**Rutin för internrevision**

**Syfte:**
Rutinen skall säkerställa att verksamhetens system för egenkontroll är relevant och anpassat

efter aktuell livsmedelshantering samt att framtagna rutiner följs och att resultatet av detta är

säkra livsmedel.

**Omfattning:**
Verksamheten skall utvärdera sin egentillsyn beträffande innehåll och genomförande

minst 1 gång/år. Vid konstaterade brister eller förändringar i livsmedelslagstiftningen som

innebär att instruktion/rutiner måste ändras skall detta göras omgående.

**Avvikelser:**
Alla avvikelser och korrigerande åtgärder ska dokumenteras i avvikelserapporten.

Internrevision utförs enligt nedanstående checklista som kompletteras efter verksamhetens

behov.

Datum för revision:...................

|  |  |
| --- | --- |
| Är lokalen, livsmedelshanteringen och utrustningen samma som förra året? | Ja 􀀀 Nej 􀀀 |
| Följer all personal rutinerna i systemet för egenkontroll? | Ja 􀀀 Nej 􀀀 |
| Utbildas/informeras ny och tillfällig personal om hygienrutiner samt förståelse föregenkontrollen? | Ja 􀀀 Nej 􀀀 |
| Utförs dokumentationer enligt systemet för egenkontroll? | Ja 􀀀 Nej 􀀀 |
| Är provtagningar och andra verifieringsinsatser utförda enligt systemet föregenkontroll? (livsmedelsprover, tryckplattor kalibrering av termometrar) | Ja 􀀀 Nej 􀀀 |
| Åtgärdas avvikelser som dokumenteras på avvikelserapporter? | Ja 􀀀 Nej 􀀀 |
| Har åtgärder vidtagits för att en konstaterad avvikelse inte skall inträffa igen? | Ja 􀀀 Nej 􀀀 |
| Är lokal, inredning och utrustning i gott skick? | Ja 􀀀 Nej 􀀀 |
| Är lokalen fri från skadedjur? Är ytterdörrar och fönster täta? | Ja 􀀀 Nej 􀀀 |
| Fungerar avfallshanteringen – töms behållare regelbundet, är avfallsutrymmet frittfrån dålig lukt? | Ja 􀀀 Nej 􀀀 |

Om någon fråga besvarats med ”nej” är detta en avvikelse. Ta reda på orsaken till detta och gör

de förändringar i rutinerna alternativt inför nya rutiner som behövs. Dokumentera det i

avvikelserapporten.