

Beskrivning av system för egenkontroll

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

Ett fungerande och ändamålsenligt system för egenkontroll är en förutsättning för att kunna få ett slutgiltigt godkännande av livsmedelsanläggningen. Kryssa för de rutiner som är införda samt i förekommande fall de åtgärder för HACCP-systemet som är genomförda.

Grundförutsättningar inklusive god hygienpraxis

<input type="checkbox"/> Rutiner för utbildning av personal	<input type="checkbox"/> Rutiner för märkning presentation/redlighet
<input type="checkbox"/> Rutiner för personlig hygien	<input type="checkbox"/> Rutiner för ankomstkontroll/mottagning
<input type="checkbox"/> Rutiner för vatten/is	<input type="checkbox"/> Rutiner för tid och temperaturprocesser
<input type="checkbox"/> Rutiner för bekämpning av skadedjur	<input type="checkbox"/> Rutiner för spårbarhet
<input type="checkbox"/> Rutiner för rengöring	<input type="checkbox"/> Rutiner för reklamationshantering
<input type="checkbox"/> Rutiner för underhåll av lokaler, inredning, utrustning	<input type="checkbox"/> Rutiner för korrigerande åtgärder
<input type="checkbox"/> Rutiner för avfall och returgodshantering	<input type="checkbox"/> Rutiner för internrevision
<input type="checkbox"/> Rutiner för förpackningsmaterial	<input type="checkbox"/> Rutiner för övriga kontrollpunkter enligt faroanalys
<input type="checkbox"/> Rutiner för separering av produkt	<input type="checkbox"/> Utöver dessa finns andra rutiner i systemet

HACCP

<input type="checkbox"/> Produktbeskrivning	<input type="checkbox"/> Övervakning av kritiska styrpunkter
<input type="checkbox"/> Flödesschema	<input type="checkbox"/> Korrigerande åtgärder vid avvikelser från kritiska gränser
<input type="checkbox"/> Faro-/riskanalys	<input type="checkbox"/> Rutin för verifiering av HACCP systemet
<input type="checkbox"/> Identifiering av kritiska styrpunkter	<input type="checkbox"/> Dokumentationsrutiner
<input type="checkbox"/> Fastställande av kritiska gränser för varje kritisk styrpunkt	

Innan ett godkännande utfärdas ska kontrollmyndigheten besiktiga verksamheten på plats. Vid denna besiktning ska företagets lokaler med tillhörande inredning och utrustning samt system för egenkontroll bedömas. Vid ett ofullständigt eller obefintligt system för egenkontroll utfärdas inget godkännande. Ett villkorat godkännande gällande i tre månader kan utfärdas om lokalen uppfyller relevanta krav och då systemet för egenkontroll inte uppfylls till fullo.

Det villkorade godkännandet kan förlängas med ytterligare tre månader om miljö- och byggnadsnämnden bedömer att det gjorts väsentliga framsteg men anläggningen ändå inte uppfyller samtliga relevanta krav. Ett villkorat godkännande får dock inte ges för mer än totalt sex månader. Om samtliga villkor inte är uppfyllda inom denna period får verksamheten inte drivas vidare.

<input type="checkbox"/> Ja, rutiner är framtagna för ovan kryssade områden och finns hos företaget vid igångsättandet
<i>Samtliga rutiner omfattar anvisningar och riktlinjer för övervakning, frekvens, åtgärdsgränser och genomförd korrigerad åtgärd</i>