

Samhällsbyggnadsförvaltningen

Verksamhet

Organisationsnummer	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Fastighetsbeteckning	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Kontaktperson	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Inledande uppgifter

A	Datum för kontrollbesök	<input type="text"/>	Start kl	<input type="text"/>	Slut kl	<input type="text"/>
	Besöket var ett ordinarie tillsynsbesök				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej
	Besöket var				<input type="checkbox"/> Oanmält	<input type="checkbox"/> Anmält

Registrering av verksamhet - §5 LIVSFS 2005:20, art 6 852/2004, §11-12 SLVFS 2000:14, §11 SLVFS 2005:15, §4-6 SLVFS 1983:2

B	Verksamheten är korrekt registrerad (process, ägare, produkter, lokaler)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
----------	--	-----------------------------	------------------------------	-----------------------------

Utbildning - Bilaga II, kap XII till EG-förordning 852/2004

C	Rutiner finns för utbildning i livsmedelshygien och EKP	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Dokumentation sker enligt rutin	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Personlig hygien – Bilaga II, kap VIII EG-förordning 852/2004

D	Rutiner finns för personlig hygien (kläder, smycken, rökning)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Skyddskläder är rena och hårskydd eller mössa används	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Inga smycken eller ringar används vid kontakt med livsmedel	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Rutiner finns för att minska smittspridning (sår, sjukdom, roterande pass)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Handtvättställ finns och hålls rena och har flytande tvål, pappershanddukar	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Omklädningsrum (åtskilda arbetskläder, god ordning)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Vatten – Bilaga II, Kap VII förordning 852/2004, SLVFS 2001:30

E	Rutin finns för säker vattenkvalitet (provtagning på vatten, is, slangar)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Dokumentation sköts (analysprotokoll, provmärkning, provflaskor, ev. avtal)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Skadedjur – Bilaga II, Kap VI och IX förordning 852/2004

F	Rutiner finns för skadedjur (täta dörrar, betesstationer, insektsfällor)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Dokumentationen sköts (antal fällor, placering, avtal m saneringsföretag)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Lokalerna är skadedjurssäkra (täta/nätade fönster, dörrar, avlopp, ventilation)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Inga synliga tecken på skadedjur (insekter, avföring, gnagspår)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Rengöring – Bilaga II, kap I-V förordning 852/2004

G	Rutiner finns för regelbunden rengöring (frekvens, kemikalier, ytor)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Dokumentationen sköts (journal disktemp, städning, säkerhetsdatablad)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Arbetsredskap och arbetsytor är rena (skärbrädor, kvarnar, knivar, kärl)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Synliga ventilationsdelar är rena (damm/fettsamling, fettfilter)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Golv, väggar, tak och inredning är rena (även handtag, bakom spisar)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Golvbrunnar är rena och fria från avfall, ej dålig lukt	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Städutrustning är hel, rengjord och förvaras bra (kan torka, ska hängas)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Fordon och behållare för livsmedelstransport är rena	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Underhåll – Bilaga II, kapitel I-V förordning 852/2004

H Rutiner finns för underhåll av lokaler o utrustning (storstädning, termometrar, kylar)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Dokumentationen sköts (underhållsbehov, plan, kvittens efter åtgärd)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Arbetsredskap och ytor är i gott skick (hyllor, bänkar, skärbrädor, knivar)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Golv, väggar, tak o inredning är i gott skick (ej fogsador, omålat trä, rost)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Utformning av lokal - Bilaga II, kapitel I-III förordning 852/2004

I Planlösning som ger förutsättning för god hygien (flöden, smutsigt/rent, tid)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Tillräckliga utrymmen finns (avemballering, kylar, frysar, lager, avfall, disk, kem)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Tät och lätt rengörbar lokal och ytmaterial (fukttåligt, giftfritt, tvättbart)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Inget hindrar städning av golv och väggar (inga kablar, rör, kartonger o.dyl)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Tillräckligt antal kranar o avlopp finns (tvättställ och golvbrunn nära arbetsyta)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Tillräcklig belysning finns (tillräckligt ljus, splitterfritt)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Luftkvalitet och ventilation är tillräcklig (luftflöde rent -> orent, lättbytta filter)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Avfall och returgodshantering – Bilaga II, kapitel VI förordning 852/2004

J Rutiner finns för avfall o returgodshantering (gammalt/möjligt, soprum)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Förvaring sker i avsett utrymme (ordning, skadedjur, ev. kyla)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Förpackningsmaterial – Bilaga II, kapitel I-V, X förordning 852/2004 förordning 1935/2004, LIVSFS 2003:2

K Rutiner finns för användning av livsmedelsgodkänt förpackningsmaterial	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Dokumentationen sköts (beskrivning av gaffel/glas-symbol eller märkning)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Används lämpligt förp.mtrl (endast livsm.godkänt om direktkontakt m livsm)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Separering/Förvaring/hantering – Bilaga II, kapitel IX förordning 852/2004

L Rutin finns för att minska korskontamination (råvaror, kem, förpackningsmtrl)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Godkänd förvaring/lagring av råvara o färdigvara (åtskillnad, redskap, flöde)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Lagring av livsmedel är acceptabel (ej på WC, städförråd, rotfruktsrum)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Inga livsmedel förvaras på golv (bör finnas pallar, vagnar, hyllor, skåp)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Kem/tekniska produkter förvaras åtskilt från livsmedel	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Tillräckligt varuskydd/förp. finns vid transport/förvaring/exponering av livsmedel	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Inga ovidkommande föremål finns som försvårar städning eller kan smutsa/smitta	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Allergenrisken hanteras på ett bra sätt (recept finns, kontroll görs, åtskilda ingredienser)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Varumottagning fungerar väl (avemballering, pallförvaring, wellpappavfall)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Märkning/presentation LIVSFS 2204:27, artikel 14, 17.1 förordning 178/2002, SLVFS 2000:14, SLVFS 2000:15, LIVSFS 2005:9

M Rutin finns för att märkning/presentation följer regelverket	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Dokumentationen sköts	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Korrekt/tydlig info finns i varumärkning/meny (hälsomässig, t.ex. allergi)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Korrekt/tydlig info finns i varumärkning/meny (redlighet, t.ex. fetaost)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Intern spårbarhet ok för omförpackade livsmedel (datum, innehåll på frysförp)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Mottagning, bilaga II, kapitel IX förordning 852/2004

N Rutiner finns för att råvaror/emballage kommer från godkända leverantörer	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Dokumentationen sköts	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Tid / Temperatur i processer Bilaga II, kapitel IX förordn 852/2004, art 1.5 förordn 853/2004, bil. III förordn. 853/2004, avsnitt VIII p2

O Rutin finns för förvaring/tillagning vid rätt temperatur	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Temperaturjournal finns och fylls i för kyl/frys (automatisk mätning om >10m ³)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Temperaturjournal finns och fylls i för upptining (om över förvaringstemp)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Temperaturjournal finns och fylls i för tillagning (om >70°C)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Temperaturjournal finns och fylls i för nedkylning (+8°C inom 4 timmar)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Temperaturjournal finns och fylls i för varmhållning (+60°C färdig mat)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Temperaturjournal finns och fylls i för återupphettning (+70°C kärntemp)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Temperaturjournal finns och fylls i för utlevererad kyld (högst +8°C)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Temperaturjournal finns och fylls i för utlevererad varm (lägst +60°C)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Temperaturjournal finns och fylls i för övrigt (varumottagn, gräddblås etc)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
Stämmer rutinerna med faktiska förhållanden (mätningar, tempkrav m.m.)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

EK = Ej kontrollerat vid detta besök

Kommentarer / anmärkningar / brister

<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja

Anmärkningen kräver återbesök?

Datum

Tillsynshandläggarens/-nas namn

David Davidsson / Ingrid Larsson

Underskrift

HACCP-granskning

P Vid kontrollbesöket granskades HACCP Ja Nej (ej ifylld sida)

HACCP-plan, artikel 5 förordning 852/2004

Q	Beskrivning finns av de rätter/produkter som omfattas av HACCP-planen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Flödesschema finns för alla relevanta processteg	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Beskrivning av faror finns (biologiska, kemiska, fysikaliska, allergena)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Redovisning finns av identifierade kritiska styrpunkter	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Underlag finns med kritiska gränsvärden för valda kritiska styrpunkter	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Beskrivning finns av övervakningsmetoder för kritiska styrpunkter (temp, tid)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Definition finns av korrigerande åtgärder (ansvarig och åtgärdsbeskrivning)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Definition finns av hur och när verifiering av resp. kritisk styrpunkt ska göras	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Beskrivning finns av vilka nödvändiga dokument som ska sparas i HACCP-planen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Spårbarhet, artikel 18 förordning 178/2002

R	Rutin finns för spårbarhet av ink/utg varor/rätter (märkning/identifikation)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Journaler finns för spårbarhet ett steg bakåt och ett steg framåt i processen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Reklamationer/återkallande, artikel 19 förordning 178/2002

S	System finns för hantera reklamation (åtgärdsgränser, ansvar, dokumentation)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Dokumentation över reklamationer sköts enligt rutinen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

Korrigerande åtgärder, artikel 5 förordning 852/2004

T	Dokumentation visar att korrigerande åtgärder vidtagits vid avvikelser	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
----------	--	-----------------------------	------------------------------	-----------------------------

Intern revision, artikel 5 förordning 852/2004

U	Rutin finns om minst årlig revision (övervakning, utvärdering, dokumentation)	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK
	Dokumentation visar att revision är utförd, rapporter finns, frekvensen stämmer	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> EK

EK = Ej kontrollerat vid detta besök

Kommentarer / anmärkningar / brister avseende HACCP (avsnitt P till U)

	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja	Anmärkningen kräver återbesök?
	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja	
	<input type="checkbox"/> Nej	<input type="checkbox"/> Ja	

Datum

Tillsynshandläggarens/-nas namn

David Davidsson / Ingrid Larsson

Underskrift