

**REGISTRERING OCH UNDERLAG FÖR
RISKLASSIFICERING OCH BESLUT OM
AVGIFT FÖR LIVSMEDELSKONTROLL**

1 (3)



Trosa
KOMMUN

Restaurang, storhushåll, café/konditori, butik

Verksamhetsutövare

Livsmedelsföretagets namn (enligt registreringsbevis)	Organisations-/Samordnings-/Personnr	
Innehavare (ansvarig person)	Livsmedelsanläggningens namn	
Postadress	Postnummer och ort	
Kontaktperson	Telefon	Mobiltelefon
E-postadress		
Fakturmottagare om annan än sökanden (organisationsnummer, namn och adress)		

Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar och besvara följande frågor.

Säsongsverksamhet

Driver ni säsongsverksamhet <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Hur många dagar per år har ni öppet
---	-------------------------------------

Konsument grupper- underlag för riskklassning

<input type="checkbox"/> Barn under 5 år eller vårdtagare inom äldreomsorg/sjukhem	<input type="checkbox"/> Personer i behov av specialkost/allergimat
<input type="checkbox"/> Personer med nedsatt immunförsvar	<input type="checkbox"/> Huvudsaklig kundgrupp saknas

Typ av verksamhet

<input type="checkbox"/> Catering av varm mat (transport av varmhållen mat)	<input type="checkbox"/> Catering av kall mat (transport av kall mat)
<input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad varm mat	<input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad kall mat
<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Café/Konditori
<input type="checkbox"/> Kök på förskola/äldreboende/sjukhus som serverar specialmat till äldre personer	<input type="checkbox"/> Butik
<input type="checkbox"/> Annan	

Hantering/beredning – underlag för riskklassning

Markera med kryss vilken typ/vilka typer av hantering som kommer att ske i anläggningen

Högrisk:
<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter från rått kött eller rått fjäderfä, t ex grillning av kyckling, pizza med köttfärs, stekning av hamburgare
<input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning/varmhållning
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vaccumpackad gravad/rökt fisk
<input type="checkbox"/> Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk
<input type="checkbox"/> Annat:

REGISTRERING OCH UNDERLAG FÖR RISKLASSIFICERING OCH BESLUT OM AVGIFT FÖR LIVSMEDELSKONTROLL

2 (3)



Trosa
KOMMUN

Mellanrisk:	
<input type="checkbox"/>	Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk
<input type="checkbox"/>	Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjök (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, våfflor
<input type="checkbox"/>	Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårtor
<input type="checkbox"/>	Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis
<input type="checkbox"/>	Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel)
<input type="checkbox"/>	Återuppvärmning med efterföljande servering
<input type="checkbox"/>	Värma förbehandlade produkter t ex hamburgare, korv, köttbullar
<input type="checkbox"/>	Delning av ost, skivning av charkprodukter
<input type="checkbox"/>	Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, t ex marinering av kött, malning av köttfärs
<input type="checkbox"/>	Beredning/bearbetning av vegetabilier

Lågrisk:	
<input type="checkbox"/>	Transport av kylvaror/kyld mat
<input type="checkbox"/>	Försäljning/förvaring av kylda livsmedel
<input type="checkbox"/>	Försäljning av mjukglass/kulglass
<input type="checkbox"/>	Upptining
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av sylt/saft/marmelad
<input type="checkbox"/>	Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/>	Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk
<input type="checkbox"/>	Annat:

Mycket låg risk:	
<input type="checkbox"/>	Transport av frysvaror/fryst mat
<input type="checkbox"/>	Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/>	Försäljning av godis/snacks/förpackad glass
<input type="checkbox"/>	Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/>	Bakning av matbröd och kakor
<input type="checkbox"/>	Försäljning av kosttillskott etc
<input type="checkbox"/>	Uppvärmning av frysta färdiga rätter, t ex paj, pizza, lasagne
<input type="checkbox"/>	Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/>	Annat:

REGISTRERING OCH UNDERLAG FÖR RISKLASSIFICERING OCH BESLUT OM AVGIFT FÖR LIVSMEDELSKONTROLL

3 (3)



Trosa
KOMMUN

Produktionsstorlek - underlag för riskklassning

Konsumenter/ portioner per dag (i genomsnitt): Ex. restaurang, café, skola, förskola	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter): Ex. butik Om manuell delikatess/chark – ange antal åa för denna verksamhet
<input type="checkbox"/> Mindre än 25	<input type="checkbox"/> Mindre än 1
<input type="checkbox"/> 25 - 80	<input type="checkbox"/> 1 - 2
<input type="checkbox"/> 80 - 250	<input type="checkbox"/> 2 - 3
<input type="checkbox"/> 250 - 2 500	<input type="checkbox"/> 3 - 10
<input type="checkbox"/> 2 500 - 25 000	<input type="checkbox"/> 10 - 30
<input type="checkbox"/> 25 000 - 250 000	<input type="checkbox"/> Mer än 30
<input type="checkbox"/> Mer än 250 000	

Märkning/Information mot kund/gäst - underlag för riskklassning

<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t ex butik med egen tillverkning av ex. matlådor, importör som översätter märkning)
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte (t ex huvudkontor, importör som tar in färdigmärkta livsmedel)
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel (t ex livsmedelsföretagare som tillverkar livsmedel men får färdigt märkningsunderlag från huvudkontor, ex. för grillad kyckling, legotillverkning av livsmedel, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning)
<input type="checkbox"/> Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel (t ex fristående restaurang, cateringverksamhet, förskolor med egen matsedel)
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (t ex franchiserestaurang, butik med enbart förpackade livsmedel, skola med centralt framtagen matsedel)

Övriga upplysningar

Hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

Personuppgifter hanteras enligt PUL (PersonUppgiftsLagen).

Ort och datum

Namnteckning (behörig/behöriga företrädare)

Namnförtydligande