

Livsmedelsföretag

Företag		Organisationsnummer	
Adress	Postnummer	Postadress	
Telefon	E-post		
Livsmedelsanläggningens namn			

Kontaktperson

Har skyddade personuppgifter via Skatteverket (lämna gärna in blanketten direkt till kundtjänst, kommunhuset Broby)

Förnamn	Efternamn
Telefon (även riktnummer)	E-postadress

Fakturamottagare (om annan än ovanstående)

Företag		Organisationsnummer	
Adress	Postnummer	Postadress	
Telefon (även riktnummer)	E-post		

Kontaktperson

Förnamn	Efternamn
Telefon (även riktnummer)	E-postadress

Anmälan gäller

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

Restaurang, storkökhåll, konditorier och caf

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/allergimat 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

Blanketten fortsätter på nästa sida

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 av råa animalier
- Beredning av sushi
- Strimling/marinerering 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

- Uppointing
- 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

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

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

Butik med försäljning av livsmedel

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

Verksamhetsbeskrivning

Högrisk

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

Antal anställda som arbetar med ovanstående verksamhet

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

Mellanrisk

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

Antal anställda som arbetar med ovanstående verksamhet

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

Blanketten fortsätter på nästa sida

Låg risk

- Försäljning av mjukglass, kulglass Försäljning av kylda livsmedel

Antal årsarbetskrfter som arbetar med ovanst ende verksamhet

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

Mycket l g 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 årsarbetskrfter som arbetar med ovanst ende verksamhet

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

Totala antalet årsarbetskrfter

- >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 årsarbetskrfter som arbetar med ovanst ende 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"/> Annat, ange vad |
| <input type="checkbox"/> Med tvätt | |
| <input type="checkbox"/> Utan tvätt | |
| <input type="checkbox"/> Konservering/konservtillverkning | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad |
| <input type="checkbox"/> Helkonserv | |
| <input type="checkbox"/> Halvkonserv | |
| <input type="checkbox"/> Hantering av frukter, grönsaker, rotfrukter och potatis | <input type="checkbox"/> Groddning |
| <input type="checkbox"/> Hela frukter/grönsaker | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad |
| <input type="checkbox"/> Skurna frukter/grönsaker | |
| <input type="checkbox"/> Bageri | <input type="checkbox"/> Smörgåstillverkning |
| <input type="checkbox"/> Konditorivarutillverkning | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad |
| <input type="checkbox"/> Matbröd, hårt bröd eller torra kakor | |
| <input type="checkbox"/> Bakning av konditorivaror (tårter, bakelser) | |
| <input type="checkbox"/> Choklad- och konfektyrtillverkning | <input type="checkbox"/> Kokosbullar |
| <input type="checkbox"/> Snacks | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad |
| <input type="checkbox"/> Choklad | |
| <input type="checkbox"/> Gelégodis | |
| <input type="checkbox"/> Annan industriell tillverkning av livsmedel | <input type="checkbox"/> Safttillverkning |
| <input type="checkbox"/> Kafferosteri | <input type="checkbox"/> Glasstillverkning |
| <input type="checkbox"/> Bryggeritillverkning | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad |
| <input type="checkbox"/> Sockertillverkning | |
| <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 p 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 dataskyddsförordningen.

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 dataskyddsombud på dataskydd@sydarkivera.se eller Sydarkivera, Box 182, 342 22 Alvesta.

Är du inte nöjd med kommunens svar på din kontakt, kan du vända dig till [Integritetsskyddsmyndigheten](https://www.integritetsskyddsmyndigheten.se) med klagomål på Östra Göinge kommuns behandling av dina personuppgifter.

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