

Sollefteå kommun  
881 80 Sollefteå  
0620-68 20 00

## Underlag för riskklassificering av livsmedelsanläggning

\* = Obligatorisk uppgift

### Livsmedelsföretag

Företag*
Organisationsnummer*
Utdelningsadress*
Postnummer*

Postort*
Telefon (även riktnummer)*
E-postadress
Livsmedelsanläggningens namn

### Kontaktperson

Förnamn*
Efternamn*

Telefon (även riktnummer)
E-postadress

### Fakturamottagare (om annan än ovanstående)

Företag*
Organisationsnummer*
Utdelningsadress*
Postnummer*

Postort*
Telefon (även riktnummer)*
E-postadress

### Kontaktperson

Förnamn*
Efternamn*

Telefon (även riktnummer)
E-postadress

### Anmälan gäller\*

- Tillsvidare  
 Viss tid fr.o.m - t.o.m. datum .....

### Restaurang, storhushåll, konditorier och café

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

#### Huvudsaklig kundgrupp

- Barn under fem år eller vårdtagare inom äldreomsorg/sjukhem  
 Personer i behov av specialkost/allergimat  
 Annan, ange vilken .....

#### Typ av verksamhet

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

#### Verksamhetsbeskrivning

##### Högrisk

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

Sollefteå kommun

**Mellanrisk**

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

**Låg risk**

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Upptining                       | <input type="checkbox"/> Kylförvaring |
| <input type="checkbox"/> Servering av mjukglass/kulglass |                                       |

**Mycket låg risk**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel                                | <input type="checkbox"/> Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd eller torra kakor |
| <input type="checkbox"/> Uppvärmning av färdiga rätter (t.ex. köttbullar, pyttipanna) | <input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker, förpackad glass eller godis    |

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

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

- |                                   |  |  |                                     |
|-----------------------------------|--|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >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"/> 0-25          |                                     |

**Butik med försäljning av livsmedel**

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

**Verksamhetsbeskrivning****Högrisk**

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

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

**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"/> Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd, torra kakor eller bake-off | <input type="checkbox"/> Försäljning av förpackade livsmedel                                      |
| <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"/> Livsmedel som inte kräver kylförvaring                                    | <input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel  |

Sollefteå kommun

**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**

<input type="checkbox"/> <b>Kött/fisk/charkhantering</b>	
<input type="checkbox"/> Packning av rått kött, rå fågel	<input type="checkbox"/> Slakt
<input type="checkbox"/> Tillverkning av malet kött	<input type="checkbox"/> Grovstyckning
<input type="checkbox"/> Bearbetning av rått kött, rå fisk, rå fågel genom t.ex. värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring	<input type="checkbox"/> Annat, ange vad .....
<input type="checkbox"/> <b>Färdiga maträtter</b>	<input type="checkbox"/> Annat, ange vad .....
<input type="checkbox"/> Animaliska	
<input type="checkbox"/> Vegetariska	
<input type="checkbox"/> <b>Äggpackeri</b>	
<input type="checkbox"/> Med tvätt	<input type="checkbox"/> Annat, ange vad .....
<input type="checkbox"/> Utan tvätt	
<input type="checkbox"/> <b>Konservering/konservtillverkning</b>	
<input type="checkbox"/> Helkonserv	<input type="checkbox"/> Annat, ange vad .....
<input type="checkbox"/> Halvkonserv	
<input type="checkbox"/> <b>Hantering av frukter, grönsaker, rotfrukter och potatis</b>	
<input type="checkbox"/> Hela frukter/grönsaker	<input type="checkbox"/> Groddning
<input type="checkbox"/> Skurna frukter/grönsaker	<input type="checkbox"/> Annat, ange vad .....



# Sollefteå kommun

Sollefteå kommun

**Bageri**

- Konditorivarutillverkning  
 Matbröd, hårt bröd eller torra kakor  
 Bakning av konditorivaror (tårter, bakelser)

Smörgåstillverkning

Annat, ange vad .....

**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**

- |                                  |  |                                     |                                  |
|----------------------------------|--|-------------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >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"/> 0-1        |                                  |

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

**Mottagen mjölk, ton per år**

- |                                   |  |                                       |                                     |
|-----------------------------------|--|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >100 000 | <input type="checkbox"/> >10 000-100 000 | <input type="checkbox"/> >1000-10 000 | <input type="checkbox"/> >100-1 000 |
| <input type="checkbox"/> >30-100  | <input type="checkbox"/> >10-30          | <input type="checkbox"/> 0-10         |                                     |

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

## Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en 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, m<sup>3</sup> per dygn)

- |                                   |  |                                       |                                     |
|-----------------------------------|--|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >100 000 | <input type="checkbox"/> >10 000-100 000 | <input type="checkbox"/> >1000-10 000 | <input type="checkbox"/> >100-1 000 |
| <input type="checkbox"/> >10-100  | <input type="checkbox"/> 0-10            |                                       |                                     |



Sollefteå kommun

Övriga upplysningar

## Orsak till ytterligare kontrollbehov vid anläggningen

- Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel
- Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel
- Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel
- Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel
- Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel

## Exempel på verksamheter

- Industri utan huvudkontor
- Verksamhet som översätter märkning
- Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)
  
- Huvudkontor
- Verksamhet som tar in färdigmärkta livsmedel från annat land
- Matmäklare
  
- 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
  
- Fristående restauranger
- Cateringverksamhet
- Skolor/förskolor med egen matsedel
  
- Butik med enbart förpackade livsmedel
- Franchiserestauranger
- Skola med centralt framtagna matsedel
- Kyl- och fryshus

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

## Avgift

Avgift betalas enligt av kommunen fastställd taxa.

## Underskrift

Datum och anmälares underskrift\*

Namnförtydligande\*



Sollefteå kommun

**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.