



Sydnärkes Miljöförvaltning

695 80 Laxå

0584 473 400

Verksamhetsbeskrivning för livsmedelsanläggning

* = Obligatorisk uppgift

Livsmedelsanläggning

Livsmedelsanläggningens namn*

Besöksadress/plats*

Organisationsnummer*

Telefon (även riktnummer)*

Typ av verksamhet*

Manuell hantering är t.ex. ost-, fisk-, kött- eller delikatessdisk, självplock av t.ex. räkor, oliver.

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Butik utan manuell hantering | <input type="checkbox"/> Café | <input type="checkbox"/> Lager |
| <input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering | <input type="checkbox"/> Bageri/konditori | <input type="checkbox"/> Distributör |
| <input type="checkbox"/> Restaurang | <input type="checkbox"/> Skola | <input type="checkbox"/> E-handel |
| <input type="checkbox"/> Kiosk | <input type="checkbox"/> Förskola | <input type="checkbox"/> Mobil anläggning |
| <input type="checkbox"/> Gatukök | <input type="checkbox"/> Fritidshem | <input type="checkbox"/> Industri, ange vad |
| <input type="checkbox"/> Sushirestaurang | <input type="checkbox"/> Omvårdnad | <input type="checkbox"/> Importör |
| <input type="checkbox"/> Pizzeria | <input type="checkbox"/> Grossist | <input type="checkbox"/> Övrigt, ange vad |

Hantering

Ange vilka typer av hantering som förekommer.

Verksamhet med hög risk

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött (färskt eller fryst) | <input type="checkbox"/> Slakt |
| <input type="checkbox"/> Kebabstock | <input type="checkbox"/> Groddning |
| <input type="checkbox"/> Grillning av kyckling | <input type="checkbox"/> Tillverkning av mejeriprodukter från opastöriserad mjölk |
| <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat | <input type="checkbox"/> Bakning av pizza med köttfärs, oxfilé, kyckling etc. vilket köps in rått (färskt eller fryst) |

Verksamhet med mellanrisk

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter | <input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rå fisk | <input type="checkbox"/> Återuppvärmning (värma upp mat som lagats tidigare) |
| <input type="checkbox"/> Beredning av sushi | <input type="checkbox"/> Transport av varm mat, t.ex. catering |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller mjölk/ägg (t.ex. paj, pannkakor, våfflor) | <input type="checkbox"/> Varmhållning |
| <input type="checkbox"/> Kokning av pasta/ris/potatis | <input type="checkbox"/> Malning av kött |
| <input type="checkbox"/> Beredning av sallad, smörgåsar | <input type="checkbox"/> Skivning av charkprodukter (t.ex. skinka) |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk | <input type="checkbox"/> Styckning av kött (skära/dela färskt eller fryst rått kött) |
| <input type="checkbox"/> Filetering av fisk (skära/dela färsk eller fryst rå fisk) | <input type="checkbox"/> Delning av ost |

Verksamhet med låg risk

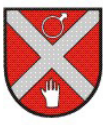
- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Kylförvaring av livsmedel (t.ex. mejerivaror, smörgåsar, bakelser) | <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/skopglass |
| <input type="checkbox"/> Upptining (tina upp frysta livsmedel) | <input type="checkbox"/> Transport av kyld mat, t.ex. catering |

Verksamhet med mycket låg risk

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvara | <input type="checkbox"/> Hantering/försäljning av frysta livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Hantering/försäljning av frukt/grönsaker, godis | <input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kyla (t.ex. konserver, bröd, te/kaffe, läsk) |
| <input type="checkbox"/> Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning | |

Övrigt

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Import av livsmedel från tredje land (utanför EU) | <input type="checkbox"/> Införsel, förste mottagare av livsmedel från annat EU-land |
|--|---|



Sydnärkes Miljöförvaltning

Sydnärkes Miljöförvaltning

Ange storleken på er verksamhet

	Restauranger, caféer, skolor och liknande	Butiker, grossister, lager	Livsmedelsindustrier
Verksamhetens storlek	Antal portioner som serveras per dag ¹⁾	Antal anställda som arbetar med livsmedel ²⁾	Ton utgående produkter per år
Mycket stor	<input type="checkbox"/> >250 000	<input type="checkbox"/> -	<input type="checkbox"/> >10 000
Stor	<input type="checkbox"/> >25 000 - 250 000	<input type="checkbox"/> >30	<input type="checkbox"/> >1 000 - 10 000
Mellan	<input type="checkbox"/> >2 500 - 25 000	<input type="checkbox"/> >10 - 30	<input type="checkbox"/> >100 - 1 000
Liten	<input type="checkbox"/> >250 - 2500	<input type="checkbox"/> >3 - 10	<input type="checkbox"/> >10 - 100
Mycket liten (I)	<input type="checkbox"/> >80 - 250	<input type="checkbox"/> >2 - 3	<input type="checkbox"/> >3 - 10
Mycket liten (II)	<input type="checkbox"/> >25 - 80	<input type="checkbox"/> >1 - 3	<input type="checkbox"/> >1 - 3
Ytterst liten	<input type="checkbox"/> 25 eller färre	<input type="checkbox"/> 1 eller färre	<input type="checkbox"/> 1 eller färre

¹⁾ Antalet portioner per år delat med 365 dagar. Om ni serverar mat till samma personer fler än en gång per dag (t.ex. vårdboende, förskolor m.m.) ange då antal konsumenter.

²⁾ En årsarbetskraft beräknas arbeta ca 220 dagar/år på heltid (två halvtidsanställda = en årsarbetskraft o.s.v.)

Vänder sig verksamheten huvudsakligen till känsliga konsumenter?

Med känsliga konsumenter menas: barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar t.ex. gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende och personer med livsmedelsrelaterad allergi.

- Ja
 Nej

Märkning/förpackning

Ange vilka typer av hantering som förekommer.

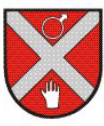
- Märker/förpackar livsmedel och utformar märkning, t.ex. butik med egen tillverkning, importör som översätter märkning
- Märker/förpackar inte livsmedel men utformar märkning, t.ex. matmäklare
- Märker/förpackar livsmedel men utformar inte märkning, t.ex. butik med egen tillverkning men med central märkning
- Utformar menypresentation men märker/förpackar inte livsmedel, t.ex. restauranger med egna menyer, cateringverksamhet
- Utformar inte meny/presentation och märker/förpackar inte livsmedel, t.ex. butiker med enbart förpackade livsmedel, skola med central matsedel, franchiserestauranger

Egen import/införsel av livsmedel

- Vi har egen import av livsmedel (från annat än EU-land):
- Animaliska livsmedel
- Vegetabiliska livsmedel
- Annat, ange vad
- Vi har egen införsel av livsmedel (från EU-land):
- Animaliska livsmedel
- Vegetabiliska livsmedel
- Annat, ange vad
- Vi har ingen egen import av/införsel av livsmedel

Ekologiska livsmedel eller sär-när som tillverkas i eller importerats till verksamheten

- Ekologiska livsmedel som är tillverkade i eller importerade till verksamheten
- Sär-när produkter (livsmedel för särskilda näringsändamål, t.ex. glutenfria eller andra "fri-från-produkter") som är tillverkade i eller importerade till verksamheten



Sydnärkes Miljöförvaltning

Sydnärkes Miljöförvaltning

Förklara kortfattat vad ni ska göra

Vid import/införsel av livsmedel ska en beskrivning av verksamheten anges genom att bl.a. följande information beskrivs:

Produkter eller produkttyper som importeras, omfattning och spridning av verksamheten, hur försäljningen kommer att ske (t.ex. över hela landet, via internet till grossister etc.), från vilka länder import/införsel sker.

Inera AB 812301 1704

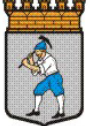
Övriga upplysningar

Avgift betalas enligt av kommunen fastställd taxa.

Underskrift

Datum och anmälarens underskrift (behörig firmatecknare)*

Namnförtydligande*



Sydärkes Miljöförvaltning

Sydärkes Miljöförvaltning

Hantering av personuppgifter:

Kommunen blir personuppgiftsansvarig för personuppgifterna först när den ifyllda blanketten tagits emot av kommunen. Uppgifterna kommer att behandlas enligt dataskyddsförordningen. För mer information om hur personuppgifterna behandlas i ditt ärende hänvisas till kommunens hemsida.