

Inledande av restaurangverksamhet - Repetitionsuppgifter, mer information

Egenkontroll

1. Vet du när egenkontroll kan vara förknippad med specialkrav?

- a) Ni har ekologiska produkter i ert sortiment.
- b) Ni importerar till Finland animaliska livsmedel, t.ex. kött eller ost.
- c) Om ni bedriver verksamhet i Lappland.

Om du har ekologiska produkter i ditt sortiment är egenkontrollen förknippad med specialkrav beträffande ekologisk produktion. Om du importerar animaliska livsmedel till Finland, t.ex. kött eller ost, är egenkontrollen förknippad med specialkrav. För egenkontrollen gäller samma krav överallt i Finland.

2. Varför upprättas en plan för egenkontroll?

- a) Endast eftersom lagen kräver det.
- b) Så att ni kan planera alla arbetsfaser med tanke på livsmedelssäkerheten.
- c) Så att alla risker behandlas i planen och så att man kan förbereda sig för dem.
- d) Så att ni kan planera hur ni korrigerar eventuella fel.

Med hjälp av en plan för egenkontroll sköter du om livsmedelssäkerheten. I planen för egenkontroll går du igenom alla dina centrala arbetsfaser. Dessutom funderar du över riskerna och hur du förbereder dig för dem. I planen antecknas också hur du korrigerar eventuella fel.

3. Vilket av följande påståenden stämmer?

- a) Planen för egenkontroll görs upp av livsmedelsinspektören.
- b) Du gör själv upp planen för egenkontroll från början eller så kan du använda t.ex. MaRas (rese- och restaurangbranschens förbund) anvisning om god praxis som underlag.

Du upprättar planen för egenkontroll själv. Det är din egen plan över hur du hanterar verksamhetsriskerna och hur du korrigerar eventuella fel. Du kan även använda anvisningarna för god praxis som utarbetats av MaRa eller livsmedelstillsynens mallar som underlag för planen för egenkontroll.