



<p><b>Kort beskrivning av tillverkningsprocessen</b></p> <p>(Fylls i endast för lätt förskämbara livsmedel t.ex. soppor och dyl.)</p>	Flödesschema fylls i för att beskriva de olika förvaringspunkterna samt temperaturer för känsliga och lätt förskämbara livsmedel.			
	Produkt	Datum och tid	Förvarings- / transportplats	Temperatur ° C
<b>Beredning / Tillverkning</b>	Beredningslokal: <input type="checkbox"/> Hemma <input type="checkbox"/> Till myndigheten anmäld lokal <input type="checkbox"/> Annan, var;			
<b>Produkter</b>	Ursprung:			
	Färskhet:			
	Eventuella förpackningar och märkning av produkter: <input type="checkbox"/> Finns <input type="checkbox"/> Finns ej			

<b>Läkarintyg</b> (livsmedelsintyg / livsmedelskörkort)	Livsmedelsintyg (ej obligatoriskt): <input type="checkbox"/> Finns <input type="checkbox"/> Finns ej		
	Livsmedelskörkort (ej obligatoriskt): <input type="checkbox"/> Finns <input type="checkbox"/> Finns ej		

<b>Övriga livsmedel</b>	

Tid och plats:	Underskrift:	Namnförtydligande:
----------------	--------------	--------------------