

Knivsta kommun

741 75 Knivsta

knivsta@knivsta.se, 018-34 70 00

Verksamhetsbeskrivning för livsmedelsanläggning

* = Obligatorisk uppgift

Livsmedelsanläggning

Livsmedelsanläggningens namn*

Besöksadress/plats*

Organisationsnummer*

Telefon (även riktnummer)*

Typ av verksamhet*

Manuell hantering är t.ex. ost-, fisk-, kött- eller delikatessdisk, självplock av t.ex. råkor, oliver.

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Butik utan manuell hantering | <input type="checkbox"/> Café | <input type="checkbox"/> Lager |
| <input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering | <input type="checkbox"/> Bageri/konditori | <input type="checkbox"/> Distributör |
| <input type="checkbox"/> Restaurang | <input type="checkbox"/> Skola | <input type="checkbox"/> E-handel |
| <input type="checkbox"/> Kiosk | <input type="checkbox"/> Förskola | <input type="checkbox"/> Mobil anläggning |
| <input type="checkbox"/> Gatukök | <input type="checkbox"/> Fritidshem | <input type="checkbox"/> Industri, ange vad |
| <input type="checkbox"/> Sushirestaurang | <input type="checkbox"/> Omvårdnad | <input type="checkbox"/> Importör |
| <input type="checkbox"/> Pizzeria | <input type="checkbox"/> Grossist | <input type="checkbox"/> Övrigt, ange vad |

Hantering

Ange vilka typer av hantering som förekommer.

Verksamhet med hög risk

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rått kött (färskt eller fryst) | <input type="checkbox"/> Slakt |
| <input type="checkbox"/> Kebabstock | <input type="checkbox"/> Groddning |
| <input type="checkbox"/> Grillning av kyckling | <input type="checkbox"/> Tillverkning av mejeriprodukter från opastöriserad mjölk |
| <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat | <input type="checkbox"/> Bakning av pizza med köttfärs, oxfilé, kyckling etc. vilket köps in rått (färskt eller fryst) |

Verksamhet med mellanrisk

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning av vegetariska rätter | <input type="checkbox"/> Tillverkning av gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av maträtter från rå fisk | <input type="checkbox"/> Återuppvärmning (värma upp mat som lagats tidigare) |
| <input type="checkbox"/> Beredning av sushi | <input type="checkbox"/> Transport av varm mat, t.ex. catering |
| <input type="checkbox"/> Tillagning av rätter som innehåller mjölk/ägg (t.ex. paj, pannkakor, våfflor) | <input type="checkbox"/> Varmhållning |
| <input type="checkbox"/> Kokning av pasta/ris/potatis | <input type="checkbox"/> Malning av kött |
| <input type="checkbox"/> Beredning av sallad, smörgåsar | <input type="checkbox"/> Skivning av charkprodukter (t.ex. skinka) |
| <input type="checkbox"/> Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk | <input type="checkbox"/> Styckning av kött (skära/dela färskt eller fryst rått kött) |
| <input type="checkbox"/> Filetering av fisk (skära/dela färsk eller fryst rå fisk) | <input type="checkbox"/> Delning av ost |

Verksamhet med låg risk

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Kylförvaring av livsmedel (t.ex. mejerivaror, smörgåsar, bakelser) | <input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass/skopglass |
| <input type="checkbox"/> Upptining (tina upp frysta livsmedel) | <input type="checkbox"/> Transport av kyld mat, t.ex. catering |

Verksamhet med mycket låg risk

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bakning av matbröd och kaffebröd som inte är kylvara | <input type="checkbox"/> Hantering/försäljning av frysta livsmedel |
| <input type="checkbox"/> Hantering/försäljning av frukt/grönsaker, godis | <input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kyla (t.ex. konserver, bröd, te/kaffe, läsk) |
| <input type="checkbox"/> Portionsvis uppvärmning i mikro av färdiglagade djupfrysta rätter för direkt försäljning | |

Övrigt

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Import av livsmedel från tredje land (utanför EU) | <input type="checkbox"/> Införsel, förste mottagare av livsmedel från annat EU-land |
|--|---|

Knivsta kommun

Ange storleken på er verksamhet

	Restauranger, caféer, skolor och liknande	Butiker, grossister, lager	Livsmedelsindustrier
Verksamhetens storlek	Antal portioner som serveras per dag ¹⁾	Antal anställda som arbetar med livsmedel ²⁾	Ton utgående produkter per år
Mycket stor	<input type="checkbox"/> >250 000	<input type="checkbox"/> -	<input type="checkbox"/> >10 000
Stor	<input type="checkbox"/> >25 000 - 250 000	<input type="checkbox"/> >30	<input type="checkbox"/> >1 000 - 10 000
Mellan	<input type="checkbox"/> >2 500 - 25 000	<input type="checkbox"/> >10 - 30	<input type="checkbox"/> >100 - 1 000
Liten	<input type="checkbox"/> >250 - 2500	<input type="checkbox"/> >3 - 10	<input type="checkbox"/> >10 - 100
Mycket liten (I)	<input type="checkbox"/> >80 - 250	<input type="checkbox"/> >2 - 3	<input type="checkbox"/> >3 - 10
Mycket liten (II)	<input type="checkbox"/> >25 - 80	<input type="checkbox"/> >1 - 3	<input type="checkbox"/> >1 - 3
Ytterst liten	<input type="checkbox"/> 25 eller färre	<input type="checkbox"/> 1 eller färre	<input type="checkbox"/> 1 eller färre

¹⁾ Antalet portioner per år delat med 365 dagar. Om ni serverar mat till samma personer fler än en gång per dag (t.ex. vårdboende, förskolor m.m.) ange då antal konsumenter.

²⁾ En årsarbetskraft beräknas arbeta ca 220 dagar/år på heltid (två halvtidsanställda = en årsarbetskraft o.s.v.)

Vänder sig verksamheten huvudsakligen till känsliga konsumenter?

Med känsliga konsumenter menas: barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar t.ex. gravida, patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende och personer med livsmedelsrelaterad allergi.

- Ja
 Nej

Märkning/förpackning

Ange vilka typer av hantering som förekommer.

- Märker/förpackar livsmedel och utformar märkning, t.ex. butik med egen tillverkning, importör som översätter märkning
 Märker/förpackar inte livsmedel men utformar märkning, t.ex. matmäklare
 Märker/förpackar livsmedel men utformar inte märkning, t.ex. butik med egen tillverkning men med central märkning
 Utformar menypresentation men märker/förpackar inte livsmedel, t.ex. restauranger med egna menyer, cateringverksamhet
 Utformar inte meny/presentation och märker/förpackar inte livsmedel, t.ex. butiker med enbart förpackade livsmedel, skola med central matsedel, franchiserestauranger

Egen import/införsel av livsmedel

- Vi har egen import av livsmedel (från annat än EU-land):
- Animaliska livsmedel
 Vegetabiliska livsmedel
 Annat, ange vad
- Vi har egen införsel av livsmedel (från EU-land):
- Animaliska livsmedel
 Vegetabiliska livsmedel
 Annat, ange vad
- Vi har ingen egen import av/införsel av livsmedel

Ekologiska livsmedel eller sär-när som tillverkas i eller importerar till verksamheten

- Ekologiska livsmedel som är tillverkade i eller importerade till verksamheten
 Sär-när produkter (livsmedel för särskilda näringsändamål, t.ex. glutenfria eller andra "fri-från-produkter") som är tillverkade i eller importerade till verksamheten

Knivsta kommun

Förklara kortfattat vad ni ska göra

Vid import/införsel av livsmedel ska en beskrivning av verksamheten anges genom att bl.a. följande information beskrivs:

Produkter eller produkttyper som importeras, omfattning och spridning av verksamheten, hur försäljningen kommer att ske (t.ex. över hela landet, via internet till grossister etc.), från vilka länder import/införsel sker.

Inera AB 812301 1704

Övriga upplysningar

Avgift betalas enligt av kommunen fastställd taxa.

Underskrift

Datum och anmälares underskrift (behörig firmatecknare)*

Namnförtydligande*



Hantering av personuppgifter:

När du fyller i denna blankett lagras inga personuppgifter hos kommunen. Kommunen blir personuppgiftsansvarig för dina personuppgifter när den ifyllda blanketten skickats och tagits emot av kommunen. För mer information om hur dina personuppgifter behandlas i ditt ärende hänvisas till kommunens hemsida.