



Anmälan om registrering av  
livsmedelsanläggning och underlag  
för beräkning av årlig kontrolltid  
- restaurang och andra storhushåll, café,  
konditori m.fl.

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

Kryssa i denna ruta om din anmälan gäller **ändring** av befintlig verksamhet

**Observera att handlingarna  
ska vara inskickade till oss  
senast två veckor innan  
du startar din verksamhet!**

### 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 om året har verksamheten öppet?

### Typ av verksamhet

Markera med ett eller flera kryss

<input type="checkbox"/> Restaurang/catering	<input type="checkbox"/> Snabbmatsrestaurang
<input type="checkbox"/> Mottagningskök	<input type="checkbox"/> Bageri/konditori
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Distributör/grossist
<input type="checkbox"/> Tillverkare	<input type="checkbox"/> Importör
<input type="checkbox"/> Förpackare	<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet Ange ev. registreringsnummer:
<input type="checkbox"/> Tillagningskök på sjukhus, skola, förskola, äldreboende	
<input type="checkbox"/> Annat:	

### Konsumentgrupper

Gäller endast de som tillagar alternativt producerar mat

Tillagar eller producerar 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"/>

## Typ av hantering

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

Hög risk	Mellanrisk
<input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött och rå fågel	<input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter (inklusive sushi) och vegetariska rätter
<input type="checkbox"/> Tillagning av pizza eller kebab från rått kött	<input type="checkbox"/> Bitning av fisk, paketering av fisk
<input type="checkbox"/> Grillning av kyckling eller annat kött	<input type="checkbox"/> Tillverkning av sallad, pastasallad, smörgåsar
<input type="checkbox"/> Stekning/grillning av råa hamburgare	<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjolk som t.ex. paj, pannkakor, våfflor
<input type="checkbox"/> Tillverkning/tillagning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter, bakelser, smörgåstårter
<input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning	<input type="checkbox"/> Hantering av rått kött eller rå fågel. Ex: marinerings av kött eller malning av köttfärs
<input type="checkbox"/> Tillverkning av hel- eller halvkonserver	<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från pastöriserad mjölk
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vakuumpackad rökt/gravad fisk	<input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter
	<input type="checkbox"/> Värmer upp, varmhåller eller serverar mat som tillagats tidigare
	<input type="checkbox"/> Transport av varm mat
	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av ätbara produkter. Ex: korv hamburgare, kebab

Låg risk	Mycket låg risk
<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel	<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor
<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass, kulglass	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Uptining	<input type="checkbox"/> Försäljning av livsmedel som inte kräver kyla
<input type="checkbox"/> Kokning av sylt, saft, marmelad	<input type="checkbox"/> Försäljning av förpackade livsmedel
<input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter. Ex: pizza, lasagne och paj
<input type="checkbox"/> Infrysning/blanchering av kött, fisk, fågel, bär, grönsaker	<input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt och grönsaker
<input type="checkbox"/> Transport av kylda livsmedel	<input type="checkbox"/> Tillverkning av läsk, godis, öl

Övrig verksamhet? Ange nedan

## Verksamhetens storlek

Konsumenter/portioner per dag: Ex: restauranger och andra storhushåll, café/konditori	Ton utgående produkt per år: Ex: industriell tillverkning av livsmedel	Ton mottagen mjölk per år: Ex: mjölk och mjölkprodukthanläggningar	Säsongsverksamhet: Ange det antal portioner som sammanlagt serveras under säsongen
<input type="checkbox"/> ≤ 25	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 10	
<input type="checkbox"/> > 25 - 80	<input type="checkbox"/> > 1 - 3	<input type="checkbox"/> > 10 - 30	
<input type="checkbox"/> > 80 - 250	<input type="checkbox"/> > 3 - 10	<input type="checkbox"/> > 30 - 100	
<input type="checkbox"/> > 250 - 2 500	<input type="checkbox"/> > 10 - 100	<input type="checkbox"/> > 100 - 1 000	
<input type="checkbox"/> > 2 500 - 25 000	<input type="checkbox"/> > 100 - 1 000	<input type="checkbox"/> > 1 000 - 10 000	
<input type="checkbox"/> > 25 000 - 250 000	<input type="checkbox"/> > 1 000 - 10 000	<input type="checkbox"/> > 10 000 - 100 000	
<input type="checkbox"/> > 250 000	<input type="checkbox"/> > 10 000	<input type="checkbox"/> > 100 000	

## 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.