

UA utan avvikelser Ej a ej aktuell
 A avvikelse Ej k ej kontrollerad
 AA allvarig avvikelse

Kod	Kontrollområde/Kontrollpunkt	U	A	A	Ej	Ej	Tidsplan för åtgärder
		A	A	A	a	k	

MYNDIGHETSDOKUMENT

1.	Godkännande/Registrering/Anmälan/Tillstånd						
1.1	Korrekta uppgifter för godkännande/registrering av anläggning						
1.2	Uppgifter om dispenser, anmälan, tillstånd						

PERSONAL

2	Utbildning						
2.1*	Rutin						
2.2	Dokumentation						
2.3	Kunskap om rutiner/instruktioner						

3	Personlig hygien						
3.1*	Rutin						
3.2	Dokumentation						
3.3	Skyddskläder mm						
3.4	Smittrisk och sår						
3.5	Handtvättställ						
3.6	Omklädningsrum						

KRAV PÅ ANLÄGGNING

4.	Vatten						
4.1*	Rutin						
4.2	Dokumentation						

5	Skadedjur						
5.1*	Rutin						
5.2	Dokumentation						
5.3	Skyddsbarriärer						
5.4	Förekomst av skadedjur, uppenbar risk						

6	Rengöring						
6.1*	Rutin						
6.2	Dokumentation						
6.3	Arbetsredskap och -ytor						
6.4	Ventilation						
6.5	Golv, väggar, tak och inredning						
6.6	Transportmedel						
6.7	Handtvättställ						
6.8	Golvbrunnar						
6.9	Städmateriel						

* Aktuella punkter vid platsbesök i samband med godkännandeprövning

UA utan avvikelse Ej a ej aktuell
 A avvikelse Ej k ej kontrollerad
 AA allvarlig avvikelse

7	Underhåll						
7.1*	Rutin						
7.2	Dokumentation						
7.3	Arbetsredskap och -ytor						
7.4	Golv, väggar, tak och inredning						

8*	Utformning av lokal						
8.1	Planlösning, utrustning och produkt-/personalflöden						
8.2	Materialval/konstruktion						
8.3	Vatten och avlopp						
8.4	Belysning						
8.5	Luftkvalitet och ventilation						

9	Avfall och returgodshantering						
9.1*	Rutiner						
9.2	Dokumentation						
9.3	Förvaring/lagring i avsett utrymme						

PRODUKTSTYRNING							
10	Förpackningsmaterial						
10.1*	Rutin						
10.2	Dokumentation						
10.3	Användning av lämpligt förpackningsmaterial						
10.4	Förvaring/hantering av förpackningsmaterial						

11	Separering						
11.1*	Rutin						
11.2	Dokumentation						
11.3	Förvaring/lagring/hantering av råvara och färdigvara						
11.4	Övrig förvaring/lagring av livsmedel						
11.5	Golvförvaring						
11.6	Kemisk-tekniska varor och städutrustning						
11.7	Varuskydd						
11.8	Ovidkommande föremål						
11.9	Allergener						
11.10	Varumottag/Leverans av varor						

* Aktuella punkter vid platsbesök
 i samband med godkännandeprövning

UA utan avvikelser Ej a ej aktuell
 A avvikelser Ej k ej kontrollerad
 AA allvarig avvikelse

12	Märkning/presentation						
12.1*	Rutin						
12.2	Dokumentation						
12.3	Varumärkning, hälsorisk						
12.4	Varumärkning, ingen omedelbar redlighetsrisk						
12.5	Varumärkning, uppenbar risk att redligheten äventyras						
12.6	Intern spårbarhet						

PROCESSTYRNING							
13	Mottagning						
13.1*	Rutin						
13.2	Dokumentation						
13.3	Iakttagelser som berör faktiska förhållanden						
13.4	Importerade/införda livsmedel						

14	Tid och temperaturprocesser						
14.1*	Rutin						
14.2	Dokumentation temperatur i kylar/frysar						
14.3	Dokumentation, upptining						
14.4	Dokumentation, tillagning/värmebehandling						
14.5	Dokumentation, nedkylning						
14.6	Dokumentation, varmhållning						
14.7	Dokumentation, återupphettning						
14.8	Dokumentation, utlevererad kyld mat						
14.9	Dokumentation, utlevererad varm mat						
14.10	Övrig dokumentation, temperatur/tid						
14.11	Iakttagelser som berör faktiska förhållanden						

15*	HACCP-plan						
15.1	Produktbeskrivning						
15.2	Flödesschema						
15.3	Faroanalys						
15.4	Kritiska styrpunkter – CCP						
15.5	Kritiska gränser						
15.6	Övervakningsrutiner						
15.7	Korrigerande åtgärder						
15.8	Verifiering						
15.9	Dokumentation						

16	Övrigt enligt faroanalys						
16.1*	Rutin						
16.2	Övrig dokumentation						
16.3	Iakttagelser som rör faktiska förhållanden						

* Aktuella punkter vid platsbesök
 i samband med godkännandeprövning

