



**Anmäl om registrering av
livsmedelsanläggning och underlag
för beräkning av årlig kontrolltid**

- butik, kiosk m.fl.

Blanketten skickas till
Östersunds kommun
Miljö- och samhällsnämnden
831 82 ÖSTERSUND

Handlingarna ska vara inskickade till Miljö- och samhällsnämnden senast två veckor innan verksamheten påbörjas

Uppgifter om livsmedelsföretaget

Livsmedelsföretagets namn (enligt registreringsbeviset)	
Organisationsnummer	
Adress	Postadress
Telefonnummer	Mobilnummer
Telefax	E-mailadress
Faktureringsadress om annan än ovan	

Uppgifter om anläggningen

Anläggningens namn	
Fastighetsbeteckning	
Anläggningens adress	Anläggningens postadress
Telefonnummer till anläggningen	

Om verksamheten

Verksamheten beräknas starta (datum)	
Bedriver ni säsongsverksamhet? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Om ja, hur många dagar har verksamheten öppet?

Konsumentgrupper

Gäller endast de som tillagar alternativt producerar mat

Tillagas mat som huvudsakligen ska konsumeras av: - Barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar (t.ex. patienter på sjukhus, personer på äldreboende, gravida), personer med livsmedelsrelaterad allergi eller annan överkänslighet mot livsmedel	Ja <input type="checkbox"/>
	Nej <input type="checkbox"/>

Delverksamheter

Markera med ett eller flera kryss den typ av hantering din verksamhet har

Hög risk

Antal årsarbetskrafter <input type="checkbox"/> > 30 <input type="checkbox"/> 3-10 <input type="checkbox"/> 2-3 <input type="checkbox"/> 1-2 <input type="checkbox"/> < 1	<input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött eller rå kyckling
	<input type="checkbox"/> Grillning av rått kött eller rå kyckling
	<input type="checkbox"/> Nedkyllning efter tillagning

Mellanrisk

Antal årsarbetskrafter <input type="checkbox"/> > 30 <input type="checkbox"/> 3-10 <input type="checkbox"/> 2-3 <input type="checkbox"/> 1-2 <input type="checkbox"/> < 1	<input type="checkbox"/> Hantering av rått kött eller rå fågel, ex marinerad eller malning av kött	<input type="checkbox"/> Varmhållning
	<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjök. Ex: paj och pannkakor	<input type="checkbox"/> Bitning/paketering av rå risk
	<input type="checkbox"/> Tillverkning av sallad, pastasallad, smörgåsar	<input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter
	<input type="checkbox"/> Tillverkning av, smörgåstårter, gräddtarter, bakelser	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av ätfärdiga produkter. Ex: korv hamburgare, kebab
	<input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter	

Låg risk

Antal årsarbetskrafter <input type="checkbox"/> > 30 <input type="checkbox"/> 3-10 <input type="checkbox"/> 2-3 <input type="checkbox"/> 1-2 <input type="checkbox"/> < 1	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av livsmedel som kräver kyla
	<input type="checkbox"/> Uppvärmning
	<input type="checkbox"/> Transport av kylda livsmedel
	<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass, kulglass

Mycket låg risk

Antal årsarbetskrafter <input type="checkbox"/> > 30 <input type="checkbox"/> 3-10 <input type="checkbox"/> 2-3 <input type="checkbox"/> 1-2 <input type="checkbox"/> < 1	<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor
	<input type="checkbox"/> Gräddning av färdiga degämnen
	<input type="checkbox"/> Försäljning/ förvaring av frysta livsmedel
	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av livsmedel som inte kräver kyla
	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst färdigmat. Ex: pizzabitar lasagne

Märkning och presentation för kund eller gäst

Markera med kryss det alternativ som passar din verksamhet bäst

Med presentation menas meny och matsedel

<input type="checkbox"/>	Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel. Ex: butik med grillning och förpackning av kyckling, importör som översätter märkning, industri eller tillverkare som utformar egen märkning.
<input type="checkbox"/>	Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel. Ex: huvudkontor, importörer som tar in färdigmärkta livsmedel, matmäklare
<input type="checkbox"/>	Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel. Ex: ett livsmedelsföretag som tillverkar men får färdiga märkningsuppgifter alt. tillverkar på uppdrag av annan livsmedelsföretagare. Det kan handla om butik med egen tillverkning med centralt styrd märkning.
<input type="checkbox"/>	Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel. Ex: restaurang, café/konditori, cateringverksamhet, skola/förskola med egen matsedel
<input type="checkbox"/>	Utformat inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel. Ex: franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola/förskola med centralt framtagen matsedel.

Underskrift

Av behörig firmatecknare alternativt den som har befogenhet att företräda verksamheten

Ort och datum	
Underskrift	Namnförtydligande

Personuppgifter hanteras enligt personuppgiftslagen. Information lagras och bearbetas av miljö- och samhällsnämnden. Du har rätt till utdrag och rättelser

Avgift

Vid registrering och beräkning av årlig kontrollavgift tas en avgift ut som motsvarar en timmes nedlagd tid.