

Beskrivning av livsmedelsverksamheten

Bilaga till anmälan om registrering

Vår verksamhet kommer att innebära...

Högrisk

☐	Tvättning, skalning, ansning av jordiga rotsaker (potatis, morot, lök m.m.)
☐	Bearbetning av rått kött (även fryst rått kött och köttfärs)
☐	Bearbetning av rå fågel
☐	Tillagning av varm mat som kylv ner för att värmas upp vid senare tillfälle
☐	Hantering av opastöriserad mjölk

Mellanrisk

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

Lågrisk

☐	Kylförvaring
☐	Manuell hantering av glass
☐	Infrysning
☐	Tillverkning av sylt eller marmelad

Mycket låg risk

☐ Bakning utan hantering av ägg eller mjölk
☐ Hantering av livsmedel som inte är kylvaror (frukt, grönsaker m.m.)
☐ 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)

- | | | |
|--|---|---|
| ☐ Ytterst liten, ≤ 25 | ☐ Mycket liten (II), 25 – 80 | ☐ Mycket liten (I), 80-250 |
| ☐ Liten, 250 – 2 500 | ☐ Mellan, 2 500 – 25 000 | ☐ Stor, 25 000 – 250 000 |
| ☐ Mycket stor, >250 000 | | |

För butiker och grossister (årsarbetskrafter)

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ Ytterst liten, ≤ 1 | ☐ Mycket liten (II), 1-2 | ☐ Mycket liten (I), 2-3 |
| ☐ Liten, 3-10 | ☐ Mellan, 10-30 | ☐ Stor, >30 |

För tillverkning (ton utgående vara)

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Ytterst liten, ≤ 1 | ☐ Mycket liten (II), 1-3 | ☐ Mycket liten (I), 3-10 |
| ☐ Liten, 10-100 | ☐ Mellan, 100-1000 | ☐ Stor, 1000-10 000 |
| ☐ 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.

[illegible]

Underskrift

Ort och datum	
Namnteckning	Namnförtydligande

Upplysningar

Personuppgifter behandlas i enlighet med dataskyddsförordningen (GDPR). På www.herrljunga.se/personuppgifter kan du läsa mer om hur Herrljunga kommun hanterar personuppgifter. Du kan även kontakta bygg- och miljönämnden som är personuppgiftsansvarig, och nås via e-post miljo@herrljunga.se eller via kommunens växel 0513-170 00.