Lagvera

EGENKONTROLL

HACCP och förutsättningsprogram

Gå igenom HACCP-planen och förutsättningsprogrammen i produktionen. Kontrollera på plats och i loggarna, inte bara i pärmen.

Uppdaterad	Version
26 november 2026	2.0

Så använder du mallen

Gå igenom punkterna på plats och kryssa varje rad. Stryk det som inte finns hos er och lägg till det som saknas. Punkterna är desamma som i Lagveras checklista i appen.

Spara den ifyllda blanketten. Vid tillsyn och revision vill man se att bristerna har åtgärdats och följts upp, inte bara att ronden är gjord.

1 Uppgifter

Datum

Arbetsställe, anläggning eller projekt

Utförd av

Deltagare

Nästa genomgång

2 Kontrollpunkter

57 punkter i 9 avsnitt. Kryssa OK, Brist eller inte aktuellt och skriv åtgärd, ansvarig och datum vid varje brist.

HACCP-plan

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Det finns en HACCP-grupp eller en utsedd person som kan både HACCP och produktionen	☐	☐	☐	
Produktbeskrivningar visar avsedd användning och vilka konsumenter produkten är till för	☐	☐	☐	
Flödesschemana har kontrollerats på plats och stämmer med hur produktionen går i dag	☐	☐	☐	
Faroanalysen tar upp mikrobiologiska, kemiska och fysiska faror och allergener i varje steg HACCP har sju principer: faroanalys, kritiska styrpunkter, kritiska gränsvärden, övervakning, korrigerande åtgärder, verifiering och dokumentation. Källa: Livsmedelsverkets Kontrollwiki, HACCP.	☐	☐	☐	
Faroanalysen ses över när recept, råvaror, utrustning eller processen ändras	☐	☐	☐	
HACCP-planen verifieras regelbundet, till exempel genom internrevision, provtagning och genomgång av loggar	☐	☐	☐	

Förutsättningsprogram

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Det finns rutiner för underhåll, rengöring, skadedjur, avfall, vatten, personalhygien och utbildning	☐	☐	☐	
Rengöringen verifieras, till exempel med ytprover eller ATP-mätning	☐	☐	☐	
Smörjmedel och kemikalier som kan komma i kontakt med produkten är avsedda för livsmedelsproduktion	☐	☐	☐	
Glas och hård plast i produktionen är förtecknade och kontrolleras, och det finns en rutin vid glasbrott	☐	☐	☐	
Främmande föremål förebyggs med metalldetektor, sikt, magnet eller annat där faroanalysen visar behov	☐	☐	☐	
Personalen har utbildning i livsmedelshygien och HACCP efter sina arbetsuppgifter	☐	☐	☐	
Ledningen följer upp att alla vet varför livsmedelssäkerheten är viktig och säger till om brister	☐	☐	☐	
Vatten som används i produkten och till rengöring håller dricksvattenkvalitet	☐	☐	☐	

Kritiska styrpunkter

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Varje kritisk styrpunkt har ett gränsvärde som går att mäta eller observera	☐	☐	☐	
Det finns underlag för gränsvärdena, till exempel lagkrav, vetenskapligt stöd eller egen validering	☐	☐	☐	
Övervakningen sker så ofta att en avvikelse upptäcks innan produkten lämnar anläggningen	☐	☐	☐	
Mätutrustningen vid styrpunkterna kalibreras eller kontrolleras och det skrivs upp	☐	☐	☐	
Det står i förväg vad som görs med produkt och process när ett gränsvärde passeras	☐	☐	☐	
Avvikelser vid styrpunkterna skrivs upp med orsak, åtgärd och vem som beslutade om produkten	☐	☐	☐	
Övervakningsloggarna signeras och granskas av någon annan än den som mätte	☐	☐	☐	

Spårbarhet och återkallelse

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Råvaror, tillsatser och förpackningar kan spåras ett steg bakåt till leverantör och parti	☐	☐	☐	
Färdiga produkter kan spåras ett steg framåt till kund	☐	☐	☐	
Partier kan följas genom produktionen från råvara till färdig produkt	☐	☐	☐	
Spårbarheten har testats under det senaste året, och det gick fort nog	☐	☐	☐	
Det finns en rutin för återkallelse med kontaktlista, och den har övats	☐	☐	☐	
Rutinen säger när och hur kontrollmyndigheten ska informeras	☐	☐	☐	
Reklamationer från kunder registreras, utreds och följs upp	☐	☐	☐	

Leverantörer och mottagning

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Det finns en förteckning över godkända leverantörer	☐	☐	☐	
Leverantörerna är riskbedömda och bedöms om med jämna mellanrum	☐	☐	☐	
Certifikat från leverantörerna är giltiga och följs upp innan de går ut	☐	☐	☐	
Det finns specifikationer för råvaror och förpackningar	☐	☐	☐	
Mottagningskontroll görs och resultatet skrivs upp	☐	☐	☐	
Leverantörer av tjänster, som skadedjursbekämpning, rengöring och transport, ingår i bedömningen	☐	☐	☐	

Märkning och allergener

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Märkningen har alla obligatoriska uppgifter och stämmer med receptet Obligatorisk livsmedelsinformation hade avvikelser vid 13 procent av kontrollerna 2025, en av de vanligaste bristerna. Källa: Livsmedelsverket, Sveriges livsmedelskontroll 2025.	☐	☐	☐	
Allergener framhävs i ingrediensförteckningen	☐	☐	☐	
Det finns en översikt över var i anläggningen allergener hanteras	☐	☐	☐	
Korskontakt med allergener förebyggs med planering, rengöring mellan produkter eller separat utrustning	☐	☐	☐	
Rengöring mellan produkter med olika allergener verifieras	☐	☐	☐	
Märkning som "kan innehålla spår av" bygger på en riskbedömning	☐	☐	☐	
Etiketter kontrolleras vid varje produktionsstart så att rätt etikett sitter på rätt produkt	☐	☐	☐	
Hållbarhetstiden har ett underlag, till exempel lagringsförsök eller provtagning	☐	☐	☐	

Material i kontakt med livsmedel

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Det finns intyg om överensstämmelse för förpackningar och annat kontaktmaterial	☐	☐	☐	
Kontaktmaterialet är avsett för den typ av livsmedel och den temperatur det används till	☐	☐	☐	
Förpackningsmaterial förvaras skyddat från smuts, damm och skadedjur	☐	☐	☐	
Utrustning och redskap är av material som tål rengöringen och är hela	☐	☐	☐	

Skadedjur

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Det finns avtal med ett skadedjursföretag eller en egen rutin som skrivs upp	☐	☐	☐	
Det finns en karta över fällor och betesstationer, och den stämmer med verkligheten	☐	☐	☐	
Fynd och åtgärder skrivs upp och följs upp	☐	☐	☐	
Giftbeten används inte där de kan förorena livsmedel eller förpackningar	☐	☐	☐	
Byggnaden är tät mot skadedjur, med hela dörrar, portar och nät	☐	☐	☐	

Hygienzoner och flöden

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Anläggningen är indelad i hygienzoner, till exempel råvara, högrisk och förpackat	☐	☐	☐	
Personal, råvaror, produkter och avfall rör sig inte från smutsig till ren zon	☐	☐	☐	
Vid högriskzoner finns hygiensluss med handtvätt och byte av skor eller skoskydd	☐	☐	☐	
Arbetskläder skiljer sig åt eller är märkta per zon och tvättas på ett kontrollerat sätt	☐	☐	☐	
Besökare och hantverkare får hygienreglerna innan de går in i produktionen	☐	☐	☐	
Det finns en rutin för personal som är eller nyss har varit magsjuk	☐	☐	☐	

3 Brister som inte åtgärdas direkt

Det som inte rättas på plats förs in här och följs upp.

Brist	Åtgärd	Ansvarig	Klart senast	Uppföljd, datum

Genomgången klar, datum _____ Signatur _____ Kontrollerad av _____

4 Regler där kraven står

Frågorna är kontrollfrågor med egna ord, inte citat ur reglerna.

- (EG) 852/2004 Hygienförordningen
- LIVSFS 2005:20 Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelshygien
- LIVSFS 2014:4 Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation
- LIVSFS 2023:5 Livsmedelsverkets föreskrifter om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel
- SFS 2006:804 Livsmedelslag (2006:804)

Samma arbete i Lagvera

I Lagvera finns samma punkter som checklista i mobilen. En brist blir en avvikelse med foto, ansvarig och datum, påminnelser går ut tills den är åtgärdad, och genomgången går att skriva ut som protokoll efteråt.