

Samhällsbyggnadsförvaltningen

Livsmedelsföretagare

Företag (registreringsnamn)	Organisations-/person-/samordningsnummer	
Företagets utdelningsadress	Telefonnummer	Mobiltelefonnummer
Postnummer och postort	Faxnummer	
Kontaktperson på företaget	E-postadress	

Livsmedelsanläggning

Anläggningens namn	Fastighetsbeteckning (ex Börstils-Sund 9:10)	
Utdelningsadress (om annan än ovan)	Telefonnummer	Mobiltelefonnummer
Postnummer och postadress	Faxnummer	
Kontaktperson på anläggningen	E-postadress	

Verksamhet och typ av livsmedel	Antalet sysselsatta (årsarbetskrafter)					
	Över 30	11 - 30	4 - 10	3	2	1
☐ Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) <i>Exempel: Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs, tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk.</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Nedkylning <i>Exempel: Nedkylning efter tillagning/varmhållning .</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Beredning/bearbetning av vegetabilier <i>Exempel: Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker.</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐

	Över 30	11 - 30	4 - 10	3	2	1
☐ Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg*, eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) <i>Exempel: Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter. Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, gräddning av pannkakor eller våfflor. Skivning av skinka, bitning av ost.</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Beredning/styckning/malning av rått kött <i>Exempel: Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs.</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Återuppvärmning <i>Exempel: Återuppvärmning med efterföljande servering.</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Varmhållning <i>Exempel: varmhållning med efterföljande servering, transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där de tillagats.</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Kylförvaring <i>Exempel: Försäljning av kylda livsmedel</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Uptining	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Manuell hantering av glass <i>Exempel: Försäljning av mjukglass, kulglass.</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Bakning <i>Exempel: Bakning av matbröd, hårt bröd, eller torra kakor.</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring <i>Exempel: Försäljning av frukt, grönsaker eller godis.</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Hantering av frysta livsmedel <i>Exempel: Försäljning av förpackad glass</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐ Uppvärmning av fryst, färdiglagad mat <i>Exempel: Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning.</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐

*Avser pastöriserad äggmassa eller råa ägg producerade i Sverige, Finland eller Norge. Bearbetning av råa ägg från andra länder klassas som hög risk.

Presentation och märkning

☐	Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel <i>Exempel: Industri utan huvudkontor, importör som översätter märkning, butik med egen tillverkning (t ex matlådor)</i>
☐	Utformar märkning, men märker/förpackar inte <i>Exempel: Huvudkontor, importörer som tar in färdigmärkta livsmedel, matmäklare.</i>
☐	Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel <i>Exempel: Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från sitt huvudkontor, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/bake off bröd)</i>
☐	Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel <i>Exempel: Fristående restauranger, cateringverksamhet.</i>
☐	Utformar inte presentation och märkning <i>Exempel: Butik med enbart förpackade livsmedel, franchiserestauranger, Skola med centralt framtagen matsedel, kyl- och fryshus.</i>

Känsliga konsumentgrupper

- Till känsliga grupper räknas:
- barn under 5 år
- personer med nedsatt immunförsvar (t ex patienter på sjukhus, personer boende på äldreboende, gravida)
- personer med livsmedelsrelaterad allergi eller annan överkänslighet mot livsmedel

☐	Känsliga konsumentgrupper serveras
☐	Känsliga konsumentgrupper serveras inte

Ort	Datum
Underskrift	Namnförtydligande

Enligt förordning LIVSFS 2006:1166 om avgifter för offentlig kontroll av livsmedel samt Östhammars kommuns taxa för offentlig kontroll av livsmedel och foder antagen av Kommunfullmäktige. Taxan indexjusteras årligen.

För att kunna hantera din ansökan behöver Östhammars kommun få tillgång till vissa personuppgifter.

När du skickar in uppgifter via blanketten kommer de att behandlas med stöd av EU:s dataskyddsförordning kap. II art. 6 1e myndighetsutövning.

Personuppgifterna bevaras/gallras i enlighet med gällande dokumenthanteringsplan.

Mer information om hur vi behandlar personuppgifter, vilka rättigheter du har och hur du kontaktar oss finns på

<http://www.osthammar.se/gdpr>