



Objektid. Miljöförvaltningens 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	Livsmedelsanläggningens besöksadress
Organisations-, person- eller samordningsnummer	Telefon-/mobiltelefonnummer
Verksamhetens öppettider	
<input type="checkbox"/> Ny verksamhet (inklusive ägarbyte) från och med.	<input type="checkbox"/> Förändring av befintlig verksamhet. Redovisa förändringen under "Övrigt" på sista sidan. Från och med

## VERKSAMHETENS TYP OCH OMFATTNING

### VERKSAMHETENS TYP (flera alternativ kan kryssas i)

<input type="checkbox"/> Restaurang	<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Sushiberedning	<input type="checkbox"/> Fordon
<input type="checkbox"/> Förskolekök	<input type="checkbox"/> Skolkök	<input type="checkbox"/> Kök på äldreboende			
<input type="checkbox"/> Butik med manuell hantering	<input type="checkbox"/> Butik med förpackade varor	<input type="checkbox"/> Partihandel/grossist	<input type="checkbox"/> Torghandel		
<input type="checkbox"/> Bageri	<input type="checkbox"/> Konditori	<input type="checkbox"/> Glasskiosk	<input type="checkbox"/> Mobil anläggning	<input type="checkbox"/> Franchiseverksamhet	
<input type="checkbox"/> Matmäklare inkl. e-handel, matimportör och liknande			<input type="checkbox"/> Transportföretag		
<input type="checkbox"/> Industriell tillverkning av livsmedel (specificera på sista sidan eller lämna information separat)					
<input type="checkbox"/> Annat (redovisa på sista sidan)					

### GRÖNSAKER OCH ROTFRUKTER – DELNING, ANSNING OCH TRIMNING

<input type="checkbox"/> Jordiga grönsaker och rotfrukter används (till exempel otvättade potatisar)
<input type="checkbox"/> Tvättade/skalade grönsaker och rotfrukter används

### KÖTT/CHARK/KYCKLING/FÅGEL

<input type="checkbox"/> Hantering av rått kött (till exempel kyckling/nötkött/griskött)
<input type="checkbox"/> Montering av kebab på spett
<input type="checkbox"/> Malning av köttfärs
<input type="checkbox"/> Hantering av färdigmald köttfärs
<input type="checkbox"/> Hantering av färdigmonterad kebab
<input type="checkbox"/> Hantering av hel-/halvfabrikat (till exempel hamburgare, korv, färdiga köttbullar, salladskyckling)

## 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 (till exempel färdigpanerad fisk, kokta räkor i saltlake)

## BAGERI (degberedning)/KONDITORI

- Beredning av deg för bakning av bröd, tillverkning av pasta eller pizza med mera
- Tillverkning av konditorivaror
- Avbakning av färdiga degämnen (bake-off)

## TILLAGNING/BEREDNING (som sker i företagets lokaler)

- Tillagning av varm mat
- Grillning av hel kyckling med mera
- Varmhållning av färdiglagad mat
- Tillagning av varm mat som kyls ner och används vid senare tillfälle eller säljs kall
- Åter uppvärmning av nedkyld mat
- Beredning av kalla rätter (till exempel 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 (till exempel färdiga pajer/piroger, grillning av korv)
- Mottagning och försäljning/servering av varm mat och/eller kalla rätter (till exempel sallad, baguetter)
- Mottagning och försäljning/servering av kalla rätter (till exempel sallader, baguetter)

## SERVERING/UTLÄMNING

- Bordsservering – antal platser
- 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 (till exempel 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 (till exempel 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
- Sär-när produkter (livsmedel för särskilda näringsändamål, till exempel glutenfria eller andra "fri-från-produkter") som är tillverkade i, eller importerade till, verksamheten.  
Redovisa vilka livsmedel på sista sidan.

### PRODUKTERNA SKA SÄLJAS TILL

- Konsument       Återförsäljare

Producera 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

### INTERNET FÖRSÄLJNING/PRESENTATION

- Vi har en hemsida med adress:

### DRICKSVATTEN

- Vi använder inte kommunalt dricksvatten utan det finns en enskild brunn.

### STORLEK FÖR

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

## MÄRKNING OCH PRESENTATION AV LIVSMEDEL

<input type="checkbox"/> Vi utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel.	<b>Exempel:</b> Butik med tillverkning/förpackning av måltider, smörgåsar. Importör/grossist som översätter och märker livsmedel.
<input type="checkbox"/> Vi utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel.	Butik som får märkningsunderlag från huvudkontor eller grossist men märker produkterna själv.
<input type="checkbox"/> Vi utformar märkning/meny/presentation men märker/förpackar inte.	Restaurang, cateringverksamhet, huvudkontor.
<input type="checkbox"/> Vi utformar inte märkning/meny/presentation och märker/förpackar inte.	Butik med endast förpackade livsmedel som är märkta på svenska. Franchiseverksamhet.

## ÖVRIGT

--

## BEHÖRIG FIRMATECKNARES UNDERSKRIFT

Ort och datum	
Underskrift	Namnförtydligande

### Information

Denna blankett ska bifogas till *Anmälan om livsmedelsverksamhet*.

Skicka den med e-post till [livsmedel@malmose.se](mailto:livsmedel@malmose.se) eller skicka till Miljöförvaltningen, avdelningen för livsmedelskontroll, 205 80 Malmö, eller lämna hos oss på Bergsgatan 17.

Har ni frågor går det bra att kontakta oss på telefon 040-34 20 42.

### Behandling av personuppgifter – allmän information

Miljönämnden ansvarar för behandling av dina personuppgifter i enlighet med EU:s dataskyddsförordning (2016/679). Läs mer om hur Malmö stad hanterar personuppgifter på [malmose.se/personuppgifter](http://malmose.se/personuppgifter).