**Administrativa uppgifter**

|  |  |
| --- | --- |
| Livsmedelsföretagets namn |  |
| Fastighetsbeteckning |  |
| Firmatecknare |  |
| Firmanamn |  |
| Faktureringsadress |  |
| Organisationsnummer |  |
| Telefonnummer till kontakt person |  |
| KontaktpersonAnsvarig för egenkontrollprogrammet |  |

**Verksamhetsbeskrivning**

|  |  |
| --- | --- |
| Antal anställda |  |
| Livsmedelsanläggningen är registreradför följande livsmedelshantering |  |
| Beskrivning av livsmedelsverksamheten |  |

**Följande hanteringssteg förekommer i vår verksamhet (kryssa i det som gäller för er):**

[ ] Varumottagning med uppackning och avemballering

[ ] Mottagning av varm mat

[ ] Kylförvaring

[ ] Frysförvaring

[ ] Torrförvaring

[ ] Renseri (vid hantering av jordiga rotfrukter och grönsaker)

[ ] Grönsakshantering (tvättade och/ellerskalade grönsaker och rotfrukter)

[ ] Bakning/degberedning

[ ] Beredning av konditorivaror

[ ] Beredning av kalla rätter (förrätter, efterrätter, smörgåsar, sushi mm)

[ ] Grovstyckning av köttråvara

[ ] Rensning, fjällning av hel fisk

[ ] Kött/fiskhantering (putsning, skivning,strimling, malning, marinering avdetaljstyckad råvara)

[ ] Använder portionsstyckad kött/fiskråvara (färdig för värmebehandling)

[ ] Värmebehandling av råvara (stekning, grillning, fritering, kokning mm.)

[ ]  Varmhållning

[ ] Nedkylning av värmebehandlade produkter

[ ] Återuppvärmning av nedkylda produkter

[ ] Utskick av mat (catering)

[ ] Manuell försäljning

[ ] Övrig hantering