



Grundförutsättningar

Med grundförutsättningar menas:

Grundläggande förhållanden och aktiviteter som är nödvändiga för att upprätthålla en hygienisk miljö genom hela livsmedelskedjan.

Syftet är både att förebygga hälsorisker och att säkerställa redlighet.

Utbildning

- En utbildningsplan för grundläggande kunskaper i livsmedelshygien
- Hur ofta och vem håller i utbildningen
- Utbildningen bör dokumenteras (namnlistor på personal som gått utbildning)

Det är verksamhetsutövarens ansvar att alla som hanterar livsmedel har tillräckliga kunskaper samt få den information eller handledning som behövs för att utföra jobbet på ett livsmedelshygieniskt riktigt sätt.

Personalhygien

- Finns nyanställningsintyg för nyanställd
- Vilken sorts arbetskläder ska personalen bära, t.ex. rock, hårskydd, skor.
- Vilka hygienregler gäller på arbetsplatsen
- Vad gäller t ex bärande av smycken, handtvätt och förhållningsregler vid sjukdom.

Vatten

Företag med egen vattentäkt ska analysera vattnet årligen, både kemiskt och mikrobiologiskt. Provtagning kan även behöva göras för förvaringstankar till vatten och egentillverkad is.

Rengöringsrutiner ska finnas för spolmunstycken och packningar.

Skadedjur

Förebyggande åtgärder för att kontrollera förekomst och bekämpning av skadedjur.

Det kan t.ex. innebära att ett avtal finns med någon saneringsfirma. Det ska i avtalet framgå om det är förebyggande eller vid behov.

- Finns avtal med saneringsfirma?
- Vad görs för att förebygga angrepp av skadedjur?
- Hur bekämpas skadedjur som trots förebyggande åtgärder kommer in i lokalen?
- Vilka åtgärder sker när brister upptäcks vid skadedjurskontrollen?
- Finns fungerande rutiner för sophantering?
- Hur ser miljön utanför anläggningen ut?

Underhåll av lokaler, inredning och utrustning

En skriftlig plan för underhåll av lokal, inredning och utrustning bör finnas. T ex att företaget en gång per år ser över vad som behöver renoveras/åtgärdas vad avser lokal, inredning och utrustning. För mätinstrument ska en regelbunden kalibrering ske. En tids- och åtgärdsjournal bör finnas för när brister vad avser underhåll ska åtgärdas.



Rengöring

Ett rengöringsprogram som beskriver vad som skall rengöras, på vilket sätt och hur ofta bör finnas. Det lättaste sättet att få detta att fungera är genom att upprätta ett städschema. För små verksamheter kan det ofta räcka med muntliga rutiner.

Rengöringen innefattar alla ytor (golv, väggar, tak, inredning och utrustning) . Man måste veta hur man ska göra för att hålla ytorna rena, dvs. ha en planen för rengöringen av lokalen. Frågor man bör svara på är:

- Vad rengörs dagligen, någon gång i veckan, någon gång i månaden och någon gång per år?
- Vilken städmetod och vilka medel ska används t ex våttorkning, spolning med högtryck?

I lokaler med bearbetning av livsmedel är det viktigt att veta att den rengöringsmetod man valt verkligen fungerar, det kan man göra på olika sätta. Ett exempel är att göra en rengöringskontroll med tryckplattor på t.ex. en arbetsbänk, en diskad tallrik, en skärbräda och en skärmaskin. Det finns flera laboratorier som kan anlitas för beställning och analys av tryckplattor.

Övervakning av temperaturer

Företaget ska ha arbetssätt som garanterar att livsmedel kyls ner, varmhålls, lagras och fryses in vid en korrekt temperatur och inom en bestämd tid. Vid varmhållning, nedkylning och infrysning ska tidsgränser definieras för att säkra god kvalitet och allmän hygien.

Temperatur, ankommande kylvaror

Temperaturen mäts i levererade kylvaror så angiven förvaringstemperatur inte överskrids.

Temperatur, ankommande varm mat

Temperaturen mäts i levererade varma livsmedel. Temperaturen bör inte var lägre än +60°C.

Lufttemperatur i kylar

Temperaturen i livsmedlen bör inte vara högre än vad som finns angivet som förvaringstemperatur av tillverkaren. I regel är det +8°C för de flesta kylvaror. För rå köttfärs och rå kyckling brukar det vara +4°C och för färsk fisk +2°C.

Lufttemperatur i frysar

Temperaturen i livsmedlen bör inte vara högre än vad som finns angivet som förvaringstemperatur av tillverkaren. I regel är det -18°C för de flesta frysvaror.

Nedkylning (ofta en s.k. kritisk kontrollpunkt - CCP)

Kärntemperaturen brukar mätas i värmebehandlade rätter som nedkylts för att serveras kalla, eller som ska återuppvärmas inför serveringen. Tid- och temperaturgräns ska definieras för att säkra god kvalitet och allmän hygien. Som regel brukar maten kylas ned så att kärntemperaturen efter fyra timmar inte är högre än +8°C.



Varmhållning (ofta en s.k. kritisk kontrollpunkt - CCP)

Kärntemperaturen brukar mätas. Tid- och temperaturgräns ska definieras för att säkra god kvalitet och allmän hygien. Som regel brukar varmhållning göras så att kärntemperaturen är varmare än +60°C.

Återuppvärmning (ofta en s.k. kritisk kontrollpunkt- CCP)

Temperaturen bör mätas några gånger för att kontrollera att maten först värmas upp tillräckligt och sedan varmhålls korrekt. I regel brukar återuppvärmning göras så att maten ska vara över +72°C i kärntemperatur och därefter varmhålls vid lägst +60°C. Tid- och temperaturgräns ska definieras för att säkra god kvalitet och allmän hygien.

Temperatur diskmaskin

Man bör veta att diskmaskinens disk- och sköljtemperatur fungerar som de ska. Som regel brukar disktemperaturen vara 60-70°C och sköljvattnets temperatur vara 80-90°C. Kanske finns ett serviceavtal med diskmaskinsförsäljaren där temperaturkontroller ingår.

Förpackningsmaterial

Man bör veta vilka förpackningsmaterial som används och hur företaget försäkras om att förpackningsmaterialet passar för livsmedlet. Företaget ska se till att det förpackningsmaterial som används är dokumenterat säkra för att inte livsmedlet ska kunna förorenas av några ämnen. T ex kan ämnen i vissa plastsorter vandra ut i feta varor som fisk eller ost. Kontrollera att material för förpackning av livsmedel eller annan utrustning har sådana egenskaper, att livsmedlen inte tillförs främmande ämne eller på annat sätt förorenas, d v s är godkända att användas till livsmedel.

- Är vårt förpackningsmaterial märkt med *för livsmedel* eller symbolen *glas/gaffel*?

Ankomst av varor och emballage

Man ska ha en rutin som säkerställer att varor och emballage uppfyller givna specifikationer (t ex varuslag, oskadat emballage, märkning, temperatur).

Frågor man bör ställa sig;

- Hur ser man till att inkommande varor uppfyller kravet på kvalitet och dokumentation?
- Vilka krav ställs på leverantörer och transportörer samt ev. egna transporter?
- Vilka åtgärder sker när fel och brister upptäcks vid mottagningskontrollen?
- Vilka åtgärdsgränser finns, dvs. var går gränsen för när åtgärder skall ske?

Avfallshantering

Omhändertas, förvaras och bortforslas avfallet på ett säkert sätt, dvs. så att det inte äventyrar hygien på de produkter som produceras på anläggningen och ger upphov till skadedjur.

Märkning

Hur ska vi kontrollera att varorna vi säljer/hanterar är märkta enligt gällande bestämmelser? Finns det uppgifter om; varubeteckning, produktionsmetod, (fiskad/odlad) fångstplats/land, nettovikt, ingrediensförteckning, näringsinnehåll, förvaringstemperatur, hållbarhetstid, GMO-innehåll, i tillämpliga fall alltid ges på etikett, förtryckt emballage eller medföljande handling.



Frågor man bör ställa sig;

- Vilka rutiner finns för att garantera att alla förpackade livsmedel är korrekt märkta?
- Hur ser vi till att korrekt information kan ges om maträtterna på menyn eller om produkterna som säljs i den manuella disken?
- Vid servering av specialkost (allergi/diet/) finns rutiner och utbildad personal för att hantera denna mat på ett säkert sätt?

Spårbarhet

Det ska finnas ett arbetssätt för varuidentifikationen i den interna och externa hanteringen av förpackningsmaterial, råvaror, tillsatser och färdiga produkter. Rutinen avser egenproducerade rätter som förvaras i kyl/frys. Gäller även för inköpta, omförpackade livsmedel. Via identifikationen skall ingående ingredienser och datum av betydelse för hållbarhet kunna utläsas.

- Om tillverkaren/leverantören kontaktar oss om att återkalla en produkt vi köpt av dem pga. att den inte är säker att äta, hur vet vi vilken produkt vi ska skicka tillbaka/kassera?
- Hur vet vi när en vara som vi själva packat om inte längre håller tillräckligt god kvalitet, dvs. inte ska säljas eller användas?

Upptining

Upptining ska ske under kontrollerade former (i kyl alternativt rinnande kallt vatten) vilket innebär att temperaturen på produkten inte i någon del får överstiga den temperatur som gäller som förvaringstemperatur.

Separering

- Hur gör vi för att hålla isär råvara och färdigvara?
- Hur ser vi till att livsmedel lagras i avsett utrymme/plats och inte på golvet osv.?
- Förvaras rengörings- och diskmedel i städutrymmet eller på annan säker plats?
- Förvaras våra livsmedel med tillräckligt varuskydd när de saluförs, exponeras, transporteras?
- Förvaras ovidkommande föremål i lokalen? Ovidkommande föremål kan vara diverse privata föremål som inte används i verksamheten eller trasig/gammal utrustning.
- Förvaras/hanteras mat/varor för allergiker, t.ex. gluten, laktos, komjölkprotein väl separerat från annan mat/varor? Är produkterna ordentligt märkta? Finns receptur för allergimat?

Korrigerande åtgärder

Vilka åtgärder vidtar vi för att rätta till brister, t.ex. felaktig förvaringstemperatur, utgången datum på ankomen vara, bristfällig rengöring vid rengöringskontroll, klagomål osv. Är åtgärderna vi gör tillräckliga? Hur undviker vi att det upprepas?

Internrevision

Ibland måste man gå igenom sina förebyggande rutiner för att säkerställa att de verkligen är ändamålsenliga. Kanske har man gjort någon förändring i verksamheten som gör att ett arbetssätt måste ses över. En rekommendation är att företaget själv gör en internrevision 1-2 ggr/år.



Internkontrollen ska kunna uppmärksamma fel och/eller svagheter i verksamheten och bidra till en kontinuerlig förbättring som följer av eventuella förändringar. Frågor man kan ställa sig är:

- Har vi kontroll på rätt saker för att säkerställa att ingen av våra konsumenter riskerar att bli sjuk?
- Hur ofta behöver vi göra egna granskningar av verksamheten ?
- Vilka åtgärder vidtas när brister konstateras?

Det finns olika exempel på checklistor som man kan använda vid en internrevision.

Ni kan använda er av t.ex. branschriktlinjen *Säker mat i servicehandeln* eller *Säker mat i din butik* m.fl. som finns på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se. Om ni anser att de arbetssätt/rutiner och riskanalyser som är gjorda i dessa stämmer överens med hanteringsstegen i er verksamhet kan ni hänvisa till dom. Om företaget väljer att använda branschriktlinjen är det viktigt att ha kännedom om vad som står i dom. De arbetssätt man har i företaget ska vara väl förankrade hos berörd personal.