

Verksamhetsbeskrivning

Livsmedelsföretagets namn	
Anläggningens adress	
Fastighetsförteckning	
Firmatecknare	
Firmanamn	
Faktureringsadress	
Organisationsnummer	
Telefonnummer	
Kontaktperson	
Ansvarig för egenkontrollprogrammet	
Antal anställda (årsarbetskrafter)	
Livsmedelsanläggningen är godkänd för följande livsmedelshantering	
Begränsningar i godkännandet	
Godkännandebevis utfärdat (datum)	
Målgrupp	

Följande hanteringssteg förekommer i verksamheten:

<input type="checkbox"/> Varumottagning med uppäckning och avemballering	<input type="checkbox"/> Grovstyckning av köttråvara
<input type="checkbox"/> Mottagning av varm mat	<input type="checkbox"/> Rensning, fjällning av hel fisk
<input type="checkbox"/> Kylförvaring	<input type="checkbox"/> Kött/fiskhantering (putsning, skivning, strimling, malning, marinering av detaljstyckad råvara)
<input type="checkbox"/> Frysförvaring	<input type="checkbox"/> Värmebehandling av råvara (stekning, grillning, fritering, kokning mm.)
<input type="checkbox"/> Torrförvaring	<input type="checkbox"/> Varmhållning
<input type="checkbox"/> Renseri (vid hantering av jordiga rotfrukter och grönsaker)	<input type="checkbox"/> Nedkylning av värmebehandlade produkter
<input type="checkbox"/> Grönsakshantering (tvättade och/eller skalade grönsaker och rotfrukter)	<input type="checkbox"/> Återuppvärmning av nedkylda produkter
<input type="checkbox"/> Bakning/degberedning	<input type="checkbox"/> Utskick av mat (catering)
<input type="checkbox"/> Beredning av konditorivaror	<input type="checkbox"/> Manuell försäljning
<input type="checkbox"/> Beredning av kalla rätter (förrätter, efterrätter, smörgåsar, sushi mm)	<input type="checkbox"/> Övrig hantering: