



Skickas till:
Karlskoga kommun
Bygg- och Miljökontoret - 13
691 83 Karlskoga
kommun@karlskoga.se

Livsmedelsanläggning

Anläggningens namn (verksamhetsnamn)	
Besöksadress	
Postnummer och ort	Telefonnummer till anläggningen

Verksamhetens innehavare

Firmanamn (enligt bolagsverkets registreringsbevis eller f-skattesedel)		Organisationsnummer
Faktureringsadress		Postnummer och ort
Kontaktperson		Telefonnummer
E-post	Svar önskas i första hand via: <input type="checkbox"/> E-post <input type="checkbox"/> Brev	

Anmälan avser

<input type="checkbox"/> Ny verksamhet	<input type="checkbox"/> Ägarbyte	<input type="checkbox"/> Ändring av verksamhet
Verksamheten kommer att bedrivas och startas:		
<input type="checkbox"/> Tillsvidare, fr.o.m:	<input type="checkbox"/> Tidsbegränsat, fr.o.m:	- t.o.m

Beskrivning av verksamheten

Typ av verksamhet:		
<input type="checkbox"/> Restaurang / pizzeria	<input type="checkbox"/> Tillagningskök	<input type="checkbox"/> Livsmedelsbutik
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Mottagningskök	<input type="checkbox"/> Partihandel, grossist, importör
<input type="checkbox"/> Café / konditori	<input type="checkbox"/> Kiosk	<input type="checkbox"/> Kosttillskott
<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet (korvagn, marknadsstånd, serveringstålt)	<input type="checkbox"/> Transport av livsmedel	
<input type="checkbox"/> Annat:		
Vilka livsmedel hanteras och hur?	<i>Exempel</i>	
<input type="checkbox"/> • Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk. • Nedkylning.	<i>Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs, ostkaka från opastöriserad mjölk.</i>	
<input type="checkbox"/> • Beredning/bearbetning av vegetabilier, bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg eller pastöriserad mjölk • Beredning/styckning/malning av rått kött • Återuppvärmning/Varmhållning	<i>Uppskärning av grönsaker, tillverkning av sallad, pastasallad, smörgåsar, smörgåstårtor, gräddtårter. Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi. Gräddning av pannkakor eller våfflor. Skivning av skinka, bitning av ost. Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs.</i>	
<input type="checkbox"/> • Kylförvaring, Upptining • Manuell hantering av glass	<i>Försäljning av kylda livsmedel, försäljning av mjukglass eller kulglass.</i>	
<input type="checkbox"/> • Bakning • Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring eller av frysta livsmedel • Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt.	<i>Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor. Försäljning av frukt, grönsaker, godis eller förpackad glass. Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning.</i>	



Hur stor är verksamheten? (Beräknat på årsbasis)

Konsumenter/portioner per dag

(För exempelvis restauranger eller café)

- ≥ 25 000
 >2 500-25 000
 >250-2 500
 >80-250
 >25-80
 ≤25

Antal sysselsatta årsarbetskrafter

(För exempelvis butik, lager eller grossist)

- >30
 >10-30
 >3-10
 >2-3
 >1-2
 ≤1

Produceras livsmedel till känsliga konsumentgrupper*? Ja Nej

(*barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar t ex gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende och personer med livsmedelsrelaterad allergi)

Märkning och presentation

Vilken typ av märkning och/eller presentation gör din verksamhet?

- Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel
(tex butik med egen tillverkning av exempelvis matlådor, importör som översätter märkning)
- Utformar märkning men märker/förpackar inte
(tex huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta produkter)
- Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel
(tex företag som tillverkar livsmedel men får färdiga etiketter, tex butik med centralt styrd märkning)
- Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel
(tex restauranger, pizzeria, café, cateringverksamhet, skola/förskola med egen matsedel)
- Utformar inte presentation och märker/förpackar inte
(tex franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagen matsedel)

Information

Verksamheten får påbörjas 2 veckor efter att anmälan om registrering har gjorts, eller när beslut mottagits. Miljökontoret kommer på ett första kontrollbesök inom några veckor efter uppstart för att kontrollera att verksamheten uppfyller livsmedelslagstiftningen.

Avgift för handläggning av anmälan

Då vi utfärdar registreringsbeviset tar vi ut en registreringsavgift på 950 kr.

Personuppgiftslagen

För kommunen gäller bestämmelserna i Personuppgiftslagen. Vi vill därför informera dig om hur vi behandlar dina personuppgifter. Personuppgiftsansvarig är Myndighetsnämnden i Karlskoga kommun, Skrantahöjdsvägen 35, 69183 Karlskoga. De uppgifter du lämnar är offentliga (såvida en sekretessprövning inte visar något annat) vilket innebär att den som begär det har rätt att ta del av uppgifterna.

Mer information

För mer information besök gärna www.karlskoga.se / www.storfors.se eller kontakta Servicecenter på 0586-610 00 eller kommun@karlskoga.se

Underskrift, verksamhetens innehavare

Ort och datum

Namn-teckning

Namn-förtydligande