

ANMÄLAN OM REGISTRERING AV
LIVSMEDELSANLÄGGNINGrestaurang, pizzeria, gatukök, café, livsmedelsbutik, importör,
grossist

Verksamhetsutövare

Företagets namn	Personnummer (enskild firma)	Organisationsnummer
Innehavare		
Faktureringsadress (gata/box)	Postnummer	Ort
Adress dit övrig post, t ex kontrollrapport, beslut ska skickas (gata/box)	Postnummer	Ort
Telefon (även riktnummer)	Telefax (även riktnummer)	Telefon mobil
Kontaktperson, namn	E-postadress	
Webbplats, adress		

Anläggning/Plats

Anläggningens namn (som står på skylten)	Telefon
Anläggningens adress	
Fastighetsägare	Fastighetsbeteckning
<input type="checkbox"/> Fordon, registreringsnummer <input type="checkbox"/> Tält, stånd <input type="checkbox"/> Ambulerande verksamhet <input type="checkbox"/> Annat:	
Kommer anläggningen att användas som baslokal för mobil verksamhet? *	
<input type="checkbox"/> Ja (beskriv under övriga upplysningar på sidan tre) <input type="checkbox"/> Nej	* Baslokal, lokal för diskning, förvaring, hackning av grönsaker, stekning av kött med mera för mobil verksamhet

Tid som anmälan avser

Datum då verksamheten startar	Till och med datum	<input type="checkbox"/> Tills vidare
-------------------------------	--------------------	---------------------------------------

Verksamhet, markera med ett eller flera kryss

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Butik med bara förpackade livsmedel
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Butik med manuell chark eller ostavdelning
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Grönsaksbutik
<input type="checkbox"/> Sushirestaurang	<input type="checkbox"/> Fisk eller köttbutik
<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Kiosk
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Annan butik där livsmedel säljs, ange typ
<input type="checkbox"/> Smörgås- och salladsbar, ange typ	<input type="checkbox"/> Grossist
<input type="checkbox"/> Mobil verksamhet, ange typ	<input type="checkbox"/> Importör
<input type="checkbox"/> Matmäklare	<input type="checkbox"/> Annan verksamhet, ange typ

Beskriv verksamheten ytterligare under övriga upplysningar på sidan tre

Blanketten fortsätter på nästa sida

Utkicka till Ucf byggnadsförvaltningen, Cxf gmkp i "o k134qej "d{i i , 971 85 Luleå
 eller lämna kStadshuset"r °"T °f uwi cvcp"33

Hantering, markera med kryss vilka typer av hantering ni ska ha i er verksamhet

Riskenivå hög

- Tillaga maträtter från rått kött (köttet köps in rått och tillagas, gäller både färskt och fryst kött, t ex råa hamburgare)
- Tillaga pizza med till exempel köttfärs, oxfile, kyckling som köps in rått (gäller både färskt och fryst kött)
- Tillagning av egen kebab
- Använda ägg och äggmassa som kommer från andra länder än Sverige, Norge och Finland
- Tillverka ostkaka, plättar, våfflor, kalvdans från opastöriserad mjölk
- Grilla kyckling
- Kyla ner varm mat efter tillagning

Riskenivå mellan

- Tillaga vegetariska rätter
- Tillaga rätter som innehåller mjölk/ägg (till exempel paj, plättar, våfflor)
- Koka pasta/ris/potatis
- Tillaga maträtter från rå fisk
- Göra sallad, smörgåsar
- Mala rått kött
- Marinera rått kött
- Göra sushi
- Tillverka glass från pastöriserad mjölk eller grädde
- Tillverka gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter
- Återuppvärma mat (värma upp mat som lagats tidigare)
- Varmhålla mat (till exempel varmhållning av lunchmat, varmkorv)
- Dela ost
- Skiva charkprodukter
- Skära, hacka eller dela rått kött (gäller både färskt och fryst kött)
- Skära, hacka eller dela rå fisk (gäller både färskt och fryst kött)
- Transportera mat som varmhålls

Riskenivå låg

- Sälja kylda livsmedel (till exempel färdiga smörgåsar, gräddbakelser, mejerivaror)
- Sälja mjukglass eller skopglass
- Transportera kyld mat, till exempel catering
- Tina upp frysta livsmedel
- Transportera livsmedel som hålls kylda (gäller enbart för grossister)
- Lagra livsmedel som hålls kylda (gäller enbart för grossister)

Riskenivå mycket låg

- Baka pizzadeg
- Baka matbröd och kaffebröd
- Sälja livsmedel som inte kräver kyla (som konserver, bröd, te, kaffe, läsk, frukt, grönsaker, godis)
- Sälja frysta förpackade livsmedel, till exempel glass

<input type="checkbox"/>	Värma upp färdiglagade konserverade eller djupfrysta rätter för direkt försäljning eller servering
<input type="checkbox"/>	Transportera livsmedel som inte behöver kyla som torra varor, frukt, grönsaker, (gäller enbart för grossister)
<input type="checkbox"/>	Lagra livsmedel som inte behöver kyla som torra varor, frukt, grönsaker, (gäller enbart för grossister)
<input type="checkbox"/>	Transportera frysta livsmedel (gäller enbart för grossister)
<input type="checkbox"/>	Lagra frysta livsmedel (gäller enbart för grossister)
<input type="checkbox"/>	Importerera livsmedel, förste mottagare av livsmedel från annat land
<input type="checkbox"/>	Matmäklare, det vill säga, ingen fysisk hantering av livsmedel, endast förmedling mellan andra företags anläggningar

Storlek på verksamheten

Antal portioner som serveras per dag*	Antal årsarbetskrafter **	Verksamheten vänder sig särskilt till känsliga konsumenter *** <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Antal årsarbetskrafter****		

- * Gäller för café, restaurang, catering med flera. Dela antalet portioner per år med 365 dagar.
 ** Gäller för butiker. Antal årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel i den risknivå (se ovanför) som är högst hos er.
 *** Med känsliga konsumenter menas: barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar t ex gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende och personer med allergier mot vissa livsmedel
 **** Gäller för grossister, matmäklare, importörer. Antal årsarbetskrafter som jobbar med livsmedel. En årsarbetskraft motsvarar 1600 timmar på ett år.

Märkning och presentation

Exempel

<input type="checkbox"/>	Utforma märkning samt märka/förpacka olika livsmedel	Butik med tillverkning/förpackning av måltider, smörgåsar. Importör/grossist som översätter och märker livsmedel
<input type="checkbox"/>	Märka/förpacka livsmedel utan att utforma märkning	Butik som får märkningsunderlag från huvudkontor eller grossist men märker produkterna själv.
<input type="checkbox"/>	Utforma märkning/meny/presentation utan att märka eller förpacka	Restaurang, cateringverksamhet, huvudkontor
<input type="checkbox"/>	Inte utforma märkning/meny/presentation och inte heller märka eller förpacka livsmedel	Butik med endast förpackade livsmedel som är märkta på svenska. Franchiseverksamhet.

Övriga upplysningar. Beskriv vad ni tänker göra och sälja i er verksamhet

Information

Start av verksamheten och j € första inspektion

Din verksamhet får öppnas två veckor efter att vi fått din anmälan, om inte vi meddelar något annat.

När vi kommer ut på vår första inspektion kontrollera vi om din verksamhet uppfyller lagkraven. Vi kommer även att kontrollera er egenkontroll. Om det då finns brister kan vi ge dig tid att fixa bristerna, förelägga dig att göra det, begränsa vad du får göra eller i värsta fall förbjuda din verksamhet.

Ritning

Du får gärna skicka med en ritning om du vill så kan vi lämna synpunkter innan ni börjar bygga eller bygga om i er anläggning.

Avgift

Registrering av anläggningen kostar 1067 kr vilket motsvarar en timmes handläggning. En årlig kontrollavgift kommer att tas ut varje år som verksamheten är igång, även det första året. Storleken på avgiften beror på riskklassningen av verksamheten. Avgifterna indexuppräknas årligen.

På vår hemsida www.lulea.se/livsmedel hittar du bland mycket annat, även information om hur riskklassningen går till.

Frågor

Tveka inte att kontakta vårt kundcenter på 0920-45 30 00, ifall du har några frågor.

Underskrift

Ort och datum

Sökande, namnteckning

Namnförtydligande

Du har väl läst vårt informationsmaterial om att starta livsmedelsverksamhet? Finns att hämta på www.lulea.se/livsmedel eller ring så skickar vi dem.

Uppge rätt namn på det du serverar eller säljer

Det är förbjudet att uppge felaktiga namn på varor eller att ha falska påståenden om mat, som att den är ekologisk, att den kommer från ett speciellt land om den inte gör det. I restauranger och pizzerior är det vanligt att man serverar maträtter med råvaror som är av den lite dyrare sorten. När det finns en dyr vara, så finns det ofta också billigare varor som påminner om den dyrare varan. Man får då inte använda den billigare varan och i menyer uppge den dyrare varans namn.

Märkningen "Skyddad ursprungsbezeichnung" finns bland annat på varor som parmaskinka, fetaost, parmesanost, Kalix lönjrom, vilket innebär t ex;

- att om du i din meny uppger att du har parmaskinka så måste du servera parmaskinka dvs Prosciutto di Parma och inte någon annan billigare skinka. Om du serverar något som är "pormalindat" så ska det vara parmaskinka som maten lindats med.
- Samma sak gäller med fetaost. Om du använder apetina eller salladsost så får du inte skriva fetaost på menyn.
- Parmesanost måste vara Parmigiano Reggiano.



Om du serverar krabba så ska det vara krabba och inte crabfish eller crabsticks.

Serverar du sjötunga så ska det vara sjötunga med den vetenskapliga beteckningen Solea solea.

Om du skriver ut på menyn att du serverar oxfilé så måste det vara oxfilé.

Står det lövbiff i menyn som är gjord på malet eller sammansatt kött så är inte det tillåtet. En lövbiff ska vara en tunn hel köttskiva.

Om det står renstek på menyn så måste du servera renstek och inte t ex renskav eller hjortskav.

Skinka ska bestå av lärmuskulatur från gris. Övriga ingredienser som ingår är kryddor, vatten och ev tillsatser. Många köttprodukter som utges för att vara skinka kan innehålla potatisstärkelse, soja, selleri och andra ingredienser som gör att varan inte kan räknas som en skinka, t ex är pizzaskinka ett exempel på en sådan produkt. Soja och selleri är även allergener.

Biff är en styckningsdetalj från ryggekotan på nötdjur. Används annan köttdetalj kan det helt enkelt kallas t ex nötkött.

Tre olika skyddade beteckningar

Skyddad ursprungsbezeichnung

Produktion, bearbetning och beredning av produkten måste ske inom ett avgränsat område. Detta gäller för t ex parmesanost (Parmigiano Reggiano) , parmaskinka (Prosciutto di Parma) samt Kalix lönjrom.

Skyddade geografisk beteckning

Antingen produktion, bearbetning eller beredning sker inom det geografiska området. Råvarorna kan komma från annan plats. T ex ostarna Svecia och Gruyere.

Garanterade traditionella specialiteter

Det är enbart själva receptet som är skyddat. T ex Mozzarella, hushållsost, serranoskinka och falukorv.

