

Beskrivning av livsmedelshantering – detaljhandel

Livsmedelsanläggning

Företagets namn:	Fastighetsbeteckning:
Gatuadress	Övrigt (våningsplan, lokalnummer etc.)
Beräknat antal portioner per dag	Beräknat antal personer som kommer att arbeta med livsmedel

RÅVAROR OCH FÖRBEREDELSE (Ett kryss under varje rubrik)

Rotsaker, jordiga produkter

<input type="checkbox"/> Tvättning, skalning, ansning av jordiga rotsaker (potatis, morot, lök etc)
Av ritningen framgår vilket utrymme (eget rum, avskilt från köket) samt inredning och utrustning som är tänkt i renseriet t.ex. skalmaskin, kyl, arbetsbänk, sköljho, handtvätt och golvbrunn.
<input type="checkbox"/> Jordiga produkter (inkl. kryddor m.m. i jord) kommer inte att användas
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

Grönsaker och tvättade rotsaker

<input type="checkbox"/> Sköljning, skalning, ansning av grönsaker och tvättade rotsaker	
Av ritningen framgår vilket avskilt utrymme samt inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. arbetsbänk med sköljho och grönsakskyl.	
<input type="checkbox"/> Endast färdigberedda grönsaker & rotfrukter kommer att användas (dvs. färdigskalade/-skurna/-hackade)	
<input type="checkbox"/> Inga råa grönsaker, rotfrukter kommer att användas	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

Kött

<input type="checkbox"/> Köttberedning (styckning)	
Av ritningen framgår vilket avskilt utrymme samt inredning och utrustning som är tänkt i utrymmet t.ex. köttkyl, arbetsbänk med ho, huggkubbe, vacmaskin, handtvätt och golvbrunn	
<input type="checkbox"/> Hantering av detaljstyckat kött (skära, strimla, mala och marinera) och/eller köttfärs (formning av pannbiff mm)	
Av ritningen framgår vilken särskild plats samt inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. köttkyl, arbetsbänk med ho, plats för köttkvarn, handtvätt och golvbrunn	
<input type="checkbox"/> Endast pannfärdigt kött/köttprodukter kommer att användas (produkter som bara ska värmebehandlas/tillagas)	
<input type="checkbox"/> Inga råa köttprodukter kommer att användas	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

Kyckling/fågel

<input type="checkbox"/> Hantering av hel/halv plockad och urtagen kyckling och fågel, såsom att stycka och dela	
Av ritningen framgår vilken särskild plats samt inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. arbetsbänk med ho, kylutrymme och handtvätt.	
<input type="checkbox"/> Hantering av portionsstyckad kyckling/fågel, såsom att marinera och panera	
Av ritningen framgår vilken arbetsbänk som är tänkt för denna hantering. Beroende på omfattning kan samma arbetsbänk som till detaljstyckat kött användas.	
<input type="checkbox"/> Endast pannfärdiga kyckling/fågelprodukter kommer att användas (produkter som bara ska värmebehandlas/tillagas)	
<input type="checkbox"/> Ingen rå kyckling/fågel kommer att användas	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

Fisk, skaldjur

<input type="checkbox"/> Urtagning och fjällning av fisk m.m.	
Av ritningen framgår vilket särskilt rum samt inredning och utrustning som är tänkt i rummet t.ex. arbetsbänkar, sköljho, fiskkyl, ismaskin, handtvätt och golvbrunn	
<input type="checkbox"/> Hantering av rensad fjällad fisk, och/eller råa skaldjur	
Av ritningen framgår vilken särskilda plats samt inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. arbetsbänk med sköljho, fiskkyl och infrysingsfrys.	
<input type="checkbox"/> Endast pannfärdigt fisk/fiskprodukter kommer att användas (produkter som bara ska värmebehandlas/tillagas eller för montering av sushi)	
<input type="checkbox"/> Inga råa fiskprodukter kommer att användas	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

DEGBEREDNING (till bröd, pasta etc)

<input type="checkbox"/> Degberedning	
Av ritningen framgår vilket särskilt degutrymme (eget rum) samt inredning och utrustning som är tänkt i utrymmet t.ex. arbetsbänkar, degblandare, ev jässkåp, plats för mjölsäckar, stickvagnar, kyl/frys, utslagsvask/handtvätt och golvbrunn.	
<input type="checkbox"/> Ingen degberedning kommer att ske	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

BEREDNING, TILLAGNING (kryssa för allt som ska beredas/tillagas i lokalen)

<input type="checkbox"/> Tillagning av varma rätter	
Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. värmeenheter (spis, stekbord, ugn, fritös, salamander, kokgryta, värmeri, mikrovågsugn m.m.) med imkåpa, avställningsytor, närföråd (skåp/hyllor), kylar, skilda kylenheter för oförpackade livsmedel (kött, fisk, fågel, grönsaker, mejerivaror, färdiglagade rätter), frys, handtvättställ och golvbrunn.	
<input type="checkbox"/> Tillagning av varm mat som ska kylas ner och användas vid senare tillfälle eller serveras kall	
För nedkylning krävs särskild utrustning som är anpassad för de aktuella produkterna/maträtterna samt den mängd som ska kylas ned. Av ritningen framgår var denna hantering ska ske samt vilken utrustning som är tänkt för detta t.ex. nedkylningsrum/-skåp, sk blast-chiller och kylmantlad gryta.	

<input type="checkbox"/> Beredning av kalla rätter såsom smörgåsar, sallader, förrätter, efterrätter
Av ritningen framgår vilket särskild plats samt inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. en eller flera arbetsbänkar, sköljho, handtvättställ, kylar, frysar, plats för t.ex. skärmaskin, mixer och glassmaskin.
Övrigt
<input type="checkbox"/> Tillverkning av is <input type="checkbox"/> Kokning av ris i riskokare <input type="checkbox"/> Montering av pizza <input type="checkbox"/> Montering av sushi
<input type="checkbox"/> Gräddning av färdiga degämnen (t.ex. bake-off) <input type="checkbox"/> Specialkost, dietmat, redovisas på sista sidan
Av ritningen framgår var denna hantering kommer att ske inklusive inredning och utrustning.

SERVERING AV FÄRDIGLAGAD MAT (som kommer från annan tillverkare)

Ett eller flera kryss
<input type="checkbox"/> Mottagning av varm mat <input type="checkbox"/> Mottagning av kalla rätter
<input type="checkbox"/> Uppvärmning av kyld/frost mat i ugn, på spis eller kokeri (Även varmkorv och grillkorv) <input type="checkbox"/> Uppvärmning av enskilda kylda/frosta portioner i mikrovågsugn
Av ritningen framgår var maten ska hanteras och vilken utrustning som finns t.ex. ugn/spis med imkåpa, mikrovågsugn, plats för värmevagnar, avställningsytor och kyl- och frysutrymmen.

SERVERING/UTLÄMNING

Ett eller flera kryss
<input type="checkbox"/> Bordsservering <input type="checkbox"/> Buffésservering/självtag <input type="checkbox"/> Överlämning över disk av färdigförp. varor <input type="checkbox"/> Överlämning över disk av oförpackade varor
<input type="checkbox"/> Portionering vid serveringsdisk
Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. rangeringsbänk, utrustning för varmhållning, kylhållning, plats för kaffebruggare, dryckesanläggning (t.ex. sirup, öltapp), kaffemaskin, mikrovågsugn, kassaapparat och handtvätt.
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

UTLEVERANSER

Ett eller flera kryss
<input type="checkbox"/> Utleverans av varm mat <input type="checkbox"/> Utleverans av kalla rätter el. kyld/frost mat
Av ritningen framgår utrymmen, inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. utrustning för varmhållning, kylhållning, plats för paketering och märkning, plats för uppställning och rengöring av leveransutrustning som värmelådor/-vagnar och kylboxar/-vagnar och porslin.
<input type="checkbox"/> Inga leveranser

DISKNING

<input type="checkbox"/> Maten kommer att serveras på porslin/motsvarande. På ritningen är diskutrymmet markerat, där framgår att det finns plats för smutsig disk, avspolning, diskmaskin och utrymme för den ena disken att torka, imkåpa över diskmaskinen om den är av huvmodell.
<input type="checkbox"/> Maten kommer att serveras på engångsservis/ingen servering endast leverans <input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

