

Kontrollplan

BASISKONTROLLER	Ansvar	Hypighet	Dokumentasjon
1. Leverandørvurdering	Teamleder kjøkken	Årlig	
2. Råvarevurdering (Visuell og sensorisk)	Den enkelte	Fortløpende	Avvik
3. Visuell kontroll av produksjonsforhold	Den enkelte	Fortløpende	Avvik ved utilfredsstillende produksjonsforhold
4. Visuell kontroll av ferdig vasket utstyr/redskap	Den enkelte	Fortløpende	Avvik ved feil på maskin
5. Observere produksjonsrutiner	Teamleder kjøkken	Fortløpende	
6. Skadedyrkontroll			Rapporter
7. Visuell kontroll av sveis	Den enkelte	Fortløpende	
8. Næringsmiddelgodkjent emballasje	Teamleder kjøkken	Ved endring av emballasje-leverandør/type	EK-Godkjenningsbevis eller lignende

KONTROLLPUNKT	Ansvar	Hypighet	Dokumentasjon	Grenser
1. Varemottak	Den enkelte	Ved alle mottak	Fraktbrev/ Pakkseddel Ev. avviksrapporter	Uten skader God dato Riktig merket Riktig temperatur
2. Hygieneinspeksjon	ISO-Piloten	Årlig	Rapport med kommentar og forslag til forbedring	Hygieniske produksjons og oppbevaringsforhold
3. Temperatur i kjøle- og fryseenheter	Teamleder kjøkken	Daglig	Logg	Kjølerom lettbederverlige varer: 0 - 4°C Kjølerom frukt og grønt: 4-10°C Fryserom: -18°C eller kaldere
4. Temperaturkontroll oppvaskmaskin/varmt vann	ISO-Piloten	4 ganger per år	Rapport	Vaskevann 55-65°C Skyllevann 72-75 °C i min. 15 sek Varmt vann over 80 °C
5. Kontroll av varmebehandling	Den enkelte	Alltid	Avviksmelding	Skal være gjennomkokt/ Gjennomstekt
	Teamleder kjøkken	Ukentlig	Rapport	Kjernetemperatur over 72 °C
6. Mikrobiologisk prøve av egenprodusert kald mat	ISO-Piloten	4 ganger per år	Analysereport med kommentar og forklaring	Totaltall, Enteriobacteriaceae, E.Coli og Listeria Monocytogenes i henhold til kravene i Forskrift om næringsmiddelhygiene.
7. Mikrobiologisk kontroll av vannkvalitet	ISO-Piloten	2 ganger per år	Analysereport med kommentar og forklaring	Drikkevannsforskriften §19, tabell 2.1 E.Coli Ant/100 ml 0 Intestinale enterokokker Ant/100ml 0 Kimtall 22°C Ant/ml <100
8. Mikrobiologisk kontroll av renhold	ISO-Piloten	4 ganger per år	Rapport med kommentar og forslag til forbedring	ATP lavere enn 250. Omvask ved verdi er over 250. Enteriobacteriaceae på punkter med ATP over 250. – Ingen enteriobacteriaceae til stede. Listeria Monocytogenes ikke til stede
9 Temperaturkontroll varmholding	Teamleder kjøkken	Ukentlig	Rapport	Over 72°C
11 Temperaturkontroll transport av mat	Teamleder kjøkken	4 ganger per år	Rapport	Kald mat maks 7°C ved lokal transport