



SURAHAMMARS KOMMUN

Underlag för riskklassificering av livsmedelsanläggning

* = Obligatorisk uppgift

kommunen@surahammar.se

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
- Huvudsaklig kundgrupp saknas

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

kommunen@surahammar.se

Mellanrisk

- Malning av kött/fisk
 Tillagning/inläggning/gravning av rå fisk
 Tillagning/bearbetning utan råa animalier
 Strimling/marinerung av rått kött/fisk/fågel
 Kokning av potatis/ris/pasta
 Skivning av skinka/ost

- Varmhållning
 Styckning av animaliska produkter
 Beredning av sushi
 Gräddning av pannkakor/våfflor
 Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, bakelser eller smörgåstårter
 Återuppvärmning

Låg risk

- Upptining
 Servering av mjukglass/kulglass

- Kylförvaring

Mycket låg risk

- Hantering av frysta livsmedel
 Uppvärmning av färdiga rätter (t.ex. köttbullar, pyttipanna)

- Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd eller torra kakor
 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)

- >250 000
 >80-250
 >25 000-250 000
 >25-80
 >2 500-25 000
 0-25
 >250-2 500

Butik med försäljning av livsmedel

Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar

Verksamhetsbeskrivning

Högrisk

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

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

- >30
 >1-2
 >10-30
 0-1
 >3-10
 >2-3

Mellanrisk

- Malning av kött/fisk
 Styckning/strimling av rått kött/fisk/fågel
 Packning av kött/köttprodukter
 Försäljning av varmkorv
 Tillagning av fisk
 Tillagning/bearbetning utan råa animalier
 Tillverkning av pastasallad, smörgåsar
 Varmhållning av annat än varmkorv
 Kokning av potatis/ris/pasta
 Beredning av sushi
 Skivning av skinka/ost
 Gräddning av pannkakor/våfflor
 Tillverkning av tårter, bakelser eller smörgåstårter

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

- >30
 >1-2
 >10-30
 0-1
 >3-10
 >2-3

Låg risk

- Försäljning av mjukglass, kulglass
 Försäljning av kyllda livsmedel

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

- >30
 >1-2
 >10-30
 0-1
 >3-10
 >2-3

Mycket låg risk

- Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd, torra kakor eller bake-off
 Försäljning av förpackad glass
 Försäljning av frysta förpackade livsmedel
 Livsmedel som inte kräver kylförvaring
 Försäljning av förpackade livsmedel
 Försäljning av frukt, grönsaker eller godis
 Uppvärmning av fryst färdigmat (t.ex. pizzabitar) för direkt försäljning
 Hantering av frysta livsmedel



SURAHAMMARS KOMMUN

kommunen@surahammar.se

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"/> Annat, ange vad
<input type="checkbox"/> Animaliska	
<input type="checkbox"/> Vegetariska	
<input type="checkbox"/> Äggpackeri	<input type="checkbox"/> Annat, ange vad
<input type="checkbox"/> Med tvätt	
<input type="checkbox"/> Utan tvätt	
<input type="checkbox"/> Konservering/konservtillverkning	<input type="checkbox"/> Annat, ange vad
<input type="checkbox"/> Helkonserv	
<input type="checkbox"/> Halvkonserv	
<input type="checkbox"/> Hantering av frukter, grönsaker, rotfrukter och potatis	<input type="checkbox"/> Groddning
<input type="checkbox"/> Hela frukter/grönsaker	<input type="checkbox"/> Annat, ange vad
<input type="checkbox"/> Skurna frukter/grönsaker	



SURAHAMMARS KOMMUN

kommunen@surahammar.se

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 mjölkprodukttillverkning
 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 | | |

kommunen@surahammar.se

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 framtagen matsedel
- Kyl- och fryshus

Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

Avgift

Avgift betalas enligt av kommunen fastställd taxa.

Underskrift

Datum och anmälares underskrift*

Namnförtydligande*