



**Miljökontoret**

Mjölby kommun  
Boxholms kommun

## **Information om registrering av livsmedelsanläggning**



## **Anmälan om registrering**

*Den här foldern beskriver hur blanketten anmälan om registrering av livsmedelsanläggning ska fyllas i, hur ärendegången sker hos miljökontoret samt information om vilka generella krav som ställs på en livsmedelsanläggning.*

Generellt kan man säga att företag, privatpersoner m.fl. som hanterar och säljer livsmedel kallas livsmedelsföretagare och ska vara registrerade hos miljönämnden. Livsmedelsföretagarens ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls och är skyldig att se till att anläggningen registreras **2 veckor** innan den öppnar. Om verksamheten är placerad i Mjölby eller Boxholms kommun ska registreringen göras hos miljönämnden i Mjölby. En anmälningsavgift tas ut för registreringen.

Observera att registreringen är kopplad till livsmedelsföretagaren, dvs. den som är juridiskt ansvarig för verksamheten. Vid ett ägarbyte upphör registreringen att gälla och en ny anmälan måste göras innan den nya ägaren påbörjar sin verksamhet. Ändringar eller nedläggning av verksamheten ska även meddelas till miljökontoret.

I undantagsfall ska en ansökan om godkännande lämnas in. Detta gäller för vissa större verksamheter t.ex. köttanläggningar. Kontakta miljökontoret för vidare information.

### **Här finns blanketten**

Blanketten för anmälan om registrering av livsmedelsanläggning finns på Mjölbys hemsida, [www.mjolby.se](http://www.mjolby.se) (*Funktioner service/Blanketter/Livsmedel, nikotin, tobak/livsmedelsanläggning-registreringsblankett*) och på Boxholms kommuns hemsida, [www.boxholm.se](http://www.boxholm.se) (*Bostad & miljö/Miljö/Blanketter/Livsmedel/Anmälan för registrering av livsmedelsanläggning*). Om du inte har tillgång till internet kan blanketten hämtas på miljökontoret eller fås hemskickad.

## **Så här fylls blanketten i**

### ***Sökande, livsmedelsföretag/verksamhetsutövare***

Fyll i uppgifter om ansvarig livsmedelsföretagare, dvs. vem som kommer ha det juridiska ansvaret för verksamheten och övriga kontaktuppgifter.

### ***Uppgifter om anläggningen***

Fyll i uppgifter för platsen där anläggningen/verksamheten ligger.

### ***Faktureringsadress***

Ange den adress som fakturor från miljökontoret ska skickas till, t.ex. årlig kontrollavgift.

### ***Typ av anläggning***

Kryssa i om det är en fast anläggning eller mobil anläggning.

### ***Tid som anmälan avser***

Ange om verksamheten ska drivas under en viss period av året, t.ex. ett sommarcafé eller om verksamheten ska ske kontinuerligt tillsvidare.

### ***Uppgifter om öppettider, säsongsverksamhet eller liknande***

Fyll i under vilka tider verksamheten har öppet.

### ***Verksamhetsbeskrivning***

För att anläggning ska tilldelas rätt årlig kontrollavgift ska vissa uppgifter fyllas i som ska ligga till grund för detta. Kryssa i vilken typ av verksamhet och vilka livsmedel som hanteras i anläggningen. Utifrån det placeras verksamheten i hög, mellan, låg eller mycket låg risk. Ange verksamhetens omfattning. För butiker anges antalet årsarbetskrafter och för storhushåll antalet portioner per dygn (snitt per år).

### ***Uppgifter om känslig hantering***

Serveras livsmedel till speciella konsumentgrupper t.ex. äldre, barn under fem år eller personer med nedsatt immunförsvar ska det också fyllas i. Detta gäller främst äldreboenden, förskolor och sjukhus.

### ***Fettavskiljare***

Kryssa i om det finns en fettavskiljare eller inte. För vissa verksamheter ställs krav på att fettavskiljare ska finnas. För mer information kontakta Tekniska kontoret i Mjölby kommun, tel: 0142-850 00 eller AB Boxholmshus i Boxholms kommun tel: 0142-856 00.

### ***Dricksvattenförsörjning***

Uppge om kommunalt eller enskilt vatten används i verksamheten.

### ***Sökandes namnteckning***

Anmälan ska undertecknas av ansvarig livsmedelsföretagare, d.v.s. behörig firmatecknare, om inte en skriftlig fullmakt medger något annat.

Om det finns oklarheter hur blanketten ska fyllas i, kontakta miljökontoret.



## Hur ska en livsmedelsanläggning utformas?

För de flesta livsmedelsanläggningar krävs bland annat följande utrymmen/utrustning:

- Varumottagning med tillräckligt utrymme för ankomstkontroll, avemballering och returemballage.
- Förrådsutrymme för kyl- och frysvaror, torra livsmedel, drycker, utrustning osv.
- Städutrymme med utslagsvask och plats för städutrustning, kemikalier osv.
- Omklädningsrum med plats att förvara arbetskläder och privata kläder åtskilt.
- Personaltoalett med förrum. Toaletten får ej ligga i direkt anslutning till utrymme där livsmedels hanteras.
- Handtvättställ i tillräckligt antal och i nära anslutning till arbetsmoment där oförpackade livsmedel hanteras.
- Arbetsbänkar med tillgång till vatten för hantering av kött, kyckling, fisk respektive tvättade grönsaker.
- Renseri eller annat avskilt utrymme vid hantering av jordiga rotfrukter/potatis.
- Diskrum.
- Utrymme för förvaring av avfall.
- Ändamålsenlig ventilation.

Utformningen av lokalen ska förhindra korsförurening mellan livsmedel, utrustning, inventarier, luft och personal. Smutsig och ren hantering ska hållas isär. Lokalen med inredning och utrustning ska vara lätt att hålla ren. Lokalen och dess utformning och inredning ska alltid vara anpassad för aktuell verksamhet så att säkra livsmedels kan produceras. Se vidare miljökontorets information ”*Allmänna hygienregler för alla livsmedelsföretagare*” som finns tillgänglig på Mjölby kommuns hemsida eller kan erhållas på miljökontoret.

## **HACCP-system och rutiner**

Tillämpningen av förordning (EG) nr 852/2004 ska normalt utgå från att alla företag ska upprätta en faroanalys över den egna verksamheten och för vissa företag ska inrätta, genomföra och upprätthålla förfaranden baserade på HACCP- principerna. Detaljhandelsföretag och andra livsmedelsföretag utan beredning, bearbetning eller behandling av livsmedel, där verksamheten endast medför små hygieniska risker behöver inte inrätta, genomföra och upprätthålla förfaranden baserade på HACCP- principerna under förutsättning att grundförutsättningarna tillfredsställande säkerställer att livsmedelsburna faror förebyggs, elimineras eller reduceras till acceptabla nivåer.

Rutiner, även kallade grundförutsättningar ska finnas för verksamheten och de ska vara anpassade för aktuell hantering. Hur omfattande de ska vara beror på vilken verksamhet som bedrivs. Att verksamheten har anpassade grundförutsättningar är en förutsättning för att verksamheten ska kunna producera säkra livsmedel. Grundförutsättningar ska finnas för bl.a. utbildning av personal, personlig hygien, vatten, rengöring, skadedjur, temperaturer, mottagning av varor, underhåll av lokal och utrustning, märkning samt rutiner för spårbarhet.

Branschorganisationer har tagit fram branschriktlinjer för flertal olika branscher. Dessa finns att finna på Livsmedelsverkets hemsida, [www.slv.se](http://www.slv.se). Om företagaren ska tillämpa en nationell branschriktlinje måste företagaren dock anpassa riktlinjen för verksamheten. Detta för att säkerställa att den är relevant för den aktuella verksamheten. Andra faror än de som identifierats i den nationella branschriktlinjen kan vara aktuella och faror som finns i den nationella branschriktlinjen behöver inte vara aktuella för alla företag i branschen.

## **Andra instanser**

### **Livsmedelsverket**

Är den centrala kontrollmyndigheten när det gäller livsmedelsfrågor. För dig som arbetar med livsmedel finns mer information på hemsidan.

Tel: 018-17 55 00

Hemsida: [www.slv.se](http://www.slv.se)

### **Arbetsmiljöverket**

Har tillsyn över arbetsmiljön på arbetsplatsen.

Tel: 08-730 90 00

Hemsida: [www.av.se](http://www.av.se)

### **Byggnadskontoret**

Kontakts när det gäller bygglov och bygganmälan. Frågor kring tillgänglighet, t.ex. uppförande av handikapptalett och ventilation hör också hit.

Mjölby kommun

Tel: 0142-850 00

Hemsida: [www.mjolby.se](http://www.mjolby.se)

Boxholms kommun

Tel: 0142-895 00

[www.boxholm.se](http://www.boxholm.se)

### **Serveringstillstånd**

Mjölby kommun

Omsorgs- och social

Tel: 0142-850 00

Boxholms kommun

Individ- och omsorg

Tel: 0142-895 00

### **Avfallshantering, vatten, avlopp m.m.**

Mjölby kommun

Tekniska kontoret

Tel: 0142-850 00

Boxholms kommun

AB Boxholmshus

Tel: 0142-896 00



# Miljökontoret

Mjölby kommun  
Boxholms kommun

## Miljökontoret

Besöksadress: Stadshuset, Burensköldsvägen 11-13  
595 80 Mjölby

Postadress: Mjölby/Boxholms kommun  
Miljökontoret  
595 80 Mjölby

Telefon: 0142-850 00

Telefax: 0142-857 56

E-postadress: [miljo@mjolby.se](mailto:miljo@mjolby.se)

Hemsida:

[www.mjolby.se](http://www.mjolby.se)

[www.boxholm.se](http://www.boxholm.se)