

## 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    |

Ovrig 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

- Äggpackeri**
- Med tvätt
- Utan tvätt
- Konservering/konservtillverkning**
- Helkonserv
- Halvkonserv
- Hantering av frukter, grönsaker, rotfrukter och potatis**
- Hela frukter/grönsaker
- Skurna frukter/grönsaker
- Bageri**
- Konditorivarutillverkning
- Matbröd, hårt bröd eller torra kakor
- Bakning av konditorivaror (tårter, bakelser)
- Choklad- och konfektyrtillverkning**
- Snacks
- Choklad
- Gelégodis
- Annan industriell tillverkning av livsmedel**
- Kafferosteri
- Bryggeritillverkning
- Sockertillverkning
- Kvamprodukt
- Annat, ange vad .....
- Annat, ange vad .....
- Groddning
- Annat, ange vad .....
- Smörgåstillverkning
- Annat, ange vad .....
- Kokosbullar
- Annat, ange vad .....
- Safttillverkning
- Glasstillverkning
- Annat, ange vad .....

### Sker tillverkning av produkter för särskilda näringsändamål?

- Ja
- Nej

### Utgående produkt, ton per år

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

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

### Mottagen mjölk, ton per år

- >100 000
- >10 000 – 100 000
- >1 000 – 10 000
- >100 – 1 000
- >30 - 100
- >10 - 30
- >0 - 10

Ovrig 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](mailto: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](mailto: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/](http://www.ostragoinge.se/behandling-av-personuppgifter/).