

Övning: Egenkontroll i praktiken (HACCP Light)

Datum: _____ Namn: _____

Egenkontrollen är grunden för ett fungerande livsmedelssäkerhetsarbete. Syftet med denna övning är att reflektera över hur egenkontrollen fungerar i praktiken i ert kök och hur rutinerna kan förbättras eller förenklas utan att säkerheten påverkas.

Instruktion: Läs frågorna nedan och diskutera i grupp. Skriv era svar eller reflektioner direkt på raderna nedan.

1. Vilka delar ingår i egenkontrollen i ert kök (t.ex. temperaturer, rengöring, mottagning, spårbarhet)?

2. Hur ofta genomförs kontrollerna och vem ansvarar för att de dokumenteras?

3. Hur hanteras och följs avvikelser upp när något inte stämmer?

4. Hur informeras och utbildas personalen i egenkontrollrutinerna?

5. Finns det något som kan förbättras eller förenklas i egenkontrollsystemet?
