



Verksamhetsbeskrivning

Livsmedelsanläggning

Anläggningens namn	Fastighetsbeteckning
Besöksadress	
Antal årsarbetskrafter (butik)	Antal portioner/dag (restaurang, café, storkök)
Ton utgående produkter per år (industriell tillverkning)	

Typ av verksamhet Kryssa för de rutor som stämmer för verksamheten

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Kebab	<input type="checkbox"/> Sushi
<input type="checkbox"/> Bageri/Konditori	<input type="checkbox"/> Glasskiosk	<input type="checkbox"/> Vagn/Fordon	<input type="checkbox"/> Bed & Breakfast		
<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering	<input type="checkbox"/> Butik med endast förpackade varor				
<input type="checkbox"/> Grossistverksamhet	<input type="checkbox"/> Matmäklare, matimportör	<input type="checkbox"/> Transportföretag			
<input type="checkbox"/> Förskolekök	<input type="checkbox"/> Skolkök	<input type="checkbox"/> Vårdboende	<input type="checkbox"/> Mottagningskök		
<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning (specificeras under övrigt)	<input type="checkbox"/> Annat (redovisas under övrigt)				

Vatten

<input type="checkbox"/> Kommunalt vatten	<input type="checkbox"/> Gemensamt vatten, vattenförening	<input type="checkbox"/> Egen vattenbrunn
<input type="checkbox"/> Vatten på dunk (i vagn/fordon)	<input type="checkbox"/> Tillverkning av is (ismaskin)	<input type="checkbox"/> Syrupanläggning

Manuell hantering av oförpackade livsmedel (förberedelser och tillagning)

Grönsaker och rotfrukter – delning, ansning och trimning

<input type="checkbox"/> Ingen hantering av grönsaker och rotfrukter förekommer
<input type="checkbox"/> Endast tvättade/skalade grönsaker och rotfrukter används
<input type="checkbox"/> Jordiga grönsaker och rotfrukter hanteras
<input type="checkbox"/> Eget alternativ (redovisas under övrigt)

Kött

- Ingen köttantering förekommer
- Köttberedning (grovstyckning) Hantering av färdigmald köttfärs
- Hantering av detaljstyckat kött som t ex skivning, strimling, malning mm.
- Montering av kebab på spett Hantering av färdigmonterad kebab
- Portionsstyckat kött används (produkter som är färdiga för att tillagas)
- Hantering av råa djupfrysta hamburgare
- Eget alternativ (redovisas under övrigt)

Fisk

- Inga råa fisk- eller skaldjursprodukter används
- Urtagning, fjällning, filetering av hel fisk
- Hantering/beredning av filead fisk Hantering av råa skaldjur
- Endast portionsstyckad fisk används (produkter som är färdiga att tillagas/färdigskivad fisk för montering av sushi)
- Eget alternativ (redovisas under övrigt)

Kyckling/fågel

- Ingen kyckling/fågelhantering förekommer
- Hantering av hel/halv plockad och urtagen kyckling/fågel, (styckning, strimling, marinering).
- Hantering av styckningsdetaljer som t. ex filé, lår, vingar
- Eget alternativ (redovisas under övrigt)

Degberedning

- Ingen degberedning förekommer
- Beredning av deg för bröd, pizza, tillverkning av pasta m.m.
- Tillverkning av konditorivaror Gräddning av färdig deg (bake-off)
- Eget alternativ (redovisas under övrigt)

Tillagning/Beredning

- Ingen tillagning förekommer
- Tillagning av varma rätter Grillhantering Uteservering
- Tillagning av varm mat som skall kylas ner och användas senare eller ätas kall.
- Återuppvärmning av nedkyld mat Varmhållning av färdiglagad mat
- Beredning av kalla rätter (förrätter, efterrätter, sallader, smörgåsar mm.)
- Beredning av sushi Varm buffé Kall buffé Julbord
- Tillagning av mat till känslig målgrupp (barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar som äldre och sjuka eller personer med allergi eller överkänslighet mot livsmedel)

Hantering av färdiglagad mat (som kommer från annan tillverkare)

- Ingen hantering av färdiglagad mat förekommer
- Mottagning av varm mat Mottagning av kalla rätter
- Uppvärmning av portionsförpackad mat i mikrovågsugn
- Eget alternativ (redovisas under övrigt)

Utleveranser/catering

- Ingen utleverans/catering förekommer
- Utleverans av varm mat Utleverans av kall mat
- Kunden hämtar själv beställd mat i verksamhetens lokal
- Eget alternativ (redovisas under övrigt)

Butiksförsäljning/hantering av förpackade livsmedel

- Kylvaror (t. ex mejeri- chark- och köttprodukter)
- Djupfrysta varor Kosttillskott

Butiksförsäljning/hantering av oförpackade livsmedel

- Ingen manuell försäljning förekommer
- Rått kött Rå fisk Rå kyckling/fågel Ost Charkprodukter
- Färdiglagade kalla rätter (t. ex sallader)
- Färdiglagade varma rätter (t. ex grillade produkter)
- Bröd/Konditorivaror Godis/Konfektyr Skopglass Mjukglass
- Ägg Inlagda delikatesser Nötter, bönor, linser m.m.
- Annat (redovisas under övrigt)

Övrigt

- Försäljning av tobaksvaror Försäljning av receptfria läkemedel Fettavskiljare finns

Egna alternativ:

Underskrift

Ort och datum

Behörig firmatecknares underskrift

Namnförtydligande

Rev. 2017-01-11

Verksamhetsbeskrivningen skickas/lämnas till:

Verksamheten för Miljö och Bygg, 262 80 Ängelholm.

Har ni frågor går det bra att kontakta oss på tel. 0431-870 00