

CHECKLISTA FÖR LEVERANTÖRSBEDÖMNING ENLIGT IP LIVSMEDEL 2022:1

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". Vid behov kan ni beställa regelhandboken på www.sigill.se.

Om frågan inte gäller er eller er verksamhet kryssar ni i "Ej relevant". Observera att alla regler som är relevanta för er verksamhet ska vara uppfyllda. Skicka tillbaka den ifyllda checklistan till avsändaren och behåll lämpligen en kopia.

Namn/Företagsnamn

Org.nr./GC-nr

Telefon

Adress

Ort

Produkter

	EGENREVISION; DOKUMENTHANTERING	JA	NEJ	EJ RELEVANT	KOMMENTAR
1.1	Är ni registrerade eller godkända hos behörig kontrollmyndighet				
1.2	Har en egenrevision genomförts?				
1.3	Är alla dokument och skriftliga rutiner aktuella, tydligt namngivna och daterade.				
	SÅRBARHET				
2.1	Har en skriftlig sårbarhetsanalys för livsmedelsfusk och bedrägeri upprättats?				
2.2	Har en skriftlig sårbarhetsanalys för hot och sabotage upprättats?				
	KUNSKAP/KOMPETENS				
3.1	Har personal som kan ha påverkan på livsmedelssäkerheten tillräcklig kunskap för sina arbetsuppgifter?				

3.2	Finns det tillräcklig kompetens för att införa, tillämpa och utveckla HACCP systemet i er verksamhet?				
3.3	Finns det minst en person som har ansvar, kunskap/kompetens för att säkerställa att information/märkning motsvarar innehållet i produkten?				
HACCP-SYSTEM					
HACCP-ansvarig					
4.1	Finns det angivet vem/vilka som är ansvariga för HACCP-planen inkl. den/deras befogenheter?				
FAROANALYS					
5	Har företaget genomfört en faroanalys enligt principerna för HACCP ?				
KRITISKA STYRPUNKTER (CCP:ER) OCH HACCP-PAN					
6.1	Är kritiska stympunkter (CCP:er) identifierade och skriftligt dokumenterade för varje produkt/produktgrupp?				
6.2	Finns det dokumenterade rutiner för övervakning av kritiska stympunkter (CCP:er)?				
6.3	Finns det en åtgärdsplan för vad som ska göras om gränsvärden för kritiska kontrollpunkter (CCP:er) överskrids?				
6.4	Finns det ett system för utvärdering/validering av HACCP-systemet?				
6.5	Finns det ett system för årlig kontroll/verifiering och HACCP-systemet?				
PERSONALHYGIEN					
7.1	Finns skriftliga hygienregler/rutiner för personal och besökare/entreprenörer?				
7.2	Bär alla som beträder livsmedelslokalen relevanta arbetskläder?				
LOKALER/ANLÄGGNINGAR					
8.1	Är lokaler och anläggningar ändamålsenliga och möjliggör en säker livsmedelshandtering?				
8.2	Finns det rutiner för underhåll av inredning och utrustning?				
8.3	Finns rutiner för underhåll av mät- och styrutrustning med betydelse för livsmedelssäkerheten?				

PROVTAGNING					
9.1	Finns det rutiner för provtagning som säkerställer relevanta mikrobiologiska/kemiska kriterier?				
RENGÖRING					
10.1	Finns skriftliga rutiner för effektiv rengöring och städning av lokaler och utrustning?				
10.2	Förvaras rengöringsmedel och andra kemikalier samt städutrustning, i separat utrymme väl avskilt från livsmedel?				
10.2	Finns viktig information om rengöringsmedel/kemikalier tillgängliga och är de tydligt märkta?				
AVFALL					
11.1	Finns det rutiner hur avfall omhändertas?				
SKADEDJURSSÄKRING					
12.1	Finns det årliga rutiner för skadedjursarbete som innehåller riskbedömning, förebyggande arbete, övervakning samt dokumentation av eventuell skadedjursbekämpning?				
12.2	Om det risken att skadedjur finns i utrymmen där livsmedel finns, övervakas skadedjuren?				
VATTEN					
13.1	Finns det rutiner för att säkerställa att vatten som används i livsmedelstillverkningen uppfyller kraven på dricksvattenkvalitet och kan mätningar och resultat redovisas?				
FÖRVARING OCH HANTERING AV LIVSMEDEL					
14.1	Finns det rutiner för hur livsmedel, emballage och utrustning ska hanteras och förvaras under hygieniska förhållanden?				
14.2	Råder en god varuomsättning, med "först in – först ut" – principen (FIFO)?				
14.3	Förvaras och hanteras livsmedel i en säker miljö, med avseende på temperatur och luftfuktighet?				

14.4	Förvaras resp. hanteras livsmedel som kyl- och frysförvaras, varmhålls, nedkyls och upphettas i rätt temperatur samt kan man redogöra för vilka temperaturer som gäller aktuella moment?				
14.5	Förpackas alla livsmedel i för livsmedelgodkända förpackningar?				
ALLERGENER					
15.1	Förvaras och hanteras livsmedel innehållande allergener på ett sådant sätt så risken för allergisk reaktion hos slutkonsument minimeras? Märks allergener tydligt upp?				
15.1	Rengörs arbetsytor som haft kontakt med allergen innan andra livsmedel hanteras på samma ytor?				
VARUMOTTAGNING OCH LEVERANTÖRSKONTROLL					
16.1	Finns det en förteckning av leverantörer och kriterier för godkännande av leverantörer?				
16.1	Finns det en rutin för godkännande av nya leverantörer med avseende på livsmedelssäkerhet och spårbarhet?				
16.2	Finns det en plan för uppföljning av leverantörer som styrker kriterierna för godkännandet?				
16.3	Finns det rutiner för vad som ska kontrolleras vid inleverans av varor?				
TRANSPORT OCH UTLIVERANS					
17.1	Sker utleverans och transport av livsmedel under lämpliga temperatur- och hygienförhållanden?				
INFORMATION/MÄRKNING/ REDLIGHET					
18.1	Finns det korrekt information/är färdigförpackade livsmedel märkta på ett korrekt sätt utifrån produktsäkerhet och redlighet?				
18.2	Finns det korrekt information/är ej färdigförpackade livsmedel märkta på ett korrekt sätt utifrån produktsäkerhet och redlighet?				

18.3	Finns det rutiner för sårhållning och god produktionsplanering så att redligheten säkerställs?				
	SPÅRBARHET OCH ÅTERKALLELSE				
19.1	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? För företag som säljer direkt till slutkonsument gäller ett steg bakåt.				
19.2	Finns det en rutin för regelbunden test av spårbarheten?				
19.3	Finns det intern spårbarhet på företaget (gäller för företag som har detta krav från myndighet eller andra intressenter)?				
19.4	Kan underlag för att utföra en kvantitativ spårbarhetskontroll, t ex massbalans tas fram (om produkter med särskild information/märkning/påståenden som rör råvaran hanteras)				
19.5	Finns det en skriftlig plan för återkallelse?				
19.6	Testas återkallelseplanen regelbundet (minst årligen)?				
	HANTERING AV AVVIKELSER OCH REKLAMATIONER				
20.1	Finns ett system för att hantera reklamationer och avvikelser, och dokumenteras avvikelshanteringen?				