



SÄTERS KOMMUN
MILJÖ- OCH BYGGNADEN

Samhällsbyggnadsförvaltningen, Miljö
Rådhuset, 783 27 Säter
miljo@sater.se

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
 Huvudsaklig kundgrupp saknas

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



SÄTTERS KOMMUN
MILJÖ- OCH BYGGNADSNÄMNDEN

Samhällsbyggnadsförvaltningen, Miljö

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 |



SÄTERS KOMMUN
MILJÖ- OCH BYGGNADSNÄMNDEN

Samhällsbyggnadsförvaltningen, Miljö

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"/> Kött/fisk/charkhantering	
<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

Färdiga maträtter

<input type="checkbox"/> Animaliska	<input type="checkbox"/> Annat, ange vad
<input type="checkbox"/> Vegetariska	

Äggpackeri

<input type="checkbox"/> Med tvätt	<input type="checkbox"/> Annat, ange vad
<input type="checkbox"/> Utan tvätt	

Konservering/konservtillverkning

<input type="checkbox"/> Helkonserv	<input type="checkbox"/> Annat, ange vad
<input type="checkbox"/> Halvkonserv	

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



SÄTERS KOMMUN
MILJÖ- OCH BYGGNÄMNDEN

Samhällsbyggnadsförvaltningen, Miljö

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, m³ 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 | | |



Samhällsbyggnadsförvaltningen, Miljö

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*



SÄTERS KOMMUN
MILJÖ- OCH BYGGNADSNÄMNDEN

Samhällsbyggnadsförvaltningen, Miljö

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.