



**ANMÄLAN OM REGISTRERING AV
LIVSMEDELSANLÄGGNING**

Personuppgifterna i anmälan behandlas i enlighet med dataskyddsförordningen (GDPR). Information du lämnar lagras och bearbetas i register inom miljökontoret. Du har rätt att begära information, utdrag, rättelser eller komma med invändningar. För mer information om hantering av personuppgifter, se www.sodertalje.se/gdpr

Obligatoriska fält *

Anmälan avser

☐ Ny livsmedelsanläggning	☐ Förändring av befintlig livsmedelsanläggning	
☐ Ägarbyte	Datum för övertagande:	Anläggningens tidigare namn:

Uppgifter om företagen

Förnamn (VD eller firmatecknare)*:	Efternamn (VD eller firmatecknare)*:	Person-/organisationsnummer*:
E-post: Godkänner kommunikation via e-post	Ja	Telefon:
Bolagets namn*:		
Gatuadress*:	Postnummer*:	Postort*:
Fakturaadress*: SVE-kod/ Referenskod	Postnummer*:	Postort*:
Kontaktperson (om annan än livsmedelsföretagaren)*:	Telefon och e-post till kontaktperson:	

Uppgifter om livsmedelsanläggningen

Verksamhetens namn*:	Telefon:	
Besöksadress*:	Postnummer*:	Postort*:
Fastighetsbeteckning:	Planerat datum för start*:	
Hur länge ska verksamheten vara registrerad?* ☐ Tillsvdare ☐ Till och med datum:		
Vi har en mobil (1) verksamhet för evenemang: ☐ Ja ☐ Nej	Anläggningen kommer att användas som baslokal: ☐ Ja ☐ Nej	

(1) Mobil verksamhet - verksamhet i exempelvis bil, släp, husvagn, båt, tält eller bord

(2) Baslokal - lokal för diskning, förvaring, hackning av grönsaker, stekning av kött, mm för mobil verksamhet

Beskrivning av verksamheten

☐ Restaurang/café/gatukök	☐ Hemtjänst/gruppboende
☐ Butik	☐ Vårdboende
☐ Catering	☐ Dagverksamhet
☐ Grossist av:	☐ Matmäklare
☐ Tillverkning av:	☐ Importör
☐ Bageri	☐ E-handel
☐ Skola/förskola	☐ Annat:

Verksamhetens adress till hemsidan

Sociala medier (ex. facebook, instagram, appar)



Risiklassning

Typ av verksamhet och livsmedel*

Hög risk

☐ Tillagning/värmebehandling av maträtter från rått kött	☐ Tillagning av hel- eller halvkonserv
☐ Tillverkning av charkprodukter	☐ Groddning
☐ Nedkylning efter tillagning	☐ Slakt
☐ Tillverkning av mejeriprodukter från opastöriserad mjölk	

Mellanrisk

☐ Tillagning av maträtter från rå fisk	☐ Varmhållning
☐ Tillverkning av sushi	☐ Återupphettning
☐ Transport av varmhållna livsmedel	☐ Skivning/delning av charkprodukter
☐ Delning/bitning/rivning av ost	☐ Tillagning av maträtter från ägg (svenska)
☐ Bitning/delning av fisk	☐ Paketering av fisk
☐ Mottagning av varm mat	

☐ Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, gräddtårter
☐ Beredning/styckning/malning av rått kött/fjäderfä, t ex marinerings/malning av kött
☐ Beredning/bearbetning av vegetabilier, t ex förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär

Låg risk

☐ Lagring/transport av kylförvarade livsmedel	☐ Infrysning av bär
☐ Infrysning av rått kött	☐ Tillverkning av sylt och marmelad
☐ Infrysning av rå fisk	☐ Tillverkning/förpackning av kostillskott
☐ Blanchering/infrysning av grönsaker	

Mycket låg risk

☐ Bakning av matbröd eller torra kakor	☐ Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring
☐ Lagring av frukt och grönsaker	☐ Transport av frukt och grönsaker
☐ Lagring av frysta livsmedel	☐ Transport av frysta livsmedel
☐ Tillverkning av läsk, godis, strösocker	☐ Malning av mjöl

Beskrivning av verksamheten

Typ av fordon:	Fordonets registrerings-/chassinummer:
Försäljningsplats/adress där ni huvudsakligen står:	
Baslokalens namn (om det finns):	Telefon till ansvarig i baslokalen:
Baslokalens adress:	

Hur försörjs anläggningen med dricksvatten?*

☐ Med det kommunala vattennätet	
☐ Med egen anläggning	
☐ Från annan anläggning	Namn på distributör av vatten:

Avtal med återvinningsföretag finns:



Känsliga konsumenter

Serveras livsmedel avsedda för känsliga konsumenter (3)?

☐ Ja

☐ Nej

(3) Med känsliga konsumenter menas barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar (t ex gravida), patienter på sjukhus, personer på äldreboende och personer med livsmedelsrelaterad allergi/överkänslighet

Produktionens storlek

Restauranger, skolor, caféer och andra serveringar bedöms efter antalet portioner eller konsumenter per dag. En servering som bara är öppen på sommaren räknar ut antal portioner per dag utslaget på hela året. Butiker och grossister bedöms efter antalet årsarbetare. Tillverkare bedöms efter antal ton utgående produkt per år.

Antal portioner som serveras per dag i genomsnitt (4):	Antal årsarbetskrafter (5):	Antal årsarbetskrafter (6):	Antal ton utgående produkt/år (7):
--	-----------------------------	-----------------------------	------------------------------------

(4) Gäller för café, restaurang, catering, förskola, vård och omsorg, mm.

(5) Gäller för butiker. Avser antal årsarbetskrafter som arbetar med livsmedel. En årsarbetskraft motsvarar 1600 timmar/år

(6) Gäller för butiker. Avser antal årsarbetskrafter som arbetar med oförpackade livsmedel

(7) Gäller för tillverkare

Märkning och information mot kund/gäst

☐ Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t ex butik med egen tillverkning av ex. matlådor, importör som översätter märkning)

☐ Utformar märkning men märker/förpackar inte (t ex huvudkontor, importör som tar in färdiga livsmedel)

☐ Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel (t ex t ex livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, ex. för grillad kyckling, legotillverkning av livsmedel, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning)

☐ Utformar presentation (t ex. meny/matsedel) men märker/förpackar inte livsmedel t ex. fristående restaurang, cateringverksamhet, förskolor med egen matsedel)

☐ Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (t ex franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagen matsedel)

Utförlig beskrivning av livsmedelsverksamheten:

Den 1 januari 2019 skärptes straffen för brott mot livsmedelslagen, vid bland annat start och ägarbyte. Se informationsbladet "Nya regler om sanktionsavgifter" på kommunens hemsida. Miljökontoret kan använda förenklad delgivning för att säkerställa att du tagit emot en handling/ ett beslut. Mer information på www.sodertalje.se/livsmedel

Underskrift

Ort*:	Datum*:
Namnteckning*	Namnförtydligande*:

Om du skickat in en anmälan och inte hört något från oss inom 12-14 dagar behöver du kontakta miljökontoret för att se att din anmälan kommit in. Det är du som företagare som är ansvarig för att du har anmält din verksamhet på ett korrekt sätt.

Blanketten skickas till:

Södertälje kommun
Miljökontoret
151 89 Södertälje

Telefonnummer kontaktcenter:
08-523 010 00

Eller via e-post till: miljokontoret@sodertalje.se

Mer information finns på
www.sodertalje.se

Bilaga 1:

Hjälp till dig när du startar eller tar över ett livsmedelsföretag:

• Du har enligt lag en skyldighet att sortera ut ditt avfall och se till att det hanteras på ett säkert sätt. I Södertälje kommun ska hushållsavfall, inklusive matavfall, hanteras av Telge återvinning AB. Övrigt avfall, exempelvis avfall med producentansvar (t.ex. förpackningar och returpapper) och farligt avfall (som lysrör, batterier och gamla kylskåp), kan hanteras av annan entreprenör som verksamheten väljer. Du måste kunna visa för miljökontoret att avfallet har lämnats till en mottagare som får ta emot det. Detta gör du genom att spara de kvitton du får av den du lämnar avfallet till.

Kontaktuppgifter till Telge Återvinning AB

E-post: atervinning@telge.se

Telefon: 08-550 222 33

• Om din livsmedelsverksamhet är ansluten till det kommunala avloppet måste du ha fettavskiljare. Broschyr om fettavskiljare telge.se/globalassets/vatten--avlopp/dokument/tn-folder-fettavskiljare-a4.pdf Anmäl det hos Telge återvinning. atervinning@telge.se

• Har du en kyl, frys, värmepump eller luftkonditionering kan du behöva lämna in en årlig köldmedierapport. Kontakta miljökontoret. miljokontoret@sodertalje.se

• Om ditt livsmedelsföretag har enskilt dricksvatten har du ansvar för kvaliteten på dricksvattnet och för att ta prover regelbundet. Kontakta då Miljökontorets livsmedelskontroll. livsmedelskontrollen@sodertalje.se

• Om du vill använda allmän plats eller kommunal mark ska du anmäla det till Polisen polisen.se och Gatu- och parkenheten. sbk.markupplatelse@sodertalje.se Det gäller exempelvis torgförsäljning, uteserveringar eller försäljningsvagn på gatan.

• Om du ska bygga om eller vill ändra användningen av lokalen kan du behöva bygglov. Ansök om det hos bygglovsenheten. bygglov@sodertalje.se

• Om du vill servera/sälja alkohol och tobak. Sök då tillstånd hos tillståndsenheten. tillstandsenheten@sodertalje.se

• Om du vill sälja receptfria läkemedel. Anmäl det hos Läkemedelsverket. lakemedelsverket.se

• I dina lokaler kan du behöva göra en obligatorisk ventilationskontroll, OVK. Kontakta då samhällsbyggnadskontorets bygglovsenhet. bygglov@sodertalje.se

• Om du behöver använda brandfarliga varor. Kontakta då Södertörns brandförsvarsförbund. sbff.se