

Livsmedelssäkerhetskultur

Om arbetsuppgifterna enligt de detaljerade kraven enligt kontrollpunkt 2.1 är fördelade mellan 1-2 personer inom företaget kan organisationsstrukturen redovisas muntligen, annars ska det vara dokumenterat/finnas skriftligt.

Företagsnamn:	
Org.nr.	
Anläggning:	
Datum för dokumentets upprättande:	

2.1 Ansvarsfördelning

Ansvarig person med det högsta/yttersta ansvaret för företagets livsmedelsäkerhet	Titel:	
	Namn:	
Ansvarig person för att egenrevisionen utförs enligt kontrollpunkt 1.2.	Titel:	
	Namn:	

Ansvarig person för det dagliga arbetet kring livsmedelssäkerhet inklusive kontakten med personalen.	Titel:	
	Namn:	
Ansvarig för introduktion enligt kontrollpunkt 3.1.	Titel:	
	Namn:	
Ansvarig för verksamhetens sårbarhetsanalys enligt 4.1 och 4.2 och som ansvarar för sammankallande om företaget drabbas av fusk/bedrägerier och hot/sabotage.	Titel:	
	Namn:	
Ansvarig för att HACCP systemet införs, tillämpas och utvecklas enligt KAP 5 och 6 och i förekommande fall utför leverantörsbedömning på plats enligt 15.1 och 15.2.	Titel:	
	Namn:	
Ansvarig för städ och underhåll enligt kapitel 8 och 9.	Titel:	
	Namn:	
Ansvarig för frågor relaterade till information/märkning, redlighet och allergener (om det förekommer i de produkter som hanteras/ produceras), enligt kapitel 14 och 17.	Titel:	
	Namn:	

Ansvarig för spårbarhet och återkallelse enligt kapitel 18.	Titel:	
	Namn:	
Ansvarig för andra roller och/eller ansvarsområden som involverar livsmedelssäkerheten.	Titel:	
	Namn:	
Beskrivning av andra roller och ansvarsområden som ovanstående person ansvarar för:		

2.2 Företagets arbete med livsmedelssäkerhetskultur

Redogörelsen ska kunna göras muntligen vid en revision av den person som enligt 2.1 har det högsta/yttersta ansvaret för företagets livsmedelsäkerhet. Nedanstående mall kan användas som ett hjälpmedel vid till exempel en egenrevision, men innebär inte ett bevis för att man uppfyller kraven i kontrollpunkt 2.2. Det är alltid upp till revisorn att göra bedömningen under pågående revision om företaget uppfyller de krav som ställs under vardera kontrollpunkt.

Beskriv hur företaget säkerställer tillgången på personal med rätt kompetens för att kunna hantera eller producera säkra livsmedel (vid t ex nyanställning eller kompetensutveckling av befintlig personal)	
Beskriv hur kompetensen av befintlig personal upprätthålls och följs upp, t ex via utbildning eller handledning och hur det utvärderas eller följs upp via test	
Beskriv på vilket sätt man säkerställer att personalen har kännedom om organisationsstrukturen (inklusive förändringar i den), enligt 2.1	

<p>Beskriv på vilket sätt kommunikationen sker så att personal får tillgång till nödvändig och aktuell information</p>	
<p>Beskriv hur personal ges möjlighet att kunna reflektera över/bidra med förbättringar gällande livsmedelssäkerhetsarbetet och hur de kan rapportera eventuella händelser som kan utgöra en livsmedelssäkerhetsrisk</p>	
<p>Beskriv hur personalens engagemang i arbetet med livsmedelssäkerhetskulturen utvärderas, tex genom enkät, samtal med personal eller motsvarande.</p>	