



**Underlag för riskklassificering  
av livsmedelsanläggning**

Högsby kommun  
579 80 Högsby  
0491-29 000

\* = Obligatorisk uppgift

**Livsmedelsföretag**

Företag*
Organisationsnummer*
Utdelningsadress*
Postnummer*

Postort*
Telefon (även riktnummer)*
E-postadress
Livsmedelsanläggningens namn

**Kontaktperson**

Förnamn*
Efternamn*

Telefon (även riktnummer)
E-postadress

**Fakturamottagare (om annan än ovanstående)**

Företag*
Organisationsnummer*
Utdelningsadress*
Postnummer*

Postort*
Telefon (även riktnummer)*
E-postadress

**Kontaktperson**

Förnamn*
Efternamn*

Telefon (även riktnummer)
E-postadress

**Anmälan gäller\***

Tillsvidare  
 Viss tid fr.o.m - t.o.m. datum .....

**Restaurang, storhushåll, konditorier och café**

Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar

**Huvudsaklig kundgrupp**

<input type="checkbox"/> Barn under fem år eller vårdtagare inom äldreomsorg/sjukhem	<input type="checkbox"/> Annan, ange vilken .....
<input type="checkbox"/> Personer i behov av specialkost/allergimat	<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	<input type="checkbox"/> Annan, ange vilken .....

**Verksamhetsbeskrivning**

**Högrisk**

<input type="checkbox"/> Tillagning/inläggning/gravning av rått kött/fågel	<input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat
<input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Grillning av kyckling

Inera AB 812300 v8 1506



Högsby kommun

**Mellanrisk**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Malning av kött/fisk                         | <input type="checkbox"/> Varmhållning   |
| <input type="checkbox"/> Tillagning/inläggning/gravning av rå fisk    | <input type="checkbox"/> Styckning av animaliska produkter                                    |
| <input type="checkbox"/> Tillagning/bearbetning utan råa animalier    | <input type="checkbox"/> Beredning av sushi   |
| <input type="checkbox"/> Strimling/marinerung av rått kött/fisk/fågel | <input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor/våfflor                                       |
| <input type="checkbox"/> Kokning av potatis/ris/pasta                 | <input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, bakelser eller smörgåstårter |
| <input type="checkbox"/> Skivning av skinka/ost                       | <input type="checkbox"/> Återuppvärmning  |

**Låg risk**

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Upptining                       | <input type="checkbox"/> Kylförvaring |
| <input type="checkbox"/> Servering av mjukglass/kulglass |                                       |

**Mycket låg risk**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel                                | <input type="checkbox"/> Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd eller torra kakor |
| <input type="checkbox"/> Uppvärmning av färdiga rätter (t.ex. köttbullar, pyttipanna) | <input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker, förpackad glass eller godis    |

Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

**Konsumenter/portioner per dag** (genomsnitt för årets alla dagar)

- |                                   |  |  |                                     |
|-----------------------------------|--|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >250 000 | <input type="checkbox"/> >25 000-250 000 | <input type="checkbox"/> >2 500-25 000 | <input type="checkbox"/> >250-2 500 |
| <input type="checkbox"/> >80-250  | <input type="checkbox"/> >25-80          | <input type="checkbox"/> 0-25          |                                     |

**Butik med försäljning av livsmedel**

Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar

**Verksamhetsbeskrivning**

**Högrisk**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Grillning av kyckling  | <input type="checkbox"/> Tillagning/bearbetning av rått kött/fågel |
| <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat | <input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk          |

**Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet**

- |                               |                                 |                                |                               |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >30  | <input type="checkbox"/> >10-30 | <input type="checkbox"/> >3-10 | <input type="checkbox"/> >2-3 |
| <input type="checkbox"/> >1-2 | <input type="checkbox"/> 0-1    |                                |                               |

**Mellanrisk**

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Malning av kött/fisk                        | <input type="checkbox"/> Varmhållning av annat än varmkorv                    |
| <input type="checkbox"/> Styckning/strimling av rått kött/fisk/fågel | <input type="checkbox"/> Kokning av potatis/ris/pasta                         |
| <input type="checkbox"/> Packning av kött/köttprodukter              | <input type="checkbox"/> Beredning av sushi                                   |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av varmkorv                     | <input type="checkbox"/> Skivning av skinka/ost                               |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av fisk                          | <input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor/våfflor                       |
| <input type="checkbox"/> Tillagning/bearbetning utan råa animalier   | <input type="checkbox"/> Tillverkning av tårter, bakelser eller smörgåstårter |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar      |   |

**Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet**

- |                               |                                 |                                |                               |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >30  | <input type="checkbox"/> >10-30 | <input type="checkbox"/> >3-10 | <input type="checkbox"/> >2-3 |
| <input type="checkbox"/> >1-2 | <input type="checkbox"/> 0-1    |                                |                               |

**Låg risk**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass, kulglass | <input type="checkbox"/> Försäljning av kyllda livsmedel |
|---|--|

**Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet**

- |                               |                                 |                                |                               |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >30  | <input type="checkbox"/> >10-30 | <input type="checkbox"/> >3-10 | <input type="checkbox"/> >2-3 |
| <input type="checkbox"/> >1-2 | <input type="checkbox"/> 0-1    |                                |                               |

**Mycket låg risk**

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd, torra kakor eller bake-off | <input type="checkbox"/> Försäljning av förpackade livsmedel                                      |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av förpackad glass  | <input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker eller godis                              |
| <input type="checkbox"/> Försäljning av frysta förpackade livsmedel                                | <input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst färdigmat (t.ex. pizzabitar) för direkt försäljning |
| <input type="checkbox"/> Livsmedel som inte kräver kylförvaring                                    | <input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel  |



Högsby kommun

**Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet**

- |                               |                                 |                                |                               |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >30  | <input type="checkbox"/> >10-30 | <input type="checkbox"/> >3-10 | <input type="checkbox"/> >2-3 |
| <input type="checkbox"/> >1-2 | <input type="checkbox"/> 0-1    |                                |                               |

**Totala antalet årsarbetskrafter**

- |                               |                                 |                                |                               |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >30  | <input type="checkbox"/> >10-30 | <input type="checkbox"/> >3-10 | <input type="checkbox"/> >2-3 |
| <input type="checkbox"/> >1-2 | <input type="checkbox"/> 0-1    |                                |                               |

Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

**Grossister och distributionsföretag**

Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar

**Verksamhetsbeskrivning**

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av varmhållna livsmedel                   | <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av frukt och grönsaker |
| <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel                 | <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av frysta livsmedel    |
| <input type="checkbox"/> Lagring eller transport av livsmedel som inte kräver kylförvaring |   |

**Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet**

- |                               |                                 |                                |                               |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >30  | <input type="checkbox"/> >10-30 | <input type="checkbox"/> >3-10 | <input type="checkbox"/> >2-3 |
| <input type="checkbox"/> >1-2 | <input type="checkbox"/> 0-1    |                                |                               |

Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

**Industriell tillverkning av livsmedel**

Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar

**Verksamhetsbeskrivning**

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> <b>Kött/fisk/charkhantering</b>   |  |
| <input type="checkbox"/> Packning av rått kött, rå fågel   | <input type="checkbox"/> Slakt                 |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av malet kött  | <input type="checkbox"/> Grovstyckning         |
| <input type="checkbox"/> Bearbetning av rått kött, rå fisk, rå fågel genom t.ex. värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad ..... |
| <input type="checkbox"/> <b>Färdiga maträtter</b>  | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad ..... |
| <input type="checkbox"/> Animaliska  |  |
| <input type="checkbox"/> Vegetariska   |  |
| <input type="checkbox"/> <b>Äggpackeri</b>   | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad ..... |
| <input type="checkbox"/> Med tvätt   |  |
| <input type="checkbox"/> Utan tvätt  |  |
| <input type="checkbox"/> <b>Konservering/konservtillverkning</b>   | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad ..... |
| <input type="checkbox"/> Helkonserv  |  |
| <input type="checkbox"/> Halvkonserv   |  |
| <input type="checkbox"/> <b>Hantering av frukter, grönsaker, rotfrukter och potatis</b>  | <input type="checkbox"/> Groddning             |
| <input type="checkbox"/> Hela frukter/grönsaker  | <input type="checkbox"/> Annat, ange vad ..... |
| <input type="checkbox"/> Skurna frukter/grönsaker  |  |



Högsby kommun

 **Bageri**

- Konditorivarutillverkning  
 Matbröd, hårt bröd eller torra kakor  
 Bakning av konditorivaror (tårter, bakelser)

 Smörgåstillverkning

 Annat, ange vad .....

 **Choklad- och konfektyrtillverkning**

- Snacks  
 Choklad  
 Gelégodis

 Kokosbollar

 Annat, ange vad .....

 **Annan industriell tillverkning av livsmedel**

- Kafferosteri  
 Bryggeritillverkning  
 Sockertillverkning  
 Kvarnprodukt

 Safttillverkning

 Glasstillverkning

 Annat, ange vad .....

**Sker tillverkning av produkter för särskilda näringsändamål?**

- Ja  
 Nej

**Utgående produkt, ton per år**

- |                                  |  |                                     |                                  |
|----------------------------------|--|-------------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >10 000 | <input type="checkbox"/> >1 000-10 000 | <input type="checkbox"/> >100-1 000 | <input type="checkbox"/> >10-100 |
| <input type="checkbox"/> >3-10   | <input type="checkbox"/> >1-3          | <input type="checkbox"/> 0-1        |                                  |

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

**Mottagen mjölk, ton per år**

- |                                   |  |                                       |                                     |
|-----------------------------------|--|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >100 000 | <input type="checkbox"/> >10 000-100 000 | <input type="checkbox"/> >1000-10 000 | <input type="checkbox"/> >100-1 000 |
| <input type="checkbox"/> >30-100  | <input type="checkbox"/> >10-30          | <input type="checkbox"/> 0-10         |                                     |

Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

**Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning**

Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar

**Verksamhetsbeskrivning**
**Högrisk**

Halter av mikroorganismer i råvattnet: E. coli/enterokocker: >10 per 100 ml. Koliforma bakterier: >100 per 100 ml

 Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten

**Mellanrisk**

Halter av mikroorganismer i råvattnet: E. coli/enterokocker: ≤10 per 100 ml. Koliforma bakterier: 1-100 per 100 ml

 Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten

**Låg risk**

Halter av mikroorganismer i råvattnet: E. coli/enterokocker: ej påvisad i 100 ml. Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml

 Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten

 Distributionsanläggning

**Omfattning** (distribuerat dricksvatten, m<sup>3</sup> per dygn)

- |                                   |  |                                       |                                     |
|-----------------------------------|--|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> >100 000 | <input type="checkbox"/> >10 000-100 000 | <input type="checkbox"/> >1000-10 000 | <input type="checkbox"/> >100-1 000 |
| <input type="checkbox"/> >10-100  | <input type="checkbox"/> 0-10            |                                       |                                     |



Högsby kommun

Övriga upplysningar

### Orsak till ytterligare kontrollbehov vid anläggningen

Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel

Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel

Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel

Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel

Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel

### Exempel på verksamheter

- Industri utan huvudkontor
- Verksamhet som översätter märkning
- Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor)
  
- Huvudkontor
- Verksamhet som tar in färdigmärkta livsmedel från annat land
- Matmäklare
  
- Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare
- Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor
- Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning
  
- Fristående restauranger
- Cateringverksamhet
- Skolor/förskolor med egen matsedel
  
- Butik med enbart förpackade livsmedel
- Franchiserestauranger
- Skola med centralt framtagna matsedel
- Kyl- och fryshus

Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

### Avgift

Avgift betalas enligt av kommunen fastställd taxa.

### Underskrift

Datum och anmälares underskrift\*

Namnförtydligande\*



**HÖGSBY**  
K O M M U N

Högsby kommun

**Hantering av personuppgifter:**

Kommunen blir personuppgiftsansvarig för personuppgifterna först när den ifyllda blanketten tagits emot av kommunen. Uppgifterna kommer att behandlas enligt dataskyddsförordningen. För mer information om hur personuppgifterna behandlas i ditt ärende hänvisas till kommunens hemsida.