

Rapporteringsformulär för kontroll (inspektion, revision)

(UA = utan avvikelser, A = avvikelser, EK= ej kontrollerad, EA= ej aktuell)

Verksamhetsnamn: _____ Närvarande: _____

Datum: _____ Objektnummer: _____ Kontaktperson: _____

Rapporteringspunkter enligt Livsmedelsverket; grundförutsättningar 1.1-10.0. HACCP 11.1-15.1

Kontrollpunkt	UA	A	EK	EA
1. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon				
1.1 Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Planlösning, utrustning och produkt/personalflöden				
Underhåll arbetsredskap och ytor				
Underhåll golv, väggar, tak och inredning				
Vatten och avlopp				
Belysning				
Ventilation				
Materialval och konstruktion				
Omklädningsrum				
Termometrar				
Rutin för underhåll				
Dokumentation underhåll				
2. Råvaror och förpackningsmaterial				
2.1 Råvaror och förpackningsmaterial	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Användning av lämpliga förpackningsmaterial				
Förvaring och hantering av förpackningsmaterial				
Rutin för förpackningsmaterial				
Dokumentation förpackningsmaterial				
Rutin för mottagning (temperatur och emballage)				
Dokumentation för mottagning (temperatur och emballage)				
Iakttagelser som rör faktiska förhållanden				
3. Säker hantering, lagring och transport				
3.1 Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Rapporteringsformulär för kontroll (inspektion, revision)

(UA = utan avvikelser, A = avvikelser, EK= ej kontrollerad, EA= ej aktuell)

Förvaring/lagring/hantering av råvaror och färdigvaror; iakttagelser som rör faktiska förhållanden				
Rutin för mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara				
3.2 Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Allergener, iakttagelser som rör faktiska förhållanden				
Rutin för korskontamination för allergener				
3.3 Säker hantering, lagring och transport - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Golvförvaring				
Ovidkommande föremål				
Kemisk-tekniska varor och städutrustning				
Varuskydd				
Övrig förvaring och lagring av livsmedel				
Rutin separering				
4. Hantering och förvaring av avfall				
4.1 Hantering och förvaring av avfall	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Förvaring och lagring i avsett utrymme				
Rutiner för avfall och returgodshantering				
5. Skadedjursbekämpning				
5.1 Skadedjursbekämpning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Skyddsbarriär				
Förekomst av skadedjur				
Rutin för skadedjursbekämpning				
Dokumentation för skadedjursbekämpning				
6. Rengöring och desinfektion				
6.1 Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap o ytor i kontakt med livsmedel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Rapporteringsformulär för kontroll (inspektion, revision)

(UA = utan avvikelser, A = avvikelser, EK= ej kontrollerad, EA= ej aktuell)

Arbetsredskap och ytor				
Rutin för rengöring av redskap och ytor i kontakt med livsmedel				
6.2 Rengöring och desinfektion – övriga ytor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Golv, väggar, tak och inredning				
Handtvättställ				
Golvbrunnar				
Städmaterial				
Ventilation				
Tappkran/sil				
Transportmedel				
Rutin för rengöring på övriga ytor				
Dokumentation, exempelvis tryckplattor				
7. Vattenkvalitet				
7.1 Vattenkvalitet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Rutin för vattenkvalitet (Eget vatten och is)				
Dokumentation				
8. Temperatur				
8.1 Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Iakttagelser som rör faktiska förhållanden				
Rutin för varmhållning				
Dokumentation varmhållning				
Dokumentation, utlevererad varm mat				
8.2 Temperatur – ändamålsenlig rutin för kyl/frysförvaring	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Iakttagelser som rör faktiska förhållanden				
Rutin kyl/frysförvaring				
Dokumentation temperatur i kylar/frysar				
Dokumentation, utlevererad kyld mat				
8.3 Temperatur - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Iakttagelser som rör faktiska förhållanden				
Rutin för tid och temperaturprocesser- nedkylning				
- återuppvärmning				
- disk				
- upptining				

Rapporteringsformulär för kontroll (inspektion, revision)

(UA = utan avvikelser, A = avvikelser, EK= ej kontrollerad, EA= ej aktuell)

9. Personlig hygien				
9.1 Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Handtvättställ				
9.2 Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälsotillstånd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Smittrisk och sår				
Rutin för personlig hygien/personalsjukdom				
Dokumentation personlig hygien				
9.3 Personlig hygien - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Skyddskläder				
10. Utbildning				
10.1 Utbildning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Kunskap om rutiner/instruktioner				
Rutin för utbildning				
Dokumentation för utbildning				

Rapporteringsformulär för kontroll (inspektion, revision)

(UA = utan avvikelser, A = avvikelser, EK= ej kontrollerad, EA= ej aktuell)

Kontrollpunkt	UA	A	EK	EA
11. HACCP- baserade förfaranden				
11.1 HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Faroanalys för mikrobiologiska faror				
11.2 HACCP – faroanalys allergena faror	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Faroanalys allergena faror				
11.3 HACCP – faroanalys övriga faror	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Faroanalys kemiska och fysiska faror, övrigt				
11.4 HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Iakttagelser som rör faktiska förhållanden				
Rutin tillagning/återupphettning				
Dokumentation tillagning/värmebehandling				
Dokumentation återupphettning				
11.5 HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Iakttagelser som rör faktiska förhållanden				
Rutiner för nedkylning				
Dokumentation nedkylning				
11.6 HACCP – kritiska styrpunkter, övriga	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Iakttagelser som rör faktiska förhållanden				
Rutiner för kritiska gränser				
Rutiner för kritiska styrpunkter, CCP				
Rutiner för övervakning				
Dokumentation CCP, övervakning, kritiska gränser				
11.7 HACCP – validering och verifiering	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Rutiner finns för validering och verifiering				
Dokumentation validering och verifiering				
11.8 HACCP - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Produktbeskrivning				
Flödesschema				
Korrigerande åtgärder				
Rutin för interna revisioner				
Dokumentation för interna revisioner				
Rutin korrigerande åtgärder				
Dokumentation korrigerande åtgärder				
12. Information				
12.1 Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Rapporteringsformulär för kontroll (inspektion, revision)

(UA = utan avvikelser, A = avvikelser, EK= ej kontrollerad, EA= ej aktuell)

Iakttagelser som rör faktiska förhållanden				
12.2 Information – redlighet vilseledning	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Iakttagelser som rör faktiska förhållanden				
12.3 Information – hälsorisk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Iakttagelser som rör faktiska förhållanden				
12.4 Information - dokumentation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Rutin märkning/presentation				
Dokumentation märkning				
12.5 Information - övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Intern spårbarhet				
Iakttagelser som rör faktiska förhållanden				
13. Spårbarhet				
13.1 Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Rutin för reklamation/återkallande				
Dokumentation för reklamation/återkallande				
13.2 Spårbarhet – övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Iakttagelser som rör faktiska förhållanden				
Rutin för spårbarhet				
Dokumentation för spårbarhet				
14. Mikrobiologiska kriterier - enligt (EG) nr 2073/2005				
14.1 Mikrobiologiska kriterier – enligt (EG) nr 2073/2005	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Rutin mikrobiologiska kriterier				
15. Övrigt				
15.1 Övrigt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Importerade/införda livsmedel				
16. Tobak och nikotinläkemedelskontroll				
18-årsgräns skyltar				
Ej påträngande reklam				
Egenkontrollprogram				
Antal avvikelser totalt:				