



Denna blankett är till för att vara ett underlag för riskklassificering av er verksamhet och för beräkning av årlig kontrolltid och kontrollavgift. Det är därför viktigt att blanketten fylls i så utförligt som möjligt.

Läs bifogad information om definitioner och begrepp innan du fyller i blanketten.

1. Verksamhetsutövare

Företagets, föreningens, nämndens namn, personnamn (vid enskild firma)		Organisationsnr/ Personnr
Postadress	Postnummer och ort	
Kontaktperson	Telefon	Mobiltelefon
E-postadress		

2. Anläggningen

Lokalens/ anläggningens namn	Fastighetsbeteckning
------------------------------	----------------------

3. Märkning och presentation av livsmedel

Form av märkning/ presentation
<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel <input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte <input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel <input type="checkbox"/> Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel <input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/förpackar inte

4a. Restaurang, storhushåll och café

Konsumentgrupper		
Verksamheten vänder sig till känslig konsumentgrupp Med känsliga konsumenter menas: Barn under 5 år; personer med nedsatt immunförsvar, ex. gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende; personer med livsmedelsrelaterad allergi	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Typ av hantering (Mer än ett alternativ kan markeras)		
<input type="checkbox"/> Tillagning/Strimling/Marinerung (och därmed bearbetning) av rätt kött/fisk/fågel	<input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis	
<input type="checkbox"/> Tillagning av kebab eller pizza med köttfärs	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av färdiga rätter (t ex köttbullar, pyttipanna)	
<input type="checkbox"/> Tillagning av stekfärdiga köttprodukter (t ex råa hamburgare)	<input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering	
<input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från pastöriserad mjölk	
<input type="checkbox"/> Groddning	<input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning	
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk	<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad	
<input type="checkbox"/> Styckning av animaliska produkter	<input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/ kyld mat	
<input type="checkbox"/> Malning av kött/fisk	<input type="checkbox"/> Servering/ försäljning av mjukglass/ kulglass	
<input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter/ beredning av sushi/bitning av fisk/ paketering av fisk	<input type="checkbox"/> Försäljning av förpackad glass	
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjölk (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, våfflor	<input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker, godis	
<input type="checkbox"/> Skivning av skinka/ost	<input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott etc	
<input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar	<input type="checkbox"/> Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd eller torra kakor	
<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårter	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex. paj, pizza, lasagne	

<input type="checkbox"/> Övrig hantering som inte redovisats ovan			
Konsumenter/ portioner per dag (genomsnitt över året)			
<input type="checkbox"/> mer än 250 000	<input type="checkbox"/> 25 000 – 250 000	<input type="checkbox"/> 2 500 – 25 000	<input type="checkbox"/> 250 – 2 500
<input type="checkbox"/> 80 – 250	<input type="checkbox"/> 25 – 80	<input type="checkbox"/> Mindre än 25	

4b. Butik med försäljning av livsmedel och konditori

Total antalet årsarbetskrafter			
<input type="checkbox"/> Mer än 30	<input type="checkbox"/> > 10-30	<input type="checkbox"/> > 3-10 <input type="checkbox"/> > 2-3 <input type="checkbox"/> > 1-2 <input type="checkbox"/> 1 eller mindre	
Ange vilken verksamhet som finns i butiken samt årsarbetskrafter			
	Antal årsarbetskrafter	Verksamhetsbeskrivning (Mer än ett alternativ kan markeras)	
<input type="checkbox"/> Bageri/ konditori	<input type="checkbox"/> Mer än 30	<input type="checkbox"/> Bakning Matbröd, hårt bröd, torra kakor eller Bake off	<input type="checkbox"/> Skivning av skinka/ost
	<input type="checkbox"/> > 10-30	<input type="checkbox"/> Bakning av konditorivaror (tårtor, bakelser)	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst färdigmat
	<input type="checkbox"/> > 3-10	<input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar	<input type="checkbox"/> Servering av mjukglass/kulglass
	<input type="checkbox"/> > 2-3	<input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Försäljning av förpackad glass
	<input type="checkbox"/> > 1-2	<input type="checkbox"/> Tillverkning av tårtor, bakelser eller smörgåstårtor	
	<input type="checkbox"/> 1 eller mindre	<input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor/våfflor	
<input type="checkbox"/> Chark	<input type="checkbox"/> Mer än 30	<input type="checkbox"/> Malning av kött/fisk	<input type="checkbox"/> Varmhållning av annat än varmkorv
	<input type="checkbox"/> > 10-30	<input type="checkbox"/> Styckning/Strimling/Marinering av rått kött/fisk/fågel	<input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat
	<input type="checkbox"/> > 3-10	<input type="checkbox"/> Grillning av kyckling	<input type="checkbox"/> Kokning av potatis/ris/pasta
	<input type="checkbox"/> > 2-3	<input type="checkbox"/> Packning kött/köttprodukter	<input type="checkbox"/> Beredning av sushi
	<input type="checkbox"/> > 1-2	<input type="checkbox"/> Smörgåstillverkning	<input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk
	<input type="checkbox"/> 1 eller mindre	<input type="checkbox"/> Beredning av maträtter, pastasallad, smörgåsar	<input type="checkbox"/> Skivning av skinka/ost
<input type="checkbox"/> Försäljning av endast förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Mer än 30	<input type="checkbox"/> Försäljning av frysta förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Livsmedel som inte kräver kylförvaring
	<input type="checkbox"/> > 10-30		<input type="checkbox"/> Försäljning av kylda livsmedel
	<input type="checkbox"/> > 3-10		
	<input type="checkbox"/> > 2-3		
	<input type="checkbox"/> > 1-2		
	<input type="checkbox"/> 1 eller mindre		
<input type="checkbox"/> Andra delverksamheter	<input type="checkbox"/> Mer än 30	<input type="checkbox"/> Försäljning av förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Servering av matbröd, hårt bröd eller torra kakor
	<input type="checkbox"/> > 10-30	<input type="checkbox"/> Korvförsäljning	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst färdigmat (t ex pizzabitar) för direkt försäljning
	<input type="checkbox"/> > 3-10	<input type="checkbox"/> Förpackad glass	
	<input type="checkbox"/> > 2-3	<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass, kulglass	
	<input type="checkbox"/> > 1-2	<input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker, godis	
	<input type="checkbox"/> 1 eller mindre		
<input type="checkbox"/> Övrig hantering som inte redovisats ovan			

4c. Grossister och distributionsföretag

Typ av verksamhet (Mer än ett alternativ kan markeras)	Antal årsarbetskrafter
<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av varmhållna livsmedel	<input type="checkbox"/> Mer än 30
<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel	<input type="checkbox"/> > 10-30
<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av frukt och grönsaker	<input type="checkbox"/> > 3-10
<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av frysta livsmedel	<input type="checkbox"/> > 2-3
<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av livsmedel som inte kräver kylförvaring	<input type="checkbox"/> > 1-2
	<input type="checkbox"/> 1 eller mindre
<input type="checkbox"/> Övrig hantering som inte redovisats ovan	

4d. Industriell tillverkning av livsmedel

Typ av hantering (Mer än ett alternativ kan markeras)	
<input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött <input type="checkbox"/> Tillverkning av fermenterad korv och falukorv <input type="checkbox"/> Tillverkning av bacon och rökt skinka/kalkon <input type="checkbox"/> Tillverkning av konsumtionsmjölk <input type="checkbox"/> Tillverkning av ost, fil, smör <input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkpulver från opastöriserad mjölk <input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserver <input type="checkbox"/> Groddning <input type="checkbox"/> Slakt	<input type="checkbox"/> Beredning/bearbetning av vegetabilier <input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär <input type="checkbox"/> Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg eller pastöriserad mjölk <input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad <input type="checkbox"/> Tillverkning av smörgåsar, smörgåstårtor <input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter <input type="checkbox"/> Tillagning av fiskrätter <input type="checkbox"/> Tillverkning av sushi <input type="checkbox"/> Bitning av fisk
<input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött <input type="checkbox"/> Infrysning av rå fisk <input type="checkbox"/> Blanchering och infrysning av grönsaker <input type="checkbox"/> Infrysning av bär <input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt och marmelad	<input type="checkbox"/> Paketering av fisk <input type="checkbox"/> Tillverkning av glass <input type="checkbox"/> Tillverkning av fil, smör, ost, mjölkpulver från pastöriserade produkter <input type="checkbox"/> Skivning av skinka <input type="checkbox"/> Bitning av ost, rivning av ost, <input type="checkbox"/> Injicering av ost
<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd <input type="checkbox"/> Bakning av torra kakor <input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring <input type="checkbox"/> Tvättning av potatis <input type="checkbox"/> Förpackning frukt och grönsaker <input type="checkbox"/> Äggpackeri utan tvätt <input type="checkbox"/> Tillverkning av förpackat vatten <input type="checkbox"/> Tillverkning av öl, läsk	<input type="checkbox"/> Marinerings eller styckning av kött <input type="checkbox"/> Malning av köttfärs <input type="checkbox"/> Äggpackeri med tvätt <input type="checkbox"/> Tillverkning av godis <input type="checkbox"/> Tillverkning av strösocker <input type="checkbox"/> Rostning av kaffe <input type="checkbox"/> Malning av mjöl
<input type="checkbox"/> Annan industriell tillverkning av livsmedel	

Ton utgående produkt av animalier, vegetabilier och sammansatta livsmedel per år			
<input type="checkbox"/> Mer än 10 000	<input type="checkbox"/> 1 000 – 10 000	<input type="checkbox"/> 100 – 1 000	<input type="checkbox"/> 10 – 100
<input type="checkbox"/> 3 – 10	<input type="checkbox"/> 1 – 3	<input type="checkbox"/> Mindre än 1	

Ton mottagen mjölk per år (För mjölk och mjölkproduktanläggning, ink. osttillverkning)		
<input type="checkbox"/> Mer än 100 000	<input type="checkbox"/> 10 000 – 100 000	<input type="checkbox"/> 1 000 – 10 000
<input type="checkbox"/> 100 – 1 000	<input type="checkbox"/> 10 – 100	<input type="checkbox"/> Mindre än 10

4e. Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning

Verksamhet och råvatten	Halter av mikroorganismer i råvattnet
<input type="checkbox"/> Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten	E. coli/Enterokocker: > 10 per 100 ml Koliforma bakterier: > 100 per 100 ml
<input type="checkbox"/> Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten	E. coli/Enterokocker: ≤ 10 per 100 ml Koliforma bakterier: 1- 100 per 100 ml
<input type="checkbox"/> Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten	E. coli/Enterokocker: ej påvisad i 100 ml Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml
<input type="checkbox"/> Distributionsanläggning	

Distribuerat dricksvatten, m ³ per dygn		
<input type="checkbox"/> Mer än 100 000	<input type="checkbox"/> 10 000 – 100 000	<input type="checkbox"/> 1 000 – 10 000
<input type="checkbox"/> 100 – 1 000	<input type="checkbox"/> 10 – 100	<input type="checkbox"/> Mindre än 10

5. Övriga upplysningar

6. Underskrift

Med min underskrift samtycker jag till att mina personuppgifter behandlas enligt personuppgiftslagen (SFS 1998:204).

Datum	Underskrift	Namnförtydligande

Information om behandling av personuppgifter enligt personuppgiftslagen (PuL)

För Er information vill vi meddela att dina personuppgifter används i myndighetsutövning för att utifrån ett register utöva tillsyn, handlägga ärenden, fakturera, planera och utvärdera. Om Ni vill ha ytterligare information om hur Era personuppgifter används och/eller om Ni vill att de ska ändras kan Ni vända Er till miljö- och hälsoskydds enheten tel. 0143-150 00



Definitioner och begrepp

Bearbetade produkter:

Livsmedel som framställs av obearbetade produkter. Dessa produkter får innehålla ingredienser som behövs vid tillverkningen för att de skall få särskilda egenskaper.

Bearbetning:

Åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar.

Förpacka livsmedel:

Att fylla eller på annat sätt försluta ett livsmedel i en färdigförpackning. Förpackningen ska helt eller delvis omsluta livsmedlet på sådant sätt att innehållet inte kan ändras, utan att förpackningen öppnas eller ändras. Ansvar för att konsumentmärkning av färdigförpackade livsmedel uppfyller kraven i lagstiftningen åligger den som saluhåller livsmedlet till slutkonsument. I tidigare led medges att vissa uppgifter kan förekomma i medföljande handling.

Märkning:

Varje ord, närmare upplysning, varumärke, märkesnamn, illustration eller symbol som avser ett livsmedel och som finns på emballage, etikett, dokument, skylt, meddelande, halsring eller krage som är fäst på, medföljer eller hänvisar till livsmedlet.

Obearbetade produkter:

Livsmedel som inte har genomgått någon bearbetning och omfattar produkter som har delats, styckats, trancherats, skivats, benats ur, hackats, flått, krossats, skurits upp, rengjorts, putsats, skalats, malts, kylts, frysts, djupfrysts eller tinats.

Presentation av livsmedel

Presentation av livsmedel kan ske via menyer, matsedlar, skyltar eller motsvarande i restauranger, skolmatsalar, vårdboenden och andra verksamheter i vilka färdiglagad mat serveras.

Utforma märkning:

Ansvarar för framtagning av förpackningar, val av design och hur informationen på dessa utformas. Detta kan innebära att ta fram förpackningsunderlag eller liknande. Underlagen kan sedan distribueras inom den egna anläggningen, till andra anläggningar eller till andra livsmedelsföretagare. Ett företag kan också låta bli att utforma märkning, men ändå förpacka livsmedel. Då har företaget använt en märkning som det har erhållit från en annan företagare. Det förpackande företaget utformar då inte märkningen, men har ändå ansvar för att rätt livsmedel märks med rätt uppgifter.