

Anmälan avser

<input type="checkbox"/> Upphörande	Från och med:	<input type="checkbox"/> Ändring	Från och med:
-------------------------------------	---------------	----------------------------------	---------------

Livsmedelsföretagare

Inregistrerat namn	Organisations-/personnummer
Adress	Postadress
Kontaktperson	Telefon (även riktnummer)
E-post	

Livsmedelsanläggning

Anläggningens namn	Fastighetsbeteckning
Adress	Postadress
Kontaktperson	Telefon (även riktnummer)
E-post	

Redogörelse för ändring

Ändrad inriktning/hantering och/eller ändrad omfattning (antal portioner per dag) ska anmälas till miljöavdelningen

--

Att lämnade uppgifter är riktiga intygas av **BLANKETTEN MÅSTE SKRIVAS UNDER**

Datum	Namnförtydligande
Underskrift	
Blanketten sänds till Håbo Kommun, Miljöavdelningen, 746 80 Bålsta, eller skickas till e-post: miljoavdelningen@habo.se	

Bilaga till ändring av livsmedelsanläggning

Underlag för beslut om årlig kontrollavgift och riskklassificering av storhushåll och livsmedelsbutiker

Nedanstående uppgifter kommer att ligga till grund för bygg- och miljönämndens beslut av riskklassificering av er anläggning och för den årliga kontrollavgift som ni kommer att få betala.

Uppgifter om livsmedelsanläggningen

Anläggningens namn:	
Telefonnummer:	
Fastighetsbeteckning:	
Företagets namn:	Organisationsnummer:
Företagets adress:	Förvaltning./avdelning om kommunal förvaltning:
Ansvarig person:	

Risikfaktor 1: Följande hantering bedrivs vid anläggningen

Exempel på verksamhet	Typ av verksamhet och livsmedel	Bedömning	Risikpoäng
<ul style="list-style-type: none"> - Storhushåll - Butik med tillagningskök/grillning av kyckling - Pizzeria med köttfärs, kebab - Gatukök med icke förstekta hamburgare 	<input type="checkbox"/> Bearbetning av rått kött, kyckling eller opastöriserad mjölk med mer <input type="checkbox"/> Nedkylning	Högrisk	45
<ul style="list-style-type: none"> - Mottagningskök - Uppvärmningskök - Butik med malning av köttfärs - Café med sallad/smörgås tillverkning - Gatukök med förstekta hamburgare - Sushibar - Bageri - Våffelstuga - Transport av varmhållna livsmedel - Catering 	<input type="checkbox"/> Beredning/bearbetning av bearbetade animaliska produkter, rå fisk eller pastöriserad mjölk till exempel tillverkning av sushi, fiskrätter, smörgåstårter, gräddtarter eller gräddning av vafflor <input type="checkbox"/> Beredning/bearbetning av vegetabilier till exempel tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker eller kokning av potatis/pasta/ris <input type="checkbox"/> Beredning/styckning/ malning av rått kött som till exempel marinering eller styckning av kött samt malning av köttfärs <input type="checkbox"/> Återuppvärmning <input type="checkbox"/> Varmhållning	Mellanrisk	35
<ul style="list-style-type: none"> - Enkelt café - Glassbar med mjukglass och/eller kulglass 	<input type="checkbox"/> Kylförvaring <input type="checkbox"/> Manuell hantering av mjukglass eller kulglass <input type="checkbox"/> Upptining <input type="checkbox"/> Tillverkning av sylt, marmelad eller kosttillskott	Lågrisk	15
<ul style="list-style-type: none"> - Enklare än enkelt café - Bageri med värmebehandlade, torra livsmedel - Kiosk - Apotek - Hälsokostbutik - Torghandel 	<input type="checkbox"/> Livsmedel som inte kräver kylförvaring <input type="checkbox"/> Bakning av produkter som i sin helhet värmebehandlas <input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel till exempel förpackad glass <input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta bearbetade produkter till exempel frysta pizzabitar för direkt försäljning till kund <input type="checkbox"/> Äggpackeri utan tvätt <input type="checkbox"/> Tillverkning av förpackat vatten, godis och rostning av kaffe med mer	Mycket låg risk	5

Risikfaktor 2: Uppgifter om verksamhetens storlek

I tabellen anges inom vilket intervall verksamheten bedöms ligga. För storhushåll anges antal portioner som serveras per dag och för butiker anges hur många anställda som arbetar med livsmedelshantering

Verksamhetens storlek	Antal portioner som serveras per dag	Antal anställda som arbetar med livsmedel	Risikpoäng
Mycket stor	<input type="checkbox"/> > 250 000		55
Stor	<input type="checkbox"/> > 25 000 - 250 000	<input type="checkbox"/> > 30	45
Mellan	<input type="checkbox"/> > 2 500 - 25 000	<input type="checkbox"/> > 10 - 30	35
Liten	<input type="checkbox"/> > 250 - 2 500	<input type="checkbox"/> > 3 - 10	25
Mycket liten I	<input type="checkbox"/> > 80 - 250	<input type="checkbox"/> > 2 - 3	15
Mycket liten II	<input type="checkbox"/> > 25 - 80	<input type="checkbox"/> > 1 - 2	10
Ytterst liten	<input type="checkbox"/> ≤ 25	<input type="checkbox"/> < 1	5

Risikfaktor 3: Känsliga konsumentgrupper

	Bedömning	Risikpoäng
Barn under 5 år Personer med nedsatt immunförsvar Personer med livsmedelsrelaterad allergi eller överkänslighet	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	10/0

Övriga upplysningar**Märkning och presentation (ett alternativ ska kryssas i)**

- Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel – industri utan huvudkontor, importör som översätter märkning, butik med egen tillverkning av t ex matlådor.
- Utformar märkning men märker/förpackar **inte** livsmedel – huvudkontor, importörer med färdigmärkta livsmedel, matmäklare.
- Märker/förpackar livsmedel men utformar inte märkningen – legotillverkning, tillverkning av livsmedel men som f är färdigt märkningsunderlag från annat ställe, butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning.
- Utformar presentation (meny, matsedel, skyltar m m) men märker/förpackar **inte** livsmedel – fristående restauranger, catering.
- Utformar **inte** och förpackar eller märker **inte** livsmedel – butik med enbart färdigförpackade livsmedel, franchiserestauranger, skola/förskola med centralt framtagna matsedel, kyl- och fryshus.

Att lämnade uppgifter är riktiga intygas av
BLANKETTEN MÅSTE SKRIVAS UNDER

Datum	Namnförtydligande
Underskrift	

Blanketten sänds till

Håbo Kommun, Miljöavdelningen, 746 80 Bålsta
eller skickas till e-post: miljoavdelningen@habo.se

Avgift

Avgift utgår enligt av Kommunfullmäktige fastställd taxa

Dina uppgifter kommer att behandlas enligt GDPR (dataskyddsförordningen)

Håbo kommun samlar in dina personuppgifter för att kunna fatta beslut i ditt ärende gällande din anmälan om ändring eller upphörande av livsmedelsanläggning. Vi behandlar dina uppgifter med stöd av Artikel 6e i Dataskyddsförordningen där det framgår att behandlingen är nödvändig i samband med myndighetsutövning. Personuppgiftsansvarig för hanteringen av dina personuppgifter är bygg- och miljönämnden i Håbo kommun.

Läs mer om dina rättigheter, hur Håbo kommun hanterar personuppgifter samt hur du kommer i kontakt med dataskyddsombudet på habo.se/personuppgifter.