



## Anmälan om registrering och riskklassning av livsmedelsverksamhet

\*=obligatorisk uppgift

Samhällsbyggnadsförvaltningen  
Miljöenheten  
731 85 Köping  
samhallsbyggnad@koping.se, 0221-250 00

### Anmälan av livsmedelsverksamhet

Läs anvisningarna "Anmälan av livsmedelsverksamhet" på sista sidan innan du fyller i blanketten.  
Skicka in anmälan till miljöenheten senast två veckor innan du planerar att öppna verksamheten

Allmänna* uppgifter	Företagets namn	
	Livsmedelslokalens namn ("skylt på dörren")	
	<input type="checkbox"/>	Ny livsmedelsverksamhet/lokal/ägare med startdatum _____
	<input type="checkbox"/>	Ändring av sortiment/ombyggnad/annat med startdatum _____ Vad: _____
	<input type="checkbox"/>	Mobil verksamhet (vagn/tält/stånd/fordon) och ev. Reg.nummer _____
<input type="checkbox"/>	Tillfällig hantering med startdatum _____ och slutdatum _____	

Kontakt- uppgifter till företaget eller juridisk person* (juridisk ansvarig)	Företag/juridisk person	Organisations-/personnummer*		
	Livsmedelslokalens namn ("skylt på dörren")			
	Utdelningsadress		Postnummer och ort	
	E-post	Mobil	Telefon	
	Fakturamottagare och ev. referensnummer eller dylikt			

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

Kontaktperson	Namn	Titel	
	E-post	Mobil	Telefon

Typ av verksamhet	<input type="checkbox"/> Huvudkontor/import/matmäklare	<input type="checkbox"/> Restaurang/pizzeria/café
	<input type="checkbox"/> Lager/grossist	<input type="checkbox"/> Skola/förskola
	<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning	<input type="checkbox"/> Äldreboenden och andra omsorgskök
	<input type="checkbox"/> Butik med oförpackade varor	<input type="checkbox"/> Hemsida/näthandel
	<input type="checkbox"/> Butik med färdigförpackade varor	<input type="checkbox"/> Annat: _____

Vad ni gör i verksamheten	<b>Högrisk:</b>	<b>Lågrisk:</b>
	<input type="checkbox"/> Tillagar rått kött och rå kyckling	<input type="checkbox"/> Kylförvaring
	<input type="checkbox"/> Upphettar pannfärdiga biffar	<input type="checkbox"/> Tinar upp frysta livsmedel
	<input type="checkbox"/> Grillar (i butik)	<input type="checkbox"/> Tillverkar sylt, saft, marmelad
	<input type="checkbox"/> Kyler ned varm mat	<input type="checkbox"/> Annat: _____
	<input type="checkbox"/> Annat: _____	
	<b>Mellanrisk:</b>	<b>Mycket låg risk:</b>
	<input type="checkbox"/> Varmhåller mat	<input type="checkbox"/> Frysförvaring
	<input type="checkbox"/> Maler kött/fisk	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst färdiglagad mat
	<input type="checkbox"/> Chark	<input type="checkbox"/> Degtillverkning
	<input type="checkbox"/> Kokar vegetabilier	<input type="checkbox"/> Säljer frukt, grönt, godis
	<input type="checkbox"/> Smörgåsar, pajer	<input type="checkbox"/> Säljer kosttillskott
	<input type="checkbox"/> Bakelser, tårter	<input type="checkbox"/> Annat: _____
	<input type="checkbox"/> Annat: _____	

Miljöenheten

Storlek	<input type="checkbox"/> Antal portioner (storhushåll, omsorgskök) _____
	<input type="checkbox"/> Antal anställda som hanterar livsmedel (butik, grossist, importör, liknande) Dvs. Hur många årsarbetskrafter som arbetar med livsmedel omräknat till heltid _____
	<input type="checkbox"/> Antal ton per år (industriell tillverkning) _____

Vem ni serverar mat till	<input type="checkbox"/> Ingen speciell kundgrupp
	<input type="checkbox"/> Personer i behov av specialkost/allergikost
	<input type="checkbox"/> Barn under 5 år eller vårdtagare i äldreomsorgen

Kontrolltids-tillägg (information till kund och spårbarhet)	<input type="checkbox"/> Ingen egen presentation eller märkning/förpackning av livsmedel. Tex franchiserestauranger, tillagningskök med central framtagen matsedel, kyl- och fryshus
	<input type="checkbox"/> Utformar presentationer (menyer, skyltar) Tex restauranger, caféer, catering, skolkök/förskolor
	<input type="checkbox"/> Utformar märkning/etikett och märker/förpackar livsmedel tex industri och huvudkontor, importer som översätter märkning, butik med egen tillverkning med flera.
	<input type="checkbox"/> Utformar märkning, men märker och förpackar inte livsmedel Tex huvudkontor, matmäklare, importörer som tar in livsmedel som redan är korrekt märkta.
	<input type="checkbox"/> Märker och förpackar livsmedel, men utformar inte märkningen, Tex legotillverkning (på uppdrag av annat företag)

Beskriv din verksamhet med egna ord	
-------------------------------------	--

Miljöenheten

**Avgift:**

Avgift betalas enligt av kommunen fastställd taxa

Ort och datum	
Namnteckning (behörig företrädare)	Namnförtydligande

**Hantering av personuppgifter:**

Kommunen blir personuppgiftsansvarig för personuppgifterna först när den ifyllda blanketten tagits emot av kommunen. Uppgifterna kommer att behandlas enligt dataskyddsförordningen. För mer information om hur personuppgifterna behandlas i ditt ärende hänvisas till kommunens hemsida.

## Anvisning till anmälan av livsmedelsverksamhet

### Skicka in din anmälan i god tid

Registrering måste göras senast två veckor innan du startar din verksamhet.

Kontrollera att du fyllt i alla uppgifter som behövs för vår bedömning av anmälan och skicka in den till:

Samhällsbyggnadsförvaltningen  
Miljöenheten  
731 85 Köping

### Viktigt att ta reda på innan du skickar in anmälan:

- Hyresvärden/fastighetsägaren – kan din planerade verksamhet accepteras?
- Bygglöshandläggare – angående planbestämmelser, bygglov, bygganmälan, ventilationskrav och fettavskiljare.
- Anmälningsplikt enligt miljöbalken (tex 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 kommunens hemsida.
- Dricksvatten från enskild brunn ska registreras och riskklassificeras när den används i en livsmedels- eller gemensamhetslokal. Blankett finns på kommunens hemsida.

### Verksamheten registreras

Du får starta din verksamhet när du fått meddelande om att din verksamhet registrerats. Meddelandet skickas normalt ut inom två veckor efter att vi tagit emot en komplett anmälan. Om du inte fått ett meddelande inom dessa två veckor får verksamheten starta ändå. För registreringen tas en avgift ut enligt en fastställd taxa.

### Riskklassificering

Riskklassificering görs utifrån de uppgifter som du lämnat på blanketten. När anläggningen är riskklassad skickar vi ett beslut om riskklassning till dig.

### Första besöket

En första livsmedelskontroll görs efter att du kommit igång med din verksamhet. Vanligtvis efter några veckor. Besöket kan vara förannmält eller oanmält.

### Avgift och kontrolltid

Utifrån din verksamhets riskklassning kommer den att tilldelas en årlig kontrolltid som ligger till grund för den avgift som kommer att tas ut för kontrollen. Avgiften debiteras i efterhand, efter att kontroll har utförts.

Har du frågor kan du ringa oss på telefonnummer 0221-250 00 eller mejla till [samhallsbyggnad@koping.se](mailto:samhallsbyggnad@koping.se).

Men information om registrering, riskklassning, straffavgifter, vägledning och lagstiftning hittar du på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)