



Anmälan/ansökan livsmedelsanläggning

SKICKA TILL
MILJÖ OCH BYGGLOV
VALLENTUNA KOMMUN
186 86 VALLENTUNA

- Nyanmälan Ändringsanmälan

1. Livsmedelsföretag

LIVSMEDELSFÖRETAGETS NAMN	PERSON-/ORGANISATIONSNUMMER
FIRMATECKNARE	TELEFONNUMMER
FAKTURERINGSADRESS	E-POSTADRESS

2. Livsmedelsanläggning

LIVSMEDELSANLÄGGNINGENS NAMN	FASTIGHETSBETECKNING
KONTAKTPERSON	TELEFONNR TILL ANLÄGGNINGEN
LIVSMEDELSANLÄGGNINGENS BESÖKSADRESS	

3. Verksamhetstyp

- Industri** (tillverkar livsmedel till huvudsakligen detaljhandeln, ej direkt till konsument)
- Obearbetade animalieprodukter (rått kött, obehandlad mjölk, färska ägg etc.)
- Bearbetade animalieprodukter (charkuterier, ost, pastöriserad mjölk etc.)
- Vegetabilier, mjöl, gryn, kryddor etc.
-
- Storhushåll** (storkök, catering, restaurang, pizzeria, hotell, café, tillagning i butik, mottagningskök etc.) *Fyll i under punkt 5*

FORTS.





Anmälan/ansökan livsmedelsanläggning

SKICKA TILL
MILJÖ OCH BYGGLOV
VALLENTUNA KOMMUN
186 86 VALLENTUNA

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Butik (butik, kiosk etc. utan tillagning. Tillagning räknas som storhushåll) | <input type="checkbox"/> Detaljstyckning av rått kött, fågel eller fisk, malning av köttfärs etc. |
| | <input type="checkbox"/> Uppläggning av ost, oliver, chark, glass etc. |
| | <input type="checkbox"/> Försäljning av frukt och grönt, samt ansning (dela kålhuvuden etc.) |
| | <input type="checkbox"/> Försäljning av oförpackat bröd, lösgodis, te etc. |
| | <input type="checkbox"/> Försäljning av kylda produkter |
| | <input type="checkbox"/> Försäljning av frysta produkter |
| | <input type="checkbox"/> Annan hantering förekommer (chark, catering, bakning etc.) fyll i under punkt 5 |
-
- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Grossist eller transportör (lagrar eller transporterar livsmedel) | <input type="checkbox"/> Inga oförpackade livsmedel förekommer |
| | <input type="checkbox"/> Transport av varma livsmedel |
| | <input type="checkbox"/> Transport eller lagring av kylda eller frysta livsmedel |
| | <input type="checkbox"/> Inga livsmedel förekommer (huvudkontor, förmedling, importör etc.) |

4. Verksamhetstyp, övrigt

- | | | |
|--|---|--|
| Förekommer någon form av transport av livsmedel (leverans till eller från annan anläggning eller kund) | <input type="checkbox"/> Nej | <input type="checkbox"/> Ja (beskriv under övrigt) |
| Är anläggningen eller del av anläggningen mobil? | <input type="checkbox"/> Nej | <input type="checkbox"/> Ja (beskriv under övrigt) |
| Förekommer införsel av livsmedel från annat EU-land eller import från tredje land? (utanför EU) | <input type="checkbox"/> Nej | <input type="checkbox"/> Ja (beskriv under övrigt) |
| Förekommer egen märkning eller paketering av livsmedel? | <input type="checkbox"/> Nej | <input type="checkbox"/> Ja (beskriv under övrigt) |
| Har anläggningen kommunalt vatten? | <input type="checkbox"/> Nej (beskriv under övrigt) | <input type="checkbox"/> Ja |

FORTS.





Anmälan/ansökan livsmedelsanläggning

SKICKA TILL
MILJÖ OCH BYGGLOV
VALLENTUNA KOMMUN
186 86 VALLENTUNA

Har kontakt tagits med kommunens
bygglovshandläggare?

Ingen förändring av
befintlig lokal planeras

Nej Ja

Finns fettavskiljare?

Ja

Nej (kontakta
Roslagsvatten)

Nej, behövs
inte

5. Hantering av oförpackade livsmedel

Bakning

- Bakning sker regelbundet som en del av verksamheten (bageri, pizzeria, paj eller eget bröd i restaurang etc.)
- Bakning sker ibland (sockerkaka på dagis etc.)
- Gräddning av färdiga degämnen
- Ingen bakning sker

Frukt och grönsaker

- Tvättning och skalning av jordiga produkter (nypotatis, purjolök etc.)
- Skalning, delning och skivning av tvättade vegetabilier (salladsberedning etc.)
- Endast färdigskurna vegetabilier används
- Inga vegetabilier används

Kött, fisk och fågel

- Omfattande hantering av livsmedel från rått kött, fisk eller fågel (sushitillverkning, köttbullsrullning, detaljstyckning, panering, marinerung etc.), beskriv under övrigt
- Delning eller upptining av råa produkter (skiva blodpudding eller korv etc.)
- Värmebehandling (stekning, fritering etc.) av pannfärdiga produkter (hamburgare, chicky-bits, panerad fisk, kebabspett etc.)
- Inga råa köttprodukter används

FORTS.



SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

MILJÖ OCH BYGGLOV
TUNA TORG 2, 2 TR
186 86 VALLENTUNA
ORG NR 212000-0027
TELEFON 08-587 850 00
FAX 08-587 851 00



Vallentuna
kommun



Anmälan/ansökan livsmedelsanläggning

SKICKA TILL
MILJÖ OCH BYGGLOV
VALLENTUNA KOMMUN
186 86 VALLENTUNA

- Värme-
behandling**
- Varmhållning (maten äts inte omedelbart efter tillagning)
 - Tillagning av potatis, pasta, ris, pannkakor, såser, gröt etc.
 - Värmebehandling av helfabrikat (varmkorv, piroger, burksoppa, mikromat etc.)
 - Ingen värmebehandling förekommer
-
- Kylhantering**
- Nedkylning av varma livsmedel (pasta till sallad, rätter för senare användning etc.)
 - Infrysning av livsmedel förekommer
 - Kallhållning (kall mat äts inte omedelbart efter tillagning)
-
- Hantering**
- Tillverkning av tårter, smörgåsar, kalla röror eller skivning av ost, charkprodukter etc.
 - Montering av pizza, beredning av lasagne, paj eller liknande för värmebehandling
 - Endast smörgåsar med enkelt pålägg (ex. ost och skinka) eller servering av flingor, kräm, delning av fikabröd etc.
 - Inga oförpackade livsmedel hanteras
-
- Servering**
- Servering på porslin
 - Servering på engångsmaterial
 - Ingen servering, endast utlämning eller transport
-
- Övrig
hantering**
- Annan hantering förekommer, beskrivs under övriga upplysningar

Produktionens storlek (genomsnittlig över året)

INDUSTRI (TON PER ÅR):	STORHUSHÅLL (ANTAL PORTIONER PER DAG):	BUTIK, GROSSIST, TRANSPORT (ANTAL ÅRSARBETSKRAFTER):

FORTS.



SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN

MILJÖ OCH BYGGLOV
TUNA TORG 2, 2 TR
186 86 VALLENTUNA
ORG NR 212000-0027
TELEFON 08-587 850 00
FAX 08-587 851 00



Vallentuna
kommun



Anmälan/ansökan livsmedelsanläggning

SKICKA TILL
MILJÖ OCH BYGGLOV
VALLENTUNA KOMMUN
186 86 VALLENTUNA

7. Konsumentgrupp

Finns personer med nedsatt immunförsvar Nej Ja
(äldre eller sjuka personer) eller barn under
5 år i konsumentgruppen?

Tillagas eller iordningställs livsmedel till Nej Ja (beskriv
personer med livsmedelsrelaterad allergi? under övrigt)

8. Tidsperiod för verksamheten

Från och med: Till och med: Tills vidare

**OBSERVERA ATT VERKSAMHETEN EJ FÅR PÅBÖRJAS TIDIGARE ÄN 10 DAGAR FRÅN
ANMÄLAN OM INTE ANNAT MEDDELAS!**

9. Övriga upplysningar

Eventuella kommentarer, använd annat papper vid behov:.....

.....

.....

.....

.....

.....

FORTS.





Anmälan/ansökan livsmedelsanläggning

SKICKA TILL
MILJÖ OCH BYGGLOV
VALLENTUNA KOMMUN
186 86 VALLENTUNA

.....

.....

.....

.....

10. Underskrift

.....

ORT, DATUM

.....

FIRMA TECKNARE

Upplysningar

- En avgift motsvarande en timmes handläggning kommer att tas ut för registrering. För närvarande är timavgiften 870 kronor.
- En avgift motsvarande en årsavgift kommer att tas ut för en godkännandeprövning. Avgiften ska betalas även om godkännande ej medges.
- Företaget kommer från och med nästa år att debiteras en årlig riskbaserad kontrollavgift. Beslut om detta fattas separat. Registreringsåret debiteras faktisk nedlagd tid vid extra kontroll.
- Oriktiga upplysningar kan innebära att tillståndet överskrids.

Personuppgifter som du lämnar på denna blankett kommer att registreras och användas av samhällsbyggnadsförvaltningen för att handlägga ärendet. Behandlingen kan också avse framställning av statistik, debitering av avgift samt uppdatering av adressuppgifter. Du har rätt att en gång per kalenderår efter skriftlig och undertecknad begäran få information om vilka personuppgifter om dig som behandlas av myndighetsnämnden för teknik och miljö. Nämnden är skyldig att omgående rätta felaktiga och missvisande uppgifter.

FORTS.



SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN
MILJÖ OCH BYGGLOV
TUNA TORG 2, 2 TR
186 86 VALLENTUNA
ORG NR 212000-0027
TELEFON 08-587 850 00
FAX 08-587 851 00



**Vallentuna
kommun**



Anmälan/ansökan livsmedelsanläggning

SKICKA TILL
MILJÖ OCH BYGGLOV
VALLENTUNA KOMMUN
186 86 VALLENTUNA

1. Livsmedelsföretag

Det företag som avser driva anläggningen. Ett livsmedelsföretag är varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel avsedda att släppas ut på marknaden. Med företag avses en verksamhetsform som förutsätter en viss grad av kontinuitet och organisation. Exempel på företag: enskild firma, aktiebolag, ideell förening, kommunal nämnd, ekonomisk förening, privatperson (dock ej för konsumtion inom eget hushåll).

2. Livsmedelsanläggning

En anläggning är den plats där livsmedelsföretagaren bedriver sin verksamhet. Ett företag kan omfatta flera anläggningar, med eller utan hantering av livsmedel. Exempel på anläggning: restaurangkök, mottagningskök, butik, transportfordon, festlokal, avdelningskök/satellitkök, marknadsstånd, huvudkontor, transportfordon.

3. Verksamhetstyp

Industri: Produkten tillverkas/bearbetas/paketeras för att levereras huvudsakligen till detaljhandelanläggning (alltså ej direkt till konsument). Exempel på industri: styckningsanläggning, godisfabrik, bageri utan butik, kafferosteri.

Storhushåll: Anläggning där livsmedel tillagas eller iordningställs för att

FORTS.



SAMHÄLLSBYGGNADSFÖRVALTNINGEN
MILJÖ OCH BYGGLOV
TUNA TORG 2, 2 TR
186 86 VALLENTUNA
ORG NR 212000-0027
TELEFON 08-587 850 00
FAX 08-587 851 00



**Vallentuna
kommun**



Anmälan/ansökan livsmedelsanläggning

SKICKA TILL
MILJÖ OCH BYGGLOV
VALLENTUNA KOMMUN
186 86 VALLENTUNA

huvudsakligen levereras eller serveras direkt till konsument. Exempel på storhushåll: catering, restaurangkök, café, avdelningskök, konditori, tillagning i butik.

Butik: Anläggning där livsmedel säljs direkt till konsument utan att föregås av tillagning eller iordningställande. Exempel: kiosk, butik, glassbil.

Grossist eller transportör: Anläggning där ingen hantering alls förekommer av oförpackade livsmedel, utan endast lagring, förmedling, transport etc. Exempel: mattransporter mellan skolor, importfirma, kyllager.

4. Verksamhetstyp, övrigt

Transport av livsmedel innefattar egen hämtning av råvaror eller utleverans till annan anläggning/kund. Ansvar för livsmedlet ligger på företaget från att råvaror/livsmedel tas emot av leverantör/tillverkare till dess att livsmedlet avlämnas till kund eller annan anläggning. Exempel: catering med utkörning, hemkörning av pizza, leverans av mat till förskola, egna inköp från grossist.

Exempel på mobil anläggning: langosvagn, transportfordon, marknadsstånd.

Införsel och import från tredje land: särskilda regler gäller, kontakta miljökontoret för information.

Märkning: det finns omfattande regler för märkning. Se märkningsföreskrifterna (LSVSFS 2004:20) eller kontakta miljökontoret för mer information.

Vatten: anläggningar utan kommunalt vatten måste ha särskilda rutiner för dricksvattenanläggningen. Kontakta miljökontoret för mer information.

Bygglov: nya anläggningar eller förändringar av befintliga anläggningar kan kräva lov. Kontakta kommunens bygglovshandläggare för mer information.

Fettavskiljare: verksamheter där mat tillagas behöver i regel fettavskiljare. Kontakta Roslagsvatten.

FORTS.





Anmälan/ansökan livsmedelsanläggning

SKICKA TILL
MILJÖ OCH BYGGLOV
VALLENTUNA KOMMUN
186 86 VALLENTUNA

5. Hantering av oförpackade livsmedel

Olika hanteringsmoment kräver separata utrymmen. Det måste finnas tillräckliga utrymmen och adekvat utrustning för de olika momenten för att Livsmedelssäkerheten inte ska äventyras. All hantering måste redovisas.

6. Produktionens storlek

Butik med tillverkning: ange även antal personal som hanterar oförpackade livsmedel under storhushåll.

Storhushåll: räkna antal portioner, både lunch och middag, där det är tillämpligt.

7. Konsumentgrupp

Exempel på anläggningar för känsliga konsumentgrupper: förskolekök, äldreboende, tillagning av specialkost till allergiska elever, tillverkning av livsmedel för särskilda näringsändamål, till exempel mjölk- eller glutenfria produkter.

8. Tidsperiod för verksamheten

Livsmedelsverksamheten får inte påbörjas tidigare än 10 dagar från anmälan inkommit om inte annat meddelats. I vissa fall får inte verksamheten påbörjas innan anläggningen är godkänd. Kontakta miljökontoret i god tid för att boka en slutinspektion.

9. Övriga upplysningar

Ange relevanta uppgifter som inte tagits med på annat ställe. Nedteckna även eventuella bilagor.

10. Underskrift

Om annan än behörig firmatecknare skriver under ansökan måste fullmakt eller liknande bifogas

