

# Bilaga 1

## Tillsynsprojekt 2008, SE-enheten

Restaurangens namn: \_\_\_\_\_

Anläggningens adress: \_\_\_\_\_

Objekts-ID: \_\_\_\_\_

Nuvarande riskklass: \_\_\_\_\_

Inspektionsdatum: \_\_\_\_\_

Kontrollområde	UA	A	AA
Tid- & temperaturprocesser			
Underhåll			
Rengöring			
Annat:			
Annat:			
Annat:			

Vid icke godkänt redogör för:

Typ av sanktion: \_\_\_\_\_

Datum för sanktion: \_\_\_\_\_

Datum för uppföljning: \_\_\_\_\_

Resultat av uppföljning:  Godkänd  Godkänd med anmärkning

Underkänd  Ändring i erfarenhetsmodulen; från \_\_ till\_\_

## Sifonprovtagning

Prov taget ur:  Läskpistol  Självtagsautomat

Resultat av provtagning:

Prov 1: _____	Prov 2: _____	Prov 3 _____
<input type="checkbox"/> Tjänligt	<input type="checkbox"/> Tjänligt	<input type="checkbox"/> Tjänligt
<input type="checkbox"/> Med anmärkning	<input type="checkbox"/> Med anmärkning	<input type="checkbox"/> Med anmärkning
<input type="checkbox"/> Otjänligt	<input type="checkbox"/> Otjänligt	<input type="checkbox"/> Otjänligt

Senaste tillfälle för företagets egen rengöring av munstycke till pistol/dryckesautomat:

Datum: \_\_\_\_\_

Senaste tillfälle för dryckesleverantörens rengöring av dryckesanläggningen:

Datum: \_\_\_\_\_

Vidtagna åtgärder vid otjänliga provsvar:

---

---

Resultat av företagets egen uppföljning:

Prov 1:  Tjänligt  Med anmärkning  Otjänligt

Prov 2:  Tjänligt  Med anmärkning  Otjänligt

Prov 3:  Tjänligt  Med anmärkning  Otjänligt