



GRUMS KOMMUN

## Livsmedelsanläggning, registrering

\* Obligatoriska fält

### Anmälan

Anmälan avser\* (Du kan endast välja ett alternativ)

Ny livsmedelsanläggning

Ny ägare till befintlig livsmedelsanläggning

Förändring av befintlig livsmedelsanläggning



GRUMS KOMMUN

**Företagsuppgifter**

<b>Företagsuppgifter</b>  Företagets firmanamn hos Skattemyndigheten*
Adress*
Postnummer*
Ort*
Organisationsnummer*
Kontaktperson*
Telefon*
E-post*
<b>Faktureringsadress (om annan än ovan)</b> Märkning eller referens
Adress
Postnummer
Ort



GRUMS KOMMUN

## Uppgifter om verksamheten

Verksamhetens namn (skyltnamn)*
Adress*
Postnummer*
Ort*
Telefon 1*
Telefon 2
Kontaktperson*
Är verksamheten mobil?* (Du kan endast välja ett alternativ) <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Om JA, ska följande fyllas i Typ av anläggning ( till exempel fordon/marknadsstånd)
Plats för uppställning (adress)
Fordonets registreringsnummer/chassinummer
Ange verksamhetens varaktighet* (Du kan endast välja ett alternativ) <input type="checkbox"/> Verksamhet som gäller tills vidare <input type="checkbox"/> Säsongsverksamhet (årligen återkommande) <input type="checkbox"/> Tillfällig verksamhet <input type="checkbox"/> Enstaka tillfällen
Startdatum*
Slutdatum vid tillfällig verksamhet
Ange datum vid enstaka tillfälle. Flera datum kan anges (ÅÅMMDD, ÅÅMMDD...)
Vid ägarbyte ange datum för ägarbyte
Ange namn på tidigare ägare

**Adress**  
Grums kommun  
664 80 Grums

**Telefon**  
0555-420 00

**E-post och webb**  
kommunstyrelse@grums.se  
grums.se



GRUMS KOMMUN

## Typ av verksamhet

Ange typ av huvudsaklig verksamhet\* (Du kan endast välja ett alternativ)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Industriell tillverkning | <input type="checkbox"/> Vattenverk eller vattendistributionsanläggning |
| <input type="checkbox"/> Servering                | <input type="checkbox"/> Försäljning/distribution                       |

**För servering eller försäljning/distribution ange typ av verksamhet.**

För servering ange till exempel restaurang, café, pizzeria, konditori.

För försäljning/distribution ange till exempel butik, kiosk, grossist, matmäklare, transportör.

### Import av livsmedel

- Egen import av livsmedel

Märkning, förpackning \* (Du kan endast välja ett alternativ)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel              | <input type="checkbox"/> Utformar märkning, men märker/förpackar inte livsmedel                             |
| <input type="checkbox"/> Utformar meny/presentation men märker/förpackar inte livsmedel | <input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/ förpackar livsmedel                             |
|   | <input type="checkbox"/> Utformar inte märkning eller meny/presentation och märker/förpackar inte livsmedel |

## Uppgifter om typ av vatten och mängd

Ange vilken typ av vatten som används i vattenverket\* (Du kan endast välja ett alternativ)

- |                                      |                                   |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Grundvatten | <input type="checkbox"/> Ytvatten |
|--------------------------------------|-----------------------------------|

Ange mängd dricksvatten (m<sup>3</sup> per år)\*



GRUMS KOMMUN

## Industriell tillverkning

Beskriv verksamheten (Till exempel rostning och förpackning av nötter) *
Ange mängden utgående produkter (ton per år)*
Mat till känsliga konsumenter* (Du kan endast välja ett alternativ)
<input type="checkbox"/> Producerar mat för känsliga konsumenter <input type="checkbox"/> Producerar inte mat för känsliga konsumenter
Ange vilken typ av dricksvatten som används*
<input type="checkbox"/> Kommunalt (fast installerat) <input type="checkbox"/> Enskild brunn (ej kommunalt vatten)

## Produktionens storlek och risk

<b>Försäljning / distribution</b> Totalt antal årsarbetskrafter som hanterar livsmedel
Varav antal årsarbetskrafter som arbetar med värmebehandling av rått kött, nedkylning
Varav antal årsarbetskrafter som arbetar med malning, beredning, styckning av kött, beredning av smörgåsar, smörgåstårter, sallader, och gräddtårter/-bakelser, värmebehandling av rå fisk, skivning av skinka och bitning av ost, samt värnehållning
Varav antal årsarbetskrafter som arbetar med försäljning, lagerhållning, transport eller annan hantering av kylvaror
<b>Servering</b> Ange beräknat antal portioner i snitt per dygn:



GRUMS KOMMUN

## Uppgifter om hanteringen

Beredning	
<input type="checkbox"/> Styckning, skivning, malning, marinering eller annan beredning av rått kött, fågel, fisk	<input type="checkbox"/> Filéskärning, beredning av fiskfärs eller annan beredning av rå fisk
Kött och fågel:	
<input type="checkbox"/> Pizza med köttfärs, oxfilé eller kyckling där alla/någon av dessa råvaror köps hem råa	<input type="checkbox"/> Grillning av kyckling
<input type="checkbox"/> Övrig tillagning av maträtter från rått kött eller fågel	<input type="checkbox"/> Tillagning av prefabricerade råvaror, till exempel stekning av frysta hamburgare och kebab
Fisk, ägg och vegetabilier/grönsaker:	
<input type="checkbox"/> Tillagning av varma maträtter från rå fisk	<input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor, våfflor
<input type="checkbox"/> Övrig tillagning av maträtter från fisk, ägg eller vegetabilier/grönsaker	
Halvfabrikat	
<input type="checkbox"/> Korv, grillad/kokt	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst/kyld färdiglagad mat, hel- och halvfabrikat
Processer	
<input type="checkbox"/> Nedkyllning av varm mat	<input type="checkbox"/> Tidigare nedkyld mat återuppvärms



GRUMS KOMMUN

## Uppgifter om hantering kall mat

Tillagning av kall mat	
<input type="checkbox"/> All kallskänkshantering, för- och efterrätter	<input type="checkbox"/> Beredning av sallader/smörgåsar/smörgåstårter
<input type="checkbox"/> Beredning av gräddbakelser och tårter	<input type="checkbox"/> Sushi
<input type="checkbox"/> Annat	
Om annat ange vad:	
Opastöriserad mjölk	
<input type="checkbox"/> Beredning av maträtter utifrån opastöriserad mjölk	
<b>Övrig hantering, försäljning, servering och dricksvatten</b>	
<b>Hantering av:</b>	
<input type="checkbox"/> Kylvaror	<input type="checkbox"/> Frysvaror
<input type="checkbox"/> Torrvaror/övrigt (till exempel mjöl, frukt, godis)	<input type="checkbox"/> Varmhållning av mat
<input type="checkbox"/> Manuell hantering av glass (till exempel mjukglass och kulglass)	
<b>Försäljning av:</b>	
<input type="checkbox"/> Förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Oförpackade livsmedel
<b>Servering</b>	
<input type="checkbox"/> Avhämtning (take away)	<input type="checkbox"/> Catering
<input type="checkbox"/> Servering på plats, antal gästplatser...	
Antal sittplatser totalt inomhus och utomhus	
Ange vilken typ av dricksvatten som används*	
<input type="checkbox"/> Kommunalt (fast installerat)	<input type="checkbox"/> Enskild brunn (ej kommunalt vatten)
<input type="checkbox"/> Vatten på dunk (mobil verksamhet)	
Mat till känsliga konsumenter* (Du kan endast välja ett alternativ)	
<input type="checkbox"/> Producerar mat för känsliga konsumenter	<input type="checkbox"/> Producerar inte mat för känsliga konsumenter



GRUMS KOMMUN

**Uppgifter om verksamheten**

<b>Företagsuppgifter</b> Företagets firmanamn hos Skattemyndigheten*
Verksamhetens ID-nummer hos miljöförvaltningen
Adress*
Postnummer*
Ort*
Organisationsnummer*
Kontaktperson*
Telefon*
E-post*
<b>Faktureringsadress (om annan än ovan)</b> Märkning eller referens
Adress
Postnummer
Ort





GRUMS KOMMUN

**Verksamhetsuppgifter**

Verksamhetens namn (skyltnamn)*
Adress*
Postnummer*
Ort*
Telefon 1*
Telefon 2
Kontaktperson*
Förändringen planeras ske/ har skett (datum)*
<b>Vid namnbyte ska följande fyllas i:</b> Verksamhetens tidigare namn (skyltnamn)
Datum för namnbytet



GRUMS KOMMUN

### Vid förändring av verksamhetens varaktighet

Ange verksamhetens varaktighet (Du kan endast välja ett alternativ)

- Verksamhet som gäller tills vidare
  Säsongsverksamhet (årligen återkommande)
- Tillfällig verksamhet
  Enstaka tillfällen

Startdatum

Slutdatum vid säsongsverksamhet och tillfällig verksamhet.

Ange datum vid enstaka tillfälle.

Flera datum kan anges (ÅÅMMDD, ÅÅMMDD...)

### Beskriv större förändringar av verksamheten

Exempelvis förändringar som påverkar verksamhetens riskklassning, det vill säga typ av verksamhet och livsmedel, produktionens storlek (antal portioner, årsarbetskrafter eller ton utgående produkt), tillagning av mat till känsliga konsumenter samt förändringar gällande märkning och förpackning av livsmedel.



GRUMS KOMMUN

## Övriga upplysningar

Övriga upplysningar

## Sökandes underskrift

---

Ort och datum

---

Underskrift