SVENLJUNGA KOMMUN

Underlag för riskklassning av livsmedelsanläggning i tidigare led - livsmedel till livsmedelsföretag (t.ex. tillverkning, partihandel)

Verksamhetsutövare och anläggning

Anläggningens namn (t.ex. restaurangnamnet)	Besöksadress
Verksamhetsutövare (AB, HB, enskild firma etc.)	Person-/organisationsnummer
Kontaktperson om ytterligare uppgifter krävs	Telefon dagtid
E-postadress till kontaktperson	

Huvudaktiviteter

Huvudaktiviteter avgör verksamhetens verksamhetstyp. Varje anläggning eller verksamhet har minst en huvudaktivitet.

Partihandel

☐ **Handel med livsmedel.** Här avses verksamhet där livsmedel som köpts in säljs vidare till livsmedelsföretag. Exempel: Grossist, partihandel, s.k. matmäklare som köper och säljer varor utan att förvara dessa i anläggningen. Undantag: Om livsmedlen förändras eller förpackas om så anses det istället röra sig om tillverkning/förpackning av livsmedlet.	☐ **Livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial köps in från utanför EU/EES.** Import av livsmedelsförpackningar eller andra material eller produkter som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel, så kallade kontaktmaterial eller FCM, för vidare försäljning. Om anläggningen även importerar kontaktmaterial från tredje land räcker det att ni anger att ni köper in produkterna från tredje land. Exempel: Grossistverksamhet med förpackningar, tallrikar, bestick och köksredskap, när dessa köps utanför EU.

Transport/lagring

☐ **Transport.** Företaget transporterar livsmedel från en livsmedelsverksamhet till en annan. Exempel: Ren transportverksamhet, tillverkare eller grossist som transporterar livsmedel i egen regi.	☐ **Lagring utöver egna råvaror och produktion.** Lagring av livsmedel som del av grossistverksamhet eller lagring åt andra livsmedelsföretag. Exempel: Lagring av livsmedel på uppdrag av andra livsmedelsföretagare, lagring av livsmedel som köpts in och ska säljas vidare vid grossistverksamhet.

Tillverkning/förpackning av livsmedel

☐ **Tillverkning/förpackning av hygieniskt känsliga grönsaks-, bär- och fruktprodukter.** Tillverkning eller förpackning av ätfärdiga produkter som framförallt består av frukt, grönsaker eller bär, där tillverkningsprocessen har avgörande betydelse för produktens säkerhet. Exempel: Ätfärdig sallad, ätfärdiga frysta bär, juice, syrade grönsaker.	☐ **Tillverkning/förpackning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter med låg hygienisk risk.** Tillverkning/ förpackning av livsmedel framförallt består av grönsaker, bär eller frukt och där den färdiga produkten har låg risk oavsett ev. misstag vid tillverkning och hantering. Exempel: Sylt, marmelad, ketchup, frysta bär med bruksanvisning att de ska kokas.
☐ **Tillverkning av kalla rätter.** Tillverkning av livsmedel där råvaran består av vegetabiliska livsmedel, samt ägg, honung och/eller pastöriserade mjölkprodukter och andra bearbetade animalier. Här avses livsmedel som tillverkas utan värmebehandling och som är avsedda att konsumeras utan att värmebehandlas. Exempel: Smörgåsar, tårtor, blandade sallader.	☐ **Tillverkning av värmebehandlade färskvaror eller konserver.** Tillverkning som innebär värmebehandling av råvarorna, och där slutprodukten kräver kyl-/frysförvaring eller konservering. Exempel: Färdiga rätter, färsk pasta, vegetarisk korv.
☐ **Tillverkning av livsmedel som huvudsakligen består av mjöl/stärkelse.** Här avses livsmedel där den färdiga produkten inte kräver konservering eller kylförvaring för att hindra bakteriell tillväxt. Exempel: Mat- och kaffebröd, torr pasta.	☐ **Slakt av fågel och hardjur.** Avlivning och uppslaktning av fjäderfä och kanin. Denna modell omfattar endast småskalig slakt av fjäderfä och hardjur från den egna gården, upp till 10 000 djur per år, som säljs till lokala butiker. Slakt i större omfattning än så måste godkännas av Livsmedelsverket.
☐ **Tillverkning av drycker.** Tillverkning av blandade och/eller jästa drycker. Exempel: Öl, cider, saft, lightdryck, alkoholfritt vin, vin som ej görs på vindruva, mjöd, blanddrycker med en alkoholhalt under 15 volymprocent. Undantag: Vin av druva och spritdrycker omfattas inte av denna modell utan ska anmälas till Livsmedelsverket. Undantag: För frukt- och grönsaksbaserade drycker, till exempel juice, väljs istället tillverkning/förpackning av grönsaks-, bär- och fruktprodukter.	☐ **Tillverkning av övriga livsmedel med låg hygienisk risk.** Tillverkning av livsmedel där råvaran består av vegetabiliska livsmedel, samt ev. ägg, honung och/eller pastöriserade mjölkprodukter och andra bearbetade animalier. Tillverkning av livsmedel som inte passar in i någon av de övriga kategorierna och som för sin hållbarhet inte kräver kylförvaring, frysförvaring eller konservering. Exempel: Godis, smaksättningsessenser, kryddor, örtsalt, senap, kosttillskott.
☐ **Utvinning av vegetabiliska oljor och fetter.** Tillverkning av oljor och fetter från vegetabiliska råvaror. Exempel: Tillverkning av matolja, kokosfett.	☐ **Utvinning av råvara från insekter.** Avdödning av insekter för användning som livsmedel. Exempel: Torkning, malning eller extrahering av näringsämnen från insekter. Om vidareförädling till färdigt livsmedel sker ska aktivitet/-er anges även för detta.
☐ **Tillverkning av kvarnprodukter och stärkelse.** Exempel: Mjöl inklusive potatismjöl och rismjöl.	☐ **Tillverkning av tillsatser med mera.** Tillverkning av livsmedelstillsatser, aromer, enzymer eller berikningsmedel.
☐ **Förpackning av livsmedel.** Förpackning/omförpackning av livsmedel utan att livsmedlet behandlas eller på annat sätt förändras. Exempel: Förpackning av ris, socker, salt, kryddor, honung. Observera att förpackning av vissa livsmedel, t.ex. drycker och frukt och grönsaker, ingår i andra aktiviteter och ska då inte anges här. Förpackning av livsmedel som tillverkats i anläggningen ska inte heller anges här.	

Övrig tillverkning/förpackning

☐ **Beredning, behandling eller bearbetning av snus eller tuggtobak.** Tillverkning och/eller förpackning av snus och/eller tuggtobak.	☐ **Tillverkning av kontaktmaterial.** Tillverkning av material avsett att komma i kontakt med livsmedel. Som tillverkning räknas även när inköpta material förändras. Denna aktivitet avser såväl kontaktmaterial som ska användas i den egna anläggningen som när det ska säljas vidare. Exempel: Livsmedelsförpackningar tillverkas genom 3-D-utskrifter. Formning av flaskämnen (PET).

Ytterligare aktiviteter

Ange vilka ytterligare aktiviteter som regelbundet förekommer i verksamheten.

Inköp

☐ **Inköp av livsmedel.** Val av varor och leverantörer. Exempel: De allra flesta livsmedelsanläggningar väljer varor och leverantörer för sina inköp. Undantag: Om alla inköp styrs från en annan anläggning, till exempel ett huvudkontor, behöver detta alternativ inte anges.	☐ **Import från länder utanför EU/EES.** Import av livsmedel från länder utanför EU (som EU räknas även länder med EES-avtal, t.ex. Norge och Schweiz). Exempel: Grossist som köper in livsmedel från USA, tillverkare som köper in råvaror från Ukraina.
☐ **Inköp av fröer avsedda för groddning.** Inköp av fröer avsedda för groddning, för förpackning/omförpackning eller för vidare försäljning i samma förpackning. Exempel: Grossistverksamhet med fröer för groddning. Förpackning av fröer för groddning.	☐ **Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU-länder.** Inköp av färdigförpackade livsmedel från andra EU-länder (som EU räknas även länder med EES-avtal). Varorna ska säljas vidare i sin förpackning. Exempel: Grossistverksamhet med kakor från Italien.
☐ **Mottagning av färskt nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från EU/EES.** Exempel: Verksamheten köper in kött från Estland som levereras direkt till anläggningen. Undantag: Detta alternativ behöver inte anges vid införsel av nötkött, griskött, fjäderfäkött eller ägg från Finland, inte heller vid införsel av kycklingkött och ägg från Danmark.	

Märkning och annan livsmedelsinformation

☐ **Utformning av märkning för konsumentförpackningar.** Verksamheten utformar märkning och ser till att färdigförpackade livsmedel till slutkunder märks med rätt information på förpackningarna på det sätt som lagen kräver. Exempel: En tillverkande anläggning har personal som tar fram underlag för hur konsumentförpackningar ska märkas. Undantag: En tillverkande anläggning som märker varorna enligt specifikation framtagen på en annan enhet i företaget, t.ex. ett huvudkontor, behöver inte välja detta alternativ.	☐ **Utformning av övrig livsmedelsinformation.** Verksamheten utformar och ansvarar för den information som ges om livsmedel, men som inte ges i märkningen på konsumentförpackningar. Exempel: En anläggning tillverkar råvaror för andra livsmedelsföretag, personal på anläggningen tar fram specifikation för vilken information som ska anges om livsmedlet. En verksamhet säljer livsmedel via distansförsäljning, informationen som ges på hemsidan tas fram av personal på anläggningen
☐ **Märkning.** Verksamheten märker förpackningar eller fyller färdigtryckta förpackningar med livsmedel. Exempel: Sätta etikett på förpackning, oavsett om det är ytteremballage eller konsumentförpackning.	

Grossistverksamhet

☐ **Handel med livsmedel där information ska ges i särskild handling.** Handel med livsmedel där viss obligatorisk information inte finns på förpackningen, utan istället skickas i särskild handling. Exempel: Ett bageri säljer en back med bröd som är avsedda för lösviktsförsäljning, endast beteckning, bäst föredatum och tillverkarens namn och adress finns på backen.	☐ **Handel med animaliska livsmedel.** Handel med obearbetade och bearbetade produkter av animaliskt ursprung. Exempel: Försäljning av färskt eller fruset kött, eller fisk, rökt skinka, kokta räkor. Undantag: Om man bara säljer sammansatta produkter, som till exempel pyttipanna eller lasagne, så räknas det i det här sammanhanget inte som ett animaliskt livsmedel.

Transport och lagring

☐ **Lagring/transport av kylvaror eller varm mat.** Transport och förvaring under längre tid av kylvaror eller varm mat, där temperaturen har en påverkan på livsmedlens hållbarhet eller säkerhet. Exempel: Transport av varm mat från centralkök till mottagningskök, där det går mer än ett par timmar från att maten är färdiglagad till den äts. Lagring av kylvaror. Undantag: Kylförvaring av råvaror för egen tillverkning, eller av produkter tillverkade i anläggningen, behöver inte anges.	☐ **Lagring/transport av oförpackade livsmedel.** Lagring och/eller transport av livsmedel som inte har en förpackning som skyddar varan mot föroreningar under lagringen/transporten. Exempel: Lagring av vete i silo, bulktransporter, transporter av vätska i tankbil, frukt, djurkroppar. Undantag: Lagring av råvaror för egen tillverkning eller av egentillverkade livsmedel behöver inte anges.
☐ **Lagring/transport av frysvaror.** Lagring och transport av varor som behöver hållas frysta för hållbarhetens skull. Exempel: Frystransport. Grossistverksamhet med frysförvaring. Undantag: Lagring av råvaror för egen tillverkning eller av egentillverkade livsmedel behöver inte anges.	

Hållbarhetsförlängning

☐ **Infrysning.** Infrysning av livsmedel som ska säljas vidare som djupfrysta eller frysta. Exempel: En tillverkande anläggning fryser in livsmedel från sin egen produktion för försäljning som djupfrysta. Ett kyl- och fryshus fryser in förpackade livsmedel på uppdrag från en kund. Undantag: Infrysning av kött och fisk ska ske på godkända anläggningar och är inte med i denna modell.	☐ **Förpackning som ger livsmedel förlängd hållbarhet.** Förlängning av hållbarheten för känsliga livsmedel genom konservering (hel- eller halv-), eller genom förpackning i skyddande atmosfär eller i vacuumförpackning. Exempel: Vakuumförpackad gravad lax, köttfärs förpackad i skyddande atmosfär.

Övrigt

☐ **Styrning av andra anläggningar.** Styrning av aktiviteter som genomförs på andra livsmedelsanläggningar. Ansvar för till exempel inköp, utformning av information, recept, egenkontroll, HACCP med mera för dessa andra anläggningar. Exempel: En tillverkningsanläggning där det sitter personal som utformar märkning för livsmedel som tillverkas i en annan anläggning som drivs av samma företag.	☐ **Butik.** Verksamheten har försäljning av livsmedel till slutkund som en mindre del av sin verksamhet. Exempel: En tillverkande anläggning säljer huvuddelen av sin produktion till andra företag, men har också hemsida och/eller en butik där med försäljning till privatpersoner.

☐ **Servering.** Verksamheten har servering av livsmedel till slutkund som en mindre del av sin verksamhet. Exempel: En tillverkande anläggning säljer huvuddelen av sin produktion till andra företag, men har också ett café.	☐ **Mobil delverksamhet.** Verksamheten säljer eller serverar sina livsmedel på olika platser, som en del av verksamheten. Exempel: Försäljning på marknader. Matdemonstration på mässor.
☐ **Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna.** Verksamheten försörjs av vatten från en icke registrerad dricksvattenanläggning och kontrollmyndigheten har beslutat att livsmedelsanläggningen inte ska omfattas av dricksvattenföreskrifterna. Exempel: Vatten från en egen brunn används vid tillverkning eller hantering av livsmedel. Kontrollmyndigheten har beviljat företagaren ett undantag från dricksvattenföreskrifterna. Observera att denna aktivitet inte är aktuell för anläggningar som använder kommunalt vatten.	

Ange vilka produktgrupper som ingår i verksamhetens aktiviteter

Du som har markerat att verksamheten tillverkar eller förpackar livsmedel, importerar livsmedel och/eller utformar märkning. Ingår varor från nedanstående produktgrupper i de aktiviteterna? Ange i så fall de produktgrupper som de varorna tillhör.

☐ Bestrålande livsmedel. Bestrålning kan användas för att döda mikroorganismer, till exempel salmonella och listeria, i kryddor, kött- och fiskprodukter. Metoden används också för att förhindra att groddar ska bildas på potatis och lök och för att vissa frukter ska mogna långsammare.	☐ Fröer för groddning. Med Fröer för groddning menas fröer som enligt den information som ges till konsumenten är avsedda för groddning. Det finns särskilda krav för spårbarhet av groddar och fröer som ska användas för produktion av groddar.
☐ GMO. GMO står för Genetiskt Modifierade Organismer. Godkännande av produkter som innehåller GMO regleras i förordning.	☐ Handelsnormer eller varustandarder inklusive vin och sprit. Livsmedel som omfattas av handelsnormer eller varustandarder.
☐ Kosttillskott. Kosttillskott är livsmedel som är koncentrerade källor av näringsämnen eller andra ämnen med näringsmässig eller fysiologisk verkan. Syftet med kosttillskott är att komplettera normal kost. Livsmedel definieras som alla ämnen eller produkter, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas förtäras av människor	☐ Livsmedel för känsliga konsumentgrupper. Med Livsmedel för känsliga konsumentgrupper menas dels livsmedel för särskilda grupper, dels fri från-livsmedel. Livsmedel för särskilda grupper är ett samlingsnamn för livsmedelsgrupper, exempelvis spannmålsbaserade livsmedel och barnmat för spädbarn.
☐ Livsmedel för speciella medicinska ändamål. Livsmedel för speciella medicinska ändamål, Food for Special Medical Purposes (FSMP), är livsmedel för personer med olika sjukdomar eller åkommor som kräver speciell kost. FSMP är inte läkemedel, och de används alltså inte som medicinsk behandling för att förebygga, bota eller lindra sjukdomar.	☐ Närings- och hälsopåståenden. Närings- och hälsopåståenden är information om att ett livsmedel har ett visst hälsosamt innehåll eller vissa positiva effekter på hälsan. Närings- och hälsopåståenden är frivillig märkning. Den kan vara omfattande eller bara antydas.
☐ Skyddade beteckningar. Vissa kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel brukar kallas skyddade beteckningar och omfattar skyddade ursprungsbeteckning, skyddade geografisk beteckning och garanterad traditionell specialitet.	☐ Stärkelserika livsmedel som upphettas. Potatischips, bröd, och rostat kaffe är exempel på Stärkelserika livsmedel som upphettas med risk för bildning av akrylamid. De omfattas av särskilda krav enligt förordning (EU) 2017/2158.

Omfattning

För verksamheter som säljer livsmedel, oavsett om de tillverkat varorna eller köpt in dem, mäts omfattningen i ton per år. Det är den totala mängden utgående livsmedel som avses, egentillverkade såväl som förmedlade.

För livsmedelsverksamheter som endast lagrar och/eller transporterar livsmedel ska verksamhetens omfattning istället mätas i årsarbetskrafter. Detta gäller alltså för verksamheter som lagrar och/eller transporterar livsmedel på uppdrag av andra, och inte själva bedriver handel med varorna.

Antal ton utgående produkter per år	Antal årsarbetskrafter (åa)
☐ >0-10 ton/år	☐ >0-3 åa
☐ >10-100 ton/år	☐ >3-30 åa
☐ >100-10.000 ton/år	☐ >30-100 åa
☐ >10.000 ton/år	☐ >100 åa

Exempel: En importör säljer 9 ton livsmedel per år till andra företag och 3 ton per år till slutkonsument. Totalt säljer man 12 ton per år.

En livsmedelsanläggning tillverkar 3 ton livsmedel per år som säljs till andra livsmedelsanläggningar och till slutkonsument i egen butik. I den egna butiken säljs också andra produkter som sylt och honung, sammanlagt ca 500 kg. Omfattningen baseras på den totala utgående volymen livsmedel. I det här fallet 3,5 ton per år.

Ett transportföretag som sysselsätter 10 årsarbetskrafter och där ungefär en femtedel av transporterna utgörs av livsmedelstransport kan då anses ha 2 årsarbetskrafter.

Tredjepartscertifiering

Om en verksamhet har ett giltigt certifikat för en tredjepartscertifiering av en standard, som är granskad och upptagen i Livsmedelsverkets förteckning kan kontrollmyndigheten reducera kontrollfrekvensen. Reduktion ger en sänkning i ett steg till en lägre riskklass. Vad detta innebär i faktiska antal kontroller per fem år eller per år beror på verksamhetens inriktning och den kontrollfrekvensen i riskklassningen innan reduktionen.

☐ Svensk standard för livsmedelshantering i butik	☐ IP Livsmedel Grundcertifiering
☐ ISO 22000 - kategori: E Catering	☐ ISO 22000 - kategori: F Distribution (FI Retail/Wholesaler, FII Broking/Trading)
☐ ISO 22000 - kategori: G (I-II) Transport and storage	☐ ISO 22000 - kategori: K (Bio) Chemicals (ex. tillsatser, vitaminer, aromer)
☐ Annan, ange vilken:	

Underskrift

Verksamhetsutövarens underskrift	Namnförtydligande

SVENLJUNGA KOMMUN

Information

Blanketten skickas till

Svenljunga kommun, samhällsbyggnadsförvaltningen, miljö- och byggenheten, 512 80 Svenljunga.

Du kan även skanna (eller fota) den ifyllda, signerade, blanketten och skicka in till miljobygg@svenljunga.se.

Så behandlar vi dina personuppgifter

Vi behandlar dina personuppgifter som underlag för att handlägga ärendet. Den lagliga grunden för behandlingen är myndighetsutövning. På www.svenljunga.se/gdpr kan du läsa mer om hur Svenljunga kommun hanterar personuppgifter.