



ANMÄLAN OM REGISTRERING AV  
LIVSMEDELSANLÄGGNING

Personuppgifterna i anmälan behandlas i enlighet med dataskyddsförordningen (GDPR). Information du lämnar lagras och bearbetas i register inom miljökontoret. Du har rätt att begära information, utdrag, rättelser eller komma med invändningar. För mer information om hantering av personuppgifter, se [www.sodertalje.se/gdpr](http://www.sodertalje.se/gdpr)

Obligatoriska fält \*

Anmälan avser

<input type="checkbox"/> Ny livsmedelsanläggning	<input type="checkbox"/> Förändring av befintlig livsmedelsanläggning	
<input type="checkbox"/> Ägarbyte	Datum för övertagande:	Anläggningens tidigare namn:

Uppgifter om företagen

Förnamn (VD eller firmatecknare)*:	Efternamn (VD eller firmatecknare)*:	Person-/organisationsnummer*:
E-post: Godkänner kommunikation via e-post	Ja	Telefon:
Bolagets namn*:		
Gatuadress*:	Postnummer*:	Postort*:
Fakturaadress*: SVE-kod/ Referenskod	Postnummer*:	Postort*:
Kontaktperson (om annan än livsmedelsföretagaren)*:	Telefon och e-post till kontaktperson:	

Uppgifter om livsmedelsanläggningen

Verksamhetens namn*:	Telefon:	
Besöksadress*:	Postnummer*:	Postort*:
Fastighetsbeteckning:	Planerat datum för start*:	
Hur länge ska verksamheten vara registrerad?*	<input type="checkbox"/> Tillsvidare <input type="checkbox"/> Till och med datum:	
Vi har en mobil (1) verksamhet för evenemang: <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Anläggningen kommer att användas som baslokal: <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	

(1) Mobil verksamhet - verksamhet i exempelvis bil, släp, husvagn, båt, tält eller bord

(2) Baslokal - lokal för diskning, förvaring, hackning av grönsaker, stekning av kött, mm för mobil verksamhet

Beskrivning av verksamheten

<input type="checkbox"/> Restaurang/café/gatukök	<input type="checkbox"/> Hemtjänst/gruppboende
<input type="checkbox"/> Butik	<input type="checkbox"/> Vårdboende
<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Dagverksamhet
<input type="checkbox"/> Grossist av:	<input type="checkbox"/> Matmäklare
<input type="checkbox"/> Tillverkning av:	<input type="checkbox"/> Importör
<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> E-handel
<input type="checkbox"/> Skola/förskola	<input type="checkbox"/> Annat:

Verksamhetens adress till hemsidan

Sociala medier (ex. facebook, instagram, appar)



### Risiklassning

Typ av verksamhet och livsmedel\*

#### Hög risk

<input type="checkbox"/> Tillagning/värmebehandling av maträtter från rått kött	<input type="checkbox"/> Tillagning av hel- eller halvkonserver
<input type="checkbox"/> Tillverkning av charkprodukter	<input type="checkbox"/> Groddning
<input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning	<input type="checkbox"/> Slakt
<input type="checkbox"/> Tillverkning av mejeriprodukter från opastöriserad mjölk	

#### Mellanrisk

<input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rå fisk	<input type="checkbox"/> Varmhållning
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sushi	<input type="checkbox"/> Återupphettning
<input type="checkbox"/> Transport av varmhållna livsmedel	<input type="checkbox"/> Skivning/delning av charkprodukter
<input type="checkbox"/> Delning/bitning/rivning av ost	<input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från ägg (svenska)
<input type="checkbox"/> Bitning/delning av fisk	<input type="checkbox"/> Paketering av fisk
<input type="checkbox"/> Mottagning av varm mat	
<input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, gräddtårter	
<input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/fjäderfä, t ex marinerings/malning av kött	
<input type="checkbox"/> Beredning/bearbetning av vegetabilier, t ex förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär	

#### Låg risk

<input type="checkbox"/> Lagring/transport av kylförvarade livsmedel	<input type="checkbox"/> Infrysning av bär
<input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött	<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt och marmelad
<input type="checkbox"/> Infrysning av rå fisk	<input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kostillskott
<input type="checkbox"/> Blanchering/infrysning av grönsaker	

#### Mycket låg risk

<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd eller torra kakor	<input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring
<input type="checkbox"/> Lagring av frukt och grönsaker	<input type="checkbox"/> Transport av frukt och grönsaker
<input type="checkbox"/> Lagring av frysta livsmedel	<input type="checkbox"/> Transport av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Tillverkning av läsk, godis, strösocker	<input type="checkbox"/> Malning av mjöl

### Beskrivning av verksamheten

Typ av fordon:	Fordonets registrerings-/chassinummer:
Försäljningsplats/adress där ni huvudsakligen står:	
Baslokalens namn (om det finns):	Telefon till ansvarig i baslokalen:
Baslokalens adress:	

### Hur försörjs anläggningen med dricksvatten?\*

<input type="checkbox"/> Med det kommunala vattennätet	
<input type="checkbox"/> Med egen anläggning	
<input type="checkbox"/> Från annan anläggning	Namn på distributör av vatten:

### Avtal med återvinningsföretag finns:



## Bilaga 1:

### Hjälp till dig när du startar eller tar över ett livsmedelsföretag:

• Du har enligt lag en skyldighet att sortera ut ditt avfall och se till att det hanteras på ett säkert sätt. I Södertälje kommun ska hushållsavfall, inklusive matavfall, hanteras av Telge återvinning AB. Övrigt avfall, exempelvis avfall med producentansvar (t.ex. förpackningar och returpapper) och farligt avfall (som lysrör, batterier och gamla kylskåp), kan hanteras av annan entreprenör som verksamheten väljer. Du måste kunna visa för miljökontoret att avfallet har lämnats till en mottagare som får ta emot det. Detta gör du genom att spara de kvitton du får av den du lämnar avfallet till.

#### Kontaktuppgifter till Telge Återvinning AB

E-post: [atervinning@telge.se](mailto:atervinning@telge.se)

Telefon: 08-550 222 33

- Om din livsmedelsverksamhet är ansluten till det kommunala avloppet måste du ha fettavskiljare. Broschyr om fettavskiljare [telge.se/globalassets/vatten--avlopp/dokument/tn-folder-fettavskiljare-a4.pdf](http://telge.se/globalassets/vatten--avlopp/dokument/tn-folder-fettavskiljare-a4.pdf). Anmäl det hos Telge återvinning. [atervinning@telge.se](mailto:atervinning@telge.se)
- Har du en kyl, frys, värmepump eller luftkonditionering kan du behöva lämna in en årlig köldmedierapport. Kontakta miljökontoret. [miljokontoret@sodertalje.se](mailto:miljokontoret@sodertalje.se)
- Om ditt livsmedelsföretag har enskilt dricksvatten har du ansvar för kvaliteten på dricksvattnet och för att ta prover regelbundet. Kontakta då Miljökontorets livsmedelskontroll. [livsmedelskontrollen@sodertalje.se](mailto:livsmedelskontrollen@sodertalje.se)
- Om du vill använda allmän plats eller kommunal mark ska du anmäla det till Polisen [polisen.se](http://polisen.se) och Gatu- och parkenheten. [sbk.markupplatelse@sodertalje.se](mailto:sbk.markupplatelse@sodertalje.se) Det gäller exempelvis torgförsäljning, uteserveringar eller försäljningsvagn på gatan.
- Om du ska bygga om eller vill ändra användningen av lokalen kan du behöva bygglov. Ansök om det hos bygglovsenheten. [bygglov@sodertalje.se](mailto:bygglov@sodertalje.se)
- Om du vill servera/sälja alkohol och tobak. Sök då tillstånd hos tillståndsenheten. [tillstandsenheten@sodertalje.se](mailto:tillstandsenheten@sodertalje.se)
- Om du vill sälja receptfria läkemedel. Anmäl det hos Läkemedelsverket. [lakemedelsverket.se](http://lakemedelsverket.se)
- I dina lokaler kan du behöva göra en obligatorisk ventilationskontroll, OVK. Kontakta då samhällsbyggnadskontorets bygglovsenhet. [bygglov@sodertalje.se](mailto:bygglov@sodertalje.se)
- Om du behöver använda brandfarliga varor. Kontakta då Södertörns brandförsvarsförbund. [sbff.se](http://sbff.se)