

## Miljö- och byggavdelningen

**Företag**

Företagets namn	Organisationsnummer	Telefonnummer
Adress Postnum	mer	Postort

**Anläggning**

Namn	Fastighetsbeteckning	
Adress Postnum	mer	Postort

Alla livsmedelsföretag skall uppfylla relevanta krav för egenkontroll innan ett godkännande kan utfärdas. Systemet för egenkontroll skall innehålla rutiner för grundförutsättningar (utbildning, personlig hygien, vatten, skadedjur, rengöring, underhåll, temperatur, avfall), märkning spårbarhet och riskbedömning (HACCP) för att säkerställa en god livsmedelshygien enligt aktuell lagstiftning. En godkännandeansökan skall innehålla en kortfattad beskrivning av företagets system för egenkontroll (se aktuell lagstiftning sidan 2).

Markera nedan inom vilka områden företaget har upprättat rutiner.

<input type="checkbox"/> Rutiner för utbildning av personal	<input type="checkbox"/> Rutiner för tid och temperaturprocesser
<input type="checkbox"/> Rutiner för personlig hygien	<input type="checkbox"/> Rutiner för vatten
<input type="checkbox"/> Rutiner för underhåll av lokaler, inredning, utrustning	<input type="checkbox"/> Rutiner för övriga kontrollpunkter enligt faroanalys
<input type="checkbox"/> Rutiner för rengöring, ordning	<input type="checkbox"/> Rutiner för tester och utvärdering
<input type="checkbox"/> Rutiner för att förebygga och bekämpa skadedjur	<input type="checkbox"/> Rutiner för spårbarhet
<input type="checkbox"/> Rutiner för avfallshantering	<input type="checkbox"/> Rutiner för reklamationshantering
<input type="checkbox"/> Rutiner för förvaring (ex råvaror, färdig mat)	<input type="checkbox"/> Rutiner för korrigerande åtgärder
<input type="checkbox"/> Rutiner för märkning/redlighet	<input type="checkbox"/> Rutiner för internrevision
<input type="checkbox"/> Rutiner för ankomstkontroll/mottagning	<input type="checkbox"/> Utöver dessa finns andra rutiner i systemet

**VÄND!**

Ja, rutiner är framtagna för **ovan ikryssade** områden och finns vid företaget vid igångsättandet.

Samtliga rutiner omfattar anvisningar och riktlinjer för övervakning, hur och när kontroll skall göras och åtgärdsgränser och vilka åtgärder som skall vidtas då gränser överskrids.

Innan ett godkännande utfärdas inspekterar Miljö- och byggavdelningen anläggningen och verksamheten på plats. Då bedöms företagets lokaler med inredning och utrustning samt systemet för egenkontroll. Om systemet för egenkontroll är ofullständigt utfärdas inget godkännande. Är lokalen bra men systemet för egenkontroll ej tillfredställande kan ett villkorat godkännande på 3 månader utfärdas. Ett villkorat godkännande kan förlängas med 3 månader om företaget kan visa en väsentlig förbättring av egenkontrollen (se aktuell lagstiftning nedan).

#### **Underskrift:**

\_\_\_\_\_

Datum

\_\_\_\_\_

Namn

\_\_\_\_\_

Namnförtydligande

#### **Aktuell lagstiftning, ett urval**

Europaparlamentet och Rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gällande livsmedelssäkerhet

Europaparlamentet och Rådets förordning (EG) 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien

Europaparlamentet och Rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien

\_\_\_\_\_

**Dessa förordningar och föreskrifter finns att hämta på Livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se) under rubriken Lagstiftning.**