



Har du frågor?

Miljö- och byggförvaltningen

Telefon: 0271-570 00

miljo-bygg@ovanaker.se

Skickas till

Ovanåkers kommun

Miljö- och byggförvaltningen

828 80 Edsbyn

Eller till: miljo-bygg@ovanaker.se

Underlag för riskklassning – livsmedelsverksamhet.

Markera all hantering som sker i verksamheten (flera alternativ är oftast tillämpliga)	Exempel
☐ Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)	Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs, stekning av köttfärs. Tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk.
☐ Pastörisering	Pastörisering av mjölk, ägg
☐ Nedkylning	Nedkylning av livsmedel efter värmebehandling/tillagning
☐ Groddning	Groddning av t.ex. mungbönor eller alfalfa
☐ Beredning/bearbetning av vegetabilier	Tillverkning av sallader, uppskärning av grönsaker
☐ Bearbetning av råa ägg från andra länder än Sverige, Finland, Norge och Danmark	Se bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter nedan
☐ Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg eller pastöriserad mjölk.	Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtarter Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, gräddning av pannkakor eller våfflor, baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk, skivning av skinka, bitning av ost
☐ Beredning/styckning/malning av rått kött	Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs
☐ Återuppvärmning	Återuppvärmning av mat med efterföljande servering.
☐ Varmhållning	Varmhållning med efterföljande servering, transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där de tillagats, varmhållning av korv, mos etc.
☐ Kylförvaring	Förvaring och försäljning av kylda livsmedel
☐ Upptining	Upptining av frysta livsmedel
☐ Manuell hantering av glass	Försäljning av mjukglass, kulglass
☐ Tillverkning av sylt och marmelad	
☐ Tillverkning av kosttillskott	Tillverkning/förpackning av kosttillskott
☐ Bakning	Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor
☐ Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	t.ex. frukt, grönsaker, godis eller färdigförpackade livsmedel utan kylkrav
☐ Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt	Uppvärmning av färdigförpackade frysta paj/pizzabitar för direkt försäljning
☐ Hantering av frysta livsmedel	Försäljning av glasspinnar, eller andra frysta livsmedel
☐ Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl	



--

☐ Grossist	☐ Distributionsföretag/transportör	☐ Huvudkontor
Verksamhet och typ av livsmedel (sätt kryss för den hantering som sker)		
☐ Hantering av varmhållna livsmedel (transport) ☐ Hantering av kylförvarade livsmedel (lagring eller transport) ☐ Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring (lagring eller transport) ☐ Hantering av frysta livsmedel (lagring eller transport)		

--

Antal årsarbetskrafter i verksamheten.*				
☐ ≤ 1	☐ > 1-2	☐ > 2-3	☐ > 3-10	☐ > 10-30
Mängd mottagen/använd mjölk (ton/år) – gäller Mejeri, osttillverkning				
☐ ≤ 1	☐ > 1-3	☐ > 3-10	☐ > 10-100	☐ > 100-1 000

☐ Kommunalt ☐ Enskild brunn ☐ Vattenförening

☐ Annan lösning, ange vad:

WEBB
www.ovanaker.se



Känsliga konsumentgrupper

Anläggningen producerar livsmedel som i huvudsak är avsedda att konsumeras av känsliga konsumentgrupper.

☐ Ja ☐ Nej

Känsliga konsumentgrupper = Barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar (t.ex. patienter på sjukhus, personer i äldreboende, gravida), personer med livsmedelsrelaterad allergi eller överkänslighet.

Exempel på anläggningar som producerar livsmedel avsedda för känsliga konsumentgrupper är förskolekök, sjukhuskök, kök som tillverkar mat till äldreboende, skolkök som tillagar och serverar specialkost till allergiska elever, livsmedelsanläggningar som tillverkar livsmedel som särskilt är avsett för person med allergi eller intolerans tex. produkter som märks glutenfri, mjölkfri och sojafri.

Att restauranger t.ex. serverar vissa gäster en allergianpassad sås, räknas inte som att man producerar livsmedel till känsliga grupper.

Information/märkning

Typ	Exempel
☐ Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	• Industri utan huvudkontor • Importör som översätter märkning • Butik med egen tillverkning (t.ex. färdigförpackade matlådor)
☐ Utformar märkning, men märker/förpackar inte livsmedel	• Huvudkontor • Importör som tar in färdigmärkta livsmedel (svensk text) • Matmäklare
☐ Utformar inte märkning, men märker/förpackar livsmedel	• Legotillverkning på uppdrag av annan livsmedelsföretagare • Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märknings-underlag från ett huvudkontor • Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (t.ex. grillad kyckling, bake-off bröd).
☐ Utformar presentation, men märker/förpackar inte livsmedel	• Fristående restauranger, café etc. som tar fram någon form av meny • Tillagningskök som utformar sin egen matsedel/meny • Cateringverksamhet • E-handel
☐ Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel	• Butik med enbart färdigförpackade livsmedel • Skolkök med centralt framtagna matsedel • Franchiserestauranger • Kyl- och fryshus

Import, export och e-handel

Livsmedel importeras från land utanför EU:	☐ Ja (helt/delvis)	☐ Nej	
Livsmedel exporteras till land utanför EU:	☐ Ja (helt/delvis)	☐ Nej	
Livsmedel säljs via e-handel/internet:	☐ Ja, helt	☐ Ja, delvis	☐ Nej
Om ja, ange webbsida för e-handel:			



Verksamhetens namn	Organisations-/personnummer
Besöksadress	Postnummer och ort
Utdelningsadress (om annan än besöksadress)	Postnummer och ort
Faktureringsadress (om annan än utdelningsadress)	Postnummer och ort
Kontaktperson	Telefon

☐ Ja ☐ Nej E-post adress: _____

Uppgiftslämnare

Datum	Namn	Befattning
-------	------	------------

Riskklassning

I tillsynstiden ni betalar för ingår den sammanlagda tid som inspektören har använt för bl.a. inläsning av ärendet, rådgivning och informationsutskick, kontakter med parter, samråd med



experter och andra myndigheter, platsbesök, revisioner, planerad provtagning, beredning och rapport- och beslutsskrivning. Uppföljande besök över konstaterade brister ingår normalt inte i tillsynsavgiften. För uppföljande kontroller tas avgift ut för nedlagd tid.

GDPR

Ovanåkers kommun behöver behandla dina personuppgifter i syfte att kunna handlägga ärendet, bedriva tillsyn och ta ut avgifter. Vi behandlar dina personuppgifter med stöd av rättslig förpliktelse och myndighetsutövning. Om du inte lämnar personuppgifter kan vi inte handlägga ditt ärende. De personuppgifter om dig som vi behandlar är namn, adress, personnummer, fastighetsbeteckning, telefonnummer och e-post. Personuppgifterna kommer inte att föras över till tredje land. Dina personuppgifter sparas så länge kommunen har behov av att handlägga ditt ärende. Svenskt regelverk kring allmänna handlingar gäller, så dina uppgifter kan komma bevaras för all framtid enligt Tryckfrihetsförordningen, Offentlighets- och sekretesslagen och Arkivlagen.

Du har rätt att kontakta oss för att få information om vilka uppgifter som behandlas om dig eller för att begära rättelse, överföring, radering eller begränsning av dina personuppgifter. För information, kontakta Ovanåkers kommun, e-post kommun@ovanaker.se eller tfn 0271-570 00 (vx). Om du tycker att vi behandlar dina personuppgifter på ett felaktigt sätt kontakta i första hand vårt dataskyddsombud via e-post, dataskyddsombud@kfhalsingland.se. Anser du fortfarande att dina personuppgifter behandlas på ett felaktigt sätt, kontakta tillsynsmyndigheten Datainspektionen.

Ovanåkers kommun anlitar ett personuppgiftsbiträde, EDP Vision, som har tillgång till dina personuppgifter för att kunna utgöra våra tjänster eller fullgöra våra skyldigheter gentemot dig. Biträdet får inte använda personuppgifterna i strid med vad Ovanåkers kommun har bestämt.