



## Ansökan om livsmedelsverksamhet

Insändes/inlämnas till  
Miljö- och byggnadsförvaltningen  
462 85 Vänersborg

ANSÖKAN AVSER			
<b>Ansökan gäller</b>			
Bolagsändring	Ny ägare	Ny livsmedelsanläggning	Förändring av verksamhet
<b>Från och med datum</b>		<b>Till och med datum</b>	<b>Ansökan gäller tillsvidare</b>
			Ja <input type="checkbox"/> Nej
<b>Anläggningens tidigare namn</b>		<b>Datum för ägarbyte</b>	
LIVSMEDELSFÖRETAGET			
<b>Företaget/föreningens namn</b>		<b>Mailadress till företaget</b>	
<b>Namn på personen som ansvarar för ansökan</b>		<b>Personnummer/organisationsnummer</b>	
<b>Postadress (företagets adress)</b>			
<b>Postnummer</b>	<b>Ort</b>	<b>Telefonnummer</b>	
<b>Eventuella faktureringsuppgifter (samt referensnummer/beställar-id)</b>			
ANLÄGGNINGEN			
<b>Anläggningens namn</b>		<b>Telefonnummer</b>	
<b>Besöksadress</b>	<b>Postnummer</b>	<b>Ort</b>	
<b>Kontaktperson för anläggningen</b>		<b>E-postadress</b>	
<b>Befattning</b>		<b>Telefonnummer</b>	
<b>Eventuell ytterligare kontaktperson</b>		<b>E-postadress</b>	
<b>Befattning</b>		<b>Telefonnummer</b>	
<b>Kommunalt vatten?</b> Ja Nej	<b>Mobil anläggning?</b> Ja Nej	<b>Registreringsnummer på bilen</b>	
<b>Adress för baslokal</b>			
<b>Beskrivning av verksamhet</b>			



## VERKSAMHETEN

### Typ av verksamhet som kommer ske i anläggningen

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Restaurang  | <input type="checkbox"/> Grossist/lager/distribution utan hantering av oförpackade livsmedel | <input type="checkbox"/> Gatukök             |
| <input type="checkbox"/> Café  | <input type="checkbox"/> Tillagningskök skola/förskola/boende                                | <input type="checkbox"/> Pizzeria            |
| <input type="checkbox"/> Catering  | <input type="checkbox"/> Mottagningskök skola/förskola/boende/dagverksamhet                  | <input type="checkbox"/> Matmäklare          |
| <input type="checkbox"/> Butik/kiosk med förpackade livsmedel                          | <input type="checkbox"/> Grossist med hantering av oförpackade livsmedel                     | <input type="checkbox"/> Internethandel      |
| <input type="checkbox"/> Butik/kiosk med beredning /hantering av oförpackade livsmedel |  | <input type="checkbox"/> Livsmedelsproducent |

Beskrivning av verksamheten (speciella öppettider, försäljning vid evenemang)

### Konsumentgrupper

Verksamheten vänder sig till känslig konsumentgrupp Ja Nej

Med känsliga konsumenter menas: Barn under 5 år; personer med nedsatt immunförsvar, ex gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende, personer med livsmedelsrelaterad allergi

### Verksamhetens storlek

Restaurang/café - Antal personer per dag  
Skola/boende - Antal konsumenter per dag

Butik/transportör/livsmedelsproducent -  
Antal årsarbetskrafter

Ton utgående produkter av animalier,  
vegetabilier och sammansatta livsmedel per år

<25

1

<1

25 - 80

1 - 2

1 - 3

80 - 250

2 - 3

3 - 10

250 - 2 500

3 - 10

10 - 100

2 500 - 25 000

10 - 30

1 000 - 10 000

25 000 - 250 000

>30

> 10 000

### Typ av märkning/information

- Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel
- Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel
- Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel
- Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel
- Utformar inte presentation men märker/förpackar inte livsmedel

Dina personuppgifter används för behandling av ansökan, registrering och i förekommande fall fakturering.  
Genom Din underskrift samtycker Du till att Vänersborgs kommun behandlar personuppgifter om Dig enligt ovan.

### Underskrift

Ort och datum	
Sökande, namnteckning	Namnförtydligande

## Avgifter

- För registreringen så tar Miljö- och byggnadsförvaltningen ut en avgift motsvarande 1 timme, för handläggningen av ärendet.
- En årlig avgift ska också betalas från det år verksamheten startar. Hur stor den årliga avgiften blir beror på vad du har för typ av livsmedelshantering, hur stor anläggningen är och om verksamheten riktar sig till känsliga konsumenter eller inte.

## När får verksamheten starta?

Verksamheten får påbörjas 10 dagar efter att anmälan om registrering kommit in till Miljö- och byggnadsförvaltningen. Gäller det en ansökan om godkännande av animalieanläggning så får du inte starta verksamheten förrän du fått tillstånd.

## Om du vill upphöra med din verksamhet

- När en verksamhet upphör ska detta anmälas till Miljö- och byggnadsförvaltningen. Använd gärna blankett för upphörande som finns på kommunens hemsida [www.vanersborg.se](http://www.vanersborg.se).
- Kravet på att betala årlig kontrollavgift upphör från och med det kalenderår som följer *efter* det att verksamheten avslutats.
- Ett beslut om registrering av livsmedelsanläggning är knutet till just den livsmedelsföretagare och den anläggning som beslutet avser. Det innebär att beslutet om registrering *inte* kan flyttas över till en annan livsmedelsföretagare eller anläggning. Om en anläggning byter ägare måste den nya ägaren lämna in en ny anmälan om registrering innan verksamheten får påbörjas. Detta gäller även vid bolagsombildningar.

## Offentliga uppgifter

När ansökan kommer in till Miljö- och byggnadsförvaltningen så är det en allmän handling. Det innebär att den får läsas av vem som helst som begär ut den.

## Övriga upplysningar


Se nästa sida för att fylla i underlag för riskklassning av livsmedelsanläggningen. Riskklassning görs för att bestämma hur många kontrolltimmar er anläggning får, vilket i sin tur bestämmer storleken på den årliga kontrollavgiften.

## Underlag för riskklassning av livsmedelsanläggningen

### Typ av hantering

Markera med kryss vilken typ/vilka typer av hantering som kommer att ske i anläggningen

Högrisk:	Mellanrisk:
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, t ex grillning av kyckling, pizza med köttfärs, stekning av hamburgare	<input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, styckning av fisk, paketering av fisk
<input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning/varmhållning	<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjölk (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, våfflor
<input type="checkbox"/> Groddning	<input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar
<input type="checkbox"/> Tillverkning av hel- eller halvkonserver	<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårter
<input type="checkbox"/> Tillagning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis
<input type="checkbox"/> Tillverkning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel)
<input type="checkbox"/> Pastörisering	<input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk	<input type="checkbox"/> Värma förbehandlade produkter t ex hamburgare, korv, köttbullar
<input type="checkbox"/> Slakt	<input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter
<input type="checkbox"/> Annat: .....	<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från pastöriserad mjölk
	<input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, t ex marinering av kött, malning av köttfärs
	<input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär
	<input type="checkbox"/> Annat: .....

Lågrisk:	Mycket låg risk:
<input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat	<input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat
<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass	<input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass
<input type="checkbox"/> Upptining	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad	<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kakor
<input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott	<input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott etc.
<input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta färdigrätter, t ex paj, pizza, lasagne
<input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk	<input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/> Annat: .....	<input type="checkbox"/> Annat: .....