

## Underlag för riskklassificering av livsmedelsanläggning

### INFORMATION OM PERSONUPPGIFTSBEHANDLING

De uppgifter du/ni har lämnat behandlar vi i enlighet med gällande lag för behandling av personuppgifter. Uppgifterna behandlas för att säkerställa efterlevnad av lagstiftningen. Behandlingen görs i enlighet med livsmedelslagstiftningen. Uppgifterna sparas i 5 år efter avslutat ärende och skickas därefter till kommunarkivet. Vissa uppgifter kommer att göras tillgängliga för systemleverantör för att de ska kunna utföra drift och support. Du/Ni har rätt att ta del av de uppgifter kommunen har om er och även begära rättelse om de är felaktiga.

Personuppgiftsansvarig: Bygg- och miljönämnden Upplands Väsby kommun. Om du/ni anser att vi hanterar dina personuppgifter felaktigt så kan ni i första hand vända er till vårt Dataskyddsbud via Väsby direkt 08-590 970 00, vasbydirekt@upplandsvasby.se, men du har även möjligheten att lämna klagomål till Datainspektionen.

\* Obligatoriska fält

**Avgift** betalas enligt av kommunen fastställd taxa.

### Livsmedelsföretag

Företag	Organisationsnummer
Adress	Telefonnummer
Postnummer	E-post
Ort	Livsmedelsanläggningens namn

### Kontaktperson

Förnamn	Efternamn
Telefon	E-post

### Fakturamottagare (om annan än ovanstående)

Företag	Organisationsnummer
Adress	Telefonnummer
Postnummer	E-post
Ort	

### Kontaktperson

Förnamn	Efternamn
Telefonnummer	E-post

### Driver ni säsongsverksamhet?

<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	Öppettider, antal dagar/år
-----------------------------	------------------------------	----------------------------

**Restaurang, storhushåll, konditorier och café. Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggnings huvudsakliga inriktning/inriktningar**

Huvudsaklig kundgrupp <input type="checkbox"/> Barn under 5 år eller vårdtagare inom äldreomsorg/sjukhem <input type="checkbox"/> Annan <input type="checkbox"/> Personer i behov av specialkost/allergimat <input type="checkbox"/> Huvudsaklig kundgrupp saknas	Om annan, ange vad
Typ av verksamhet <input type="checkbox"/> Catering av varm mat (transport av varmhållen mat) <input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad varm mat <input type="checkbox"/> Restaurang <input type="checkbox"/> Kök på förskola/äldreboende/sjukhus <input type="checkbox"/> Catering av kall mat (transport av kall mat) <input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad kall mat <input type="checkbox"/> Café/konditori <input type="checkbox"/> Annat	Om annat, ange vad

**Verksamhetsbeskrining**

<b>Högrisk</b> <input type="checkbox"/> Tillagning/inläggning/gravering av rått kött/fågel <input type="checkbox"/> Grillning av kyckling <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat <input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk	<b>Mellanrisk</b> <input type="checkbox"/> Malning av kött/fisk <input type="checkbox"/> Tillagning/inläggning/gravering av rå fisk <input type="checkbox"/> Beredning av sushi <input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor/våfflor <input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, bakelser eller smörgåstårter <input type="checkbox"/> Varmhållning <input type="checkbox"/> Styckning av animaliska produkter <input type="checkbox"/> Tillagning/bearbetning utan råa animalier <input type="checkbox"/> Strimling/marinerering av rått kött/fisk/fågel <input type="checkbox"/> Kokning av potatis/ris/pasta <input type="checkbox"/> Skivning av skinka/ost <input type="checkbox"/> Återupvärmning
<b>Lågrisk</b> <input type="checkbox"/> Upptining <input type="checkbox"/> Servering av mjukglass/kulglass <input type="checkbox"/> Kylförvaring	<b>Mycket lågrisk</b> <input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel <input type="checkbox"/> Uppvärmning av färdiga rätter (t.ex. köttbullar, pyttipanna) <input type="checkbox"/> Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd eller torra kakor <input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker, förpackad glass eller godis
Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar	<b>Konsumenter/portioner per dag (genomsnitt för årets alla dagar)</b> <input type="checkbox"/> >250 000 <input type="checkbox"/> >2 500-25 000 <input type="checkbox"/> >80-250 <input type="checkbox"/> 0-25 <input type="checkbox"/> >25 000-250 000 <input type="checkbox"/> >250-2 500 <input type="checkbox"/> >25-80

**Butik med försäljning av livsmedel. Ange det/de alternativ som bäst stämmer överens med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar**

<b>Högrisk</b> <input type="checkbox"/> Grillning av kyckling <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat <input type="checkbox"/> Tillagning/bearbetning av rått kött/fågel <input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk	<b>Antal årsarbetskrafter som arbetar med verksamheten</b> <input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> >10-30 <input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> 0-1
<b>Mellanrisk</b> <input type="checkbox"/> Malning av kött/fisk <input type="checkbox"/> Styckning/strimling av rått kött/fisk/fågel <input type="checkbox"/> Packning av kött/köttprodukter <input type="checkbox"/> Skivning av skinka/ost <input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor/våfflor <input type="checkbox"/> Tillverkning av tårter, bakelser eller smörgåstårter <input type="checkbox"/> Varmhållning av annat än varmkorv <input type="checkbox"/> Kokning av potatis/ris/pasta <input type="checkbox"/> Beredning av sushi <input type="checkbox"/> Försäljning av varmkorv <input type="checkbox"/> Tillagning av fisk <input type="checkbox"/> Tillagning/bearbetning utan råa animalier <input type="checkbox"/> Tillagning av pastasallad, smörgåsar	<b>Antal årsarbetskrafter som arbetar med verksamheten</b> <input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> >10-30 <input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> 0-1
<b>Lågrisk</b> <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass, kulglass <input type="checkbox"/> Försäljning av kyllda livsmedel	<b>Antal årsarbetskrafter som arbetar med verksamheten</b> <input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> >10-30 <input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> 0-1
<b>Mycket lågrisk</b> <input type="checkbox"/> Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd, torra kakor eller bake-off <input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker eller godis <input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst färdigmat (t.ex. pizzabitar) för kylförvaring direkt försäljning <input type="checkbox"/> Försäljning av förpackade livsmedel <input type="checkbox"/> Försäljning av förpackad glass <input type="checkbox"/> Försäljning av frysta förpackade livsmedel <input type="checkbox"/> Livsmedel som inte kräver	<b>Antal årsarbetskrafter som arbetar med verksamheten</b> <input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> >10-30 <input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> 0-1
<b>Totala antalet årsarbetskrafter</b> <input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> >10-30 <input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> 0-1	<b>Övrighantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar</b>

**Grossister och distributionsföretag. Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar**

<b>Verksamhetsbeskrivning</b> <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av varmhållna livsmedel <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av livsmedel som inte kräver kylförvaring <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av frukt och grönsaker <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av frysta livsmedel	<b>Antal årsarbetskrafter som arbetar med verksamheten</b> <input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> >10-30 <input type="checkbox"/> >2-3 <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**

<b>Kött/fisk/charkhantering</b> <input type="checkbox"/> Packning av rått kött, rå fågel <input type="checkbox"/> Tillverkning av malet kött <input type="checkbox"/> Bearbetning av rått kött, rå fisk, rå fågel genom t.ex värmebehandling, rökning, rimning, mignadslagring <input type="checkbox"/> Slakt <input type="checkbox"/> Grovstyckning <input type="checkbox"/> Annat	Om annat, ange vad
<b>Färdiga maträtter</b> <input type="checkbox"/> Animaliska <input type="checkbox"/> Annat <input type="checkbox"/> Vegetariska	Om annat, ange vad
<b>Äggpackeri</b> <input type="checkbox"/> Med tvätt <input type="checkbox"/> Annat <input type="checkbox"/> Utan tvätt	Om annat, ange vad
<b>Konservering/konservtillverkning</b> <input type="checkbox"/> Helkonserv <input type="checkbox"/> Annat <input type="checkbox"/> Halvkonserv	Om annat, ange vad
<b>Hantering av frukter, grönsaker, rotfrukter och potatis</b> <input type="checkbox"/> Hela frukter/grönsaker <input type="checkbox"/> Skurna frukter/grönsaker <input type="checkbox"/> Groddning <input type="checkbox"/> Annat	Om annat, ange vad
<b>Bageri</b> <input type="checkbox"/> Konditorivarutillverkning <input type="checkbox"/> Smörgåstillverkning <input type="checkbox"/> Annat <input type="checkbox"/> Matbröd, hårt bröd eller torra kakor <input type="checkbox"/> Baning av konditorivaror (tårtor, bakelser)	Om annat, ange vad
<b>Choklad- och konfektyrtillverkning</b> <input type="checkbox"/> Snacks <input type="checkbox"/> Choklad <input type="checkbox"/> Annat <input type="checkbox"/> Kokosbollar <input type="checkbox"/> Gelégodis	Om annat, ange vad

**Fortsättning, Industriell tillverkning av livsmedel**

Annan industriell tillverkning av livsmedel <input type="checkbox"/> Kafferosteri <input type="checkbox"/> Safttillverkning <input type="checkbox"/> Bryggeritillverkning <input type="checkbox"/> Glasstillverkning <input type="checkbox"/> Sockertillverkning <input type="checkbox"/> Kvarntillverkning <input type="checkbox"/> Annat	Om annat, ange vad
Sker tillverkning av produkter flr särskilda näringsändamål? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> 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
<input type="checkbox"/> Mjolk- och mjolkprodukttillverkning <input type="checkbox"/> Pastörisering av mjölk <input type="checkbox"/> Osttillverkning av opastöriserad mjölk <input type="checkbox"/> Osttillverkning av pastöriserad mjölk	Mottagen mjölk, ton per år <input type="checkbox"/> >100 000 <input type="checkbox"/> >10 000-100 000 <input type="checkbox"/> >1 000-10 000 <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**

<b>Högrisk.</b> Halter av mikroorganismer i råvattnet: E. coli/enterokocker: >10 per 100 ml. Koliformabakterier >100 per 100 ml.	<input type="checkbox"/> Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten
<b>Mellanrisk</b> Halter av mikroorganismer i råvattnet: E. coli/enterokocker: <10 per 100 ml. Koliforma bakterier: 1-1 000 per 100 ml.	<input type="checkbox"/> Vattenverk som försörjs av ytvatten eller vattenpåverkat grundvatten
<b>Lågrisk</b> Halter av mikroorganismer i råvattnet: E. coli/enterokocker: ej påvisad i 100 ml. Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml.	<input type="checkbox"/> Vattenverk som försörjs av <input type="checkbox"/> Distributionsanläggning opåverkat grundvatten
Omfattning (distribuerat dricksvatten, m3 per dygn) <input type="checkbox"/> >100 000 <input type="checkbox"/> >10 000-100 000 <input type="checkbox"/> >1 000-10 000 <input type="checkbox"/> >100-1 000 <input type="checkbox"/> >10-100 <input type="checkbox"/> 0-10	

**Övriga upplysningar**

--

**Orsak till ytterligare kontrollbehov vid anläggningen**

<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	Ex; Industri utan huvudkontor. Verksamhet som översätter märkning. Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel	Ex; Huvudkontor Verksamhet som tar in färdigmärkta livsmedel från annat land Matmäklare
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	Ex; Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare. Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel med som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor Butik med egentillverkning men med centralt styrd märkning
<input type="checkbox"/> Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel	Ex; Fristående restauranger Cateringverksamhet Skolor/förskolor med egen matsedel
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel	Ex; Butik med enbart förpackade livsmedel Franchiserestauranger Skola med centralt framtagen matsedel Kyl- och fryshus
Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar	

**Underskrift \***

---

**Ort och datum**

---

**Underskrift**