

Uppgifter om verksamhetens storlek:

Portioner per dag (årsgenomsnitt) Gäller restaurang, café, storkökhåll: <input type="checkbox"/> färre än 25 <input type="checkbox"/> 25 – 80 <input type="checkbox"/> 80 – 250 <input type="checkbox"/> 250 – 2 500 <input type="checkbox"/> 2 500 – 25 000 <input type="checkbox"/> 25 000 – 250 000	Antal årsarbetskrafter i grill/delikatess för butiker med manuell hantering: <input type="checkbox"/> färre än 1 <input type="checkbox"/> 1 – 2 <input type="checkbox"/> 2 – 3 <input type="checkbox"/> 3 – 10 <input type="checkbox"/> 10 – 30 <input type="checkbox"/> fler än 30	Industriell tillverkning (Mängd utgående produkt i ton/år): <input type="checkbox"/> färre än ett ton <input type="checkbox"/> 1 – 3 <input type="checkbox"/> 3 – 10 <input type="checkbox"/> 10 – 100 <input type="checkbox"/> 100 – 1000 <input type="checkbox"/> 1000 – 10 000
---	---	---

Uppgifter om verksamhetens risker avseende hantering av livsmedel:

- Tillagning av maträtter från rått kött/fisk/fågel (t.ex. grillning av kyckling, tillagning av kebab eller pizza med köttfärs. Inklusive tillagning av stekfärdiga kött- och fiskprodukter som t ex råa hamburgare)
- Nedkylning efter tillagning
- Bearbetning/bearbetning av vegetabilier (t ex tillverkning av sallad, uppskärning av grönsaker)
- Beredning/bearbetning av bearbetade animaliska produkter (t ex tillverkning av pastasallad, smörgåsar, smörgåstårter eller gräddtårter. Gräddning av pannkakor/våfflor eller skivning av skinka, bitning av ost)
- Beredning/styckning/malning av rått kött (t ex marinering eller styckning av kött, malning av köttfärs)
- Återuppvärmning av färdiglagad mat med efterföljande servering
- Varmhållning med efterföljande servering
- Transport av varmhållna livsmedel (t ex tillagning i centralkök följt av varmhållen transport till serveringskök)
- Kylförvaring
- Upptining
- Manuell hantering av glass (t ex försäljning av mjukglass, kulglass)
- Bakning av matbröd, hårt bröd eller torra kakor
- Hantering av livsmedel som inte kräver kylförvaring (t ex försäljning av frukt, grönsaker, godis)
- Hantering av frysta livsmedel (t ex försäljning av förpackad glass)
- Uppvärmning av fryst, bearbetad produkt (t ex pizzabitar för direkt försäljning)

Uppgifter om känslig hantering. Verksamheten serverar mat till:

- Äldreboenden Sjukhus Förskolor Allergiker

Uppgifter om märkning och presentation av livsmedel:

Exempel:

<input type="checkbox"/> Utformar märkning samt märker/förpackar livsmedel	Industri utan huvudkontor. Importör som översätter märkning, även butiker som importerar själva. Butik med egen tillverkning, t.ex. av matlådor.
<input type="checkbox"/> Utformar märkning med märker/förpackar inte	Huvudkontor. Importörer som tar in färdigmärkta livsmedel. Matmäklare.
<input type="checkbox"/> Utformar inte märkning men märker/förpackar livsmedel	Legotillverkning av livsmedel på uppdrag av annan livsmedelsföretagare. Livsmedelsföretagare som tillverkar ett livsmedel men som får färdigt märkningsunderlag från ett huvudkontor. Butik med egen tillverkning men med centralt styrd märkning, t.ex. grillad kyckling/bake off bröd.
<input type="checkbox"/> Utformar presentation/meny men märker/förpackar inte livsmedel	Fristående restauranger. Cateringverksamhet. Skol- och förskolekök samt vårdinrättningar som gör egen matsedel.
<input type="checkbox"/> Utformar inte presentation/meny och märker/förpackar inte	Butik med enbart förpackade livsmedel. Franchiserestauranger. Skol- och förskolekök samt vårdinrättningar med centralt framtagen matsedel. Kyl- och fryshus.

