



Bilaga till ansökan

Lokal/anläggning/plats

Lokal (t.ex. namn på restaurangen)	Övrigt (våningsplan, lokalnummer etc)
Beräknat antal portioner per dag	Beräknat antal personer som kommer att arbeta i livsmedelslokalen

**RÅVAROR OCH FÖRBEREDELSE** Ett kryss under varje rubrik

**Rotsaker, jordiga produkter**

<input type="checkbox"/> Tvättning, skalning, ansning av jordiga rotsaker (potatis, morot, purjolök, lök, vitkålshuvuden, kryddor i kruka med jord m.fl.) För detta krävs ett renseri som är avskilt från köket (ett eget rum). På ritningen har renseriet markerats med:
Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt i renseriet, t.ex. skalmaskinrum kyl, arbetsbänk, sköljho, handtvättställ och golvbrunn
<input type="checkbox"/> Jordiga produkter (inklusive kryddor m.m. i jord) kommer inte att användas
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

**Grönsaker och tvättade rotsaker**

<input type="checkbox"/> Sköljning, skalning, ansning av grönsaker och tvättade rotsaker För denna hantering krävs ett avskilt utrymme. På ritningen har detta utrymme markerats med:
Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. arbetsbänk med sköljho och grönsakskyl
<input type="checkbox"/> Endast färdigberedda grönsaker och rotsaker kommer att användas, d.v.s. produkterna kommer färdigskalade/-skurna/-hackade
<input type="checkbox"/> Inga råa grönsaker, rotsaker kommer att användas
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

**Kött**

<input type="checkbox"/> Köttstyckning För denna hantering krävs ett avskilt utrymme. På ritningen har detta utrymme markerats med:
Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt i detta utrymme t.ex. köttkyl, arbetsbänk med sköljho, huggkubbe, köttsåg, vacmaskin, handtvättställ och golvbrunn
<input type="checkbox"/> Hantering av detaljstyckat kött, såsom att skära, strimla, mala och marinera; och/eller hantering av rå köttfärs För denna hantering krävs en särskild plats. På ritningen har denna markerats med:
Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. köttkyl, arbetsbänk med sköljho, plats för köttkvarn, handtvättställ och golvbrunn
<input type="checkbox"/> Endast kött/köttprodukter av halvfabrikat kommer att användas, d.v.s. produkter som bara ska värmebehandlas/tillagas
<input type="checkbox"/> Inga råa produkter kommer att användas
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

**Kyckling/fågel**

<input type="checkbox"/> Hantering av hel/halv plockad och urtagen kyckling och fågel, såsom att stycka och dela	
För denna hantering krävs en särskild plats. På ritningen har denna markerats med:	
Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. arbetsbänk med sköljho, kyl, handtvättställ och golvbrunn	
<input type="checkbox"/> Hantering av portionsstyckad kyckling/fågel, såsom att tina upp, marinera och panera	
För denna hantering krävs en arbetsbänk. Beroende på omfattning kan samma arbetsbänk som till detaljstyckat kött användas.. På ritningen har denna markerats med:	
<input type="checkbox"/> Endast halvfabrikat av kyckling/fågelprodukter kommer att användas, d.v.s. produkter som bara ska värmebehandlas innan servering.	
<input type="checkbox"/> Ingen rå kyckling/fågel kommer att användas	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

**Fisk, skaldjur**

<input type="checkbox"/> Urtagning och fjällning av fisk m.m.	
För denna hantering krävs ett eget rum. På ritningen har rummet markerats med:	
Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. arbetsbänkar, sköljho, fiskkyl, ismaskin, handtvättställ och golvbrunn	
<input type="checkbox"/> Hantering av rensad fjällad rå fisk, och/eller råa skaldjur	<input type="checkbox"/> Sushi
För denna hantering krävs en särskild plats. På ritningen har rummet markerats med:	
Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. arbetsbänk med sköljho, fiskkyl och infrysingsfrys	
<input type="checkbox"/> Endast fisk/fiskprodukter av halvfabrikat kommer att användas, d.v.s. produkter som bara ska värmebehandlas/tillagas utan föregående hantering. Även hantering av kokta skaldjur.	
<input type="checkbox"/> Inga råa fiskprodukter kommer att användas	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

**Degberedning (till bröd, pasta, pizza etc.)**

<input type="checkbox"/> Degberedning	
För denna hantering krävs ett eget utrymme. På ritningen har detta utrymme markerats med:	
Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt i utrymmet t.ex. arbetsbänkar, degblandare, eventuellt jässkåp, plats för mjölsäckar, stickvagnar, kyl/frys, handtvättställ och golvbrunn	
<input type="checkbox"/> Ingen degberedning kommer att ske	<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan

**BEREDNING, TILLAGNING** (kryssa för allt som ska beredas/tillagas i lokalen)

<input type="checkbox"/> Tillagning av varma rätter		
Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. värmeenheter (spis, stekbord, ugn, frittös, salamander, kokgryta, värmeri mikro m.m.) med imkåpa, avställningsytor, närförråd (skåp/hyllor), kylar, skilda kylenheter krävs för oförpackade livsmedel (kött, fisk, fågel, grönsaker, mejerivaror, färdiglagade rätter), frys, handtvättställ och golvbrunn		
<input type="checkbox"/> <b>Nedkylning</b> :Tillagning av varm mat som skall 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 och kylmantlad gryta		
<input type="checkbox"/> Beredning av kalla rätter såsom smörgåsar, sallader, förrätter, efterrätter	<input type="checkbox"/> Beredning av matsallader	
För denna hantering krävs en särskild plats. På ritningen har denna markerats med:		
Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. en eller flera arbetsbänkar, sköljho, handtvättställ, kylar, frysar, plats för t.ex. skärmaskin, mixer och glassmaskin		
Övrigt		
<input type="checkbox"/> Tillverkning av is (ismaskin)	<input type="checkbox"/> Montering av pizza	<input type="checkbox"/> Gräddning av färdiga degämnen, bake-off
<input type="checkbox"/> Kokning av ris, pasta, potatis	<input type="checkbox"/> Montering av sushi	<input type="checkbox"/> Specialkost, dietmat, redovisas på sista sidan
<input type="checkbox"/> Montering av kebab	<input type="checkbox"/> Grillning av kebab	
Av ritningen framgår var denna hantering kommer att ske inklusive inredning och utrustning		

**SERVERING AV FÄRDIGLAGAD MAT** (som kommer från annan tillverkare) Ett eller flera kryss

<input type="checkbox"/> Uppvärmning av kyld/fryst mat i ugn, på spis eller kokeri (även varmkorv och grillkorv)	<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
Av ritningen framgår var maten kommer att hanteras och vilken inredning som finns t.ex. ugn/spis med imkåpa, mikrovågsugn, plats för värmevagnar, avställningsytor och kyl- och frysutrymmen.	

**SERVERING/UTLÄMNING** Ett eller flera kryss

<input type="checkbox"/> Bordsservering	<input type="checkbox"/> Buffésservering/självtag
<input type="checkbox"/> Överlämning över disk av färdigförpackade varor	<input type="checkbox"/> Överlämning över disk av oförpackade varor
<input type="checkbox"/> Portionering vid serveringsdisk	
Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. rangeringsbänk, utrustning för varmhållning, kylhållning, plats för kaffebyggare, kaffemaskin, dryckesanläggning (t.ex. sirup, öltap), mikrovågsugn, kassaapparat och handtvättställ.	
<input type="checkbox"/> Eget alternativ, redovisas på sista sidan	

**UTLEVERANSER/CATERING** Ett eller flera kryss

<input type="checkbox"/> Utleverans av varm mat	<input type="checkbox"/> Utleverans av kyld/fryst mat, kalla rätter
<input type="checkbox"/> Överlämning över disk av färdigförpackade varor	<input type="checkbox"/> Kunden hämtar själv beställd mat i verksamhetens lokal
<input type="checkbox"/> Portionering vid serveringsdisk	
Av ritningen framgår vilken inredning och utrustning som är tänkt för denna hantering t.ex. utrustning för varmhållning, kylhållning, plats för paketering och märkning av leveransutrustning som värmelådor/-vagnar, kylboxar/-vagnar och porclin	
<input type="checkbox"/> Inga leveranser	

**DISKNING**

Maten kommer att serveras på porslin/flergångsservis. På ritningen är utrymmer markerat, där framgår att det finns plats för smutsig disk, Avspolning, diskmaskin och utrymme för den rena disken att torka samt imkåpa över diskmaskinen om den är av huvmodell

Maten kommer att serveras på engångsservis/ingen servering, endast leverans

Eget alternativ. Redovisas nedan

**ÖVRIGA UPPLYSNINGAR**

Övrig hantering som inte har redovisats ovan, egna alternativ, förklaringar och motiveringar


**Underskrift**

Ort och datum

Sökande, namnteckning

Namnförtydligande