



**Ronneby**  
KOMMUN

## ANMÄLAN OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING

Miljö- och byggnadsförvaltningen

Ansökan/anmälan ska inkomma **senast 2 veckor före start** av livsmedelsanläggning.

Adress: Ronneby kommun

Miljö- och byggnadsförvaltningen

372 80 Ronneby

### Sökande, verksamhetsutövare

Verksamhetsägare (firma eller motsvarande)		Organisationsnummer/Personnummer	
c/o eller liknande			
Adress (gata/box)		Postnummer	Ort
Telefon (även riktnummer)	Telefon mobil		Fax
Kontaktperson, namn	E-post		
Ev. separat faktureringsadress		Postnummer	Ort

### Lokal/Plats

Lokalens namn		Fastighetsbeteckning	
Gatuadress		Postnummer	Ort
Telefon till lokalen (även riktnr)	Fastighetsägare		Telefon fastighetsägare
Adress fastighetsägare		Postnummer	Ort
<input type="checkbox"/> Fordon, ange registreringsnummer:		<input type="checkbox"/> Tält, stånd	<input type="checkbox"/> Ambulerande verksamhet
<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten		<input type="checkbox"/> Egen brunn	

### Tid som ansökan/anmälan avser

Från och med, datum	<input type="checkbox"/> Till och med, datum
	<input type="checkbox"/> Tills vidare

### Beskrivning av verksamheten (sortiment, art, omfattning, t ex produkter, halvfabrikat, mat från grunden etc)

forts. på bilaga

Ronneby kommun  
Miljö- och byggnadsförvaltningen

Postadress 372 80 Ronneby  
Besöksadress Stadshuset, Karlshamnsvägen 4  
Webbplats www.ronneby.se

Telefon 0457-61 80 00  
E-post mbf@ronneby.se

## Den årliga kontrollavgiften

Den årliga kontrollavgiften räknas ut med hjälp av poäng.

De olika poängen gäller

Tabell 1. typ av verksamhet

Tabell 2. produktionens storlek

Tabell 3. eventuellt extra poäng för särskilda konsumentgrupper.

För varje tabell tas den högsta poängen och läggs ihop till en summa.

Titta i tabell 4, så ser du riskklass, årlig kontroll-tid och årlig avgift.

Övriga anläggningar kommer att klassificeras med hjälp av Livsmedelsverkets vägledning för riskklassificering, som Ronneby kommuns taxa för livsmedelskontroll följer. De vanligaste typerna av livsmedelsanläggning kan klassas med hjälp av den här blanketten.

### 1. Typ av verksamhet. Restauranger, storkök, konditori/café, livsmedelsbutiker

Typ av verksamhet	Exempel	Poäng
<input type="checkbox"/> Berarbetning av rått kött, rå fisk, etc, t ex stekning av råa hamburgare <input type="checkbox"/> Nedkylning <input type="checkbox"/> Transport av varmhållna livsmedel	Tillagning av maträtter från rå fisk eller rått kött, grillning av kyckling tillagning av pizza med köttfärs, sushi	Högrisk 55 poäng
<input type="checkbox"/> Kokning av potatis/ris/pasta, gräddning av pannkakor eller våfflor <input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, gräddtårter eller smörgåstårter <input type="checkbox"/> Skivning av skinka, bitning av ost <input type="checkbox"/> Återuppvärmning <input type="checkbox"/> Varmhållning		Mellanrisk 35 poäng
<input type="checkbox"/> Kylförvaring <input type="checkbox"/> Upptining <input type="checkbox"/> Manuell hantering av glass	Försäljning av kylda livsmedel. Försäljning av mjukglass, kulglass	Lågrisk 15 poäng
<input type="checkbox"/> Bakning <input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring <input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel <input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst, bearbetad produkt	Försäljning av frukt, grönsaker eller godis. Försäljning av förpackad glass. Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning	Mycket låg risk 5 poäng

### 2. Produktionens omfattning/storlek

Omfattning/storlek	Konsumenter/portioner per dag eller antal årsarbetskrafter	Poäng
<input type="checkbox"/> Mycket stor omfattning	Mer än 250 000 konsumenter/portioner per dag.	55 poäng
<input type="checkbox"/> Stor omfattning	25 000-250 000 konsumenter/portioner per dag eller fler än 30 årsarbetskrafter.	45 poäng
<input type="checkbox"/> Mellan omfattning	2500-25000 konsumenter/portioner per dag eller 11-30 årsarbetskrafter	35 poäng
<input type="checkbox"/> Liten omfattning	250-2500 konsumenter/portioner per dag eller 4-10 årsarbetskrafter	25 poäng
<input type="checkbox"/> Mycket liten omfattning	25-250 konsumenter/portioner per dag eller 1-3 årsarbetskrafter	15 poäng
<input type="checkbox"/> Ytterst liten omfattning	Upp till 25 konsumenter/portioner per dag eller upp till 1 årsarbetskraft	5 poäng

Ronneby kommun  
Miljö- och byggnadsförvaltningen

Postadress 372 80 Ronneby  
Besöksadress Stadshuset, Karlshamnsvägen 4  
Webbplats www.ronneby.se

Telefon 0457-61 80 00  
E-post mbf@ronneby.se

### 3. Konsumentgrupper (särskilt känsliga matgäster)

Verksamheten levererar mat till förskolor, äldreboenden, sjukhem eller kontinuerligt serverar specialmat till allergiska personer.

En restaurang får inte extra poäng om man serverar enstaka gäster t ex en mjölkfri sås.

10 extra poäng

**4. Så här beräknas den årliga kontrollavgiften.** År 2019 är timavgiften 830 kr/tim. Lägg ihop det högsta antalet poäng och se i vilken riskklass din verksamhet hamnar.

Poäng	Riskklass	Kontrolltid per år	Summa år 2019
> 100 poäng	1	16 tim	13 280 kr
80-90 poäng	2	8 tim	6 640 kr
60-70 poäng	3	4 tim	3 320 kr
40-50 poäng	4	2 tim	1 660 kr
< 30 poäng	5	1 tim	830 kr

### Registreringsavgift

Vid registreringstillfället debiteras registeravgift motsvarande 1 timmes kontrolltid. Därefter debiteras endast den årliga avgiften varje år.

### Övriga anläggningar/livsmedelsföretag

Matmäklare, importör eller liknande utan hantering av livsmedel i egna lokaler (endast kontor), hamnar direkt i riskklass 5, en timmes avgift

Annat livsmedelsföretag, t ex grossist, distributör, industriell livsmedelsproduktion

Klassning kommer att ske enligt livsmedelsverkets vägledning för riskklassificering, enligt Ronneby kommuns taxa för livsmedelskontroll.

### Extra kontrollavgift

Den årliga avgiften ska täcka de kostnader som kontrollmyndigheten har. Om kontrollen visar på stora brister i livsmedelsföretagets verksamhet, kan extra kontroller krävas. Denna typ av kontroll ingår inte i den årliga avgiften utan täcks av en extra kontrollavgift som företaget får betala.

Efter registreringen kan miljö- och byggnadsnämnden kontrollera anläggningen. Vid en sådan kontroll ska verksamheten/livsmedelsföretaget kunna redogöra för sin faroanalys och sitt system för egenkontroll, eventuell fettavskiljares placering och hur den töms. Viktiga delar av egenkontrollen handlar om hur verksamheten/livsmedelsföretaget ser till att personal som har hand om livsmedel har lämplig **livsmedelshygienisk kunskap/utbildning** för sina arbetsuppgifter.

**Om miljö- och byggnadsnämnden genom sina kontroller bedömer att det krävs återkommande extra kontroller av verksamheten/ företaget kan den årliga avgiften höjas. Detta görs genom "erfarenhetsklassning" upp till 4 gånger den riskklassningen som de lämnade uppgifterna på här blanketten ger upphov till.**

**Personuppgifter i ansökan behandlas enligt dataskyddsförordningen (GDPR). Du medger att informationen du lämnar får lagras och bearbetas i register av förvaltning/nämnd . Du har rätt att begära utdrag och rättelser. Läs mer på [www.ronneby.se](http://www.ronneby.se)**

### Underskrift

Ort och datum

**Jag har tagit del av ovanstående information om hur avgifterna för kontrollen av livsmedelsanläggningar beräknas.**

Sökande, namnteckning

Namnförtydligande

Ronneby kommun  
Miljö- och byggnadsförvaltningen

Postadress 372 80 Ronneby  
Besöksadress Stadshuset, Karlshamnsvägen 4  
Webbplats [www.ronneby.se](http://www.ronneby.se)

Telefon 0457-61 81 70  
E-post [mbf@ronneby.se](mailto:mbf@ronneby.se)