



Miljö- och byggenheten
933 81 ARVIDSJAUR
0960-155 00, kommun@arvidsjaur.se

UNDERLAG
Datum

Riskklassificering

Sida 1 (5)

★ = Obligatoriskt fält

Skickas till

Livsmedelsföretagets namn (enligt registreringsbevis) ★		Organisations-/Samordnings-/Personnummer ★	
Innehavare (ansvarig person)		Livsmedelsanläggningens namn	
c/o eller liknande		Utdelningsadress (gata, box etc)	
Postnummer	Ortnamn	Telefon (även riktnr)	Mobiltelefon
E-postadress		Telefax (även riktnr)	
Fakturamottagare om annan än sökanden (organisationsnummer, namn och adress)			

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

Säsongsverksamhet

Driver ni säsongsverksamhet	Hur många dagar per år har ni öppet
<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	

Restaurang, storhushåll, konditorier och café

Huvudsaklig kundgrupp	
<input type="checkbox"/> Barn under fem år eller vårdtagare inom äldreomsorg/sjukhem	<input type="checkbox"/> Personer i behov av specialkost/allergimat
<input type="checkbox"/> Övrig	<input type="checkbox"/> Huvudsaklig kundgrupp saknas
Typ av verksamhet	
<input type="checkbox"/> Catering av varm mat (transport av varmhållen mat)	<input type="checkbox"/> Catering av kall mat (transport av kall mat)
<input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad varm mat	<input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad kall mat
<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Café/Konditori
<input type="checkbox"/> Kök på förskola/äldreboende/sjukhus	<input type="checkbox"/> Annan
<input type="checkbox"/> som serverar specialmat till äldre personer	<input type="checkbox"/>
Högrisk	Verksamhetsbeskrivning
<input type="checkbox"/>	Tillagning/Inläggning/Gravning av rått kött/fågel
<input type="checkbox"/>	Handtering av opastöriserad mjölk
<input type="checkbox"/>	Nedkyllning av varm mat
<input type="checkbox"/>	Grillning av kyckling
Mellanrisk	<input type="checkbox"/> Malning av kött/fisk
<input type="checkbox"/>	Tillagning/Inläggning/Gravning av rå fisk
<input type="checkbox"/>	Tillagning/Bearbetning utan råa animalier
<input type="checkbox"/>	Strimling/Marinerung av rått kött/fisk/fågel
<input type="checkbox"/>	Kokning av potatis/ris/pasta
<input type="checkbox"/>	Skivning av skinka/ost
<input type="checkbox"/>	Varmhållning
<input type="checkbox"/>	Styckning av animaliska produkter
<input type="checkbox"/>	Beredning av sushi
<input type="checkbox"/>	Gräddning av pannkakor/våfflor
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, bakelser eller smörgåstårter
<input type="checkbox"/>	Återuppvärmning
Låg risk	<input type="checkbox"/> Upptining
<input type="checkbox"/>	Servering av mjukglass/kulglass
<input type="checkbox"/>	Kylförvaring
Mycket låg risk	<input type="checkbox"/> Handtering av frysta livsmedel
<input type="checkbox"/>	Uppvärmning av färdiga rätter (t ex köttbullar, pyttipanna)
<input type="checkbox"/>	Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd eller torra kakor
<input type="checkbox"/>	Försäljning av frukt, grönsaker, förpackad glass och/eller godis

2018-06-14 10:06:09

SKL Kommentus © Copyright P-812 200 sv 3 K005 12-06



Typ av hantering (forts)

★ = Obligatoriskt fält

Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

Konsumenter/Portioner per dag (genomsnitt för årets alla dagar)

 >250 000 >25 000-250 000 >2500-25 000 >250-2500 >80-250 >25-80 ≤25

Butik med försäljning av livsmedel

Ange vilka delverksamhet som finns i butiken samt årsarbetskrafter

Högrisk	Verksamhetsbeskrivning
	<input type="checkbox"/> Grillning av kyckling <input type="checkbox"/> Tillagning/Bearbetning av rått kött/fågel <input type="checkbox"/> Nedkylning av varm mat <input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk
	Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet
	<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
Mellanrisk	<input type="checkbox"/> Malning av kött/fisk <input type="checkbox"/> Varmhållning av annat än varmkorv <input type="checkbox"/> Styckning/Strimling/Marinerung av rått kött/fisk/fågel <input type="checkbox"/> Kokning av potatis/ris/pasta <input type="checkbox"/> Packning kött/köttprodukter <input type="checkbox"/> Beredning av sushi <input type="checkbox"/> Försäljning av varmkorv <input type="checkbox"/> Skivning av skinka/ost <input type="checkbox"/> Tillagning av fisk <input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor/våfflor <input type="checkbox"/> Tillagning/Bearbetning utan råa animalier <input type="checkbox"/> Tillverkning av tårter, bakelser och/eller smörgåstårter <input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar
	Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet
	<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
Låg risk	<input type="checkbox"/> Försäljning av mjukglass, kulglass <input type="checkbox"/> Försäljning av kyllda livsmedel
	Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet
	<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
Mycket låg risk	<input type="checkbox"/> Bakning eller servering av matbröd, hårt bröd, torra kakor eller bake-off <input type="checkbox"/> Försäljning av förpackade livsmedel <input type="checkbox"/> Försäljning av förpackad glass <input type="checkbox"/> Försäljning av frukt, grönsaker och/eller godis <input type="checkbox"/> Försäljning av frysta förpackade livsmedel <input type="checkbox"/> Uppvärmning av frysta livsmedel (t ex pizzabitar) för direkt försäljning <input type="checkbox"/> Livsmedel som inte kräver kylförvaring
	Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet
	<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
Totalt antalet årsarbetskrafter	
	<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

**Grossister och distributionsföretag**

★ = Obligatoriskt fält

Typ av verksamhet					
<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av varmhållna livsmedel	<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av frukt och grönsaker				
<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av kylförvarade livsmedel	<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av frysta livsmedel				
<input type="checkbox"/> Lagring eller transport av livsmedel som inte kräver kylförvaring					
Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet					
<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					

Industriell tillverkning av livsmedel

Typ av verksamhet	Typ av hantering					
<input type="checkbox"/> Kött/Fisk/Charkhantering	<input type="checkbox"/> Packning av rått kött, rå fågel <input type="checkbox"/> Slakt <input type="checkbox"/> Tillverkning av malet kött <input type="checkbox"/> Grovstyckning <input type="checkbox"/> Bearbetning av rått kött, rå fisk, rå fågel genom exempelvis värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring <input type="checkbox"/> Annat					
<input type="checkbox"/> Färdiga maträtter	<input type="checkbox"/> Animaliska <input type="checkbox"/> Vegetariska <input type="checkbox"/> Annat					
<input type="checkbox"/> Äggpackeri	<input type="checkbox"/> Med tvätt <input type="checkbox"/> Utan tvätt <input type="checkbox"/> Annat					
<input type="checkbox"/> Konservering/ Konservtillverkning	<input type="checkbox"/> Helkonserv <input type="checkbox"/> Halvkonserv <input type="checkbox"/> Annat					
<input type="checkbox"/> Hantering av frukter, grönsaker, rotfrukter och potatis	<input type="checkbox"/> Hela frukter/grönsaker <input type="checkbox"/> Groddning <input type="checkbox"/> Skurna frukter/grönsaker <input type="checkbox"/> Annat					
<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Matbröd, hårt bröd eller torra kakor <input type="checkbox"/> Smörgåstillverkning					
<input type="checkbox"/> Konditorivarutillverkning	<input type="checkbox"/> Bakning av konditorivaror (tårter, bakelser) <input type="checkbox"/> Annat					
<input type="checkbox"/> Choklad- och konfektyrtillverkning	<input type="checkbox"/> Snacks <input type="checkbox"/> Gelégodis <input type="checkbox"/> Choklad <input type="checkbox"/> Kokosbullar <input type="checkbox"/> Annat					
<input type="checkbox"/> Annan industriell tillverkning av livsmedel	<input type="checkbox"/> Kafferosteri <input type="checkbox"/> Sockertillverkning <input type="checkbox"/> Safttillverkning <input type="checkbox"/> Bryggeritillverkning <input type="checkbox"/> Kvarnprodukt <input type="checkbox"/> Glasstillverkning <input type="checkbox"/> Ange vad <input type="checkbox"/> Annat					
Sker tillverkning av produkter för särskilda näringsändamål						
<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej						
Utgående produkt, ton/per år						
<input type="checkbox"/> >10 000	<input type="checkbox"/> >1 000-10 000	<input type="checkbox"/> >100-1 000	<input type="checkbox"/> >10-100	<input type="checkbox"/> >3-10	<input type="checkbox"/> >1-3	<input type="checkbox"/> ≤1

2018-06-14 10:06:09

SKL Kommentus © Copyright P-812 300 sv 3 K005 12-06

**Industriell tillverkning av livsmedel (forts)**

★ = Obligatoriskt fält

<input type="checkbox"/> Mjolk- och mjolk- produkttillverkning	<input type="checkbox"/> Pastörisering av mjölk	<input type="checkbox"/> Osttillverkning av pastöriserad mjölk	<input type="checkbox"/> Osttillverkning av opastöriserad mjölk
Mottagen mjölk, ton/per år			
<input type="checkbox"/> >100 000	<input type="checkbox"/> >10 000-100 000	<input type="checkbox"/> >1000-10 000	<input type="checkbox"/> >100-1000
<input type="checkbox"/> >30-100	<input type="checkbox"/> >10-30	<input type="checkbox"/> ≤10	
Övrig hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar			

Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning

Högrisk	Verksamhet och råvatten	Halter av mikroorganismer i råvattnet	
	<input type="checkbox"/> Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten	<i>E. coli/Enterokocker: > 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: > 100 per 100 ml</i>	
Mellanrisk	<input type="checkbox"/> Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten	<i>E. coli/Enterokocker: ≤ 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: 1- 100 per 100 ml</i>	
	<input type="checkbox"/> Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten	<i>E. coli/Enterokocker: ej påvisad i 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml</i>	
Låg risk	<input type="checkbox"/> Distributionsanläggning		
Omfattning (distribuerat dricksvatten, m ³ per dygn)			
<input type="checkbox"/> >100 000	<input type="checkbox"/> >10 000-100 000	<input type="checkbox"/> >1000-10 000	<input type="checkbox"/> >100-1000
<input type="checkbox"/> >10-100	<input type="checkbox"/> ≤10		
Övriga upplysningar			

2018-06-14 10:06:09



Orsak till ytterligare kontrollbehov vid anläggningen

	Exempel på verksamheter
<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	* Industri utan huvudkontor * Verksamhet som översätter märkning * Butik med egen tillverkning (t ex matlådor)
<input type="checkbox"/> Utformar märkning men märker/förpackar inte	* Huvudkontor * Verksamhet som tar in färdigmärkta livsmedel från annat land * Matmäklare
<input type="checkbox"/> 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
<input type="checkbox"/> Utformar presentation men märker/förpackar inte livsmedel	* Fristående restauranger * Cateringverksamhet * Skolor/Förskolor med egen matsedel
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/förpackar inte	* Butik med enbart förpackade livsmedel * Franchiserestauranger * Skola med centralt hämtagen matsedel * Kyl- och fryshus

Övriga upplysningar

Hantering som inte redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar

Avgift

Avgift betalas enligt av kommunen fastställd taxa

Underskrift

Härmed intygas uppgifternas riktighet
Datum och namnteckning

Namnförtydligande

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.