



Uppgifter till registrering och riskklassning

Skicka in anmälan till oss **senast två veckor** innan du planerar att öppna verksamheten. För sent inlämnad anmälan innebär sanktionsavgift. Läs anvisning "Anmälan av livsmedelsverksamhet" (sista sidan) innan du fyller i blanketten

Allmänna uppgifter	Företagets namn		
	Livsmedelslokalens namn ("skylten på dörren")		
	Ny livsmedelsverksamhet/lokal/ägare med startdatum _____		
	Ändring av sortiment/ombyggnad/annat med startdatum _____		
	Vad: _____		
	Mobil verksamhet (Vagn/Tält/Stånd/Fordon) och ev. registreringsnummer: _____		
Tillfällig hantering med startdatum _____ och slutdatum _____			
Enskild brunn eller gemensam dricksvattenanläggning (lämna in blankett anmälan dricksvatten)			

Kontaktuppgifter till företaget eller juridisk person* (juridisk ansvarig)	Företag/juridisk person		Organisations- /personnummer*	
	Utdelningsadress		Postnummer och ort	
	E-post	Mobil	Telefon	
	Fakturamottagare och ev. referensnummer eller dylikt			

Kontaktuppgifter till livsmedelslokalen	Gatuadress		Postnummer och ort	
	E-post	Mobil	Telefon	

Kontaktperson	Namn		Titel	
	E-post	Mobil	Telefon	

Huvudaktiviteter Typ av verksamhet	Sista led	Tidigare led
	Försäljning (<i>butiker</i>) Servering (<i>restaurang, gatukök, café</i>) Offentlig måltid (<i>skola, omsorgskök, äldreboende</i>) Transport Huvudkontor Inköp Styrning av annan verksamhet Utforma märkning och övrig information Inköp eller import av kontaktmaterial	Grossistverksamhet Lager Transport Industriell tillverkning (<i>bageriprodukter, kalla rätter, konserver, tillsatser etcetera</i>) Tillverkning och förpackning av drycker eller vegetabiliska produkter Övrigt <hr/>

Aktiviteter Vad gör ni i verksamheten	Sista led	Tidigare led
	Bakning Frysförvaring Kylförvaring Hantering och servering av färskvaror Hantering av rå fisk eller rått kött Varmhållning Nedkylning Tillagning utan värmebehandling Tillagning genom värmebehandling Tillagning med låg hygienisk risk (<i>sylt, saft, kryddor, annat</i>) Muntlig livsmedelsinformation	Märkning Utforma märkning för konsumentförpackningar Övrig livsmedelsinformation Inköp Import/Införsel Mottagning av kött, vilt eller ägg Styrning av andra anläggningar Tillverkning åt andra anläggningar Distansförsäljning (<i>näthandel</i>) Mobil delverksamhet Annat <hr/>
	Huvudkontor	
	Import Införsel Distansförsäljning	Mobil delverksamhet Inköp av fröer avsedda för groddning Annat <hr/>
	Tidigare led	
	Inköp Import Införsel av färdigförpackade livsmedel Inköp av fröer avsedda för groddning Mottagning av kött, vilt eller ägg Utforma märkning för konsumentförpackningar Övrig livsmedelsinformation Märkning Handel med livsmedel utan fullständig märkning Handel med animaliska livsmedel Förpackning som ger förlängd hållbarhet av livsmedel Infrysning	Lagring/transport av frysvaror Lagring/transport av kylvaror eller varm mat Lagring/transport av oförpackade livsmedel Styrning av andra anläggningar Tillverkning av livsmedel Tillverkning av kontaktmaterial Tillverkning och förpackning Tillverkning åt andra anläggningar Butik Servering Mobil delverksamhet Annat <hr/>

Omfattning Årsarbetskraft, enheter eller ton per år	Sista led och tidigare led lager/transport	Antal årsarbetskrafter	
	Antal personer omräknat till årsarbetskraft som arbetar inklusive ägaren.	0–1	
		>1–5	
		>5–15	
>15			
	Huvudkontor	Antal enheter	
Antal enheter som verksamheten styr över: till exempel butiks- eller restaurangkedja, tillverkning av livsmedel på flera platser, kontor med produktutveckling.	0–10		
	>11–100		
	>100–500		
	>500		
	Tidigare led (utom lager/transport)	Antal ton	
Hur många ton per år som verksamheten producerar.	0–3		
	>3–30		
	>30–100		
	>100		
	Kontaktmaterial	Antal ton	Antal enheter
Hur många ton eller enheter per år som verksamheten producerar.	0–10	>1–100 000	
	>11–5 000	>100 001–50 miljoner	
	>5 000	>50 miljoner	

Beskriv din verksamhet med egna ord	
--	--

När du skickar in denna blankett till Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund kommer vissa personuppgifter om dig behandlas. Kontakta oss för information om hur förbundet hanterar dina personuppgifter eller besök vår webbplats www.smohf.se/gdpr

Ort och datum	
Namnsteckning (behörig företrädare)	Namnförtydligande

Anmälan skickas via e-post till miljokontoret@smohf.se eller per post till Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund, 136 81 Haninge

Anvisning och information till anmälan om livsmedelsverksamhet

1. Skicka in anmälan i god tid

Du ska registrera din verksamhet senast två veckor innan du startar. Livsmedelsverksamheter som startar utan att vara registrerade eller när anmälan lämnas in för sent, får sanktionsavgift.

Kontrollera att du fyllt i alla uppgifter som behövs för vår bedömning av anmälan och mejla anmälan till miljokontoret@smohf.se eller med post:
Södertörns miljö- och hälsoskyddsförbund
136 81 Haninge

Viktigt att ta reda på innan du skickar in anmälan:

- **Hysesvärden/fastighetsägaren** - kan din planerade verksamhet accepteras?
- **Bygglovshandläggare** i din kommun - angående planbestämmelser, bygglov, bygganmälan, ventilationskrav och fettavskiljare.
- **Anmälningsplikt enligt miljöbalken** (t. ex. skolor, förskolor, fritids och bassängbad) Skicka in anmälan senast 6 veckor innan verksamheten öppnar. Utebliven eller sen anmälan innebär miljöstraffavgift. Blankett för anmälan finns på vår hemsida.
- **Dricksvatten** från enskild brunn ska registreras och riskklassificeras när det används i en livsmedels- eller gemensamhetslokal. Du kan skicka in anmälan om dricksvattenanläggning i vår e-tjänst.

2. Verksamheten registreras

Du kan öppna inom en vecka från att du skickat in anmälan. Registreringsbeslutet skickas ut senast två veckor efter att vi tagit emot en komplett ifylld anmälan.

3. Avgift för anmälan

Vi tar betalt för anmälan, riskklassning och första kontrollen enligt fastställd taxa och skickar ut fakturan efter att du tagit emot registreringsbeslutet. I avgiften ingår debitering för registrering, riskklassning och kontrollbesök.

4. Besök och kontrollrapport

Du bokar första besöket några veckor efter att du kommit igång med din verksamhet. Kontakta din handläggare (kontaktuppgifter finns i mejl med registreringsbeslutet). Vi gör inspektionen 4-8 veckor efter att verksamheten startat beroende på om hanteringen är högrisk eller lågrisk. Du får kontrollrapporten inom 10 dagar efter besöket.

5. Riskklassificering

Riskklassificeringen görs på de uppgifter som du lämnar på blanketten och på vår bedömning av riskerna med din hantering vid första besöket. Därefter får du ett beslut om riskklassning.

6. Kontrollfrekvens

Hur ofta vi kommer ut på kontrollbesök baseras på aktiviteter, omfattning och vilken typ av inriktning verksamheten har.

Har du frågor kan du ringa vår servicetelefon på 08-606 73 00 eller mejla till miljokontoret@smohf.se. Mer information om registrering, riskklassning, sanktionsavgifter, vägledning och lagstiftning hittar du på www.livsmedelsverket.se.