

Rapporteringspunkter (Bilaga 2) 2017

Styrande instruktion för livsmedelskontrollen

Alla kontrollmyndigheter ska årligen rapportera information om sin kontrollverksamhet. Den här anvisningen gäller den kontroll som utförts under 2017 och ska rapporteras till Livsmedelsverket senast den 31 januari 2018.

De rapporteringspunkter som är markerade med JA under kolumnen "För dricksvatten" är de punkter som är aktuella att använda vid dricksvattenkontroll.

	För dricksvatten
1. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	
1.1 Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon	JA
2. Råvaror och förpackningsmaterial	
2.1 Råvaror och förpackningsmaterial	JA
3. Säker hantering, lagring och transport	
3.1 Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin mikrobiologisk korskontamination mellan råvara och färdigvara	JA
3.2 Säker hantering, lagring och transport – ändamålsenlig rutin korskontamination av allergener	-
3.3 Säker hantering, lagring och transport - övrigt	JA
4. Hantering och förvaring av avfall	
4.1 Hantering och förvaring av avfall	JA
5. Skadedjursbekämpning	
5.1 Skadedjursbekämpning	JA
6. Rengöring och desinfektion	
6.1 Rengöring och desinfektion – ändamålsenlig rutin för redskap och ytor i kontakt med livsmedel	JA
6.2 Rengöring och desinfektion - övrigt	JA
7. Vattenkvalitet	
7.1 Vattenkvalitet	JA
8. Temperatur	
8.1 Temperatur – ändamålsenlig rutin för varmhållning	-
8.2 Temperatur – ändamålsenlig rutin för kylförvaring	-
8.3 Temperatur - övrigt	-
9. Personlig hygien	

9.1 Personlig hygien – fullt utrustat och funktionellt handtvättställ finns i produktionslokaler	JA
9.2 Personlig hygien – ändamålsenlig rutin för personalens hälso tillstånd	JA
9.3 Personlig hygien - övrigt	JA
10. Utbildning	
10.1 Utbildning	JA
11. HACCP-baserade förfaranden	
11.1 HACCP – faroanalys mikrobiologiska faror	JA
11.2 HACCP – faroanalys allergena faror	-
11.3 HACCP – faroanalys övriga faror	JA
11.4 HACCP – kritiska styrpunkter, värmebehandling	-
11.5 HACCP – kritiska styrpunkter, nedkylning	-
11.6 HACCP – kritiska styrpunkter, övriga	JA
11.7 HACCP – validering och verifiering	JA
11.8 HACCP - övrigt	JA
12. Information	
12.1 Information – redlighet föreskrivna märkningsuppgifter	-
12.2 Information – redlighet vilseledning	-
12.3 Information – hälsorisk	JA
12.4 Information - dokumentation	JA
12.5 Information - övrigt	JA
13. Spårbarhet	
13.1 Spårbarhet – ändamålsenlig rutin för återkallande	-
13.2 Spårbarhet – övrigt	-
14. Mikrobiologiska kriterier	
14.1 Mikrobiologiska kriterier – enligt (EG) nr 2073/2005	-
15. Övrigt	
15.1 Övrigt	JA

Senast uppdaterad 12 september 2017 Ansvarig grupp LK_Team Handel och myndighetssamverkan