

Livsmedelsanläggningen

Livsmedelsanläggningens namn	Fastighetsbeteckning	
Besöksadress	Postnummer	Ort

1. Verksamhet

Butik, grossist, lager. Beräkna antalet årsarbetare som kommer att arbeta i lokalen. Antal personer:	Restaurang, pizzeria, gatukök, café, storhushåll. Beräknat antal portioner som produceras per dag. Antal portioner/dag:	Industriell tillverkning. Beräknat antal ton utgående produkt. Ton per år:
--	---	--

2. Typ av verksamhet.

(Kryssa för de rutor som stämmer överens med er livsmedelsverksamhet.)

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Tillagningskök	<input type="checkbox"/> Bageri/konditori	<input type="checkbox"/> Egen import/införsel av livsmedel
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Mottagningskök	<input type="checkbox"/> Butik med förpackade livsmedel	<input type="checkbox"/> Vagn, tält
<input type="checkbox"/> Gatukök/ Glasskiosk	<input type="checkbox"/> Serveringskök	<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering	<input type="checkbox"/> Grossist/partihandel/lager
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Catering/ utleverans	<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning	<input type="checkbox"/> Annat (redovisa under övrigt)

3. Typ av hantering.

(Kryssa för de rutor som stämmer överens med er livsmedelsverksamhet.)

GRÖNSAKER OCH ROTFRUKTER

(tvättning, delning, ansning, trimning av t ex potatis, morötter, lök).

Om ritning finns, ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

<input type="checkbox"/> Jordiga grönsaker och rotfrukter förekommer.
<input type="checkbox"/> Endast tvättade/skalade grönsaker och rotfrukter förekommer.
<input type="checkbox"/> Annan hantering (specificeras på sista sidan).

KÖTT

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

<input type="checkbox"/> Köttberedning (grovstyckning).
<input type="checkbox"/> Hantering av detaljstyckat kött (skära, strimla, malning av köttfärs. skiva, marinera).
<input type="checkbox"/> Annan hantering (specificeras på sista sidan).
<input type="checkbox"/> Pannfärdigt kött

FISK/SKALDJUR

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

<input type="checkbox"/> Urtagning, fjällning, filetering av hel fisk.
<input type="checkbox"/> Hantering av råa skaldjur.
<input type="checkbox"/> Endast pannfärdig fisk.
<input type="checkbox"/> Annan hantering (specificeras på sista sidan).

**VERKSAMHETSBESKRIVNING
FÖR LIVSMEDELSVERKSAMHETEN**

Utgåva 1. 2011-4

KYCKLING/FÅGEL

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Hantering av rått fjäderfä.
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).

DEGBEREDNING/BAGERI/KONDI TORI

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Beredning av deg för bakning av bröd, tillverkning av pasta eller pizza mm.
- Tillverkning av konditorivaror.
- Avbakning av färdiga degämnen (bake-off).
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).

TILLAGNING/BEREDNING (som sker i företagets lokaler)

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Tillagning av varma rätter.
- Nedkylning.
- Varmhållning av färdiglagad mat.
- Återuppvärmning av nerkyld mat.
- Beredning av kalla rätter som smörgåsar, sallader, förrätter, efterrätter.
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).

HANTERING AV FÄRDIGLAGAD MAT (som kommer från annan tillverkare)

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Uppvärmning av prefabricerade rätter.
- Mottagning och försäljning/servering av varm mat.
- Mottagning och försäljning/servering av kall mat.
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).

ÖVRIGT

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Tillverkning av is (ismaskin).
- Tillverkning av dietmat eller specialkost.
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).

SERVERING /UTLÄMNING/FÖRSÄLJNING

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- Bordsservering.
- Buffésservering/självtag.
- Överlämning över disk av färdigförpackade varor.
- Portionering vid serveringsdisk.
- Servering sker på porslin.
- Servering sker på engångsmaterial.
- Annan hantering (specificeras på sista sidan).

Utgåva 1. 2011-4

UTLEVERANS/CATERING

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Catering - Varmmat |
| <input type="checkbox"/> Catering - Kallmat |
| <input type="checkbox"/> Mat för avhämtning |

MANUELL FÖRSÄLJNING AV OFÖRPACKADE LIVSMEDEL

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Rått kött. | <input type="checkbox"/> Rått fjäderfä |
| <input type="checkbox"/> Charkprodukter. | <input type="checkbox"/> Konfektyr, choklad. |
| <input type="checkbox"/> Bröd, konditorivaror. | <input type="checkbox"/> Ost. |
| <input type="checkbox"/> Kulglass, mjukglass | <input type="checkbox"/> Rå fisk/skaldjur. |
| <input type="checkbox"/> Färdiglagade varma rätter (t ex grillade produkter) | <input type="checkbox"/> Annan hantering (specificeras på sista sidan). |
| <input type="checkbox"/> Färdiglagade kalla rätter (t ex sallader, smörgåsar) | |

SJÄLVTAG/LÖSVIKTSFÖRSÄLJNING

Ange på ritningen vilket utrymme som är avsett för denna hantering, samt vilken inredning och utrustning som ska användas.

Specificera livsmedlen nedan:

4. Egenkontroll

Skall vara baserad på

- God hygienpraxis (GMP)
- Principerna i HACCP (**H**azard, **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints).

Ett fungerande och ändamålsenligt system för egenkontroll är en förutsättning för att Miljöförbundet ska kunna ge ett godkännande för livsmedelshantering.

Kryssa i de rutiner som är införda, samt de åtgärder för HACCP-systemet som är vidtagna.

GOD HYGIENPRAXIS (GMP)

Vi har infört följande rutiner i vår verksamhet:

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Rutin för utbildning av personal i livsmedelshygien. |
| <input type="checkbox"/> Rutin för vatten och is. |
| <input type="checkbox"/> Rutin för underhåll av lokal, inredning och utrustning. |
| <input type="checkbox"/> Rutin för temperaturkontroller. |
| <input type="checkbox"/> Rutin för personalhygien. |
| <input type="checkbox"/> Rutin för skadedjurssäkring. |
| <input type="checkbox"/> Rutin för rengöring. |
| <input type="checkbox"/> Rutin för mottagningskont. |
| <input type="checkbox"/> Rutin för avfallshantering. |
| <input type="checkbox"/> Rutin för separering (råa produkter - tillagade produkter, orena – rena produkter, allergener) |

HACCP

Följande är genomfört:

- Flödesschema för verksamheten.
- Risk- och faroanalys.
- Identifiering av kritiska styrpunkter.
- Fastställande av kritiska gränser för varje kritisk styrpunkt.
- Övervakning av kritiska styrpunkter.
- Rutin för verifiering av HACCP-systemet.

ÖVRIGA RUTINER SOM FRAMTAGITS

- Rutin för spårbarhet.
- Rutin för redlighet (märkning och presentation av livsmedel).
- Rutin för reklamationshantering.
- Rutin korrigerande åtgärder.
- Rutin för förpackningsmaterial.
- Rutin för intern revision.

System för egenkontroll är framtagen och implementerad i verksamheten från och med den (dag/månad/år):

.....

Egenkontrollen är senast reviderad den (dag/månad/år):

ÖVRIGA UPPLYSNINGAR

Om "annan hantering" markerat ovan, specificera det här eller om du har övriga upplysningar:

UNDERSKRIFT

Ort och datum

Underskrift av sökande

Namnförtydligande

Personuppgifter

De uppgifter som lämnas i denna registrering/godkännande registreras i vårt databaserade ärendehanteringssystem MiljöReda. Personuppgifterna behandlas enligt bestämmelserna i personuppgiftslagen. Du har rätt att efter skriftlig ansökan få besked om hur dina personuppgifter behandlats.

Postadress
Box 74
264 21 KLIPPAN

Besöksadress
Storgatan 50 C
Klippan

Telefon
0435-78 24 70

Telefax
0435-78 24 71
E-post
info@soderasensmiljoforbund.se

Hemsida
www.soderasensmiljoforbund.se