



Riskklassificering av livsmedelsanläggning – detaljhandel

Formulär för riskklassificering av livsmedelsanläggningar – restauranger och andra storhushåll, konditorier och caféer, livsmedelsbutiker

Registrerat firmanamn	Verksamhetsnamn	Org.nummer/pers.nummer
Företagsadress	Besöksadress	Fastighetsbeteckning
Kontaktperson	Telefonnummer	E-postadress

Verksamheten kan endast erhålla riskpoäng från en av de fyra riskklassningsnivåerna.

Riskmodul: 1. Typ av verksamhet och livsmedel

	Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel	Ja/Nej
Högrisk	<ul style="list-style-type: none"> Bearbetning av rått kött, rått fjäderfå eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) Nedkylning 	<p><i>Tillagning av maträtter från rått kött, råa hamburgare, grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs, tillagning av kalvdans, ostkaka från opastöriserad mjölk.</i></p> <p><i>Nedkylning efter tillagning</i></p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Mellan-risk	<ul style="list-style-type: none"> Beredning/bearbetning av vegetabilier Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel) Beredning/styckning/malning av rått kött Återuppvärmning Varmhållning 	<p><i>Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker</i></p> <p><i>Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtarter. Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, gräddning av pannkakor eller våfflor, baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk, skivning av skinka, bitning av ost, mjuka kakor</i></p> <p><i>Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs</i></p> <p><i>Återuppvärmning med efterföljande servering Varmhållning med efterföljande servering, transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats än där de tillagats, tillagning i centralkök följt av varmhållen transport till serveringskök</i></p> <p><i>Varmhållning av korv</i></p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Lågrisk	<ul style="list-style-type: none"> Kylförvaring Uptining Manuell hantering av glass 	<p><i>Försäljning av kylda livsmedel Försäljning av mjukglass, kulglass</i></p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Mycket låg risk	<ul style="list-style-type: none"> Bakning Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring Hantering av frysta livsmedel Uppvärmning av fryst, bearbetad produkt 	<p><i>Bakning av matbröd, hårt bröd, eller torra kakor Försäljning av frukt, grönsaker eller godis</i></p> <p><i>Försäljning av förpackad glass</i></p> <p><i>Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning</i></p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej

Riskmodul: 2. Verksamhetens omfattning; Storhushåll, restaurang, café, konditori

Antal konsumenter eller portioner per dag

Produktionens storlek per dag beräknas på årsbasis

<input type="checkbox"/> ≤ 25 Ytterst liten	<input type="checkbox"/> >25 – 80 Mycket liten (II)	<input type="checkbox"/> >80 – 250 Mycket liten (I)	<input type="checkbox"/> > 250 – 2 500 Liten
<input type="checkbox"/> >2 500 – 25 000 Mellan	<input type="checkbox"/> >25 000–250 000 Stor	<input type="checkbox"/> >250 000 Mycket stor	

Riskmodul: 2. Verksamhetens omfattning; Livsmedelsbutiker

Antal årsarbetskrafter som arbetar med malning av kött, styckning, grillning av t.ex. kyckling

<input type="checkbox"/> ≤ 1 Ytterst liten	<input type="checkbox"/> >1 – 2 Mycket liten (II)	<input type="checkbox"/> >2 – 3 Mycket liten (I)	<input type="checkbox"/> >3 - 10 Liten	<input type="checkbox"/> >10 – 30 Mellan	<input type="checkbox"/> >30 Stor
---	--	---	---	---	--------------------------------------

Antal årsarbetskrafter i övrig verksamhet

<input type="checkbox"/> ≤ 1	<input type="checkbox"/> >1 – 2	<input type="checkbox"/> > 2 – 3	<input type="checkbox"/> > 3 - 10	<input type="checkbox"/> > 10 – 30	<input type="checkbox"/> >30
------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------	------------------------------

Riskmodul: 3. Känsliga konsumentgrupper

Anläggningen producerar livsmedel avsedda för känsliga konsumentgrupper

<ul style="list-style-type: none"> Barn under fem år Personer med nedsatt immunförsvar (patienter på sjukhus, personer i äldreboende, gravida) <p>Personer med livsmedelsrelaterad allergi och/eller annan överkänslighet mot livsmedel</p>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
---	-----------------------------	------------------------------

Antal konsumenter eller portioner för känsliga konsumentgrupper per dag

(Om "Ja" ovan)

<input type="checkbox"/> ≤ 25 Ytterst liten	<input type="checkbox"/> >25-80 Mycket liten (II)	<input type="checkbox"/> > 80-250 Mycket liten (I)	<input type="checkbox"/> >250 – 2 500 Liten
<input type="checkbox"/> >2 500 - 25 000 Mellan	<input type="checkbox"/> >25 000– 250 000 Stor	<input type="checkbox"/> >250 000 Mycket stor	

Produktionens storlek per dag beräknas på årsbasis.

Informationsmodul: Märkning och förpackning av livsmedel

Orsak till kontrollbehov vid anläggningen	Exempel		
Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	<i>Industri utan huvudkontor</i> <i>Importör som översätter märkning</i> <i>Butik med egen tillverkning (t.ex. matlådor, köttfärs, kyckling)</i>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Utformar märkning men märker/förpackar inte livsmedel	<i>Huvudkontor</i> <i>Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel Matmäklare</i>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	<i>Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare</i> <i>Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor</i> <i>Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning (grillad kyckling/bake off bröd)</i>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Utformar presentation/meny men märker/förpackar inte livsmedel	<i>Fristående restauranger, pizzerior Cateringverksamhet</i>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
Utformar inte presentation/meny och märker/förpackar inte livsmedel	<i>Butik med enbart förpackade livsmedel</i> <i>Franchiserestauranger</i> <i>Skola med centralt framtagen matsedel Kyl- och fryshus</i>	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej

Namnteckning firmatecknare	Datum
----------------------------	-------

Så här behandlar vi dina personuppgifter

Från den 25 maj 2018 gäller EU:s dataskyddsförordning. Ett av förordningens syften är att skydda enskildas personuppgifter. Här beskriver vi hur vi behandlar de personuppgifter du lämnar till oss.

Personuppgiftsansvarig

Miljönämnden östra Skaraborg är personuppgiftsansvarig och ansvarar för att hanteringen av personuppgifter inom nämndens verksamhet är laglig.

Dataskyddsombud

Miljönämnden har ett dataskyddsombud som du når på dataskyddsombud@skovde.se, 0500-49 80 00. Ombudet ansvarar bland annat för att informera och ge råd till den personuppgiftsansvarige och anställda om skyldigheter enligt dataskyddsförordningen, och för att övervaka att de följer förordningen.

Ändamål och grunder för behandlingen

De personuppgifter som du lämnar på den här blanketten används i miljönämndens myndighetsutövning inklusive att ta ut eventuella avgifter för handläggningen.

Handlingar som kommer in till miljönämnden anses som huvudregel utgöra allmänna handlingar. Eftersom vi är en offentlig verksamhet gäller särskilda regler för hur handlingarna får hanteras samt om och när de får lämnas ut, gallras eller bevaras.

Varifrån uppgifterna kommer

Vi kan komma att komplettera dina uppgifter med information från Lantmäteriets fastighetsregister och andra myndigheter. Vi kan också hämta uppgifterna från andra källor, till exempel telefonnummer från internet.

Vilka som tar del av uppgifterna

Anställda och förtroendevalda hos Miljösamverkan kommer att ta del av personuppgifter för att utföra sina arbetsuppgifter. Personuppgifter som behövs för att hantera fakturor och betalning av dem skickas till organisationer som hjälper oss med det. Vid it-support kan it-tekniker komma att ta del av uppgifter. När ärenden överklagas skickar vi uppgifter till överklagningsinstanser. Vid problem med delgivning kan vi skicka uppgifter till organisationer som hjälper oss med det.

De flesta av våra handlingar och uppgifter är allmänna och omfattas av offentlighetsprincipen, vilket innebär att allmänheten, företag och massmedia har rätt att begära ut dem.

Hur länge uppgifter sparas

Miljönämndens uppgifter lagras och gallras enligt nämndens dokumenthanteringsplan som är beslutad med stöd av arkivlagen. Nämnden är skyldig att arkivera många av sina handlingar för framtiden.

Rättigheter för den som är registrerad

Du har rätt att:

- begära ett utdrag med dina personuppgifter (dvs. vilka personuppgifter som vi behandlar om dig samt bland annat varför vi behandlar dem)
- begära att vi rättar eller raderar dina personuppgifter
- begära att vi begränsar behandlingen av dina personuppgifter
- invända mot behandlingen av dina personuppgifter
- begära dataportabilitet (överföring av personuppgifter till annan personuppgiftsansvarig) i vissa fall
- klaga hos Datainspektionen på vår behandling av registrerade personuppgifter.

Frågor?

Om du har frågor eller vill utnyttja någon av dina rättigheter ska du kontakta vår kundtjänst, info@miljoskaraborg.se, 0500-49 36 30.