

Bokföring av egenkontroll

Bokföringen av egenkontroll visar att restaurangen agerar ansvarsfullt och sköter livsmedelssäkerheten.

- Bokföring av egenkontroll avser anteckningar som görs exempelvis om uppföljning av temperaturer, rengöring, avvikelser och korrigerande åtgärder.
- Med anteckningarna visar du att restaurangen utövar egenkontroll.
- Bokföringen hjälper till att upptäcka risker i verksamheten och förhållanden som kräver korrigerande åtgärder.
- När punkterna har antecknats är det ett bevis på att man har reagerat på situationen på vederbörligt sätt.
- Bokföringen av egenkontroll är en säkerhet för affärsverksamheten, eftersom du exempelvis vid misstanke om matförgiftning kan påvisa att temperaturen i restaurangen har varit korrekt.



Läs mer:

- » ruokavirasto.fi/sv/livsmedelsbranschen
- » oivahymy.fi/sv/framsida

Materialet har producerats i ett projekt för små och medelstora företag, som finansierats av jord- och skogsbruksministeriet.

