SÖDERTÖRNS MILJÖ- & HÄLSO-SKYDDSFÖRBUND

Anmälan om livsmedelsverksamhet

Södertörns miljö- & hälsoskyddsförbund
136 81 Haninge

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 *(butiker)* ○ Servering *(restaurang, gatukök, café)* ○ Offentlig måltid *(skola, omsorgskök, äldreboende)* ○ Transport **Huvudkontor** ○ Inköp ○ Styrning av annan verksamhet ○ Utforma märkning och övrig information ○ Inköp eller import av kontaktmaterial	○ Grossistverksamhet ○ Lager ○ Transport ○ Industriell tillverkning *(bageriprodukter, kalla rätter, konserver, tillsatser etcetera)* ○ Tillverkning och förpackning av drycker eller vegetabiliska produkter **Övrigt** ○ _____

Aktiviteter Vad gör ni i verksamheten		
	Sista 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 (*sylt, saft, kryddor, annat*) ☐ 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 (*näthandel*) ☐ Mobil delverksamhet ☐ Annat _____
	Huvudkontor	
	☐ Import ☐ Införsel ☐ Distansförsäljning	☐ Mobil delverksamhet ☐ Inköp av fröer avsedda för groddning ☐ Annat _____
	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 _____

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

- **Hyresvärden/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 miljösanktionsavgift. Blankett för anmälan finns på vår hemsida.
- **Dricksvatten** från enskild brunn ska registreras och riskklassicifieras när det används i en livsmedels- eller gemensamhetslokal. Blankett finns på vår hemsida.

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. Kontrolltid

Kontrolltiden baseras på riskklassificeringen (storlek och typ av hantering) och avgör hur många timmar kontrolltid du får per år och hur ofta vi kommer ut på kontroll.

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, vägledningar och lagstiftning hittar du på www.livsmedelsverket.se.