

Företag

Verksamhet

Belägenhet

Försäkringsbelopp och ansvarstid

Stora leverantörer och kunder: (Beroenden är ej medförsäkrade utan särskild utformning av försäkringen. Uppgiften är ändå av vikt för riskbedömning och kumul kontroll.)

Namn	Verksamhet	Försäkrad i LF	Försäkrad i Agria	Ej i LF/vet ej

Förekommer inspektion från någon myndighet ?

Vilken?

Senaste myndighetsinspektion

När? Anmärkningar? Åtgärd?

Egen provtagning med avseende på smittskydd

Vad? Hur? Hur ofta?

Eventuell analys genom externt laboratorium, fristående veterinär eller liknande

Normer utöver lagliga minimikrav som uppfylls: (t ex exportgodkännande, norm från branschorganisation eller liknande)

Finns åtgärdsplan vid eventuell skada?

Skador eller tillbud inom smittskydd de senaste 5 åren

Person på företaget som kan lämna ytterligare upplysningar och förklaringar

Namn

Telefon

Uppgifterna insamlade av:

Namn

Telefon

Egenkontroll i övrigt (jämför checklista). Finns dokumentation och uppföljning så att avsedda rutiner verkligen fungerar?

Checklista Exempel på egenkontroll via livsmedelsindustri

1. Inspektion av lokaler och utrustning

- Kontroll av skador, slitage.
- Test av vägnings- och doseringsutrustning
- Rutiner för städning och rengöring. Efterkontroll
- Bakteriologisk provtagning (på arbetsytor)
- Skadedjursbekämpning

2. Personal

- Utbildning
- Skyddskläder - regler och rutiner
- Utrustning och regler för handtvätt mm
- Hälsokontroll, periodisk. Extra kontroll efter utlandsresa?
- Besöksrutiner vid anläggningen

3. Råvaror

- Journalföring av ursprung och specifikationer
- Okulärkontroll (t ex skadade förpackningar)
- Provtagningschema vid mottagning anpassat till resp råvara för exempelvis
 - Temperatur
 - Mikrobiologi
 - Kemisk sammansättning
- Kontroll av vatten för produktion och rengöring.

4. Recept, processer

- Alla recept dokumenterade
- Handhavande- och skötselinstruktion för all utrustning
- Instruktion för förvaring, hantering och provtagning av varor i olika skeden av processen
- Extra kontroll vid nytt recept eller vid ny råvaruleverantör.

5. Temperaturkontroll

- Reglering och larm i produktionslokaler (om nödvändigt)
- Registrering av temperatur i kyl- och frysrum. Sparas viss tid.
- Övervakning och ev registrering av temperatur och tid vid värmebehandling

6. Färdigvara

- Vikt
- Mikrobiologisk kvalitet
- pH-värde
- vattenhalt, fetthalt
- okulärkontroll och provsmakning
- rester från annan produkt tillverkad i samma linje
- förslutning och märkning av emballage
- märkning och journalföring så att varje parti kan identifieras för destruktion, omarbetning eller liknande. Möjlighet att koppla ihop upptäckta fel med råvaruleveranser, produktionslinjer, temperaturregistreringar och utförda stickprovskontroller.

7. Kundkontakt

- Innehållsdeklaration (speciellt allergirisker)
- Instruktioner, varningstexter
- Förpackning vid behov "plomberad" så att kunden lätt kan se om den skadats eller öppnats
- Rutin för reklamationer, frågor och förslag