



Egenkontroll för dig i livsmedelsbranschen

Alla livsmedelsföretagare ansvarar för att livsmedlen de producerar är säkra, d.v.s. inte gör människor sjuka eller orsakar skada. Företagarna måste själva kontrollera att de producerar säkra livsmedel genom s.k. egenkontroll. De kan på så sätt också visa miljökontoret att de uppfyller krav i livsmedelslagstiftningen och att livsmedlen de producerar hantearas hygieniskt.

System för säkra livsmedel

Egenkontroll betyder att du som livsmedelsföretagare skapar goda rutiner för att kontrollera att ni hanterar livsmedel hygieniskt i din verksamhet. Om du har ett bra system för egenkontroll försäkras du dig också om god hygien i verksamheten. Med god hygien menas t.ex. att utrymmen, redskap och utrustning är hela och rena och att personalen har god hygien och bär skyddskläder.

Här kan du läsa om områden som är viktiga att tänka på vid egenkontroll, och vilka rutiner du kan skapa kring dessa.

Du ska också kunna redogöra för hur man i din verksamhet kontrollerar och intygar att rutiner följs, vem som ansvarar för det och att informationen är aktuell. Sist i det här informationsbladet kan du läsa om hur du kan utforma en rutin. Miljökontoret kan göra bedömningen att vissa rutiner behöver vara skriftliga.

1. Utbildning

Du och din personal ska ha kunskap om livsmedelshygien och kunskaperna ska uppdateras kontinuerligt. Som livsmedelsföretagare måste du också se till att dina kunskaper om livsmedelslagstiftningen är aktuella.

2. Personalhygien

Du är skyldig att informera personalen om vilka regler som gäller när de arbetar i köket. Personalen måste kunna hålla god hygien när de arbetar med livsmedel. De ska kunna tvätta händerna och de ska bära rena skyddskläder. Det ska finnas ett omklädningsrum där de kan byta om. Personalen ska också ha tillgång till en egen personaltoalett. Du ska klargöra vilka regler som gäller för personalen om de blir sjuka, om de får sår på händerna och vad som gäller för rökning och snusning när de arbetar.

3. Vatten

Vattnet som ni använder vid beredning och tillagning av livsmedel ska vara av dricksvatten-kvalitet. Du som livsmedelsföretagare måste kunna visa att vattnet håller den kvalitén. Om du har egen brunn måste du ta prov på vattnet för att visa att det håller godtagbar dricksvattenkvalitet enligt Livsmedelsverkets bedömningsgrunder. Dina rutiner för vatten kan även omfatta provtagning av is och rengöring av slangar och silar i tappkranar.

Har du egen brunn och bedriver livsmedelsverksamhet ska brunnen också registreras hos miljökontoret. Det gör du samtidigt som du registrerar din anläggning.

4. Skadedjur

Som livsmedelsföretagare ska du förebygga och motverka att skadedjur kommer in i lokalerna, t.ex. genom springor vid dörrar och fönster eller genom ventilationskanaler. Du måste ha en plan för vad du ska göra om de ändå lyckas ta sig in i lokalen. Du ska också ha rutiner för att kontrollera spår av skadedjur.

5. Rengöring

God livsmedelshygien innebär också att lokaler, redskap och utrustning hålls rena. Det bör finnas rutiner för hur och hur ofta olika delar i verksamheten ska rengöras. Du ska regelbundet kontrollera rengöringen.

6. Underhåll

Din verksamhet ska ha en planering för underhåll av lokalerna. I planeringen ska du beskriva hur ofta du kontrollerar underhållet. Du håller din verksamhet i gott skick genom att rutinmässigt kontrollera behovet av underhåll, skriva ned när saker går sönder och vad som behöver åtgärdas.

7. Avfallshantering

Avfall från livsmedelshantering måste förvaras i tillslutna kärl så att skadedjur inte dras till anläggningen. Det hindrar också dålig lukt från att besvära personer som bor i närheten.

I rutinerna för avfallshantering ska du beskriva hur ni håller kärl och utrymmen där avfallet förvaras rena, och hur ni hanterar avfallet på ett hygieniskt sätt.

Matavfall, förpackningar med mera ska källsorteras enligt renhållningsföreskrifter för Eskilstuna kommun.

Större mängder fett får inte släppas ut till avloppsnätet eftersom det orsakar stopp i ledningarna. Har din verksamhet krav på att ha fettavskiljare ska diskmaskin, stekbord med mera vara kopplade till den. Fritryfett får aldrig hällas ut i avloppet utan måste samlas upp i behållare och lämnas till Eskilstuna Energi & Miljö AB.

Mer information finns på Eskilstuna Energi & Miljö AB webbplats: www.eem.se
kundtjänst: 016-710 23 00.

8. Förpackningsmaterial

Alla förpackningar som livsmedel förvaras eller serveras i måste vara godkända. Det gäller förvaringskärl och annat material, t.ex. plastfolie, påsar och aluminiumfolie som är avsett att skydda livsmedlen. Du måste kunna redogöra för vilken typ av förpackningsmaterial som används och köps in i verksamheten.

9. Hantering och förvaring av livsmedel

I din verksamhet ska ni hantera och förvara livsmedel hygieniskt så att smuts, bakterier, allergener eller giftiga ämnen inte kommer i direktkontakt

med dem. Det är viktigt att separera olika livsmedel så att t.ex. köttsaft eller jord inte hamnar på mat som är färdig att äta.

Du ska kontrollera att det är ordning i köket. Saker som inte hör hemma i ett kök ska heller inte förvaras där. Det kan t.ex. vara byggmaterial, tygsoffor och tv-apparater. Kemikalier får inte förvaras i samma utrymmen som livsmedel och ingenting bör förvaras på golvet.

10. Mottagning av livsmedel

När livsmedel anländer till din anläggning är det viktigt att ni kontrollerar dem innan de tas in i anläggningen. I dina rutiner bör du ange vilka krav som ställs på temperaturer, att emballaget och den yttre förpackningen är hela och rena, och att märkningen stämmer.

11. Temperatur

För att bakterier inte ska växa till i livsmedel måste du kontrollera och övervaka temperaturer. Du bör upprätta rutiner som utgår från hanteringen i din verksamhet, t.ex. kylförvaring, tillagning, nedkylning och återupphettning.

Faroanalys och kritiska kontrollpunkter (HACCP)

Du ska göra en riskvärdering av din verksamhet, från inköp till servering eller försäljning. Riskvärderingen gör du enklast genom att först göra ett flödeschema. Där skriver du ned alla moment som ingår i verksamheten, lämpligast i den ordning livsmedlen hanteras. Ett flöde kan t.ex. beskrivas så här: varumottagning → kylförvaring → tillagning → servering.

Därefter ska du analysera eventuella faror i hanteringen. Räkna upp livsmedlen och vilka beredningssteg de går igenom. Undersök vilka hälsofarliga



risker som finns med livsmedlen och med de olika beredningsstegen. På så sätt kan du identifiera kontrollpunkter. Du kan läsa om hälsofaror på vår webbplats: eskilstuna.se/livsmedel

Skriv sedan ned hur stora och allvarliga farorna är, och vilka åtgärder som du ska vidta för att undvika att de uppstår. Du bör t.ex. ange vilka specifika temperaturer och pH-värden som ska gälla.

Slutligen ska du värdera om åtgärden är tillräcklig för att t.ex. ta död på bakterier. Om du bedömer att åtgärden inte eliminerar en risk för fara har du identifierat en kritisk kontrollpunkt. Kritiska kontrollpunkter måste du övervaka och kontrollera noggrannare än övriga kontrollpunkter. Även färdiga faroanalyser kan användas men dessa måste vara anpassade till din verksamhet.

Övervakning av kritiska kontrollpunkter

För att kunna följa upp kritiska kontrollpunkter bör du skriva ned vad som ska göras och hur ofta. Du bör också ange vem som är ansvarig och hur arbetet med de kritiska kontrollpunkterna ska dokumenteras. Du ska kunna svara på vilka gränsvärden som är acceptabla och vilken åtgärden är om dessa under- eller överskrids.

Redlighet

God redlighet innebär att man är ärlig med de livsmedel man säljer och inte lurar kunderna. När du som livsmedelsföretagare märker etiketter eller skriver menyer ska uppgifterna om vad maten innehåller och var den kommer ifrån vara korrekta. Talas det på menyn om svensk oxfile, ska köttbiten vara oxfile och den ska vara svensk.

Information och presentation

För kunder som är allergiska eller överkänsliga är korrekt märkning och presentation viktig. De måste kunna lita på att den information de får på etiketter och menyer är korrekt. Det kan vara avgörande för deras val av produkt och för att de inte ska drabbas av en reaktion.

Märkning

Alla förpackade livsmedel som säljs måste vara märkta enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVS-FS 2004:74). Det måste finnas uppgifter om innehåll, datummärkning, nettokvantitet och konsu-



mentkontakt, d.v.s. vart kunden kan vända sig med frågor.

För livsmedel som är oförpackade och säljs över disk ska information om innehåll, bäst före-datum etc. kunna lämnas till kunden. Du som livsmedelsföretagare måste också kunna berätta vad livsmedlen innehåller och när de tillagats. Namnen på de livsmedel du säljer måste ge kunden en klar uppfattning om vad det är för typ av livsmedel som saluförs eller serveras.

Spårbarhet

Alla livsmedelsföretagare måste i varje steg i livsmedelskedjan från från "jord till bord" kunna tala om var livsmedlen kommer ifrån. Livsmedelsföretag som är mellanhand eller grossist måste dessutom kunna uppge vart de skickat sina livsmedel.

Klagomål och reklamationer

Det är viktigt att du har en rutin för klagomål eller reklamationer från kunder som köpt dina livsmedel eller ätit i din verksamhet. Om det gäller matförgiftning eller en överkänslighetsreaktion, kan deras synpunkter peka på brister i verksamheten. Miss-tänkta matförgiftningar bör du alltid anmäla till miljökontoret.

Ibland kan klagomål och reklamationer vara obefogade. Det kan vara bra att ha en rutin även för sådana situationer.

Så här kan du utforma en rutin

En rutin bör innehålla flera delar för att fungera väl. Det här bör du tänka på när du utformar rutiner.

Typ av kontroll

Vad ska kontrolleras? Varför ska det göras? Hur ska det göras?

Ansvar

Vem har ansvar för att utföra och dokumentera kontrollen?

Anvisningar

Det ska finnas anvisningar för gränsvärden, t.ex. temperaturgränser. Vid vilken gräns ska man göra något?

Åtgärder

Vad ska göras om en gräns har överskridits, t.ex. om temperaturen är för hög eller låg i en kyl?

Kontrollintervall

Hur ofta ska kontrollen göras?

Dokumentationsintervall

Ska kontrollerna dokumenteras och i så fall hur ofta?

Exempel på rutin

Rutin för underhåll:

I vår verksamhet är det kökschefen, en personalrepresentant, fastighetsägaren och vaktmästaren

som gemensamt går igenom samtliga lokaler, vår utrustning och våra maskiner för att undersöka att allt fungerar som det ska. De tittar på vad som behöver repareras eller lagas. Det kan t.ex. handla om att en kyl som håller +9 grader eller mer och som ska bytas ut eller repareras.

Vid underhållskontrollen skriver en person ned vad som konstateras. Det beslutas vem som ska åtgärda bristerna och vid vilken tidpunkt de ska vara åtgärdade.

Kontrollen ska utföras en gång i halvåret och kökschefen har ansvar för att se till att kontrollen utförs.

Miljökontoret har faktablad för:

- Egenkontroll för dig i livsmedelsbranschen
- Julbord
- Lokaler för livsmedelsverksamhet
- Registrering av livsmedelsverksamhet
- Ska du öppna restaurang, café, butik eller liknande

Du kan läsa mer på
www.slv.se och
eskilstuna.se/livsmedel

