



**Jokkmokks kommun**  
**Miljökontoret**

**Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning**  
enligt artikel 6.2 i förordning (EG) nr. 852/2004

**Administrativa uppgifter**

Sökande, företagets/firmans namn		Organisations-/personnummer	
Behörig firmatecknare		Telefon	
Kontaktperson		Telefon	
E-post			
Företagsadress		Postnummer	Ort
Fakturaadress (om annan än ovan)		Postnummer	Ort

**Livsmedelsanläggning**

Verksamhetens namn		Verksamheten beräknas starta	
Besöksadress		Postnummer	Ort
Fastighetsbeteckning			
Fastighetsägarens namn			
Fastighetsägarens postadress		Telefon	

**Planerad verksamhet**

<input type="checkbox"/> Tillsvidare, beräknas starta: _____
<input type="checkbox"/> Tillfälligt, under följande dag/dagar: _____
Beräknat antal portioner/dag eller antal ton utgående produkt/år
Beräknat antal årsarbetskrafter

## Verksamhetsbeskrivning (sortiment/meny och omfattning)

Kommer livsmedel att produceras till känsliga konsumentgrupper*? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej <small>* Barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar (t.ex. patienter, äldreboende, gravida) och personer med livsmedelsrelaterade allergier eller annan överkänslighet mot livsmedel t.ex. barnmat, sondmat och livsmedel för särskilda näringsändamål (glutenfria, mjölkfria, sojafria etc.).</small>

## Underskrift

Att de uppgifter som jag har lämnat är riktiga intygas:

Underskrift av behörig firmatecknare	Datum och ort
Namnförtydligande, var god texta	

## Avgift

I samband med registreringen kommer en avgift att tas ut. Avgiften för 2019 är 1 032 kr. Skickas anmälan in senare så höjs avgiften.

**Skicka anmälan till:**  
Jokkmokks Kommun  
Miljökontoret  
962 85 JOKKMOKK

Alla personuppgifter som du lämnar till oss kommer att behandlas i enlighet med dataskyddsförordningen (GDPR). Dina personuppgifter används för att behandla ditt ärende. Mer information finns på kommunens hemsida [www.jokkmokk.se](http://www.jokkmokk.se)

## **Information –sparas av livsmedelsföretagaren**

### **Livsmedelsanläggning:**

En livsmedelsanläggning kan t ex vara en lokal, ett lager, ett fordon eller ett tält.

### **Verksamhetsbeskrivning:**

Verksamhetsbeskrivningen ska omfatta produktionens storlek, mängd, sortiment/meny samt beskrivning av de hanteringssteg som planeras.

### **Krav på egenkontroll:**

Egenkontroll innebär att företagaren systematiskt går igenom sin verksamhet, upprättar ett system och följer systemet för att undvika och begränsa att livsmedel framställs med dålig kvalitet eller gör människor sjuka.

Livsmedelsföretag är skyldiga att utöva egenkontroll. I egenkontrollen ska det finnas rutiner för god hygienpraxis och god tillverkningssed. Det innebär att lokalerna ska vara anpassade för ändamålet, att det finns lämplig processutrustning och att följande rutiner finns för att skapa bra allmänna hygieniska förhållanden:

- Underhåll av utrustning, lokaler och transportmedel
- Råvaror och förpackningsmaterial (inhåll, mottagningskontroll, information m.m.)
- Säker hantering, lagring och transport (förvaring, korskontamination, separering m.m.)
- Hantering och förvaring av avfall (avfall, returgoods, animaliska biprodukter)
- Skadedjursbekämpning (skadedjur, insekter och tamdjur)
- Rengöring och desinfektion (rengöring, rengöringskemikalier och rengöringsresultat)
- Vattenkvalitet (vatten som används på anläggningen)
- Temperatur (kyl- och frysförvaring, upptining och varmhållning)
- Personlig hygien (arbetskläder, handtvätt och hälsotillstånd)
- Utbildning (kompetens och kunskap i livsmedelshygien och HACCP, utbildningsplan)

För vissa verksamheter gäller även att nedanstående rutiner finns:

- HACCP-baserade förfaranden (färdanalys, kritiska styrpunkter, övervakning, korrigerande åtgärder, validering, verifiering)
- Information (märkning, presentation, redlighet och information till allmänhet)
- Spårbarhet (från vem och till vem? Återkallelse av felaktig produkt)
- Mikrobiologiska kriterier (förordning (EG) nr 2073/2005)
- Övriga krav (alla andra krav som finns i lagstiftningen)

All personal ska ha kännedom om vilka rutiner som gäller för verksamheten.

Vid kontrollbesök som miljökontoret utför används en checklista. För att vara förberedd vid en inspektion kan du som livsmedelsföretagare ta del av del av checklistan, kontakta i så fall miljökontoret.

### **Anmäl förändringar av verksamheten**

Anmäl alltid i förväg innan du gör förändringar av verksamheten eller av lokalen.

Förändringar kan till exempel vara ägarbyte, ombyggnation, upphörande av verksamhet, förändringar i sortiment eller tillverkningsätt. Om verksamheten upphör ska även meddelas samt gärna byte av företagsadress.