

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

1 (3)



**Trosa**  
KOMMUN

## Restaurang, storhushåll, café/konditori, butik

### 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
---	-------------------------------------

### Konsumentgrupper- 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

### Typ av verksamhet

<input type="checkbox"/> Catering av varm mat (transport av varmhållen mat)	<input type="checkbox"/> Catering av kall mat (transport av kall mat)
<input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad varm mat	<input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad kall mat
<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Café/Konditori
<input type="checkbox"/> Kök på förskola/äldreboende/sjukhus som serverar specialmat till äldre personer	<input type="checkbox"/> Butik
<input type="checkbox"/> Annan	

### Hantering/beredning – underlag för riskklassning

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

<b>Högrisk:</b>
<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"/> Nedkylning efter tillagning/varmhållning
<input type="checkbox"/> Tillverkning av vacuumpackad gravad/rökt fisk
<input type="checkbox"/> Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från <b>opastöriserad</b> mjölk
<input type="checkbox"/> Annat:

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

(Restaurang, storbushåll, café/konditori, butik)

2 (3)



**Trosa**  
KOMMUN

<b>Mellanrisk:</b>	
<input type="checkbox"/>	Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk
<input type="checkbox"/>	Tillagning av rätter som innehåller ägg/mjök (pastöriserad), t ex paj, pannkakor, våfflor
<input type="checkbox"/>	Beredning av sallad/pastasallad/smörgåsar
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av gräddtårter/bakelser/smörgåstårter
<input type="checkbox"/>	Tillagning av vegetariska rätter samt kokning av pasta/ris/potatis
<input type="checkbox"/>	Varmhållning (med efterföljande servering eller transport av varmhållna livsmedel)
<input type="checkbox"/>	Återuppvärmning med efterföljande servering
<input type="checkbox"/>	Värma förbehandlade produkter t ex hamburgare, korv, köttbullar
<input type="checkbox"/>	Delning av ost, skivning av charkprodukter
<input type="checkbox"/>	Beredning/styckning/malning av rått kött/rått fjäderfä, t ex marinering av kött, malning av köttfärs
<input type="checkbox"/>	Beredning/bearbetning av vegetabilier

<b>Lågrisk:</b>	
<input type="checkbox"/>	Transport av kylvaror/kyld mat
<input type="checkbox"/>	Försäljning/förvaring av kylda livsmedel
<input type="checkbox"/>	Försäljning av mjukglass/kulglass
<input type="checkbox"/>	Upptining
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av sylt/saft/marmelad
<input type="checkbox"/>	Infrysning och/eller blanchering av bär/frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/>	Infrysning av rått kött/rått fjäderfä/rå fisk
<input type="checkbox"/>	Annat:

<b>Mycket låg risk:</b>	
<input type="checkbox"/>	Transport av frysvaror/fryst mat
<input type="checkbox"/>	Försäljning/förvaring av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/>	Försäljning av godis/snacks/förpackad glass
<input type="checkbox"/>	Försäljning/förvaring av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/>	Bakning av matbröd och kakor
<input type="checkbox"/>	Försäljning av kosttillskott etc
<input type="checkbox"/>	Uppvärmning av frysta färdiga rätter, t ex paj, pizza, lasagne
<input type="checkbox"/>	Tvättning av potatis, förpackning av frukt/grönsaker
<input type="checkbox"/>	Annat:

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

(Restaurang, storhushåll, café/konditori, butik)

3 (3)



**Trosa**  
KOMMUN

## Produktionsstorlek - underlag för riskklassning

<b>Konsumenter/ portioner per dag (i genomsnitt):</b> Ex. restaurang, café, skola, förskola	<b>Antal sysselsatta (årsarbetskrafter):</b> Ex. butik Om manuell delikatess/chark - ange antal åa för denna verksamhet
<input type="checkbox"/> Mindre än 25	<input type="checkbox"/> Mindre än 1
<input type="checkbox"/> 25 - 80	<input type="checkbox"/> 1 - 2
<input type="checkbox"/> 80 - 250	<input type="checkbox"/> 2 - 3
<input type="checkbox"/> 250 - 2 500	<input type="checkbox"/> 3 - 10
<input type="checkbox"/> 2 500 - 25 000	<input type="checkbox"/> 10 - 30
<input type="checkbox"/> 25 000 - 250 000	<input type="checkbox"/> Mer än 30
<input type="checkbox"/> Mer än 250 000	

## 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, 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)

## 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