



Jag vill:

- Registrera ägarbyte. Ange namnet på verksamheten som du tar över:
- Ändra bolagsform/organisationsform på min befintliga verksamhet
- Registrera en helt ny verksamhet
- Anmäla en betydande ändring av verksamheten i befintlig anläggning

Företagsuppgifter

Företagsnamn (bolagsnamn/enskild firma)	Organisations-, person-, eller samordningsnummer
Behörig firmatecknare	Telefonnummer
Mobilnummer	Mejladress
Företagets adress	Postnummer och ort
Fakturaadress (om annan än ovan)	Postnummer och ort
Adressat	Kostnadsställe, referens, etc.

Livsmedelslokalens uppgifter

Lokalens namn (ut mot kund)	Telefonnummer till lokalen
Lokalens besöksadress	Postnummer och ort
Adress till bakomliggande lokal/lager	
Kontaktperson	Telefonnummer till kontaktperson
Mejladress till kontaktperson	

Ambulerande/mobil verksamhet

Namn på verksamheten (ut mot kund)	Telefonnummer till verksamheten
Adress till uppställningsplats	Adress till bakomliggande lokal/lager
Kontaktperson	Telefonnummer till kontaktperson
Mejladress till kontaktperson	

Tidsperiod som registreringen avser

<input type="checkbox"/> Tillsvidare, under en längre tid framöver	Verksamheten planeras att öppna datum	
<input type="checkbox"/> Under en begränsad period*	Startdatum	Slutdatum

* Har du kryssat i "under en begränsad period", beskriv verksamheten kortfattat under "Övrig information om verksamheten". Exempelvis evenemang, marknad, sommarverksamhet osv.

Typ av verksamhet

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Butik med förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering*	<input type="checkbox"/> Lager
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Skola/Förskola - tillagningskök	<input type="checkbox"/> Importör/matmäklare
<input type="checkbox"/> Sushi	<input type="checkbox"/> Skola/Förskola - mottagningskök	<input type="checkbox"/> Distansförsäljning/e-handel
<input type="checkbox"/> Kafé, konditori	<input type="checkbox"/> Sjukhus	<input type="checkbox"/> Huvudkontor
<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Äldreboende	<input type="checkbox"/> Annat, ange vad:
<input type="checkbox"/> Glasskiosk	<input type="checkbox"/> Transportör	
<input type="checkbox"/> Torghandel	<input type="checkbox"/> Grossist	

*Manuell hantering såsom ost-, kött-, delidisk eller självplock av råkor mm.

Livsmedel som ska hanteras

<input type="checkbox"/> Kylvaror	<input type="checkbox"/> Korv/hamburgare	<input type="checkbox"/> Färdigförpackade livsmedel
<input type="checkbox"/> Frysvaror	<input type="checkbox"/> Mjuk- eller kulglass	<input type="checkbox"/> Oförpackade livsmedel
<input type="checkbox"/> Torrvaror	<input type="checkbox"/> Godis eller nötter i lösvikt	<input type="checkbox"/> Självplock/lösvikt
<input type="checkbox"/> Rått kött och/rå fågel	<input type="checkbox"/> Bakning	<input type="checkbox"/> Annat, ange vad:
<input type="checkbox"/> Rå fisk	<input type="checkbox"/> Bake-off	

Tillagning och servering

<input type="checkbox"/> Tillagning av rått kött/rå fågel	<input type="checkbox"/> Grilla kyckling/revbensspjäll (gäller butik)
<input type="checkbox"/> Tillagning av rå fisk	<input type="checkbox"/> Mala köttfärs
<input type="checkbox"/> Varmhållning	<input type="checkbox"/> Buffé/självtag
<input type="checkbox"/> Nedkylning	<input type="checkbox"/> Servera på engångsservis
<input type="checkbox"/> Tillaga smörgåsar/smörgåstårter m.m.	<input type="checkbox"/> Catering/leverera ut mat
<input type="checkbox"/> Bakning	<input type="checkbox"/> Övrigt, ange vad:

Dricksvatten

<input type="checkbox"/> Kommunalt	<input type="checkbox"/> Egen vattenbrunn/samfällighet
------------------------------------	--

Ange årsarbetskrafter* om verksamheten framför allt säljer livsmedel till privatpersoner. Exempelvis en restaurang, kafé, skola och butik m.m.

Omfattning	Antalet årsarbetskrafter
Mikro	<input type="checkbox"/> >0-1 årsarbetskrafter
Liten	<input type="checkbox"/> >1-5 årsarbetskrafter
Mellan	<input type="checkbox"/> >5-15 årsarbetskrafter
Stor	<input type="checkbox"/> >15 årsarbetskrafter

* Årsarbetskrafter: 1 årsarbetskraft = 40 timmar/vecka hela året med normal semester. Huvudregeln är att alla som är sysselsatta i verksamheten räknas in, oavsett om man är anställd, egenföretagare, inhyrd och oavsett om man arbetar i köket, på lagret, serverar, städar, sitter i kassan, är administratör osv. Undantag görs för verksamheter där livsmedel är en mindre del av den totala verksamheten. Här bör antal årsarbetskrafter motsvara den andel av verksamheten som utgörs av livsmedelsverksamhet.

Exempel: Ägaren arbetar lite mer än heltid, ca 48 timmar/vecka (1,2 årsarbetskrafter) och har 2 anställda som arbetar 40 % (0,8 årsarbetskrafter) → Verksamheten har 2 årsarbetskrafter.

Ange omfattning om verksamheten framför allt säljer livsmedel till andra företag. Exempelvis grossist, transportör och tillverkare m.m.

Omfattning	Produktionsvolym anger du om du är en tillverkare, grossist eller matmäklare m.m.	Antalet årsarbetskrafter* anger du om du är en transportör eller har ett lager m.m.
Mikro	<input type="checkbox"/> >0-10 ton	<input type="checkbox"/> 0-3 årsarbetskrafter
Liten	<input type="checkbox"/> >10-1000 ton	<input type="checkbox"/> 3-30 årsarbetskrafter
Mellan	<input type="checkbox"/> >100-10 000 ton	<input type="checkbox"/> 30-100 årsarbetskrafter
Stor	<input type="checkbox"/> >10 000 ton	<input type="checkbox"/> fler än 100 årsarbetskrafter

* Årsarbetskrafter: 1 årsarbetskraft = 40 timmar/vecka hela året med normal semester. Huvudregeln är att alla som är sysselsatta i verksamheten räknas in, oavsett om man är anställd, egenföretagare, inhyrd och oavsett om man arbetar i köket, på lagret, serverar, städar, sitter i kassan, är administratör osv. Undantag görs för verksamheter där livsmedel är en mindre del av den totala verksamheten. Här bör antal årsarbetskrafter motsvara den andel av verksamheten som utgörs av livsmedelsverksamhet.

Exempel: Ägaren arbetar lite mer än heltid, ca 48 timmar/vecka (1,2 årsarbetskrafter) och har 2 anställda som arbetar 40 % (0,8 årsarbetskrafter) → Verksamheten har 2 årsarbetskrafter.

Märkning och presentation av livsmedel

	Du kan ange flera alternativ:	Gäller för exempelvis:
<input type="checkbox"/>	Utforma och ansvara att ta fram information till menyer, skyltar och hemsida (gäller inte om informationen är centralt framtagen). Gäller även verksamheter som tar fram märkningsuppgifter som sätts på kantiner, backar, förpackningar som skickar vidare till andra företag.	Restaurang, kaféverksamhet, huvudkontor, skolor och e-handel. Gäller inte verksamheter som får färdiga menyer från huvudkontor.
<input type="checkbox"/>	Ge muntlig information om innehåll i maten. Exempelvis när det finns en skylt "fråga oss om du är allergisk".	Restaurang, kafé, bageri, skolkök, butik med delidisk.
<input type="checkbox"/>	Klistra fast förtryckta etiketter på "rätt" förpackning eller fylla på förpackningar som redan är märkta med förtryckt livsmedelsinformation.	Restaurang med utskick av mat såsom catering. Butik med delidisk.
<input type="checkbox"/>	Utforma och ansvara för livsmedelsinformation till konsumentförpackningar. Det gäller märkning med obligatoriska uppgifter men även frivilliga uppgifter, symboler och bilder.	Butik som säljer egenproducerade matlådor, såser och röror m.m. där förpackningarna är märkta med etiketter. Verksamheter som gör färdigförpackade livsmedel med märkning.

Övrig information om verksamheten

Ange kortfattat om du vill upplysa Miljöenheten om någon övrig information gällande din verksamhet.

Information

Verksamhet får starta tidigast 2 veckor efter att anmälan inkommit

Verksamheten får starta tidigast 2 veckor efter att Miljöenheten har fått in din anmälan om registrering men du får starta direkt när du fått bekräftelse på registrering från Miljöenheten.

Sanktionsavgift

Miljöenheten kan besluta om sanktionsavgift om verksamheten startar utan att du först har anmält den för registrering. Det gäller bland annat vid ägarbyte, när du byter till en annan lokal eller om du ändrar organisationsnummer utan att först anmäla det.

Skyldigheter som livsmedelsföretagare

Som livsmedelsföretagare är du skyldig att känna till de lagar och regler som din verksamhet omfattas av. Innan verksamheten öppnar upp ska lokalen uppfylla kraven i lagstiftningen. Verksamheten ska också ha ett fungerande arbetssätt/system för den egna kontrollen med rutiner och dokumentation som säkerställer att verksamhetens livsmedel är säkra. Vid det första kontrollbesöket kontrollerar Miljöenheten att du uppfyller kraven.

Mer information finns på Strängnäs kommuns hemsida

På www.strangnas.se, under fliken bygga, bo & miljö kan du läsa mer om livsmedel. För vidare information om lagstiftning m.m. kan du besöka Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se.

Avgift

För registrering av anmälan tas en avgift ut motsvarande en och en halv timmes handläggning. Fakturan betalas även om verksamheten inte startar upp. Betalning sker mot faktura i samband med att beslut tagits i ärendet.

Har du frågor?

Du är välkommen att höra av dig till oss på Miljöenheten om du har frågor eller funderingar, telefon till växeln är 0152-291 00.

Behörig firmatecknares* underskrift

Ort och datum

Underskrift, behörig firmatecknare

Namnförtydligande

* Firmatecknare enligt de uppgifter som finns registrerade hos Bolagsverket alternativt företrädare vars behörighet styrks genom bifogade handlingar.

Anmälan kan mejlas in till msn@strangnas.se

Anmälan kan också skickas/lämnas i in till:

Strängnäs kommun
Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden
Nygatan 10
645 80 STRÄNGNÄS

GDPR-information

Vi behöver spara och behandla personuppgifter om dig, så som personnr vid enskild firma/organisationsnr, för- och efternamn, adress, telefonnummer och e-postadress. Syftet med behandlingen är att kunna hantera din anmälan om registrering av livsmedelsanläggning, utföra arbetsuppgifter i samband med myndighetsutövning och fullgöra vårt tillsynsansvar enligt Livsmedelslagen.

Personuppgiftsansvarig är Miljö- och samhällsbyggnadsnämnden i Strängnäs kommun. Du har rätt att kontakta oss om du vill ha ut information om de uppgifter vi har om dig, för att begära rättelse, överföring eller för att begära att vi begränsar behandlingen eller raderar dina uppgifter. Detta gör du enklast genom att kontakta oss på msn@strangnas.se. Du når vårt Dataskyddsombud på dataskyddsombud@strangnas.se. Om du har klagomål på vår behandling av dina personuppgifter har du rätt att inge klagomål till tillsynsmyndigheten Datainspektionen.