



## Underhåll av lokaler, inredning och utrustning i köket

Egna kontroller utförs en gång/år och dokumenteras i blanketten nedan

Kontrollpunkt	Datum	Anmärkning	Signatur
Kylar			
Frysar			
Spis			
Arbetsbänkar			
Hyllor			
Fläkt			
Avlopp			
Golv			
Fönster			
Dörrar			
Ventilation			
Väggar			
Belysning			
Tak			
Utrymmen för torrlagring			
Förpackningar			
Fasta installationer			
Vatten			
Elskåp			
Golvlister			
Kastruller			
Bestick			
Tallrikar			
Slevar och skedar för mathantering			
Skärbrädor			
Vattenkranar			

Gå igenom alla punkter en gång om året. Skriv ett OK under "Anmärkning" om det inte finns något att anmärka. Om skada finns, beskriv den. Fyll i baksidan på blanketten. Gör en felanmälan. Ska sparas bakom flik Y när den är ifylld. Läs mer på sida 3-4 i "Rutin för livsmedelshygien".

## Övervakning av lokaler – skaderapport

Skadan dokumenteras i egenkontrollprogrampärmen. En kopia lämnas till fastighetsägaren.

Skadeanmälan i lokaler där livsmedelshantering sker	
Plats där skador i lokalerna har upptäckts:	
Vilka skador har skett? Beskriv:	
Har några livsmedel påverkats av den upptäckta skadan? JA <input type="checkbox"/> NEJ <input type="checkbox"/>	
Om JA på föregående fråga – vilka åtgärder har vidtagits för att förhindra att livsmedel förorenas/skadas?	
Har ett saneringsföretag kontaktats?	
Åtgärdsuppföljning	
Datum	Signatur