



### Har du frågor?

Miljö- och byggförvaltningen  
Telefon: 0271-570 00  
[miljo-bygg@ovanaker.se](mailto:miljo-bygg@ovanaker.se)

### Skickas till

Ovanåkers kommun  
Miljö- och byggförvaltningen  
828 80 Edsbyn  
Eller till: [miljo-bygg@ovanaker.se](mailto:miljo-bygg@ovanaker.se)

### Uppgifter om företaget

Företagets namn	Person-/organisationsnummer
Faktureringsadress	Postnummer och ort
Ansvarig person/behörig firmatecknare	E-postadress
Telefon	Mobiltelefon

### Uppgifter om anläggningen (där verksamheten bedrivs)

Anläggningens/verksamhetens namn	Fastighetsbeteckning
Besöksadress	Postnummer och ort
Kontaktperson	E-postadress
Telefon	Mobiltelefon
Fastighetsägare	Telefon (fastighetsägare)

### Beskrivning av verksamheten

Verksamheten ska bedrivas i:		
<input type="checkbox"/> Livsmedelslokal	<input type="checkbox"/> Tält/försäljningsstånd	<input type="checkbox"/> Enbart e-handel
<input type="checkbox"/> Fordon, ange reg.nr: _____	<input type="checkbox"/> Annan lokal, ange vad: _____	
Dricksvatten: <input type="checkbox"/> Kommunalt <input type="checkbox"/> Enskilt	Avlopp: <input type="checkbox"/> Kommunalt <input type="checkbox"/> Enskilt	
Verksamheten kommer att pågå:		
<input type="checkbox"/> Permanent året runt verksamhet. Ange startdatum: _____		
<input type="checkbox"/> Permanent säsongsverksamhet. Ange startdatum samt säsongsperiod: _____		
<input type="checkbox"/> Tillfällig verksamhet. Ange datum: _____		



Typ av verksamhet (flera alternativ kan vara aktuella)

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Bageri, konditori           | <input type="checkbox"/> Butik                        | <input type="checkbox"/> Catering                          |
| <input type="checkbox"/> Café                        | <input type="checkbox"/> Gatukök                      | <input type="checkbox"/> Pizzeria                          |
| <input type="checkbox"/> Restaurang                  | <input type="checkbox"/> Kiosk                        | <input type="checkbox"/> Mobil anläggning (t.ex. thaivagn) |
| <input type="checkbox"/> Marknadsstånd               | <input type="checkbox"/> Mottagningskök               | <input type="checkbox"/> Produktionskök                    |
| <input type="checkbox"/> Grossist/distributör/lager  | <input type="checkbox"/> Hälsokostbutik/kosttillskott | <input type="checkbox"/> Internethandel/e-handel           |
| <input type="checkbox"/> Annan verksamhet, ange vad: |   |  |

### Import och e-handel

Verksamheten importerar livsmedel direkt från land utanför EU  
(helt eller delvis):

Ja

Nej

Försäljning av livsmedel sker via  
e-handel/internet:

Ja, enbart

Ja, delvis

Nej

Webbsida där försäljning sker:

### Kort beskrivning av verksamheten

### Riskklassning

Fyll i den bilaga för riskklassning som passar in för din livsmedelsanläggning.

- Bilaga 1 – riskklassning butik eller e-handel
- Bilaga 2 – riskklassning restaurang, café eller liknande

Om din verksamhet inte passar in på någon av ovanstående grupper kontakta miljö- och byggförvaltningen.

### Underskrift

Datum	Underskrift	Namnförtydligande



## Bilaga 1 – riskklassning butik eller e-handel

### Typ av verksamhet och antal årsarbetskrafter inom respektive grupp

Antal årsarbetskrafter *	Verksamhetsbeskrivning (sätt kryss för den hantering som sker)
<input type="checkbox"/> Ingen (0) <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"/> Tillagning av maträtter från rått kött, rå kyckling <input type="checkbox"/> Grillning av t.ex. kyckling <input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk <input type="checkbox"/> Nedkylning t.ex. av grillad kyckling eller annat uppvärmt livsmedel
<input type="checkbox"/> Ingen (0) <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"/> Tillverkning av sallad, smörgås, smörgåstårter mm. <input type="checkbox"/> Skivning av skinka/ost mm. <input type="checkbox"/> Beredning av rå fisk <input type="checkbox"/> Bakning av konditorivaror (tårter, bakelser mm.) <input type="checkbox"/> Styckning /malning av rått kött <input type="checkbox"/> Kryddning/marinerering av rått kött <input type="checkbox"/> Varmhållning (t.ex. varmkorv, kyckling eller annat livsmedel)
<input type="checkbox"/> Ingen (0) <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"/> Försäljning av mjukglass eller kulglass <input type="checkbox"/> Försäljning av kylda livsmedel <input type="checkbox"/> Uppötning av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/> Ingen (0) <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"/> Försäljning av förpackade livsmedel som inte kräver kylförvaring <input type="checkbox"/> Bakning av bröd, torra kakor <input type="checkbox"/> Bake-off <input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker, godis <input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst färdigmat för direkt försäljning (t.ex. pizzabitar) <input type="checkbox"/> Försäljning av frysta förpackade livsmedel
<b>Totalt antal årsarbetskrafter *:</b> _____	

\* 1 årsarbetskraft motsvarar 1 heltidsanställd. Eventuella deltidstjänster summeras, t.ex. en halvtidstjänst + en 75%-tjänst motsvarar 1,25 årsarbetskrafter.

### Dricksvatten

Kommunalt  Egen/enskild brunn

\* Om verksamheten har egen brunn och vattnet används till dricksvatten/livsmedel i kommersiellt syfte, krävs regelbunden provtagning på vattnet enligt livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (SLVFS 2001:30) för att säkerställa att vattnet är säkert att konsumera.



### Information/märkning

Typ	Exempel
<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	Butik, restaurang eller försäljningsstånd med egen tillverkning och märkning, t.ex. matlådor, grillad kyckling, köttfärs, röror, smörgåstårter mm. Tillverkare eller industrier utan huvudkontor Importör som översätter märkningen till svenska
<input type="checkbox"/> Utformar märkning, men märker/förpackar inte livsmedel	Huvudkontor Importör som tar in färdigmärkta livsmedel (svensk text) Matmäklare
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning, men märker/förpackar livsmedel	Legotillverkning på uppdrag av annat företag Butik med egen tillverkning, men centralt styrd märkning
<input type="checkbox"/> Utformar presentation, men märker/förpackar inte livsmedel	Fristående restauranger, café och liknande med någon form av meny Cateringverksamhet Tillagningskök som gör matsedlar
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel	Butik med enbart färdigförpackade livsmedel Skolkök eller liknande med centralt framtagen matsedel Franchiserestauranger Kyl- och fryshus

### Underskrift

Datum	Underskrift	Namnförtydligande

### Information kring riskklassning

Livsmedelstillsynen finansieras via avgifter. För alla livsmedelsverksamheter som registreras sker en riskklassning och beräkning av kontrolltid och avgift, anpassat efter verksamheten. Kontrolltiden innefattar bl.a. förberedelser, inläsning, tillsynsbesök, efterarbete, rapportskrivning och diarieföring. Hur riskklassningssystemet fungerar kan ni läsa på livsmedelsverkets hemsida <http://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/194/riskklassning-av-livsmedelsanlaggningar-> Riskklassningsblanketten kommer att användas som underlag för riskklassningen och beräkning av årlig kontrolltid. Beslut om riskklassning skickas sedan ut.



## Bilaga 2 – riskklassning restaurang, café eller liknande

**Typ av hantering** (markera med kryss all hantering som kommer att ske)

Typ	Exempel
<input type="checkbox"/> Beredning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk	Tillagning av maträtter från rått kött, rå kyckling. T.ex. grillning av kyckling, tillagning av kebab, stekning av köttfärs, tillagning från opastöriserad mjölk.
<input type="checkbox"/> Stekning/grillning av råa hamburgare	Tillagning av hamburgare (stekning, grillning mm.)
<input type="checkbox"/> Nedkylning	Nedkylning av livsmedel efter värmebehandling/tillagning
<input type="checkbox"/> Beredning av vegetabilier	Tillverkning av sallader, uppskärning av grönsaker
<input type="checkbox"/> Beredning av bearbetade animaliska produkter	Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårtor, skivning av skinka, bitning/rivning av ost
<input type="checkbox"/> Beredning av rå fisk	Tillagning av fiskrätter, sushi, rökning av fisk
<input type="checkbox"/> Bearbetning av ägg eller pastöriserad mjölk	Gräddning av pannkakor/våfflor från pastöriserad mjölk, bakning av mjuka kakor, gräddtårter/bakelser
<input type="checkbox"/> Marinering/styckning/malning av rått kött	Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs
<input type="checkbox"/> Återuppvärmning	Återuppvärmning av kyld mat med efterföljande servering.
<input type="checkbox"/> Varmhållning	Varmhållning med efterföljande servering (t.ex. buffé), transport av varmhållna livsmedel för konsumtion på annan plats. Varmhållning av korv.
<input type="checkbox"/> Kylförvaring	Förvaring och försäljning av kylda livsmedel
<input type="checkbox"/> Upptining	Upptining av fryste livsmedel
<input type="checkbox"/> Manuell hantering av glass	Försäljning av mjukglass, kulglass
<input type="checkbox"/> Bakning	Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor
<input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	Försäljning av frukt, grönsaker, godis eller färdigförpackade livsmedel utan kylkrav
<input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt	Uppvärmning av färdigförpackade frysta paj/pizzabitar för direkt försäljning
<input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel	Försäljning av förpackad glass, eller andra frysta livsmedel

### Verksamhetens omfattning

Antal portioner eller konsumenter per dag. Produktionens storlek per dag beräknas på årsbasis \*

≤ 25

> 25-80

> 80-250

> 250-2 500

Annan omfattning, ange antal: \_\_\_\_\_

\* Antal portioner/konsumenter på årsbasis. Exempel: Om ni serverar 300 portioner i snitt per dag och ni bara har öppet under 3 månader så motsvarar det  $(300 \times 90)/365 = 74$  portioner per dag på årsbasis.



## Känsliga konsumentgrupper

Anläggningen producerar livsmedel avsedda för känsliga konsumentgrupper  
(Barn under 5 år, personer med nedsatt immunförsvar t.ex. patienter på sjukhus, personer i  
äldreboende, gravida, personer med livsmedelsrelaterad allergi eller överkänslighet.)  Ja  Nej

## Dricksvatten

Kommunalt  Egen/enskild brunn

\* Om verksamheten har egen brunn och vattnet används till dricksvatten/livsmedel i kommersiellt syfte, krävs regelbunden provtagning på vattnet enligt livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten (SLVFS 2001:30) för att säkerställa att vattnet är säkert att konsumera.

## Information/märkning

Typ	Exempel
<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	Butik, restaurang eller försäljningsstånd med egen tillverkning och märkning, t.ex. matlådor, grillad kyckling, köttfärs, röror, smörgåstårter mm. Tillverkare eller industrier utan huvudkontor Importör som översätter märkningen till svenska
<input type="checkbox"/> Utformar märkning, men märker/förpackar inte livsmedel	Huvudkontor Importör som tar in färdigmärkta livsmedel (svensk text) Matmäklare
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning, men märker/förpackar livsmedel	Legotillverkning på uppdrag av annat företag Butik med egen tillverkning, men centralt styrd märkning
<input type="checkbox"/> Utformar presentation, men märker/förpackar inte livsmedel	Fristående restauranger, café och liknande med någon form av meny Cateringverksamhet Tillagningskök som gör matsedlar
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/förpackar inte livsmedel	Butik med enbart färdigförpackade livsmedel Skolkök eller liknande med centralt framtagen matsedel Franchiserestauranger Kyl- och fryshus

## Underskrift

Datum	Underskrift	Namnförtydligande
-------	-------------	-------------------

## Information kring riskklassning

Livsmedelstillsynen finansieras via avgifter. För alla livsmedelsverksamheter som registreras sker en riskklassning och beräkning av kontrolltid och avgift, anpassat efter verksamheten. Kontrolltiden innefattar bl.a. förberedelser, inläsning, tillsynsbesök, efterarbete, rapportskrivning och diarieföring. Hur riskklassningssystemet fungerar kan ni läsa på livsmedelsverkets hemsida <http://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/194/riskklassning-av-livsmedelsanlaggningar>. Riskklassningsblanketten kommer att användas som underlag för riskklassningen och beräkning av årlig kontrolltid. Beslut om riskklassning skickas sedan ut.



## Information

Fyll i blanketten så noggrant som möjligt för att underlätta handläggningen av ärendet.  
Ofullständigt ifylld blankett återsänds för komplettering och försenar därmed handläggningen.

## Start av verksamhet

Livsmedelsanläggningar ska registreras enligt artikel 6.2 förordning (EG) 852/2004.

Verksamheter får starta tidigast **två veckor** efter att anmäla kommit in till Miljö- och byggförvaltningen eller efter att beslut om registrering fattats.

Bakgrundslokal krävs i regel för mobila anläggningar. Bakgrundslokalen används för rengöring av redskap, varulager och förberedning av råvaror t.ex. styckning/uppskärning av rått kött.

## Avgift

För anmälan om registrering är avgiften motsvarande en timmes handläggning. Avgiften baseras på Kommunfullmäktiges beslut om taxa för livsmedelstillsyn. För tillsynen tas en separat avgift ut antingen som fast årlig avgift eller som timtaxa i anslutning till kontrollbesöket. Storleken på den årliga avgiften delges i ett separat klassningsbeslut.

## Egenkontroll

Alla verksamheter är skyldiga att ha ett system för egenkontroll som är anpassat till verksamheten. Syftet med egenkontrollen är att förebygga hälsorisker och säkerställa redligheten. När tillsynsmyndigheten kontrollerar er verksamhet ska ni kunna presentera ert system för egenkontroll.

## Frågor

Kontakta miljö- och byggförvaltningen om du har frågor, tfn: 0271-570 00 (vx).

E-post: [miljo-bygg@ovanaker.se](mailto:miljo-bygg@ovanaker.se)



## Information till den registrerade

Ovanåkers kommun behöver behandla dina personuppgifter i syfte att kunna handlägga ärendet, bedriva tillsyn och ta ut avgifter. Vi behandlar dina personuppgifter med stöd av rättslig förpliktelse och myndighetsutövning. Om du inte lämnar personuppgifter kan vi inte handlägga ditt ärende. De personuppgifter om dig som vi behandlar är namn, adress, personnummer, fastighetsbeteckning, telefonnummer och e-post. Personuppgifterna kommer inte att föras över till tredje land. Dina personuppgifter sparas så länge kommunen har behov av att handlägga ditt ärende. Svenskt regelverk kring allmänna handlingar gäller, så dina uppgifter kan komma bevaras för all framtid enligt Tryckfrihetsförordningen, Offentlighets- och sekretesslagen och Arkivlagen.

Du har rätt att kontakta oss för att få information om vilka uppgifter som behandlas om dig eller för att begära rättelse, överföring, radering eller begränsning av dina personuppgifter. För information, kontakta Ovanåkers kommun, e-post [kommun@ovanaker.se](mailto:kommun@ovanaker.se) eller tfn 0271-570 00 (vx). Om du tycker att vi behandlar dina personuppgifter på ett felaktigt sätt kontakta i första hand vårt dataskyddsombud via e-post, [dataskyddsombud@kfhalsingland.se](mailto:dataskyddsombud@kfhalsingland.se). Anser du fortfarande att dina personuppgifter behandlas på ett felaktigt sätt, kontakta tillsynsmyndigheten Datainspektionen.

Ovanåkers kommun anlitar ett personuppgiftsbiträde, EDP Vision, som har tillgång till dina personuppgifter för att kunna utgöra våra tjänster eller fullgöra våra skyldigheter gentemot dig. Biträdet får inte använda personuppgifterna i strid med vad Ovanåkers kommun har bestämt.