

Salems kommun
144 80 Rönninge
msb@salem.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

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



Salems kommun

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"/> Nedkyllning 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 |



Salems kommun

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



Salems kommun

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 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"/> >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 | | |



Salems kommun

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.

Hantering av personuppgifter:

Liksom alla handlingar som inkommer till Salems kommun, utgör uppgifterna på denna blankett allmän handling som vanligtvis är offentlig. Personuppgifter kommer att lagras digitalt hos myndigheten och användas inom ramen för myndigheternas tillsynsuppgifter enligt lag.

Underskrift

Datum och anmälares underskrift*

Namnförtydligande*