



**DAGLIG CHECKLISTA FÖR EGENTILLSYN (Tillfälliga livsmedelsevenemang)**

Platsansvarig.....

*Detta dokument skall finnas tillgängligt så att det kan visas upp 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 beviljats av 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.
- 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:.....

.....

.....