

Låg risk

- Försäljning av mjukglass, kulglass Försäljning av kylda livsmedel

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

- >30 >10 - 30 >3 - 10 >2 - 3
 >1 - 2 >0 - 1

Mycket låg risk

- Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd, torra kakor eller bake-off Försäljning av förpackade livsmedel
 Försäljning av förpackad glass Försäljning av frukt, grönsaker eller godis
 Försäljning av frysta förpackade livsmedel Uppvärmning av fryst färdigmat (t ex pizzabitar) för direkt försäljning
 Livsmedel som inte kräver kylförvaring Hantering av frysta livsmedel

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

- >30 >10 - 30 >3 - 10 >2 - 3
 >1 - 2 >0 - 1

Totala antalet årsarbetskrafter

- >30 >10 - 30 >3 - 10 >2 - 3
 >1 - 2 >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

- Lagring eller transport av varmhållna livsmedel Lagring eller transport av frukt och grönsaker
 Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel Lagring eller transport av frysta livsmedel
 Lagring eller transport av livsmedel som inte kräver kylförvaring

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

- >30 >10 - 30 >3 - 10 >2 - 3
 >1 - 2 >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**
 Packning av rått kött, rå fågel Slakt
 Tillverkning av malet kött Grovstyckning
 Bearbetning av rått kött, rå fisk, rå fågel genom t ex värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring Annat, ange vad
 Färdiga maträtter
 Animaliska Annat, ange vad
 Vegetariska

Blanketten fortsätter på nästa sida

Underlag för riskklassificering av livsmedelsanläggning

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Äggpackeri | |
| <input type="checkbox"/> Med tvätt | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad |
| <input type="checkbox"/> Utan tvätt | |
| <input type="checkbox"/> Konservering/konservtillverkning | |
| <input type="checkbox"/> Helkonserv | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad |
| <input type="checkbox"/> Halvkonserv | |
| <input type="checkbox"/> 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 |
| <input type="checkbox"/> Bageri | |
| <input type="checkbox"/> Konditorivarutillverkning | |
| <input type="checkbox"/> Matbröd, hårt bröd eller torra kakor | <input type="checkbox"/> Smörgåstillverkning |
| <input type="checkbox"/> Bakning av konditorivaror (tårter, bakelser) | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad |
| <input type="checkbox"/> Choklad- och konfektyrtillverkning | |
| <input type="checkbox"/> Snacks | <input type="checkbox"/> Kokosbullar |
| <input type="checkbox"/> Choklad | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad |
| <input type="checkbox"/> Gelégodis | |
| <input type="checkbox"/> Annan industriell tillverkning av livsmedel | |
| <input type="checkbox"/> Kafferosteri | <input type="checkbox"/> Safttillverkning |
| <input type="checkbox"/> Bryggeritillverkning | <input type="checkbox"/> Glasstillverkning |
| <input type="checkbox"/> Sockertillverkning | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad |
| <input type="checkbox"/> Kvamprodukt | |

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

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

Blanketten fortsätter på nästa sida

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, m3 per dygn)

- >100 000

- >10 000 – 100 000

- >1 000 – 10 000

- >100 – 1 000

- >10 - 100

- >0 - 10

Övriga upplysningar

Orsak till ytterligare kontrollbehov vid anläggningen

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 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
- Skolor/förskolor med egen matsedel

- Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel

- Butik med enbart förpackade livsmedel
- Franchiserestauranger
- Skola med centralt framtagen matsedel
- Kyl- och fryshus

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

Blanketten fortsätter på nästa sida

Avgift

Avgift betalas enligt av kommunen fastställd taxa.

Underskrift

| | |
|-------------------|-------|
| Ort | Datum |
| Underskrift | |
| Namnförtydligande | |

Personuppgifterna i denna blankett registreras och sparas i kommunens dataregister enligt dataskyddsförordningen. För ytterligare information se kommunens hemsida.

Information

Hur Östra Göinge kommun behandlar dina personuppgifter

Vi är måna om din integritet. Vi behöver spara och behandla personuppgifter om dig för att handlägga din ansökan/anmälan. Syftet med personuppgiftsbehandlingen är att kunna göra en bedömning i ditt ärende.

Vi har fått dina personuppgifter genom din ansökan/anmälan. Under hela den tid vi behandlar personuppgifterna följer vi de bestämmelser som finns i lagstiftningen kring personuppgifter samt allmänna handlingar. Den rättsliga grunden för att behandla dina personuppgifter är i det här fallet myndighetsutövning. Dina uppgifter kommer att sparas eller gallras enligt kommunens informations-/dokumenthanteringsplan.

De personuppgifter vi behandlar om dig delas med de parter som behöver vara berörda för att vi ska kunna handlägga ditt ärende. Vi kan därför komma att dela dina personuppgifter med en tredje part, förutsatt att vi är skyldiga att göra så enligt lag. Däremot kommer vi aldrig att överföra dina uppgifter till ett land utanför EU, om inte undantag anges i dataskydds-förordningen.

Personuppgiftsansvarig är Tillsyns- och tillståndsnämnden. Du har rätt att kontakta oss om du vill ha ut information om de uppgifter vi har om dig, för att begära rättelse, överföring eller för att begära att vi begränsar behandlingen, för att göra invändningar eller begära radering av dina personuppgifter. En sådan begäran görs på därför avsedd blankett (finns på kommunens hemsida och i kundtjänst på kommunhuset i Broby). Begäran lämnas in personligen på kommunhuset, medtag giltig legitimation.

Om du har frågor kan du kontakta oss: gdpr@ostragoinge.se eller Östra Göinge kommun, Box 66, 289 03 Broby.

Har du synpunkter på kommunens behandling av dina personuppgifter når du vårt data-skyddsombud på dataskydd@sydarkivera.se eller Sydarkivera, Box 182, 342 22 Alvesta.

Mer information om hur Östra Göinge kommun behandlar dina personuppgifter finns på www.ostragoinge.se/behandling-av-personuppgifter/.