



Sotenäs kommun



Munkedals
Kommun



LYSEKILS
KOMMUN

Underlag för riskklassning av restaurang mm

Miljönämnden i mellersta Bohuslän

Anmälare/Verksamhetsutövare 

Företagsnamn/Firmanamn

Organisations-/Samordnings-/Personnummer*

Livsmedelsanläggningens namn*

Behörig fimratecknare

E-postadress

Utdelningsadress 

Adress

Postnummer

Postort

Fakturamottagare om annan än sökanden 

Företagsnamn/Firmanamn

Organisations-/Samordnings-/Personnummer*

Adress

Postnummer

Postort


Säsongsverksamhet 

Driver ni säsongsverksamhet

Ja

Nej

Hur många dagar per år har ni öppet

Restaurang, storhushåll, konditori och café 

Huvudsaklig kundgrupp*

Barn under 5 år eller vårdtagare inom äldreomsorg/sjukhem

Personer i behov av specialkost/allergimat

Huvudsaklig kundgrupp saknas

Typ av verksamhet

Catering av varm mat (transport av varmhållen mat)

Mottagningskök för färdiglagad varm mat

Restaurang

Kök på förskloa/äldreboende/sjukhem

Catering av kall mat (transport av kall mat)

Mottagningskök för färdiglagad kall mat

Café/Konditori

Annat

Högrisk

Verksamhetsbeskrivning

Tillagning/Inläggning/Gravning av rått kött/fågel

Hantering av opastöriserad mjölk

Nedkylning av varm mat

Grillning av kyckling

Restaurang, storhushåll, konditori och café forts.

Mellanrisk

Malning av kött/fisk

Tillagning/Inläggning/Gravning av rå fisk

Tillagning/Bearbetning utan råa animalier

Strimling/marinerings 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 fukt, grönsaker förpackad glass och/eller godis

Typ av hantering

Övrig hantering sin inte redovisats ovan

Konsumenter/Portioner per dag

>250 000	>25 000 - 250 000	>2500 - 25 000	>250 - 2500	>80 - 250	>25 - 80	=25
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Butik med försäljning av livsmedel



Högrisk

Verksamhetsbeskrivning

- 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 >10-30 >3-10 >2-3 >1-2 <1

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Mellanrisk

- Malning av kött/fisk
- Styckning/Strimling/Marinerung av rått kött/fisk/fågel
- Packning 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 och/eller smörgåstårter

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

>30 >10-30 >3-10 >2-3 >1-2 <1

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Butik med försäljning av livsmedel fortsätter



Låg risk

- Försäljning av mjukglass, kulglass
- Försäljning av kyllda livsmedel

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

>30 >10-30 >3-10 >2-3 >1-2 <1

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

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 och/eller godis
- Uppvärmning av fryst färdigmat för direkt försäljning

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

>30	>10-30	>3-10	>2-3	>1-2	<1
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Totalt antal årsarbetskrafter

>30	>10-30	>3-10	>2-3	>1-2	<1
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Övrig hantering sin inte redovisats ovan

Grossister och distributionsföretag

Typ av verksamhet

- Lagring eller transport av varmhållna livsmedel
- Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel
- Lagring eller transport av livsmedel som inte kräver kylförvaring
- Lagring eller transport av frukt och grönsaker
- Lagring eller transport av frysta livsmedel

Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet

>30	>10-30	>3-10	>2-3	>1-2	<1
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Övrig hantering sin inte redovisats ovan

Industriell tillverkning av livsmedel

Kött/Fisk/Charkhantering

- Bearbetning av rått kött, rå fisk eller fågel
- Paketering av rått kött, rå fågel
- Tillverking av malet kött

Annat

Färdiga maträtter

- Animaliska
- Vegetariska

Äggpackeri

Med tvätt

Utan tvätt

Annat

Choklad- och konfektyrtillverkning

- Gelégodis
 Choklad
 Kokosbollar

Annat

Konservering/Konservtillverkning

- Helkonserv
 Halvkonserv

Annat

Hantering av frukter, grönsaker, rotfrukter och potatis

- Hela Frukter/grönsaker
 Groddning
 Skrunda frukter/grönsaker

Annat

Bageri/Konditorivarutillverkning

- Matbröd, hårt bröd eller torra kakor
 Smörgåstillverkning
 Bakning av konditorivarar (tårtor, bakelser)

Annat

Annan industriell tillverkning av livsmedel

Industriell tillverkning av livsmedel (forts.)



Sker tillverkning av produkter för särskilda näringsändamål

- Ja
 Nej

Utgående produkt, ton/per år

>10 000	>1 000-10 000	>100-1 000	>10-100	>3-10	>1-3	<1
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Mjolk- och mjölkpulverprodukttillverkning
 Pastörisering av mjölk
 Osttillverkning av pastöriserad mjölk
 Osttillverkning av opastöriserad mjölk

Mottagen mjölk, ton/per år

>100 000	>10 000-100 000	>1 000-10 000	>100-1 000	>30-100	>10-30	<10
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Övrig hantering som inte redovisats ovan

Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning

Hög risk

Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten

E.coli/Enterokocker: > 10 per 100 ml, Koliforma bakterier: > 100 per 100 ml

Mellanrisk

Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten

E.coli/Enterokocker: < 10 per 100 ml, Koliforma bakterier: 1- 100 per 100 ml

Låg risk

Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten

Distributionsanläggning

E.coli/Enterokocker: ej påvisad i 100 ml, Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml

Omfattning (distribuerat dricksvatten, kubikmeter per dagn)

>100 000	>10 000-100 000	>1 000-10 000	>100-1 000	>30-100	>10-30	<10
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Övriga upplysningar

Orsakt till ytterligare kontrollbehov vid anläggningen

Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel

Utformar märkning samt märker/förpackar inte

Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel

Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel

Utformar inte presentation och märker/förpackar inte

Övriga upplysningar

Hantering som inte redovisas ovan

Vi behöver spara och behandla personuppgifter om dig, så som adress och personnummer. Syftet med en sådan behandling är för att kunna utföra myndighetsutövning enligt gällande lagstiftning.

Vi får dina uppgifter från dig via denna blankett samt vid behov ifrån lantmäteriets fastighetsregister. Vi tillämpar alltid gällande integritetslagstiftning vid all behandling av personuppgifter. Den rättsliga grunden för att behandla dina personuppgifter är för att kunna utföra myndighetsutövning enligt miljöbalken, livsmedelslagen med flera. Dina uppgifter kommer att sparas för all framtid i enlighet med särskild lagstiftning, se Arkivlag (1990:782) 3§.

De personuppgifter vi behandlar om dig delas med allmänheten efter begäran om offentlig handling och de personuppgiftsbiträden vi använder för att kunna utgöra våra tjänster och fullgöra våra skyldigheter gentemot dig. Vi kan även komma att dela dina personuppgifter med en tredje part, förutsatt att vi är skyldiga att göra så enligt lag. Däremot kommer vi aldrig att överföra dina uppgifter till ett land utanför EU.

Personuppgiftsansvarig är Miljönämnden i mellersta Bohuslän 212000-1322. Du har rätt att kontakta oss om du vill ha ut information om de uppgifter vi har om dig, för att begära rättelse, överföring eller för att begära att vi begränsar behandlingen, för att göra invändningar eller begära radering av dina uppgifter. Detta gör du enklast genom att kontakta oss på epost: miljoenheten@sotenas.se, via brev: Sotenäs kommun, Miljönämnden, 45680 Kungshamn eller via telefon 0523-66 40 00. Du når vårt dataskyddsbud på dso.sotenas@jpinfonet.se. Om du har klagomål på vår behandling av dina personuppgifter har du rätt att inge klagomål till tillsynsmyndigheten Datainspektionen, ring 08-657 61 00 eller mejla datainspektionen@datainspektionen.se.