

**Administrativa uppgifter**

Livsmedelsföretagets namn	Organisationsnummer/personnummer
Besöksadress	Postnummer och ort
Ansvarig kontaktperson	Telefon
Ansvarig kontaktperson	

**Typ av verksamhet**

<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Mejeri	<input type="checkbox"/> Färdigmat	<input type="checkbox"/> Dryck
<input type="checkbox"/> Grossist	<input type="checkbox"/> Lager	<input type="checkbox"/> Transportör	<input type="checkbox"/> Vattenverk
<input type="checkbox"/> Annat:			

**Dricksvatten**

<input type="checkbox"/> Kommunalt	<input type="checkbox"/> Egen brunn
------------------------------------	-------------------------------------

**Omfattning****Industriell tillverkning och distribution**

Ton utgående produkter per år	<input type="checkbox"/> <10	<input type="checkbox"/> 10 - 99	<input type="checkbox"/> 100 - 999	<input type="checkbox"/> 1 000 - 10 000	<input type="checkbox"/> >10 000
-------------------------------	------------------------------	----------------------------------	------------------------------------	---	----------------------------------

**Arbetskraft vid alla typer av livsmedelsanläggningar**

Alla personer som hanterar livsmedel avses. Säsongsarbetskraft och deltid omräknas till årsarbetskraft. Vid omräkning utgår man från att en årsarbetskraft arbetar 200 dagar per år.

Antal anställda (årsarbetskrafter)	<input type="checkbox"/> <1	<input type="checkbox"/> 1-3	<input type="checkbox"/> 4-10	<input type="checkbox"/> 11 - 30	<input type="checkbox"/> >30
------------------------------------	-----------------------------	------------------------------	-------------------------------	----------------------------------	------------------------------

**Känsliga grupper****Anläggning med produktion helt eller delvis avsett för särskilt känsliga grupper**

- Barn under 5 år (t.ex. förskolekök, barnmatsproducenter)
- Personer med nedsatt immunförsvar (kök för patienter, äldre, gravida)
- Allergiker eller andra överkänsliga mot livsmedel (skolkök, specialkost, sär-när)

Ja  Nej

## Industriell tillverkning

Verksamhet/typ	Exempel
<input type="checkbox"/> Bearbetning av rått kött, rå fisk, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk (enskild produkt eller del av sammansatt)	Pastörisering av mjölk, grädde, tillverkning av ost*, smör, korv, färdiga maträtter, falukorv, bacon, rökt skinka.
<input type="checkbox"/> Slakt	
<input type="checkbox"/> Malning av kött/fisk, tillverkning av köttberedningar	
<input type="checkbox"/> Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter	Tillverkning av fiskkonserver, grönsakskonserver, inläggning av sill
<input type="checkbox"/> Groddning	
<input type="checkbox"/> Bearbetning av vegetabilier, ägg** eller pastöriserad mjölk	Vegetariska rätter, pannkakor, sylt, marmelad, margarin, ost***
<input type="checkbox"/> Beredning av vegetabilier som ska kylförvaras	Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär
<input type="checkbox"/> Bearbetning/beredning av sammansatta livsmedel med bearbetade animaliska produkter	Tillverkning av glass från pastöriserad mjölk, gräddtårter, pastasallad
<input type="checkbox"/> Beredning av beredda animaliska produkter	Skivning av skinka, bitning av ost
<input type="checkbox"/> Styckning	
<input type="checkbox"/> Äggpackeri med tvätt	
<input type="checkbox"/> Infrysning och/eller blanchering	Infrysning av rått kött, blanchering och infrysning av grönsaker eller bär.
<input type="checkbox"/> Bakning	Bakning av matbröd eller torra kakor
<input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	Tvättning av potatis, förpackning av grönsaker, äggpackeri utan tvätt.
<input type="checkbox"/> Tillverkning av varor utan krav på kylförvaring	Buteljerat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, snacks, kaffe, mjöl mm.

\*mjuka eller halvmjuka ostar gjorda på opastöriserad mjölk

\*\*avser pastöriserad äggmassa oberoende av ursprungsland, eller råa ägg producerade i Sverige, Finland eller Norge för vilka sannolikheten för patogena bakterier är låg.

\*\*\*ost gjord av pastöriserad (eller motsvarande) mjölk eller hårda/halvhårda ostar gjorda av opastöriserad mjölk.

## Grossist och distribution

Verksamhet/typ	Exempel
<input type="checkbox"/> Hantering av varmhållna livsmedel	Transport
<input type="checkbox"/> Hantering av kylförvarade livsmedel	Transport eller lagring
<input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel	Transport eller lagring
<input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel utan krav på kylförvaring	Transport eller lagring

## Härmed intygas att ovanstående uppgifter är riktiga

Ort och datum	
Företaget/organisationens ansvarige representant	Namnförtydligande