



Tjänstedirektivet
933 81 ARVIDSJAUR
0960-155 00, kommun@arvidsjaur.se

UNDERLAG
DOCUMENTATION
Datum Date

Riskklassificering
Risk classification

★ = Obligatoriskt fält
Obligatory field

Skickas till To be sent to

Livsmedelsföretagets namn (enligt registreringsbevis)		★ Food company/business (registered name)	
Organisations-/Samordnings-/Personnummer		★ Reg. Corporate No./Coordination No./ National Identity No.	
Innehavare (ansvarig person)		Owner (person responsible)	
Livsmedelsanläggningens namn		Name of food facility	
c/o eller liknande		c/o address	
Utdelningsadress (gata, box etc)		Postal address (street, box, etc.)	
Postnummer	Post code	Postort	Town or city
Telefon (även lands- och riktnr)		Phone (incl. national + area code)	Mobiltelefon Mobile phone
Telefax (även riktnr)		Fax (incl. national and area code)	E-postadress E-mail
Land	Country		
Fakturamottagare om annan än sökanden (organisationsnummer, namn och adress)		Invoice recipient if other than applicant (Reg. Corporate No., name and address)	

Ange det/de alternativ som bäst överensstämmer med anläggningens huvudsakliga inriktning/inriktningar och besvara följande frågor

State the alternative(s) that best correspond to the facility's main focus/orientation and answer the following questions.

Säsongsverksamhet

Driver ni säsongsverksamhet	Do you operate on a seasonal basis?
Ja <input type="checkbox"/> Yes	Nej <input type="checkbox"/> No

Seasonal operations

Hur många dagar per år har ni öppettid	How many days a year are you open?
--	------------------------------------

Restaurang, storhushåll, konditorier och café

Huvudsaklig kundgrupp
<input type="checkbox"/> Barn under fem år eller vårdtagare inom äldreomsorg/sjukhem Children under the age of five or people in care/nursing homes
<input type="checkbox"/> Övrig Other

Restaurants, institutional catering, cafés/pâtisseries and cafés

Main customer groups
<input type="checkbox"/> Personer i behov av specialkost/allergimat Persons in need of special diets/allergy food
<input type="checkbox"/> Huvudsaklig kundgrupp saknas No main customer group

Typ av verksamhet

<input type="checkbox"/> Catering av varm mat (transport av varmhållen mat) Catering hot dishes (transport of hot food)
<input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad varm mat Reception kitchen for pre-cooked hot dishes
<input type="checkbox"/> Restaurang Restaurant
<input type="checkbox"/> Kök på förskola/äldreboende/sjukhus som serverar specialmat till äldre personer Kitchen at pre-school/home for the elderly/hospital that serves special dishes for old people
<input type="checkbox"/> Annan Other

Type of operations

<input type="checkbox"/> Catering av kall mat (transport av kall mat) Catering cold dishes (transport of cold food)
<input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad kall mat Reception kitchen for pre-cooked cold dishes
<input type="checkbox"/> Café/Konditori Café /pâtisserie

2018-06-21 10:39:45

SKL Kommentar © Copyright TV-812 300 sv 3 K001 11-10



★ = Obligatoriskt fält
Obligatory field

Högrisk High risk	Verksamhetsbeskrivning Tillagning/Inläggning/Gravning av rått kött/fågel Pickling/Raw spicing (gravning) of meat/fish/poultry	Description of operations <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat Cooling down of hot food	
	<input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk Handling of unpasteurised milk	<input type="checkbox"/> Grillning av kyckling Grilling of chicken	
Mellanrisk Medium risk	<input type="checkbox"/> Malning av kött/fisk Mincing of meat/fish	<input type="checkbox"/> Varmhållning Keeping hot food warm	
	<input type="checkbox"/> Tillagning/Inläggning/Gravning av rå fisk Pickling/Raw spicing (gravning) of raw fish	<input type="checkbox"/> Styckning av animalska produkter Butchering/Cutting of animal products	
	<input type="checkbox"/> Tillagning/Bearbetning utan råa animalier Cooking/processing with no raw animal products	<input type="checkbox"/> Beredning av sushi Preparation of sushi	
	<input type="checkbox"/> Strimling/Marinerung av rått kött/fisk/fågel Shredding/Marination of raw meat/fish/poultry	<input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor/våfflor Frying pancakes/waffles	
	<input type="checkbox"/> Kokning av potatis/ris/pasta Boiling potatoes/rice/pasta	<input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, bakelser eller smörgåstårter Preparation of pasta salad, sandwiches, pastries or savoury sandwich layer-cake	
<input type="checkbox"/> Skivning av skinka/ost Slicing ham/cheese	<input type="checkbox"/> Återuppvärmning Re-heating		
Låg risk Low risk	<input type="checkbox"/> Upptining Thawing	<input type="checkbox"/> Kylförvaring Cold storage	
	<input type="checkbox"/> Servering av mjukglass/kulglass Serving of soft ice cream/ice cream balls		
Mycket låg risk Very low risk	<input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel Handling frozen food	<input type="checkbox"/> Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd eller torra kakor Baking or serving of bread, crisp bread or biscuits	
	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av färdiga rätter (t ex köttbullar, pyttipanna) Heating of pre-prepared dishes (e.g. meatballs, hash)	<input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker, förpackad glass och/eller godis Sales of fruit, vegetables, pre-packed ice cream and/or sweets/candy	
Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar		Other handling not reported above, own alternatives, explanations and justifications	
Konsumenter/Portioner per dag (genomsnitt för årets alla dagar)		Consumers/portions per day (daily average over the year)	
<input type="checkbox"/> >250 000	<input type="checkbox"/> >25 000-250 000	<input type="checkbox"/> >2 500-25 000	<input type="checkbox"/> >250-2 500
<input type="checkbox"/> >250 000	<input type="checkbox"/> >25,000-250 000	<input type="checkbox"/> >2,500-25 000	<input type="checkbox"/> >250-2 500
<input type="checkbox"/> >80-250	<input type="checkbox"/> >25-80	<input type="checkbox"/> ≤25	
<input type="checkbox"/> >80-250	<input type="checkbox"/> >25-80	<input type="checkbox"/> ≤25	

Butik med försäljning av livsmedel

Ange vilka delverksamhet som finns i butiken samt årsarbetskrafter

Shop selling food

State type of sub-operation performed in the shop and annual personnel requirement equivalent

Högrisk High risk	Verksamhetsbeskrivning Grillning av kyckling Grilling chicken	Description of operations <input type="checkbox"/> Tillagning/Bearbetning av rått kött/fisk/fågel Cooking/Processing raw meat/fish/poultry			
	<input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat Cooling down hot food	<input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk Handling unpasteurised milk			
Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet		Annual amount of personnel requirement equivalent working with the above operations			
<input type="checkbox"/> >30	<input type="checkbox"/> >10-30	<input type="checkbox"/> >3-10	<input type="checkbox"/> >2-3	<input type="checkbox"/> >1-2	<input type="checkbox"/> ≤1
<input type="checkbox"/> >30	<input type="checkbox"/> >10-30	<input type="checkbox"/> >3-10	<input type="checkbox"/> >2-3	<input type="checkbox"/> >1-2	<input type="checkbox"/> ≤1

2018-06-21 10:39:45

SKL Kommentar © Copyright TV-812 300 sv 3 K001 11-10



★ = Obligatoriskt fält
Obligatory field

Butik med försäljning av livsmedel (forts)

Shop selling food (cont'd)

<p>Mellanrisk Medium risk</p>	<p>Verksamhetsbeskrivning</p> <p><input type="checkbox"/> Malning av kött/fisk Mincing of meat/fish</p> <p><input type="checkbox"/> Styckning/Strimling/Marinerering av rått kött/fisk/fågel Butchering/Cutting/Shredding/Marinating raw meat/fish/poultry</p> <p><input type="checkbox"/> Packning kött/köttprodukter Packing meat/meat products</p> <p><input type="checkbox"/> Försäljning av varkorv Selling sausages</p> <p><input type="checkbox"/> Tillagning av fisk Cooking fish</p> <p><input type="checkbox"/> Tillagning/Bearbetning utan råa animalier Cooking/processing with no raw animal products</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar Preparation of pasta sallad, sandwiches</p> <p>Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet</p> <p><input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >10-30 <input type="checkbox"/> >3-10</p>	<p>Description of operations</p> <p><input type="checkbox"/> Varmhållning av annat än varmkorv Keeping hot food other than hot dogs</p> <p><input type="checkbox"/> Kokning av potatis/ris/pasta Cooking potatoes/rice/pasta</p> <p><input type="checkbox"/> Beredning av sushi Preparation of sushi</p> <p><input type="checkbox"/> Skivning av skinka/ost Slicing ham/cheese</p> <p><input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor/våfflor Frying pancakes/waffles</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av tårter, bakelser eller smörgåstårter Preparation of gateaux, fancy cakes & pastries or sandwich layer-cakes</p> <p>Annual amount of personnel requirement equivalent working with the above operations</p> <p><input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> ≤1</p>
	<p>Låg risk Low risk</p> <p><input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass, kulglass Sales of soft ice cream/ice cream balls</p> <p>Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet</p> <p><input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >10-30 <input type="checkbox"/> >3-10</p>	<p><input type="checkbox"/> Försäljning av kylda livsmedel Selling cooled food</p> <p>Annual amount of personnel requirement equivalent working with the above operations</p> <p><input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> ≤1</p>
<p>Mycket låg risk Very low risk</p> <p><input type="checkbox"/> Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd, torra kakor eller bake-off Baking or serving bread, crispbread, biscuits or bake-off</p> <p><input type="checkbox"/> Försäljning av förpackad glass Sales of pre-packed ice cream</p> <p><input type="checkbox"/> Försäljning av frysta förpackade livsmedel Sales of frozen pre-packed food</p> <p><input type="checkbox"/> Livsmedel som inte kräver kylförvaring Food that does not require refrigeration</p> <p>Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet</p> <p><input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >10-30 <input type="checkbox"/> >3-10</p>	<p><input type="checkbox"/> Försäljning av förpackade livsmedel Sales of pre-packed food</p> <p><input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker och/eller godis Sales of fruit, vegetables and/or sweets/candy</p> <p><input type="checkbox"/> Uppvärmning av fryst färdigmat (t ex pizzabitar) för direkt försäljning Heating of frozen, pre-cooked food (e.g. pizza slices) for direct sale</p> <p>Annual amount of personnel requirement equivalent working with the above operations</p> <p><input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> ≤1</p>	
<p>Total antalet årsarbetskrafter</p> <p><input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >10-30 <input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >2-3</p>	<p>Total annual personnel requirement equivalent</p> <p><input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> ≤1</p>	
<p>Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar</p>		<p>Other handling not reported above, own alternatives, explanations and justifications</p>

2018-06-21 10:39:45

SKL Kommentar © Copyright TV-812 300 sv 3 K001 11-10



★ = Obligatoriskt fält
Obligatory field

Grossister och distributionsföretag

Wholesalers and distribution companies

Typ av verksamhet	Type of organisation/operation
<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av varmhållna livsmedel Storage or transport of food to be kept warm	<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av frukt och grönsaker Storage or transport of fruit and vegetables
<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel Storage or transport of food to be kept cool	<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av frysta livsmedel Storage or transport of frozen food
<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av livsmedel som inte kräver kylförvaring Storage or transport of food not requiring refrigeration	
Antal årsarbetskrafter	Annual personnel requirement equivalent
<input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >10-30	<input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> ≤1
<input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >10-30	<input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> ≤1
Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar	Other handling not reported above, own alternatives, explanations and justifications

Industriell tillverkning av livsmedel

Industrial production of food

Typ av verksamhet	Type of operation	Typ av hantering	Type of handling
<input type="checkbox"/> Kött/Fisk/Charkhantering Handling meat/fish/cured meats and provisions		<input type="checkbox"/> Packning av rått kött, rå fågel Packing raw meat, raw poultry <input type="checkbox"/> Tillverkning av malet kött Production of minced meat	<input type="checkbox"/> Slakt Slaughter <input type="checkbox"/> Grovstyckning Butchering
		<input type="checkbox"/> Bearbetning av rått kött, rå fisk, rå fågel genom exempelvis värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring Preparation of raw meat, raw fish, raw poultry e.g. by heating, smoking, salting, maturing	
		<input type="checkbox"/> Annat	<input type="checkbox"/> Other
<input type="checkbox"/> Färdiga maträtter Ready-cooked dishes		<input type="checkbox"/> Animaliska Animal <input type="checkbox"/> Annat	<input type="checkbox"/> Vegetariska Vegetarian <input type="checkbox"/> Other
<input type="checkbox"/> Äggpackeri Egg packing		<input type="checkbox"/> Med tvätt Washed <input type="checkbox"/> Annat	<input type="checkbox"/> Utan tvätt Unwashed <input type="checkbox"/> Other
<input type="checkbox"/> Konservering/ Konservtillverkning Preserving/Preserve production		<input type="checkbox"/> Helkonserv Non-perishable <input type="checkbox"/> Annat	<input type="checkbox"/> Halvkonserv Semi-perishable <input type="checkbox"/> Other
<input type="checkbox"/> Hantering av frukter, grönsaker, rotfrukter och potatis Handling fruit, vegetables, root vegetables and potatoes		<input type="checkbox"/> Hela frukter/grönsaker Whole fruit/vegetables <input type="checkbox"/> Skurna frukter/grönsaker Sliced fruit/vegetables <input type="checkbox"/> Annat	<input type="checkbox"/> Groddning Germination process <input type="checkbox"/> Other
<input type="checkbox"/> Bageri Bakery		<input type="checkbox"/> Matbröd, hårt bröd eller torra kakor Bread, crispbread or biscuits	<input type="checkbox"/> Smörgåstillverkning Sandwich production
<input type="checkbox"/> Konditorivarutillverkning Patisserie production		<input type="checkbox"/> Bakning av konditorivaror (tårter, bakelser) Baking of patisserie products (gateaux, fancy cakes and pastries) <input type="checkbox"/> Annat	<input type="checkbox"/> Other
<input type="checkbox"/> Choklad- och konfektyrtillverkning Chocolate and sweet / candy manufacture		<input type="checkbox"/> Snacks Sweet nibbles <input type="checkbox"/> Choklad Chocolate <input type="checkbox"/> Annat	<input type="checkbox"/> Gelégodis Jellied sweets/candy <input type="checkbox"/> Kokosbollar Coconut snowballs <input type="checkbox"/> Other

2018-06-21 10:39:45

SKL Kommentar © Copyright TV-812 300 sv 3 K001 11-10



★ = Obligatoriskt fält
Obligatory field

Industriell tillverkning av livsmedel (forts)

Industrial production of food (cont'd)

<input type="checkbox"/> Annan industriell tillverkning av livsmedel <input type="checkbox"/> Other industrial food production	<input type="checkbox"/> Kafferosteri Coffee roasting	<input type="checkbox"/> Sockertillverkning Sugar manufacturing	<input type="checkbox"/> Safttillverkning Fruit syrup production
	<input type="checkbox"/> Bryggeritillverkning Brewery production	<input type="checkbox"/> Kvarnprodukt Milling product	<input type="checkbox"/> Glasstillverkning Ice cream production
	<input type="checkbox"/> Annat Ange vad Other	State which	
<input type="checkbox"/> Sker tillverkning av produkter för särskilda näringsändamål Ja Nej <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No		<input type="checkbox"/> Is production aimed at groups requiring special nutrition?	
Utgående produkt, ton/per år <input type="checkbox"/> >10 000 <input type="checkbox"/> >1 000-10 000 <input type="checkbox"/> >100-1 000		Outgoing products, metric tonnes/ year <input type="checkbox"/> >10-100 <input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >1-3 <input type="checkbox"/> ≤1	
<input type="checkbox"/> Mjöl- och mjölkprodukttillverkning Milk and production	<input type="checkbox"/> Pastörisering av mjölk Pasteurizing milk	<input type="checkbox"/> Ostillverkning av pastöriserad mjölk Cheese production using pasteurized milk	<input type="checkbox"/> Ostillverkning av opastöriserad mjölk Cheese production using unpasteurised milk
Mottagen mjölk, ton/per år <input type="checkbox"/> >10 000 <input type="checkbox"/> >1 000-10 000 <input type="checkbox"/> >100-1 000		Milk received, metric tonnes/ year <input type="checkbox"/> >10-100 <input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >1-3 <input type="checkbox"/> ≤1	
<input type="checkbox"/> Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar		<input type="checkbox"/> Other handling not reported above, own alternatives, explanations and justifications	

2018-06-21 10:39:45

Orsak till ytterligare kontrollbehov vid anläggningen

Reasons for need for further control/inspection of the facility

	Exempel på verksamheter	Examples of types of operations
<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel Marking design, labelling and packing of food	<ul style="list-style-type: none"> * Industri utan huvudkontor * Verksamhet som översätter märkning * Butik med egen tillverkning (t ex matlådor) * Plant with no head office * Organisation that translates labels * Shop with own production (e.g. lunch boxes) 	
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte Marking design but no labelling /packing of food	<ul style="list-style-type: none"> * Huvudkontor * Verksamhet som tar in färdigmärkta livsmedel från annat land * Matmäklare * Head office * Organisation receiving ready-labelled food from another country * Food broker 	
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel No marking design, but labels/packs food	<ul style="list-style-type: none"> * 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 * Subcontract production for another food company * Food company producing food, but receiving ready-made labelling data from a head office * Shop with own production but centrally controlled labelling 	
<input type="checkbox"/> Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel Determines presentation, but does not label/pack food	<ul style="list-style-type: none"> * Fristående restauranger * Cateringverksamhet * Skolor/Förskolor med egen matsedel * Independent restaurants * Catering operation * Schools/Pre-schools with own menu 	

SKL Kommentar © Copyright TV-812 300 sv 3 K001 11-10

**Orsak till ytterligare kontrollbehov vid anläggningen****Reasons for need for further control/inspection of the facility (cont'd)**★ = Obligatoriskt fält
Obligatory field

<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/förpackar inte Does not determine presentation or label/pack food	<ul style="list-style-type: none">* Butik med enbart förpackade livsmedel* Franchiserestauranger* Skola med centralt framtagen matsedel* Kyl- och fryshus* Shop with pre-packed food only* Franchise restaurants* School with centrally prepared menu* Cold store and freezer storage
---	--

Övriga upplysningar**Other information**

Hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar	Other handling not reported above, own alternatives, explanations and justifications
--	--

Avgift**Fees**

Avgift betalas enligt av kommunen fastställd taxa Fees are based on a tariff determined by the municipality
--

Underskrift**Signature**

Härmed intygas uppgifternas riktighet I hereby certify the correctness/accuracy of the information provided	
Datum och namnteckning Date and signature	Namnförtydligande Clarification of name

2018-06-21 10:39:45

Hantering av personuppgifter

Vi behöver ovanstående personuppgifter för att kunna hantera ditt ärende. I detta fall behandlar vi person-uppgifterna med stöd av myndighetsutövning. Hur vi behandlar och skyddar uppgifterna regleras av EUs dataskyddsförordning och den svenska dataskyddslagen.

De personuppgifter vi behandlar om dig delas med kommunstyrelsen (ekonomi och IT-enheten) och med leverantörer av datasystem (så kallade personuppgiftsbiträden) som vi använder. Om personuppgiftsbiträden överför personuppgifter till ett land utanför EU så är de skyldiga att se till att uppgifterna skyddas enligt EUs regler.

Dina personuppgifter sparas så länge de är relevanta och som kommunen kan ha en skyldighet att arkivera dem enligt lag. Personuppgiftsansvarig är Miljö-, bygg- och hälsoskyddsnämnden. Du/ni kontaktar förvaltningschef Åsa Andersson, asa.andersson@arvidsjaur.se, tfn 0960-157 89 om du vill rätta, flytta eller radera uppgifter; tror att vi behandlat personuppgifterna fel; vill invända mot, begränsa eller ha ut mer information om behandlingen. Du kan också kontakta vårt dataskyddsombud med frågor. Kontaktuppgifter: dataskyddsombud@arvidsjaur.se eller Dataskyddsombudet, Arvidsjaur kommun, 933 81 Arvidsjaur.

Vänd dig till Datainspektionen om du/ni har klagomål på kommunens behandling av personuppgifter.

How we use your personal data

In order to handle your request we collect and process personal data. The processing is governed by the General Data Protection Regulation (GDPR). Processing occurs on legal bases: to exercise public authority and to comply with Swedish law.

Personal data is disclosed to the Municipal Executive Committee (ICT Unit and Unit for Finances). Personal data is also disclosed to providers of ICT systems (Personal Data Assistants or PDA's). The processing of data by PDA's is regulated in PDA-agreements. Should personal data be transferred to a country outside the EU, the PDA guarantees a security level compliant with the GDPR.

Personal data is stored for as long as is necessary for the purpose of the processing. Data Controller is the Environment, Building and Public Health Committee. Contact the Director of Urban Planning and Infrastructure, Åsa Andersson, asa.andersson@arvidsjaur.se, tfn 0960-157 89 if you have any questions or wish to exercise your rights under the GDPR. You can also contact our Data Protection Officer at dataskyddsombud@arvidsjaur.se, or by mail to Dataskyddsombudet, Arvidsjaur kommun, 933 81 Arvidsjaur.

Contact the Swedish Data Protection Authority should you wish to make a complaint about how the Municipality of Arvidsjaur processes your personal data.