

Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning i tidigare led. 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?

Livsmedelsanläggningens namn	Fastighetsbeteckning eller registreringsnummer/chassinummer
Livsmedelsanläggningens besöksadress	
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

Omfattning av livsmedelsverksamheten

Omfattning anges i volym/utgående volym, undantag lager/transport som anges i årsarbetskraft. För verksamheter som inte är renodlade livsmedelsföretag baseras omfattningen på utgående volym livsmedel och eventuella kontaktmaterial. Verksamheter där årsarbetskrafter räknas baseras antal årsarbetskrafter på den andel som utgörs av livsmedelsverksamhet.

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 deltidanställda och säsongsarbetare till heltid. Personer som arbetar mer än 40 timmar i veckan och/eller 220 dagar om året räknas som mer än en årsarbetskraft.

	<u>Produktionsvolym, ton</u>	<u>Årsarbetskrafter</u>
<input type="checkbox"/>	0-10	0-3
<input type="checkbox"/>	>10-100	> 3-30
<input type="checkbox"/>	>100-10 000	> 30-100
<input type="checkbox"/>	>10 000	> 100

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)

- Grossistverksamhet**
*Livsmedel som köps in och säljs vidare till livsmedelsföretag i oförändrat skick, i samma förpackning eller oförpackade, gäller även matmäklare.
 Ej aktuell för försäljning enbart av varor som tillverkats/förpackats på anläggningen.*
- Transport**
*Företaget transporterar livsmedel från en livsmedelsverksamhet till en annan.
 Exempel: ren transportverksamhet eller tillverkare/grossister som transporterar livsmedel i egen regi.*
- Lagring**
Exempel: lagring av livsmedel på uppdrag av andra livsmedelsföretagare, lagring av livsmedel som köpts in och ska säljas vidare vid grossistverksamhet. Ej för tillverkare som lagrar råvaror för egen tillverkning eller för lagring av de färdiga produkterna.
- Förpackning av vegetabilier och honung**
*Förpackning/omförpackning av livsmedel utan att det behandlas eller på annat sätt förändras.
 Exempel: Förpackning av ris, socker, salt, kryddor, honung.*
- Undantag: förpackning av vissa livsmedel, till exempel drycker, ingår i andra aktiviteter för förpackning/omförpackning av animaliska livsmedel som omfattas av krav på godkännande finns andra aktiviteter.
 förpackning av livsmedel som tillverkats i anläggningen avses inte, då räcker det att tillverkningsaktiviteten anges.*
- Tillverkning av värmebehandlade färskvaror eller konserver**
*Tillverkning av livsmedel där råvaran består av vegetabiliska livsmedel, samt ägg, honung och/eller pastöriserade mjölkprodukter och andra bearbetade animalier. Tillverkningen inkluderar ett steg med värmebehandling. Slutprodukten kräver kylförvaring, frysförvaring eller konservering för sin hållbarhet.
 Exempel: Tillverkning av färdiga rätter, hel- och halvkonserver, fylld färsk pasta.
 Undantag: För tillverkning av livsmedel som passar in på någon av de andra tillverkningsaktiviteterna, till exempel grönsakskonserver, räcker det att den andra aktiviteten anges.*
- Tillverkning av kalla rätter**
*Tillverkning av livsmedel där råvaran består av vegetabiliska livsmedel, samt ägg, honung och/eller pastöriserade mjölkprodukter och andra bearbetade animalier. Här avses livsmedel som tillverkas utan värmebehandling och som är avsedda att konsumeras utan att värmebehandlas.
 Exempel: Tillverkning av smörgåsar, tårtor, blandade sallader.*
- Tillverkning av kvarnprodukter och stärkelse**
Exempel: tillverkning av mjöl från vete/ potatis/ris.
- Tillverkning av bageri- och stärkelseprodukter**
Tillverkning av livsmedel som huvudsakligen består av mjöl/stärkelse. Den färdiga produkten kräver inte konservering eller kylförvaring för att hindra bakteriell tillväxt t.ex. mat- och kaffebröd, torr pasta.
- Tillverkning/förpackning av drycker utom vin/sprit, mjölkbaserade drycker, frukt- och grönsaksbaserade drycker**
*Exempel: Öl, saft, vin, blanddrycker med en alkoholhalt under 15 volymprocent.
 Undantag: För frukt- och grönsaksbaserade drycker, till exempel juice, väljs istället Tillverkning/förpackning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter.*

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

- Tillverkning/förpackning av grönsaks- bär- och fruktprodukter med låg hygienisk risk**
*Tillverkning/förpackning av livsmedel som huvudsakligen består av grönsaker, bär eller frukt och där den färdiga produkten har låg risk oavsett eventuellt misstag vid tillverkning och hantering.
 Exempel: tillverkning med en process som innebär ett avdödande steg och där den färdiga produkten har en sockerhalt som gör livsmedlet hållbart i rumstemperatur. Exempel sylt, marmelad, ketchup.
 Tillverkning/förpackning av livsmedel som är avsedda att tvättas och/eller värmebehandlas innan förtäring.
 Exempel: frukt med skal, hela grönsaker, frysta bär med bruksanvisning att de ska kokas, skuren sallad med bruksanvisning att den ska sköljas.*
- Tillverkning/förpackning av hygieniskt känsliga grönsaks-, bär- och fruktprodukter**
*Tillverkning eller förpackning av ätfärdiga produkter som framförallt består av frukt, grönsaker eller bär, där tillverkningsprocessen har avgörande betydelse för produktens säkerhet.
 Exempel: Tillverkning/förpackning av ätfärdig sallad, ätfärdiga frysta bär, juice, syrade grönsaker och grönsakskonserver.*
- Tillverkning av övriga livsmedel med låg hygienisk risk**
*Tillverkning av livsmedel där råvaran består av vegetabiliska livsmedel, samt eventuellt ägg, honung och/eller pastöriserade mjölkprodukter och andra bearbetade animalier. Tillverkning av livsmedel som inte passar in i någon av de övriga kategorierna och som för sin hållbarhet inte kräver kylförvaring, frysförvaring eller konservering.
 Exempel: Konfektyrer, smaksatt te, kryddor, örtsalt, senap, kosttillskott, smaksatt olja, vinäger, torkade bär, smaksatt honungsprodukt.*
- Beredning, behandling eller bearbetning av snus eller tuggtobak**
Tillverkning och/eller förpackning.
- Import av kontaktmaterial för vidare tillhandahållande**
Import av livsmedelsförpackningar eller andra material eller produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel från länder utanför EU/EES och som ska säljas vidare till andra företag.
- Tillverkning av kontaktmaterial**
Tillverkning inklusive konvertering av material avsett att komma i kontakt med livsmedel. gäller såväl kontaktmaterial som ska användas i den egna anläggningen som när det ska säljas vidare till andra företag.
- Tillverkning av tillsatser m.m.**
Tillverkning av livsmedelstillsatser, aromer, enzymer, berikningsmedel eller processhjälpmedel.
- Utvinning av vegetabiliska oljor och fetter**
*Tillverkning av oljor och fetter från vegetabiliska råvaror.
 Exempel: Tillverkning av matolja, kokosfett.*
- Utvinning av råvara från insekter**
Avdödning av insekter för användning som livsmedel, samt efterföljande torkning, malning eller extrahering av näringsämnen. Om vidareförädling till färdigt livsmedel sker, ska lämplig aktivitet/-er anges även för detta.
- Slakt av fjäderfä och hardjur**
Avlivning och uppslaktning av fjäderfä och kanin. Denna aktivitet avser endast slakt som är undantagen från kravet på godkännande, det vill säga endast djur från den egna gården och högst 10 000 djur per år, som säljs till lokala butiker. Slakt i större omfattning än så måste godkännas.

Underaktiviteter

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

- Lagring/transport av kylvaror eller varm mat.**
Gäller även "lagring" och/eller "transport" ska anges. Gäller ej kylförvaring av råvaror för egen tillverkning eller av produkter tillverkade i den egna anläggningen.
- Lagring/transport av frysvaror**
Exempel. frystransporter eller grossistverksamhet med frysförvaring. Observera att även "lagring" och/eller "transport" ska anges. Gäller ej frysförvaring av råvaror för egen tillverkning eller av produkter tillverkade i den egna anläggningen.
- Lagring/transport av oförpackade livsmedel**
Lagring och/eller transport av livsmedel som inte har en förpackning som skyddar varan mot föroreningar under lagringen/transporten.
Exempel är lagring av säd i silo, transporter av vätska i tankbil, frukt, djurkroppar. Obs, även "lagring" och/eller "transport" ska anges Gäller ej lagring av råvaror för egen tillverkning eller av produkter tillverkade i den egna anläggningen.

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

- Inköp**
Inköp av livsmedel.
- Import av livsmedel**
Avser import av livsmedel från länder utanför EU/EES, oavsett om dessa ska användas som råvara eller säljas vidare.
- Införsel av färdigförpackade livsmedel (från andra EU-länder)**
Livsmedel som ska säljas vidare i sin originalförpackning Gäller även från länder med EES-avtal d.v.s. Island, Lichtenstein och Norge.
Även aktiviteten Grossistverksamhet ska anges.
- Inköp av fröer avsedda för groddning**
Gäller även för förpackning/omförpackning eller för vidare försäljning i samma förpackning. Gäller inte för odling av groddar för vidareförsäljning till andra livsmedelsanläggningar. Vid omförpackning ska också aktiviteten "Förpackning av vegetabilier och honung" anges.
- Mottagning av nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU-länder**
Gäller även länder med EES-avtal d.v.s. Island, Lichtenstein och Norge.
Undantag: ska inte anges vid införsel av kött/ägg från Finland, eller av kycklingkött/ägg från Danmark.
- Handel med animaliska livsmedel**
Inköp och vidareförsäljning av obearbetade och bearbetade produkter av animaliskt ursprung, till exempel färskt eller fruset kött, fisk, fågel, rökt skinka, kokta räkor. Sammansatta produkter som till exempel pyttipanna avses inte här. Obs, även "grossistverksamhet" ska anges.
- Handel med livsmedel utan fullständig märkning**
Inköp och vidareförsäljning av livsmedel där viss obligatorisk information inte finns på förpackningen, utan istället skickas i särskild handling. Obs, även "grossistverksamhet" ska anges.

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

- Utformning av märkning för konsumentförpackningar**
Utforma och ansvara för livsmedelsinformation för livsmedel som ska säljas färdigförpackade till slutkonsument, obligatoriska uppgifter samt eventuella frivilliga uppgifter, symboler och bilder.
- Utformning av övrig livsmedelsinformation**
*Utforma och ansvara för livsmedelsinformation förutom den som ges i märkningen på konsumentförpackningar.
Exempel: märkningsuppgifter på storförpackningar inklusive kantiner och backar när livsmedel saluhålls till andra mottagare än slutkonsument, information som lämnas på annat sätt än på förpackningar och emballage t.ex. i medföljande handlingar eller via digitala medier, eller på menyer och skyltar.*
- Märkning**
Exempel: klistra på etiketter eller fylla på förpackningar som har förtryckt information. Här avses såväl konsumentförpackningar som andra förpackningar och emballage, inklusive backar och kantiner, i de fall märkningen är nödvändig för att mottagaren ska få tillräcklig information om livsmedlet.

Kompletterande aktiviteter (kryssa de alternativ som ni gör i er verksamhet)

- Styrning av andra anläggningar**
Ansvar för t.ex. inköp, utformning av information, recept, egenkontroll, HACCP m.m. för andra anläggningar.
- Butik**
Förutom verksamhet riktad mot livsmedelsföretag bedrivs försäljning som en mindre del av verksamheten riktad till allmänheten/ slutkonsument med försäljning av huvudsakligen egna produkter, till exempel via beställning från hemsida eller fabriksförsäljning.
- Servering**
Förutom verksamhet riktad mot livsmedelsföretag bedrivs servering som en mindre del av huvudsakligen egna produkter exempelvis i ett litet café.
- Mobil delverksamhet**
I verksamheten bedrivs enklare försäljning/ servering/provsmakning etc. som är mobil till exempel på mässor eller på marknader.
- Infrysning**
Exempel: Frysa in livsmedel från sin egen produktion för försäljning som djupfrysta eller att frysa in livsmedel på uppdrag från ett annat livsmedelsföretag.
- Förpackning som ger förlängd hållbarhet av livsmedel**
*Förlängning av hållbarheten för känsliga livsmedel, till exempel genom förpackning i skyddande atmosfär eller i vacuumförpackning. Ange också minst en aktivitet som talar om vilket livsmedel det gäller. Även konservering av livsmedel omfattas av denna aktivitet i de fall det inte framgår av tillverkningsaktiviteten att livsmedlet konserveras.
Exempel: Gravad lax vacuumförpackas, köttfärs förpackas i skyddande atmosfär.*

Vatten (kryssa om det är aktuellt för 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.

Produktergrupp (kryssa de livsmedelsprodukter som ni hanterar i er verksamhet)

- Bestrålade livsmedel**
Bestrålade kryddor
- Fröer för groddning**
Fröer som enligt den information som ges till konsument är avsedda för groddning.
- Kosttillskott**
Kosttillskott enligt definitionen LIVSFS 2003:9.
- Livsmedel för känsliga konsumentgrupper**
Avser livsmedel försärskilda grupper "FSG". Livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn, livsmedel för särskilda näringsändamål, livsmedel för speciella medicinska ändamål och kompletta kostersättning för viktkontroll. Samt så kallade fri-från-livsmedel, där livsmedlet uppges vara fritt från gluten eller någon annan allergen.
- Livsmedel för speciella medicinska ändamål**
Livsmedel för speciella medicinska ändamål (FSMP), se förordning (EU) nr 609/213.
- Livsmedel med skyddade beteckningar**
*Livsmedel med skyddade beteckningar.
Skyddad ursprungsbeteckning (SUB), Skyddad Geografisk beteckning (SGB), Garanterad traditionell specialitet (GTS). Ursprungs beteckning och geografisk beteckning inom vinsektorn, traditionella uttryck inom vinsektorn samt geografiska beteckningar för spritdryck.*
- Livsmedel som innehåller GMO**
Livsmedel som innehåller GMO, genetisk modifierade organismer.
- Livsmedel som omfattas av handelsnormer eller varustandarder**
*För några livsmedel finns särskilda bestämmelser i så kallade handelsnormer och varustandarder. Vissa livsmedel omfattas av handelsnormer som utgör regler för saluföring. Produkter får inte saluföras om normerna inte är uppfyllda.
Varustandarder är framtagna för att produktionen ska vara lika i hela unionen.*
- Stärkelsrika livsmedel som upphettas**
*Stärkelsrika livsmedel som upphettas med risk för att för att akrylamid bildas, se (EU) 2017/2158.
Exempel. potatischips, bröd, rostat kaffe.*

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