

HACCP-CHECKLISTA FOR HYGIENRUTINER

Verksamhet: _____

Ansvarig: _____

Period: _____

Datum: _____

DAGLIGEN

✓	Åtgärd	Notering / signatur
☐	Kontrollera och dokumentera kyltemperatur (morgon och kväll)	
☐	Kontrollera och dokumentera frystemperatur (morgon och kväll)	
☐	Mat kärntemperatur vid tillagning av kött och fågel ($\geq +75^{\circ}\text{C}$ i 2 min)	
☐	Kontrollera temperatur vid varmhållning ($\geq +60^{\circ}\text{C}$)	
☐	Dokumentera avvikelser och korrigerande åtgärder	
☐	Städa och desinficera arbetsytor, skärbrädor och utrustning	
☐	Säkerställ korrekt handtvätt och personlig hygien bland all personal	

VECKOVIS

✓	Åtgärd	Notering / signatur
☐	Kontrollera hygien inuti kyl- och frysskåp	
☐	Gå igenom utgångsdatum - tillämpa FIFO (först in, först ut)	
☐	Kontrollera skadedjursförebyggande rutiner	
☐	Granska att temperaturloggar är korrekt ifyllda	
☐	Kalibrera termometrar (minst en gång per månad)	

VID MOTTAGNING AV RÅVAROR

✓	Åtgärd	Notering / signatur
☐	Kontrollera och dokumentera leveranstemperatur	
☐	Inspektera förpackningar - avvisa skadade eller otäta varor	
☐	Kontrollera utgångsdatum på alla varor	
☐	Avvisa leveranser som inte uppfyller krav - dokumentera orsak	
☐	Placera in varor enligt FIFO direkt efter mottagning	

LÖPANDE

✓	Åtgärd	Notering / signatur
☐	Separera råa och tillagade livsmedel (förhindra korsförurening)	

HACCP-CHECKLISTA FÖR HYGIENRUTINER

☐	Säkerställ korrekt allergenhantering - separata redskap vid behov
☐	Dokumentera nedkylningsförlopp (+60C till +8C inom 4 h)
☐	Uppdatera HACCP-dokumentation vid menybyte eller processändring
☐	Se till att ny personal får introduktion i HACCP-rutiner

Temperaturöversikt – kritiska gränsvärden

Styrpunkt	Gränsvärde	Frekvens
Kylförvaring	≤ +8°C	Kontrolleras morgon och kväll
Frysförvaring	≤ -18°C	Kontrolleras morgon och kväll
Kärntemperatur (kött/fågel)	≥ +75°C i 2 min	Mäts vid varje tillagning
Varmhållning	≥ +60°C	Kontrolleras under service
Nedkylning	+60°C → +8°C på max 4 h	Dokumenteras vid varje tillfälle
Riskzon (undvik)	+8°C – +60°C	Mat ska inte stå i riskzonen

Avvikelser och korrigerande åtgärder

Datum	Beskriv avvikelserna	Åtgärd och signatur

HACCP-CHECKLISTA FÖR HYGIENRUTINER

FAROANALYS

Gå igenom varje hanteringssteg i er verksamhet. Identifiera möjliga faror och förebyggande åtgärder. Markera J (Ja) för steg som är kritiska styrpunkter (CCP).

Verksamhet: _____

Ansvarig: _____ Datum: _____

Hanteringssteg	Risk som kan uppstå	Förebyggande åtgärder	Kritisk punkt (J/N)
Mottagning / leverans			
Förvaring (kyla/frys)			
Beredning / upptiining			
Tillagning			
Nedkylning			
Varmhållning / servering			

Typer av faror att beakta: Biologiska (bakterier, virus) • Kemiska (rengöringsmedel, allergener) • Fysikaliska (glasskärvor, metallbitar)

CCP = kritisk styrpunkt: ett steg där en kontroll är nödvändig för att förhindra eller eliminera en livsmedelsfara. Vanliga CCP:er är tillagning och nedkylning.