

Tjänstedirektivet

★ = Obligatoriskt fält
Obligatory field

Skickas till To be sent to

kommun@sorsele.se, 0952-140 00

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	
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.

State the alternative(s) that best correspond to the facility's main focus/orientatio.

Säsongsverksamhet

Seasonal operations

Driver ni säsongsverksamhet Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Do you operate on a seasonal basis?	Hur många dagar per år har ni öppet How many days a year are you open?
---	-------------------------------------	---

Restaurang, storkökhåll, konditorier och café

Restaurants, institutional catering
cafés/pâtisseries and cafés

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 Ange vad State which	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 Kitchen at pre-school/home for the elderly/hospital <input type="checkbox"/> Övrig Other Ange vad State which	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

★ = Obligatoriskt fält
Obligatory field

	Verksamhetsbeskrivning	Description of operations	
Högrisk High risk	<input type="checkbox"/> Tillagning/Inläggning/Gravning av rått kött/fågel Pickling/Raw spicing (gravning) of meat/poultry <input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk Handling of unpasteurized milk	<input type="checkbox"/> Nedkyllning av varm mat Cooling down hot food <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"/> Tillagning/Inläggning/Gravning av rå fisk Pickling/Raw spicing (gravning) of raw fish <input type="checkbox"/> Tillagning/Bearbetning utan råa animalier Cooking/processing with no raw animal products <input type="checkbox"/> Strimling/Marinerung av rått kött/fisk/fågel Shredding/Marination of raw meat/fish/poultry <input type="checkbox"/> Kokning av potatis/ris/pasta Boiling potatoes/rice/pasta <input type="checkbox"/> Skivning av skinka/ost Slicing ham/cheese	<input type="checkbox"/> Varmhållning Keeping hot food warm <input type="checkbox"/> Styckning av animalska produkter Butchering/Cutting of animal products <input type="checkbox"/> Beredning av sushi Preparation of sushi <input type="checkbox"/> Gräddning av pannkakor/våfflor Making pancakes/waffles <input type="checkbox"/> Tillverkning av pastasallad, smörgåsar, bakelser eller smörgåstårter Preparation of pasta salad, sandwiches, pastries or savoury sandwich layer-cake <input type="checkbox"/> Återuppvärmning Re-heating	
Låg risk Low risk	<input type="checkbox"/> Upptining Thawing <input type="checkbox"/> Servering av mjukglass/kulglass Serving of soft ice cream/ice cream balls	<input type="checkbox"/> Kylförvaring Refrigerated storage	
Mycket låg risk Very low risk	<input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel Handling frozen food <input type="checkbox"/> Uppvärmning av färdiga rätter (t ex köttbullar, pyttipanna) Heating of pre-prepared dishes (e.g. meatballs, hash)	<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"/> 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)		Consumer/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"/> >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

	Verksamhetsbeskrivning	Description of operations
Högrisk High risk	<input type="checkbox"/> Grillning av kyckling Grilling chicken <input type="checkbox"/> Nedkyllning av varm mat Cooling down hot food Antal årsarbetskrafter som arbetar med ovanstående verksamhet	<input type="checkbox"/> Tillagning/Bearbetning av rått kött/fågel Cooking/Processing raw meat/poultry <input type="checkbox"/> Hantering av opastöriserad mjölk Handling of unpasteurized milk Annual personnel requirement/ equivalent for 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

★ = 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 av rått kött/fisk/fågel Butchering/Cutting/Shredding raw meat/fish/poultry</p> <p><input type="checkbox"/> Packning kött/köttprodukter Packing meat/meat products</p> <p><input type="checkbox"/> Försäljning av varmkorv 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 food other than hot dogs/sausages hot</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 Making pancakes/waffles</p> <p><input type="checkbox"/> Tillverkning av tårter, bakelser och/eller smörgåstårter Preparation of gateaux, fancy cakes & pastries and/or sandwich layer-cakes</p> <p>Annual personnel requirement/ equivalent for 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 personnel requirement/ equivalent for 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><input type="checkbox"/> Hantering av frysta livsmedel Handling frozen food</p> <p>Annual personnel requirement/ equivalent for the above operations</p> <p><input type="checkbox"/> >2-3 <input type="checkbox"/> >1-2 <input type="checkbox"/> ≤1</p>
<p>Totala antalet årsarbetskrafter Total annual personnel requirement/equivalent</p> <p><input type="checkbox"/> >30 <input type="checkbox"/> >10-30 <input type="checkbox"/> >3-10 <input type="checkbox"/> >2-3</p>		<p><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>

★ = 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 som arbetar med ovanstående verksamhet		Annual personnel requirement/ equivalent for 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
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"/> Bearbetning av rått kött, rå fisk, rå fågel genom exempelvis värmebehandling, rökning, rinning, mognadslagring Preparation of raw meat, raw fish, raw poultry e.g. by heating, smoking, salting, maturing Annat <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Ange vad State which	<input type="checkbox"/> Slakt Slaughter <input type="checkbox"/> Grovstyckning Butchering
<input type="checkbox"/>	Färdiga maträtter Ready-cooked dishes	<input type="checkbox"/> Animaliska Animal <input type="checkbox"/> Vegetariska Vegetarian Annat <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Ange vad State which	
<input type="checkbox"/>	Äggpackeri Egg packing	<input type="checkbox"/> Med tvätt Washed <input type="checkbox"/> Utan tvätt Unwashed Annat <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Ange vad State which	
<input type="checkbox"/>	Konservering/ Konservtillverkning Preserving/Preserve production	<input type="checkbox"/> Helkonserv Non-perishable <input type="checkbox"/> Halvkonserv Semi-perishable Annat <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Ange vad State which	
<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 Annat <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Ange vad State which	<input type="checkbox"/> Groddning Germination process
<input type="checkbox"/>	Bageri Bakery	<input type="checkbox"/> Matbröd, hårt bröd eller torra kakor Bread, crispbread or biscuits <input type="checkbox"/> Bakning av konditorivaror (tårtor, bakelser) Baking of patisserie products (gateaux, fancy cakes and pastries) Annat <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Ange vad State which	<input type="checkbox"/> Smörgåstillverkning Sandwich production
<input type="checkbox"/>	Konditorivarutillverkning Patisserie production		
<input type="checkbox"/>	Choklad- och konfektyrtillverkning Chocolate and sweet/candy manufacture	<input type="checkbox"/> Snacks Sweet nibbles <input type="checkbox"/> Choklad Chocolate Annat <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Ange vad State which	<input type="checkbox"/> Gelégodis Jellied sweets/candy <input type="checkbox"/> Kokosbollar Coconut snowballs

★ = Obligatoriskt fält
Obligatory field

Industriell tillverkning av livsmedel (forts)

Industrial production of food (cont'd)

<input type="checkbox"/> Annan industriell tillverkning av livsmedel Other industrial food production	<input type="checkbox"/> Kafferosteri Coffee roasting <input type="checkbox"/> Bryggeritillverkning Brewery production Ange vad <input type="checkbox"/> Annat Other	<input type="checkbox"/> Sockertillverkning Sugar manufacturing <input type="checkbox"/> Kvarnprodukt Milling product State which	<input type="checkbox"/> Safftillverkning Fruit syrup production <input type="checkbox"/> Glasstillverkning Ice cream production
Sker tillverkning av produkter för särskilda näringsändamål <input type="checkbox"/> Ja Yes <input type="checkbox"/> Nej No		Is production aimed at groups requiring special nutrition?	
Utgående produkt, ton/per år		Outgoing products, metric tonnes/ year	
<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	
<input type="checkbox"/> Mjolk- och mjolkprodukttillverkning Milk and production of milk products		<input type="checkbox"/> Osttillverkning av pastöriserad mjölk Cheese production using pasteurized milk	
<input type="checkbox"/> Pastörisering av mjölk Pasteurizing milk		<input type="checkbox"/> Osttillverkning av opastöriserad mjölk Cheese production using unpasteurized milk	
Mottagen mjölk, ton/per år		Milk received, metric tonnes/ year	
<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		Other handling not reported above, own alternatives, explanations and justifications	

Producenter och tillhandahållare av dricksvatten genom en distributionsanläggning
Producers and suppliers of drinking water via a distribution facility

Högrisk High risk	Verksamhet och råvatten Operation and raw (untreated) water <input type="checkbox"/> Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten Waterworks supplied from ground water or ground water affected by surface water	Halter av mikroorganismer i råvattnet Micro organisms in the raw water <i>E. coli/Enterokocker: > 10 per 100 ml</i> <i>E.coli/enterococci: > 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: > 100 per 100 ml</i> <i>Coliform bacteria: > 100 per 100 ml</i>
Mellanrisk Medium risk	<input type="checkbox"/> Vattenverk som försörjs av ytvatten eller ytvattenpåverkat grundvatten Waterworks supplied from surface water or ground water affected by surface water	<i>E. coli/Enterokocker: ≤ 10 per 100 ml</i> <i>E.coli/enterococci: > 10 per 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: 1- 100 per 100 ml</i> <i>Coliform bacteria: 1- 100 per 100 ml</i>
Låg risk Low risk	<input type="checkbox"/> Vattenverk som försörjs av opåverkat grundvatten Waterworks supplied by ground water not affected by surface water <input type="checkbox"/> Distributionsanläggning Distribution facility	<i>E. coli/Enterokocker: ej påvisad i 100 ml</i> <i>E.coli/enterococci: no trace in 100 ml</i> <i>Koliforma bakterier: ej påvisad i 100 ml</i> <i>Coliform bacteria: no trace in 100 ml</i>
Omfattning (distribuerat dricksvatten, m³ per dygn) Extent (drinking water distributed, m3 per day)		
<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 Other information		

★ = Obligatoriskt fält
Obligatory field

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/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 * Operation 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 * Operation 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
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation och märker/förpackar inte Does not determine presentation and does not 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 * Refrigerated 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

Ovanstående personuppgifter kommer att behandlas enligt dataskyddsförordningen.
The above personal information details will be handled in accordance with the Data Protection Ordinance.

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