minst två veckor innan start av ny anläggning.  
Avgiften för registrering är 813 kr. Fält markerat med (\*) är obligatoriska uppgifter.

### Uppgifter om livsmedelsföretagare

Inregistrerat namn (bolagsnamn)*	Verksamhetsnamn	
Organisationsnummer/Personnummer *	Telefon	
Postadress*	Postnummer*	Ort*
E-post		

### Uppgifter om anläggning

Adress till lokal där verksamhet kommer att bedrivas*		
Postadress (om annan än livsmedelföretagarens postadress)		
Telefon*	Mobil	Fax
Kontaktperson*	Fastighetsbeteckning	
Verksamheten beräknas starta (datum)*		
För tillfällig anläggning ange tidsperiod som anläggningen ska drivas*		
Från	Till	
Dricksvatten:	<input type="checkbox"/> Kommunalt dricksvatten	<input type="checkbox"/> Egen brunn

### Uppgifter om fastighetsägare

Fastighetsägarens namn	Kontaktperson	
Organisationsnummer	Telefon	
Postadress	Postnummer	Ort



## Fakturerering

Fakturaadress (ev referensnummer etc)

## Övriga upplysningar (ifylles av sökande)

\*Om anmälan gäller ändring av befintlig anläggning, skriv in planerad ändring här

## Vilken livsmedelsverksamhet avser anmälan\*

- Restaurang, pizzeria
- Café, konditori
- Kiosk
- Restaurang inom äldreomsorg, skola, förskola eller liknande
- Mobil verksamhet (korvvagn, marknadsstånd, serveringstålt)
- Transport
- Mottagningskök, serveringskök
- Partihandel, grossist, import
- Gatukök
- Livsmedelsbutik
- Annat, beskriv här eller i bilaga.

**För beräkning av den årliga avgiften vill vi veta vilken risknivå er verksamhet har. Markera på lämpliga rutor nedan vilken hantering som planeras**

### Högrisk

- Tillagning av maträtter från rått kött eller rå kyckling
- Grillning av kyckling
- Tillagning av kebab eller pizza med köttfärs (rå)
- Nerkylning efter tillagning

### Mellanrisk

- Tillagning av sallad, uppskärning av grönsaker
- Tillagning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter och gräddtarter
- Tillagning av fiskrätter och sushi
- Gräddning av pannkakor eller våfflor baserat på pulver och eller pastöriserad mjölk
- Skivning av skinka, delning av ost
- Beredning, styckning, malning av rått kött
- Återuppvärmning med efterföljande servering
- Varmhållning

### Lågrisk

- Försäljning av kyllda livsmedel
- Försäljning av mjukglass, kulglass

### Mycket låg risk

- Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor
- Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring
- Hantering av frysta livsmedel, t ex försäljning av styckförpackad glass
- Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt, t ex frysta pizzabitar



**Antal portioner som serveras per dag (Uppgiften avser verksamhet så som café, pizzeria, restaurang eller annan verksamhet där servering sker till konsument)**

<input type="checkbox"/> upp till 25	<input type="checkbox"/> 26 – 80
<input type="checkbox"/> 81 – 250	<input type="checkbox"/> 250 – 2500

**Antal årsarbetskrafter (Uppgiften avser livsmedelsbutiker och kiosker. Antalet årsarbetskrafter som jobbar i den risknivå, enligt ovan, som är högst i er verksamhet)**

<input type="checkbox"/> Färre eller lika med 1	<input type="checkbox"/> Fler än 1 och upp till 2
<input type="checkbox"/> Fler än 2 och upp till 3	<input type="checkbox"/> Fler än 3 och upp till 10
<input type="checkbox"/> Fler än 10 och upp till 30	

**Verksamheten vänder sig till särskilt känsliga konsumenter (Uppgiften avser om verksamheten tillhandahåller livsmedel till särskilt känsliga personer, exempelvis barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar till exempel patienter på sjukhus, äldreboende och personer med livsmedelsrelaterad allergi)**

<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
-----------------------------	------------------------------

<input type="checkbox"/> Utformar egen meny, matsedel
<input type="checkbox"/> Utformar inte egen meny, matsedel, t ex skola eller franchise restaurang med centralt framtagen matsedel
<input type="checkbox"/> Förpackar och märker livsmedel <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Utformar egen märkning</li><li><input type="checkbox"/> Utformar inte egen märkning, t ex livsmedelföretag som får färdigt underlag för märkning</li></ul>
<input type="checkbox"/> Ingen förpackning och märkning av livsmedel

## Underskrift

Ort och datum	
Underskrift	Namnförtydligande

De uppgifter som du lämnar i blanketter eller e-tjänster, eller de uppgifter om dig som registreras av oss på Hallstahammars kommun, sparas i datasystem och behandlas i enlighet med Dataskyddsförordning 2016/679. Registreringen görs för att kommunen (eller kommunens underleverantörer) ska kunna fullgöra sin skyldighet gentemot dig, eller den tjänsten berör. Inom exempelvis hälso- och sjukvården kan registreringen också säkra information som är av livsavgörande betydelse. Uppgifterna kommer inte att sparas längre än vad som är nödvändigt. Om du vill veta mer om hur dina personuppgifter behandlas eller är missnöjd med hur Hallstahammars kommun behandlar personuppgifter om dig kan du kontakta kommunens dataskyddsbud, eller lämna klagomål till Datainspektionen. För mer information om dataskydd, se <http://www.hallstahammar.se/dataskydd>.