



### Anmälan avser

- Ny anläggning  
 Betydande ändring av befintlig anläggning  
 Ny ägare till befintlig anläggning

### Anläggningen som ansökan avser gäller en verksamhet som kommer att bedrivas:

- Permanent verksamhet  
 Tillfällig verksamhet under perioden: \_\_\_\_\_

### Sökande

Företag/namn	Organisations-/personnummer
Faktureringsadress	Telefon (även riktnummer)
Postnummer och ort	Mobiltelefon
Firmatecknare	E-postadress

### Typ av verksamhet (kryssa för de rutor som stämmer för verksamheten)

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Kebab	<input type="checkbox"/> Bageri/Konditori
<input type="checkbox"/> Glasskiosk	<input type="checkbox"/> Förskolekök	<input type="checkbox"/> Skolkök	<input type="checkbox"/> Vårdboende		
<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering	<input type="checkbox"/> Butik med förpackade varor				
<input type="checkbox"/> Vagn/mobil anläggning, registrerings-/tillverkningsnummer: _____					
<input type="checkbox"/> Grossistverksamhet och distribution (bifoga uppgifter om vad verksamheten omfattar)					
<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning och beredning (bifoga uppgifter om vad som ska tillverkas/beredas, ingående produkter, beredningssteg osv)					
<input type="checkbox"/> Annat: _____					

### Lokal och verksamhet (bakgrundslokal vid tillfällig verksamhet)

Anläggningens namn	
Anläggningens adress	Postnummer och ort
Fastighetsbeteckning	Fastighetsägare
Anläggningens kontaktperson	Kontaktpersonens telefon (även riktnummer)
E-postadress	Mobiltelefon

Var god vänd!

**Tillfällig verksamhet**

Plats
Typ av försäljningsutrymme som skall användas (tält, vagn e dyl)
Utrymme för beredning, lagerhållning, diskning/rengöring

**Verksamhetsbeskrivning (gäller samtliga sökanden)**

Ange vilken mat/livsmedel som skall hanteras/försäljas	
Ange vilken omfattning verksamheten beräknas ha (t ex antal portioner/dag, antal sittplatser)	
Ange det högsta antalet personer som kommer att arbeta samtidigt i verksamheten	
Lokalens ventilation, typ och kapacitet	Ange om möjligt hur många personer ventilationen är dimensionerad för
Finns tillgång till personaltoalett? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Finns handtvätt? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Lokalens vattenförsörjning <input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Eget vatten <input type="checkbox"/> Vattenförening
Avloppsvatten från lokalen avleds till <input type="checkbox"/> Kommunalt avloppsnät	<input type="checkbox"/> Enskild avloppsanläggning
Ange typ av enskild avloppsanläggning och datum för tillstånd	
Beskriv hur ni skall hantera ert avfall	

**Produkterna skall säljas/serveras till**

<input type="checkbox"/> Slutkonsument	<input type="checkbox"/> Återförsäljare
<input type="checkbox"/> Annan: _____	

**Manuell hantering av oförpackade livsmedel (beredning och tillagning)**

<u>Grönsaker, rotfrukter, frukt och bär – delning, ansning och trimning</u>	
<input type="checkbox"/> Jordiga grönsaker och rotfrukter hanteras	<input type="checkbox"/> Tvättade/skalade grönsaker och rotfrukter används
<input type="checkbox"/> Salladshantering	
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, ange: _____	
<input type="checkbox"/> Ingen hantering av grönsaker och rotfrukter förekommer	
<u>Kött</u>	
<input type="checkbox"/> Köttberedning (grovstyckning)	<input type="checkbox"/> Hantering av färdigmald köttfärs
<input type="checkbox"/> Hantering av detaljstyckat kött som t ex skivning, strimling, malning m m	
<input type="checkbox"/> Grillning	<input type="checkbox"/> Montering av kebab på spett
<input type="checkbox"/> Portionsstyckat kött används (produkter som är färdiga för att värmebehandlas)	
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, ange: _____	
<input type="checkbox"/> Ingen köttantering förekommer	

Var god vänd!



**Servering, utlämning och försäljning**

- Bordsservering                       Buffésservering/självtag                       Portionering vid serveringsdisk  
 Överlämning över disk av färdigförpackade varor     Överlämning över disk av oförpackade varor  
 Servering sker på porslin                       Servering sker på engångsmaterial  
 Eget alternativ, ange: \_\_\_\_\_  
 Ingen servering förekommer

**Utleveranser/catering**

- Utleverans av varm mat                       Utleverans av kall mat  
 Mat för avhämtning  
 Eget alternativ, ange: \_\_\_\_\_  
 Ingen utleverans/catering förekommer

**Manuell försäljning av oförpackade livsmedel**

- Rått kött                       Rå fisk                       Rå kyckling/fågel                       Ost                       Charkprodukter  
 Färdiglagade varma rätter (t ex grillade produkter)                       Färdiglagade kalla rätter (t ex sallader)  
 Bröd, konditorivaror                       Konfektyr, choklad                       Skopglass/kulglass                       Mjukglass  
 Annat, ange: \_\_\_\_\_  
 Ingen manuell försäljning av oförpackade livsmedel förekommer

**Självtag/lösviktsförsäljning av oförpackade livsmedel**

- Inlagda delikatesser     Djupfrysta räkor     Torkade korvar     Matbröd med hård skorpa     Godis  
 Nötter, bönor, linser m m                       Färskt frukt, grönsaker, rotfrukter, ägg, svamp  
 Annat, ange: \_\_\_\_\_  
 Ingen lösviktsförsäljning förekommer

**Försäljning av färdigförpackade livsmedel**

- Ange vad: \_\_\_\_\_  
 Ingen försäljning av färdigförpackade livsmedel förekommer

**Färdigställande**

Datum för anläggningens färdigställande/start av verksamhet

**Övriga upplysningar**

**Till anmälan skall bifogas:**

- Underlag för riksklassificering (bilaga 1)
- Registreringsbevis där firmatecknare framgår (för juridiska personer)
- Situationsplan (skala 1:400 – 1:1000) som visar fastighetsgränser, tillfartsvägar, byggnader, parkeringar m m
- Skalenlig detaljritning av lokal och inredning
- Beskrivning av verksamheten, ingående produkter, varuslag, beredningssteg, meny osv
- Enkel beskrivning av systemet för egenkontroll/HACCP (egenkontrollprogram)
- Analysprotokoll på vatten (endast vid eget vatten)

**Vid registrering av anläggning gäller att verksamheten får påbörjas tidigast två veckor efter det att anmälan inkommit, om inget annat meddelats från miljö- och byggnadsnämnden.**

**För vissa typer av livsmedelsverksamheter, till exempel slakterier, mejerier, äggproducenter och andra så kallade animalieanläggningar, krävs en ansökan om godkännande hos livsmedelsverket. Läs mer på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).**

.....  
Ort

.....  
Datum

.....  
Sökandens underskrift

.....  
Namnförtydligande

**Bilagor**

1. Underlag för riskklassificering
2. Information

**Ärendet kommer inte att handläggas innan alla handlingar är kompletta.**

**Avgift**

Miljö- och byggnadsnämnden tar ut en avgift, fastställd av kommunfullmäktige 2014-12-15, för handläggning av ärendet. Denna anmälan debiteras följande avgift: 1000 kr. Fakturan skickas separat.

**Anmälan med bilagor skickas till:**

Miljö- och byggnadsnämnden  
Vilhelmina kommun  
Torget 6  
912 81 Vilhelmina

**Information om behandling av personuppgifter**

Personuppgifter som lämnas på denna blankett kommer att behandlas i vår databas för administration och andra åtgärder som behövs för att handlägga ärendet. Behandlingen kan också avse fakturering och framställning av statistik.

Information om hur Dina personuppgifter används lämnas av Vilhelmina kommun, som är personuppgiftsansvarig, tel. 0940-140 00.

Vill Du att Dina registrerade personuppgifter ska rättas, blockeras eller utplånas (28 § PUL) eller vill Du erhålla besked om registrerade personuppgifter (26 § PUL) kan Du skriftligen begära detta. Skicka Din begäran till Vilhelmina kommun, 912 81 Vilhelmina.

# Bilaga 1



**VILHELMINA KOMMUN**

Miljö- och byggnadsnämnden

**UNDERLAG FÖR  
RISKKLASSIFICERING**

## Verksamhetsutövare

Företagets, föreningens, nämndens namn, personnamn (vid enskild firma)		Organisationsnr/personnr	
Postadress		Postnummer och ort	
Kontaktperson	Telefon	Mobiltelefon	
E-postadress			

## Uppgifterna avser anläggning

Lokalens/anläggningens namn	Fastighetsbeteckning
-----------------------------	----------------------

## Konsumentgrupper – underlag för riskklassning

Verksamheten vänder sig till känslig konsumentgrupp  
Med känsliga konsumenter menas: Barn under 5 år; personer med nedsatt immunförsvar, ex.  Ja  Nej  
gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende; personer med livsmedelsrelaterad allergi

## Hantering/beredning – underlag för riskklassning

Markera med kryss vilken typ/vilka typer av hantering som kommer att ske i anläggningen

Högrisk:	Mellanrisk:
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, t ex grillning av kyckling, pizza med köttfärs, stekning av hamburgare	<input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk
<input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning/varmhållning	<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjolk (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, våfflor
<input type="checkbox"/> Groddning	<input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar
<input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserver	<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårtor
<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjolkprodukter från opastöriserad mjolk	<input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis
<input type="checkbox"/> Pastörisering	<input type="checkbox"/> Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel)
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk	<input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering
<input type="checkbox"/> Slakt	<input type="checkbox"/> Värma förbehandlade produkter t ex hamburgare, korv, köttbullar
<input type="checkbox"/> Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från <b>opastöriserad</b> mjolk	<input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter
<input type="checkbox"/> Annat: _____	<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjolkprodukter från pastöriserad mjolk
	<input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, t ex marinering av kött, malning av köttfärs
	<input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär
	<input type="checkbox"/> Annat: _____

**Postadress**  
Vilhelmina kommun  
Miljö- och byggnadsnämnden  
912 81 VILHELMINA

**Besöksadress**  
Kommunhuset  
Torget 6  
Vilhelmina

**Telefon, fax, e-post**  
Tel. 0940 - 140 71, 140 72  
Fax 0940 - 146 00  
E-post: miljobyggnadsnamnd@vilhelmina.se

Lågrisk:	Mycket låg risk:
<input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat	<input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat
<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass	<input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass
<input type="checkbox"/> Upptining	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad	<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kakor
<input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott	<input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott etc
<input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex. paj, pizza, lasagne
<input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk	<input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/> Annat: _____	<input type="checkbox"/> Annat: _____

### Produktionsstorlek – underlag för riskklassning

Konsumenter/portioner per dag (i genomsnitt): ex. restaurang, café, skola/förskola	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter): ex. butik, grossist, lager Om manuell delikatess /chark – ange antal åa för denna verksamhet	Ton utgående produkt per år: ex. produktions anläggning för kött, fisk glass, bröd, sylt samt äggpackerier	Ton mottagen mjölk per år: ex. mjölk och mjölkproduktanläggning, inkl. osttillverkning
<input type="checkbox"/> Mindre än 25	<input type="checkbox"/> Mindre än 1	<input type="checkbox"/> Mindre än 1	<input type="checkbox"/> Mindre än 10
<input type="checkbox"/> 25 - 80	<input type="checkbox"/> 1 - 2	<input type="checkbox"/> 1 - 3	<input type="checkbox"/> 10 - 30
<input type="checkbox"/> 80 - 250	<input type="checkbox"/> 2 - 3	<input type="checkbox"/> 3 - 10	<input type="checkbox"/> 30 - 100
<input type="checkbox"/> 250 – 2 500	<input type="checkbox"/> 3 - 10	<input type="checkbox"/> 10 - 100	<input type="checkbox"/> 100 – 1 000
<input type="checkbox"/> 2 500 – 25 000	<input type="checkbox"/> 10 - 30	<input type="checkbox"/> 100 – 1 000	<input type="checkbox"/> 1 000 – 10 000
<input type="checkbox"/> 25 000 – 250 000	<input type="checkbox"/> Mer än 30	<input type="checkbox"/> 1 000 – 10 000	<input type="checkbox"/> 10 000 – 100 000
<input type="checkbox"/> Mer än 250 000		<input type="checkbox"/> Mer än 10 000	<input type="checkbox"/> Mer än 100 000

### Märkning/Information mot kund/gäst - underlag för riskklassning

<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t ex butik med egen tillverkning av ex. matlådor, importör som översätter märkning)
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte (t ex huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel)
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel (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)
<input type="checkbox"/> Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (t ex fristående restaurang, cateringverksamhet, förskolor med egen matsedel)
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (t ex franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagen matsedel)

.....  
Ort

.....  
Datum

.....  
Verksamhetsutövarens underskrift

.....  
Namnförtydligande

## Bilaga 2

# INFORMATION

### **Livsmedelsföretagare**

*Livsmedelsföretagaren* är den fysiska eller juridiska person som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls.

### **Anläggningar**

Begreppet anläggning definieras som ”varje enhet i ett livsmedelsföretag”. En anläggning är en plats och om livsmedelsföretaget har flera anläggningar på olika platser räknas dessa som olika anläggningar.

### **Registrering**

Innan start av ny verksamhet måste ansökan om registrering inkomma senast 2 veckor innan verksamheten startar upp. En verksamhet kan registreras först när alla handlingar som inkommit är kompletta.

### **Ägarbyte**

En registrering är kopplad till livsmedelsföretagaren och inte till lokalen. Om det sker ett ägarbyte av en anläggning så kan verksamheten inte drivas vidare utifrån förra ägarens registrering. Detta innebär att den nya ägaren ska anmäla verksamheten för att få en registrering som gäller just denne.

### **Ändring i verksamheten**

Livsmedelsföretagaren är skyldig att upplysa kontrollmyndigheten om betydande ändringar i verksamheten eller om verksamheten upphör. Med betydande ändringar avses t.ex. ombyggnationer, förändringar i sortiment eller tillverknings sätt, nya processer och större förändringar i produktionsvolym.

### **Verksamhetsbeskrivning**

En verksamhetsbeskrivning ska utförligt beskriva verksamheten och ligga till grund för kontrollmyndighetens bedömning. Verksamhetsbeskrivningen ska berätta vilken hantering som sker, tydliggöra sortiment och verksamhetens omfattning. Det är lämpligt att börja i varumottagningen och följa och beskriva flödet i varje del till servering/förpackning/försäljning. En verksamhetsbeskrivning kan utformas som ett flödesschema där varje steg beskrivs. Verksamhetsbeskrivningen kopplas lämpligen till ritningar, t ex ”kyllförvaring av mjölk sker i kylskåp K1”.

### **Riskklassificering**

Alla livsmedelsanläggningar delas in i olika riskklasser. Beredning av råvaror som rått kött, klassas som hög risk. Enklare verksamheter, till exempel butiker som enbart säljer färdigförpackade livsmedel, klassas som låg risk. Verksamheter med låg risk betalar en lägre avgift eftersom de får färre kontrolltimmar, och verksamheter med högre risk betalar en högre avgift eftersom deras anläggning kräver fler kontrolltimmar. Kontrollavgifterna ska helt täcka nämndens kostnader för livsmedelskontrollen.

**OBS!** En separat blankett ska fyllas i för riskklassificering av livsmedelsverksamheten. Blanketten finns på [www.vilhelmina.se](http://www.vilhelmina.se) under *blanketter*.