

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

HACCP enligt Codex Alimentarius CXC 1-1969 och förordning (EG) nr 852/2004

Faroanalys och kritiska styrpunkter, en lagstadgad skyldighet

78 krav. För denna standard finns inget ackrediterat certifikat. Utgåva 07/2026.

Denna checklista är ett kostnadsfritt arbetsstöd för den egna självbedömningen och för förberedelser. Den är inget bevis, ingen prövning och ingen ersättning för verksamhetens egen HACCP-plan. Faroanalysen och de kritiska styrpunkterna måste varje verksamhet arbeta fram själv, eftersom de beror på verksamhetens produkter och processer. Ett fullständigt ifyllt blad betyder inte att verksamheten uppfyller kraven i förordning (EG) nr 852/2004. Bindande är lagtexten, riktlinjerna för din bransch och den behöriga kontrollmyndigheten för livsmedel. HACCP är ingen standard: det finns inget certifikat, och tillämpningen övervakas av myndigheterna. Leanshift är inget certifieringsorgan och ingen tillsynsmyndighet.

Företag

Datum

Upprättad av

1 Grunder och livsmedelssäkerhetskultur

1

- 1.1** Högsta ledningen tar synligt ställning för säkra livsmedel och föregår med eget exempel. Ledningen ställer den tid, den personal, den utrustning och de medel som behövs till förfogande, har utsett vem som ansvarar för hygien och livsmedelssäkerhet och har sett till att varje person i verksamheten känner sin egen roll i detta. Alla medarbetare vet vad som förväntas av dem i det dagliga hygienbeteendet, och de känner till regeln att avvikelser, fel och tillbud får rapporteras utan nackdel. Synpunkter från verksamheten tas upp och besvaras, och den levda hållningen till livsmedelssäkerhet ses över med regelbundna intervall och anpassas när produkter, processer, lokaler eller personalstyrkan ändras. Punkten är uppfylld när det dagliga beteendet visar det, inte redan när det finns ett papper om saken.

Vad som styrker det: Lämpliga bevis är: en förklaring om livsmedelssäkerhet som ledningen daterat och undertecknat och som sitter uppsatt synligt, en översikt över vem som ansvarar för vad, inklusive ersättare, dokumentation från utbildning och instruktion med datum, ämne och underskrift från deltagarna, protokoll eller korta anteckningar från teammöten som tar upp hygien, dokumentation från egna hygienronder med iakttagelse, åtgärd, ansvarig och slutdatum samt ett spår av vad som blivit av rapporterade avvikelser. Det hjälper också att kunna visa att ny utbildning genomfördes efter en ändring av produkt, process eller personal. En liten verksamhet löser detta utan apparat: en sida med den undertecknade förklaringen på anslagstavlan, ett hygienhäfte där tre rader med datum och namn förs in efter varje kort teammöte, och en enkel rond med checklista som signeras en gång i månaden. Inspektörerna från livsmedelskontrollen talar med medarbetarna, inte bara med ledningen: svaren vid arbetsplatsen är det egentliga beviset.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

2 Primärproduktion: jordbruk, fiske och jakt, valfritt avsnitt

4

- 2.1** Verksamheten har dokumenterat om den bedriver aktiviteter inom primärproduktion, alltså odling och skörd, mjölkning, djurhållning före slakt, fiske, jakt eller insamling av vilda produkter, inklusive tillhörande lagring, hantering och transport på anläggningen. Om detta inte gäller markeras kapitlet som ej tillämpligt och lämnas tomt. Om det gäller känner verksamheten till och har noterat skriftligt att det för just dessa aktiviteter inte finns någon skyldighet att införa rutiner grundade på HACCP-principerna enligt artikel 5(3) i förordning 852/2004, och att de allmänna hygienbestämmelserna för primärproduktion i bilaga I till den förordningen gäller i stället.

Vad som styrker det: En daterad notering på högst en sida, eller en anteckning på försättsbladet till denna checklista, som placerar varje aktivitet i verksamheten på ett steg: produktion på den egna gården, sedan bearbetning, leverans, handel. Stödjande bevis kan vara registrering hos den behöriga kontrollmyndigheten för livsmedel, beskrivningen av verksamheten, register över mark eller djur. En liten verksamhet utan primärproduktion anger detta i en mening och hoppar över kapitlet. Denna placering är en självbedömning av verksamheten och ersätter inte myndighetens egen bedömning.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

- 2.2** På primärproduktionsstadiet är de åtgärder som så långt möjligt förhindrar kontaminering av produkterna fastställda och verkningsfulla i det dagliga arbetet, särskilt kontaminering genom vatten, jord, foder, gödselmedel, växtskyddsmedel och biocidprodukter, veterinärmedicinska läkemedel, avfall samt genom skadedjur och sjuka djur. Anläggningar, utrustning, behållare, backar och transportmedel rengörs och desinficeras där det behövs, det vatten som används är lämpligt för sitt respektive ändamål, och de personer som hanterar produkterna är friska och utbildade i hygien. Resultat från analyser som pekar på ett problem beaktas i dessa åtgärder.

Vad som styrker det: En plan för hygien och rengöring i verksamheten med signering: mjölkkningsanläggning, skördeutrustning, backar och returlådor, kylrum, fordon. Därtill bevis på vattenkvaliteten, antingen anslutning till den allmänna vattenförsörjningen eller en daterad analysrapport för den egna brunnen, utbildning av personal och skördehjälp med signaturlista, ett låsbart förvaringsutrymme för växtskyddsmedel och rengöringsmedel. En liten verksamhet sätter upp en ifylld plan för rengöring och kontroll i ladugården eller i hallen och arkiverar vattenanalysen och utbildningslistan bakom den.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 2.3** Redovisande dokument förs över de åtgärder som används för att styra faror, i en form som passar verksamhetens art och storlek, och dessa dokument bevaras. De omfattar minst de växtskyddsmedel och biocidprodukter som använts, förekomsten av skadedjur och sjukdomar som kan påverka produkternas säkerhet, resultaten från provanalyser av betydelse för människors hälsa och, för djur, fodrets ursprung och sammansättning samt de veterinärmedicinska läkemedel som getts, med datum och karenstid. De redovisande dokumenten görs tillgängliga för den behöriga myndigheten och för mottagande verksamheter på begäran.

Dokument

Vad som styrker det: Fältkort eller stalljournal, lagerbok för veterinärmedicinska läkemedel tillsammans med dokumenten om behandling och leverans från veterinären, följesedlar och etiketter för fodret, rapporter från laboratorium och restsustansanalys, dokumentation från skadedjursbekämpning. En fastställd bevarandetid och en pärm per skördeår är till nytta, så att dokumenten finns direkt till hands vid en kontroll eller en fråga från en kund. En liten verksamhet har ett häfte per fält eller stall med kolumnerna datum, produkt, mängd, användare, anmärkning. Det viktiga är den obrutna kedjan, inte programvaran.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 2.4** Övergången från primärproduktion till alla vidare aktiviteter är angiven: så snart verksamheten bearbetar, styckar, packar eller tillagar och levererar livsmedel i en gårdsbutik, ett kök eller en cateringverksamhet gäller de allmänna hygienkraven och rutinerna grundade på HACCP-principerna för dessa aktiviteter, så som de beskrivs i de följande kapitlen i denna checklista. För de kvarvarande aktiviteterna inom primärproduktion är det beslutat och dokumenterat om en erkänd branschriktlinje för god hygienpraxis tillämpas. Frivillig tillämpning av HACCP-principerna på detta steg är möjlig men inte obligatorisk.

Vad som styrker det: En lista över aktiviteter med två kolumner, primärproduktion och därefter, där varje rad hänvisar till det kapitel i denna checklista som täcker punkten. Därtill den branschriktlinje som används, med utgåva och datum, till exempel från en branschorganisation eller ett lantbrukarförbund, och en kort notering om vilka av dess kapitel som är införda i verksamheten. En liten verksamhet skriver ett stycke, till exempel: mjölkproduktionen följer förbundets riktlinje, gårdsmejeriet och gårdsbutiken hör till de följande kapitlen i denna checklista. Var gränsen exakt går i det enskilda fallet klarlägger verksamheten tillsammans med den behöriga kontrollmyndigheten för livsmedel.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

3 Anläggning, planlösning och utrustning

13

- 3.1-a** Verksamheten har bedömt, för sin anläggning och den omgivande marken, vilka yttre källor till kontaminering som kan påverka livsmedelssäkerheten, till exempel grannars markanvändning, damm, rök, lukt, stillastående vatten, djurhållning eller trafik, och har infört verkningsfulla skyddsåtgärder för varje källa som bedömts som betydande. Utomhusytorna är utformade och underhållna så att de inte erbjuder gömställen eller häckningsplatser för skadedjur och så att ytvatten kan rinna undan. Vilka yttre källor som är relevanta i det enskilda fallet följer av verksamhetens läge och produkter och föreskrivs inte generellt.

Vad som styrker det: Bevis är en kort platsbedömning med en situationsskiss eller flygbild, en lista över de omgivningskällor som beaktats, bedömningen av var och en och den åtgärd som följer av den, till exempel tättslutande portar, överbyggda lastplatser, hårdgjorda ytor, styrd skötsel av grönytor. Daterade foton av utomhusytan och en notering om den senaste rondens gör bilden komplett. En liten verksamhet klarar detta på en sida: vänster kolumn omgivningsfaktor, mittkolumn bedömning med egen motivering, höger kolumn åtgärd och måldatum, som ses över en gång per år och när grannskapet ändras.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 3.2-a** Lokalernas planlösning och vägarna för råvaror, mellanprodukter, färdiga varor, förpackningsmaterial, personal och avfall är utformade så att rena och orena områden inte korsar varandra utan skydd. Där fysisk åtskillnad inte är byggnadstekniskt möjlig är åtskillnad i tid eller genom organisatoriska regler fastställd och känd i hela verksamheten. Planlösningen tar uttryckligen hänsyn till hanteringen av allergenhaltiga ingredienser, så att oavsiktlig överföring till andra produkter undviks. Vilka områden som räknas som rena och vilka som orena avgör verksamheten utifrån sina egna produkter och processer.

Vad som styrker det: Bevis är en planritning med färgmarkerade zoner och pilar för flödena av produkt, personal och avfall, tillsammans med en kort förklaring av logiken bakom åtskillnaden och, där åtskillnaden sker i tid, ett beläggningsschema eller en produktionsordning, till exempel allergenfria satser före allergenhaltiga. En liten verksamhet klarar detta med en handritad köksskiss på en A4-sida som visar vägarna, plus en uppsatt produktionsordning. När byggnaden ändras eller nya produktlinjer tillkommer uppdateras planen, vilket syns på version och datum.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 3.2-b** Golv, väggar, tak, fönster, dörrar och fasta installationer i områden där livsmedel hanteras är gjorda av material som kan rengöras och, där det behövs, desinficeras med de avsedda metoderna. De är fria från sprickor, öppna fogar, flagnande ytskikt och andra skador där smuts kan samlas eller varifrån material kan komma in i livsmedlen. Fönster och öppningar mot det fria är skyddade mot att skadedjur och smuts tar sig in, och dörrar sluter tätt.

Vad som styrker det: Bevis är ett redovisande dokument från rondens per rum med rader för golv, vägg, tak, fönster, dörr och en notering om skicket, tillsammans med foton före och efter att brister åtgärdats och fakturor eller arbetsbekaftelser för de reparationer som utförts. Materialdatablad för de ytskikt som används visar att de går att rengöra. En liten verksamhet driver detta som en månatlig rond med en signerad checklista och en öppen bristlista där varje punkt får ett datum för åtgärd; spruckna kakelplattor och lösa silikonfogar står där med namn, inte som en samlad anmärkning.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 3.2-c** I de områden där livsmedel hanteras finns ett tillräckligt antal handtvättställ inom nära räckhåll, försedda med varmt och kallt vatten, rengöringsmedel och ett hygieniskt sätt att torka händerna. Handtvättställ används endast för handtvätt och går att skilja från de vaskar som används för utrustning eller livsmedel. Toaletter mynnar inte direkt ut i rum där livsmedel hanteras, och lämpliga utrymmen för omklädning och förvaring finns för personal och arbetskläder.

Vad som styrker det: Bevis är planritningen som visar handtvättställ, toaletter, förrum och omklädningsutrymmen, kompletterad med foton av inredningen där automater för tvål och handdukar är påfyllda, och med inköpsdokumentation för förbrukningsmaterial. Ett kontrollkort vid tvättstället med datum och signatur dokumenterar den dagliga kontrollen av funktion och påfyllning. En liten verksamhet som saknar ett byggt förrum till toaletten dokumenterar den ersättningslösningen som överenskommit med den behöriga myndigheten, till exempel en självstängande dörr och ett extra handtvättställ direkt efter toaletten, tillsammans med en skriftlig regel om byte av kläder.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

3.2-d För flyttbara eller tillfälliga anläggningar som marknadsstånd, försäljningsfordon, tält, cateringuppställningar och varuautomater är det fastställt och infört hur samma skyddsmål uppnås där som i en fast anläggning: skyddat uppställningsläge, rengörbara ytor, ett handtvättställe med vatten av dricksvattenkvalitet, kyla och separat avfallsuppsamling. Platsen bedöms för sin lämplighet innan arbetet börjar, särskilt med avseende på markunderlag, vatten, el och påverkan från omgivningen.

Vad som styrker det: Bevis är en utrustningslista per mobil enhet, foton av det uppbyggda standet, ett kort redovisande dokument över uppbyggnad och nedmontering för varje driftdag med plats, datum, ansvarig och en notering om anslutningen av vatten och el, plus dokumentation av underhållet för kylaggregat och varuautomater. För varuautomater tillkommer ett redovisande dokument över rengöring och påfyllning per automat och datum. En liten verksamhet arbetar med ett laminerat uppbyggnadskort som bockas av som checklista och fotograferas eller signeras en gång per tillfälle.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

3.3-a Utrustning, arbetsytor och behållare som kommer i kontakt med livsmedel är gjorda av lämpliga material, avger inga oönskade ämnen till livsmedlen och är konstruerade och placerade så att de kan rengöras och, där det behövs, desinficeras och underhållas med de avsedda metoderna. För material i kontakt med livsmedel finns en bekräftelse från leverantören om lämpligheten. Det finns tillräckligt avstånd mellan utrustningsenheter och till väggar för rengöring och kontroll. Där allergena ämnen hanteras och säker rengöring mellan produkter inte kan visas används egen och tydligt märkt utrustning eller egna komponenter.

Vad som styrker det: Bevis är en utrustningslista med placering, tillverkningsår och avsedd användning, försäkringarna om överensstämmelse eller leverantörsbekräftelserna för material i kontakt med livsmedel, foton av uppställningen som visar avståndet till väggarna, och underhållsplanen med det underhåll som utförts. För åtskillnad av allergener används färgmärta verktyg och behållare, där färgkoden är skriftligt dokumenterad och uppsatt i verksamheten. En liten verksamhet har utrustningslistan som en tabell med fem kolumner och arkiverar leverantörernas försäkringar om överensstämmelse direkt bakom den; vid nyinköp begärs bekräftelsen redan vid beställningen.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

3.3-b Utrustning som verksamheten övervakar verkan av sina styråtgärder med, till exempel termometrar, vågar, tidur eller mätdon för ytterligare parametrar som verksamheten själv fastställt, är lämplig för sitt ändamål, tillräckligt noggrann och användbar inom det område där mätningen sker. Den kontrolleras för riktighet vid fastställda intervall och efter händelser som kan försämrare noggrannheten. Redovisande dokument över dessa kontroller och över de åtgärder som vidtagits vid konstaterade avvikelser förs och bevaras. Vilka mätdon som hör till denna grupp och hur noggranna de behöver vara följer av de övervakningsrutiner som verksamheten själv fastställt.

Dokument

Vad som styrker det: Bevis är en lista över övervakningsdonen med en unik beteckning per don, ett fastställt kontrollintervall och ett tilldelat ansvar, tillsammans med de redovisande dokumenten från kontrollerna som visar datum, referens, visat värde, avvikelse och resultat, plus en notering om vad som händer med produkt som övervakats med ett avvikande don sedan den senaste giltiga kontrollen. Kalibreringsintyg från externa leverantörer hör också hit men ersätter inte den egna mellankontrollen. En liten verksamhet kontrollerar instickstermometrar regelbundet mot isvatten och kokande vatten och för in datum, avläst värde och signatur på ett kort per don; en enda kalibrerad referenstermometer i verksamheten räcker för detta.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

3.3-c För avfall, biprodukter och ämnen som inte är avsedda att förtäras finns egna och tydligt märkta behållare som går att skilja från livsmedelsbehållare, är täta och kan förslutas där det krävs. Rengöringsmedel, desinfektionsmedel och andra kemikalier förvaras skilda från livsmedel, förpackningar och ytor i kontakt med livsmedel, i sina originalförpackningar eller i tydligt märkta omtappningskärl som inte kan förväxlas med livsmedelsbehållare.

Vad som styrker det: Bevis är foton av de märkta behållarna för avfall och kemikalier på sin verkliga plats, ett koncept för märkning och färg på en sida, listan över de kemikalier som används med sina säkerhetsdatablad, och det låsbara eller fysiskt avskilda förvaringsutrymmet. En liten verksamhet klarar detta med pedalhinkar med lock i produktionen, en märkt hylla eller ett märkt skåp för rengöringsmedel utanför beredningszonen, och den skriftliga regeln att ingen kemikalie någonsin tappas om i en livsmedelsbehållare.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

3.4-a

Vatten som kommer i kontakt med livsmedel, används som ingrediens, används för att framställa is eller ånga eller används för att rengöra ytor i kontakt med livsmedel håller dricksvattenkvalitet, och denna lämplighet är visad. Vatten som inte är tjänligt som dricksvatten, till exempel för brandskydd eller kylning, går i separata, tydligt märkta ledningar utan förbindelse med dricksvattensystemet och utan möjlighet till återströmning. Is och ånga framställs och förvaras under samma hygieniska förhållanden som livsmedel. Redovisande dokument om vattnets lämplighet förs och bevaras.

Vad som styrker det: Där verksamheten är ansluten till den allmänna vattenförsörjningen räcker den aktuella dricksvattenanalysen från leverantören och en skiss över de egna ledningarna med tappställena utmärkta; där vatten tas ur en egen brunn håller verksamheten egna provresultat från ett ackrediterat laboratorium med det intervall som avtalats med myndigheten. Till detta kommer dokumentation av återströmningsskydd, underhåll av vattenfilter och avhärdningsanläggningar samt rengöring av ismaskiner. En liten verksamhet arkiverar analysen, ledningsskissen och underhållsdokumentationen för ismaskinen tillsammans och lägger till, för sällan använda tappställen, en notering om regelbunden spolning mot stagnation.

Öppet	Pågår	Uppfyllt	Ej tillämpligt
-------	-------	----------	----------------

Bevis / motivering

Dokument

3.4-b

Avloppen är utformade och underhållna så att avloppsvatten leds bort säkert, ingen återströmning sker in i områden där livsmedel hanteras och avloppsledningar inte dras oskyddade ovanför livsmedel som hanteras öppet eller ovanför ytor i kontakt med livsmedel. Avfall förs snabbt ut ur rum där livsmedel hanteras och samlas fram till hämtning på en plats som går att stänga, rengöra och skydda mot skadedjur. Uppsamlingsplatsen för avfall ligger så att den inte stör leveranser eller varuflöden.

Vad som styrker det: Bevis är en skiss som visar golvbrunnar, fettavskiljare och uppsamlingsplats för avfall, dokumentationen av underhåll och tömning av fettavskiljaren, avfallsdokumentation eller hämtningsavtal med avfallsentreprenören, och ett redovisande dokument över rengöring av brunnar och avfallsutrymme. Där animaliska biprodukter uppstår tillkommer handelsdokumenten från den godkända avfallsentreprenören. En liten verksamhet för in tömningen av fettavskiljaren och rengöringen av brunnarna som rader i det rengöringsschema den ändå håller och arkiverar hämtningskvittona bakom det i tidsordning.

Öppet	Pågår	Uppfyllt	Ej tillämpligt
-------	-------	----------	----------------

Bevis / motivering

3.4-c

För upphettning, nedkylning, kylförvaring, infrysning och varmhållning finns utrustning med en kapacitet som passar verksamhetens verkliga volymer och genomflöde, och temperaturer går att mäta på de punkter som verksamheten fastställt för sin övervakning. För ett bortfall av denna utrustning är det fastställt vem som informeras, hur berörd produkt hanteras och när produktionen avbryts. Vilka temperaturer och tider som ska hållas härleder verksamheten ur sina egna produkter, processer och lagkrav.

Vad som styrker det: Bevis är en lista över utrustning för kylning, frysning och upphettning med angiven kapacitet och en jämförelse mot toppvolymen, dokumentationen av underhåll och reparationer, dokumentationen av temperaturövervakningen, oavsett om den sker med datalogger eller för hand, och en kort rutin för bortfall med rapporteringsväg och kontaktperson. En liten verksamhet hänger ett kort med en daglig avläsning och signatur på varje kylaggregat och arkiverar bredvid det en sida som beskriver vad som gäller vid ett kylbortfall, inklusive nödavsättning, reservkylning och regeln för kassation av produkt.

Öppet	Pågår	Uppfyllt	Ej tillämpligt
-------	-------	----------	----------------

Bevis / motivering

3.4-d

Rum där livsmedel hanteras är tillräckligt ventilerade, med självdrag eller mekaniskt, så att värme, ånga och lukt förs bort och ingen kondens bildas ovanför livsmedel eller ytor i kontakt med livsmedel. Luftströmmen är ordnad så att luft inte rör sig från orena till rena områden. Filter och ventilationsöppningar är åtkomliga, rengörbara och underhållna vid fastställda intervall. Belysningen är utformad så att arbete och visuella kontroller är tillförlitligt möjliga, och lampor ovanför öppna livsmedel är splitterfria eller försedda med splitterskydd.

Vad som styrker det: Bevis är dokumentation av underhåll och filterbyten för ventilationssystemen och utsugssystemen med datum och den person som utfört arbetet, en notering om luftströmmens riktning, till exempel från systemritningen eller från ett enkelt röktest med foto, och en lista över armaturerna i områden med öppna livsmedel med angivet splitterskydd. En liten verksamhet för in rengöringen av filtren i utsugskåpan som en fast rad i rengöringsschemat och styrker skyddskåpor eller splitterfria rör med ett foto per rum och datum för monteringen.

Öppet	Pågår	Uppfyllt	Ej tillämpligt
-------	-------	----------	----------------

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

- 3.4-e** För råvaror, mellanprodukter, färdiga varor, förpackningsmaterial, rengöringsmedel och avfall finns lagerutrymmen som medger skild och märkt förvaring och som håller de lagringsvillkor som verksamheten fastställt för respektive produkter. Allergenhaltiga ingredienser förvaras så att överföring till andra produkter undviks, till exempel i slutna, märkta behållare och i en placering där ingenting kan rinna ned uppifrån. Lagrade varor står inte direkt på golvet och är placerade så att rengöring och skadedjurskontroll förblir möjliga.

Vad som styrker det: Bevis är en lagerplan eller hyllindelning med utpekade zoner, foton av de märkta behållarna för öppna allergena ingredienser, dokumentationen av lagringstemperaturerna, och en notering om omtappning och märkning som visar att uppgiften om sats eller bäst före behålls efter omtappning. En liten verksamhet märker hyllorna varaktigt, förvarar allergena ingredienser som mjöl eller nötter i slutna, färgskilda lådor på lägre hyllor och håller avståndet till golvet med trallar eller hyllfötter.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

4 Utbildning och kompetens hos personalen

4

- 4.1** För varje arbetsuppgift med livsmedelskontakt är den hygienkunskap fastställd som den utförande personen behöver; ny personal, tillfälliga hjälpkrafter och säsongsarbetare får denna instruktion innan de första gången arbetar utan tillsyn, och kunskapen repeteras vid fastställda intervall.

Vad som styrker det: En kompetensmatris med kolumnerna arbetsuppgift, ämne och intervall, plus närvarolistor som visar datum, innehåll, längd och underskrift. Därtill intyget om den första instruktionen enligt paragraf 43 i den tyska smittskyddslagen och dokumentationen av de uppföljande instruktionerna. En liten verksamhet har ett blad per person i en pärm: en genomgång på 20 minuter i slutet av ett skift räcker så länge ämne, datum och underskrift dokumenteras.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 4.2** De personer som arbetar fram färdiganalysen och fastställer verksamhetens styrpunkter har arbetskunskap om de tolv tillämpningsstegen och de sju principerna, och verksamheten kan ange varifrån den kunskapen kommer; var och en som senare övervakar, mäter eller korrigerar vid en styrpunkt har fått instruktion för just den uppgiften.

Vad som styrker det: Kursintyg från en HACCP-utbildning, en kompetensprofil för de personer som deltar, och konsultavtalet där externt stöd anlitas. För övervakningen: ett redovisande dokument om instruktionen per person och per styrpunkt, plus en kort observation av ledningen som bekräftar att personen verkligen tillämpar verksamhetens eget gränsvärde, dess egen mätmetod och dess egen korrigeringsväg. Vilka faror och vilka kritiska gränsvärden som gäller följer av verksamhetens produkter och processer och måste arbetas fram i verksamheten själv; utbildningen ger bara verktygen för det. En liten verksamhet använder en kurs från handelskammaren eller hantverkskammaren och arbetar med branschriktlinjen för god hygienpraxis.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 4.3** Medarbetarna känner till de allergener som ska deklarerars i produkterna inom sitt område, de interna reglerna mot oavsiktlig överföring vid lagring, beredning och rengöring, och den fastställda vägen för hur en kundfråga om ingredienser besvaras.

Vad som styrker det: Utbildningsmaterial med verksamhetens egen allergenlista per recept, närvarobevis, och en kort kunskapskontroll i det dagliga arbetet, till exempel att fråga en medarbetare i serveringen vilka ingredienser en viss rätt innehåller och var uppgiften slås upp. En liten verksamhet sätter upp den aktuella ingrediensöversikten synligt, utser en fast kontaktperson per skift för sådana frågor och dokumenterar genomgången på ett enda blad.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Färdanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

- 4.4** **Ledningen gör det synligt genom sitt eget beteende, genom att ta upp avvikelser öppet och utan skuldbeläggning och genom att föra resultaten tillbaka till teamet, att livsmedelssäkerhet går före tempo och volym; utbildningens verkan prövas mot praktiken och inte enbart mot närvaron, och extern personal som städ, underhåll eller inhyrd personal får också instruktion innan arbetet börjar.**

Vad som styrker det: Korta protokoll från hygienmötet med ämnen och beslut, observationsrunder av ledningen med anteckningar om vad som setts och hur det besvarats, en lättillgänglig rapporteringsväg för synpunkter från teamet tillsammans med bevis på att sådana synpunkter besvarats, och instruktionsprotokoll för externa företag undertecknade före första uppdraget. En liten verksamhet avsätter en kvart i månaden med teamet, antecknar tre rader om det och prövar verkan genom riktade frågor och genom att se på arbetsplatsen. Ifyllda blad dokumenterar verksamhetens eget läge; de ersätter varken verksamhetens färdanalys eller bedömningen från den offentliga livsmedelskontrollen.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

5 Underhåll, rengöring, skadedjursbekämpning och avfall

9

- 5.1** **Golv, väggar, tak, dörrar, fönster och ytor i rum där livsmedel hanteras är i ett skick som tillåter grundlig rengöring, och brister som sprickor, flagnande färg, trasiga kakelplattor eller öppna fogar dokumenteras och åtgärdas till ett spårbart slutdatum.**

Vad som styrker det: Bristlista eller underhållsjournal med datum då bristen upptäcktes, ansvarig och datum för åtgärd, styrkt av fakturor från hantverkare eller foton före och efter. En liten verksamhet har en enda löpande lista på väggen eller i ett kalkylblad där varje medarbetare kan föra in en brist, och ledningen signerar när den är åtgärdad.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 5.2** **För utrustning, anläggningar och installationer som har kontakt med livsmedel eller påverkar produktsäkerheten, som kylaggregat, ugnar, skärmaskiner, diskmaskiner och vattenledningar, är underhållsintervallen fastställda, och det underhåll som verkligen utförts är styrkt.**

Vad som styrker det: Underhållsplan eller utrustningsregister som anger intervallet och datum för den senaste servicen, styrkt av underhållsdokumentation, servicerapporter från teknikern eller fakturor. En liten verksamhet klarar sig med en utrustningslista där varje rad anger enheten, intervallet och datum för den senaste servicen, med servicerapporterna arkiverade bakom.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 5.3** **Mätton som används för att övervaka säkerhetsrelevanta parametrar, särskilt termometrar för kylning, upphettning och varmhållning, kontrolleras för noggrannhet vid fastställda intervall, och don som avviker eller är defekta tas ur bruk.**

Vad som styrker det: Redovisande dokument från verifieringen med donets beteckning, datum för kontrollen, målvärde, verkligt värde och resultat, styrka av kalibreringsintyg för referensdonen. En liten verksamhet kontrollerar sina handhållna termometrar i ett isvattenbad och för in datum och avläst värde i en lista, där en enda certifierad referenstermometer räcker som jämförelse.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 5.4** **Det finns en plan för rengöring och desinfektion som för varje område, yta och utrustningsenhet anger vad som rengörs, med vilket medel, i vilken koncentration, med vilken verkningstid, hur ofta och vem som är ansvarig.**

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Planen för rengöring och desinfektion uppsatt på väggen eller hållen i en pärm, stämd mot de tekniska databladerna och säkerhetsdatabladerna för de medel som används så att koncentration och verkningstid stämmer med tillverkarens uppgifter. En liten verksamhet bygger planen som en tabell ordnad per rum och sätter upp den i det berörda rummet så att den går att läsa där arbetet sker.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

5.5 Att den planerade rengöringen är utförd bekräftas och dess verkan verifieras, och där en kontroll visar ett otillfredsställande skick är omarbetningen och undanröjandet av orsaken spårbara.

Vad som styrker det: Signerade redovisande dokument om rengöringen per skift eller per dag, resultat från visuella kontroller av en andra person och, där det är till nytta, laboratorieresultat från svabbprov eller kontaktplattor tagna på ytor i kontakt med livsmedel med datum, plats och iakttagelse. En liten verksamhet kombinerar signeringen på rengöringsplanen med en visuell kontroll av ledningen varje vecka och låter analysera ett eller två svabbprov externt varje kvartal.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

5.6 Rengöringsmedel, desinfektionsmedel och andra kemikalier hålls i sin märkta originalförpackning eller i tydligt märkta kärl, förvaras skilda från livsmedel, förpackningsmaterial och artiklar i kontakt med livsmedel, tillträdet är styrt, och för medel som används på ytor i kontakt med livsmedel bekräftar tillverkaren deras lämplighet.

Vad som styrker det: Foton eller en skiss av det avskilda eller låsta kemikalieförrådet, en lista över de medel som används med hänvisning till säkerhetsdatabladet och tillverkarens bekräftelse på lämplighet för livsmedelsområdet, plus den utbildning medarbetarna fått i säker hantering. En liten verksamhet använder ett låsbart skåp utanför produktionsrummen och förbjuder uttryckligen omtappning av kemikalier i dryckesflaskor.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

5.7 Verksamheten håller skadedjur och sällskapsdjur borta från de områden där livsmedel hanteras: vägarna in är säkrade, byggnaden erbjuder så få gömställen och så lite föda som möjligt, ett övervakningssystem med fastställda kontrollpunkter finns på plats, och kontrollerna sker vid fasta intervall.

Dokument

Vad som styrker det: Situationsplan med numrerade övervakningspunkter för gnagare och flygande insekter, kontrollrapporter från skadedjursentreprenören eller egna redovisande dokument från kontrollerna med datum och iakttagelse per punkt, styrkta av bevis på byggnadstekniska åtgärder som dörrtätningar, insektsnät eller tätade rörgenomföringar. En liten verksamhet kan numrera och fotografera övervakningspunkterna själv och gå ronden varje vecka med en kort checklista.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

5.8 För ett bekräftat eller misstänkt angrepp är rapporteringsvägen, de omedelbara åtgärderna och beslutet om hur eventuellt berörd produkt hanteras fastställda, bekämpningsåtgärder utförs av kompetenta personer utan att livsmedel utsätts för fara, och både verkan och grundorsak följs upp.

Vad som styrker det: Angreppsrapporter med datum, plats, omfattning och vidtagen åtgärd, redovisande dokument över spärr eller kassation av berörd produkt, insatsrapporter och kompetensbevis för den anlitade leverantören, plus uppföljande kontroller som visar att angreppet är avslutat. En liten verksamhet skriver rapporteringsvägen och leverantörens journummer på ett enda blad i rengöringspärmen så att även tillfällig personal vet vem som ska ringas.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

5.9 Avfall, matrester och produkt som inte längre går att sälja samlas i märkta, tillräckligt täta och förslutbara behållare, förs bort så snabbt att de inte samlas i arbetsrummen, förvaras skilt där det krävs, och överlämnandet till godkända avfallsentreprenörer är styrkt.

Vad som styrker det: Avtal om avfallshantering och överlämningssedlar eller handelsdokument från entreprenören, hållna åtskilt för animaliska biprodukter och använt fett, tillsammans med kraven på rengöring av avfallsbehållare och avfallsrum i rengöringsplanen. En liten verksamhet samlar hämtningsskvittona i tidsordning i en enda pärm och dokumenterar hämtningsdagarna och ansvaret för rengöring av kärlen skriftligt.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

6 Personal: hälsa, hygienbeteende och utbildning

5

- 6.1 Verksamheten har fastställt vilka symtom och sjukdomar en person måste anmäla innan arbete med livsmedel, till vem anmälan görs och vem som beslutar om en tillfällig omplacering av arbetsuppgifter. Samma regel gäller tillfällig personal, inhyrd personal, praktikanter och medarbetande familjemedlemmar, och de berörda känner till den.**

Vad som styrker det: Skriftlig anmälningsregel som anger en ansvarig kontaktperson, anslag om de anmälningspliktiga symtomen uppsatt i omklädningsrummet, dokumentation av den första och de återkommande instruktionerna enligt smittskyddsreglerna med datum och underskrift, en formlös notering för varje avstängning från arbetet och för återgången i arbete. En liten verksamhet har en enda lista i personalpärmen som visar datum för den senaste instruktionen för varje person.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 6.2 De tillfällen då händerna måste tvättas är fastställda för de arbetsuppgifter som verkligen utförs i verksamheten, bland annat arbetets början, toalettbesök, slutet på en rast, kontakt med avfall och varje byte mellan rå och ätbar produkt. De handtvättställ som behövs för detta går att nå från arbetsplatsen utan omväg och är försedda med rengöringsmedel och ett hygieniskt sätt att torka.**

Vad som styrker det: Plan för handhygien med tillfälle, medel och verkningstid, anslag uppsatt direkt ovanför tvättstället, dokument om inköp eller leverans av tvål och engångshanddukar som bevis på verklig förbrukning, arbetsledarens signatur vid stickprov. I en liten verksamhet ryms planen på en sida, och stickprovet är en månatlig blick med signatur på samma blad.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 6.3 För varje område är det fastställt vilka arbetskläder och skyddskläder inklusive huvudbonad som bärs, hur ofta de byts och vem som tvättar dem under vilka villkor. Privata ytterkläder och arbetskläder förvaras åtskilt, och synligt smutsade kläder byts innan arbetet fortsätter.**

Vad som styrker det: Klädregel per område med bytesfrekvens, utlämningslista för kläder undertecknad av den som tar emot dem, bevis på tvätt som ett avtal med ett tvätteri eller som en intern angivelse av tvätttemperaturen, skilda skåp eller åtminstone skilda fack. En liten verksamhet styrker detta med en utlämningslista och en kort notering om vem som tvättar vid vilken temperatur.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 6.4 Det finns beteenderegler för varje område där oförpackade livsmedel hanteras; de gäller även besökare, entreprenörer och chaufförer och görs kända för dem före inträdet. De omfattar minst: smycken, klockor, lösnaglar och personliga föremål, täckning av sår med väl synliga och vid behov detekterbara plåster, och att äta, dricka och röka endast i de zoner som är avsedda för det.**

Vad som styrker det: Verksamhetens instruktion med beteenderegler och undertecknad bekräftelse per person, tillträdesregel för externa personer med införing i besökslistan och utlämning av engångskläder, en fast utlämningsplats för kontrastplåster med lagerkontroll. I en liten verksamhet räcker ett anslag vid ingången och en enda besökslista bredvid dörren.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 6.5 Varje person med livsmedelskontakt får utbildning innan arbetet börjar och därefter vid fastställda intervall, anpassad till uppgiften. Vid sidan av grundläggande hygien tar utbildningen uttryckligen upp hanteringen av allergena ingredienser och överföring via händer, kläder och verktyg; den ges i en form som alla berörda förstår, och ledningen visar genom sitt eget beteende att hygienavvikelser får rapporteras utan nackdel.**

Vad som styrker det: Utbildningsplan med ämne, datum och målgrupp, närvarolista med underskrifter, material med bilder i stället för långa texter där språkhinder finns, en enkel kontroll av verkan som en kontaktplatta för händer eller ett kort frågeformulär, plus dokumentation av rapporterade avvikelser och de åtgärder som vidtagits. En liten verksamhet utbildar under morgongenomgången och för in datum, ämne och signatur på ett enda formulär.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

7 Styrning av verksamheten

17

- 7.1 Flödet från godsmottagning till utleverans är beskrivet i en egen processkarta som täcker varje steg, varje mellanlagring, varje omarbetning och varje återföring av produkt in i flödet, och som har gått igenom och bekräftats på plats under pågående produktion. Vilka steg som måste styras, och med vilken åtgärd, härleder verksamheten ur sin egen faroanalys, eftersom det beror på de produkter som tillverkas, den utrustning som används och de kunder som betjänas, och inte kan bestämmas utifrån.**

Vad som styrker det: Ett flödesschema eller en numrerad lista över stegen med datum, författare och en notering om vem som verifierat det på plats och när. Bredvid det en tabell som tilldelar varje steg den avsedda styråtgärden och hänvisar tillbaka till verksamhetens egen faroanalys. En framkomlig väg för härledningen: ta branschriktlinjer för god hygienpraxis, vägledningar från myndigheterna och facklitteratur som utgångspunkt, arbeta sedan igenom processen steg för steg och besluta vad som verkligen gäller för denna verksamhet. En liten verksamhet ritar kartan på en sida och för in ändringar av recept, utrustning eller lokaler i den med ett nytt datum.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 7.2 För varje steg där verksamheten förlitar sig på tid och temperatur för att hålla en fara under kontroll, som upphettning, nedkylning, kylförvaring, infrysning, varmhållning eller mognadslagring, är de värden som ska tillämpas fastställda och motiverade av verksamheten själv. Det är avgjort vem som mäter, hur ofta, på vilken punkt och vad som ska ske när det fastställda värdet inte nås.**

Vad som styrker det: En rutinbeskrivning per steg med verksamhetens eget värde, mätpunkten, frekvensen och regeln för åtgärd vid avvikelse, tillsammans med dokumentationen av de mätningar som gjorts. Motiveringen till ett värde hämtas från lagkrav, publicerade branschriktlinjer eller verksamhetens egna mätserier på den verkliga produkten, till exempel kurvor för kärntemperatur i det tjockaste stycket eller kylkurvor i det fullaste kärlet. Värden som en annan verksamhet använder är inga bevis i sig, de måste bekräftas på den egna produkten. En liten verksamhet dokumenterar den bekräftelsen med en mätjournal över några satser och upprepar den när mängd, utrustning eller recept ändras.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 7.3 Den mätutrustning och provningsutrustning som används för att visa styrning, som termometrar, dataloggrar, vågar, pH-mätare eller mätare för vattenaktivitet, är lämplig för sin avsedda användning, kontrolleras för noggrannhet vid fastställda intervall och justeras, repareras eller tas ur bruk när den avviker. Där ett don visat sig ha mätt fel görs en bedömning av vilken produkt som bedömts med det under den berörda perioden.**

Vad som styrker det: En utrustningslista med placering, kontrollintervall och datum för den senaste kontrollen, plus själva de redovisande dokumenten från kontrollerna. I praktiken går det att lösa med en referenstermometer med kalibreringsintyg, mot vilken arbetstermometrarna jämförs i isvatten vid 0 grader Celsius och i kokande vatten, med notering av målvärde, verkligt värde och avvikelse. För upptäckta felmätningar räcker en kort notering om vilka satser som setts över och hur de avgjordes.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 7.4 För råvaror, ingredienser, tillsatser, processhjälpmedel och inköpta färdiga varor finns krav som verksamheten själv fastställt och som anger vad den tar emot och vad den inte tar emot. De omfattar minst ursprung, märkning, allergendeklarationer, förpackningens skick, den temperatur som krävs vid leverans och hållbarhet.**

Vad som styrker det: Specifikationsblad eller en råvarutabell med mottagningskriterierna per artikel, styrka av leverantörens produktdatablad och allergeninformation. En liten verksamhet har en enda lista med en rad per artikel och kolumner för leverantör, krävd leveranstemperatur, allergener och särskilda punkter. Databladet följs upp när leverantören ändrar ett recept.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

7.5 Varje leverans kontrolleras mot de fastställda kraven innan den tas emot, resultatet dokumenteras, och produkt som inte klarar kontrollen avvisas eller hålls i karantän tills saken är avgjord. Produkt tas inte emot när det är uppenbart att den är så förskämd, förorenad eller felhanterad att den inte skulle vara säker ens efter vidare bearbetning.

Vad som styrker det: Ett redovisande dokument från godsmottagningen med datum, leverantör, artikel, nummer på sats eller parti, uppmätt temperatur för kylda och frysta varor, en bedömning av skicket och en underskrift. Avvisningar med orsak och stödande bevis, till exempel ett foto och en returnnota, eller en anteckning på följesedeln. En liten verksamhet använder ett enkelt formulär, eller stämpel och undertecknar följesedeln med temperaturen tillskriven för hand.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

7.6 Leverantörerna och de artiklar som köps från dem är kända, väljs efter kriterier som går att spåra och bedöms på nytt vid fastställda intervall. Iakttagelser från godsmottagningen, från analyser, från kundklagomål eller från myndigheternas varningar förs tillbaka in i den bedömningen och leder till en reaktion gentemot leverantören.

Vad som styrker det: En lista över leverantörerna med de artiklar som hör till varje leverantör och datum för den senaste bedömningen, med de underliggande bevisen: frågeformulär för självbedömning, bevis från tredje part, analysrapporter, anläggningens nummer för registrering eller godkännande, och en historik över klagomål. Reaktionen styrks med korrespondens eller en notering från samtalet. En liten verksamhet driver detta som en tabell med en rad per leverantör och en kolumn för händelser under innevarande år.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

7.7 Vatten som kommer i kontakt med livsmedel, med ytor i kontakt med livsmedel eller med personalens händer håller dricksvattenkvalitet. Detsamma gäller is som rör vid livsmedel eller används för att kyla dem, och ånga som möter livsmedel eller kontaktytor direkt. Vattnets källa är känd, och dess kvalitet verifieras vid fastställda intervall.

Vad som styrker det: Där verksamheten är ansluten till den allmänna vattenförsörjningen: en aktuell dricksvattenanalys eller leverantörens kvalitetsrapport, plus en plan över verksamhetens egna tappställen som visar var ett filter, en avhårdare eller en ismaskin sitter, eftersom kvaliteten kan försämrans nedströms dessa punkter. Där vatten tas ur en egen brunn eller källa: en provtagningsplan med parametrar, provtagningspunkter och frekvens, tillsammans med resultaten från ett ackrediterat laboratorium. En liten verksamhet arkiverar resultaten bredvid en kort notering om hur den agerar vid ett ogynnsamt resultat, vem som informeras och vid vilken punkt användningen stoppas.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

7.8 Vatten som inte håller dricksvattenkvalitet och används enbart för ändamål utan livsmedelskontakt, som brandbekämpning, ångproduktion utan produktkontakt eller kylning, går i ett separat, tydligt märkt ledningssystem som saknar förbindelse med dricksvattnenätet och inte kan strömma tillbaka in i det. Där vatten behandlas och återanvänds är det kontrollerat och motiverat att ingen försämring av livsmedlen uppstår av detta.

Vad som styrker det: En ledningsplan eller fotodokumentation av de färgmärkta ledningarna och tappställena, bevis på återströmningsskydden och på provningen av dem. För återanvänt vatten, till exempel vid mottörmsvätt, en kort skriftlig bedömning av behandlingssteget, de parametrar som övervakas och kriterierna för frisläppande. En liten verksamhet utan ett nät för vatten av annan kvalitet anger just det i en mening, så att kontrollen förblir spårbar.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

7.9 Rå och obehandlad produkt hålls åtskild från ätferdig och behandlad produkt, i rum, i tid eller genom egen utrustning och egna arbetsytor. Personal, verktyg, behållare, rengöringsredskap och gångvägar är ordnade så att ingenting förs över från den ena sidan till den andra, och verkningsfull rengöring finns mellan byten av arbetsmoment.

Vad som styrker det: En plan över rum eller zoner som visar vägarna för personal, produkt och avfall, färgkodning av skärbrädor, knivar och rengöringsredskap med en teckenförklaring, och en arbetsinstruktion om handtvätt och byte av skyddskläder. Där åtskillnad bara är möjlig i tid styrker produktionsschemat och det redovisande dokumentet om rengöringen ordningsföljden. En liten verksamhet med ett enda kök klarar detta genom fasta tidsluckor och en mellanrengöring som signeras på rengöringsschemat.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

- 7.10 Verksamheten känner till varje allergent ämne som över huvud taget finns på plats, och inte bara de som ingår i recepten, utan även de i hjälpmaterial, processhjälpmedel, omarbetning, medel för ytbehandling och släppmedel, ingredienser som hålls för personalutrymmet, och varor som enbart mellanlagras eller packas om. Översikten går att koppla till en produkt och till ett område, och den hålls aktuell vid varje ändring av recept eller leverantör.**

Vad som styrker det: En allergenmatris med produkterna eller recepten i raderna och de deklarationspliktiga ämnesgrupperna i kolumnerna, matad från leverantörernas specifikationer och datablad. Det viktiga är ett ändringsdatum på varje rad och en namngiven ansvarig, så att en tyst receptändring hos en leverantör upptäcks. En liten verksamhet har matrisen i ett kalkylblad och arkiverar leverantörernas datablad bakom den.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 7.11 Verksamheten har bedömt de vägar på vilka ett allergent ämne oavsiktligt kan nå en produkt som inte är avsedd att innehålla det, och har härlett egna åtgärder ur den bedömningen, som skild förvaring, slutna behållare med entydig märkning, en fastställd produktionsordning, egen utrustning eller en mellanrengöring med visad verkan. Verkan av dessa åtgärder är verifierad, inte bara antagen.**

Vad som styrker det: En skriftlig bedömning för varje väg in som anger den valda åtgärden och ansvarig, ett produktionsschema som visar den fastställda ordningsföljden, och bevis på verkan: visuell kontroll efter rengöring med underskrift, svabbprov eller snabbtest för allergener på de kritiska punkterna, och vid behov ett laboratorieresultat på den första produkten efter omställningen. En liten verksamhet börjar med en fast ordningsföljd, allergenfritt först, och styrker mellanrengöringen på rengöringsschemat med klockslag och underskrift. En försiktighetsmärkning om möjliga spår ersätter inte åtgärden.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 7.12 Uppgiften om de allergena ämnen som finns når kunden tillförlitligt, genom etiketten för färdigförpackade varor och genom en fastställd och internt känd form av upplysning för varor som säljs lösa. Varje ändring av ett recept, en ingrediens eller en leverantör utlöser en genomgång av märkningen och av upplysningen, och etiketter eller anslag som ersatts tas ur bruk.**

Dokument

Vad som styrker det: Ett godkännandesteg för etiketter och menyer med datum och namn på den som godkänner, ett redovisande dokument över avstämmningen mellan det aktuella receptet och etiketttexten, och för lösa varor det anslag, den pärm eller det kort som bär uppgiften, plus bevis på att personalen i försäljningen fått instruktion om den. En liten verksamhet har en pärm med ett blad per rätt som anger ingredienserna och allergenerna, och noterar varje ändring på det med datum. Att gamla etiketter förstörts noteras kort.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 7.13 För varje produkt är hållbarheten och lagringsvillkoren fastställda och motiverade av verksamheten själv, och varje tillverkad enhet bär en märkning genom vilken den går att koppla till en tillverkningssats eller till en tillverkningsdag. Samma koppling gäller produkt som omarbetas eller återanvänds inne i verksamheten.**

Vad som styrker det: Ett blad per produkt med datummärkningen, lagringsvillkoret och motiveringen, styrkt av lagringsförsök under verkliga förhållanden, laboratorieresultat om hållbarhetstiden eller publicerade branschriktlinjer som bekräftats på den egna produkten. Bredvid det regeln för hur satsmärkningen är uppbyggd, till exempel tillverkningsdatum plus ett löpnummer. En liten verksamhet noterar satser i produktionsboken och sätter samma nummer på kärlet och på sparprovet.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 7.14 Förpackningsmaterial och omslagsmaterial är lämpliga för kontakt med de berörda livsmedlen, förvaras skyddade och åtskilda från råvaror och rengöringskemikalier, och kontrolleras visuellt för renhet och oskadat skick före användning. Återanvända behållare tas i bruk endast där de rengjorts och är lämpliga för ändamålet.**

Vad som styrker det: Försäkringar om överensstämmelse eller bevis på lämplighet från materialleverantörerna för varje artikel, arkiverade tillsammans med specifikationerna, plus ett förvaringsutrymme som skyddar materialen mot damm, skadedjur och fukt. Den visuella kontrollen före användning signeras på det redovisande dokumentet från produktionen. En liten verksamhet arkiverar leverantörernas försäkringar i en pärm och begär aktivt in en sådan när ett nytt material införs.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Färdanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

- 7.15** **Produkt lämnar verksamheten först efter en kontroll av att de avsedda styrstegen är genomförda och att de tillhörande redovisande dokumenten är fullständiga. Under lastning och transport hålls de temperaturer som krävs, och fordonen och behållarna är rena, lämpliga och lastade så att produkter inte kan påverka varandra negativt.**

Vad som styrker det: Ett intyg om frisläppande med namn och datum för varje sats eller leverans, en temperaturmätning vid lastning, en renhetsk kontroll av fordonet med underskrift, plus följesedeln och transportdokumentet, och på längre rundor utskriften från temperaturskrivaren. Där en extern åkare anlitas, det avtalade kravet på temperaturstyrning. En liten verksamhet som kör ut själv använder en rad per runda med avgångstid, temperatur i lastutrymmet och en underskrift.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 7.16** **Verksamheten kan för varje produkt ange den närmast föregående leverantören och den närmaste företagskunden och kan göra den uppgiften tillgänglig för myndigheterna på begäran. Kopplingen mellan de satser som använts och de satser som tillverkats är tillräckligt tät för att ett berört parti ska kunna avgränsas i båda riktningarna, och de redovisande dokumenten bevaras under en lämplig tid.**

Dokument

Vad som styrker det: Följesedlar och fakturor för inkommande varor, produktionsdokumentation som knyter de använda satserna till den tillverkade satsen, och utgående dokument med kund, datum, artikel och mängd. Hur väl spårbarheten håller syns först i en övning: en färdig produkt tas på måfå, spåras bakåt till råvarusatserna och framåt till varje kund, med åtgångens tid och en avstämning av mängderna, och resultatet dokumenteras med datum. En liten verksamhet klarar detta med en produktionsbok och arkiverade följesedlar, förutsatt att satsnumret finns i båda.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 7.17** **Det finns en rutin som verksamheten följer när den har skäl att tro att ett livsmedel den släppt ut på marknaden inte är säkert: den berörda produkten spärras och märks entydigt, en namngiven person beslutar vad som sker med den, produkten dras tillbaka från marknaden och, där den redan kan ha nått konsumenten, återkallas offentligt, och den behöriga myndigheten underrättas utan dröjsmål. Ansvar och kontaktvägar är avgjorda även för tid utanför arbetstid, och rutinen övas vid fastställda intervall för att bekräfta att den fungerar.**

Dokument

Vad som styrker det: En skriftlig rutin med beslutsvägarna och namn och telefonnummer till de ansvariga, till myndigheten, laboratorierna, kunderna och, där det är relevant, pressen, tillsammans med brevmallar för kundinformation och för underrättelse till myndigheten, och en spärretikett för produkt. Beviset är karantänjournalen med sats, mängd, orsak och beslutet om vad som sker med produkten, dokumentation av destruktion eller retur, och dokumentationen av övningen med datum, längd, återfunnen mängd och de svaga punkter som kom fram. En liten verksamhet skriver rutinen på en sida, sätter upp kontaktlistan på kontoret och prövar en gång per år mot en verklig sats om kedjan håller. Denna lista ersätter ingen myndighetsbedömning och utgör ingen juridisk rådgivning.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

8 Produktinformation och konsumentmedvetenhet

4

- 8.1** **Varje sats eller parti som lämnar verksamheten bär en unik märkning som syns på produkten eller dess förpackning, och den märkningen går att koppla inne i verksamheten till datum för tillverkning eller utleverans, de använda råvarorna och de tillhörande övervakningsdokumenten, så att en berörd mängd kan avgränsas när behovet uppstår.**

Dokument

Vad som styrker det: En regel för partibildning som anger vad som avgränsar ett parti, till exempel tillverkningsdagen, kärlet eller den inkommande leveranssatsen, tillsammans med ett etikettprov som visar märkningen och en partilista eller ett redovisande dokument från produktionen som per parti knyter ihop de använda råvarusatserna och de kunder som fått leverans. En liten verksamhet använder tillverkningsdatumet som partikod och har ett enda dagsblad där datumet, de tillverkade artiklarna, de använda leverantörssatserna och de kunder som fått leverans står sida vid sida.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Färdanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

- 8.2 Produkt frisläpps med de uppgifter som nästa led i kedjan behöver för att hantera den säkert: beteckning, parti, datum för bäst före eller sista förbrukningsdag, den temperatur för lagring och transport som krävs och, där det är relevant, vägledning om tillagning eller vidare bearbetning.**

Vad som styrker det: Etiketter, följedeslar eller handelsdokument per artikel, stämda mot en produktförteckning som anger hållbarheten och den temperatur som krävs för varje produkt, tillsammans med de bevis som hållbarhetsuppgiften vilar på, som hållbarhetsförsök, laboratorieresultat eller uppgifter från leverantören. En liten verksamhet har produktförteckningen som en enkel tabell och arkiverar motiveringen bakom hållbarheten som en kort daterad notering bredvid den.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 8.3 För varje frisläppt produkt är det känt, och tillgängligt för kunden, vilka allergena ingredienser den innehåller, även för lös eller oförpackad produkt; uppgiften stämmer med de ingredienser som verkligen använts och med recepten, och den hålls aktuell när ett recept eller en leverantör ändras.**

Dokument

Vad som styrker det: Recept med allergenerna markerade, härledda ur specifikationerna och etiketterna för de inköpta råvarorna, tillsammans med allergeninformationen till kunden som ett anslag, en pärm, en menybilaga eller en etikett, plus en ändringsförteckning som visar när vilken uppgift uppdaterades. En liten verksamhet har en allergenpärm med en rad per rätt och arkiverar råvaruetiketterna bakom den, så att varje uppgift när som helst går att spåra tillbaka till sin källa.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 8.4 Där produktens säkerhet beror på att konsumenten hanterar den rätt, till exempel vid produkt som måste hettas igenom före förtäring, vid kylda produkter eller vid erbjudanden riktade till känsliga grupper, får konsumenten begriplig information om detta, och medarbetarna kan besvara frågor om ingredienser och hantering rätt.**

Vad som styrker det: Prov på konsumentinformationen på etiketten, anslaget, menyn eller webbplatsen, tillsammans med personalgenomgången med datum och närvarolista, som anger vem som lämnar upplysning och varifrån den upplysningen kommer. En liten verksamhet har ett blad vid disken med standardsvaren och en notering om att allergenpärmen vid tvekan ska öppnas i stället för att svaret gissas.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

9 Transport och leverans

3

- 9.1 Fordon, släp, lastutrymmen och returbehållare som används för att flytta livsmedel är utformade och underhållna så att de går att rengöra grundligt, de rengörs vid fastställda intervall och när lasten växlar mellan kritiska produkter, och behållare eller tankar som används för oförpackade varor i bulktransport är synligt avsedda enbart för livsmedel.**

Vad som styrker det: Ett register över fordon och behållare med rengöringsintervallet, signerade redovisande dokument om rengöringen per fordon med datum och ansvarig, upptagande av lastutrymmen och transportbackar i rengöringsschemat, plus märkningen för livsmedel på tankar eller behållare. En liten verksamhet som kör ut med en kombibil eller ett kylsläp har ett enda blad i fordonet där chauffören signerar rengöring och en visuell kontroll före varje tur, och rapporterar skador på tätningar eller väggbeklädnad in i den löpande bristlistan.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 9.2 Varor är skyddade mot kontaminering under transport, förpackade eller täckta, och lastningen är ordnad så att råa och ätfärdiga livsmedel, allergenhaltiga och allergenfria varor samt livsmedel och andra varor inte kan påverka varandra, och där samma fordon tidigare kört andra varor har en verkningsfull rengöring skett före nästa livsmedelslast.**

Vad som styrker det: En lastningsregel eller lastplan som fastställer åtskillnad efter produktgrupp och efter allergen, en visuell kontroll av lastutrymmet före lastning med signering och, där fordonet används för blandad last, ett redovisande dokument över föregående last med den senaste lasten av andra varor och den rengöring som följde. En liten verksamhet klarar detta med förslutbara transportbackar åtskilda genom färg eller etikett med en skriftlig fördelning, och förbjuder uttryckligen att rengöringsmedel, verktyg eller privata föremål körs i lastutrymmet.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

9.3 För livsmedel som måste hållas kylda, frysta eller varma hålls och övervakas temperaturen inom det krävda området under hela transporten inklusive lastning och lossning, avvikelser leder till ett spårbart beslut om de berörda varorna, och där en åkare eller en budtjänst anlitas är temperaturkraven och skyldigheten att dokumentera avtalade och efterlevnaden verifieras.

Vad som styrker det: Temperaturdokumentation från kylfordonet eller från dataloggern för varje tur, avläsningar vid lastning och vid överlämnande införda på följesedeln, redovisande dokument över spärr och beslut där gränser överskrids, plus ett transportavtal med leverantören tillsammans med stickprov på de levererade varorna. En liten verksamhet lägger en enkel datalogger i kylboxen, mäter med en instickstermometer vid avgång och vid ankomst och för in båda avläsningarna på följesedeln, som mottagaren undertecknar.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

10 HACCP-planen: de tolv tillämpningsstegen

12

10.1 Verksamheten har utsett ett team som arbetar fram och håller HACCP-planen aktuell, teamet täcker den tillgängliga sakkunskapen om produkter, teknik, hygien och råvaror, saknad sakkunskap hämtas medvetet in utifrån, och planens omfattning är fastställd: vilka produkter, vilka processteg och vilka anläggningar den täcker och var den slutar.

Vad som styrker det: Namngiven utnämning av de personer som deltar med sin roll och bevis på kvalifikation, kursintyg eller konsultavtal för inköpt sakkunskap, plus en sida som beskriver omfattningen och dess gränser. I en liten verksamhet är teamet ofta en enda person, och då räcker en skriftlig förklaring: vem som ansvarar, vilken utbildning den personen har och vilket externt fackorgan som rådfrågas när frågor uppstår.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

10.2 Det finns en beskrivning för varje produkt eller produktgrupp som dokumenterar de egenskaper som är av betydelse för säkerheten, som sammansättning och råvaror, fysikaliska och kemiska egenskaper, behandling före frisläppande, förpackning, villkor för lagring och transport, hållbarhet och de allergener som finns och som ska märkas.

Vad som styrker det: Produktdatablad eller receptblad per produktgrupp, byggt på leverantörernas specifikationer och allergendeklarationer. En liten verksamhet för samman likartade artiklar, till exempel efter tillverkningsmetod, och beskriver gruppen i stället för varje enskild artikel, så länge de säkerhetsrelevanta egenskaperna är desamma inom gruppen.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

10.3 För varje produkt är det dokumenterat hur den är avsedd att användas, vilken vidare behandling kunden gör och vilka grupper av människor den levereras till, där särskilt känsliga konsumentgrupper är uttryckligen beaktade, och rimligen förutsebar felanvändning är också beaktad.

Vad som styrker det: Avsedd användning och målgrupp angivna i produktdatabladet, stämde mot den verkliga märkningen, tillagningsanvisningen på etiketten och leveransvägen. En liten verksamhet dokumenterar i en eller två meningar per produktgrupp om livsmedlet hettas upp före förtäring och om barn, äldre, gravida eller sjuka finns bland konsumenterna, eftersom detta skärper den senare bedömningen.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

10.4 För varje process finns ett flödesschema som kartlägger alla steg i följd utan luckor, från godsmottagning via mellanlagring, bearbetning och förpackning till frisläppande, och både det som går in i processen och det som går ut ur den är synligt, alltså inköpta råvaror, tillsatser, vatten, förpackning, omarbetning, returnerad produkt och avfall.

Dokument

Vad som styrker det: Flödesschema per produktgrupp med numrerade steg, datum och version, så att senare bedömningar entydigt kan hänvisa till ett stegnummer. En liten verksamhet ritar schemat för hand som en kedja av rutor på ett blad och skannar in det, ritprogram behövs inte, det viktiga är att stegen är fullständiga.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

10.5 Flödesschemat är verifierat på plats under drift mot det sätt arbetet verkligen utförs på, över alla skift och drifttider då processen går, skillnader mellan papper och verklighet är rättade i schemat, och kontrollen är styrkt med datum och person.

Vad som styrker det: Notering på schemat eller ett kort redovisande dokument från rondan med datum, klockslag, skift och underskrift av den person som utfört kontrollen, tillsammans med den föregående versionen för jämförelse. En liten verksamhet går produktens hela väg en gång med det utskrivna schemat i handen, rättar det direkt på bladet och signerar det med datum.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

10.6 För varje steg i det bekräftade flödesschemat har verksamheten själv identifierat vilka biologiska, kemiska, fysikaliska och allergenrelaterade faror som kan uppstå, öka eller kvarstå där, har bedömt var och en av dessa faror efter allvaret i den möjliga hälsoeffekten och sannolikheten för att den inträffar, har angett orsakerna till de faror som bedömts som betydande och tilldelat dem styråtgärder, och bedömningen vilar på spårbara källor och på verksamhetens egna förhållanden, inte på en lista övertagen från annat håll. Utfallet av detta steg är inte givet på förhand, det skiljer sig för varje verksamhet, varje produkt och varje process och måste arbetas fram självständigt här.

Dokument

Vad som styrker det: Faroanalysen som en tabell där varje rad är en fara vid ett numrerat processteg, med kolumner för typ av fara, orsak, bedömning av allvar och sannolikhet, motivering av bedömningen, källhänvisning och tilldelad styråtgärd. Lämpliga källor är facklitteratur, riktlinjer för god hygienpraxis i den berörda branschen, återkallelsemeddelanden, myndigheternas varningar, verksamhetens egna klagomål och laboratorieresultat. En liten verksamhet arbetar sig igenom branschriktlinjen steg för steg, prövar varje fara som nämns där för sin relevans i den egna verksamheten och dokumenterar också motiveringen till varför en fara inte är betydande för den.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

10.7 Ur de faror som bedömts som betydande har verksamheten själv härlett vid vilka processteg styrning är väsentlig för att förebygga eller undanröja faran eller minska den till en godtagbar nivå, härledningen är spårbart motiverad för varje steg, och det är lika väl motiverat varför ett steg inte är en sådan väsentlig punkt trots en styråtgärd, därför att ett senare steg får faran under kontroll. Vilka steg det rör sig om följer enbart av verksamhetens egen faroanalys och egna process och föreskrivs inte här.

Dokument

Vad som styrker det: Spårbar härledning per betydande fara, till exempel med ett beslutsträd eller en motiverad bedömningstabell som visar vilka frågor som ställdes, hur de besvarades och vilken slutsats som följer. Det viktiga är att både ja-besluten och nej-besluten är motiverade, eftersom motiveringen för de förkastade punkterna vid en myndighetskontroll ifrågasätts lika noga som motiveringen för de valda. En liten verksamhet fogar det ifyllda beslutsträdet för varje fara som en bilaga till faroanalysen.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

10.8 För varje fastställd styrpunkt finns ett mätbart kriterium som skiljer det säkra tillståndet från det som inte längre är säkert, värdet är valt så att efterlevnaden verkligen styr den betydande faran, och denna lämplighet är styrkt före användningen, till exempel genom lagkrav, vetenskaplig litteratur, branschriktlinjer, uppgifter från utrustningstillverkaren eller verksamhetens egna försök och mätserier. Värdet självt beror på produkt, recept, mängd, utrustning och metod, så det måste fastställas och styrkas av verksamheten och går inte att kopiera från en mall.

Dokument

Vad som styrker det: Ett blad per styrpunkt med det valda kriteriet, den uppmätta storheten, toleransområdet och den källa som stödjer värdet, tillsammans med själva beviset: utdrag ur lagkravet, litteraturhänvisning, tillverkarens dokumentation för utrustningen eller dokumentationen av verksamhetens egna mätserier med datum, förhållanden och resultat. Det är också till nytta med en strängare intern ingripandenivå före det egentliga kriteriet, så att en trend märks innan det säkra området lämnas. En liten verksamhet stödjer sig på värdena i branschriktlinjen men dokumenterar att dess produkt och dess utrustning ryms inom riktlinjens tillämpningsområde.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

10.9

För varje styrpunkt är det fastlagt vem som mäter eller observerar, när, med vad och hur ofta, metoden upptäcker ett avsteg från det säkra området tillräckligt tidigt för att ett ingripande fortfarande ska vara möjligt, den mätutrustning som används är kontrollerad, de personer som utför övervakningen är utbildade för uppgiften, och resultaten dokumenteras omedelbart vid observationen och kontrasigneras av en namngiven person.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Övervakningsplan med en rad per styrpunkt, kolumner för uppmätt storhet, metod, frekvens, mätutrustning och ansvarig, tillsammans med de ifyllda dokumenten från den dagliga driften med datum, klockslag, uppmätt värde, signatur och kontrasignatur. Dokumentation sker i rätt tid, inte i efterhand. En liten verksamhet använder förtryckta dagsblad vid mätpunkten eller automatisk registrering med dataloggar, men att kontrollera dataloggern förblir en persons uppgift.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

10.10

För varje styrpunkt är det fastlagt i förväg vad som sker när övervakningen visar ett avsteg från det säkra området: vem som beslutar, hur processen förs tillbaka in i det säkra området, hur den produkt som berörts sedan den senaste säkra mätningen märks ut, hålls kvar och bedöms, vem som beslutar om dess fortsatta väg och hur orsaken hittas och undanröjs. Varje avvikelse och varje åtgärd som vidtagits som svar dokumenteras.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Plan för korrigerande åtgärder per styrpunkt som anger utlösaren, den omedelbara åtgärden, hanteringen av den berörda produkten, beslutsbefogenheten och rapporteringsvägen, tillsammans med avvikelserapporterna från den dagliga driften med datum, berörd mängd, satsmärkning, beslut om produkten, orsak och kontroll av verkan. En liten verksamhet har planen som en tabell med villkor och åtgärd direkt bredvid övervakningsbladet, så att även en tillfällig medarbetare på kvällsskiftet vet vem som ska ringas och att produkten inte går ut till försäljning förrän ett beslut är fattat.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

10.11

Vid fastställda intervall prövar verksamheten med andra medel än den löpande övervakningen om planen verkligen fungerar i praktiken och om den fortfarande passar verksamheten, detta omfattar jämförelse av de redovisande dokumenten mot kraven, kontroll av mätutrustningen, provning av produkt eller miljö och utvärdering av klagomål och återkoppling, och planen ses också över och anpassas när det finns skäl till det, när recept, råvara, utrustning, metod, förpackning, användning eller rättsläget ändras eller när ny kunskap om en fara blir tillgänglig.

Vad som styrker det: Verifieringsplan med de planerade kontrollerna, deras frekvens och ansvarig, tillsammans med resultaten: granskningsanteckningar till övervakningsdokumenten, laboratoriefynd, kalibreringsintyg, klagomålsanalys och ett protokoll från den återkommande genomgången av planen som helhet med datum, skäl, deltagare och beslut om ändringar. En liten verksamhet lägger fast en årlig genomgång av hela planen och lägger till en regel som utlöser en omedelbar ny bedömning av det berörda processteget när ett recept eller en utrustningsdel ändras.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

10.12

Planens dokumenterade information och de redovisande dokument som uppstår i verksamheten är anpassade i omfattning och detaljeringsgrad till verksamhetens art och storlek, de är aktuella, entydigt kopplade till en version, skyddade mot obehörig ändring och mot ändring i efterhand och tillgängliga för myndigheten på begäran, bevarandetider är fastställda och följer minst produkternas hållbarhet, och medarbetarna hittar de dokument de behöver för sitt arbete på sin arbetsplats.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: Översikt över alla gällande dokument och redovisande dokument med version, datum, ansvarig, förvaringsplats och bevarandetid, tillsammans med stickprov ur den löpande arkiveringen som visar att bladen verkligen fylls i i rätt tid. En liten verksamhet har en enda pärm med flikar för planen, styrplanerna och de redovisande dokumenten, och för in en innehållsförteckning med versionsdatum längst fram. Ett fullständigt ifyllt blad styrker att en kontroll utförts, det ersätter varken den självständiga fackmässiga bedömningen eller den offentliga livsmedelskontrollens omdöme.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

11 Kompetens och utbildning för HACCP-systemet

1

- 11.1** Var och en som hanterar livsmedel får instruktion i hygien och i de styråtgärder som gäller för de egna uppgifterna innan arbetet börjar och därefter med återkommande intervall, och detta omfattar tillfällig personal, inhyrd personal och städpersonal, de personer som arbetar fram, uppdaterar och ser över HACCP-planen kan visa den kompetens som rollen kräver, innehållet ges på ett språk och på en nivå som deltagarna verkligen förstår, och det anpassas när produkter, processer, utrustning, allergener eller lagkrav ändras, eller när avvikelser, klagomål eller kontrollresultat visar en lucka i förståelsen.

Vad som styrker det: En utbildningsplan med ämnen, målgrupper och intervall, närvarolistor med datum, ämne, längd, underskrift och namnet på den som utbildar, dokumenterad första instruktion för ny personal innan arbetet börjar, och kompetensbevis för de HACCP-ansvariga som kursintyg, relevanta yrkeskvalifikationer eller dokumentation av extern rådgivning, tillsammans med någon form av förståelsekontroll, till exempel ett kort frågeformulär eller en observation vid arbetsplatsen, med resultatet nedskrivet. En liten verksamhet har ett enda blad per person där varje instruktionstillfälle förs in med datum och signatur, använder korta genomgångar på tio minuter vid arbetsbänken i stället för långa utbildningsdagar, tar fram illustrerade affischer eller informationsblad på de språk som verkligen talas, och arkiverar den lagstadgade hälsoinstruktionen för livsmedelspersonal tillsammans med kompetensbevisen i samma personalakt.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

12 Livsmedelsföretagarens rättsliga skyldigheter gentemot den behöriga myndigheten

5

- 12.1** Varje anläggning där livsmedel tillverkas, bearbetas, lagras, transporteras eller levereras är anmäld till den behöriga kontrollmyndigheten för livsmedel innan verksamheten började, uppgifterna om verksamhet, adress och ansvarig hålls aktuella, och ändringar som ett ägarbyte, ett nytt sortiment, en ytterligare anläggning eller nedläggning av verksamheten anmäls också.

Vad som styrker det: En kopia av anmälan eller registreringen hos den behöriga myndigheten, myndighetens mottagningsbekräftelse eller registreringsbesked, tillsammans med näringsstillståndet och, där verksamheten kräver godkännande i stället för enbart registrering, godkännandebeslutet inklusive godkännandenumret. En liten verksamhet har anmälan, myndighetens svar och varje senare ändringsanmälan i en enda pärm i tidsordning, så att den vid en kontroll genast kan visa att verksamhetens aktuella läge är anmält.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 12.2** Verksamheten kan på myndighetens begäran visa att hygienkraven och rutinerna grundade på HACCP-principerna verkligen tillämpas i det dagliga arbetet, och den dokumenterade information och de redovisande dokument som behövs för detta förs på ett sätt som speglar det verkliga förloppet i stället för att framställas i efterhand.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: De redovisande dokument som verkligen förs i anläggningen: temperaturkontroller, mottagningskontroller, redovisande dokument om rengöring, utbildningsdokumentation, resultat från övervakningen av de styrpunkter verksamheten själv fastställt, och bevis på de korrigerande åtgärder som vidtagits när avvikelser inträffat. Varje dokument bär datumet, värdet eller iakttagelsen och signaturen från den person som fört in det. En liten verksamhet klarar sig med några få formulär ifyllda på arbetsplatsen. Det viktiga är inte mängden utan att införlagarna är äkta och gjorda i stunden.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

- 12.3** För hygienrelevant dokumenterad information och redovisande dokument är det fastställt hur länge de bevaras, var de förvaras och vem som förvaltar dem, bevarandetiden är avstämd mot produkternas hållbarhet och mot behovet av spårbarhet, och dokumenten förblir läsbara och åtkomliga under hela den tiden.

[Dokument](#)

Vad som styrker det: En översikt över dokumenttyperna med bevarandetid, förvaringsplats och ansvarig, plus stickprov ur arkivet som visar att dokument från hela perioden verkligen finns. En verksamhet som lagrar redovisande dokument digitalt visar också hur de skyddas mot dataförlust genom säkerhetskopiering. En liten verksamhet märker en pärm per år, bevarar mottagningsdokumenten och satsdokumenten minst så länge varorna är tjänliga som livsmedel, och sätter en motiverad minsta tid för färsvaror med kort hållbarhet i stället för att kasta dokumenten direkt.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

Självbedömning, inget bevis. Faroanalys och styrpunkter måste varje verksamhet arbeta fram själv. Bindande är lagtexten och kontrollmyndigheten för livsmedel.

12.4 Rutinernas och de redovisande dokumentens omfattning och form är anpassade till verksamhetens art och storlek, och verksamheten kan motivera varför den valda lösningen passar dess produkter och processer, särskilt där den stödjer sig på en branschriktlinje för god hygienpraxis eller medvetet håller dokumentationen kortfattad.

Vad som styrker det: Den branschriktlinje eller modellösning som används, med utgivare och utgåva, plus en kort skriftlig motivering till vilka delar som övertagits och vilka som anpassats till verksamheten själv. Anpassningen till verksamhetens storlek minskar dokumentationsarbetet, den befriar inte verksamheten från att styra farorna. En liten verksamhet redogör på en sida för vilka produkter och processer den har, vilken riktlinje den använder och var den avviker från den riktlinjen, så att myndigheten kan följa resonemanget.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering

12.5 Kontakterna med den behöriga myndigheten är reglerade: det är fastställt vem som följer inspektören och lämnar upplysningar under en kontroll, påpekanden dokumenteras, betas av med slutdatum och ansvarig och undersöks med avseende på sin grundorsak, och myndigheten underrättas utan dröjsmål när ett livsmedel misstänks vara osäkert.

Vad som styrker det: Kontrollrapporter från myndigheten och officiella analysresultat, tillsammans med verksamhetens egen åtgärdslista där varje påpekande dokumenteras med sin orsak, den vidtagna åtgärden, slutdatum, ansvarig och datum då den slutfördes, och vidare bevis på underrättelser till myndigheten och på tillbakadraganden eller återkallelser. En liten verksamhet skriver telefonnumret till det behöriga kontoret och ersättaren för ledningen på ett blad i hygienpärmerna och arkiverar varje kontrollrapport bakom det tillsammans med den tillhörande ifyllda åtgärdslistan.

Öppet Pågår Uppfyllt Ej tillämpligt

Bevis / motivering