



Underlag för
riskklassificering av
livsmedelsanläggning

Datum

Skickas till

Åtvidabergs kommun
Miljökontoret
Box 206
59725 Åtvidaberg

Livsmedelsföretag

Företag	Organisations-/Personnummer
Livsmedelsanläggningens namn	
Utdelningsadress (gata, box etc.)	Postnummer och ort
E-postadress	Telefon dagtid (även riktnr)

Kontaktperson

Förnamn	Efternamn
---------	-----------

Fakturamottagare (om annan än ovanstående)

Företag	Organisations-/Personnummer
Utdelningsadress (gata, box etc.)	Postnummer och ort
E-postadress	Telefon dagtid (även riktnr)

Driver ni säsongsverksamhet?

- Ja, öppettider och antal dagar/år:
 Nej

Nedan finns avsnitt för olika typer av verksamheter, fyll endast i uppgifter på den verksamhet/de verksamheter som motsvarar din verksamhet.

- Restaurang, storhushåll, konditori, café
- Butik med försäljning av livsmedel
- Grossister och distributionsföretag
- Industriell tillverkning av livsmedel
- Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom distributionsanläggning

Oavsett typ av verksamhet så ska du fylla i avsnittet om **Orsak till ytterligare kontrollbehov vid anläggningen** som finns i slutet av blanketten.

RESTAURANG, STORHUSHÅLL, KONDITORI, CAFÉ

Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar.

Huvudsaklig kundgrupp

- Barn under fem år eller vårdtagare inom äldreomsorg/sjukhem Annan, ange vilken:
- Personer i behov av specialkost/allergikost Huvudsaklig kundgrupp saknas

Typ av verksamhet

- Catering av varm mat (transport av varmhållen mat) Catering av kall mat (transport av kall mat)
- Mottagningskök för färdiglagad varm mat Mottagningskök för färdiglagad kall mat
- Restaurang Café/konditori
- Kök på förskola/äldreboende/sjukhus Annan, ange vilken:

Verksamhetsbeskrivning

Högrisk

- Tillagning/inläggning/gravning av rått kött/fågel Nedkylning av varm mat
- Hantering av opastöriserad mjölk Grillning av kyckling

Mellanrisk

- Malning av kött/fisk Varmhållning
- Tillagning/inläggning/gravning av rå fisk Styckning av animaliska produkter
- Tillagning/bearbetning utan råa animalier Beredning av sushi
- Strimling/marinerung av rått kött/fisk/fågel Gräddning av pannkakor/våfflor
- Kokning av potatis/ris/pasta Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, bakelser eller smörgåstårter
- Skivning av skinka/ost Återuppvärmning

Låg risk

- Upptining Kylförvaring
- Servering av mjukglass/kulglass

Mycket låg risk

- Hantering av frysta livsmedel Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd eller torra kakor
- Uppvärmning av färdiga rätter (t.ex. köttbullar, pyttipanna) Försäljning av frukt, grönsaker, förpackad glass eller godis

Konsumenter/portioner per dag (genomsnitt för årets alla dagar)

- >250 000 25 000-250 000 2 500-25 000 250-2 500
- 80-250 25-80 0-25

Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar



BUTIK MED FÖRSÄLJNING AV LIVSMEDEL

Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar.

Verksamhetsbeskrivning

Högrisk

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tillagning/bearbetning av rått kött/fågel | <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat |
| <input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk | <input type="checkbox"/> Grillning av kyckling |

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

- | | | |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >30 | <input type="checkbox"/> 10-30 | <input type="checkbox"/> 3-10 |
| <input type="checkbox"/> 2-3 | <input type="checkbox"/> 1-2 | <input type="checkbox"/> 0-1 |

Mellanrisk

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Malning av kött/fisk | <input type="checkbox"/> Varmhållning av annat än varmkorv |
| <input type="checkbox"/> Packning av kött/köttprodukter | <input type="checkbox"/> Styckning/strimling av rått kött/fisk/fågel |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av fisk | <input type="checkbox"/> Beredning av sushi |
| <input type="checkbox"/> Tillagning/bearbetning utan råa animalier | <input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor/våfflor |
| <input type="checkbox"/> Kokning av potatis/ris/pasta | <input type="checkbox"/> Tillverkning av tårtor, bakelser eller smörgåstårter |
| <input type="checkbox"/> Skivning av skinka/ost | <input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av varmkorv | |

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

- | | | |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >30 | <input type="checkbox"/> 10-30 | <input type="checkbox"/> 3-10 |
| <input type="checkbox"/> 2-3 | <input type="checkbox"/> 1-2 | <input type="checkbox"/> 0-1 |

Låg risk

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass, kulglass | <input type="checkbox"/> Försäljning av kyllda livsmedel |
|---|--|

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

- | | | |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >30 | <input type="checkbox"/> 10-30 | <input type="checkbox"/> 3-10 |
| <input type="checkbox"/> 2-3 | <input type="checkbox"/> 1-2 | <input type="checkbox"/> 0-1 |

Mycket låg risk

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Försäljning av förpackade livsmedel | <input type="checkbox"/> Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd, torra kakor eller bake-off |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av förpackad glass | <input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker eller godis |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av frysta förpackade livsmedel | <input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst färdigmat (t.ex. pizzabitar) för direkt försäljning |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av livsmedel som inte kräver kylförvaring | |

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

- | | | |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >30 | <input type="checkbox"/> 10-30 | <input type="checkbox"/> 3-10 |
| <input type="checkbox"/> 2-3 | <input type="checkbox"/> 1-2 | <input type="checkbox"/> 0-1 |

Totala antalet årsarbetskrafter

- | | | |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >30 | <input type="checkbox"/> 10-30 | <input type="checkbox"/> 3-10 |
| <input type="checkbox"/> 2-3 | <input type="checkbox"/> 1-2 | <input type="checkbox"/> 0-1 |

Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

GROSSISTER OCH DISTRIBUTIONSFÖRETAG

Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar.

Verksamhetsbeskrivning

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av varmhållna livsmedel | <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av frukt och grönsaker |
| <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel | <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av frysta livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av livsmedel som inte kräver kylförvaring | |

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

- | | | |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >30 | <input type="checkbox"/> 10-30 | <input type="checkbox"/> 3-10 |
| <input type="checkbox"/> 2-3 | <input type="checkbox"/> 1-2 | <input type="checkbox"/> 0-1 |

Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

INDUSTRIELL TILLVERKNING AV LIVSMEDEL

Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar.

Verksamhetsbeskrivning

Kött/fisk/charkhantering

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Packning av rått kött/fågel | <input type="checkbox"/> Slakt |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av malet kött | <input type="checkbox"/> Grovstyckning |
| <input type="checkbox"/> Bearbetning av rått kött/fisk/fågel genom t.ex. värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad: |

Färdiga maträtter

- | | |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Animaliska | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad: |
| <input type="checkbox"/> Vegetariska | |

Äggpackeri

- | | |
|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Med tvätt | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad: |
| <input type="checkbox"/> Utan tvätt | |

Konservering/konservertillverkning

- | | |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Helkonserv | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad: |
| <input type="checkbox"/> Halvkonserv | |

Hantering av frukter, grönsaker, rotfrukter och potatis

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Hela frukter/grönsaker | <input type="checkbox"/> Groddning |
| <input type="checkbox"/> Skurna frukter/grönsaker | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad: |

Bageri

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Konditorivarutillverkning | <input type="checkbox"/> Smörgåstillverkning |
| <input type="checkbox"/> Matbröd, hårt bröd eller torra kakor | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad: |
| <input type="checkbox"/> Bakning av konditorivaror (tårtor, bakelser) | |

Choklad- och konfektyrtillverkning

- Snacks
 Choklad
 Gelégodis
- Kokosbollar
 Annat, ange vad:

Annan industriell tillverkning av livsmedel

- Kafferosteri
 Bryggeritillverkning
 Sockertillverkning
 Kvarnprodukt
- Safttillverkning
 Glasstillverkning
 Annat, ange vad:

Sker tillverkning av produkter för särskilda näringsändamål?

- Ja
 Nej

Utgående produkt, ton per år

- >10 000
 3-10
- 1 000-10 000
 1-3
- 100-1 000
 0-1
- 10-100

Hantering av mjölk

- Mjolk- och mjölkproduktstillverkning
 Osttillverkning av pastöriserad mjölk
- Pastörisering av mjölk
 Osttillverkning av opastöriserad mjölk

Mottagen mjölk, ton per år

- >10 000
 3-10
- 1 000-10 000
 1-3
- 100-1 000
 0-1
- 10-100

Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

PRODUCENTER OCH TILLHANDAHÅLLARE AV DRICKSVATTEN GENOM DISTRIBUTIONSANLÄGGNING

Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar.

Verksamhetsbeskrivning

Högrisk

Halter av mikroorganismer i råvattnet: E. coli/enterokocker: >10 per 100 ml. Koliforma bakterier: >100 per 100 ml.

- Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten

Mellanrisk

Halter av mikroorganismer i råvattnet: E. coli/enterokocker: ≤10 per 100 ml. Koliforma bakterier: 1-100 per 100 ml.

- Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten

Låg risk

Halter av mikroorganismer i råvattnet: E. coli/enterokocker: ej påvisad i 100 ml. Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml.

- Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten
 Distributionsanläggning



Omfattning (distribuerat dricksvatten, m³ per dygn)

- >100 000
 100-1 000

- 10 000-100 000
 10-100

- 1 000-10 000
 0-10

Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

ORSAK TILL YTTERLIGARE KONTROLLBEHOV VID ANLÄGGNINGEN

Fylls i av alla, oavsett typ av livsmedelsanläggning.

Orsak

Exempel på verksamheter

- Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel

Industri utan huvudkontor, verksamhet som översätter märkning, butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)

- Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel

Huvudkontor, verksamhet som tar in färdigmärkta livsmedel från ett annat land, matmäklare

- Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel

Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare, livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning

- Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel

Fristående restauranger, cateringverksamhet, förskolor/skolor med egen matsedel

- Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel

Butik med enbart förpackade livsmedel, franchiserestauranger, förskolor/skolor med centralt framtagen matsedel, kyl- och fryshus

Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

UNDERSKRIFT

Namnteckning

Namnförtydligande

INFORMATION

Avgift

Avgift för handläggning av riskklassificering tas ut enligt fastställd taxa beslutad av kommunfullmäktige.

Information om behandling av personuppgifter

Behandling sker enligt allmän dataskyddsförordning EU 2016/679 (GDPR). Personuppgifter som lämnas i blankett behandlas av bygg- och miljönämnden för administration och andra åtgärder som behövs för att handlägga ärendet. Du har rätt att få information om vilka personuppgifter om dig som behandlas av bygg- och miljönämnden. Nämnden är skyldig att omgående rätta felaktiga eller missvisande uppgifter. Se mer information på www.atvidaberg.se om hur du gör begäran om registerutdrag eller begäran om rättning av uppgifter. För frågor kontakta miljökontoret enligt följande: Åtvidabergs kommun, Miljökontoret, Box 206, 597 25 Åtvidaberg, e-post: miljo@atvidaberg.se, telefonnummer: 0120-830 00.