



Beskrivning av livsmedelsverksamheten

Bilaga till anmälan om registrering

Vår verksamhet kommer att innebära...

Högrisk

<input type="checkbox"/>	Tvättning, skalning, ansning av jordiga rotsaker (potatis, morot, lök m.m.)
<input type="checkbox"/>	Bearbetning av rått kött (även fryst rått kött och köttfärs)
<input type="checkbox"/>	Bearbetning av rå fågel
<input type="checkbox"/>	Tillagning av varm mat som kyls ner för att värmas upp vid senare tillfälle
<input type="checkbox"/>	Hantering av opastöriserad mjölk

Mellanrisk

<input type="checkbox"/>	Sköljning, skalning, ansning av grönsaker och tvättade rotsaker
<input type="checkbox"/>	Bearbetning av rå fisk och skaldjur
<input type="checkbox"/>	Tillagning av varma rätter
<input type="checkbox"/>	Varmhållning av livsmedel
<input type="checkbox"/>	Beredning av deg
<input type="checkbox"/>	Beredning av kalla rätter (chark, smörgåsar, sallader, bakverk, ostskivning, röror m.m.)
<input type="checkbox"/>	Hantering av ägg eller pastöriserad mjölk vid tillagningen
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av is
<input type="checkbox"/>	Bufféserving

Lågrisk

<input type="checkbox"/>	Kylförvaring
<input type="checkbox"/>	Manuell hantering av glass
<input type="checkbox"/>	Infrysning
<input type="checkbox"/>	Tillverkning av sylt eller marmelad

Mycket låg risk

<input type="checkbox"/> Bakning utan hantering av ägg eller mjölk
<input type="checkbox"/> Hantering av livsmedel som inte är kylvaror (frukt, grönsaker m.m.)
<input type="checkbox"/> Hantering av förpackade livsmedel (glass, kakor, konserver m.m.)

Omfattningen av vår verksamhet kommer att vara...

För restauranger/caféer/storkök (antal konsumenter/portioner per dag)

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Ytterst liten, ≤ 25 | <input type="checkbox"/> Mycket liten (II), 25 – 80 | <input type="checkbox"/> Mycket liten (I), 80-250 |
| <input type="checkbox"/> Liten, 250 – 2 500 | <input type="checkbox"/> Mellan, 2 500 – 25 000 | <input type="checkbox"/> Stor, 25 000 – 250 000 |
| <input type="checkbox"/> Mycket stor, >250 000 | | |

För butiker och grossister (årsarbetskrafter)

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ytterst liten, ≤ 1 | <input type="checkbox"/> Mycket liten (II), 1-2 | <input type="checkbox"/> Mycket liten (I), 2-3 |
| <input type="checkbox"/> Liten, 3-10 | <input type="checkbox"/> Mellan, 10-30 | <input type="checkbox"/> Stor, >30 |

För tillverkning (ton utgående vara)

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Ytterst liten, ≤ 1 | <input type="checkbox"/> Mycket liten (II), 1-3 | <input type="checkbox"/> Mycket liten (I), 3-10 |
| <input type="checkbox"/> Liten, 10-100 | <input type="checkbox"/> Mellan, 100-1000 | <input type="checkbox"/> Stor, 1000-10 000 |
| <input type="checkbox"/> Mycket stor, >10 000 | | |

När det gäller känsliga konsumentgrupper kommer vi...

- Vända oss särskilt till barn under 5 år (förskolor)
- Vända oss särskilt till personer med nedsatt immunförsvar (äldreboende)
- Vända oss särskilt till personer med allergi (förskolor, skolor och äldreboenden)
- Erbjuder specialkost på vår meny (glutenfritt, laktosfritt m.m.)

När det gäller märkning och presentation kommer vi

- Utforma vår egen märkning och märka produkterna själva
- Märka våra produkter men utformningen av märkningen är centralt styrd via huvudkontor
- Utforma vår egen presentation (egna menyer eller matsedlar)

Beskrivning av verksamheten

Beskriv så noggrant som möjligt vad er verksamhet innebär, vilka moment ni kommer att göra m.m.

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
