

## Verksamhetsbeskrivning för livsmedelsanläggning

Miljökontoret

\* = Obligatorisk uppgift

731 85 Köping

miljokontoret@koping.se, 0221-250 00

### Livsmedelsanläggning

Livsmedelsanläggningens namn\*

Organisationsnummer\*

Besöksadress/plats\*

Telefon (även riktnummer)\*

### Typ av verksamhet\*

Manuell hantering är t.ex. ost-, fisk-, kött- eller delikatessdisk, självplock av t.ex. råkor, oliver.

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Butik utan manuell hantering | <input type="checkbox"/> Café             | <input type="checkbox"/> Lager                    |
| <input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering  | <input type="checkbox"/> Bageri/konditori | <input type="checkbox"/> Distributör              |
| <input type="checkbox"/> Restaurang                   | <input type="checkbox"/> Skola            | <input type="checkbox"/> E-handel                 |
| <input type="checkbox"/> Kiosk                        | <input type="checkbox"/> Förskola         | <input type="checkbox"/> Mobil anläggning         |
| <input type="checkbox"/> Gatukök                      | <input type="checkbox"/> Fritidshem       | <input type="checkbox"/> Industri, ange vad ..... |
| <input type="checkbox"/> Sushirestaurang              | <input type="checkbox"/> Omvårdnad        | <input type="checkbox"/> Importör                 |
| <input type="checkbox"/> Pizzeria                     | <input type="checkbox"/> Grossist         | <input type="checkbox"/> Övrigt, ange vad .....   |

### Hantering

Ange vilka typer av hantering som förekommer.

#### Verksamhet med hög risk

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött (färskt eller fryst) | <input type="checkbox"/> Slakt   |
| <input type="checkbox"/> Kebabstock  | <input type="checkbox"/> Groddning   |
| <input type="checkbox"/> Grillning av kyckling                                       | <input type="checkbox"/> Tillverkning av mejeriprodukter från opastöriserad mjölk                                      |
| <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat                                      | <input type="checkbox"/> Bakning av pizza med köttfärs, oxfilé, kyckling etc. vilket köps in rått (färskt eller fryst) |

#### Verksamhet med mellanrisk

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter  | <input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter   |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rå fisk  | <input type="checkbox"/> Återuppvärmning (värma upp mat som lagats tidigare)         |
| <input type="checkbox"/> Beredning av sushi  | <input type="checkbox"/> Transport av varm mat, t.ex. catering                       |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller mjölk/ägg (t.ex. paj, pannkakor, våfflor) | <input type="checkbox"/> Varmhållning  |
| <input type="checkbox"/> Kokning av pasta/ris/potatis  | <input type="checkbox"/> Malning av kött   |
| <input type="checkbox"/> Beredning av sallad, smörgåsar  | <input type="checkbox"/> Skivning av charkprodukter (t.ex. skinka)                   |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk                                 | <input type="checkbox"/> Styckning av kött (skära/dela färskt eller fryst rått kött) |
| <input type="checkbox"/> Filetering av fisk (skära/dela färsk eller fryst rå fisk)                     | <input type="checkbox"/> Delning av ost  |

#### Verksamhet med låg risk

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Kylförvaring av livsmedel (t.ex. mejerivaror, smörgåsar, bakelser) | <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/skopglass    |
| <input type="checkbox"/> Upptining (tina upp frysta livsmedel)                              | <input type="checkbox"/> Transport av kyld mat, t.ex. catering |

#### Verksamhet med mycket låg risk

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvara                                     | <input type="checkbox"/> Hantering/försäljning av frysta livsmedel   |
| <input type="checkbox"/> Hantering/försäljning av frukt/grönsaker, godis  | <input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kyla (t.ex. konserver, bröd, te/kaffe, läsk) |
| <input type="checkbox"/> Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning |  |

### Övrigt

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Import av livsmedel från tredje land (utanför EU) | <input type="checkbox"/> Införsel, förste mottagare av livsmedel från annat EU-land |
|--|---|

Miljökontoret

**Ange storleken på er verksamhet**

	<b>Restauranger, caféer, skolor och liknande</b>	<b>Butiker, grossister, lager</b>	<b>Livsmedelsindustrier</b>
Verksamhetens storlek	Antal portioner som serveras per dag <sup>1)</sup>	Antal anställda som arbetar med livsmedel <sup>2)</sup>	Ton utgående produkter per år
Mycket stor	<input type="checkbox"/> >250 000	<input type="checkbox"/> -	<input type="checkbox"/> >10 000
Stor	<input type="checkbox"/> >25 000 - 250 000	<input type="checkbox"/> >30	<input type="checkbox"/> >1 000 - 10 000
Mellan	<input type="checkbox"/> >2 500 - 25 000	<input type="checkbox"/> >10 - 30	<input type="checkbox"/> >100 - 1 000
Liten	<input type="checkbox"/> >250 - 2500	<input type="checkbox"/> >3 - 10	<input type="checkbox"/> >10 - 100
Mycket liten (I)	<input type="checkbox"/> >80 - 250	<input type="checkbox"/> >2 - 3	<input type="checkbox"/> >3 - 10
Mycket liten (II)	<input type="checkbox"/> >25 - 80	<input type="checkbox"/> >1 - 3	<input type="checkbox"/> >1 - 3
Ytterst liten	<input type="checkbox"/> 25 eller färre	<input type="checkbox"/> 1 eller färre	<input type="checkbox"/> 1 eller färre

<sup>1)</sup> Antalet portioner per år delat med 365 dagar. Om ni serverar mat till samma personer fler än en gång per dag (t.ex. vårdboende, förskolor m.m.) ange då antal konsumenter.

<sup>2)</sup> En årsarbetskraft beräknas arbeta ca 220 dagar/år på heltid (två halvtidsanställda = en årsarbetskraft o.s.v.)

**Vänder sig verksamheten huvudsakligen till känsliga konsumenter?**

Med känsliga konsumenter menas: barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar t.ex. gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende och personer med livsmedelsrelaterad allergi.

- Ja  
 Nej

**Märkning/förpackning**

Ange vilka typer av hantering som förekommer.

- Märker/förpackar livsmedel och utformar märkning, t.ex. butik med egen tillverkning, importör som översätter märkning  
 Märker/förpackar inte livsmedel men utformar märkning, t.ex. matmäklare  
 Märker/förpackar livsmedel men utformar inte märkning, t.ex. butik med egen tillverkning men med central märkning  
 Utformar menypresentation men märker/förpackar inte livsmedel, t.ex. restauranger med egna menyer, cateringverksamhet  
 Utformar inte meny/presentation och märker/förpackar inte livsmedel, t.ex. butiker med enbart förpackade livsmedel, skola med central matsedel, franchiserestauranger

**Egen import/införsel av livsmedel**

- Vi har egen import av livsmedel (från annat än EU-land):
- Animaliska livsmedel  
 Vegetabiliska livsmedel  
 Annat, ange vad .....
- Vi har egen införsel av livsmedel (från EU-land):
- Animaliska livsmedel  
 Vegetabiliska livsmedel  
 Annat, ange vad .....
- Vi har ingen egen import av/införsel av livsmedel

**Ekologiska livsmedel eller sär-när som tillverkas i eller importerar till verksamheten**

- Ekologiska livsmedel som är tillverkade i eller importerade till verksamheten  
 Sär-när produkter (livsmedel för särskilda näringsändamål, t.ex. glutenfria eller andra "fri-från-produkter") som är tillverkade i eller importerade till verksamheten

Miljökontoret

**Förklara kortfattat vad ni ska göra**

Vid import/införsel av livsmedel ska en beskrivning av verksamheten anges genom att bl.a. följande information beskrivs:

Produkter eller produkttyper som importeras, omfattning och spridning av verksamheten, hur försäljningen kommer att ske (t.ex. över hela landet, via internet till grossister etc.), från vilka länder import/införsel sker.

Inera AB 812301 1704

**Övriga upplysningar**

Avgift betalas enligt av kommunen fastställd taxa.

**Underskrift**

Datum och anmälarens underskrift (behörig firmatecknare)\*

Namnförtydligande\*

Miljökontoret

**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.