



Haparanda  
stad

## ANMÄLAN OM REGISTRERING AV LIVSMEDELSANLÄGGNING

### Livsmedelsföretagaren

Livsmedelsföretagarens namn (sökanden):	
Organisations-/person-/samordningsnummer:	
Adress:	
Postadress:	
Telefon:	
Mobil:	E-postadress:

### Anläggningen

Företagets/Firmans namn:	
Anläggningens adress:	
Anläggningens postadress:	
Fastighetsbeteckning:	
Kommun:	Län:
E-postadress till anläggningen:	Telefon till anläggningen:

### Faktureringsadress

Fakturor skickas till följande adress: <input type="checkbox"/> Samma som livsmedelsföretagaren <input type="checkbox"/> Samma som anläggningen <input type="checkbox"/> Annan, se nedan	
Namn:	Referens etc:
Adress:	Postadress:



Haparanda  
stad

### Beräknad start av verksamheten

Anläggningen som anmälan avser gäller en verksamhet som kommer att bedrivas:

- Tillfälligt/Tidsbegränsat
- Kontinuerligt/ tills vidare

Om verksamheten är tillfällig/tidsbegränsad, ange nedan under vilken period verksamhet kommer att bedrivas:

Verksamheten beräknas starta (datum):

## VERKSAMHETSBESKRIVNING AV LIVSMEDELSHANTERING

Tabell 1. Riskfaktor 1 - Restauranger och andra storhushåll, konditorier och caféer, livsmedelsbutiker

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel	Förekommer
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)</li> <li>➤ Nedkylning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tillagning av maträtter från rått kött, grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs, tillagning av kalvdans, pannkakor, ostkaka från opastöriserad mjölk</li> <li>➤ Nedkylning efter tillagning</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Ja
		<input type="checkbox"/> Nej
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Beredning/bearbetning av vegetabilier</li> <li>➤ Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk, ägg (pastöriserad äggmassa* eller råa ägg producerade i Sverige, Finland, Danmark eller Norge) eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)</li> <li>➤ Beredning/styckning/malning av rått kött</li> <li>➤ Återuppvärmning</li> <li>➤ Varmhållning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker</li> <li>➤ Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter</li> <li>➤ Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, gräddning av pannkakor eller våfflor, baserade på pulver och/eller pastöriserad mjölk, skivning av skinka, bitning av ost</li> <li>➤ Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs</li> <li>➤ Återuppvärmning med efterföljande servering</li> <li>➤ 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</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Ja
		<input type="checkbox"/> Nej
		<input type="checkbox"/> Ja
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kylförvaring</li> <li>➤ Upptining</li> <li>➤ Manuell hantering av glass</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Försäljning av kylda livsmedel</li> <li>➤ Försäljning av mjukglass, kulglass</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Ja
		<input type="checkbox"/> Nej

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bakning</li> <li>➤ Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring</li> <li>➤ Hantering av frysta livsmedel</li> <li>➤ Uppvärmning av fryst, färdiglagad produkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor</li> <li>➤ Försäljning av frukt, grönsaker eller godis</li> <li>➤ Försäljning av förpackad glass</li> <li>➤ Uppvärmning av frysta pizzabitar för direkt försäljning</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Ja
		<input type="checkbox"/> Nej

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

**Tabell 2. Riskfaktor 1- Industriell tillverkning av livsmedel**

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel	Förekommer
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bearbetning av rått kött, rått fjäderfä eller opastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)</li> <li>➤ Slakt</li> <li>➤ Konservering av animaliska eller vegetabiliska produkter</li> <li>➤ Nedkylning</li> <li>➤ Bearbetning av råa ägg från andra länder än Sverige, Finland, Norge och Danmark</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tillagning av maträtter från rått kött, tillverkning av fermenterad korv, falukorv, bacon, rökt skinka/kalkon, tillverkning av konsumtionsmjölk, ost, fil, smör, mjölkpulver från opastöriserad mjölk</li> <li>➤ Tillverkning av hel eller halvkonserver</li> <li>➤ Nedkylning efter tillagning</li> <li>➤ Se bearbetning/ beredning av bearbetade animaliska produkter nedan</li> </ul>	<input type="checkbox"/> Ja
		<input type="checkbox"/> Nej



<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bearbetning/beredning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk*, ägg** (pastöriserad äggmassa eller råa ägg producerade i Sverige, Finland, Danmark eller Norge) eller pastöriserad mjölk (enskilda produkter eller del av sammansatta livsmedel)</li><li>➤ Tillverkning av vakuumpackad gravad eller rökt fisk klassas som hög risk</li><li>➤ Beredning/styckning/malning av rått kött</li><li>➤ Äggpackeri med tvätt</li><li>➤ Beredning/bearbetning av vegetabilier</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter, gräddtårter. Tillagning av fiskrätter, tillverkning av sushi, bitning av fisk, paketering av fisk, tillverkning av glass, fil, smör, ost, mjölkpulver från pastöriserade produkter (mjölk och ägg), skivning av skinka, bitning av ost, rivning av ost, injicering av ost.</li><li>➤ Tillverkning av vakuumpackad gravad eller rökt fisk klassas som hög risk</li><li>➤ Marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs</li><li>➤ Förpackning av grönsaker i modifierad atmosfär</li></ul>	<input type="checkbox"/> Ja
		<input type="checkbox"/> Nej
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Infrysning och/eller blanchering</li><li>➤ Tillverkning av sylt och marmelad</li><li>➤ Tillverkning av kosttillskott</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Infrysning av rått kött, infrysning av rå fisk, blanchering och infrysning av grönsaker, infrysning av bär</li><li>➤ Tillverkning/förpackning av kosttillskott</li></ul>	<input type="checkbox"/> Ja
		<input type="checkbox"/> Nej
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bakning</li><li>➤ Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring</li><li>➤ Äggpackeri utan tvätt</li><li>➤ Tillverkning av förpackat vatten, öl, läsk, godis, strösocker, rostning av kaffe, malning av mjöl</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bakning av matbröd eller torra kakor</li><li>➤ Tvättning av potatis, förpackning frukt och grönsaker</li></ul>	<input type="checkbox"/> Ja
		<input type="checkbox"/> Nej

\*tillverkning av vakuumpackad gravad eller rökt fisk klassas som högrisk.

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

**Tabell 3. Riskfaktor 1- Grossister och distributionsföretag**

Verksamhet och typ av livsmedel	Exempel	Förekommer
➤ Hantering av varmhållna livsmedel	➤ Transport av varmhållna livsmedel	<input type="checkbox"/> Ja
		<input type="checkbox"/> Nej
➤ Hantering av kylförvarade livsmedel	➤ Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel	<input type="checkbox"/> Ja
		<input type="checkbox"/> Nej
➤ Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring	➤ Lagring eller transport av frukt och grönsaker	<input type="checkbox"/> Ja
		<input type="checkbox"/> Nej
➤ Hantering av frysta livsmedel	➤ Lagring eller transport av frysta livsmedel	<input type="checkbox"/> Ja
		<input type="checkbox"/> Nej

**Riskfaktor 2 - Mått på verksamhetens storlek för olika typer av produktion**

➤ Produktionens storlek per dag beräknas på årsbasis. Exempel: i en restaurang som har säsongöppet och verksamhet under tre månader (ca 90 dagar) serveras 250 portioner per dag. Det motsvarar 250 portioner per dag x 90 dagar/365 dagar på ett år = 62 portioner per dag på årsbasis. Det här sättet att räkna tillåter att tillfälliga verksamheter också kan klassas efter storleken. Skolor räknas inte som tillfälliga verksamheter även om de inte tillagar och serverar mat under alla årets månader.	<input type="checkbox"/> ≤ 25 Ytterst liten	<input type="checkbox"/> > 25 – 80 Mycket liten (I)	<input type="checkbox"/> > 80 – 250 Mycket liten (II)	<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	

## Livsmedelsbutik, Grossist, Lager, Tillverkare av kosttillskott

Storleksindelning beräknas på antal sysselsatta, årsarbetskrafter

Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)	<input type="checkbox"/> ≤ 1 Ytterst liten	<input type="checkbox"/> > 1-2 Mycket liten (I)	<input type="checkbox"/> > 2-3 Mycket liten (II)	<input type="checkbox"/> > 3-10 Liten	<input type="checkbox"/> > 10-30	<input type="checkbox"/> > 30
--------------------------------------	---	--	---	--	----------------------------------	-------------------------------

## Produktionsanläggning för:

### Kött, fisk, glass, mjöl, bröd, öl, sylt, samt äggpackerier och anläggningar med omförpackning t.ex. ostbitning.

Storleksindelning beräknas på antal ton utgående produkt per år av animalier, vegetabilier och sammansatta livsmedel.

Antal sysselsatta (årsarbetskrafter)	<input type="checkbox"/> ≤ 1 Ytterst liten	<input type="checkbox"/> > 1-3 Mycket liten (I)	<input type="checkbox"/> > 3-10 Mycket liten (II)	<input type="checkbox"/> > 100-1 000 Mellan	<input type="checkbox"/> > 1 000 – 10 000 Stor	<input type="checkbox"/> > 10 000 Mycket Stor
--------------------------------------	---	--	--	--	--	--

## Mjölk och mjölkproduktanläggning, inklusive osttillverkning

Storleksindelning beräknas på antal ton mottagen mjölk per år.

Antal sysselsatta	<input type="checkbox"/> ≤ 10 Ytterst liten	<input type="checkbox"/> > 10-30 Mycket liten (I)	<input type="checkbox"/> > 30-100 Mycket liten (II)	<input type="checkbox"/> > 100- 1 000 Liten	<input type="checkbox"/> > 1 000- 10 000 Liten	<input type="checkbox"/> > 10 000 – 100 000 Stor	<input type="checkbox"/> > 100 000 Mycket Stor
-------------------	--	--	--	---	--	--	---

### Risikfaktor 3 – Känsliga konsumentgrupper

<p>➤ Anläggningen producerar livsmedel som huvudsakligen är avsedda för känsliga konsumentgrupper:</p> <p>Barn under fem år</p> <p>Personer med nedsatt immunförsvar (patienter på sjukhus, personer i äldreboende, gravida)</p> <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.	<input type="checkbox"/> ≤ 25 Ytterst liten	<input type="checkbox"/> > 25-80 Mycket liten (I) <input type="checkbox"/> > 80-250 Mycket liten (II)	<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
--	--	--	---	---	--	---

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



**Beskriv verksamhetens art och omfattning/övriga upplysningar:**


Namnteckning firmatecknare	Datum och ort

*Blanketten skickas till:  
Haparanda stad  
Samhällsbyggnadsförvaltningen  
953 85 HAPARANDA*

Postadress  
Haparanda stad  
953 85 Haparanda

Besöksadress  
Torget 9  
Haparanda

Telefon/Fax  
0922-260 00  
0922-269 50

E-post/Hemsida  
miljo-bygg@haparanda.se  
www.haparanda.se

# Behandling av personuppgifter

## Personuppgifter som behandlas

- Namn
- Adress
- E-portadress
- Personnummer
- Telefonnummer
- Mobilnummer
- Fastighetsbeteckning

## Ändamålet med behandlingen

Vid handläggningen av ditt ärende registreras och behandlas de personuppgifter som framgår av informationen ovan. Behandlingen sker i det ärendehanteringssystem som verksamheten använder för handläggning av ditt ärende

## Laglig grund för behandlingen

En arbetsuppgift i samband med myndighetsutövning skall kunna utföras. Hänvisning till Plan- och bygglagen (SFS 2010:900)

## Lagringstid

För evigt

## Lämna klagomål på personuppgiftshanteringen

Klagomål rörande personuppgiftshanteringen i e-tjänster kan lämnas till tillsynsmyndigheten

## Personuppgiftsansvarig

Samhällsbyggnadsnämnden  
miljo-bygg@haparanda.se