

**Inspektionsblankett för godkända livsmedelslokaler (HEH 2018), uppdaterad 1.1.2018**

Inspektören : \_\_\_\_\_ Inspektionsdatum: \_\_\_\_\_

Lokalens namn och adress \_\_\_\_\_

Marknadsföringsnamn: \_\_\_\_\_

Närvarande: \_\_\_\_\_

**Utförande**A B C D ej  
insp ej tillämp

<b>1 Hur kraven för godkännanden följs</b>								
1.1.	Godkännandena av lokaler, konstruktioner och utrustning	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
1.2.	Godkännandena av verksamheter	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
1.3.	Godkännandena av TSE-verksamheter	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
1.4.	Hushållsvattnets överensstämmelse med kraven	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
1.5.	Rena vattnets överensstämmelse med kraven	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
1.6.	Egenkontrollens allmänna överensstämmelse med kraven	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
<b>2 Lokalernas och utrustningens underhåll</b>								
2.2.	Lokalernas och konstruktionernas underhåll	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
2.3.	Inredningens, utrustningens, vattenutrustningens och redskapens underhåll	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
<b>3 Lokalernas, ytornas och redskapens renhet</b>								
3.1.	Lokalernas och konstruktionernas renhet och ordning	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
3.2.	Ytornas, inredningens, utrustningens och redskapens renhet	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:

3.5	Skadedjursbekämpningen	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
3.6	Avlägsnandet av avfall och avloppsvatten	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
<b>4</b>	<b>Personalens arbete och utbildning</b>							
4.1	Personalens arbetshygien	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
4.3	Personalens arbets- och skyddsklädsel	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
4.4	Uppföljningen av personalens hälsotillstånd	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
4.5	Handledningen, instrueringen och utbildningen av personalen	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
4.6	Verifieringen av hygienkompetensen	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
<b>5</b>	<b>Produktionshygienen vid hantering av livsmedel</b>							
5.1	Allmänna hygien vid livsmedelsproduktion	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
5.2	Åtskiljandet av verksamheter med olika hygiennivåer	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
5.3	Tappställen och vattenförbrukande utrustningens hygien	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
5.4	Hygien vid upptining, nedkylning och frysning	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
5.5	Hygien vid emballering och förpackning	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
5.6	Hygien vid förvaring och lagring av livsmedel	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
5.7	Hygien vid hantering och lagring av biprodukter	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
5.8	Produktionen och spårbarheten av biprodukter	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:

<b>6 Kontrollen av livsmedlens temperaturer</b>								
6.2	Temperaturkontrollen i kyllda lokaler	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
6.5	Temperaturkontrollen i livsmedlens produktionsprocesser	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
6.6.	Temperaturkontrollen av frysprodukter, infryssta livsmedel och glass	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
6.7	Temperaturkontrollen av slaktkroppar som skall sändas	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
6.8	Temperaturkontrollen av vattnet som används för desinficering av arbetsredskap	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
<b>8 Särskilda kraven på livsmedelsproduktion</b>								
8.1	Hanteringen av TSE-riskmaterial	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
8.2	Sensoriska uppföljningen av slaktkropparnas och organens renhet	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
8.3	Hanteringen av mjölktsyradekontaminationen av slaktkroppar från nötdjur	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
8.4	Hanteringen av trikinrisken	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
8.5	Tillverkningen av köttfärs och köttberedningar	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
8.6	Tillverkningen av mekaniskt urbenat kött	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
8.7	Tillverkningen av torkat kött från ren	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
8.8	Parasitbesiktningarna av fiskeriprodukter och frysningshanteringen	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
8.9	Kontrollen av kvaliteten på råvaran till äggprodukter	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:

<b>9 Mottagningen av djur och uppgifterna om djuren</b>							
9.1	Registerförfrågningarna	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
9.2	Informationen från livsmedelskedjan och andra motsvarande uppgifter	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
9.3	Transporten av djur	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
9.4	Märkningen och identifieringen av djur	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
9.5	Inspektion av hästarnas identifieringshandlingar	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
9.6	Bokföringen över djur som tagits till slakt	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
9.7	Åtskiljandet av djuren som kommit till slakteriet	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
<b>10 Ämnena som orsakar allergi och intolerans</b>							
10.1	Åtskiljandet och korskontaminationen	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
<b>11 Livsmedlens sammansättning</b>							
11.1	Tillsatsämnen, aromer och enzymer	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
11.2	Tillsättning av näringsämnen i livsmedel	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
11.3	Genetiskt modifierade ingredienser	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
11.4	Nya livsmedel och nya processer	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:

<b>12. Särskilda kraven på enskilda livsmedel</b>								
12.1	Kosttillskott	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
12.2	Livsmedel för specifika grupper	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
12.3	Produkter med skyddad beteckning	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
12.4	Övriga produktspecifika krav	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
<b>13 Informationen som skall ges om livsmedel</b>								
13.1	De allmänna märkningarna på förpackningarna	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
13.2	Näringsdeklarationen	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
13.3	Marknadsföringen (närings- och hälsopåståendena)	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
13.4	Märkningarna som särskild lagstiftning om kött förutsätter	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:
13.5.	Märkningarna som särskild lagstiftning om fiskeri- och vattenbruksprodukter förutsätter	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:
13.6	Angivande av ursprungslandet för mjölk jämte mjölk och kött som används som ingrediens i ett livsmedel	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:
<b>14 Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial</b>								
14.1	Förpackningsmaterialen och andra kontaktmaterial	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:

<b>15 Leveranserna av livsmedel och biprodukter</b>								
15.1	Mottagningen av livsmedel och handelsdokument	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
15.2	Kontrollering av salmonellaresultaten inom äggproduktionen	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
15.3	Sändningen av livsmedel, handelsdokumenten och transportförhållandena	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
15.4	Kontrolleringen av livsmedlens transporttemperaturer	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
15.5	Sändningen av biprodukter, handelsdokumenten, transportförhållandena	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
15.6	Internationella transporters överensstämmelse med kraven	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:
<b>16 Spårbarheten och återkallelserna</b>								
16.1	Livsmedlens spårbarhet	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
16.2	Systemet för märkning av nötkött	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
16.3	Spårbarheten hos fisk och fiskeriprodukter fångade i havet	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:
16.4	Spårbarheten hos fisk och fiskeriprodukter som omfattas av dioxinundantaget	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
16.6	Hanteringen av och beredskapen för särskilda situationer	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
16.6	Återkallelser	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
16.8	Svin-, fjäderfä- får- och getköttets spårbarhet	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:

17 Undersökningarna inom livsmedelsproduktionen							
17.1	Provtagningen och egenkontrollundersökningarna	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
17.3	Egenkontrollundersökningarna av vatten och is	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
17.4	Den nationella salmonellakontrollen inom köttsektorn	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
17.5	EHEC-egenkontrollen	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
17.6	Listeriaegenkontrollen	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
17.7	Kampylobakteregenkontrollen	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
17.8	Egenkontrollen av histamin i fiskeriprodukter	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
17.9	Undersökningarna av kvaliteten på obehandlad mjölk	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
17.10	Undersökningarna av produkternas hållbarhet (ingen anvisning)						
17.11	Resterna av läkemedel	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Åtgärder:
17.12	Resterna av växtskyddsmedel	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
17.13	Främmande ämnen som härstammar från omgivningen	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
17.14	Mögeltoxiner	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
17.15	Främmande ämnen som uppkommer under processen	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
17.16	Övriga främmande ämnen	A	B	C	D	ej insp ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:

18 Oiva-rapportens presentation		A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
18.1	Oiva-rapportens presentation							
19 Undersökningarna inom livsmedelsproduktionen		A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:
19.1	Kvalitets- och viktklassificeringen av ägg							
19.2	Stämplingen av ägg och märkningarna på förpackningarna							
19.3	Bokföringen av ägg i hönsäggpackerier							
19.4	Mjök och mjölkprodukter							
19.6	Bredbara fetter							
19.7	Uppföljningen av vattenhalten hos fjäderfä							

**Bestämd tidsfrist (vid behov):**

Övrigt: