

CHECKLISTA FÖR LEVERANTÖRSBEDÖMNING

ENLIGT IP LIVSMEDEL 2024:1

Vi är certifierade enligt standarden IP Livsmedel. Regelbundna leverantörsbedömningar ingår därför i vårt kvalitetsarbete. Fyll i checklistan genom att efter varje fråga kryssa i "Ja" eller "Nej".	Om frågan inte gäller er eller er verksamhet kryssar ni i "Ej relevant". Skicka tillbaka den ifyllda checklistan till avsändaren och behåll lämpligen en kopia.
--	---

Namn/Företagsnamn:	
Org.nr./GC-nr:	
Telefon:	
Adress:	
Ort:	
Produkter:	
Datum:	

	EGENREVISION; DOKUMENTHANTERING	J A	N E J	E J R E L E V A N T	K O M M E N T A R
1.1	Är ni registrerade eller godkända hos behörig kontrollmyndighet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1.2	Har en egenrevision genomförts?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	LEDNING OCH ORGANISATION				
2.1	Finns en ansvarsfördelning för olika områden inom livsmedelssäkerhet på ert företag?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.2	Arbetar ni med livsmedelssäkerhetskultur på ert företag?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2.3	Har ni dokumenterade rutiner angående livsmedelssäkerhet som är tillgängliga och lättförståeliga för personalen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
KUNSKAP/KOMPETENS					
3.1	Har personal samt andra personer som kan ha påverkan på livsmedelssäkerheten fått tillräcklig information om hygienreglerna/rutinerna?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.2	Har all personal den kunskap som krävs, anpassat för arbetsuppgifterna som involverar livsmedelssäkerhet och hygien, information/märkning, redlighet och eventuell allergihantering?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3.3	Finns tillräcklig kompetens/kunskap hos den person som är ansvarig för HACCP, information/märkning, redlighet och allergener, samt spårbarhet och återkallelse?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SÅRBARHET					
4.1	Har en skriftlig sårbarhetsanalys för livsmedelsfusk och bedrägeri upprättats?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4.2	Har en skriftlig sårbarhetsanalys för hot och sabotage upprättats?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
HACCP-SYSTEM					
FAROANALYS					
5.3	Har företaget genomfört en faroanalys enligt principerna för HACCP?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
STYRBARA GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR, KRITISKA STYRPUNKTER (CCP:ER) VALIDERING OCH VERIFIERING					
6.1	Är styrbara grundförutsättningar och /eller kritiska styrpunkter (CCP:er) identifierade och skriftligt dokumenterade för varje produkt/produktgrupp?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.2	Finns det dokumenterade rutiner för övervakning av styrbara grundförutsättningar och kritiska styrpunkter (CCP:er)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.3	Finns det en åtgärdsplan för vad som ska göras om gränsvärden för styrbara grundförutsättningar och kritiska kontrollpunkter (CCP:er) överskrids?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6.4	Finns det ett system för utvärdering/validering av HACCP-systemet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

6.5	Finns det ett system för årlig kontroll/verifiering och HACCP-systemet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
PERSONALHYGIEN					
7.1	Finns skriftliga hygienregler/rutiner för personal och besökare/entreprenörer?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.2	Bär alla som beträder livsmedelslokalen relevanta arbetskläder?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
LOKALER, INREDNING OCH UTRUSTNING					
8.1	Är lokaler och inredning ändamålsenliga och möjliggör en säker livsmedelshantering?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.2	Finns det rutiner för underhåll av inredning och utrustning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.3	Finns rutiner för underhåll av mät- och styrutrustning med betydelse för livsmedelssäkerheten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
RENGÖRING					
9.1	Finns skriftliga rutiner för effektiv rengöring och städning av lokaler och utrustning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.1	Finns det rutiner för hur livsmedel, emballage och utrustning ska hanteras och förvaras under hygieniska förhållanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.2	Rengörs arbetsytor som haft kontakt med allergener innan andra livsmedel hanteras på samma ytor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.3	Förvaras rengöringsmedel och andra kemikalier samt städutrustning, i separat utrymme väl avskilt från livsmedel?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9.3	Finns viktig information om rengöringsmedel/kemikalier tillgängliga och är de tydligt märkta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
PROVTAGNING OCH VATTENKVALITET					
10.1	Finns det rutiner för provtagning som säkerställer relevanta mikrobiologiska/kemiska kriterier?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.2	Finns det rutiner för att säkerställa att vatten som används i livsmedelstillverkningen uppfyller kraven på dricksvattenkvalitet och kan mätningar och resultat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

	redovisas?				
	AVFALL				
11.1	Finns det rutiner hur avfall omhändertas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	SKADEDJURSSÄKRING				
12.1	Finns det årliga rutiner för skadedjursarbete som innehåller riskbedömning, förebyggande arbete, övervakning samt dokumentation av eventuell skadedjursbekämpning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12.2	Om det finns risk för skadedjur i utrymmen där livsmedel finns, övervakas skadedjuren?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	FÖRVARING OCH HANTERING AV LIVSMEDEL				
13.1	Förvaras och hanteras livsmedel i en säker miljö, med avseende på temperatur och luftfuktighet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13.2	Förvaras respektive hanteras livsmedel som kyl- och frysförvaras, varmhålls, nedkyls och upphettas i rätt temperatur samt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13.3	Finns rutiner för särskållning och produktions- och processplanering?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	ALLERGENER				
14.1	Förvaras och hanteras livsmedel innehållande allergener på ett sådant sätt så risken för allergisk reaktion hos slutkonsument minimeras? Märks allergener tydligt upp?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	LEVERANTÖRER, VARUMOTTAGNING OCH LEVERANTÖRSKONTROLL				
15.1	Finns det en förteckning av leverantörer och kriterier för godkännande av leverantörer?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15.1	Finns det en rutin för godkännande av nya leverantörer med avseende på livsmedelssäkerhet och spårbarhet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

15.2	Finns det en plan för uppföljning av leverantörer som styrker kriterierna för godkännandet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15.3	Finns det rutiner för vad som ska kontrolleras vid inleverans av varor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15.4	Förpackas alla livsmedel i för livsmedelgodkända förpackningar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	TRANSPORT OCH UTLIVERANS				
16.1	Sker utleverans och transport av livsmedel under lämpliga temperatur- och hygienförhållanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	INFORMATION/MÄRKNING/ REDLIGHET				
17.1	Finns det korrekt information/är färdigförpackade livsmedel märkta på ett korrekt sätt utifrån produktsäkerhet och redlighet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.2	Finns det korrekt information/är ej färdigförpackade livsmedel märkta på ett korrekt sätt utifrån produktsäkerhet och redlighet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.3	Använder ni er av någon form av frivilliga märkningar som t.ex. miljö- eller ursprungsmärkning och finns avtal, certifikat eller liknande som visar att märkningen får användas.?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.4	Använder ni er av någon form av närings- och hälsopåståenden, "spår av" märkning (PAL) och/eller "fri från" märkning och uppfyller ni särskilda myndighets- och lagkrav?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17.5	Har ni rutiner för kontroll som säkerställer att information/märkning är korrekt och vilka parter som ska informeras vid betydande informationsändringar i märkningen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

	SPÅRBARHET OCH ÅTERKALLELSE				
18.1	Kan samtliga ingredienser (inklusive förpackningsmaterial i kontakt med livsmedel) som ingår i den färdiga produkten spåras ett steg bakåt och ett steg framåt i livsmedelskedjan? (Ett steg bakåt för de som säljer direkt till slutkonsument)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18.2	Finns det en rutin för regelbundna test av spårbarheten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18.3	Finns det intern spårbarhet på företaget (gäller för företag som har detta krav från myndighet eller andra intressenter)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18.4	Kan underlag för att utföra en kvantitativ spårbarhetskontroll, t e x massbalans tas fram (om produkter med särskild information/märkning/påståenden som rör råvaran hanteras)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18.5	Finns det en skriftlig plan för återkallelse?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18.6	Testas återkallelseplanen regelbundet (minst årligen)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
HANTERING AV AVVIKELSER OCH REKLAMATIONER					
19.1	Finns ett system för att hantera reklamationer och avvikelser, och dokumenteras avvikelshandlingen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	