



Skickas till  
Lilla Edets kommun  
Samhällsbyggnadsförvaltningen  
463 80 Lilla Edet

### Sökande/ansvarig för verksamhet

Person-/Företagsnamn		Person-/Organisationsnummer	
Utdelningsadress		Postnummer	Postort
Kontaktperson	Telefonnummer		E-postadress

### Fastighet/verksamhet

Fastighetsbeteckning	Fastighetsägare	
Fastighetens adress	Postnummer	Postort

### Anmälan avser

<input type="checkbox"/> Ny livsmedelsverksamhet
<input type="checkbox"/> Ny ägare av befintlig livsmedelsverksamhet
<input type="checkbox"/> Tillsvidare
<input type="checkbox"/> Tidsbegränsad verksamhet
Verksamheten beräknas starta (datum)
Tidsbegränsad verksamhet beräknas starta – beräknas avsluta (datum)
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten <input type="checkbox"/> Enskilt vatten <input type="checkbox"/> Annat vatten (ex. samfällighet)

### Lokalen/anläggningen

<input type="checkbox"/> Fast lokal i byggnad <input type="checkbox"/> Fordon <input type="checkbox"/> Tält, marknadsstånd <input type="checkbox"/> Ambulerande verksamhet
Registreringsnummer på fordon
Typ av verksamhet (industriell tillverkning, grossist, butik, servering, restaurang, förvaring, matmäklare etc)

## Hantering/beredning

Markera med kryss vilken typ/vilka typer av verksamhet som kommer att ske i anläggningen	
Hög risk	<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä (ex. grillning av kyckling, pizza med köttfärs, stekning av hamburgare) <input type="checkbox"/> Tillverkning av produkter från opastöriserad mjölk (ex. mjölkprodukter, kalvdans, ostkaka mm) <input type="checkbox"/> Pastörisering <input type="checkbox"/> Tillverkning av vaccumförpackad gravad/rökt fisk <input type="checkbox"/> Groddning <input type="checkbox"/> Slakt <input type="checkbox"/> Tillverkning av hel- eller halvkonserver
Mellanrisk	<input type="checkbox"/> Tillagning/bitning/paketering av fisk, tillverkning av sushi <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjölk <input type="checkbox"/> Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel) <input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis <input type="checkbox"/> Värma förbehandlade produkter (ex. hamburgare, korv, köttbullar) <input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgåstårter <input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering <input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från pastöriserad mjölk <input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä <input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter <input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär
Låg risk	<input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass <input type="checkbox"/> Upptining <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad <input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott

	<input type="checkbox"/> Tillverkning av hel- eller halvkonserver <input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker
Mycket låg risk	<input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel <input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass <input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kakor <input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott <input type="checkbox"/> Tillverkning av hel- eller halvkonserver <input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter (ex. paj, pizza, lasagne)
Annat:	

### Konsumentgrupp

Verksamheten vänder sig till känslig konsumentgrupp (med känslig konsumentgrupp menas, barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar ex. gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboenden, personer med livsmedelsrelaterad allergi)	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
--	--

### Produktionsstorlek

Konsumenter/portioner per dag (årsbasis) ex. restaurang, café skola/förskola	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter) ex. butik, grossist, lager (vid manuell delikatess/chark ange årsarbetskraft för den verksamheten)	Ton utgående produkt per år ex. produktionsanläggning för kött, glass,bröd, sylt samt äggpackerier	Ton mottagen mjölk per år ex. mjölk och mjölkproduktionsanläggning inkl. osttillverkning
<input type="checkbox"/> < 25	<input type="checkbox"/> < 1	<input type="checkbox"/> < 1	<input type="checkbox"/> < 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"/> > 30	<input type="checkbox"/> > 1 000 - 10 000	<input type="checkbox"/> > 10 000 - 100 000
<input type="checkbox"/> > 250 000		<input type="checkbox"/> > 10 000	<input type="checkbox"/> > 100 000

## Märkning/information mot kund/gäst

**Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel**

t ex butik med egen tillverkning av ex matlådor eller importör som översätter märkning

**Utformar märkning men märker/förpackar inte**

t ex huvudkontor eller importör som tar in färdigmärkta livsmedel

**Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel**

t ex livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor (ex legotillverkning av livsmedel, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning

**Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel**

t ex franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skolor med centralt framtagen matsedel

En ny verksamhet som endast kräver registrering får börja tidigast 10 vardagar efter det att anmälan lämnats in.

Rutiner för egenkontroll skall finnas och användas från och med första dagen.

Avgift för ansökan betalas enligt taxa beslutad av kommunfullmäktige.

När du fyller i denna blankett kommer dina personuppgifter att registreras i Lilla Edets kommuns verksamhetssystem. Mer information om hur vi hanterar personuppgifter hittar du på [lillaedet.se/personuppgifter](http://lillaedet.se/personuppgifter).

Datum	Ort	Underskrift	Namnförtydligande
-------	-----	-------------	-------------------