

- 1. Uppgifter om verksamheten**
- 2. Riskbedömning**
  - 2.1 *Flödesschema*
  - 2.2 *Faroanalys*
- 3. Utbildning och kompetens**
  - 3.1 *Utbildningsjournal*
- 4. Hygienregler**
  - 4.1 *Hygienregler*
- 5. Inköp- och mottagning av varor**
  - 5.1 *Varumottagning*
  - 5.2 *Mottagning varm och kall mat*
- 6. Förvaring och separering**
- 7. Upponing, beredning tillagning och nedkylning**
- 8. Varmhållning och servering**
- 9. Spårbarhet och märkning**
  - 9.1 *Allergener*
- 10. Risklivsmedel, matförgiftning och vatten**
- 11. Specialkost och konsistensanpassad kost**
  - 11.1 *Checklista allergisk reaktion*
  - 11.2 *Misstänkt matförgiftning eller allergisk reaktion*
- 12. Rengöring och diskning**
  - 12.1 *Rengöringsschema*
  - 12.2 *Rengöring kök*
- 13. Lokaler och underhåll, skadedjur, avfall**
  - 13.1 *Underhållsrond/ Egenkontroll*
  - 13.2 *Underhållsplan/Skadedjur*
  - 13.3 *Kontroll av termometrar*
- 14. Egenkontroll**
- 15. Kontrollblad avdelning**
- 16. Avvikelse övrigt**
- 17. Avvikelse lunch och middag från tillagningskök**
- 18. Inspektionsrapporter**