

Miljö- och byggnadsförvaltningen

**Ansökan/anmälan avser**

- godkännande av livsmedelsverksamhet (art. 6.3 förordning (EG) nr 852/2004)
- registrering av livsmedelsverksamhet (art. 6.2 förordning (EG) nr 852/2004)
- ändring av livsmedelsverksamhet (art. 6.2 förordning (EG) nr 852/2004)
- upphörande av livsmedelsverksamhet (art. 6.2 förordning (EG) nr 852/2004)

**Livsmedelsföretagare**

För definitioner och förtydliganden, se bilaga 1.

|                              |              |                              |
|------------------------------|--------------|------------------------------|
| Företag (registreringsnamn): |              | Organisations-/personnummer: |
| Företagets utdelningsadress: |              | Postnummer och postadress:   |
| Telefonnummer:               | Mobilnummer: | Kontaktperson på företaget:  |
| E-post:                      |              | Faxnummer:                   |

**Livsmedelsanläggning**

|                            |              |                                 |
|----------------------------|--------------|---------------------------------|
| Anläggningens namn:        |              | Fastighetsbeteckning:           |
| Adress (om annan än ovan): |              | Postnummer och postadress:      |
| Telefonnummer:             | Mobilnummer: | Kontaktperson på arbetsstället: |
| E-post:                    |              | Faxnummer:                      |

**Övrigt (ifylls i förekommande fall)**

|  |
|--|
| Vid godkännande/registrering: Beräknat datum för verksamhetens färdigställande:                |
| Hur länge vill företaget ha anläggningen godkänd/registrerad?                                  |
| Vid ändring av lokal/verksamhet: Vilka ändringar planeras? Beräknat datum för färdigställande? |
| Vid upphörande: Vilket datum upphör verksamheten?  |
| För mobil anläggning: Ange registreringsnummer eller annat identifieringsnummer:               |

**Adress**Mörbylånga kommun  
Miljö- och byggnadsförvaltningen  
Trollhättevägen 4  
386 80 Mörbylånga**Telefon**

0485-470 00

**Telefax**

0485-472 71

**Konto**Pg 3 26 14-0  
Bg 991-1876**Org nr**

212000-0704

**Vid ansökan om godkännande skall följande bifogas:**

För juridiska personer: registreringsbevis där firmatecknare framgår.

- En utförlig beskrivning av verksamhetens omfattning och art.
- En skalenlig ritning (lämpligen skala 1:50) som omfattar samtliga utrymmen med inredning och utrustning som har betydelse för bedömningen av de hygieniska förutsättningarna för verksamheten.
- En beskrivning av systemet för egenkontroll (omfattning, se bilaga 2).
- Kompletterande uppgifter som kontrollmyndigheten begär, t. ex. en redovisning av lokalernas ventilationssystem inklusive till- och frånluftsflöden.

**Vid anmälan om registrering skall följande bifogas:**

- För juridiska personer: registreringsbevis där firmatecknare framgår.
- En utförlig beskrivning av verksamhetens omfattning och art.

**Avgift**

Avgift tas ut för registrering och ansökan om godkännande av verksamhet.

Personuppgifter i ansökan behandlas i enlighet med bestämmelserna i personuppgiftslagen (SFS 1998:204). Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas i register av förvaltning/nämnd. Du har rätt att begära utdrag och rättelser.

**Namnteckning**

Ort och datum

Namnteckning:

Namnförtydligande

**Adress**

Mörbylånga kommun  
Miljö- och byggnadsförvaltningen  
Trollhättevägen 4  
386 80 Mörbylånga

**Telefon**

0485-470 00

**Telefax**

0485-472 71

**Konto**

Pg 3 26 14-0  
Bg 991-1876

**Org nr**

212000-0704

## Definitioner och förtydliganden

### Kontrollmyndighet

Kontrollmyndigheten är den kommunala miljö- och hälsoskyddsnämnden.

### Livsmedelsföretagare

Livsmedelsföretagaren är den fysiska eller juridiska person som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls.

### Anläggningar

Begreppet anläggning definieras som ”varje enhet i ett livsmedelsföretag”. En anläggning är en plats och om livsmedelsföretaget har flera anläggningar på olika platser räknas dessa som olika anläggningar.

### Godkännande

Ansökan om godkännande av anläggning ska inkomma i god tid. En anläggning kan godkännas först när livsmedelsföretagaren uppfyller alla relevanta krav på lokalens och utrustningens lämplighet. I godkännandeprovningen ingår krav på att det ska finnas ett system för egenkontroll. Beskrivning av systemet för egenkontroll ska skickas in med ansökan. Verksamheten får inte påbörjas innan godkännande meddelats av kontrollmyndigheten.

### Registrering

Verksamheter med små hygieniska risker ska registreras så att kontrollmyndigheten känner till vilken verksamhet som bedrivs och var den är belägen. Lagstiftningens krav gäller i samma omfattning för anläggningar som godkänns respektive registreras, endast behovet av förhandsprovning av verksamheten skiljer. En verksamhet får påbörjas tidigast tio vardagar efter att anmälan lämnats in till kontrollmyndigheten.

### Ägarbyte

Ett godkännande är kopplat till livsmedelsföretagaren, inte till lokalen. Därför sker alltid omprovning av godkännandet i samband med ägarbyte. Vid ägarbyte av en registrerad verksamhet ska nyregistrering ske.

### Ändring i verksamheten

Livsmedelsföretagaren ska i god tid informera kontrollmyndigheten om betydande ändringar i verksamheten, t.ex. vid ombyggnation. Väsentliga ändringar kan kräva att en omprovning sker.

### Verksamhetsbeskrivning

En verksamhetsbeskrivning ska ligga till grund för kontrollmyndighetens bedömning i godkännandeprovningen. Den ska utförligt beskriva hantering och sortimentets omfattning. En verksamhetsbeskrivning kan utformas som ett flödesschema över varornas väg genom anläggningen och kopplas lämpligen till ritningar, t.ex. ”kyllförvaring av mejerivaror sker i kylskåp K1”.

| Adress  | Telefon     | Telefax     | Konto                       | Org nr      |
|---|-------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Mörbylånga kommun<br>Miljö- och byggnadsförvaltningen<br>Trollhättevägen 4<br>386 80 Mörbylånga | 0485-470 00 | 0485-472 71 | Pg 3 26 14-0<br>Bg 991-1876 | 212000-0704 |

**Systemet för egenkontroll skall minst omfatta följande punkter:**

1. Rutin för utbildning för att säkerställa att personal som hanterar livsmedel har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och egenkontroll.
2. Rutin för personlig hygien för att säkerställa att personal som hanterar livsmedel eller personer som vistas i lokaler där livsmedel hanteras inte kontaminerar livsmedlen.
3. Rutin för vatten för att säkerställa att livsmedel inte kontamineras via det vatten som används vid anläggningen.
4. Rutin för skadedjur för att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur.
5. Rutin för rengöring för att säkerställa att lokalen med dess inredning och utrustning, samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, regelbundet rengörs och eventuellt desinficeras så att fara inte uppkommer för att livsmedlen kontamineras.
6. Rutin för utformning och underhåll av lokaler och utrustning för att säkerställa att lokalen med dess inredning och utrustning, samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, hålls i gott skick så att fara inte uppkommer för att livsmedlen kontamineras, och att dess utformning möjliggör god livsmedelshygien.
7. Rutin för temperatur för att säkerställa att livsmedlen inte förvaras vid en temperatur som kan medföra att hälsofara uppstår.
8. Rutin för mottagning för att säkerställa att råvaror, ingredienser och andra material som används vid bearbetning av livsmedel inte innehåller parasiter, mikroorganismer, nedbrytningsprodukter, giftiga eller främmande ämnen som kan medföra att slutprodukten blir otjänlig som människoföda.
9. Rutin för avfall för att säkerställa att livsmedelsavfall inte utgör en direkt eller indirekt källa till kontaminering.
10. Rutin för redlighet för att säkerställa att konsumenten inte vilseleds genom det sätt på vilket livsmedlen märks och presenteras.
11. Rutin för spårbarhet för att säkerställa att företaget kan ange från vilket företag och till vilket företag en råvara, en ingrediens eller ett livsmedel har levererats, och har ett system och ett förfarande för att på begäran kunna lämna denna information till behörig myndighet.

För vissa verksamheter krävs dessutom HACCP-system med produktbeskrivning, flödesschema, faroanalys, kritiska styrpunkter (CCP), kritiska gränser, övervakningsrutiner, korrigerande åtgärder, rutiner för verifiering/internrevision.

| Adress  | Telefon     | Telefax     | Konto                       | Org nr      |
|---|-------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| Mörbylånga kommun<br>Miljö- och byggnadsförvaltningen<br>Trollhättevägen 4<br>386 80 Mörbylånga | 0485-470 00 | 0485-472 71 | Pg 3 26 14-0<br>Bg 991-1876 | 212000-0704 |