

## Checklista

**Dessa punkter ska vara klara vid verksamheten.**

### Verksamhetens uppbyggnad

- Egenkontrollerna har utförts och dokumenterats.
- Verksamheten överensstämmer med ansökan.
- All förberedning av livsmedlen har skett på för detta godkänd livsmedelsanläggning.
- Markunderlaget är slätt, lättrengörbart och dammar inte.
- Varuskydd mot allmänheten finns.
- Varuförvaring sker inte på marken/ golvet (minst 0,5 meter ovan mark).
- Skydd från 3 sidor av hanteringsplatsen finns.
- Skydd ovanför (t ex markis) hanteringsplatsen finns.

### Utrustning för livsmedelsförvaring

- Livsmedlen samt kylar och frysar håller tillfredsställande temperatur.
- Livsmedlen förvaras inte i försäljningskylarna för dricka (då kyltemperaturen för livsmedlen blir svår att hålla).
- Termometer finns i alla kylar och frysar för livsmedel
- Utrustning för varmhållning av varm mat finns.
- Termometer ( t ex instickstermometer) för varmhållningskontroll, ankomstkontroll av kyl- och frysvaror finns.

### Utrustning för handtvätt

- Anordning med rinnande vatten (av dricksvattenkvalitet), t ex dunk med vatten med tappkran finns.
- Uppsamlingskärl för smutsvatten finns.
- Flytande tvål finns.
- Engångshanddukar finns.

### Personalhygien

- Rena skyddskläder används.
- Hårskydd (t ex keps, kockmössa) används.
- Tobaksrökning sker ej inom hanteringsplatsen.
- Samtliga personal vet var personaltoaletten och nyckeln till denna finns.