

# EGENKONTROLL, MÅNADS- OCH ÅRSBLANKETT

Reviderat: 2024-11-05



År: \_\_\_\_\_

Dokumentera månadsvis med datum och signatur att kontroller är utförda enligt rutin

	RENGÖRING INVENTARIER		DISKMASKIN		ÅTGÄRDER VID AVVIKELSE
	SKÅP	SKAFFERI	RENGÖRING	HÖGSTA TEMP	
Januari					
Februari					
Mars					
April					
Maj					
Juni					
Juli					
Augusti					
September					
Oktober					
November					
December					

## Information

- Plocka ut innehåll ur över- och underskåp respektive skafferi. Torka med ren trasa, lätt fuktad med vatten och diskmedel.
- Diskvattentemperatur i mellan +55-65 °C, efterskölj i helst +80°C. Daglig rengöring av diskmaskin, rengöra sil och spolarm.

## Kontrollpunkt: AVFROSTNING AV FRYS (OCH EV. KYL)

Utförd enligt rutin:  Ja  Nej  Åtgärd vid avvikelse: \_\_\_\_\_ Signatur, datum: \_\_\_\_\_

### Information - Avfrostning

- Frys och kylskåp ska avfrostas och rengöras minst 1 gång per år eller tätare vid behov.

## Kontrollpunkt: KONTROLL OCH KALIBRERING AV INSTICKSTERMOMETER

Utförd enligt rutin:  Ja  Nej  Åtgärd vid avvikelse: \_\_\_\_\_ Signatur, datum: \_\_\_\_\_

### Information - Kontroll och kalibrering

- Termometer ska årligen kontrolleras och kalibreras enligt tillverkarens anvisningar.

## Kontrollpunkt: UTBILDNING (Har all personal aktuell utbildning inom livsmedelshygien?)

Utförd enligt rutin:  Ja  Nej  Genomgången utbildning under senaste året: \_\_\_\_\_ Signatur chef, datum: \_\_\_\_\_

### Information

- Personal som hanterar mat och livsmedel ska ha tillräcklig kunskap och aktuell utbildning inom livsmedelshygien.

KOM IHÅG! Kontrollera årligen att uppdaterade blanketter för egenkontrollen används

### Åtgärder vid avvikelse

Vid fel på utrustning, lägg ett ärende i Weblord. Vid akut ärende ring telefonnummer 010-441 35 00.

Läs mer om egenkontrollprogrammet:

Insidan/VGR Gemensamt/Stöd och tjänster/Övergripande ämnen/Egenkontrollprogram