

**REGISTRERING OCH UNDERLAG FÖR
RISKLASSIFICERING OCH BESLUT OM
AVGIFT FÖR LIVSMEDELSKONTROLL**

1 (3)



Industriell tillverkning av livsmedel

Verksamhetsutövare

Livsmedelsföretagets namn (enligt registreringsbevis)	Organisations-/Samordnings-/Personnr	
Innehavare (ansvarig person)	Livsmedelsanläggningens namn	
Postadress	Postnummer och ort	
Kontaktperson	Telefon	Mobiltelefon
E-postadress		
Fakturamottagare om annan än sökanden (organisationsnummer, namn och adress)		

Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar och besvara följande frågor.

Säsongsverksamhet

Driver ni säsongsverksamhet <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Hur många dagar per år har ni öppet
---	-------------------------------------

Konsument grupper- underlag för riskklassning

<input type="checkbox"/> Barn under 5 år eller vårdtagare inom äldreomsorg/sjukhem	<input type="checkbox"/> Personer i behov av specialkost/allergimat
<input type="checkbox"/> Personer med nedsatt immunförsvar	<input type="checkbox"/> Huvudsaklig kundgrupp saknas

Verksamhet och typ av livsmedel – underlag för riskklassning

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

Högrisk:
<input type="checkbox"/> Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) (t ex tillagning av maträtter från rått kött, tillverkning av fermenterad korv, falukorv, bacon, rökt skinka/kalkon, tillverkning av konsumtionsmjölk, ost, fil, smör, mjölkpulver från opastöriserad mjölk)
<input type="checkbox"/> Slakt
<input type="checkbox"/> Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter (t ex tillverkning av hel eller halvkonserv)
<input type="checkbox"/> Groddning
<input type="checkbox"/> Nedkylning (t ex nedkylning efter tillagning)

REGISTRERING OCH UNDERLAG FÖR RISKLASSIFICERING OCH BESLUT OM AVGIFT FÖR LIVSMEDELSKONTROLL

(Industriell tillverkning av livsmedel)

2 (3)



Mellanrisk:	
<input type="checkbox"/>	Beredning/bearbetning av vegetabilier (t ex förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär)
<input type="checkbox"/>	Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk*, ägg** eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) (t ex tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtarter, tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk, tillverkning av glass, fil, smör, ost, mjölkpulver från pastöriserade produkter (mjölk och ägg), skivning av skinka, bitning av ost, rivning av ost, injicering av ost)
<input type="checkbox"/>	Beredning/styckning/malning av rått kött (t ex marinerung eller styckning av kött, malning av köttfärs)
<input type="checkbox"/>	Äggpackeri med tvätt

* tillverkning av vakuumpackad gravad eller rökt fisk klassas som högrisk

** pastöriserad äggmassa eller råa ägg producerade i Sverige, Finland eller Norge. Bearbetning av råa ägg från andra länder klassas som hög risk.

Lågrisk:	
<input type="checkbox"/>	Infrysning och/eller blanchering (t ex infrysning av rått kött, infrysning av rå fisk, blanchering och infrysning av grönsaker, infrysning av bär)
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av sylt och marmelad
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av kosttillskott (t ex tillverkning/förpackning av kosttillskott)

Mycket låg risk:	
<input type="checkbox"/>	Bakning (t ex bakning av matbröd eller torra kakor)
<input type="checkbox"/>	Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring (t ex tvättning av potatis, förpackning frukt och grönsaker)
<input type="checkbox"/>	Äggpackeri utan tvätt
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl

Produktionsstorlek - underlag för riskklassning

Ton utgående produkt av animalier, vegetabilier och sammansatta livsmedel per år	Ton mottagen mjölk per år
<input type="checkbox"/> ≤1	<input type="checkbox"/> ≤10
<input type="checkbox"/> >1 - 3	<input type="checkbox"/> >10 - 30
<input type="checkbox"/> >3 - 10	<input type="checkbox"/> >30 - 100
<input type="checkbox"/> >10 - 100	<input type="checkbox"/> >100 - 1000
<input type="checkbox"/> >100 - 1000	<input type="checkbox"/> >1000 - 10 000
<input type="checkbox"/> >1000 - 10 000	<input type="checkbox"/> >10 000 - 100 000
<input type="checkbox"/> >10 000	<input type="checkbox"/> >100 000

REGISTRERING OCH UNDERLAG FÖR RISKLASSIFICERING OCH BESLUT OM AVGIFT FÖR LIVSMEDELSKONTROLL

(Industriell tillverkning av livsmedel)

3 (3)



Märkning/Information mot kund/gäst – underlag för riskklassning

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel (t ex industri utan huvudkontor) |
| <input type="checkbox"/> | Utformar märkning men märker/förpackar inte |
| <input type="checkbox"/> | Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel (t ex legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare, livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor) |
| <input type="checkbox"/> | Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel |
| <input type="checkbox"/> | Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel (t ex kyl- och fryshus) |

Övriga upplysningar

Hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

Personuppgifter hanteras enligt PUL (PersonUppgiftsLagen).

Ort och datum

Namnteckning (behörig/behöriga företrädare)

Namnförtydligande