



## 7.2 Underhåll

*Följande innehåll är exempel på hur ett företag skall säkerställa korrekta rutiner för underhåll av lokaler och utrustning.*

### 1. Syfte

Rutinen skall säkerställa att verksamheten producerar i livsmedelslokaler och använder utrustningar som uppfyller både livsmedelsmyndighetens och verksamhetens krav på god hygienisk standard. Den skall kunna påvisa fel och brister så att dessa inte får en negativ påverkan på produkternas hygieniska specifikationer. Rutinerna skall även säkerställa att livsmedels säkerheten inte äventyras i samband med underhållsarbeten i lokalerna.

### 2. Omfattning

Denna instruktion omfattar alla livsmedelslokaler och utrustningar som ingår i dessa. Tillämpliga regler gäller för anställd personal som utför underhåll som extern hjälp.

### 3. Ansvar

Produktionschefen har ansvar för utförande av kontrollen och tillse att brister åtgärdas enligt föreslagna tidsgränser.

### 4. Beskrivning

4.1 Underhållspersonal både extern och intern skall iaktta regler för personlig hygien och använda anvisad skyddsklädsel enligt rutin för personalhygien (dok nr [8.6](#)) när produktionen är i gång.

4.2 Underhåll i hanteringszoner där livsmedel lagras eller hanteras oförpackat och vars aktiviteter kan påverka livsmedelssäkerheten eller lagenligheten skall begränsas till tider när arbetet har stoppat och livsmedlen är undanplockade eller förvaras skyddade från kontamination.

4.3 Underhåll av utrustning skall ske med den frekvens tillverkaren rekommenderar eller vid behov oftare.

4.4 Nedan punkter anger hur identifiering av förebyggande underhållsbehov skall ske:

- Produktionschefen sätter samman en grupp som skall utföra kontrollen. De skall bestå av förman och en operatör.
- Gruppen skall göra en underhållsrond minst 2 ggr/år
- Som hjälpmedel i kontrollen skall användas en framtagen checklista med registreringsblanketter.
- I utrustningar ingår underhåll och funktion av processutrustningar, verktyg, ventilationssystem, tryckluftssystem, ledningsnät för vatten, spolslangar, tappkranar och lagringstankar, transportbanor och äggtvätt.

4.5 Underhåll skall dokumenteras i lista för underhåll/service.

## 5. Dokumentation

- Checklista och underhållsplan med beskrivna brister och förslag till åtgärder
- Dokumentation av underhålls/service åtgärder (dok nr [7.2.1](#)).