

## Revision

Revision utförs en gång per år. Vid avvikelser/förändringar omarbetas HACCP-planen och egenkontrollen anpassas efter de förändringar som skett. Det handlar om att försäkra sig om att rutiner och kontroller fungerar, att resultaten från kontroller granskas och att fatta beslut om åtgärder för förbättringar.

Har vi en ny hantering av mat/varor?  Nej                      Ja	Om ja, vad måste göras?
Har verksamheten förändrats genom t.ex. om- /tillbyggnad eller ändrade flöden?  Nej                      Ja	Om ja, vad måste göras?
Stämmer flödesschemat och faroanalyser med de varor vi hanterar och vår verksamhet?  Nej                      Ja	Om nej, vad måste göras?
Har kontrollmyndigheten gjort inspektion eller revision under året?  Nej                      Ja	Om ja, vad måste göras?
Har åtgärder som beslutades på förra genomgången och uppdatering genomförts?  Nej                      Ja	Om nej, vad måste göras?
Är personalen tillräcklig utbildade i livsmedelshygien/egenkontroll?  Nej                      Ja	Om nej, vad måste göras?
Är det någon rutin som vi behöver ändra?  Nej                      Ja	Om ja, vad måste göras?
Är det någon rutins som vi behöver förbättra?  Nej                      Ja	Om ja, vad måste göras?
Har reklamationer hanterats enligt rutin?  Nej                      Ja	Om nej, vad måste göras?
Har avvikelser och korrigerande åtgärder hanterats enligt rutin?  Nej                      Ja	Om nej, vad måste göras?

**Övrigt:**

---

---

---

---

---

---

---

**Revision utförd av**

**Datum**