



Anläggning

Anläggningens namn	Fastighetsbeteckning
Gatuadress/försäljningsplats	Kontaktperson
Postnummer och ort	Telefonnummer till kontaktperson
Anläggningens telefon/fax	
E-postadress	
Mobil anläggning (om verksamheten inte bedrivs i en fast lokal)	
Typ av anläggning	
<input type="checkbox"/> Fordon. Ange reg.nr: _____ <input type="checkbox"/> Tält <input type="checkbox"/> Annan ambulerande verksamhet	

Livsmedelsföretagare

Livsmedelsföretagare	Personnummer (för enskild firma) eller organisationsnummer
Adress	Telefon/fax (även riktnummer)
Postnummer och ort	Mobiltelefon
Firmatecknare	
E-postadress	

Riskmodulen

Produktionens storlek/konsumentgrupp

Konsumenter/Antal portioner per dag på årsbasis (ett genomsnitt räknat per år)
<input type="checkbox"/> <25 <input type="checkbox"/> 25-80 <input type="checkbox"/> 80-250 <input type="checkbox"/> 250-2 499 <input type="checkbox"/> >2 500
Antal årsarbetskrafter*
<input type="checkbox"/> ≤1 <input type="checkbox"/> 1-2 <input type="checkbox"/> 2-3 <input type="checkbox"/> 3-9 <input type="checkbox"/> 10-30 <input type="checkbox"/> > 30
Ton utgående produkter per år (OBS! Gäller endast industriell tillverkning)
<input type="checkbox"/> < 1 <input type="checkbox"/> 1-3 <input type="checkbox"/> 3-10 <input type="checkbox"/> 10-100 <input type="checkbox"/> 100-999 <input type="checkbox"/> 1 000 - 10 000 <input type="checkbox"/> > 10 000
Produktion av livsmedel avsedda för känsliga konsumentgrupper som barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar (patienter på sjukhus, personer boende i äldreboende, gravida) eller personer med allergi eller överkänslighet
<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej

*Antal årsarbetskrafter = personal som arbetar med Livsmedel omvandlat till heltidstjänster

Riskmodulen (forts)

Typ av verksamhet och livsmedel

<p>Exempel på hantering Vad görs i verksamheten?</p>	<p>Hur många årsarbetskrafter hanterar varje område</p>
<p>Högrisk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grilla kyckling • Nedkylning efter tillagning av livsmedel • Nedkylning efter varmhållning av livsmedel • Tillaga rå kebab (t.ex. kebabstockar) • Tillaga rå köttfärs • Tillaga livsmedel från opastöriserad mjölk • Tillaga maträtter från rått kött 	
<p>Mellanrisk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hantera bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg eller pastöriserad mjölk • Bereda pastasallader, sallader och smörgåsar • Bereda/stycka/mala rått kött (köttfärs) • Dela ost • Skära/dela rå fisk • Hantera/steka inköpt rå hamburgare • Koka pasta/ris/potatis • Marinera och stycka kött (skära/dela rått kött) • Skiva charkprodukter • Tillaga fisk, kött eller fågel som köpts in tillagade • Tillaga rätter som innehåller mjölk/ägg (t.ex. paj, pannkakor, våfflor) • Tillaga vegetariska rätter • Tillverka glass från pastöriserad mjölk • Tillverka gräddtårter, bakelser eller smörgåstårter • Tillverka sushi • Varmhållning - transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där det tillagats • Återuppvärmning - värma upp mat som tillagats tidigare med efterföljande servering 	
<p>Lågrisk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Försäljning av kylda livsmedel • Manuell försäljning av glass och mjukglass 	
<p>Mycket låg risk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baka matbröd eller torra kakor • Hantera frysta livsmedel • Sälja frukt, grönsaker, godis eller förpackad glass • Värma upp t.ex. frysta pizzabitar i mikrovågsugn 	

Informationsmodul

Märkning mot kund ¹	Markera <u>en</u> av nedanstående rutor
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel Exempel: <ul style="list-style-type: none"> • Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor) • Importör som översätter märkning • Industri utan huvudkontor 	
Utformar märkning men märker/förpackar <i>inte</i> livsmedel Exempel: <ul style="list-style-type: none"> • Huvudkontor • Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel • Matmäklare 	
Utformar <i>inte</i> märkning men märker/förpackar livsmedel Exempel: <ul style="list-style-type: none"> • Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/ bake-off bröd) • Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor • Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare 	
Utformar presentation men märker/förpackar <i>inte</i> livsmedel Exempel: <ul style="list-style-type: none"> • Cateringverksamhet • Fristående restauranger 	
Utformar <i>inte</i> presentation och märker/förpackar <i>inte</i> Exempel: <ul style="list-style-type: none"> • Butik med enbart förpackade livsmedel • Franchiserestauranger • Skola med centralt framtagen matsedel 	

1) Utforma märkning – Ansvara för framtagning av förpackningar, val av design och hur informationen på dessa utformas.

Förpacka livsmedel – Fylla på eller på annat sätt försluta ett livsmedel i en färdigförpackning (förp. måste öppnas eller ändras för att innehållet ska kunna ändras).

Utforma presentation – Presentation av livsmedel via t.ex. menyer, matsedlar och skyltar i verksamheter där färdiglagad mat serveras.

Skickas in senast den 31 augusti!

UNDERSKRIFT

Ort och datum	
Behörig firmatecknare, namnteckning	Namnförtydligande