



Anmälan av registrering av livsmedelsanläggning

* Obligatoriska fält

0 Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

0.1 PUL*

Jag godkänner att mina uppgifter kommer att behandlas i
enlighet med reglerna i personuppgiftslagen

1 Sökandes uppgifter

1.1 Organisationsnummer

1.2 Företagsnamn*

1.3 Personnummer*

1.4 Förnamn*

1.5 Efternamn*

1.6 Adress*

1.7 Postnummer*

1.8 Ort*

1.9 E-post*

1.10 Telefonnummer*

1.11 Mobiltelefonnummer

2 Livsmedelsanläggning / Anmälan

2.1

Fastighetsuppgifter

2.2 Livsmedelsanläggningens namn*
2.3 Verksamhetsansvarig*
2.4 Besöksadress*
2.5 Postnummer*
2.6 Ort*
2.7 Telefonnummer*
2.8 Mobiltelefonnummer
2.9 E-post*

2.10

Anmälan avser

2.11 Anmälan avser* (Du kan endast välja ett alternativ) <input type="checkbox"/> Ny livsmedelsanläggning <input type="checkbox"/> Ny ägare, namn (vid ägarbyte) <input type="checkbox"/> Förändring i befintlig anläggning / sortiment
2.12 Är verksamheten ambulerande?* (Du kan endast välja ett alternativ) <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
2.13 Är du fastighetsägaren?* (Du kan endast välja ett alternativ) <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
2.14 Är du firmatecknare?* (Du kan endast välja ett alternativ) <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej



3 Ny livsmedelsanläggning

3.1 Planerad verksamhetsstart*

4 Ny ägare

4.1 Namn på ny ägare*

4.2 Tidigare verksamhetsutövare*

4.3 Datum för ägarbyte*

4.4 Tidsperiod anmälan avser* (Du kan endast välja ett alternativ)

Tillsvidare

Tidsbegränsat

4.5

Vid tidsbegränsat, ange fälten nedan

4.6 Från och med

4.7 Till och med



5 Fastighetsägare

5.1 Förnamn*
5.2 Efternamn*
5.3 Adress*
5.4 Postnummer*
5.5 Ort*
5.6 Telefonnummer*
5.7 Mobiltelefonnummer
5.8 E-post*

6 Firmatecknare

6.1 Firmatecknarens förnamn*
6.2 Firmatecknarens efternamn*
6.3 Adress*
6.4 Postnummer*
6.5 Ort*
6.6 Telefonnummer*
6.7 Mobiltelefonnummer
6.8 E-post*

7 Verksamhetsbeskrivning

7.1 Verksamhetsbeskrivning - kryssa i de uppgifter som stämmer för er verksamhet och livsmedelshantering*	
<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering
<input type="checkbox"/> Butik utan manuell hantering	<input type="checkbox"/> Café
<input type="checkbox"/> Egen import av livsmedel	<input type="checkbox"/> Gatukök
<input type="checkbox"/> Glasskiosk	<input type="checkbox"/> Grossist/lager
<input type="checkbox"/> Huvudkontor	<input type="checkbox"/> Industri, ange vad
<input type="checkbox"/> Konditori	<input type="checkbox"/> Mottagningskök skola/förskola
<input type="checkbox"/> Mottagningskök äldreboende	<input type="checkbox"/> Pizzeria
<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Sushirestaurang



Tillagningskök skola/förskola

Tillagningskök äldreboende

Transportverksamhet

Övriga alternativ, ange vad

7.2 Vid valet övriga alternativ, ange vad

7.3 Vid valet industri, ange vad

7.4 Uppgifter om livsmedel som ska hanteras

Bake-off

Frysvaror

Färdigförpackade varor

Jordiga grönsaker & rotfrukter (exempelvis otvättad potatis)

Korv/förstekta hamburgare

Kylvaror

Livsmedel i lösvikt (t ex räkor, fetaost och oliver)

Lösviktsgodis

Mjuk- eller kulglass

Mjöl till bakning

Opastöriserad mjölk

Rå fisk

Råa skaldjur

Rått kött och/rå fågel

Torrvaror

Tvättade grönsaker & rotfrukter

Övrigt

7.5 Vid valet övrigt, ange vad

7.6 Uppgifter om hantering

Endast färdigskalade/ skurna/hackade grönsaker och rotsaker hanteras

Endast färdigskuret rått kött/ fisk/fågel hanteras

Mala köttfärs/fiskfärs

Filea fisk

Skiva/strimla rå fågel

Skala, skölja ansa grönsaker och rotfrukter

Stycka kött/fisk/fågel

Skiva/strimla rått kött

7.7 Uppgifter om tillagning och servering

Baka (t ex pizza, bullar, kakor, bröd)

Bereda pastasallad

Bereda smörgåsar och smörgåstårter m.m.

Bereda sushi

Grilla kyckling m.m. (gäller för butik)

Koka potatis/ris/pasta

Kyla ned mat (exempelvis pasta, kebabskött m.m.)

Leverera ut mat (varm eller kall)

Servera mat på buffé/självtag

Servera på engångsservis

Servera på porslin

Tillaga rått kött/rå fågel

Upptina frysta livsmedel

Varmhålla mat

Värma upp färdiga rätter (t ex pizzaslice, paj)

Återuppvärma nedkyld mat

Övrigt

7.8 Vid valet övrigt, ange vad

7.9 Uppgifter om dricksvatten*

Kommunalt

Samfällighet (> än 10 m³), ange personer anslutna

Egen vattenbrunn (< än 10 m³)

Ismaskin

7.10 Vid valet samfällighet, ange antal personer

7.11

Uppgifter om verksamhetens storlek



7.12 Restauranger, caféer, skolor och liknande (Du kan endast välja ett alternativ)

> 25 000-250 000

> 2500-25000

>250 000

>250-2500

>80-250

>25-80

<25

7.13 Butiker och grossister (Du kan endast välja ett alternativ)

-

>30

>10-30

>3-10

>2-3

>1-2

<1

7.14 Industriell tillverkning* (Du kan endast välja ett alternativ)

>10 000

>1000-10 000

>100-1000

>10-100

>3-10

>1-3

<1

7.15

Uppgifter om känsliga konsumentgrupper

7.16 Vänder sig verksamheten huvudsakligen till en känslig konsumentgrupp?* (Du kan endast välja ett alternativ)

Ja

Nej

7.17 Märkning och presentation av livsmedel*

Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel

Utformar inte märkning/meny/presentation och märker/förpackar inte

Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel

Utformar märkning/meny/presentation men märker/förpackar inte

7.18 Övrigt



8 Ambulerande verksamhet

8.1 Vilken typ av anläggning är det* (Du kan endast välja ett alternativ)

Fordon

Tält, stånd eller dyl.

Övrigt

8.2 Om "Fordon" ange registreringsnummer

8.3 Om "Övrigt" ange vad

9 Övrigt

9.1

Försäljning av tobaksvaror

9.2 Kommer ni att sälja tobak* (Du kan endast välja ett alternativ)

Ja

Nej

9.3

Upplysningar

9.4 Övriga upplysningar

9.5

Faktureringsadress

9.6 Till vilken adress ska fakturan skickas?* (Du kan endast välja ett alternativ)

Annan adress



10 Annan faktureringsadress

10.1 c/o

10.2 Utdelningsadress*

10.3 Postnummer*

10.4 Ort*

Sökandes underskrift

Ort och datum

Underskrift



Anvisningar för blankett

Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning

- Enligt artikel 6 i förordning (EG) 852/2004 samt LIVSFS 2005:20
- Enligt artikel 1 i förordning (EG) nr 852/2004, ligger det primära ansvaret för livsmedelssäkerheten hos livsmedelsföretagaren.
- Enligt artikel 5, punkt 1, i förordning (EG) nr 852/2004, skall livsmedelsföretagare inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna.

Observera att vissa bygglov krävs för vissa åtgärder. För vidare information, kontakta bygglovsenheten, Lidingö stad.

För frågor om fettavskiljare kontakta Teknik- och fastighetsförvaltningen, Lidingö stad.

Avgifter

För handläggning av anmälan tas avgift ut enligt taxa fastställd av kommunfullmäktige. För avgifter och aktuell taxa se www.lidingo.se

Övrigt

Utskriven anmälan med bilagor kan skickas till:
Lidingö stad
Miljö- och stadsbyggnadskontoret
181 82 Lidingö

Anvisningar för fält

0.1 PUL

Beskrivning

Jag godkänner att mina uppgifter kommer att behandlas i enlighet med reglerna i personuppgiftslagen

1 Sökandes uppgifter

2 Livsmedelsanläggning / Anmälan

2.11 Anmälan avser

Beskrivning



Ny livsmedelsanläggning

Förändring i befintlig anläggning / sortiment

Ny ägare, namn (vid ägarbyte)

2.12 Är verksamheten ambulerande? Beskrivning

Ja

Nej

2.13 Är du fastighetsägaren? Beskrivning

Ja

Nej

2.14 Är du firmatecknare? Beskrivning

Ja

Nej

3 Ny livsmedelsanläggning

4 Ny ägare

4.4 Tidsperiod anmälan avser Beskrivning

Tillsvidare

Tidsbegränsat

5 Fastighetsägare

6 Firmatecknare



7 Verksamhetsbeskrivning

Anvisningar för fält

7.1 Verksamhetsbeskrivning - kryssa i de uppgifter som stämmer för er verksamhet och livsmedelshantering

Beskrivning

Bageri

Butik med manuell hantering

Butik utan manuell hantering

Café

Egen import av livsmedel

Gatukök

Glasskiosk

Grossist/lager

Huvudkontor

Industri, ange vad

Konditori

Mottagningskök skola/förskola

Mottagningskök äldreboende

Pizzeria

Restaurang

Sushirestaurang

Tillagningskök skola/förskola



Tillagningskök äldreboende

Transportverksamhet

Övriga alternativ, ange vad

7.4 Uppgifter om livsmedel som ska hanteras Beskrivning

Bake-off

Frysvaror

Färdigförpackade varor

Jordiga grönsaker & rotfrukter (exempelvis
otvättad potatis)

Korv/förstekta hamburgare

Kylvaror

Livsmedel i lösvikt (t ex räkor, fetaost och oliver)

Lösviktsgodis

Mjuk- eller kulglass

Mjöl till bakning

Opastöriserad mjölk

Rå fisk

Råa skaldjur

Rått kött och/rå fågel

Torrvaror

Övrigt

7.6 Uppgifter om hantering **Beskrivning**

Endast färdigskalade/ skurna/hackade grönsaker och rotsaker hanteras

Endast färdigskuret rått kött/ fisk/fågel hanteras

Filea fisk

Mala köttfärs/fiskfärs

Skala, skölja ansa grönsaker och rotfrukter

Skiva/strimla rå fågel

Skiva/strimla rått kött

Stycka kött/fisk/fågel

7.7 Uppgifter om tillagning och servering **Beskrivning**

Baka (t ex pizza, bullar, kakor, bröd)

Bereda pastasallad

Bereda smörgåsar och smörgåstårter m.m.

Bereda sushi

Grilla kyckling m.m. (gäller för butik)

Koka potatis/ris/pasta

Kyla ned mat (exempelvis pasta, kebabkött m.m.)

Leverera ut mat (varm eller kall)

Servera mat på buffé/självtag

Servera på engångsservis

Servera på porslin

Tillaga rått kött/rå fågel

Upptina frysta livsmedel

Varmhålla mat

Värma upp färdiga rätter (t ex pizzaslice, paj)

Återuppvärma nedkyld mat

Övrigt

7.9 Uppgifter om dricksvatten

Beskrivning

Kommunalt

Samfällighet (> än 10 m³), ange personer anslutna

Egen vattenbrunn (< än 10 m³)

Ismaskin

7.12 Restauranger, caféer, skolor och liknande

Antalet portioner som serveras per dag eller antalet konsumenter.

Antalet portioner per dag delat med 365 dagar. Om ni serverar mat till samma personer fler än 1 gång/dag (t ex förskolor/äldreboende mm) ange då antal konsumenter. Om ni driver restaurang, café, cateringverksamhet eller liknande, ange då antal portioner.

Svarsalternativ

Beskrivning

> 25 000-250 000



> 2500-25000

>250 000

>250-2500

>80-250

>25-80

<25

7.13 Butiker och grossister

Antalet årsarbetskrafter som arbetar med livsmedel eller antalet årsarbetskrafter i grill/delikatess för butiker med manuell hantering.

En årsarbetskraft beräknas arbeta ca 200 dagar/år på heltid (två halvårsanställda = en årsarbetskraft)

Svarsalternativ

Beskrivning

-

>30

>10-30

>3-10

>2-3

>1-2

<1

7.14 Industriell tillverkning

Antalet ton utgående produkt per år

Svarsalternativ

Beskrivning

>10 000

>1000-10 000

>100-1000

>10-100

>3-10

>1-3

<1

7.16 Vänder sig verksamheten huvudsakligen till en känslig konsumentgrupp?

Med känsliga konsumentgrupper menas exempelvis äldre, barn under 5 år och personer med nedsatt immunförsvar såsom gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende och med livsmedelsrelaterad allergi

Svarsalternativ

Ja

Nej

Beskrivning

7.17 Märkning och presentation av livsmedel

Beskrivning

Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel

Butik med tillverkning/förpackning av måltider, smörgåsar. Importör/grossist som översätter och märker livsmedel

Utformar inte märkning/meny/presentation och märker/förpackar inte

Butik med endast förpackade livsmedel som är märkta på svenska. Franchiseverksamhet

Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel

Butik som får märkningsunderlag från huvudkontor eller grossist men märker produkten själv

Utformar märkning/meny/presentation men märker/förpackar inte

Restaurang, caféverksamhet, huvudkontor



7.18 Övrigt

Ange övrig hantering som inte redovisats ovan, förklaringar, motiveringar eller annat ni vill upplysa miljöenheten om gällande er verksamhet.

8 Ambulerande verksamhet

Anvisningar för fält

8.1 Vilken typ av anläggning är det Beskrivning

Fordon

Tält, stånd eller dyl.

Övrigt

9 Övrigt

9.2 Kommer ni att sälja tobak Beskrivning

Ja

Nej

9.6 Till vilken adress ska fakturan skickas? Beskrivning

Annan adress

10 Annan faktureringsadress

11 Sammanfattningssida

12 Sign

13 Tacksida