Malmö stad
Miljöförvaltningen

KOPIA

VERKSAMHETSBESKRIVNING FÖR LIVSMEDELSANLÄGGNING

Objektid. MF anteckningar

Kryssa för de rutor som stämmer för verksamheten. Denna verksamhetsbeskrivning är tänkt att kunna användas av de flesta typer av livsmedelsföretag. Läs igenom hela verksamhetsbeskrivningen innan den fylls i.

Livsmedelsanläggningens namn (verksamhetens) ut till kund Form/Design Center	Livsmedelsanläggningens besöksadress Lilla Torg 9
Organisations-, person- eller samordningsnummer 846000-9601	Telefon/Mobiltelefon 040-664 51 50
Verksamhetens öppettider tis-lör 11-17, sön 12-16	
☐ Ny verksamhet (inklusive ägarbyte) fr.o.m / -	☒ Förändring av befintlig verksamhet Redovisa förändringen under "Övrigt" på sista sidan. fr.o.m 6 / 6 - 2014

VERKSAMHETENS TYP OCH OMFATTNING

VERKSAMHETENS TYP (flera alternativ kan kryssas i)

☐ Restaurang ☒ Café ☐ Gatukök ☐ Pizzeria ☐ Sushiberedning ☐ Fordon

☐ Förskolekök ☐ Skolkök ☐ Kök på äldreboende

☐ Butik med manuell hantering ☐ Butik med förpackade varor ☐ Partihandel/grossist ☐ Torghandel

☐ Bageri ☐ Konditori ☐ Glasskiosk ☐ Mobil anläggning ☐ Franchaiseverksamhet

☐ Matmäklare, matimportör och liknande ☐ Transportföretag

☐ Industriell tillverkning av livsmedel (specificera på sista sidan eller lämna information separat)

☐ Annat (redovisa på sista sidan)

GRÖNSAKER OCH ROTFRUKTER – DELNING, ANSNING OCH TRIMNING

☐ Jordiga grönsaker och rotfrukter används (t.ex. otvättade potatisar)

☒ Tvättade/skalade grönsaker och rotfrukter används

KÖTT/CHARK/KYCKLING/FÅGEL

☐ Hantering av rått kött (ex. kyckling/nötkött/griskött)

☐ Montering av kebab på spett

☐ Malning av köttfärs

☐ Hantering av färdigmald köttfärs

☐ Hantering av färdigmonterad kebab

☐ Hantering av hel-/halvfabrikat (t. ex hamburgare, korv, färdiga köttbullar, salladskyckling)

MILJÖFÖRVALTNINGEN
Bergsgatan 17
205 80 Malmo
Tel. 040-34 20 42
Org.nr. 212000-1124
www.malmo.se

FISK

- ☐ Urtagning, fjällning, filetering av hel fisk och/eller portionering av fisken
- ☐ Endast portionsstyckad fisk eller råa skaldjur används (produkter som är färdiga att värmebehandlas eller färdigskivad fisk för montering av sushi)
- ☒ Hantering av hel-/halvfabrikat (t.ex. färdigpanerad fisk, kokta räkor i saltlake)

BAGERI (degberedning)/KONDITORI

- ☐ Beredning av deg för bakning av bröd, tillverkning av pasta eller pizza m.m.
- ☒ Tillverkning av konditorivaror
- ☒ Avbakning av färdiga degämnen (bake-off)

TILLAGNING/BEREDNING (som sker i företagets lokaler)

- ☐ Tillagning av varm mat
- ☐ Grillning av hel kyckling m.m.
- ☐ Varmhållning av färdiglagad mat
- ☐ Tillagning av varm mat som kyls ner och används vid senare tillfälle eller säljs kall.
- ☐ Återuppvärmning av nedkyld mat
- ☒ Beredning av kalla rätter (t. ex förrätter, efterrätter, smörgåsar, sallader)
- ☐ Beredning av sushi
- ☐ Tillverkning av is (ismaskin)
- ☐ Tillagning av dietmat eller specialkost

MOTTAGNING AV FÄRDIGLAGAD MAT (som kommer från annan tillverkare)

- ☐ Uppvärmning av kyld/fryst mat (t.ex. färdiga pajer/piroger, grillning av korv)
- ☐ Mottagning och försäljning/servering av varm mat och/eller kalla rätter (t.ex. sallad, baguetter)
- ☐ Mottagning och försäljning/servering av kalla rätter (t.ex. sallader, baguetter)

SERVERING/UTLÄMNING

- ☒ Bordservering – antal platser 30
- ☒ Servering sker på porslin
- ☐ Servering sker på engångsmaterial

UTLEVERANSER/CATERING (till företag eller privatpersoner)

- ☐ Utleverans av färdiglagad mat (varm eller kall)
- ☐ Transport av varmhållna livsmedel
- ☐ Livsmedel kommer att levereras i returemballage

BUTIKER MED FÖRSÄLJNING AV OFÖRPACKADE LIVSMEDEL (butiksförsäljning över disk)

☐ Rått kött/kyckling/fågel ☐ Rå fisk, skaldjur ☐ Ost- och mejeriprodukter ☐ Charkprodukter
☐ Färdiglagade kalla rätter (t. ex sallader, smörgåsar) ☐ Färdiglagade varma rätter (t. ex grillade produkter)
☐ Bröd, konditorivaror ☐ Konfektyr, choklad ☐ Skop- eller mjukglass
☐ Annat (redovisas på sista sidan)

BUTIKER MED FÖRSÄLJNING AV FÖRPACKADE LIVSMEDEL (butiksförsäljning)

☐ Kylvaror (t.ex. mejeri- chark- och köttprodukter)
☐ Djupfrysta varor
☐ Torra varor
☐ Lösviktsförsäljning förekommer

EGEN IMPORT/INFÖRSEL AV LIVSMEDEL

☐ Vi har egen import av livsmedel (från annat än EU-land):
☐ Animaliska livsmedel ☐ Vegetabiliska livsmedel ☐ Annat (redovisas på sista sidan)
Vilka animaliska, vegetabiliska eller andra livsmedel som avses redovisas på sista sidan

☐ Vi har egen införsel av livsmedel (från EU-land):
☐ Animaliska livsmedel ☐ Vegetabiliska livsmedel ☐ Annat (redovisas på sista sidan)
Vilka animaliska, vegetabiliska eller andra livsmedel som avses redovisas på sista sidan

☐ Vi har ingen egen import av/införsel av livsmedel

EKOLOGISKA LIVSMEDEL ELLER SÄR-NÄR SOM TILLVERKAS I ELLER IMPORTERAS TILL VERKSAMHETEN

☐ Ekologiska livsmedel som är tillverkade i eller importerade till verksamheten
Redovisa vilka livsmedel på sista sidan

☐ Är-när produkter (livsmedel för särskilda näringsändamål, t.ex. glutenfria eller andra "fri-från-produkter") som är tillverkade i eller importerade till verksamheten.
Redovisa vilka livsmedel på sista sidan

PRODUKTERNA SKALL SÄLJAS TILL

☐ Konsument ☐ Återförsäljare

Producerar ni livsmedel avsedda att konsumeras av personer som tillhör känsliga konsumentgrupper, eller serverar ni särskilt sådana grupper, exempelvis barn under fem år, personer med nedsatt immunförsvar eller personer med allergi eller överkänslighet mot livsmedel

☐ Ja ☒ Nej

STORLEK FÖR

RESTAURANGER, CAFÉ, STORHUSHÅLL	BUTIK/GROSSIST	INDUSTRIELL TILLVERKNING
Konsumenter/antal portioner per dag	Antal årsarbetskraft eller antal årsarbetskrafter i grill/delikatess för butiker med manuell hantering	Ton utgående produkter per år (industriell tillverkning av vegetabilier samt sammansatta livsmedel)
☒ ≤ 25	☐ ≤ 1	☐ ≤ 1
☐ > 25 - 80	☐ > 1 - 2	☐ > 1 - 3
☐ > 80 – 250	☐ > 2 - 3	☐ > 3 - 10
☐ > 250 - 2 500	☐ > 3 - 10	☐ > 10 – 100
☐ > 2 500 - 25 000	☐ > 10 – 30	☐ > 100 – 1 000
☐ > 25 000 – 250 000	☐ > 30	☐ > 1 000 – 10 000
☐ > 250 000		☐ > 10 000

MÄRKNING OCH PRESENTATION AV LIVSMEDEL

	Exempel:
☐ Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	Butik med tillverkning/förpackning av måltider, smörgåsar. Importör/grossist som översätter och märker livsmedel
☐ Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	Butik som får märkningsunderlag från huvudkontor eller grossist men märker produkterna själv.
☐ Utformar märkning/meny/presentation men märker/förpackar inte	Restaurang, cateringverksamhet, huvudkontor
☐ Utformar inte märkning/meny/presentation och märker/förpackar inte	Butik med endast förpackade livsmedel som är märkta på svenska. Franchiseverksamhet.

ÖVRIGT

Tidigare har cafeet enbart serverat torra kakor och inget tillstånd för livsmedelsanläggning har krävts.

UNDERSKRIFT

Ort och datum	
Malmö 24/2 2015	
Behörig firmatecknares underskrift	Namnförtydligande
	Birgitta Ramdell Stamming