**Administrativa uppgifter**

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

**Verksamhetsbeskrivning**

|  |  |
| --- | --- |
| Antal anställda |  |
| Livsmedelsanläggningen är registrerad  för 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