



CHECKLISTA-FOOD TRUCKS

Verksamhetens namn:

Datum:

Registreringsnummer:

Kontaktperson:

Vattenförsörjning

Vad används vatten till i verksamheten?

Varifrån hämtas vattnet?

Hur förvaras vattnet i food trucken?

Hur rengörs tankar/dunkar/slangar/munstycken?

Finns sådan hantering att tillgång till varmt vatten är nödvändig?

Finns det i sådana fall tillgång till varmt vatten för handtvätt och/eller rengöring?

Rengöring

Hur rengörs vagnen inuti? Ytor, fast utrustning?

Hur rengörs redskap och utrustning i vagnen?

Hur förvaras rengöringsutrustning och rengöringskemikalier i vagnen?

Avfall och skadedjur

Hur förvaras avfall och avloppsvatten? Är det risk för att livsmedel kan kontamineras?

Kan avfallsförvaringen dra till sig skadedjur?

Är vagnen utformad på ett lämpligt sätt ur skadedjurssynpunkt? Finns glipor, håligheter o dylikt?

Finns det tecken på skadedjur i vagnen?

Temperaturer

Är kylhållnings och varmhållningstemperaturer godtagbara?

Kontrollerar verksamheten temperaturer?