



Datum: _____ Handläggare: _____

Objektsid:	
------------	--

Typ av företag:

Producent

Butik

Omsorg

Egenkontroll			
1. Följer företaget någon branschriktlinje?	Ja	Nej	Vet ej
	Vilken:		
System för utbildning:			
2. Vem är ansvarig för personalens kunskaper?	-----		
3. Vem är ansvarig för att ta fram gällande arbetsrutiner?	-----		
4. Finns en plan för utbildning?	Ja	Nej	Vet ej
a. Är planen skriftlig?	Ja	Nej	
5. Finns grundläggande kunskapskrav/kunskapsnivå beskriven?	Ja	Nej	Vet ej
a. Är de skriftliga	Ja	Nej	
6. Är utbildningen anpassad efter olika typer av arbets/ansvarsområden?	Ja	Nej	Ej aktuellt
7. Finns rutiner för utbildning vid nyanställning?	Ja	Nej	Vet ej
a. Är de skriftliga?	Ja	Nej	
8. Finns rutiner för utbildning av vikarier?	Ja	Nej	Vet ej
a. Är de skriftliga?	Ja	Nej	
För producenter:			
9. Har någon/några fått extra utbildning om HACCP?	Ja	Nej	Vet ej

<p>Utbildning:</p> <p>10. Används extern eller intern utbildning? Om extern:</p> <p style="padding-left: 20px;">a. Vilka kriterier användes för val av utbildaren/utbildningsföretaget?</p> <p>11. Vilken form har utbildningen, tex handledning, information på möten, kurser etc</p>	<p style="text-align: center;">Extern Intern Vet ej</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p>Dokumentation:</p> <p>12. Finns dokumenterad utbildning för samtliga som hanterar livsmedel?</p>	<p style="text-align: center;">Ja Nej Vet ej</p>
<p>Intern revision:</p> <p>13. Används resultatet från den interna revisionen som underlag för kommande utbildningar?</p> <p>Om ja:</p> <p style="padding-left: 20px;">a. Hur?</p>	<p style="text-align: center;">Ja Nej Vet ej</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p>Helhetsomdöme från kontrollen med checklistan:</p>	
<p>Utan anmärkning</p> <p>Med anmärkning</p> <p>Underkänd</p>	<p>Om avvikelser förekom på systemområde utbildning:</p> <p>Rutin (punkt 2.1)</p> <p>Dokumentation (punkt 2.2)</p> <p>Kunskap om rutiner/instruktioner (punkt 2.3)</p> <p>om avvikelse enligt punkt 2.3, exemplifiera:</p> <p>-----</p> <p>-----</p>