SVENLJUNGA KOMMUN

Underlag för riskklassning av livsmedelsanläggning i sista led - livsmedel till privatperson (t.ex. restaurang, butik)

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.

Restaurang och annan servering

☐ **Servering av livsmedel.** Servering av mat och dryck till kunder som äter i lokalen eller på annan plats relativt snart. Exempel: restauranger, caféer, glasskiosker och gatukök med eller utan sittplatser.	☐ **Tillhandahållande av offentliga måltider.** Servering av mat och dryck till kunder inom skola, vård, förskola eller annan offentlig verksamhet där måltider ingår, även tillagning av sådan mat för utleverans till dessa verksamheter. Exempel: förskolor, skolor, vårdboenden, tillagningskök (restauranger) med leverans till skolor och liknande.

Butik och annan försäljning

☐ **Försäljning av livsmedel.** Försäljning av råvaror eller färdiga livsmedel där livsmedlen oftast kommer att tillagas eller ätas vid ett senare tillfälle och på annan plats än försäljningsstället. Exempel: livsmedelsbutiker, torghandel av frukt och grönt och fiskaffär.	☐ **Grossistverksamhet.** Inköp av livsmedel och vidareförsäljning av dessa till andra livsmedelsföretag. Det ska vara ett komplement till den försäljning/servering som sker till slutkunder i till exempel den egna butiken. Exempel: livsmedelsbutiker som också säljer livsmedel till restauranger och butiker.

Transport och lager

☐ **Lagerhållning av livsmedel.** Fristående lager av livsmedel som huvudsakligen ska levereras ut till privatpersoner eller andra slutkonsumenter (inte andra livsmedelsverksamheter). Lagring på annan plats än i butik eller restaurang. Du ska inte välja detta alternativ om verksamheten är en restaurang eller butik som förvarar livsmedel för att sälja eller servera i den egna verksamheten. Exempel: leveranscentral för näthandel.	☐ **Transport av livsmedel.** Transport av livsmedel till privatpersoner eller andra slutkonsumenter som huvudsaklig verksamhet. Transport som ombesörjs av annat företag än den restaurang eller butik som sålt maten. Du ska inte välja detta alternativ om anläggningen till exempel är en restaurang eller butik som kör ut livsmedel från den egna verksamheten. Exempel: leverans av catering, utkörning av matkassar.

Kontaktmaterialverksamhet

☐ **Import av kontaktmaterial.** Import av livsmedelsförpackningar och andra kontaktmaterial från länder utanför EU/EES som ska säljas/överlåtas vidare till konsument. Exempel: butik som importerar stekpannor och matlådor från USA som säljs i butiken.	☐ **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: tillverkning av livsmedelsförpackningar, kombinerad keramikverkstad och café.

Ytterligare aktiviteter

Ange vilka ytterligare aktiviteter som regelbundet förekommer i verksamheten.

Inköp, import, införsel

☐ **Inköp av livsmedel.** Nästan alla verksamheter har denna aktivitet, utom när alla inköp sköts av ett huvudkontor eller när verksamheten består endast av transport och lagring. Exempel: butiker och restauranger som själva köper in livsmedel från andra livsmedelsföretagare.	☐ **Import av livsmedel.** Inköp av livsmedel från länder utanför EU/EES. Exempel: restaurang importerar kyckling från Thailand som ska användas i verksamheten eller butik importerar snabbnudlar från Kina som ska säljas i butiken.
☐ **Inköp av färdigförpackade livsmedel.** Inköp av livsmedel från andra EU/EES-länder. Varorna ska säljas vidare i samma förpackning. Exempel: butik köper in konsumentförpackade kakor direkt från en leverantör i Italien.	☐ **Inköp av fröer avsedda för groddning.** Inköp av fröer som ska groddas och användas i den egna verksamheten, eller att fröerna säljs vidare. Exempel: restaurang köper in fröer för groddning i den egna verksamheten.
☐ **Mottagning av djurkroppar som inte har krav på besiktning före och efter slakt, vilt och viltkött.** Mottagning av hela djurkroppar eller bara kött från frilevande vilt, och/eller som är undantagna besiktningskrav före och efter slakt (t.ex. fjäderfä, hardjur). Exempel: butik eller restaurang som köper in vilt eller kött av vilt direkt från jägaren, t.ex. älg, rådjur, hare. ☐ **Mottagning av vildsvin.** Mottagning av vildsvin direkt från jägaren. Fylls i tillsammans med aktiviteten ovanför. Exempel: butik eller restaurang köper in vildsvin direkt från jägare.	☐ **Mottagning av färskt nötkött, svinkött, fjäderfä och/eller ägg från andra EU/EES-länder.** Införsel av animaliska livsmedel som omfattas av salmonellagarantier. Aktiviteten gäller när anläggningen tar emot färskt (rått, inklusive fruset) kött av nöt, svin, fjäderfäkött eller ägg från andra EU/EES-länder. Du ska inte välja detta alternativ vid införsel av nötkött, griskött, fjäderfäkött eller ägg från Finland, inte heller vid införsel av kycklingkött och ägg från Danmark. Exempel: butik köper in nötkött från Estland, som levereras direkt till butiken.

Hantering/tillagning

☐ **Bakning.** Tillverkning av bröd och andra bakverk. Vid bakning av tårtor och andra bakverk som kräver kylförvaring ska också aktiviteten ”Tillverkning av maträtter/livsmedel utan värmebehandling” anges. Du ska inte välja detta alternativ för uppvärmning/gräddning av redan färdiga degämnen, så kallad bake-off. Exempel: bakning av limpor, kakor och bullar.	☐ **Butiksmalning köttfärs.** Köttråvara mals till köttfärs i den egna butiken. Exempel: En butik har en egen köttkvarn som används för malning av köttråvara.
☐ **Hantering av oförpackad färsk fisk.** Försäljning av oförpackad fisk eller hantering av oförpackad fisk. Med "färsk" menas i detta avseende rå, obearbetad fisk, alltså även om den har varit till exempel fryst eller vacuumförpackad. Exempel: manuell försäljning, förpackning av fisk, att skära, marinera eller på andra sätt förbereda fisken för tillagning eller försäljning.	☐ **Hantering av oförpackat färskt kött inklusive fågel.** Försäljning av oförpackat kött eller hantering av oförpackat kött. Med "färsk" menas i detta avseende rå, obearbetad produkt, alltså även om varan har varit till exempel fryst eller vacuumförpackad. Exempel: manuell försäljning, förpackning, att skära, marinera eller på andra sätt förbereda kött för tillagning eller försäljning.
☐ **Hantering av oförpackade färskvaror.** Hantering av oförpackade livsmedel som för sin hållbarhet kräver kylförvaring. Här ingår även uppvärmning av mat som endast görs för att förbättra ätupplevelsen och inte för att tillaga den. Denna aktivitet är avsedd för butiker och serveringar som inte har någon annan hanterings- eller tillagningsaktivitet med samma eller högre risk Exempel: servering eller försäljning av smörgåsar, sallader, färdigmat, varmkorv.	☐ **Nedkylning av livsmedel.** Att mat kyls ner efter tillagning för att hanteras eller serveras vid ett senare tillfälle. Här avses endast livsmedel som är beroende av kylförvaring för sin hållbarhet. Exempel: tillverkning av sås som tillagas och sedan kyls ner så att den kan användas till veckans maträtter eller tillverkning av matlådor där maten först tillagas och sedan kyls ned för att säljas förpackad och sedan värmas upp av kunden.
☐ **Tillagning av ej värmebehandlade livsmedel.** Maträtter tillverkas/tillagas där delar av maträtterna är känsliga livsmedel som kräver kylförvaring samt att maträtten inte värmebehandlas innan den serveras. Exempel: tillagning av smörgåsar, sallader, bakelser, sushi och syrade grönsaker.	☐ **Tillagning av värmebehandlade/ bearbetade livsmedel.** Tillagning av mat genom värmebehandling. Exempel: värmebehandling genom stekning, kokning, fritering och varmrökning.
☐ **Tillagning av livsmedel med låg hygienisk risk.** 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: tillverkning av konfektyrer, smaksatt te, kryddor, senap, kosttillskott, smaksatta oljor, vinäger, torkade bär eller smaksatta honungsprodukter.	☐ **Varmhållning av livsmedel.** Varmhållning av mat för att hålla maten säker. Det innebär att mat tillagas eller värms upp och hålls varm för servering under en längre tid än två timmar. Här ingår varmhållning, inklusive mottagning och transport av varm mat. Exempel: bufféservering med varm mat, varmhållning av mat under lunchen i restaurang eller skolkök men även en transportfirma som kör långa transporter med varm mat och förskolekök som tar emot varm mat från ett annat kök.

Förvaring av livsmedel

☐ **Kylförvaring av livsmedel.** Förvaring eller transport av livsmedel som för sin hållbarhet är beroende av kyla. Exempel: butik som säljer kylvaror, restaurang som förvarar kylda råvaror och kyltransport av livsmedel.	☐ **Frysförvaring av livsmedel.** Förvaring av frysvaror inklusive transport av frysvaror. Exempel: butik med frysdiskar, restaurang med frysförvaring och frystransport.

Information om livsmedel

☐ **Märkning.** Placera livsmedelsinformation på förpackningar med livsmedel, eller fylla förpackningar som redan är märkta, med avsikten att konsumenten ska få korrekt och tillräcklig information. Exempel: märkning av konsumentförpackningar, ytteremballage, kantiner.	☐ **Tillhandahållande av muntlig livsmedelsinformation.** Ge information om allergener, ingredienser med mera muntligt i de fall det inte finns skriftlig information. Exempel: att muntligt ge allergeninformation till kunder på till exempel restauranger, kaféer, konditorier, bagerier, i offentliga kök eller i butiker med delikatessdisk.
☐ **Utformning av märkning för konsumentförpackningar.** Framtagande (utformning av) och ansvar för livsmedelsinformation för färdigförpackade livsmedel till slutkonsument med obligatoriska uppgifter, frivilliga uppgifter, symboler och bilder. Exempel: framtagande av etiketter.	☐ **Utformning av övrig livsmedelsinformation.** Framtagande (utformning av) och ansvar för livsmedelsinformation som inte ska användas till märkning av konsumentförpackningar. Exempel: menyer, skyltar, information som ska anbringas på kantiner och backar respektive information till hemsida.

Övriga aktiviteter

☐ **Mobil delverksamhet.** Att en del av verksamheten bedrivs utanför den fasta lokalen som normalt används för livsmedelsverksamheten. Exempel: butik som har försäljning på marknad, eller en restaurang som deltar i events på andra platser.	☐ **Distansförsäljning.** Att sälja livsmedel via internet, app eller på annat sätt där kunden och säljaren inte möts direkt. Exempel: webbshop eller försäljningsautomat.
☐ **Groddning.** Odling av groddar för servering i den egna anläggningen. Exempel: groddning av alfalfagroddar till sallader som serveras på plats i den egna restaurangen.	☐ **Slakt av fjäderfä och hardjur.** Slakt av fjäderfä och hardjur (kaniner) från egen gård eller uppfödning om högst 10 000 djur per år.
☐ **Tillverkning av animaliska livsmedel för avsättning till andra livsmedelsanläggningar.** Verksamheten tillverkar livsmedel från råa animaliska produkter som sedan säljs vidare till andra livsmedelsanläggningar. (Observera, hit räknas inte stämplade ägg och pastöriserad mjölk, eftersom dessa produkter inte räknas som råa animaliska produkter.) Exempel: butik som mal köttfärs och säljer delar av den till en restaurang, eller en restaurang som gör korv till sin egen servering, men som också säljer korven i en lokal butik. Ytterligare ett exempel är ett centralkök som levererar mat till skolor och förskolor.	☐ **Tillverkning av livsmedel utan animaliska råvaror för avsättning till andra livsmedelsanläggningar.** Verksamheten tillverkar produkter från råvaror som antingen är vegetabiliska eller bearbetade animaliska råvaror. Hit räknas inköp av till exempel skinka eller kokta räkor. Exempel: bageri som levererar bröd till restauranger och butiker, catering av vegetarisk mat till restauranger och tillverkning av sallader och smörgåsar som ska säljas i en lokal butik.
☐ **Användande av vatten som inte omfattas av dricksvattenföreskrifterna.** Att verksamheten försörjs av vatten som är avsett att förtäras av människor, användas vid tillverkning eller livsmedelshantering och kontrollmyndigheten har beslutat att livsmedelsanläggningen ska undantas från dricksvattenföreskrifterna enligt 34 § i SLVFS 2022:12. Denna aktivitet är inte är aktuell för anläggningar som använder kommunalt vatten. Exempel: vatten från en egen brunn som används vid tillagning och kontrollmyndigheten har beviljat företagaren ett undantag från dricksvattenföreskrifterna.	☐ **Styrning av andra anläggningar.** Styrning av andra verksamheters sätt att arbeta, sortiment eller hur de ger ut livsmedelsinformation. Exempel: restaurangkedja där man från en av restaurangerna styr menyn för alla restauranger i kedjan.
☐ **Lösviktsförsäljning av ekologiska livsmedel undantagen från krav på certifiering** Med lösviktsförsäljning av	☐ **Tillverkning av livsmedel med skyddade beteckningar** Med tillverkning av livsmedel med skyddade beteckningar

ekologiska livsmedel undantagen från krav på certifiering menas lösviktsförsäljning av oförpackade livsmedel direkt till slutkonsument, där försäljningen uppgår till högst 5000 kg per år eller har en årsomsättning som inte överstiger 20 000 euro.	menas att man i verksamheten tillverkar livsmedel som saluhålls med en skyddad beteckning. Som exempel kan nämnas ett polkagriskokeri som tillverkar och säljer karameller med beteckningen Äkta Gränna Polkagrisar eller Hönökaka.

Omfattning

Verksamhetens omfattning för livsmedelsanläggningar med inriktning sista led ska anges i antal årsarbetskrafter, åa.

En årsarbetskraft innebär en heltidstjänst under ett år. Deltidsanställda och säsongsarbetare behöver räknas om till heltid. Personer som arbetar mer än 40 timmar i veckan eller mer än 220 dagar om året innebär mer än en årsarbetskraft. Till exempel ägare till en restaurang som jobbar 150 procent i restaurangen då räknas detta som 1,5 åa.

Antal årsarbetskrafter (åa)
☐ >0-1 åa
☐ >1-5 åa
☐ >5-15 åa
☐ >15 åa

Exempel: En butik säljer både livsmedel och andra produkter. Totalt utgörs personalen av 10 årsarbetskrafter. Det är samma personal som beställer, packar upp och tar betalt för livsmedel som för övrigt sortiment. Huvuddelen av försäljningsvolymen utgörs av annat än livsmedel, cirka 30 procent av försäljningen är livsmedel. I detta fall ska 30 procent av personalstyrkan räknas med i verksamhetens omfattning, alltså tre 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: G (I-II) Transport and storage
☐ ISO 22000 - kategori: F Distribution (FI Retail/Wholesaler, FII Broking/Trading)	☐ 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.