



OCKELBO KOMMUN

Bygg & Miljö
816 80 Ockelbo

BILAGA TILL ANSÖKAN

BESKRIVNING AV LIVSMEDELSHANTERING I STORHUSHÅLL

Livsmedelsanläggning

Fastighetsbeteckning
Beräknat antal portioner per dag

VERKSAMHET

Ett eller flera kryss		
<input type="checkbox"/> Café	<input type="checkbox"/> Gatukök	<input type="checkbox"/> Restaurang
<input type="checkbox"/> Pizzeria	<input type="checkbox"/> Serverings-/mottagningskök	<input type="checkbox"/> Catering
<input type="checkbox"/> Annat: _____		

1 RÅVAROR OCH FÖRBEREDELSE (Markera det alternativ som passar under varje rubrik)

1.1 Grönsaker och rotsaker

<input type="checkbox"/> Tvättning och skalning av jordiga grönsaker (potatis, morötter 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 renseriet t.ex. skalmaskin, kyl, arbetsbänk, sköljho, handtvätt och golvbrunn.</i>
<input type="checkbox"/> Jordiga produkter kommer inte att hanteras. Endast sköljning och delning av skalade och tvättade grönsaker som <u>inte</u> är jordiga. För detta krävs beroende på omfattningen en egen arbetsbänk eller eget utrymme. På ritningen har denna plats markerats med: _____ <i>Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt t.ex. arbetsbänk med sköljho och grönsakskyl.</i>
<input type="checkbox"/> Endast färdigberedda grönsaker och rotsaker kommer att användas dvs. produkter kommer färdigskalade/-skurna/-hackade.
<input type="checkbox"/> Inga råa grönsaker eller rotsaker kommer att användas. <input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan.

1.2 Kött

<input type="checkbox"/> Köttberedning, styckning. För detta krävs ett avskilt utrymme. På ritningen har utrymmet markerats med: _____ <i>Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt i utrymmet t.ex. köttkyl, arbetsbänk med ho, huggkubbe, handtvätt och golvbrunn.</i>
--

Postadress	Besöksadress	Telefon	Bankgiro	E-post
816 80 OCKELBO	Södra Åsgatan 816 80 OCKELBO	0297-55500 Telefax 0297-55510	127-3291 Postgiro 1 45 08-6	bygg&miljo@ockelbo.se Org. Nr 212000-2288

Hantering av detaljstyckat kött, såsom att skära, strimla, marinera, forma köttbullar/biffar av köttfärs mm

För detta krävs särskild plats/egen arbetsbänk.

På ritningen har denna plats markerats med: _____

Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt t.ex. arbetsbänk med ho och köttkyl, handtvätt och golvbrunn.

Endast pannfärdigt kött/köttprodukter kommer att användas, dvs produkter som bara ska värmebehandlas/tillagas.

Inga råa köttprodukter kommer att användas. Eget alternativ, redovisas på sista sidan.

1.3 Fisk, skaldjur

Urtagning och fjällning av fisk mm.

För detta krävs ett eget rum. På ritningen har rummet markerats med: _____

Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt i rummet t.ex. arbetsbänkar, sköljho, fiskkyl, ismaskin, handtvätt och golvbrunn.

Hantering av rensad fjällad fisk och/eller råa skaldjur såsom att skära, grava, panera mm

För denna hantering krävs en särskild plats. Beroende på omfattning kan samma bänk som till detaljstyckat kött användas. På ritningen har denna plats markerats med: _____

Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. arbetsbänk med ho, fiskkyl, handtvätt och golvbrunn.

Endast pannfärdig fisk/fiskprodukter kommer att användas, dvs produkter som bara ska värmebehandlas/tillagas.

Inga råa fiskprodukter kommer att användas. Eget alternativ, redovisas på sista sidan.

2 DEGBEREDNING/BAKNING

Degberedning.

För denna hantering krävs ett särskilt degrum.

På ritningen har rummet markerats med: _____

Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt i rummet t.ex. arbetsbänkar, ho, degblandare, eventuellt jässkåp, plats för mjölsäckar, stickvagnar, handtvätt och golvbrunn.

Gräddning av färdigköpta degämnen / bakeoff.

För denna hantering krävs tillräckligt utrymme.

På ritningen har denna plats markerats med: _____

Av ritningen framgår vilken plats, inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. arbetsbänkar, stickvagnar, kyl/frys och handtvätt.

Ingen degberedning kommer att ske. Eget alternativ, redovisas på sista sidan.

Postadress

816 80 OCKELBO

Besöksadress
Södra Åsgatan

816 80 OCKELBO

Telefon

0297-55500

Telefax

0297-55510

Bankgiro

127-3291

Postgiro

1 45 08-6

E-post

bygg&miljo@ockelbo.se

Org. Nr

212000-2288

3 BEREDNING OCH TILLAGNING (Kryssa för allt som ska beredas i lokalen)

- Tillagning av varma rätter.

Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. värmeenheter (spis, stekbord, ugn, fritös, kebabspett, pizzaugn, salamander, kokgryta, värmeri, mikro m.m.) med imkåpa, arbetsbänkar, avställningsytor, närförråd (skåp/hyllor), frysar, kylar med skilda kylenheter för oförpackade livsmedel (kött, fisk, fågel, grönsaker, mejerivaror, färdiglagade rätter), frys, handtvättställ och golvbrunnar.

- Tillagning av varm mat som ska kylas ner och användas vid ett senare tillfälle eller serveras kall.

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 detta t.ex. nedkylningsrum/-skåp, så kallad blast-chiller eller kylmantlad gryta.

- Beredning av kalla rätter, såsom smörgåsar, sallader, förrätter, efterrätter.

För denna hantering krävs särskild plats.
På ritningen har denna plats markerats med: _____

Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. arbetsbänkar, ho, kyl/frys, handtvätt och plats för t.ex. skärmaskin, mixer, glassmaskin.

Övrigt

- Kebabspett Specialkost, dietmat, redovisas på sista sidan.

Av ritningen framgår var denna hantering kommer att ske inklusive inredning och utrustning..

4 SERVERING AV FÄRDIGLAGAD MAT (som kommer från annan tillverkare)

Inget, ett eller flera kryss

- Uppvärmning av kyld/fryst mat i ugn, på spis eller kokeri (även varmkorv och grillkorv). Uppvärmning av enskilda kylda/frysta portioner i mikrovågsugn.
 Mottagning av varm mat Mottagning av kall mat som serveras kall.

5 SERVERING/UTLÄMNING

Ett eller flera kryss

- Bordsservering Buffésservering/självtag
 Servering/portionering över disk Överlämning av färdig mat i förpackning/matlåda till konsument.

Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. arbetsbänkar, utrustning för varmhållning, kylhållning, plats för kaffebryggare/kaffemaskin, dryckesanläggning (t.ex. syrup, öltapp), ismaskin, mikrovågsugn, kassaapparat och handtvätt.

- Eget alternativ, redovisas på sista sidan.

Postadress

816 80 OCKELBO

Besöksadress
Södra Åsgatan

816 80 OCKELBO

Telefon
0297-55500

Telefax
0297-55510

Bankgiro
127-3291

Postgiro
1 45 08-6

E-post
bygg&miljo@ockelbo.se

Org. Nr
212000-2288

