

Verksamhetsbeskrivning för livsmedelsanläggning

Företag

Verksamhetsutövare (enligt registreringsbevis)	Organisations-/personnummer
--	-----------------------------

Livsmedelsanläggningen

Livsmedelsanläggningens namn	Fastighetsbeteckning
Besöksadress	Postnummer och ort
Verksamhetsansvarig/kontaktperson	Telefon
E-post	Mobil

Verksamhetsbeskrivningen avser

<input type="checkbox"/> Ny livsmedelsanläggning (Fyll även i blanketten "Anmälan om registrering av livsmedelsanläggning")
<input type="checkbox"/> Betydande förändring av befintlig anläggning

Typ av verksamhet – Markera det/de alternativ som bäst överensstämmer med den huvudsakliga verksamheten

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad varm mat
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Mottagningskök för färdiglagad kall mat
<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Butik med endast förpackade varor
<input type="checkbox"/> Bageri/Konditori	<input type="checkbox"/> Lager, distribution, transport
<input type="checkbox"/> Sushiberedning	<input type="checkbox"/> Importör
<input type="checkbox"/> Catering	<input type="checkbox"/> Fordon för försäljning eller leverans av livsmedel
<input type="checkbox"/> Kiosk	<input type="checkbox"/> Annat (ange vad)
<input type="checkbox"/> Skol/förskolekök	
<input type="checkbox"/> Vårdboende	

Säsongsverksamhet

<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	Tidsperiod och antal öppettid dagar per år
-----------------------------	------------------------------	--

Huvudsaklig kundgrupp

<input type="checkbox"/> Barn under fem år eller vårdtagare inom äldreomsorg/vårdhem/sjukhem
<input type="checkbox"/> Personer i behov av special- eller allergikost
<input type="checkbox"/> Allmänheten

Beskrivning av livsmedelshanteringen

Processer – Markera de moment som förekommer i verksamheten

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tillagning (grillning, stekning, kokning) | <input type="checkbox"/> Nedkylning |
| <input type="checkbox"/> Varmhållning | <input type="checkbox"/> Återuppvärmning |

Beredning/Tillagning – Markera den hantering som förekommer i verksamheten

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Montering av smörgåsar
<input type="checkbox"/> Montering av sallader
<input type="checkbox"/> Montering av pizza
<input type="checkbox"/> Montering av sushi
<input type="checkbox"/> Beredning av kalla för- och efterrätter
<input type="checkbox"/> Kokning av potatis/ris/pasta/couscous och liknande
<input type="checkbox"/> Kokning /grillning av korv/hamburgare
<input type="checkbox"/> Mottagning av varm mat (som tillverkats i annan godkänd livsmedelsanläggning)
<input type="checkbox"/> Mottagning av kall mat (som tillverkats i annan godkänd livsmedelsanläggning)
<input type="checkbox"/> Tillverkning av is (ismaskin)
<input type="checkbox"/> Annan hantering: |
|---|

Utleveranser/Catering – Markera den hantering som förekommer i verksamheten

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Utleveranser av varm mat
<input type="checkbox"/> Utleveranser av kall mat
<input type="checkbox"/> Annan hantering: |
|---|

Råvaruhantering

Kött – Markera den hantering som förekommer i verksamheten

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> Köttberedning (grovstyckning)
<input type="checkbox"/> Bearbetning (portionsstyckning, skivning, strimling, malning etc) av detaljstyckat rått kött
<input type="checkbox"/> Hantering av portionsstyckat rått kött (grytbitar, strimlat kött, kotletter etc)
<input type="checkbox"/> Hantering av färdigmald köttfärs
<input type="checkbox"/> Hantering av pannfärdigt kött/köttprodukter (halvfabrikat)
<input type="checkbox"/> Montering av kebab på spett
<input type="checkbox"/> Annan köttshantering: |
|--|

Fisk/skaldjur – Markera den hantering som förekommer i verksamheten

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Bearbetning av hel rå fisk och/eller råa skaldjur (urtagning, fjällning, filéering, skalning)
<input type="checkbox"/> Hantering av portionsstyckad/filéad/färdigskivad fisk
<input type="checkbox"/> Hantering av pannfärdiga fiskprodukter (halvfabrikat)
<input type="checkbox"/> Annan fisk/skaldjurshantering: |
|---|

Kyckling/Fågel – Markera den hantering som förekommer i verksamheten

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> Bearbetning av hel/halv plockad, urtagen rå kyckling/fågel (styckning, portionering, marinerering)
<input type="checkbox"/> Bearbetning (strimling, marinerering) av styckningsdetaljer som t ex filé, lår, vingar
<input type="checkbox"/> Grillning av färdigmarinerad/färdigkryddad hel kyckling/styckningsdetaljer
<input type="checkbox"/> Hantering av pannfärdiga kyckling/fågelprodukter (halvfabrikat)
<input type="checkbox"/> Annan kyckling/fågelhantering: |
|--|

Rotfrukter/Grönsaker – Markera den hantering som förekommer i verksamheten

- Tvättning, skalning, ansning etc av jordiga produkter
- Sköljning, skalning, ansning, skivning, strimling etc av grönsaker och tvättade rotfrukter
- Färdigberedda rotfrukter och grönsaker används (produkter kommer färdigskalade/-skurna/-hackade)
- Annan rotfrukt- eller grönsakshantering:

Bakning – Markera den hantering som förekommer i verksamheten

- Degberedning till matbröd
- Tillverkning av konditorivaror
- Avbakning av färdiga degämnen (bake-off)
- Annan hantering:

Försäljning av oförpackade varor – Gäller butik

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Rått kött | <input type="checkbox"/> Frukt, rotfrukter, grönsaker, svamp, ägg |
| <input type="checkbox"/> Rå kyckling/fågel | <input type="checkbox"/> Nötter, bönor, linser |
| <input type="checkbox"/> Rå fisk, skaldjur | <input type="checkbox"/> Bröd, konditorivaror |
| <input type="checkbox"/> Frysta räkor | <input type="checkbox"/> Konfektyr, choklad |
| <input type="checkbox"/> Charkuteriprodukter | <input type="checkbox"/> Glass (mjukglass, skopglass) |
| <input type="checkbox"/> Ost | <input type="checkbox"/> Lösviktsgodis |
| <input type="checkbox"/> Färdiglagade kalla rätter | <input type="checkbox"/> Andra oförpackade varor: |
| <input type="checkbox"/> Färdiglagade varma rätter (t ex grillade produkter) | |
| <input type="checkbox"/> Inlagda delikatesser (oliver och liknande) | |

Material i anläggningens utrymmen

Golv	Väggar	Arbetsytor
I våt-, kyl- och beredningsutrymmen		
<input type="checkbox"/> Epoxy	<input type="checkbox"/> Kakel	<input type="checkbox"/> Rostfritt
<input type="checkbox"/> Klinker	<input type="checkbox"/> Rostfritt	<input type="checkbox"/> Laminat
<input type="checkbox"/> Plast	<input type="checkbox"/> Annat	<input type="checkbox"/> Annat
<input type="checkbox"/> Annat:		

Övriga upplysningar

Underskrift av firmatecknaren

.....
Datum	Namnteckning	Namnförtydligande