



BESKRIVNING AV SYSTEM FÖR
EGENKONTROLL

Denna blankett kan användas som bilaga till
ansökan om godkännande och registrering

Verksamhetens namn	
Besöksadress	Postnummer Ort

Egenkontrollen skall vara baserad på:

- God hygienpraxis (GHP)
- Principerna i HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

Ett fungerande och ändamålsenligt system för egenkontroll är en förutsättning för att Bygg- och miljönämnden skall kunna ge ett slutgiltigt godkännande av livsmedelsanläggningen.

Kryssa för de rutiner som är införda samt de åtgärder för HACCP-systemet som är vidtagna.

GOD HYGIENPRAXIS

Vi har infört följande rutiner i vår verksamhet:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Rutin för utbildning av personal i livsmedelshygien | <input type="checkbox"/> Rutin för personalhygien |
| <input type="checkbox"/> Rutin för vatten | <input type="checkbox"/> Rutin för skadedjurssäkring |
| <input type="checkbox"/> Rutin för underhåll av lokal, inredning och utrustning | <input type="checkbox"/> Rutin för rengöring |
| <input type="checkbox"/> Rutin för temperaturkontroller | <input type="checkbox"/> Rutin för mottagningskontroll |

HACCP

Följande är genomfört:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Riskanalys | <input type="checkbox"/> Identifiering av kritiska styrpunkter |
| <input type="checkbox"/> Fastställande av kritiska gränser för varje kritisk styrpunkt | <input type="checkbox"/> Övervakning av kritiska styrpunkter |
| <input type="checkbox"/> Korrigering åtgärder vid avvikelser från kritiska gränser | <input type="checkbox"/> Rutin för verifiering av HACCP-systemet |
| <input type="checkbox"/> Dokumentationsrutiner | |

ÖVRIGA RUTINER SOM TAGITS FRAM

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Rutin för spårbarhet | <input type="checkbox"/> Rutin för förpackningsmaterial |
| <input type="checkbox"/> Rutin för redlighet (märkning och presentation av livsmedel) | |

<input type="checkbox"/> System för egenkontroll är under framtagande och beräknas vara färdigt	Ange datum
---	------------

MER INFORMATION OM EGENKONTROLL OCH HACCP:

- Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se

UNDERSKRIFT

Ort och datum
Livsmedelsföretagarens namnteckning Namnförtydligande