

Livsmedelsföretag

Företag		Organisationsnummer	
Adress	Postnummer	Postadress	
Telefon	E-post		
Livsmedelsanläggningens namn			

Kontaktperson

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 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/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

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

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 av 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"/> Uppointing | <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 | | |

Blanketten fortsätter på nästa sida

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"/> Kokosbollar |
| <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 mjolkprodukttillverkning
 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

MellanriskHalter 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, Storgatan 4, 289 41 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/.