



HELSINGBORG

DAGLIG CHECKLISTA FÖR EGENTILLSYN (Tillfälliga livsmedelsevenemang)

Platsansvarig

Detta dokument skall finnas tillgängligt så att det kan uppvisas för tillsynsmyndigheten.

Det åligger platsansvarig att kontrollera följande punkter innan någon försäljning får starta. Skriv i datum varje gång när respektive punkt är helt uppfylld. Platsansvarig skall kontrollera att villkoren i kontrollpunkterna uppfylls under hela den tid som hanteringen och försäljningen pågår. **Brister skall omedelbart åtgärdas. Åtgärder i samband med brister noteras/dokumenteras på blanketten.**

1. Verksamheten stämmer överens med det tillstånd som erhållits från Miljönämnden.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

2. Utrustningen och inredningen uppfyller kraven för hantering av livsmedel (lätt rengörbar, skyddar mot föroreningar, regn och solljus)

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

3. Allt förpackningsmaterial är avsett för livsmedel.

Datum	
-------	--

4. Samtlig personal som arbetar inom verksamheten har noggrant informerats om följande:

- Hygien och livsmedelssäkerhet. (tagit del av bifogad broschyr: Goda mathanteringsråd)
- Personaltoalettens placering.
- Anvisad plats för förvaring av personliga tillhörigheter.
- Att rena skyddskläder skall användas.
- Att rökning är förbjudet i samband med livsmedelshantering.

Namn								
Datum då fått information								

5. Fungerande handtvätt finns och är utrustad med flytande tvål och engångshanddukar.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

6. Utrustningen och inredningen är rengjord så att livsmedlen inte kan förorenas.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

7. Fungerande instickstermometer finns för varmhållnings-, återuppvärmnings-, ankomstkontroll.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

8. Varor som ankommer till platsen har beretts på godkänd livsmedelsanläggning.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

9. Ankommande varor är väl skyddade (hela och rena emballage, samt varorna väl förpackade)

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

10. Ankommande kylvaror är väl kylda, +8 °C eller kallare.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

11. Ankommande frysvaror är djupfrysta, temperatur – 18 °C eller kallare.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

12. Fungerande termometer finns i alla kyl- och frysutrymmen, placerade så de lätt kan avläsas.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

13. Inga varor förvaras direkt på marken (minst 0,5 m ovan mark)

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

14. Kylvaror förvaras vid högst + 8 °C.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

15. Frysvaror förvaras vid – 18 °C eller kallare.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

16. Mat som varmhålls förvaras vid + 60 °C eller varmare.

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

17. Återuppvärmning av tidigare tillagad mat (till minst +72°C)

Datum								
-------	--	--	--	--	--	--	--	--

Rutiner för hantering av avvikelser:.....

.....

.....

Noteringar om brister och vidtagna åtgärder:.....

.....

.....