

Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning ex. restauranger, butiker och offentliga kök. Anmälan skickas till Miljöförvaltningen (adressuppgifter nedtill).

Tänk på att skicka in din anmälan om registrering av livsmedelverksamhet **senast 15 dagar** innan beräknat startdatum för din verksamhet, annars kan en livsmedelssanktionsavgift komma att tas ut.

<input type="checkbox"/> Ägarbyte	<input type="checkbox"/> Ny anläggning	<input type="checkbox"/> Ändring av anläggning	Anläggningens tidigare namn (ex. restaurangens eller butikens tidigare namn)
-----------------------------------	--	--	--

Tid som anmälan gäller

<input type="checkbox"/> Tillsvidare	<input type="checkbox"/> Tillfälligt	Från och med datum	Till och med datum
--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------	--------------------

Företag och faktureringsadress

Företag/namn		Person-/organisationsnummer
Postadress	Postnummer	Ort
Telefon (inkl. riktnummer)	Mobiltelefon	
Kontaktperson	Telefon kontaktperson (inkl. riktnummer)	
Faktureringsadress (om annan än ovan)		Referens
OBS! För Borås Stad egna kommunala anläggningar		YY-kod
		Ansvarskod

Var kommer livsmedelsanläggningen att bedrivas?

Platsbunden lokal Fordon eller liknande Tält, marknadsstånd Annat

Livsmedelsanläggningens namn (ex. restaurangens, butikens eller skolans namn)	Fastighetsbeteckning eller registreringsnummer/chassinummer
Livsmedelsanläggningens besöksadress/uppställningsplats	Kommun och ort (om inte i Borås Stad)
Adress och ort för övriga lokaler knutna till livsmedelsanläggningen (exempelvis för förvaring, rengöring)*	
Kontaktperson	E-post
Telefon (inkl. riktnummer)	Mobiltelefon
Webbplats	

* OBS! Även dessa lokaler kan kräva registrering

Miljöförvaltningen

POSTADRESS
501 80 Borås

BESÖKSADRESS
Sturegatan 42

WEBBPLATS
boras.se

E-POST
miljo@boras.se

TELEFON
033-35 30 00

Vilken form av livsmedelsverksamhet kommer ni bedriva? (flera alternativ kan vara aktuella)

- Servering med beredning eller bearbetning av livsmedel (exempelvis restauranger, pizzerior, caféer)
- Servering utan beredning eller bearbetning av livsmedel (exempelvis mottagningskök)
- Butiker med beredning eller bearbetning av livsmedel
- Butiker utan beredning eller bearbetning av livsmedel
- Matvagn/Food truck med beredning
- E-handel

Omfattning av livsmedelsverksamheten

Årsarbetskraft räknas som en heltidstjänst under ett år, det vill säga 40 timmar i veckan och/eller 220 dagar om året. Därför behöver man räkna om deltidsanställda och säsongarbetare till heltid. Personer som arbetar mer än 40 timmar i veckan och/eller 220 dagar om året räknas som mer än en årsarbetskraft.

Huvudregeln är att alla som arbetar eller är sysselsatta i verksamheten ska räknas in som års-arbetskraft. Det kan vara personal i köket, serveringspersonal, städare, kassapersonal, administratörer och liknande.

Antal årsarbetskrafter:

- 0-1
- > 1-5
- > 5-15
- > 15

Till anmälan om livsmedelsanläggning ska bifogas

Detaljerad verksamhetsbeskrivning där uppgifter ska finnas med om verksamhetens omfattning och en närmare beskrivning av livsmedelshanteringen. Fyll gärna i bilagan och/eller gör en egen beskrivning av verksamheten.

Ort och datum	
Namnteckning	Namnförtydligande

Insamling av personuppgifter enligt dataskyddsförordningen (GDPR)

Personuppgifter i denna blankett kommer att behandlas i enlighet med dataskyddsförordningen. På boras.se/pub kan du läsa mer om hur Borås Stad hanterar personuppgifter. Miljö- och konsumentnämnden är personuppgiftsansvarig, och nås via E-post miljo@boras.se eller via Miljöförvaltningens nämndsekreterare genom Borås Stads växel 033-35 70 00.

Beskrivning av livsmedelshantering

Livsmedelsanläggning

Livsmedelsanläggningens namn

Huvudaktivitet (kryssa de alternativ som ni gör i er verksamhet)

- Försäljning av livsmedel**
Försäljning av råvaror eller färdiga livsmedel där livsmedlen oftast kommer att tillagas eller vid ett senare tillfälle. Gäller främst butiker
- Servering av livsmedel**
Servering av mat och dryck som kunder äter relativt snart i tid. Gäller främst restauranger, kan gälla butiker som har en separat serveringsdel med egen personal
- Tillhandahållande av offentliga måltider**
Servering av mat inom skola, vård, förskola eller annan offentlig verksamhet där måltider ingår, gäller även tillagning av mat för utleverans till någon av dessa verksamheter.
Exempel: Förskola, sjukhus, fängelse, centralkök.
- Kompletterande grossistverksamhet**
Livsmedelsbutik som förutom försäljning till slutkonsument också riktar sin försäljning mot andra livsmedelsföretag (gäller ej livsmedel som tillverkats i den egna anläggningen)
Exempel: Livsmedelsbutik som också säljer till restauranger och butiker.
- Fristående lager**
Lagring av Livsmedel som huvudsakligen ska levereras till privatpersoner eller andra slutkonsumenter. Lagring på annan plats än i butik eller restaurang.
Exempel: Leveranscentral för näthandel till slutkonsument (gäller ej lagring i samma anläggning som servering/försäljning).
- Transport av livsmedel**
Företag som endast utför transporten av maten till slutkonsument. Det är ett annat företag som levererar maten än den restaurang eller butik som har sålt maten.
Exempel: Leverans av catering, hemkörning av pizza, utkörning av matkassa.

Underaktiviteter

Hantering (kryssa de alternativ som ni gör i er verksamhet)

- Hantering av oförpackade färskvaror**
Denna aktivitet är avsedd för butiker och serveringar som inte har några andra aktiviteter inom hantering och tillagning.
Exempel: servering av färdigköpta sallader, färdigköpta smörgåsar, varmkorv.
- Hantering av rå fisk, även fryst**
Försäljning eller hantering av oförpackad fisk. Detta inkluderar fryst fisk, hel fisk och delad fisk.
- Hantering av rått kött inklusive fågel och frysta produkter**
Försäljning eller hantering av oförpackat kött.
Exempel: Förbereda kött för tillagning, förpacka kött för försäljning.
- Butiksmalning köttfärs**
Mala färs i butiken.
- Bakning**
Tillverkning/bakning av limpor, kakor och bullar. Gäller inte bake off.
- Groddning**
Odling av groddar för servering den egna anläggningen.
Exempel: Groddning av alfalfagroddar till sallader som serveras i den egna anläggningen.

Bearbetning (kryssa de alternativ som ni gör i er verksamhet)

- Tillagning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling**
Tillagning av livsmedel som kräver kylförvaring och där maträtten inte värmebehandlas innan den serveras.
Exempel: Göra smörgåsar, sallader, sushi, konditorivaror och syrade grönsaker
- Tillagning av maträtter/livsmedel med hjälp av värmebehandling**
Tillagning av mat genom värmebehandling.
Exempel: kokning, stekning, fritering, varmrökning
- Tillverkning av livsmedel från råa animaliska produkter för andra livsmedelsanläggningar**
Verksamheten tillverkar produkter från råa animaliska produkter som sedan säjs vidare till andra livsmedelsverksamheter. Ägg och pastöriserad mjölk räknas inte som råa animaliska råvaror.
Exempel: Butik som malar köttfärs och säljer till restauranger. Restaurang/butik som gör korv och säljer i egen butik eller andras, Centralkök som levererar till skolor och förskolor.
- Tillverkning av livsmedel utan råa animaliska råvaror för andra livsmedelsanläggningar**
Verksamheten tillverkar produkter från råvaror som antingen är vegetabiliska eller bearbetade animaliska råvaror. Med bearbetade animaliska råvaror menas när en verksamhet köper in exempel rökt skinka eller kokta räkor.
Exempel: Bageri som levererar bröd till restauranger och butiker. Tillverkning av sallader och smörgåsar som ska säjas i en lokal butik. Catering av vegetarisk mat till restauranger.

Temperaturer (kryssa de alternativ som ni gör i er verksamhet)

- Frysförvaring av livsmedel**
Förvaring av djupfrysta livsmedel, inklusive transport av frysvaror.
Exempel: Butik med frysdiskar, restaurang med frysförvaring, frystransport.
- Kylförvaring av livsmedel**
Förvaring av kylvaror, inklusive transport av kylvaror, det vill säga livsmedel som är beroende av kyla för full hållbarhet.
Exempel: Butik som säljer kylvaror, restaurang som förvarar råvaror som kräver kylförvaring, kyltransport.
- Nedkylning av livsmedel**
Nedkylning av varm mat.
Exempel: Sås som tillagas och sparas kall för användning till veckans maträtter, matlådor som tillagas och säljs kalla.
- Varmhållning av livsmedel**
Varmhållning av mat som sker för att hålla maten säker.
Exempel: Bufféserving med varm mat, varmhållning av mat under lunchen i restaurang eller skolkök. Transportfirma som kör långa transporter med varm mat. Förskolekök som tar emot varm mat från ett annat kök

Märkning/presentation (kryssa de alternativ som ni gör i er verksamhet)

- Utformning av märkning för konsumentförpackningar**
Utforma och ansvara för livsmedelsinformation för färdigförpackade livsmedel till slutkonsument med obligatoriska uppgifter, frivilliga uppgifter, symboler och bilder.
Exempel: Ta fram information till etiketter.
- Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation**
Ge muntlig livsmedelsinformation i de fall det inte finns skriftlig information.
Exempel: Informera om allergener på restaurang och tillhandahålla information i ingredienser vid lösvikt eller i manueldisk/delikatessdisk.

Forts. Märkning/presentation (kryssa de alternativ som ni gör i er verksamhet)

- Utformning av övrig livsmedelsinformation**
 Ansvara och utforma för livsmedelsinformation som inte ska användas till märkning av konsumentförpackningar.
 Exempel: Ta fram menyer, skyltar, information som ska anbringas på kantiner och backar respektive information till hemsida, e-handel.
- Märkning**
 Klistra livsmedelsinformation på förpackningar med livsmedel, eller fylla på förpackningar som redan har förtryckt information, för att konsumenten ska få korrekt och tillräcklig information.
 Exempel: Klistra etiketter på konsumentförpackningar, ytteremballage och kantiner.

Kringverksamhet (kryssa de alternativ som ni gör i er verksamhet)

- Styrning av andra anläggningar**
 Styrning av andra verksamheters sätt att arbeta, sortiment eller hur de ger ut information.
 Exempel: En restaurangkedja där man från en av restaurangerna styr menyn för alla restauranger i kedjan.
- Distansförsäljning**
 Livsmedel som säljs via internet, app eller annat sett där kunden och säljaren inte möts direkt.
 Exempel: Webbshop, försäljningsautomat, restauranger som är anslutna till företag som endast utför transporten av maten till slutkonsument.
- Mobil delverksamhet**
 En del av verksamheten bedrivs utanför de fasta lokalerna som normalt används för livsmedelsverksamheten.
 Exempel: Försäljning av anläggningens produkter från fordon eller på mässor, butik som har försäljning på marknad.

Inköp (kryssa de alternativ som ni gör i er verksamhet)

- Inköp av livsmedel**
 Avser butiker och restauranger som fritt väljer från vem och vad de handlar ifrån. Till skillnad från verksamheter där utbudet begränsats av till exempel ett huvudkontor eller en kostenhet.
 Exempel: Inköp av livsmedel från fristående försäljare, grossister och producenter.
- Import av livsmedel från länder utanför EU/EES**
 Inköp av livsmedel från länder utanför EU, länder med EES-avtal räknas också till EU (Island, Liechtenstein och Norge). Gäller även restauranger som importerar för att använda i den egna verksamheten.
 Exempel: Import av kyckling från Thailand. Butik som importerar snabbnudlar från Kina som ska säljas butiken.
- Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU/EES-länder**
 Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU, länder med EES-avtal räknas också till EU (Island, Liechtenstein och Norge). Varorna ska säjas vidare i samma förpackning
 Exempel: Inköp av konsumentförpackade kakor från en leverantör i Italien.
- Inköp av fröer avsedda för groddning**
 Inköp av fröer avsedda för groddning, för användning i den egna verksamheten eller för vidare försäljning.
 Exempel: Köper in konsumentförpackade fröer för groddning för vidare försäljning. En restaurang köper in fröer för groddning den egna verksamheten.
- Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU/EES-länder**
 Inköp av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU, länder med EES-avtal räknas också till EU (Island, Liechtenstein och Norge).
 Gäller inte vid införsel av nötkött, griskött, fjäderfäkött eller ägg från Finland, inte heller vid införsel av kycklingkött och ägg från Danmark.
 Exempel: En butik köper in nötkött från Estland, som levereras direkt till butiken.

Övrigt (kryssa de alternativ som ni gör i er verksamhet)

- Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna**
*Anläggningen försörjs av vatten som inte definieras som "dricksvatten". Istället används vatten som inte omfattas av samma krav. Detta vatten kallas för "annat vatten".
Exempel: vatten som inte kommer från en registrerad dricksvattenanläggning används för rengöring av lokaler eller tvätt av rotfrukter Det är när ett undantag från dricksvattenförordningen har meddelats som denna aktivitet kan anges
Observera att denna aktivitet inte är aktuell för anläggningar som använder kommunalt vatten.*
- Mottagning av djurkroppar som inte har krav på besiktning före eller efter slakt, vilt och viltkött**
Exempel: Butik eller restaurang som köper in vilt eller kött från vilt direkt från jägaren, t.ex. älg, rådjur och hare.
- Slakt av fjäderfä och hardjur**
Slakt av fjäderfä och hardjur(kanin) från egen gård, högst 10 000 djur per år.

Beroende på din hantering kan krav komma att ställas på utrustning och utrymme i din anläggning.
Läs Miljöförvaltningens vägledning

Övriga upplysningar

Övrig hantering som inte har redovisats. I vilken ordning momenten görs, egna alternativ, förklaringar och motiveringar