

## Blankett 13.1 Underhållsrond/Internrevision

**Enhet:****Datum:**

Ska ske minst 1 gång/ år

<b>Lokal</b>	<b>OK?</b>	<b>Avvikelser</b>	<b>Planerad åtgärd</b> (åtgärd såsom felanmälan, tidsplan, ansvarig)	<b>Åtgärdat datum</b>	<b>Sign</b>
Innertak/ väggar/ golv					
Fönster inkl karmar					
Belysning					
Köksfläkt					
Kranar					
Köksbänk, hyllor, lådor					

Kommentar: Kontrollera t.ex flagnande färg, vattenläckage, sprickor i golvet eller hål där skadedjur kan krypa in. Dokumentationen sparas i 12 månader.

## Blankett 13.1 Underhållsrond/ Internrevision

Ska ske minst 1 gång/ år

<b>Utrustning</b>	<b>OK?</b>	<b>Avvikelser</b>	<b>Planerad åtgärd</b> (åtgärd såsom felanmälan, tidsplan, ansvarig)	<b>Åtgärdat datum</b>	<b>Sign</b>
Diskmaskin					
Ugn					
Spis					
Kyl inkl lister					
Frys inkl lister					
Redskap (potatisskalare, slevar, skärbrädor mm) ska vara hela och rena. Byts ut löpande.					
Instickstermometrar					
Kyl/frystermometer					

Dokumentationen sparas i 12 månader.

## Blankett 13.1 Underhållsrond/ Internrevision

Ska ske minst 1 gång/ år

<b>Rengöring</b>	<b>OK?</b>	<b>Avvikelser</b>	<b>Planerad åtgärd</b> (åtgärd, tidsplan, ansvarig)	<b>Åtgärdat datum</b>	<b>Sign</b>
Finns skriftliga rengöringsrutiner samt rengöringsschema? Finns ifylld avcheckningslista?					
Kontrollera bakom utrustning, under hyllor, kontrollera köksfläkt, silar i kranar, arbetsredskap och dörrlistor på kylar och frysar.					
<b>Skadedjur</b> Kontrollera spår av skadedjur. Gå även igenom eventuella rapporter från skadedjursfirman för att se om de har rapporterat några brister.					

Dokumentationen sparas i 12 månader

## Blankett 13.1 Underhållsrond/ Internrevision

Ska ske minst 1 gång/ år

Övrigt	OK?	Avvikelser	Planerad åtgärd (åtgärd såsom felanmälan, inköp, tidsplan, ansvarig)	Åtgärdat datum	Sign
<b>Temperaturer</b> Kontrollera att dokumentation har gjorts och att man har åtgärdat ev avvikelser.					
<b>Separering, märkning, förvaring</b> Kontrollera att livsmedel är förpackat och specialkost står åtskilt. Kontrollera att livsmedel är korrekt märkta.					
<b>Hygienregler, utbildning</b> Undertecknat av medarbetare, tillräcklig kunskap och utbildning. Skyddskläder (förkläde)					
<b>Flödesschema</b> Stämmer flödet?					
<b>Övrigt</b> Annat som inte stämmer eller behöver förbättras tas med under denna punkt.					

Dokumentationen sparas i 12 månader.