Lagvera

EGENKONTROLL

Egenkontroll restaurang och café

Gå igenom det som livsmedelsinspektören brukar kontrollera. Svara utifrån hur det ser ut i köket i dag, inte hur rutinen är skriven.

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.

Mottagning

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Temperaturen på kylvaror och frysvaror kontrolleras vid leverans och resultatet skrivs upp Mät varans temperatur, inte luftens. Livsmedelsverket anger att risken för tillväxt ökar väsentligt över +8 °C. Källa: Livsmedelsverkets Kontrollwiki, Temperatur.	☐	☐	☐	
Kylvaror och frysvaror ställs in i kyl och frys direkt efter leverans	☐	☐	☐	
Förpackningarna kontrolleras: hela, rätt märkta och med datum som räcker	☐	☐	☐	
Det finns en rutin för vad som görs med en leverans som inte godkänns	☐	☐	☐	
Varorna kommer från leverantörer som är registrerade livsmedelsföretag	☐	☐	☐	

Förvaring och temperatur

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Kylarna håller rätt temperatur och den kontrolleras och skrivs upp regelbundet Följ temperaturen på förpackningen. Livsmedelsverket anger att risken för tillväxt ökar väsentligt över +8 °C, så högst +8 °C är en vanlig gräns i egenkontrollen. Källa: Livsmedelsverkets Kontrollwiki, Temperatur.	☐	☐	☐	
Frysarna håller den temperatur som står på förpackningen Ofta –18 °C eller kallare. Källa: Livsmedelsverkets Kontrollwiki, Temperatur.	☐	☐	☐	
Varje kyl och frys har en termometer eller givare som visar rätt	☐	☐	☐	
Termometrar och givare kontrolleras mot en referens med jämna mellanrum	☐	☐	☐	
Råa och färdiga livsmedel förvaras åtskilda, och rått kött står under färdig mat	☐	☐	☐	
Livsmedel är övertäckta och uppmärkta med innehåll och datum	☐	☐	☐	
Inga varor med passerat sista förbrukningsdag finns i lagret	☐	☐	☐	
Frysta varor tinas i kyl eller på något annat sätt som rutinen beskriver Livsmedelsverket anger upptining i högst +8 °C som lämpligt men inte som ett uttryckligt krav. Källa: Livsmedelsverkets Kontrollwiki, Temperatur.	☐	☐	☐	
Ingenting förvaras direkt på golvet	☐	☐	☐	

Tillagning, nedkylning och återuppvärmning

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Kärntemperaturen mäts när kyckling, färs och andra känsliga råvaror tillagas Branschens rekommendation är cirka 70 °C i kärnan. Lägre temperatur under längre tid kan också räcka, men då ska det finnas ett underlag. Källa: Livsmedelsverkets Kontrollwiki, Temperatur.	☐	☐	☐	
Varmhållen mat håller minst +60 °C Riktvärdet är 60 °C. Varmhållning under 55 °C kräver en egen riskbedömning. Källa: Livsmedelsverkets Kontrollwiki, Temperatur.	☐	☐	☐	
Mat som kyls ned är kall inom sex timmar Riktvärdet är högst sex timmar, till exempel från 60 °C till 8 °C. Tar det längre tid behövs en riskbedömning. Källa: Livsmedelsverkets Kontrollwiki, Temperatur.	☐	☐	☐	
Det finns utrustning eller arbetssätt för snabb nedkylning, till exempel nedkylningsskåp eller små kantiner	☐	☐	☐	
Mat som värms upp igen når minst +70 °C Riktvärdet är 70 °C eller varmare. Källa: Livsmedelsverkets Kontrollwiki, Temperatur.	☐	☐	☐	
Rå eller lätt tillagad fisk är behandlad mot parasiter, eller leverantören intygar det	☐	☐	☐	
Kärntemperaturer och nedkylningstider skrivs upp	☐	☐	☐	

Rengöring och lokaler

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Det finns ett städschema som visar vad som rengörs, hur ofta och av vem	☐	☐	☐	
Kök, utrustning och redskap är rena, även bakom och under maskiner	☐	☐	☐	
Skärbrädor och redskap för rått och färdigt hålls isär eller diskas emellan	☐	☐	☐	
Rengöringsmedel är avsedda för livsmedelslokaler och förvaras skilt från livsmedel	☐	☐	☐	
Diskmaskinen fungerar och når den temperatur som tillverkaren anger	☐	☐	☐	
Handfat för handtvätt är fria och har tvål, varmt vatten och engångshanddukar	☐	☐	☐	
Golv, väggar, tak och inredning är hela och lätta att hålla rena	☐	☐	☐	

Skadedjur och avfall

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Det finns en rutin för att förebygga och upptäcka skadedjur	☐	☐	☐	
Dörrar, fönster och ventiler är täta eller har nät	☐	☐	☐	
Det finns inga spår av skadedjur, som spillning, gnagmärken eller döda insekter	☐	☐	☐	
Det finns avtal med ett skadedjursföretag, eller egen kontroll som skrivs upp	☐	☐	☐	
Avfall förvaras i kärl med lock och töms så ofta att det inte luktar eller lockar skadedjur	☐	☐	☐	

Allergener

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Det finns aktuell information om vilka av de 14 allergenerna som finns i varje rätt De 14 allergenerna står i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011. Använd registret Allergener per rätt.	☐	☐	☐	
Gästerna kan se att information om allergener finns att få Lämnas informationen först när gästen frågar ska det finnas en upplysning om att den finns att få. Källa: Livsmedelsverkets Kontrollwiki, Obligatoriskt att informera om.	☐	☐	☐	
Personalen vet var informationen finns och vem som svarar på frågor om allergener	☐	☐	☐	
Allergeninformationen uppdateras när ett recept, en råvara eller en leverantör byts	☐	☐	☐	
Specialkost lagas och serveras så att den inte kommer i kontakt med det gästen inte tål	☐	☐	☐	
Ingrediensförteckningar för köpta såser, halvfabrikat och bröd sparas	☐	☐	☐	

Personlig hygien och utbildning

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
All personal har fått utbildning i livsmedelshygien som passar deras arbetsuppgifter	☐	☐	☐	
Nyanställda och extrapersonal får introduktion innan de börjar hantera livsmedel	☐	☐	☐	
Det finns en rutin för vad den som har magsjuka eller sår på händerna ska göra	☐	☐	☐	
Personalen tvättar händerna när de börjar arbeta, efter toalettbesök och mellan rått och färdigt	☐	☐	☐	
Arbetskläderna är rena och används bara i köket	☐	☐	☐	
Ringar, armband och klockor tas av vid arbete med livsmedel	☐	☐	☐	

Spårbarhet och vatten

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Det går att visa vem som har levererat varje råvara	☐	☐	☐	
Följesedlar eller fakturor sparas så att en leverans kan spåras	☐	☐	☐	
Det finns en rutin för att plocka bort en vara som återkallas	☐	☐	☐	
Mat som säljs vidare till andra företag, som catering, kan spåras ett steg framåt	☐	☐	☐	
Vattnet kommer från kommunens nät, eller så provtas egen brunn enligt kraven	☐	☐	☐	
Is görs av dricksvatten och ismaskinen rengörs enligt schemat	☐	☐	☐	

Egenkontrollen och dokumentationen

Kontrollpunkt	OK	Brist	Inte aktuellt	Åtgärd, ansvarig, klart senast
Det finns en faroanalys som visar vilka faror som finns i verksamheten och hur de hanteras Egenkontrollen bygger på HACCP. Dokumentationen ska stå i proportion till verksamhetens storlek och art. Källa: Livsmedelsverkets Kontrollwiki, HACCP.	☐	☐	☐	
Rutinerna stämmer med hur arbetet görs i dag	☐	☐	☐	
Rutinerna ses över när menyn, lokalen eller arbetssättet ändras	☐	☐	☐	
Loggar för temperatur, rengöring och skadedjur är ifyllda och går att visa upp	☐	☐	☐	
Registreringen hos kommunen stämmer med den verksamhet som bedrivs	☐	☐	☐	
Brister från förra kontrollen är åtgärdade	☐	☐	☐	

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
- 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.