



### Verksamhetsutövare

Företagets, föreningens, nämndens namn, personnamn (vid enskild firma)		Organisationsnr/personnr
Postadress	Postnummer och ort	
Kontaktperson	Telefon	Mobiltelefon

### Uppgifterna avser anläggning

Lokalens/anläggningens namn	Fastighetsbeteckning
-----------------------------	----------------------

### Konsumentgrupper

Verksamheten vänder sig <i>huvudsakligen</i> till känslig konsumentgrupp Med känsliga konsumenter menas: Barn under 5 år; personer med nedsatt immunförsvar, ex. gravida, patienter på sjukhus, personer på äldreboende; personer med livsmedelsrelaterad allergi	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
--	-----------------------------	------------------------------

### Hantering/beredning

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

Högrisk:	Mellanrisk:
<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"/> Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk
<input type="checkbox"/> Nedkylning efter tillagning/varmhållning	<input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjolk (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, vafflor
<input type="checkbox"/> Groddning	<input type="checkbox"/> Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar
<input type="checkbox"/> Tillverkning av hel eller halvkonserver	<input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårter
<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från opastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis
<input type="checkbox"/> Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel)
<input type="checkbox"/> Pastörisering	<input type="checkbox"/> Återuppvärmning med efterföljande servering
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk	<input type="checkbox"/> Värma förbehandlade produkter t ex hamburgare, korv, köttbullar
<input type="checkbox"/> Slakt	<input type="checkbox"/> Delning av ost, skivning av charkprodukter
<input type="checkbox"/> Annat: _____	<input type="checkbox"/> Tillverkning av mjölkprodukter från pastöriserad mjölk
	<input type="checkbox"/> Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, t ex marinerad av kött, malning av köttfärs
	<input type="checkbox"/> Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär
	<input type="checkbox"/> Annat: _____

Lågrisk:	Mycket låg risk:
<input type="checkbox"/> Transport av kylvaror/kyld mat	<input type="checkbox"/> Transport av frysvaror/fryst mat
<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av kylda livsmedel	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/kulglass	<input type="checkbox"/> Försäljning av godis/snacks/förpackad glass
<input type="checkbox"/> Upptining	<input type="checkbox"/> Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt/saft/marmelad	<input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kakor
<input type="checkbox"/> Tillverkning/förpackning av kosttillskott	<input type="checkbox"/> Försäljning av kosttillskott etc
<input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta, färdiga rätter, t ex. paj, pizza, lasagne
<input type="checkbox"/> Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk	<input type="checkbox"/> Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/> Annat: _____	<input type="checkbox"/> Annat: _____

### Produktionsstorlek

Konsumenter/portioner per dag (på årsbasis): ex. restaurang, café, skola/förskola	Antal sysselsatta (årsarbetskrafter): ex. butik, grossist, lager Om manuell delikatess /chark – ange antal för denna verksamhet	Ton utgående produkt per år: ex. produktionsanläggning för kött, fisk glass, bröd, sylt samt äggpackerier	Ton mottagen mjölk per år: ex. mjölk och mjölkproduktanläggning, inkl. osttillverkning
<input type="checkbox"/> ≤ 25	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> ≤ 10
<input type="checkbox"/> > 25 - 80	<input type="checkbox"/> > 1 - 2	<input type="checkbox"/> > 1 - 3	<input type="checkbox"/> > 10 - 30
<input type="checkbox"/> > 80 - 250	<input type="checkbox"/> > 2 - 3	<input type="checkbox"/> > 3 - 10	<input type="checkbox"/> > 30 - 100
<input type="checkbox"/> > 250 – 2 500	<input type="checkbox"/> > 3 - 10	<input type="checkbox"/> > 10 - 100	<input type="checkbox"/> > 100 – 1 000
<input type="checkbox"/> > 2 500 – 25 000	<input type="checkbox"/> > 10 - 30	<input type="checkbox"/> > 100 – 1 000	<input type="checkbox"/> > 1 000 – 10 000
<input type="checkbox"/> > 25 000 – 250 000	<input type="checkbox"/> > 30	<input type="checkbox"/> > 1 000 – 10 000	<input type="checkbox"/> > 10 000 – 100 000
<input type="checkbox"/> > 250 000		<input type="checkbox"/> > 10 000	<input type="checkbox"/> > 100 000

### 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)

\_\_\_\_\_  
Ort och datum

\_\_\_\_\_  
Namnteckning (behörig/behöriga företrädare)

\_\_\_\_\_  
Namnförtydligande