



**Vilken form av livsmedelsverksamhet kommer ni bedriva?** (flera alternativ kan vara aktuella)

- Servering med beredning eller bearbetning av livsmedel (ex restauranger, pizzerior, caféer)
- Servering utan beredning eller bearbetning av livsmedel (ex mottagningskök)
- Butiker med beredning eller bearbetning av livsmedel
- Butiker utan beredning eller bearbetning av livsmedel
- Partihandel med beredning eller bearbetning av livsmedel
- Partihandel utan beredning eller bearbetning av livsmedel
- Industriell tillverkning av livsmedel
- Förvaring, distribution, transporter eller liknande, utan beredning eller bearbetning av livsmedel
- Matvagn/Food truck med beredning
- Matmäklare, importör eller liknande, utan hantering av livsmedel i egna lokaler (endast kontor)
- Importör (varor utanför EU-land)
- E-handel

## Omfattning av livsmedelsverksamheten

Antal konsumenter/portioner per dag

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

Årsarbetskrafter räknas som heltidstjänst 200 dagar/år. Deltid och liknande räknas om till årsarbetskraft

≤ 1     > 1 - 2     > 2 - 3     > 3 - 10     > 10 - 30     > 30

Industriell tillverkning (ton utgående vara)

≤ 1     > 1 - 3     > 3 - 10     > 10 - 100     > 100 - 1 000     > 1 000 - 10 000     > 10 000

Verksamheten vänder sig särskilt till känsliga konsumenter

- Barn under 5 år     Personer med nedsatt immunförsvar (gravida, patienter på sjukhus, äldreboende)
- Personer med allergi och/eller överkänslighet mot vissa livsmedel     Nej

## Till anmälan om livsmedelsanläggning ska bifogas

**Detaljerad verksamhetsbeskrivning** där uppgifter ska finnas med om verksamhetens omfattning och en närmare beskrivning av livsmedelshanteringen. Fyll gärna i bilagan och/eller gör en egen beskrivning av verksamheten.

Ort och datum	
Namn-teckning	Namn-förtydligande

## Insamling av personuppgifter enligt dataskyddsförordningen (GDPR)

I och med att du undertecknar och skickar in denna blankett registreras dina uppgifter hos Ulricehamns kommun. Uppgifterna kommer att användas för Ulricehamns kommuns hantering av detta ärende och kommer att behandlas i enlighet med Dataskyddsförordningen 2016/679. På [ulricehamn.se/personuppgifter](http://ulricehamn.se/personuppgifter) kan du läsa mer om hur Ulricehamns kommun hanterar personuppgifter.

## Beskrivning av livsmedelshantering

Detaljhandel - restauranger, butiker m.m.

### Livsmedelsanläggning

Livsmedelsanläggningens namn

### Råvaror och förberedelser (kryssa de alternativ som ni gör i er verksamhet)

#### Rotsaker och grönsaker

- Tvättning, skalning, ansning av jordiga rotsaker (potatis, morot, lök etc.)
- Sköljning, skalning, ansning av grönsaker och tvättade rotsaker
- Endast färdigberedda grönsaker och rotfrukter kommer att användas (färdigskalade/-skurna/-hackade)
- Eget alternativ, redovisas på sidan 5

#### Kött

- Bearbetning, d.v.s. tillagning, av rått kött
- Styckning, malning, marinering av rått kött
- Stekning av frysta, råa hamburgare
- Hantering av färdigtillagade köttprodukter (ej rått kött)
- Inga köttprodukter kommer att användas
- Eget alternativ, redovisas på sidan 5

#### Kyckling/fågel

- Bearbetning, d.v.s. tillagning, av rå kyckling och fågel (även fryst)
- Hantering av färdigtillagad kyckling/fågel (t.ex. salladskyckling, ej rå kyckling)
- Ingen hantering av kött från kyckling/fågel
- Eget alternativ, redovisas på sidan 5

#### Fisk, skaldjur

- Bearbetning, d.v.s. tillagning av rå fisk eller skaldjur (inklusive sushi)
- Hantering av färdigtillagad/halvfabrikat fiskprodukter (ej rå fisk)
- Inga produkter från fisk eller skaldjur kommer att användas
- Eget alternativ, redovisas på sidan 5

#### Vatten

- Egen brunn (ytterligare upplysningar kommer att krävas in)
- Gemensamhetsanläggning (ytterligare upplysningar kommer att krävas in)
- Kommunalt vatten

#### Fettavskiljare

- Finns
- Ska installeras
- Finns ej
- Ej aktuellt

**Degberedning** (till bröd, pizza etc.)

- Bakning eller hantering av deg  Gräddning av färdiga degämnen (t.ex. bake-off)
- Ingen bakning eller hantering av deg kommer att ske  Eget alternativ, redovisas på sidan 5

**Beredning, tillagning och hantering** (kryssa för alla alternativ som är aktuella)

- Tillagning av varma rätter
- Tillagning av varm mat som kyls ned för att värmas upp vid ett senare tillfälle
- Tillagning av varm mat som kyls ned för att serveras kall
- Beredning av kalla rätter som smörgåsar, sallader, förrätter, efterrätter (tårtor, konditorivaror)
- Försäljning/förvaring av kylda livsmedel
- Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
- Försäljning av livsmedel som inte kräver kyla

- Övrigt:  Tillverkning av is  Specialkost  Skivning/delning av ost och charkprodukter
- Manuell hantering av glass  Buffésservering och självtag av livsmedel

**Servering av färdiglagad mat** (kryssa för alla alternativ som är aktuella)

- Mottagning av varm mat (ex. mottagningskök)  Mottagning av kalla rätter
- Uppvärmning av kyld/fryst mat i ugn, på spis eller i kokeri (även varmkorv och grillkorv)
- Uppvärmning av enskilda kylda/frysta portioner i mikrovågsugn
- Eget alternativ, redovisas på sidan 5

**Utleveranser och utlämning** (flera alternativ kan vara aktuella)

- Catering  Erbjuder matkassar
- Utkörning av varm mat  Försäljning över disk
- Utkörning av kalla rätter eller kyld/fryst mat
- Utlämning kommer att ske till andra butiker och/eller restauranger
- Eget alternativ, redovisas på sidan 5

**Märkning**

- Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (butik med egen tillverkning, ex. matlådor, smörgåsar, importör som översätter märkning, industri utan huvudkontor)
- Utformar märkning men märker/förpackar inte (importörer med färdigmärkta livsmedel, matmäklare, huvudkontor)
- Utformar inte märkning men märker och förpackar (butik eller livsmedelsföretag med egen tillverkning men centralt styrd märkning)
- Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (catering, fristående restauranger)
- Utformar inte presentation och märker/förpackar inte (butik med förpackade livsmedel, franchiserestauranger, tillagningskök med centralt framtagen matsedel)

Beroende på din hantering kan krav komma att ställas på utrustning och utrymme i din anläggning. Läs Miljöförvaltningens vägledning

## Övriga upplysningar

Övrig hantering som inte har redovisats. I vilken ordning momenten görs, egna alternativ, förklaringar och motiveringar