

Inspektionsblankett för godkända livsmedelslokaler (HEH01 1.1.2016), uppdaterad 1.1.2016

Inspektören : _____ Inspektionsdatum: _____

Lokalens namn och adress _____

Marknadsföringsnamn: _____

Närvarande: _____

UtförandeA B C D ej
insp ej tillämp

1 Hur kraven för godkännanden följs							
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:
2 Lokalernas och utrustningens underhåll							
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:
3 Lokalernas, ytornas och redskapens renhet							
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:
4	Personalens arbete och utbildning							
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:
5	Produktionshygienen vid hantering av livsmedel							
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	Oiva-observation Åtgärder:

6 Kontrollen av livsmedlens temperaturer								
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:
8 Särskilda kraven på livsmedelsproduktion								
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 mjölktsyra- och kontaminationen 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:
8.10	Förhindrande av och kontrollåtgärder för TSE-sjukdomar	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:

9 Mottagningen av djur och uppgifterna om djuren								
9.1	Registerförfrågningarna	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
9.2	Uppgifterna om 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	Hästdjurens 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:
10 Ämnena som orsakar allergi och intolerans								
10.1	Åtskiljandet och korskontaminationen	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
11 Livsmedlens sammansättning								
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:

12. Särskilda kraven på enskilda livsmedel

12.1	Kosttillskott	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
12.2	Livsmedel avsedda för särskilda grupper	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
12.3	Livsmedel 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:

13 Informationen som skall ges om livsmedel

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 av kött som särskild lagstiftning förutsätter	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:
13.5	Märkningarna av fisk och fiskeriprodukter som särskild lagstiftning förutsätter	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:

14 Förpackningsmaterial och andra kontaktmaterial

14.1	Förpackningsmaterialen och andra kontaktmaterial	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
------	--	---	---	---	---	---------	------------	-------------------------------

15 Leveranserna av livsmedel och biprodukter								
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	Kravenligheten av de internationella transporterna	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:
16 Spårbarheten och återkallelserna								
16.1	Livsmedlens spårbarhet	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
16.2	Nötköttets märkningar och spårbarhet	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
16.3	Spårbarheten hos fisk och fiskeriprodukter fångade i havet (resultatet syns inte på Oiva-rapporten)	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	Återkallelserna	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
16.8	Spårbarheten hos gris-, fjäderfe- får- och getkött	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								
18.1	Oiva-rapportens presentation	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Oiva-observation Åtgärder:
19 Undersökningarna inom livsmedelsproduktionen								
19.1	Äggs kvalitets- och viktklassifisering	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:
19.2	Äggs stämpling och förpackningspåskrift	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:
19.3	Bokföringen av ägg i hönsäggpackerier	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:
19.4	Mjölksprodukter med skyddad betäckning	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:
19.5	Olivolja (inspekteras inte)	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:
19.6	Näringsfetter	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:
19.7	Kontroll av vattenhalten i kött av fjäderfä	A	B	C	D	ej insp	ej tillämp	Åtgärder:

Bestämd tidsfrist (vid behov):

Övrigt: