

Miljö- och byggavdelningen
Projektinriktad livsmedelskontroll

Restauranger, pizzerior, 2010
gatukök

Checklista

Fastighetsbeteckning	Livsmedelsföretag
Organisationsnummer	Adress
Närvarande vid inspektion	Datum

Restaurang ()
Restaurang/ Pizzeria ()
Pizzeria/ Gatukök ()
Gatukök ()

Personlig hygien

Finns tillgång till handtvättställe med rinnande varmt och kallt vatten inklusive tvål och handtorksmöjligheter?

(Ja)
(Nej)

Finns rutiner för handtvätt?	Följs de?	Är rutinerna ändamålsenliga?
(Ja)	(Ja)	(Ja)
(Nej)	(Nej)	(Nej)

Rengöring

Arbetsredskap och -ytor är synligt rena (Ja)
(Nej)

Golv, väggar, tak, ventilation är synligt rena (Ja)
(Nej)

Resultat, provtagning med system SURE II-instrument

Yta som provtagits

Resultat

Miljö- och byggavdelningen

2009-11-09

Tid- och temperaturprocesser

Kontrolleras temperatur av kylbrunnar?

(ja)
(nej)
(finns inga kylbrunnar)

Miljö- och byggavdelningens termometer visar på

_____ i kylbrunn
_____ i kylbrunn

Hur sker upptining av frysta produkter?

(i kyla)
(i rumstemperatur)

Mäts temperatur vid tillagning?

(ja)
(nej, visuell kontroll)
(nej)

Finns instickstermometer?

(ja)
(nej)

Förekommer nedkylning?

(ja)
(nej)

Kontrolleras nedkylning?

(ja)
(nej)Om ja, beskriv här _____

Förekommer varmhållning

(ja)
(nej)

Kontrolleras varmhållning

(ja)
(nej)Om ja, beskriv här _____

Miljö- och byggavdelningen

2009-11-09

Underhåll

Finns underhållsplan?

(ja)
(nej)

Om ja finns den skriftlig?

(ja)
(nej)

Om skriftlig finns det datum för när bristen ska vara åtgärdad?

(ja)
(nej)**Avfallshantering**

Finns ett avtal med renhållare?

(ja)
(nej)

Används frityrflott?

(ja)
(nej)

Om ja hur hanteras frityrflottet när det blivit avfall? _____

Råvaruhantering

Används färdigsköljd sallad?

(ja)
(nej)

Om nej, beskriv hur den sköljs på anläggningen _____
