



Tanke. Omtanke. Mer tanke!

Beskrivning av livsmedelshantering

MILJÖ- OCH BYGGNADSNÄMNDEN
Kommunhuset
234 81 LOMMA
040-641 10 00

Sida 1 av 4
Beskrivning uppdaterad: 2009-12-03

Livsmedelslokal	
Verksamhetens namn	
Gatuadress	Postnummer och postort
Beräknat antal portioner per dag	Beräknat antal personer som kommer att arbeta i livsmedelslokalen

RÅVAROR OCH FÖRBEREDELSE (ett kryss under varje relevant rubrik)

Rotsaker / jordiga produkter
<input type="checkbox"/> Tvättning, skalning, ansning av jordiga rotsaker (potatis, morot, lök, etc). För detta krävs ett renseri som är avskilt från köket (ett eget rum). På ritningen har renseriet markerats med: _____
<i>Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt i renseri, t.ex. skalmaskin, kyl, arbetsbänk, sköljho, handtvättfat, golvbrunn mm.</i>
<input type="checkbox"/> Jordiga produkter (inkl kryddor) kommer inte att användas.
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sida.

Kött
<input type="checkbox"/> Köttberedning (styckning) För denna hantering krävs ett avskilt utrymme. På ritningen har detta utrymme markerats med: _____
<i>Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt i utrymmet t.ex. köttkyl, arbetsbänk med ho, huggkubbe, vacmaskin, handtvättfat, golvbrunn mm.</i>
<input type="checkbox"/> Hantering av detaljstyckat kött, såsom att strimla, skära, mala, marinera, köttfärs (forma pannbiff, kebabspett mm). För denna hantering krävs en särskild plats. På ritningen har denna markerats med: _____
<i>Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt i utrymmet t.ex. köttkyl, arbetsbänk med ho, köttkvarn, handtvättfat, golvbrunn mm.</i>
<input type="checkbox"/> Endast pannfärdigt kött/köttprodukt kommer att användas, dvs. produkter som bara ska värmebehandlas/tillagas.
<input type="checkbox"/> Inga råa produkter kommer att användas
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sida.



Tanke. Omtanke. Mer tanke!

Beskrivning av livsmedelshantering

MILJÖ- OCH BYGGNADSNÄMNDEN

Sida 2 av 4

Grönsaker / tvättade rotsaker
<input type="checkbox"/> Sköljning, skalning, ansning av grönsaker och tvättade rotsaker (potatis, morot, lök, etc). För denna hantering krävs ett avskilt utrymme. På ritningen har detta utrymme markerats med: _____
<i>Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering, t.ex. en arbetsbänk, sköljho, grönsakskyl mm</i>
<input type="checkbox"/> Endast färdigberedda grönsaker och rotfrukter kommer att användas, dvs produkterna kommer färdigskalade/-skurna/-hackade
<input type="checkbox"/> Inga råa grönsaker, rotfrukter kommer att användas
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sida.

Kyckling/fågel
<input type="checkbox"/> Hantering av hel/halv plockad urtagen kyckling och fågel, såsom att stycka och dela För denna hantering krävs ett avskilt utrymme. På ritningen har detta utrymme markerats med: _____
<i>Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering, t.ex. arbetsbänk med ho, kylutrymme, handtvättfat mm.</i>
<input type="checkbox"/> Hantering av portionsstyckad kyckling/fågel, t.ex. att marinera, panera mm. För denna hantering krävs en arbetsbänk. Beroende på omfattning kan samma arbetsbänk användas som till detaljstyckat kött. På ritningen har detta utrymme markerats med: _____
<input type="checkbox"/> Endast pannfärdiga kyckling/fågelprodukter kommer att användas, dvs. produkter som bara ska värmebehandlas/tillagas.
<input type="checkbox"/> Ingen rå kyckling/fågel kommer att användas <input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sida.

Fisk/skaldjur
<input type="checkbox"/> Urtagning och fjällning av fisk mm För denna hantering krävs ett särskilt utrymme. På ritningen har detta utrymme markerats med: _____
<i>Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt i rummet, t.ex. arbetsbänkar, sköljho, fiskkyl, ismaskin, handtvättfat, golvbrunn mm.</i>
<input type="checkbox"/> Hantering av rensad fjällad fisk och/eller råa skaldjur. För denna hantering krävs en särskild plats. På ritningen har detta utrymme markerats med: _____
<i>Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering, t.ex. arbetsbänk med sköljho, fiskkyl, frys för infrysning mm.</i>
<input type="checkbox"/> Endast pannfärdig fisk/fiskprodukter kommer att användas, dvs. produkter som bara ska värmebehandlas/tillagas eller färdigskivad fisk för montering av sushi.
<input type="checkbox"/> Inga råa fiskprodukter kommer att användas <input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sida.

I samband med att Du lämnar uppgifterna på blanketten medger Du att miljö- och byggnadsnämnden i Lomma kommun behandlar dessa personuppgifter om Dig vid behandling av Din anmälan. Enligt §§ 26 och 28 personuppgiftslagen har Du rätt att, på begäran, få information om och rättelse av de uppgifter som behandlas.



Tanke. Omtanke. Mer tanke!

Beskrivning av livsmedelshantering

MILJÖ- OCH BYGGNADSNÄMNDEN

Sida 3 av 4

Degberedning (till bröd, pasta, pizza mm)
<input type="checkbox"/> Degberedning För denna hantering krävs ett särskilt degrum. På ritningen har detta utrymme markerats med: _____
<i>Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt i rummet, t.ex. arbetsbänkar med ho, ev. jässkåp, plats för mjölsäckar, stickvagnar, kyl/frys, handtvättfat, golvbrunn mm.</i>
<input type="checkbox"/> Ingen degberedning kommer att ske <input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sida.

Beredning/tillagning
<input type="checkbox"/> Tillagning av varma maträtter <i>Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. värmeenheter, (spis, stekbord, ugn, fritös, salamander, kokgryta, värmeri, mikro mm), imkåpa, avställningsytor, närförråd, kylar/frysar (skilda enheter för oförpackade livsmedel, t. ex. kött-fisk-fågel-grönsaker-mejeri-färdiglagat, handtvättfat, golvbrunn mm.</i>
<input type="checkbox"/> Tillagning av varm mat som ska kylas ner och användas vid ett senare tillfälle alternativt ska serveras kallt <i>För nedkylning krävs särskild utrustning som är anpassad för de aktuella produkterna/maträtterna samt den mängd som ska kylas ned. Av ritningen framgår var denna hantering ska ske och vilken utrustning som är tänkt för denna hantering.</i>
<input type="checkbox"/> Beredning av kalla maträtter (smörgås, sallader, förrätter, efterrätter mm). För denna hantering krävs en särskild plats. På ritningen har denna plats markerats med: _____
<i>Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering, t.ex. arbetsbänkar, skölkho, kyl/frys, plats för skärmaskin, mixer, handtvättfat mm.</i>
<input type="checkbox"/> Tillverkning av is <input type="checkbox"/> Gräddning av färdiga degämnen <input type="checkbox"/> Montering av pizza
<input type="checkbox"/> Montering av kebabspett <input type="checkbox"/> Specialkost, dietmat <input type="checkbox"/> Annat, redovisas på sista sidan

Servering av färdiglagad mat (som kommer från annan tillverkare)	
<input type="checkbox"/> Uppvärmning av kyld/fryst mat i ugn, på spis, i kokeri	<input type="checkbox"/> Uppvärmning av enskilda kylda/frysta portioner i mikrovågsugn
<input type="checkbox"/> Mottagning av varm mat	<input type="checkbox"/> Mottagning av kalla rätter
<i>Av ritningen framgår var maten ska hanteras samt vilken utrustning som finns t.ex. ugn/spis, med imkåpa, mikrovågsugn, plats för värmevagnar, avställningsytor, handtvättfat, kylar/frysar mm.</i>	

I samband med att Du lämnar uppgifterna på blanketten medger Du att miljö- och byggnadsnämnden i Lomma kommun behandlar dessa personuppgifter om Dig vid behandling av Din anmälan. Enligt §§ 26 och 28 personuppgiftslagen har Du rätt att, på begäran, få information om och rättelse av de uppgifter som behandlas.



Tanke. Omtanke. Mer tanke!

Beskrivning av livsmedelshantering

MILJÖ- OCH BYGGNADSNÄMNDEN

Sida 4 av 4

Servering/utlämning		
<input type="checkbox"/> Bordsservering	<input type="checkbox"/> Buffésservering/självtag	<input type="checkbox"/> Överlämning över disk av färdigförpackade varor
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, se sista sidan	<input type="checkbox"/> Portionering över disk	<input type="checkbox"/> Överlämning över disk av oförpackade varor
<i>Av ritningen framgår vilken beredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. rangerbänk, utrustning för varmhållning, kylförvaring, plats för kaffebryggare, dryckesanläggning/syrup, öltapp, mikrovågsugn, kassaapparat, handtvättfat mm.</i>		

Utleveranser		
<input type="checkbox"/> I egen regi utleverans / distribuering av varm mat	<input type="checkbox"/> I egen regi utleverans / distribuering av kyld/fryst mat, kalla rätter	<input type="checkbox"/> Ingen egen utleverans / distribuering av mat
<i>Av ritningen framgår utrymme, inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. utrustning för varmhållning, kylförvaring, plats för paketering och märkning, plats för uppställning och rengöring av leveransutrustning som värmelådor/-vagnar, kylboxar/-vagnar och ev. porslin.</i>		

Diskning	
<input type="checkbox"/> Maten kommer att serveras på porslin/motsvarande.	<input type="checkbox"/> Maten kommer att serveras på engångsservis/ingen servering
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan	
<i>Av ritningen framgår var diskutrymmet är placerat, där framgår att det finns plats för smutsig disk, avspolning, diskmaskin och utrymme för den rena disken att torka, inkåpa över diskmaskin om den är av huv modell.</i>	

Övriga upplysningar
Övrig hantering som inte har redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar, motiveringar mm.

Underskrift (uppgifterna lämnade av)	
Ort	Namnteckning
Datum	Namnförtydligand

I samband med att Du lämnar uppgifterna på blanketten medger Du att miljö- och byggnadsnämnden i Lomma kommun behandlar dessa personuppgifter om Dig vid behandling av Din anmälan. Enligt §§ 26 och 28 personuppgiftslagen har Du rätt att, på begäran, få information om och rättelse av de uppgifter som behandlas.