**Rutin för tester och utvärderingar - verifiering**

Uppföljning och genomgång av journaler och avvikelserapporter görs kontinuerligt.

För att kontrollera att verksamhetens rutiner följs och att resultatet blir säkra livsmedel görs följande kontroller:

􀀀 **Verifiering/kontroll av rengöring med tryckplattor**

För att kontrollera att utförd rengöring är effektiv skall prov med tryckplattor tas på utrustning/redskap/arbetsytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel.

*Frekvens*: Minst......prover......gång per år.

*Dokumentation i pärm för egenkontroll:* Analyssvar från laboratoriet.

Vid icke godtagbara provsvar skall rengöringsprogrammet ses över. Ändring av frekvens på rengöring, rengöringsmetod och/eller rengöringsmedel görs vid behov. Vidtagna korrigerande åtgärder skall dokumenteras på avvikelserapport.

􀀀 **Mikrobiologisk kvalitet på kalla rätter/egentillverkad is:**

Prov tas ut på livsmedel som tillagats i verksamheten och som är avsedda att ätas kalla

*Frekvens*: minst......prov......gång/år

􀀀 **Mikrobiologisk kvalitet på nedkylda produkter som skall återuppvärmas eller ätas kalla**

*Frekvens*: minst......prov......gång/år

*Dokumentation i pärm för egenkontroll:*: I form av analyssvar från laboratorium samt eventuellt vidtagna korrigerande åtgärder

*Avvikelser och korrigerande åtgärder*: Vid bedömningen tjänligt med anmärkning eller otjänligt skall hela hanteringskedjan gås igenom för att hitta orsaken till avvikelsen. Om den aktuella produkten/produkterna finns kvar skall dessa kasseras.

􀀀 **Kalibrering av termometrar:** Kalibrering av termometer skall ske minst......gång/år. Uppgifter om kalibreringsresultat skall dokumenteras i pärm för egenkonroll