



Visitas branschriktlinjer för restauranger

En beskrivning av hur livsmedelslagstiftningens
krav på restaurang kan uppfyllas

Innehåll

VISITAS BRANSCHRIKTLINJER FÖR MATHANTERING PÅ RESTAURANG	8
Om branschriktlinjerna	9
Vad säger lagstiftningen?	9
DOKUMENTATION	10
Faroanalys	12
Faroanalysen	12
Fysiska faror	12
Kemiska faror	12
Allergena faror	12
Mikrobiologiska faror	13
Utbildning och personalens kunskaper	17
Rekommenderade rutiner för att personalen ska göra rätt	17
Bra att veta om personalens kunskaper	17
Ta reda på personalens kunskaper	18
Behovet av kunskaper varierar för olika personer och olika arbetsuppgifter	18
Välj bästa alternativet för att uppfylla behoven	18
Vad säger lagstiftningen om utbildning?	18
Kursplan för utbildning i grundläggande livsmedelshygien	19
Kunskaper om tillämpning av HACCP – principerna	19
Utbildning inom särskilda ämnesområden	19
Personlig hygien	20
Rekommenderade rutiner för personlig hygien	20
Smittsam sjukdom och sår	20
Arbetskläder och smycken	20
Mobiltelefoner	20
Handhygien	20
Rutinerna för personlig hygien gäller alla som ska vistas i lokalerna där maten bereds	20
Bra att veta om personlig hygien	21
Smittsam sjukdom	21
Sår	21
Ersättning till personer som inte kan arbeta med livsmedel på grund av smittrisken	21
Vad säger lagstiftningen om personlig hygien?	21
Arbetskläder	21
Smycken	22
Mobiltelefoner	22
Handhygien	22
Reglerna om personlig hygien gäller alla som ska vistas i lokalerna där maten bereds	23

Inköp	24
Rekommenderade rutiner för inköp och transport till anläggningen	24
Bra att veta om inköp	25
Val av leverantör	25
Val av produkter	26
Vad står i lagstiftningen om inköp?	26
Transport av livsmedel	27
Allmänna krav avseende transport	27
Vad säger lagstiftningen om transport?	27
Mottagning av varor	28
Rekommenderade rutiner för mottagning av varor	28
Bra att veta om varje kontrollpunkt	29
Vad säger lagstiftningen om mottagning av varor?	29
Bra att veta om spårbarhet	30
Vad säger lagstiftningen om spårbarhet?	31
Förvaring (torrt, kylt, fryst, varmt)	32
Rekommenderade rutiner för förvaring	32
Rekommenderade rutiner för varmhållning	33
Bra att veta om förvaring	33
Vad säger lagstiftningen om förvaring?	34
Kyltemperaturer, tider och hållbarhet	35
Frystemperaturer	36
Varmhållning	36
Förpackningsmaterial	36
Matlagning	37
Rekommenderade rutiner för matlagningen	37
Vad säger lagstiftningen om matlagning?	38
Bra att veta om matlagning	39
Meny, servering och försäljning	42
Rekommenderade rutiner för meny, servering och försäljning	42
Bra att veta om märkning	42
Bra att veta om allergi och andra krav på matens innehåll och framställning	43
Vad säger lagstiftningen om märkning?	44
Diskning	46
Viktigt från faroanalysen?	46
Rekommenderade rutiner för diskning	46
Vad säger lagstiftningen om rengöring?	47
Rekommenderad utformning av diskutrymmen och diskutrustning	48
Bra att veta om diskning	48
Städning och rengöring	49
Rekommenderade rutiner för rengöring	49
Bra att veta om rengöring	50
Vad säger lagstiftningen om städning?	51

Avfall	52
Rekommenderade rutiner för avfall	52
Bra att veta om livsmedelsavfall	52
Vad säger lagstiftningen om avfall?	53
Vatten	54
Rekommenderade rutiner för vatten och ismaskin	54
Bra att veta om vatten	54
Bra att veta om ismaskin	55
Vad säger lagstiftningen om vatten?	55
Avlopp	56
Vad säger lagstiftningen om avlopp?	56
Bra att veta om avlopp	56
Skadedjur	57
Resultat från faroanalysen	57
Rekommenderade rutiner för skadedjurskontroll	57
Vad säger lagstiftningen om skadedjur?	58
Bra att veta om skadedjursrutiner	59
Hundar och andra sällskapsdjur	60
Underhåll av lokaler och utrustning	61
Rekommenderade rutiner för underhåll	61
Vad säger lagstiftningen om underhåll?	62
Bra att veta om underhåll	62
Revision	64
Rekommenderade rutiner för internrevision	64
Bra att veta om internrevision	65
Vad säger lagstiftningen om kontroller?	65
Provtagningar och analyser	66
Rekommenderade rutiner för provtagning	66
Bra att veta om provtagning och analys	66
Vad säger lagstiftningen om provtagning?	67
Rutiner för reklamationer och klagomål	68
Offentliga kontrollen	68
Registrering	68
Avgifter	68
Avgift för extra kontroll	68
Kontrollmyndigheten ska bedöma om verksamheten uppfyller lagkraven	69
Överklaga kontrollmyndighetens beslut	69
Överklaganden som avgörs är bra för alla	69

Visitas branschriktlinjer

för mathantering på restaurang



Det är frivilligt att använda branschriktlinjerna. Livsmedelsföretagaren ska bestämma vilka rutiner som ska gälla för alla som arbetar eller vistas i restaurangens kök och förvaringsutrymmen. Genom branschriktlinjerna vill Visita ge stöd till våra medlemsföretag i det arbetet. I branschriktlinjerna ger vi rekommendationer om vanliga lösningar som visat sig fungera väl.

Det är dock inte möjligt att ge rekommendationer som passar varje unik verksamhet. Därför presenterar vi i dessa branschriktlinjer också vad som är viktigt att tänka på i de olika sammanhangen så att det ska bli lättare att skapa egna rutiner som är anpassade för den egna restaurangen. Det är alltid lagstiftningens krav som gäller. Därför har vi valt ut viktiga delar av lagstiftningen och presenterar dem i sitt sammanhang.

Om branschriktlinjerna

De här branschriktlinjerna innehåller en faroanalys och rekommenderade rutiner för restaurangverksamheter som ska vara till hjälp för företagen inom branschen i arbetet med att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav rörande livsmedelshygien. Eftersom branschriktlinjerna är mer detaljerade än lagstiftningen så kan branschriktlinjen ställa mer långtgående krav än vad lagstiftningen gör.

Innan du väljer att följa branschriktlinjerna är det viktigt att jämföra den egna verksamheten med

innehållet i branschriktlinjerna. Om din verksamhet skiljer sig från riktlinjerna så måste de delarna ses över särskilt i din verksamhet, så att inte viktiga faror missas. Om du behöver hjälp med att justera och komplettera rutinerna i din egen verksamhet så kan du ta hjälp från exempelvis en konsultfirma som arbetar

med frågor rörande livsmedelshygien.

Under arbetet med branschriktlinjerna har Visita haft samråd med flera olika personer som är verksamma i olika typer av företag inom branschen; fristående restauranger och olika kedjeföretag med restauranger över hela landet. Vi har också haft samråd med

Livsmedelsverket och lokala kontrollmyndigheter.

Eftersom restaurangbranschen innehåller många olika typer av verksamheter är riktlinjerna inte heltäckande för alla. I takt med teknikutvecklingen, förändringar i livsmedelslagstiftningen och erfarenheter från användningen kommer riktlinjerna behöva utvecklas och förbättras. Därför kommer riktlinjerna ses över minst en gång vartannat år.

Det är värdefullt för Visita att få in tips, idéer och önskemål från såväl företag som kontrollmyndigheter i arbetet med vidareutveckling av branschriktlinjerna. Enklast meddelar du sådana synpunkter direkt till vår särskilda e-post för riktlinjerna; branschriktlinjer@visita.se.

Inför varje uppdatering går vi igenom inskickade synpunkter, men vi kommer kanske inte att ha möjlighet att svara på varje enskild synpunkt. //

Det är frivilligt
att använda
branschriktlinjerna.

Vad säger lagstiftningen om branschriktlinjer och ansvar för livsmedelssäkerhet?

UTARBETANDE, SPRIDNING OCH ANVÄNDNING AV RIKTLINJER (ARTIKEL 7 I FÖRORDNING EG NR 852/2004)

Medlemsstaterna skall [...] uppmuntra utarbetandet av nationella riktlinjer för god hygienpraxis och för tillämpning av HACCP-principerna. [...] Spridning och användning av både nationella riktlinjer och gemenskapsriktlinjer skall främjas. Livsmedelsföretagare får dock frivilligt använda dessa riktlinjer.

ANSVARET FÖR LIVSMEDELSSÄKERHETEN (ARTIKEL 1, PUNKT 1A I FÖRORDNING EG NR 852/2004)

Det primära ansvaret för livsmedelssäkerheten ligger hos livsmedelsföretagarna.

LIVSMEDELSFÖRETAGARES SKYLDIGHETER (ARTIKEL 17 I FÖRORDNING EG NR 178/2002)

1. Livsmedels- och foderföretagare på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skall i de företag de har ansvar för se till att livsmedel och foder uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för deras verksamhet och skall kontrollera att dessa krav uppfylls.

ALLMÄNNA OCH SÄRSKILDA HYGIENKRAV (ARTIKEL 4 I FÖRORDNING EG NR 852/2004)

2. Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i ett led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel som ligger efter de led för vilka punkt 1 är tillämplig [punkt 1 avser primärproduktionen, författarens anmärkning] skall uppfylla de allmänna hygienkraven i bilaga II och alla särskilda krav i förordning (EG) nr 853/2004.
3. Livsmedelsföretagare skall i förekommande fall vidta följande särskilda hygienåtgärder:
 - a) Uppfyllande av mikrobiologiska kriterier för livsmedel.
 - b) Nödvändiga förfaranden för att uppfylla de mål som fastställts för att uppnå denna förordnings syften.
 - c) Uppfyllande av temperaturkriterier för livsmedel.
 - d) Upprätthållande av kylkedjan.
 - e) Provtagning och analys.
6. Livsmedelsföretagare får använda de riktlinjer som anges i artiklarna 7, 8 och 9 som ett stöd för att uppfylla sina skyldigheter enligt denna förordning.

Dokumentation

TEMPERATURKONTROLL – SLUTSKÖLJ I DISKMASKIN

Arvika/Ålgård

Ar	Temperatur slutskölj (°C)	Temperatur disk (°C)
37 27/4	62°	85°
40 5/10	65°	84°
41 17/10	62°	86°
42 19/10	62°	87°
43 24/10	63°	86°
44 27/10	62°	85°
45 31/10	65°	83°
46 16/11	64°	85°
47 23/11	64°	86°
48 30/11	63°	81°
49 3/12	64°	85°
50 10/12	65°	81°
51 21/12	63°	86°
52 29/12	66°	85°
2008		
01 7/1	65°	85°
02 14/1	66°	82°
03 18/1	67°	85°
04 28/1	66°	87°
05 1/2	65°	86°
06 8/2	66°	84°
07 15/2	67°	85°
08 22/2	65°	83°
09 29/2	67°	84°
10 7/3	65°	83°
11 14/3	65°	84°
12 21/3	67°	86°
13 28/3	65°	87°
14 4/4	64°	85°
15 11/4	65°	83°
16 18/4	64°	84°
17 25/4	63°	85°
18 2/5	60°	83°
19 9/5	62°	84°

Egenkontrollprogram och fastställande av egenkontrollprogram har tidigare varit ett krav. Nu behövs inte ett särskilt egenkontrollprogram, utan arbetssätt och dokumentation kan utformas så som livsmedelsföretaget behöver för att vara säker på att livsmedelslagstiftningens krav uppfylls. Bara när det gäller faror som tas omhand i så kallade kritiska styrpunkter enligt företagets faroanalys så finns det krav på dokumentation.

Under en period, när det fanns krav på att restaurangens egenkontrollprogram skulle fastställas av kontrollmyndigheten (det vill säga kommunen), ställdes ofta krav på omfattande dokumentation. Efter det har hela livsmedelslagstiftningen förändrats. Nuvarande lagstiftning har få direkta krav på dokumentation av arbetsrutiner och resultat av kontroller. Det är istället livsmedelsföretagaren som ska avgöra vilka skriftliga instruktioner och vilken dokumentation av resultat från de egna kontrollerna som är nödvändig för att försäkra sig om att kraven i livsmedelslagstiftningen är uppfyllda. Det finns ett stort utrymme för att göra olika i olika företag. Om det finns så kallade kritiska styrpunkter enligt företagets faroanalys så finns det krav på dokumentation just där.

När du som livsmedelsföretagare avgör vad som ska dokumenteras kan följande vara värt att tänka på:

RISKERNA I VERKSAMHETEN. Det är nödvändigt att ha full kontroll över kritiska styrpunkter. Ett sätt att uppnå detta är att skriva ned hur arbetsmomenten ska utföras så att personalen vet vad som ska göras och på vilket sätt. De delar som avgör resultatet, säkra livsmedel, måste finnas med och även vad som ska göras om något inte stämmer med instruktionen. Ofta ingår en mätning eller observation och rutinen behöver då beskriva hur det ska gå till och vilka gränsvärden som gäller. Man ska i förväg beskriva vad som ska göras om man inte håller sig inom gränsvärdena. Beskriv också vilka resultat som ska dokumenteras.

VERKSAMHETENS OMFATTNING. I ett litet företag med en enda anläggning, där livsmedelsföretagaren själv är delaktig direkt i verksamheten, kan man klara sig bra utan skrivna arbetsinstruktioner. Här kan livsmedelsföretagaren själv övervaka och ge direkta instruktioner om något skulle behöva rättas till. Men det kan ändå vara bra att ha tydliga skriftliga instruktioner om livsmedelsföretagaren själv inte kan vara där på grund av sjukdom eller andra orsaker.

I ett företag med många anläggningar, många anställda eller stor personalomsättning är det effektivt att ha nedskrivna arbetsinstruktioner som personalen ska läsa och följa. Arbetsinstruktionernas detaljeringsgrad bör vara anpassad efter personalens kunskaper, se kapitlet *Utbildning och personalens kunskaper*.

I dessa branschriktlinjer finns det rekommenderade rutiner som varje restaurangföretag kan använda och anpassa till sina egna förutsättningar. Väljer man att följa dem som de är så är fördelen att man kan vara säker på att lagstiftningens krav uppfylls. Nackdelen är att det kan vara svårt att anpassa tidigare invanda rutiner till de nya.

För att vara säker på att viktiga arbetsmoment och kontroller genomförs är det bra att dokumentera enligt fastställda checklistor och journaler. Men varje dokumentation tar tid och måste värderas i förhållande till riskerna. Har man bestämt sig för att en viss kontroll ska dokumenteras så behöver man även följa upp att dokumentationen sker på rätt sätt och vilka värden som dokumenterats. Till exempel måste alla värden som ligger utanför gränsvärdet följas upp så att de åtgärdas innan maten serveras.

Eftersom det är livsmedelsföretaget som är ansvarigt för att livsmedelslagstiftningen följs så måste livsmedelsföretagaren alltid kunna redogöra för rutinerna som gäller i företaget. Också detta kan vara en god anledning till att ha arbetsinstruktionerna nedskrivna så att man kan slå upp och visa dem. Men i så fall är det självklart viktigt att rutinerna stämmer överens med hur arbetet bedrivs i praktiken och att de utvecklas tillsammans med verksamheten. //

Faroanalys



HÄR GES EXEMPEL på en faroanalys som är anpassad till en verksamhet med varmkök och kallkök som bland annat hanterar råa animaliska produkter, har en viss varmhållning men inte lagar särskild specialkost. Vissa råvaror och hanteringssteg omfattas inte av denna faroanalys. Det beror på att de inte är lika vanliga och att de ofta kräver särskilda åtgärder.

Faroanalysen

Anmärkning: När begreppen "vi" eller "våra" används nedan syftar detta på den verksamhet som genomför detta exempel på faroanalys.

Fysiska faror

Fysiska faror som stenar, grus, insekter, främmande föremål och benbitar i kött eller fisk har uteslutits från vidare faroanalys. Våra rutiner för personalhygien, inköp, varumottagning, rengöring, underhåll och skadedjur är tillräckliga för att minimera riskerna.

Kemiska faror

Kemiska faror såsom histamin i konserverad tonfisk, bly, tenn, nitrater, solanin och transfetter stryks från vidare faroanalys, då det är osannolikt att våra råvaror och vår hantering skulle innebära någon betydande påverkan på risken för våra gäster. Vidare är det osannolikt att mögelgifter, bekämpningsmedelsrester, 3-MCPD och PAH förekommer i gränsöverskridande

mängder då vi handlar av återförsäljare som har eget ansvar och omfattas av offentlig kontroll.

Akrylamid bildas vid till exempel fritering av potatis. Genom att följa leverantörernas anvisning om hantering och avsluta friteringen i tid, när produkten är gyllengul (inte brun) så håller vi nere halterna av akrylamid.

Rengöringsmedel förekommer i vårt kök, men genom våra rutiner förvaras och hanteras dessa separat och omfattande rengöring skiljs åt från mathantering i tid. Vid rengöring samtidigt som mathantering pågår är vi försiktiga och noggranna och skyddar livsmedlen så att inte rengöringsmedel kan hamna i maten. Då har vi minimerat riskerna.

Allergena faror

Allergener förekommer i vår verksamhet. Mat för personer med allergi eller annan överkänslighet blir aktuell när en gäst särskilt efterfrågar detta. Allergener kan till exempel vara mjölkproteiner, laktos, olika nötter, kräftdjur, blötdjur, ägg, gluten, fisk eller soja-bönor, men enskilda gäster kan även vara allergiska mot andra ämnen i maten. Vårt arbete måste därför inriktas på att förebygga okänt innehåll i maten och ha en god kommunikation med gästerna.

Vi förebygger okänt innehåll i maten genom att köpa in råvaror med känt innehåll (enligt ingrediensförteckning), förvara alla produkter så att de inte blandar sig okontrollerat med varandra, vara noggranna med handhygien och använda rengjorda redskap.

Vi är lyhörda för gäster som uttrycker särskilda önskemål om matens innehåll och har dialog med dem för att se hur vi kan uppfylla deras behov.

Kunskap om allergener är en grundförutsättning och på begäran från gäst ska vi kunna upplysa om alla ingredienser och om ett visst allergen hanteras i köket eller inte.

Mikrobiologiska faror

Med tanke på de råvaror vi hanterar och de processer som förekommer i vår verksamhet behöver vi ta särskild hänsyn till ett antal mikrobiologiska faror. Gemensamt för dem är att, oavsett sannolikhet, så kan de orsaka allvarliga konsekvenser (exempelvis matförgiftning) för våra gäster.

Faroanalysen, förebyggande åtgärder och kontroller i verksamheten utvärderas i samband med internrevision.

För att visa hur vi tar hand om farorna så har vi grupperat dem efter deras egenskaper:

VÄRMEKÄNSLIGA GRUPPEN

- › Parasiter (till exempel *Trichinella spiralis*, *Giardia intestinalis*, *Toxoplasma gondii*)
- › *Campylobacter* spp
- › *Escherichia coli*, var EHEC
- › *Listeria monocytogenes*
- › *Salmonella* spp
- › *Yersinia enterocolitica*
- › Norovirus (calicivirus)

Farorna återfinns framförallt i vatten och animaliska råvaror (nöt-, fläsk-, lamm-, vilt- och fågelkött samt fisk). Genom förorenat vatten kan grönsaker och frukt vara förorenade. Många av farorna kan även komma

Råvaror som ingår i faroanalysen

Råvarorna i vårt exempel är inköpta från anläggningar/leverantörer/återförsäljare som har eget ansvar och omfattas av offentlig kontroll. Råvarorna här är alltså inte inköpta direkt från privatpersoner. Om verksamheten köper direkt från privatpersoner eller hanterar råvaror som inte alls finns med i listan eller något som står i kolumnen **Ingår inte i denna faroanalys** – så måste faroanalysen kompletteras i det enskilda fallet.

	Ingår i denna faroanalys	Ingår inte i denna faroanalys
Nötkött Fläskkött Lammkött Viltkött	Torkat, kylt eller djupfryst. Detaljstyckat, oberett helt, malet eller stickinjicerat (industrimarinerat).	
Köttprodukter (t ex korv, kassler)	Köttprodukter med nitrit	Köttprodukter utan nitrit
Fisk	Färsk eller fryst. Urtagen eller filead. Fisken uppfyller alla färskhetskriterier.	Escolar och oljefisk
Skaldjur (eg kräftdjur och blötdjur)	Kokta. Med eller utan skal.	Ostron
Kyckling, kalkon		
Ägg	Hela, av klass A, med stämpling	
Mejeriprodukter, ost	Pastöriserad	Opastöriserade mejeriprodukter
Rotfrukter		
Grönsaker, frukt, bär	Färska, konserverade eller djupfrysta. Skalade, oskalade. Köpta groddar.	Egentillverkade groddar
Svamp	Ex champinjon, kantarell, Karl Johan, fjällskivling, shiitake	Stenmurklor
Kryddor	Färska eller torkade	
Jäst	Färsk eller frystorkad	
Mjöl, socker		
Ris, pasta, gryner		
Honung, sirap		

Processteg som ingår i faroanalysen

Här anges vilka processteg som ingår i vårt exempel på faroanalys. Om verksamheten använder andra processer som inte finns med på listan alls, eller processer som anges i kolumnen **Ingår inte i denna faroanalys**, så måste faroanalysen kompletteras.

Processteg	Beskrivning	Ingår inte i denna faroanalys
Inköp/Beställning	Inköp från leverantörer som omfattas av offentlig kontroll.	Inköp från privatpersoner
Transport	Transport till vår restaurang i behållare som uppfyller lagstiftningens krav på lämplighet.	
Varumottagning	Alla varor som tas emot registreras. Smutsigt ytteremballage tas bort utanför köket.	
Förvaring (Rumstemperatur)	Rumstemperatur, torrt, i originalförpackning eller behållare med lock.	
Förvaring Kyl	Temperatur mellan 0 och 8°C, i förpackning eller behållare med lock.	
Förvaring Frys	Temperatur mellan -24 och -18°C, i förpackning eller behållare med lock.	
Upptining	Långsam upptining i kyl högst 8°C eller snabb upptining för omedelbar tillagning	
Beställning/val från gäst (sker ibland senare, när maten är förberedd eller färdiglagad)	Gäster som tar eget ansvar för eventuella speciella krav och behov som de har på matens innehåll eller beredning. Med tillgång till meny och personal som kan ge information om matens innehåll och beredning väljer gästen vad de vill äta.	
Beredning	Sköljning, skalning, skivning, hackning, blandning i okontrollerad temperatur under begränsad tid (högst 1 timme).	Råbiff, gravat kött, egna inläggningar eller gravning av fisk.
Upphettning	Genomstekning av malet kött, kyckling och kalkon. Helt kött steks/upphettas på alla ytor. Fisk som värms till färdiglagad (fiskköttet delas lätt i sina lameller och det ser inte längre "genomskinligt" ut). Fritering av potatisprodukter till gyllengul färg på ytan.	Fritering av potatisprodukter till brun färg på ytan.
Nedkylning	Snabb nedkylning till temperatur under 8°C inom fyra timmar.	
Varmhållning	Temperatur över 60°C.	
Kylförvaring	Kyltemperatur mellan 0 och 8°C, i förpackning eller behållare med lock.	
Servering på tallrik	Uppläggning av portioner för omedelbar servering.	
Avdukning	Mat som varit ute för servering läggs direkt i soporna. Disken tas omhand skilt från mathantering.	
Sopor	Allt avfall tas ut från beredningsutrymmen och lagringsutrymmen för livsmedel och förvaras skyddat från skadedjur.	
Diskning	Avspolning med ljummet vatten, diskning med diskmedel samt noggrann slutsköljning med hett, rent vatten.	
Ren disk	Ren disk ska vara utan fläckar. Förvaras så att den inte smutsas ner.	

från personal. Farorna som beskrivs i denna grupp, har det gemensamt att de dör genom tillräcklig värmebehandling. När de dött kan de inte orsaka skada.

För produkter som inte värmebehandlas måste vi minimera förekomst och tillväxtpotentialer. Det gör vi genom krav på våra leverantörer, hanteringsrutiner så att vi inte överför bakterier mellan olika produkter, användning av rent dricksvatten och kylförvaring.

Fisk som serveras rå (sushi) fryser vi så att eventuella parasiter dör. (Om vi har garantier att odlad fisk som vi använder inte innehåller parasiter så behöver vi inte frysa fisken i just de fallen.)

Förebyggande åtgärder

Vi använder enbart vatten som är kontrollerat och vi är uppmärksamma på leverantörens informationer om eventuella fel på dricksvattnet. Vatten kommer därmed inte att innebära några faror för oss så länge vi rengör våra kranar, slangar och munstycken (se närmare rutin och checklista för rengöring).

- › Följa personhygienrutinerna (handhygien, inte arbeta när man kan smitta).
- › Skölja eller skala frukt och grönsaker.
- › Värmebehandling av animaliska råa köttprodukter eller inköp av råvaror från leverantörer som har kontroll över dessa faror om vi inte kommer upp i över 70°C där farorna kan finnas.
- › Kokning av frysta hallon *eller* inköp av frysta hallon från leverantör som har kontroll över farorna, (särskilt norovirus) genom kontrollerad odling/bevattning samt skörd.

- › Fisk som råvara ska vara färsk eller djupfryst.
- › Frysning av fisk (eller intyg om "parasitfri").
- › Förvaring i kyla.
- › Separering av råvaror och värmebehandlad, ätbar mat under hanteringen.

VÄRMETÅLIGA GRUPPEN

- › Bacillus cereus
- › Clostridium perfringens
- › Clostridium botulinum

Farorna utgörs av sporbildande bakterier som inte kan neutraliseras genom värmebehandling. Dessa förekommer framförallt på jordiga rotsaker, men även på ris och kryddor. Även köttråvaror, grönsaker och frukter samt i torrvaror är riskabla då de kan förorenas med dessa bakterier.

Att minimera närvaro och tillväxt av dessa bakterier, före och efter värmebehandling, blir nödvändigt för att förebygga att de orsakar sjukdom.

Förebyggande åtgärder

- › Jordiga rotfrukter/-grönsaker hanteras med noggrann hygien för att undvika att jord och andra föroreningar sprids till andra rena produkter.
- › Frukt och grönsaker ska sköljas före användning.
- › Tillagning för omedelbar servering.
- › Varmhållning av mat sker över 60°C.
- › Snabb nedkylning (högst 8°C inom fyra timmar).



GIFTBILDANDE GRUPPEN

- › Staphylococcus aureus
- › Bacillus cereus
- › Clostridium botulinum
- › Bakterier som kan bilda histamin

Farorna utgörs av ett gift som bildas av bakterien *Staphylococcus aureus* vilken förekommer på hud och slemhinnor hos människor och djur. Bakterien kan avdödas vid 70°C, men giftet försvinner inte genom värmebehandling.

Mat från kalla köket (till exempel sallad, kokta nedkylda ägg) och mat som hanteras efter värmebehandling tillhör riskgrupperna. Att minimera spridning av bakterien från personalen till maten, samt tillväxt av den, är nödvändigt för att förebygga hälsofara.

Bacillus cereus bildar gifter som ger matförgiftning. Eftersom bakterien tillhör de värmetåliga kan giftet bildas även efter värmebehandlingen. Bakteriens tillväxtpotentialer måste förebyggas på samma sätt som för de värmetåliga.

Clostridium botulinum kan också bilda gifter. Detta kan ske efter värmebehandlingen eftersom bakterien även ingår i den värmetåliga gruppen. Även om det är ovanligt att *Clostridium botulinum* orsakar matförgiftningar så är följderna så allvarliga om det skulle ske att det är nödvändigt att ta med den i faroanalysen.

Botulinumgiftet orsakar bland annat förlamning av andningsmusklerna. Bakteriens tillväxtpotentialer måste begränsas på samma sätt som de värmetåliga. Dessutom är matens sammansättning (rätt mängd socker, salt och syra i inläggningar och konserveringsmedlet nitrit i köttprodukter) viktig för att förhindra att botulinumgift bildas.

Histaminbildande bakterier kan finnas på tonfisk och makrill. Bakterierna avdödas med värme (tillagning) men giftet histamin finns kvar. Det finns ett gränsvärde för produkter som säljs på marknaden och restaurangens hantering inriktas på att köpa in produkter som får säljas och förvara fisken i kyla och undvika hantering i rumstemperatur mer än nödvändigt.

Förebyggande åtgärder

- › God personhygien.
- › Kylförvaring kallare än 8°C.
- › Varmhållning över 60°C.
- › Snabb beredning och uppvärmning när temperaturen är mellan 8 och 60°C.
- › Köttprodukter (korv, skinka, rimmat kött) bör vara nitritbehandlade.



Utbildning och personalens kunskaper

GENOM ATT ANSTÄLLA utbildad, erfaren personal och ha muntliga och skriftliga instruktioner som vi följer upp förebyggs att livsmedel hanteras på fel sätt eller att kontroller inte utförs på grund av okunskap.

Rekommenderade rutiner för att personalen ska göra rätt

SE TILL ATT INSTRUKTIONERNA till personalen (= rutinerna) är anpassade till verksamheten och att de är lätta att förstå och att de går att följa. Med bra rutiner som följs och övervakas så minskar behovet av utbildning.

ANLITA PERSONAL med rätt kompetens. Inte bara formell utbildning är viktig – även erfarenhet och referenser från tidigare arbeten ska vägas in. Använd gärna ”Valideringsunderlag kompetens-kriterier kock” för att bedöma kompetensen.

GE INTRODUKTION till arbetsuppgifter och kontrollrutiner för personal i samband med att de anställs och när de får nya arbetsuppgifter.

GE PERSONALEN tillfälle att under arbetstid gå igenom rutinerna för arbetsuppgifter och kontroller, ställa frågor och komma med förslag till förbättringar.

KONTROLLERA BEHOVET av kompletterande kompetens och/eller förändrade styrande rutiner.

■■■ Dokumentation

Introduktion: innehållet bockas av på en checklista som sparas tillsammans med personalens övriga personaluppgifter.

Planerade kurser och andra kompetenshöjande aktiviteter: noteras i förbättringslistan

Genomförd kurs: Bockas av i förbättringslistan och eventuella kursintyg (kopior) sparas tillsammans med personalens övriga personaluppgifter.

Dokumentationen sparas minst så länge personalen arbetar kvar.

Bra att veta om personalens kunskaper

Lagstiftningen har inga krav på speciell utbildning för kökspersonalen. Det är företagaren som avgör vad som krävs och det beror i sin tur på vad som ska göras, vilka arbetsuppgifter var och en har och hur företagets rutiner ser ut. Finns det väldigt detaljerade rutiner för allting så behöver personalen ingen särskild kompetens för att de ska kunna utföra sina

arbetsuppgifter. Om det istället är allmänt hållna rutiner så kräver det särskild kompetens och ibland särskild utbildning för att man ska kunna veta att personalen göra jobbet på rätt sätt. Det kan ju också variera mellan alla olika arbetsuppgifter som personalen utför. Om den utbildade kocken ska utföra rengöringsuppgifter så kan det vara bättre att ha ett detaljerat städschema och beskrivningar av hur rengöringen ska gå till istället för att låta kocken gå en kurs i rengöringsteknik.

Lagkravet om instruktioner och/eller utbildning av personalen är något som varje enskilt företag behöver se över hur de löser det på bästa sätt utifrån sin personals kunskaper och de aktuella arbetsuppgifterna.

Antingen vet personalen hur de ska göra eller så får de instruktioner, till exempel skriftliga rutiner som de ska följa.

Ta reda på personalens kunskaper

I läroplanen för Restaurang- och livsmedelsprogrammet finns följande relevanta lista på vad man bör kunna efter att ha genomgått kursen *Hygienkunskap*.

1. Kunskaper om mikroorganismers betydelse i samband med livsmedelshantering.
2. Kunskaper om livsmedelsburna smittor och förgiftningar.
3. Kunskaper om den personliga hygienens betydelse och färdigheter i att hantera livsmedel på ett hygieniskt sätt.
4. Förmåga att genomföra provtagningar på råvaror och färdiga livsmedelsprodukter.
5. Förmåga att rengöra utrustning och lokaler så att livsmedelshantering blir säker.
6. Kunskaper om lagar och andra bestämmelser inom området.
7. Färdigheter i att följa system för kontroll av livsmedelshygien samt att utföra egenkontroll.

Listan är även giltig när man vill bedöma personalens kunskap i livsmedelshygien.

Behovet av kunskaper varierar för olika personer och olika arbetsuppgifter

Varje person som arbetar i verksamheten har olika kunskaper och erfarenheter med sig. Arbetsuppgifterna varierar också och olika delar i arbetet kräver olika kunskaper. Dessutom har olika personer olika sätt att ta in kunskap på. Det gör att behovet av utbildning och bästa sättet att utbilda varierar från person till person i företaget och det är svårt att göra en generell

rutin för detta. Därför presenterar vi här olika idéer kring hur behovet kan uppfyllas.

Välj bästa alternativet för att uppfylla behoven

Om behovet kan uppfyllas med förändrade rutiner så bör det väljas i första hand.

När du vet att kompetensen behöver höjas – undersök olika alternativ;

INTERN UTBILDNING, genom att planera och avsätta tid för att personal med den rätta kompetensen överför den till andra.

UTFORMA INSTRUKTIONER och information som hjälper personalen att hitta rätt kunskaper.

SJÄLVSTUDIER. Genom att studera information på Internet eller studera lämplig litteratur kan både intresse och kompetens öka till rätt nivå. Gör en plan, avsätt arbetstid och följ upp hur det går. Var tydlig med när planen börjar och när den är avslutad. Skriv upp vad som ingått, till exempel viktiga webbsidor och vilken litteratur. (Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se, innehåller mycket information om riskerna med mat och hur man förebygger dem.) Det finns även olika internetkurser som kan vara lämpliga – särskilt om det gäller att skaffa sig allmänna kunskaper om livsmedelshygien – utan anpassning till den egna verksamheten.

ANPASSAD UTBILDNING. Beroende av ert behov kan olika utbildningsföretag och livsmedelskonsulter utforma specialanpassad utbildning för ert behov. Var noga i planering och beställningen så att satsningen i arbetstid och övriga kostnader uppfyller ert behov.

FÄRDIGA KURSER. Det finns många olika kurser om till exempel livsmedelshygien eller

Vad säger lagstiftningen om utbildning?

UTBILDNING (KAPITEL XII I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

Livsmedelsföretagare skall se till

1. att den personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter,
2. att de som ansvarar för utveckling och underhåll av det förfarande som avses i artikel 5.1 i denna förordning eller för användning av relevanta riktlinjer har getts adekvat utbildning i tillämpningen av HACCP- principerna, och
3. att alla krav i nationell lagstiftning när det gäller utbildningsprogram för personer som arbetar inom vissa livsmedelssektorer uppfylls.

livsmedelsallergier. Ibland kan sådana kurser ingå i leverantörernas service till sina kunder, till exempel om ni köper rengöringskemikalier, skadedjurssanering eller försäkringar. Var uppmärksam på företagets erbjudanden och överväg alltid om innehållet är rätt för er och eventuella säljbudskap för deras respektive produkter.

TAG REFERENSER och avgör vilken utbildning ni behöver.

Efter avslutad utbildning är det viktigt att följa upp om utbildningen har gett resultat. Vänta en tid efter utbildningen och undersök kompetensen bland personalen. Tänk efter om insatsen varit värd kostnaderna och planera in nästa steg i utbildningen eller bestäm ett datum när utbildningsbehovet ska ses över igen. Vänta aldrig längre än ett år mellan genomgångarna av behovet.

Kursplan för utbildning i grundläggande livsmedelshygien

Om ni väljer att utbilda personalen i grundläggande livsmedelshygien bör kursen motsvara cirka en dag och innehålla följande delar (bygger på förslag i Livsmedelsverkets rapport nr 8/2006):

MATFÖRGIFTNINGAR: statistik, orsaker, konsekvenser och produktansvar.

SMITTÄMNEN/BIOLOGISKA FAROR: bakterier, virus, svampar, parasiter.

SMITTKÄLLOR: personal, lokaler, inredning, utrustning, processer, råvaror, skadedjur, luften, korskontaminering.

ÖVERVAKNINGS-/STYRPUNKTER (temperaturmätning, rengöringskontroll med till exempel tryckplattor, etc). Utvärdering av analysresultaten.

KEMISKA FAROR (främmande ämnen).

FYSISKA/FYSIKALISKA FAROR (främmande föremål).

ALLERGENER: korskontaminering etc.

IDENTIFIERING AV FAROR vid rundvandring i en för deltagarna representativ livsmedelslokal alternativt via bilder från en sådan lokal.

ARBETSUPPGIFT: identifiera faror i den egna verksamheten och beskriva vad man gjort eller kan göra för att ta hand om dem.

REDOVISNING av arbetsuppgiften.

RUTINER för grundförutsättningar (GHP), märkning och spårbarhet. Andra skyldigheter enligt lagen såsom återkallelse och information till konsumenter.

MYNDIGHETERNAS ROLL: lagstiftning och offentlig kontroll.

SKRIFTLIGT PROV: 10–15 flervalsfrågor alternativt 5–10 beskrivande frågor som speglar hela kursplanens innehåll.

Kunskaper om tillämpning av HACCP-principerna

Personal som har det övergripande ansvaret för verksamhetens livsmedelshandtering eller för den dagliga driften ska förstå och kunna redogöra för hur HACCP-principerna tillämpats i den egna anläggningen.

Om företaget själv genomfört sin faroanalys, utformat förebyggande åtgärder, pekat ut kritiska styrpunkter och valt ut lämpliga kritiska gränsvärden så behövs kunskaper minst motsvarande en tvådagarskurs i tillämpningen av HACCP-principerna anpassat för restaurangverksamhet och information om livsmedelsburna hälsofador till exempel från Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se, under rubriken Livsmedelsföretag och därefter Säkra livsmedel.

Om företaget anlitar extern expertis, till exempel en konsult, så ska uppgifter för konsultens kompetens finnas sparade på företaget (till exempel genom kopia på officiellt intyg eller anteckning i företagets egen dokumentation) och ansvarig på anläggningen ska kunna redogöra för hur principerna tillämpats och hur det visar sig i företagets rutiner och kontroller.

Om företaget följer Visitas branschriktlinjer för säker mat på restaurang så ska personal med ansvar för rutiner och övervakning ha läst igenom och förstått branschriktlinjens tillämpning av HACCP-principerna och kunna visa hur man gjort för att veta om verksamheten i anläggningen omfattas av Branschriktlinjens faroanalys eller inte.

Utbildning inom särskilda ämnesområden

Beroende av restaurangens inriktning och kundgrupp så kan det vara aktuellt med särskilt bra kunskaper inom vissa områden. Vi vill särskilt rekommendera:

Hurra, en allergisk gäst!

Kursen är framtagen av Astma- och Allergiförbundet i samarbete med Visita.

Branschen har tagit fram en partsgemensam nationell valideringsmodell för kock- och servitrisyrket. Validering är ett bra sätt att kvalitetssäkra kompetensen hos personalen. Kontakta Visita för mer information om hur du går till väga för att validera din personal. //



Personlig hygien

VARJE PERSON som hanterar maten måste göra rätt för att undvika att sprida skadliga mikroorganismer eller ämnen till maten. Med kontroll över smittriskerna, rena arbetskläder och noggrann handhygien minskar vi riskerna så långt vi kan.

Rekommenderade rutiner för personlig hygien

Smittsam sjukdom och sår

Du som arbetar med livsmedelshantering är skyldig att meddela ansvarig om du har sjukdom eller smitta som kan föras vidare via livsmedels-hanteringen. Prata med ansvarig om du har sjukdom eller symptom som ger illamående, kräkningar, diarré, hosta, ont i halsen, förkylning eller sår. Detta gäller också om smittan finns i ditt hem. Du kan föra smittan vidare även om du inte själv är sjuk. Den som är ansvarig på arbetsplatsen avgör om Du kan arbeta med livsmedel, omplaceras tillfälligt eller måste stanna hemma.

Om du har sår ska dessa täckas med plåster. Sår på händerna ska ha vattentåligt plåster och du måste använda skyddshandskar. Läkta sår som hålls rena, till exempel efter hål i öronen eller annan piercing behöver inte täckas.

Arbetskläder och smycken

Byt om till arbetskläder (skor, byxor, tröja/rock, förkläde och huvudbonad) när du kommit till arbetet. Arbetskläderna får bara användas på arbetet.

Byt arbetskläder så att de hela tiden är fräscha och är utan fläckar.

Under arbetet får du inte bära smycken som kan komma i beröring med mat. Om du har ring som inte går att ta bort från fingrarna måste du använda skyddshandskar. Örhängen och piercing som är rena och verkligen sitter säkert och där såren är läkta är tillåtet utom på händerna.

Mobiltelefoner

Rengör mobiltelefonen innan du tar in den i köket. Om du använder den under hanteringen är det viktigt att tvätta händerna innan du tar i mat eller utrustning igen.

Handhygien

Händerna ska vara välvårdade, med fina nagelband och kortklippta naglar. Vid problem med nagelband måste skyddshandskar användas.

Tvätta händerna noggrant efter toalettbesök, före arbetets början, mellan olika arbetsmoment, efter arbete med rått kött och efter att du rört vid håret eller någon kroppsdelen.

Rutinerna för personlig hygien gäller alla som ska vistas i lokalerna där maten bereds.

Bra att veta om personlig hygien

Smittsam sjukdom

Personer som kan smitta via maten får inte delta i livsmedelshanteringen. Detta gäller även egenföretagaren, som kanske är den enda som jobbar i köket. Om det inte finns någon ersättare kan det bli nödvändigt att hålla stängt vid sjukdom för att undvika att smitta gästerna via maten.

Personal måste vara uppmärksam på sitt eget hälsotillstånd och meddela företagaren om sjukdomar, sår och smittor så att man kan avgöra om personen kan arbeta med livsmedel eller inte. Tillfredställande skyddsåtgärder ska därefter vidtas efter bedömning av ansvarig. Många sjukdomar smittar även efter att sjukdomssymtomen avklingat. När inte ansvariga på plats kan bedöma så kontaktas läkare för råd om lämpliga åtgärder.

Förkylningar, halsinfektioner och liknande: Arbete med oförpackade livsmedel bör inte äga rum så länge symtom föreligger.

DIARRÉER: Personer med diarré ska inte arbeta med oförpackade livsmedel.

SALMONELLA, SHIGELLA, EHEC: Arbete med oförpackade livsmedel ska inte äga rum förrän mittfrihet föreligger, oavsett personens allmäntillstånd.

CAMPYLOBAKTER, YERSINIA: Arbete med oförpackade livsmedel ska inte äga rum förrän personen är symptomfri.

TUBERKULOS: Personer som är smittförande bör inte arbeta med oförpackade livsmedel oavsett allmäntillstånd.

NOROVIRUS (VINTERKRÄKSJUKA), ROTAVIRUS: Personer som drabbats av Norovirus eller Rotavirus ska avvakta i två dygn efter att symtomen upphört innan arbete med oförpackade livsmedel återupptas.

HEPATIT A OCH E: Arbete med oförpackade livsmedel får ske efter bedömning av behandlande läkare.

Sår

Personer med infekterade sår på händerna, armarna eller ansiktet:

- Alla sår måste täckas så att eventuell infektion inte kan spridas till maten. Plåster och engångshandskar är lämpligt för sår på händerna. Övriga sår är det tillräckligt med plåster.
- Sår efter hål i öronen eller annan piercing ska skyddas som andra sår. Läkta sår efter piercing är normalt inget problem. De måste inte täckas. Det är viktigt att eventuella smycken är rena och att huden är ren.

Ersättning till personer som inte kan arbeta med livsmedel på grund av smittrisen

Är en arbetstagare hemma och är sjuk eller vårdar sjuka barn gäller vanliga ersättningsregler. Om arbetstagaren inte själv är sjuk, men misstänkt smittbärande utan att ha förlorat arbetsförmågan, kan arbetsgivaren, läkare, smittskyddsläkare eller Miljö- och hälsoskyddsnämnden besluta om att stänga av personen från arbete med livsmedel. När ett sådant beslut finns kan arbetstagaren begära smittbärrpenning från Försäkringskassan för den tid man tvingas avstå från arbetet. På Försäkringskassans webbplats, www.forsakringskassan.se, kan du läsa mer.

Arbetskläder

Räkna med att kläder som du haft på dig utanför arbetsplatsen kan föra med sig föroreningar och i värsta fall sjukdomsframkallande mikroorganismer. Det är en enkel åtgärd att alltid använda särskilda arbetskläder som bara finns på arbetsplatsen för att undvika att sprida sådana mikroorganismer till maten.

Arbetskläderna har en viktig roll i att hindra smittspridning. Men de kan också användas för att visa gästerna hur viktig hygien är. Därför kan företagets egna hygienregler mycket väl ställa högre krav än lagstiftningen gör.

Arbetskläder i köket är: skor, byxor, tröja/rock och ibland huvudbonad (se nedan om huvudbonad).

Komplettera med ett förkläde om du tillfälligt håller på med "kladdig" hantering.

Byt arbetskläder så att de hela tiden ser fräscha ut.

När är det lämpligt att ha huvudbonad?

Ett hårstrå i maten innebär ingen egentlig fara för hälsan, men det upplevs äcklande av de flesta och

Vad säger lagstiftningen om personlig hygien?

PERSONLIG HYGIEN (KAPITEL VIII I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2002)

Livsmedelsföretagare skall se till

1. Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.
2. Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Alla personer som har sådana åkommor och som är anställda i ett livsmedelsföretag och som förmodas komma i kontakt med livsmedel skall omedelbart rapportera sjukdomen eller symtomen, och om möjligt deras orsaker, till livsmedelsföretagaren.

det ska naturligtvis inte finnas där. Det är en större fara med till exempel stafylokocker som ibland finns i hårbotten. Därför är det viktigt att ha huvudbonad för att undvika spridning av stafylokocker till maten. Om stafylokockerna får tillfälle att växa i maten så kan de bilda ett gift. Giftet kan i sin tur orsaka matförgiftning om man får det i sig. Giftet klarar även uppvärmning, så även om man tillagar maten så kan giftet finnas kvar – trots att stafylokockerna dör.

Eftersom stafylokockerna behöver tid på sig för att kunna växa och bilda sitt gift så är det viktigare med huvudbonad i all hantering som sker långt innan maten äts upp. Någon säker gräns finns inte, men serveringspersonal, som hanterar maten precis innan den äts påverkar inte säkerheten i detta avseende med eller utan mössa. När vi tillverkar mat som ska ätas senare blir mössan ett viktigt komplement för att undvika att stafylokocker skulle kunna orsaka matförgiftning. Så lagar vi mat som inte ska ätas direkt (inom en timme), då är mössa lämpligt. Till exempel om maten säljs för avhämtning, catering, smörgåsbord/buffé eller om vi ska förbereda för att fortsätta tillagningen senare.

Smittvägen från håret till maten kan även gå via händerna. Om du kliar dig i håret får du med dig bakterierna på fingrarna. Det sker oavsett om du har mössa på eller inte, men mössan är en bra påminnelse. Så tvätta alltid händerna om du tagit i huvudet eller håret. Detsamma gäller för alla delar av huden som berörs.

Tvätta arbetskläder

Oavsett om arbetskläderna tvättas på en särskild tvättfirma, i restaurangens lokaler eller i personalens bostad så är det viktigt att följa dessa riktlinjer. Det är ett sätt att säkerställa att kläderna inte överför föroreningar till maten.

- › Personer som tvättar arbetskläder får inte ha smittsam sjukdom som skulle kunna överföras med kläderna.
- › Tvättning ska ske i maskin vid minst 60°C.
- › Tvättmedel ska användas och doseras enligt anvisningarna på förpackningen.
- › Torkning ska ske i torktumlare eller i ett hygieniskt utrymme. Toalettutrymme, dusch- eller badrum är inte hygieniskt utrymme.
- › Tvättade arbetskläder ska transporteras och förvaras så att de inte förorenas innan de används på arbetsplatsen.
- › Om personalen tvättar arbetskläderna hemma ska de få anvisningar så att dessa rekommendationer kan följas.

Visste du att ...

... Norovirus som orsakar vinterkräksjukan kan överleva i cirka två veckor på vanligt tyg?

Smycken

Smycken, armbandsur och liknande bör inte bäras så att de kan komma i beröring med oförpackade livsmedel eller på annat sätt utgöra en hygienisk risk. Dessa bör avlägsnas om de inte kan täckas tillfredställande med till exempel engångshandskar. Om engångshandskar används ska dessa bytas i samma utsträckning som händerna ska tvättas, till exempel mellan varje arbetsuppgift och efter övrigt förfarande som kan innebära att livsmedel förorenas. Det finns inget förbud mot piercing i lagstiftningen. Förutsatt att den är läkt och smycket sitter säkert är en piercing inget hinder för god hygien.

Det är lättare att hålla huden ren om den är fri från smycken som till exempel ringar, armband, örhängen och piercing. Lagstiftningens krav på livsmedelsföretagaren är att denne ska se till att maten inte förorenas. Ett enkelt sätt är att ha regler som säger att smycken och piercing inte är tillåten. Det är lätt att övervaka och kan enbart av den orsaken vara väl motiverat. Väljer företagaren istället att tillåta någon form av smycken så blir det ytterligare ett moment att kontrollera. Om smycken inte ska riskera att kontaminera maten vid hanteringen så måste följande krav vara uppfyllda:

- › Smycket ska vara rent och det ska vara slätt så att det kan rengöras enkelt.
- › Sår (vid läkningsprocessen efter piercing) ska skötas och täckas in som andra sår.
- › Smycket ska sitta säkert så det inte kan hamna i maten av misstag.

Mobiltelefoner

Undersökningar bland vårdpersonal på sjukhus har visat att mobiltelefoner lätt sprider smitta. Samma sak gäller även i restaurangkök. Om inte telefonen är ren så kan smuts med olika mikroorganismer hamna på händerna och sedan i maten. För säkerhets skull vill vi undvika det. Det gör vi genom att antingen inte tillåta mobiltelefoner i köket, eller så rengör vi mobiltelefonen innan den tas in i köket och tvättar händerna efter att vi använt den.

Handhygien

Innan maten hanteras ska händerna vara rena. Händerna kan föra med sig farliga mikroorganismer eller skadliga ämnen till maten från huden och allt man rör vid. Det är därför viktigt att hålla händerna rena och fria från skador. Ett litet sår, trasiga, smutsiga

naglar eller ett infekterat nagelband kan innehålla miljontals bakterier som lätt hamnar i maten när man använder händerna. Var och en måste sköta om sina händer så att riskerna minskas. Naglarna ska hållas korta och rena. Nagelbanden ska hållas fina.

Tänk också på att mycket små mängder av vissa livsmedel kan framkalla allvarliga allergiska reaktioner och att rått kött kan innehålla många bakterier som kan vara skadliga om de hamnar på produkter som inte värmebehandlas. För att undvika att allergenerna eller bakterierna förs över till mat där de inte ska finnas så måste händerna tvättas mellan olika typer av livsmedel.

Kom ihåg att tvätta händerna ...

- ... innan arbetet börjar och mellan arbetsmoment om olika råvaror/produkter hanteras,
- ... efter arbete med rått kött,
- ... efter toalettbesök, måltidsuppehåll och rökpaus,
- ... efter kontakt med saker som inte är rena, till exempel mobiltelefon, kassan eller kontanter,
- ... efter att man kliat sig i håret eller på huden,
- ... efter rengöring av utrustning och lokaler samt hantering av emballage och sopor, och
- ... efter annat arbete som kan innebära att livsmedel förorenas.

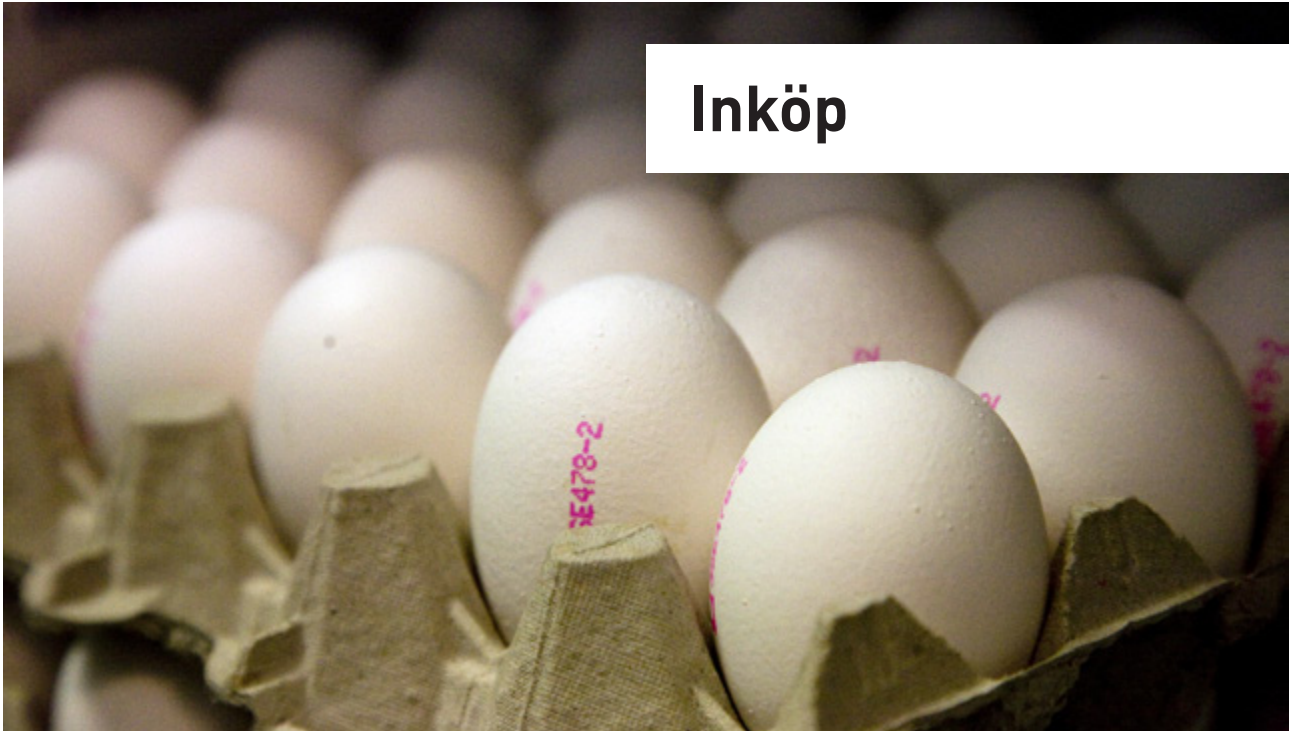
Reglerna om personlig hygien gäller alla som ska vistas i lokalerna där maten bereds

I restaurangens kök vill vi undvika att det kommer in smittor utifrån. I köket finns också mycket utrustning som man kan skada sig på om man inte vet hur man gör. Därför vill vi undvika onödigt spring i köket. Ibland är det ändå nödvändigt att släppa in personer, till exempel reparatörer, konsulter, inspektörer, säljare eller intresserade gäster. Då gäller att de följer personalhygienreglerna. Det finns ju klart tillfällen när man ändå släpper in någon ett kort ögonblick utan att man går igenom alla personalhygienregler. Då gäller att de har rena skor eller skoskydd och att de inte petar på något i köket.

När det inte pågår någon mathantering i köket så måste man inte följa personalhygienreglerna för att vara där. Men det kan vara nödvändigt att göra rent hela köket efteråt.

Det är också möjligt att avgränsa en del i köket där besökare eller gäster kan finnas, till exempel vid ett "chefs table". Då måste man se till att det inte finns risk för att smitta kommer in så att det kan förstöra maten. //

Inköp



FÖR ATT VI SKA KUNNA veta vilka faror som finns i maten – så att vi kan minimera riskerna – måste vi lita på våra leverantörer. I vissa fall är det direkt avgörande, exempelvis när vi köper in varor som vi inte sedan värmebehandlar.

När det gäller allergener så är vi också helt beroende av att våra leverantörer vet vad det handlar om och informerar oss om alla förändringar.

Det är bra att ge sin leverantör en tydlig kravspecifikation på varorna och därefter kontrollera att dessa krav tillmötesgås. Leverantörer är, liksom alla andra livsmedelsföretag, skyldiga att vidta åtgärder för att identifiera och styra faror som kan medföra att företagets produkter utgör en risk för konsumenten. En leverantör som inte kan redogöra för säkerheten i sina produkter är inte en seriös aktör och bör undvikas.

Rekommenderade rutiner för inköp och transport till anläggningen

Val av leverantörer

- › Vi köper inte in livsmedel från privatpersoner.
- › Vi väljer leverantörer som har eget ansvar och omfattas av offentlig kontroll.
- › Leverantören ska kunna ge fullständiga kontaktuppgifter inklusive organisationsnummer.

Val av produkter när du följer branschriktlinjens faroanalys

- › Köttprodukter (till exempel kory, skinka, rimmat kött men inte helt obehandlat kött) bör innehålla nitrit (konserveringsmedel E250).
- › Frysta hallon som vi ska servera utan kokning ska komma från leverantör som har kontroll över faran med norovirus.
- › Vi köper bara in produkter som ingår i listan ”Produkter som vi hanterar” enligt faroanalysen.
- › Förpackningsmaterial och allt som kommer i kontakt med oförpackade livsmedel ska uppfylla kraven för material i kontakt med livsmedel. Vi måste kontrollera att det material vi köper in kan användas för de livsmedel, de tider och de temperaturer som gäller i vår hantering.

Val av produkter när du har en egen faroanalys

Alla produkter som kan smitta ner annan mat eller som vi inte värmebehandlar ställer vi krav på enligt faroanalysen. Leverantören måste kunna visa att våra krav är uppfyllda.

Transport

Maten som transporteras till anläggningen ska hållas fri från föroreningar (till exempel smuts, mikroorganismer och allergener) och behålla rätt temperatur (lägre än förvaringsanvisningen) så att

det inte växer mikroorganismer eller bildas gifter i maten.

Bra att veta om inköp

Val av leverantör

Eftersom leverantören har så stor påverkan på säkerheten i vår mat så är det bra att bedöma varje leverantör noggrant. Som hjälp i det arbetet har vi tagit fram ett antal frågor som behöver få svar. Det finns också kommentarer till varje fråga som hjälp när svaren kommer. Det finns fler sätt att bedöma sina leverantörer på och har restaurangen redan en fungerande metod så försök ändå se hur frågorna besvaras och välj att ställa de frågor där du själv är tveksam.

BEDÖM LEVERANTÖREN INNAN DU GÖR INKÖP

Frågor som är bra att ha svar på vid val av leverantör

1. Är ni certifierade enligt ISO 22000 – ledningssystem för livsmedelssäkerhet, BRC-global standard for Food Safety eller IP-livsmedelsförädling?
2. Är företagets anläggningar godkända av kontrollmyndigheterna (eller registrerade om inte godkännande krävs)?
3. Arbetar företaget med rutiner och övervakning för livsmedelssäkerhet?
4. Bygger rutinerna och övervakningen på en noggrann faroanalys?
5. Finns det faror förknippade med era produkter som vi måste ta hänsyn till vid vår hantering/ servering?
6. Har ni goda rutiner som garanterar att alla allergena ämnen som hanteras i anläggningen identifieras och hanteras på ett säkert sätt?
7. Anges alla ingredienser, bärare och processhjälpmedel i märkning eller produktfaktablad?
8. Finns rutiner för hur receptändring eller annan ändring i produkten ska kommuniceras med oss? Finns rutiner vid återkallelse?

Frågorna ska ställas skriftligt till leverantören om inte svaren redan finns i informationsmaterial från leverantören, till exempel på företagets officiella webbplats.

Kommentarer till frågorna och hjälp med bedömning

1. Om företaget är certifierat betyder det att ett oberoende kontrollorgan har kontrollerat att

företaget uppfyller särskilda krav som beskrivs i en standard. Om din leverantör visar ett certifikat så ska du kontrollera att certifikatet omfattar den verksamhet som hanterar de livsmedel som du ska köpa in och att certifikatet omfattar livsmedelssäkerhet. (Vissa standarder kan till exempel handla om ”bara” miljö eller att företaget arbetar med kvalitet på ett systematiskt sätt utan att för den sakens skull ta med livsmedelssäkerheten.)

2. Anläggningar som är registrerade eller godkända omfattas av offentlig kontroll. Då vet vi att verksamheten ska kontrolleras av myndigheten. Om man vill kan man kontakta den kontrollmyndigheten och få reda på resultat från kontrollen. Det är offentliga handlingar och ska lämnas ut till den som begär. Man behöver inte ens berätta vem man är och vad man ska använda uppgifterna till. Fråga alltid kontrollmyndigheten om du misstänker att du fått felaktiga uppgifter från leverantören.
3. Alla livsmedelsföretag ska ha rutiner och övervakning för att kunna visa sitt livsmedelssäkerhetsarbete. Vi behöver veta om de arbetar efter sina rutiner och om de övervakar personalen och processerna.
4. Grunden till rutiner och kontroller för säkra livsmedel är själva faroanalysen. Den visar vilka faror som företaget tar hand om och hur det går till. För vissa företag finns det faroanalyser i branschriktlinjer som de kan följa, annars måste de ha en egen som är anpassad efter deras egen verksamhet. Jämför gärna deras faroanalys med information om säkra livsmedel på Livsmedelsverkets webbplats.
5. Många produkter som hanteras på en restaurang innehåller olika faror som tas omhand i normal tillagning. Till exempel förväntas vi värmebehandla malet kött innan vi serverar det eller skölja grönsaker innan vi hackar dem och lägger dem i en sallad. För kända råvaror har vi med det i vår egen faroanalys, men sammansatta och nyare produkter skulle kunna innehålla någon fara som vi inte tänkt på. Då behöver vi få veta det från vår leverantör. Det är också en kontroll av leverantörens kunskaper på området. Om de inte förstår frågan så kanske de inte har tillräcklig kompetens för att framställa säker mat?
6. Allergener vet vi att de kan orsaka allvarliga skador och i värsta fall dödsfall hos vissa konsumenter. Vi har rutiner i vår egen verksamhet för att inte blanda i allergener i mat där de inte ska finnas. Det måste våra leverantörer också se till i sina verksamheter.

7. För att vi ska kunna veta vad maten innehåller så måste sådana uppgifter komma med produkterna eller finnas tillgängliga för de produkter vi använder. Är varorna förpackade så står det på ingrediensförteckningen, eller i vissa fall finns uppgifterna på ett produktfaktablad. Det är viktigt att veta att man kan lita på den information man fått och att den verkligen anger allt som ingår. I vissa fall använder man "bärare" för kryddor till exempel. Det är för att produkten ska bli lättare att dosera och hantera. Bärare kan till exempel vara mjölkpulver och då måste den informationen finnas med. Annars kan det orsaka allvarlig allergisk reaktion om den finns i en produkt där vi inte förväntar oss mjölkproteiner.
8. Ibland kan tillverkare av en produkt utveckla den till exempel genom att byta ut ingredienser och ersätta dem med något annat. Om vi inte är observanta då så kan vi missa att innehållet förändrats. En allergen ingrediens kan till exempel vara ersatt av en annan och då vill vi att vi får veta det på ett tydligt sätt så att vi uppmärksammar förändringen.

INKÖP FRÅN PRIVATPERSONER

Livsmedelslagstiftningen tillåter att man köper in små mängder primärprodukter (produkter från jorden eller naturen) direkt från någon privatperson. Det kan till exempel vara bär och svamp eller produkter från jakt och fiske. Den som säljer produkterna omfattas inte av offentlig kontroll, men måste naturligtvis se till att produkterna som de säljer är säkra. Restauranger som köper in och hanterar sådana livsmedel behöver kontrollera att produkterna är säkra. Olika produkter kräver olika kontroller. För att restaurangen ska vara säker krävs kunskap om varje produkt och hanteringen i det enskilda fallet.

Val av produkter

Köttprodukter (exempelvis kory, skinka, rimmat kött) bör innehålla nitrit (konserveringsmedel E250) för att minska risken för botulinumtoxin som annars kan ge svåra skador. Kött som bara är slaktat, styckat, skivat eller malet räknas inte in i begreppet köttprodukter och ska inte innehålla tillsatsen nitrit.

Vad säger lagstiftningen om inköp?


Lagstiftningen reglerar inte själva inköpet. Det är först när varorna tas emot som reglerna börjar gälla. Därför visas den lagstiftningen under avsnittet **Mottagning av varor**.

Frysta hallon som inte kokas innan de serveras orsakar ibland matförgiftningar. De har då varit förorenade med norovirus som finns kvar även efter noggrann sköljning. För att minska risken så mycket som möjligt behöver hallonen kontrolleras redan under odling och skörd. Korrekt odling utan bevattning med förorenat vatten samt en noggrann hygien under plockningen så att inte jord eller personal förorenar hallonen minskar riskerna. Om inte leverantören kan lova detta så ska hallonen inte ätas utan kokning.

Om du bara köper in produkter som ingår i listan "Produkter som vi hanterar" enligt faroanalysen så är du säker på att de ingår i faroanalysen. Andra produkter kan påverka faroanalysen mycket eller litet. Det beror på vilken produkt det är, vilka faror den för med sig och hur produkten ska användas. Börja med att lära dig vilka farorna är och vilka rekommendationer som finns kring produkten. Fråga leverantören och jämför uppgifterna med information på Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se, under rubriken Livsmedelsföretag och därefter Säkra livsmedel.

FÖRPACKNINGSMATERIAL och allt som kommer i kontakt med oförpackade livsmedel ska uppfylla kraven för material i kontakt med livsmedel. Vi måste kontrollera att det material vi köper in kan användas för de livsmedel, de tider och de temperaturer som gäller i vår hantering.

Vid inköp av förpackningsmaterial av plast kontrollerar vi att:

- » materialet är lämpligt för det vi tänkt använda det till (att det tål vätska, fett, syra, höga temperaturer som gäller för oss).
- » materialet är godkänt enligt Normpack, är märkt med "för kontakt med livsmedel" eller märkt med denna symbol: 

För material som saknar märkning behövs ett produktfaktablad från leverantören, där materialets lämplighet garanteras om det inte är uppenbart att materialet ska användas i kontakt med livsmedel, till exempel en produkt som heter "ostfilm". I många fall finns produktfaktabladet på kartongen. Särskilda regler gäller för produkter av plast, aktiva och intelligenta material och produkter (AoI), keramik och regenererad cellulosa (cellofan). De ska åtföljas av en lämplig dokumentation som visar att de uppfyller kraven i lagstiftningen. Ett sådant dokument brukar benämnas "förklaring om överensstämmelse" (Declaration of Compliance, DoC). Mer om risker med förpackningsmaterial finns att läsa i Livsmedelsverkets Kontrollhandbok för storhushåll, del 2.

Transport av livsmedel

Maten som transporteras till anläggningen ska hållas fri från föroreningar (till exempel smuts, mikroorganismer och allergener) och behålla rätt temperatur så att det inte växer mikroorganismer i maten.

Föroreningar under transporten

Alla livsmedel som är förpackade i tätt material som inte gått sönder klarar kraven. Men vi måste räkna med att ytteremballage kan bli nedsmutsat under transporten.

Temperatur under transporten

Temperaturen i produkterna ska hålla den temperatur som finns angivet på respektive produkt.

Allmänna krav avseende transport av livsmedel

Leveranstid bör kunna väljas, så att det finns personal tillgänglig i verksamheten som har tid att ta hand om varorna när de kommer.

Kyl- och frysvaror bör transporteras i kyl- respektive frysbil, eller i behållare som håller rätt temperatur på produkterna hela vägen fram till restaurangen. Om transporten tar kort tid så kan temperaturerna i produkten hållas ändå och begränsad tid, max 30 minuter, kan temperaturen vara över gränsvärdet/förvaringsanvisningen utan att det påverkar hälsan.

Även vid transport är det viktigt att livsmedlen skyddas mot kontaminering. Fordon som används för transport av livsmedel ska hållas rena och i gott skick. Livsmedlen ska placeras och skyddas på ett sådant sätt att risken för kontaminering är så liten som möjligt. När det är nödvändigt ska de fordon som används kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur och möjliggöra temperaturkontroll.

Behållare som används får inte användas för transport av något annat än livsmedel, om detta kan leda till kontaminering. Om fordon används för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel samtidigt ska varorna, när det är nödvändigt, hållas ordentligt åtskilda och grundlig rengöring ska ske mellan transportererna. //

Vad säger lagstiftningen om transport?

TRANSPORT (KAPITEL IV I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

1. Fordon och/eller containrar som används för transport av livsmedel skall hållas rena och i gott skick för att skydda livsmedlen mot kontaminering och skall, när det är nödvändigt, vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring och/eller desinficering är möjlig.
2. Behållare i fordon och/eller containrar får inte användas för transport av något annat än livsmedel, om detta kan leda till kontaminering.
3. Om fordon och/eller containrar används för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel samtidigt skall varorna, när det är nödvändigt, hållas ordentligt åtskilda.
4. Bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av granulat eller pulver skall ske i behållare och/eller containrar/tankar som endast används för livsmedelstransporter. Sådana containrar skall vara märkta på ett tydligt och outplånligt sätt på ett eller flera gemenskapsspråk för att visa att de används för transport av livsmedel, eller vara märkta "endast för livsmedel".
5. Om fordon och/eller containrar har använts för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel skall de rengöras grundligt mellan transportererna för att undvika risken för kontaminering.
6. Livsmedel i fordon och/eller containrar skall placeras och skyddas på ett sådant sätt att risken för kontaminering är så liten som möjligt.
7. När det är nödvändigt skall de fordon och/eller containrar som används för att transportera livsmedel kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur och göra det möjligt att kontrollera att temperaturen hålls.

Bra att veta om varje kontrollpunkt

FRÅN EN GODKÄND LEVERANTÖR

Kontrollera först att varorna kommer från en leverantör som ni godkänner. Ha en lista med vilka leverantörer ni godkänner och vilka varutyper som varje leverantör får leverera till er.

Finns inte leverantören i listan så kontrollera först med den ansvariga att vi får ta emot deras varor. Om leverantören blir godkänd så komplettera listan med godkända leverantörer. Om inte så skickas varorna tillbaka utan att användas.

RÄTT VAROR

Kontrollera att det är rätt varor enligt er beställning. Om det saknas varor kan det behöva beställas ersättningsvaror eller menyn kanske måste planeras om. Om leverantören själv valt ersättningsvaror kanske de kan innehålla andra ingredienser än ni räknat med – är det allergena ingredienser så måste det meddelas till kockar och serveringspersonal på ett säkert sätt.

RÄTT ANTAL

Kontrollera att antalet levererade kollar stämmer. När varorna sedan plockas in för förvaring eller användning så bockar vi av att vi fått allt på listan.

RÄTT KVALITET

Kontrollera att vi fått den kvalitet vi beställt.

Kontrollera att det finns märkning på förpackade produkter.

Färsk fisk kontrolleras att den har friskt röda gälar, klara ögon, och luktar fräscht. Färska fiskfiléer ska vara ”genomskinliga” och lukta fräscht.

Styckfrysta produkter ska fortfarande vara styckfrysta och inte frusit ihop i klumpar.

TEMPERATUR

Du ska vara säker på att varorna som tas emot har lägre temperatur än deras förvaringsanvisning. Varornas temperatur påverkas av vädret, transporttiden och containerns förmåga att hålla rätt temperatur. Du måste mäta temperaturen om du är osäker eller misstänker för hög temperatur. Mät med insticks-termometer mellan två varor, låt termometern ligga mellan produkterna tills siffrorna visar temperatur som är lägre än förvaringsanvisningen anger eller tills siffrorna slutat att ändra sig på displayen. Det tar några minuter, så du kan passa på att göra de övriga kontrollerna under tiden.

Djupfrysta varors temperatur

Det är komplicerat att mäta rätt temperatur i djupfrysta varor. För att veta att temperaturen inte orsakar att mikroorganismer kan växa i produkten så räcker det att konstatera att produkten fortfarande är fryst till exempel genom att känna på den så att den fortfarande är ”stenhård”.

Andra kvalitetsförsämringar kan ske om temperaturen är högre än -18°C och lagkraven tillåter inte högre temperatur än -15°C under kortare perioder i samband med transport. Orsaken är att man vill kunna garantera matens kvalitet – inte bara livsmedelshygieniskt säker utan även att djupfrysta produkter har en bestämd kvalitet. Till exempel klumpar styckfrysta produkter ihop sig och cellväggar spricker så att mer väska försvinner ur produkten när den tinas upp.

Vad säger lagstiftningen om mottagning av varor?

BESTÄMMELSER OM LIVSMEDELSPRODUKTER (KAPITEL IX I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2002)

1. Livsmedelsföretagare får inte acceptera råvaror eller ingredienser, andra än levande djur, eller andra material som används vid bearbetning av livsmedel, som veterligen är, eller rimligen kan antas vara, kontaminerade med parasiter, patogena mikroorganismer, giftiga ämnen, nedbrytningsprodukter eller främmande ämnen i sådan omfattning att slutprodukten – efter det att livsmedelsföretagarna har tillämpat normala hygieniska sorterings- och/eller berednings- eller bearbetningsförfaranden – fortfarande är otjänlig som människoföda.
2. Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.
3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.
5. Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroll skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.
7. Upptining av livsmedel skall göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. Vid upptining får livsmedlen inte utsättas för temperaturer som skulle kunna innebära en hälsorisk. Om smältvatten från upptiningen kan innebära en hälsorisk måste det ledas bort på adekvat sätt. Efter upptining skall livsmedel behandlas så att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning minimeras.
8. Farliga och/eller oätliga ämnen, även foder, skall märkas på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare.

Det finns ytterligare en viktig sak att tänka på; nämligen att det kostar energi att sänka temperaturen på frysvaror om de är för varma när de tas emot och ska "frysas in" igen. Är det mycket varor samtidigt så kan det även påverka kvaliteten på andra varor i frysen som tillfälligt kommer att påverkas av den förhöjda temperaturen i frystrymmet.

Vid fel temperatur

Om kyl- och frysvaror vid mottagning har för hög temperatur måste vi avgöra om vi kan använda dem eller om vi måste skicka dem i retur. Detta är alltid en bedömning som måste göras med kunskap om riskerna och om hur varorna kan användas i verksamheten.

Om vi inte själv kan avgöra så använder vi oss av följande gränsvärden:

KYLVAROR SOM SKA FÖRVARAS VID HÖGST 8°C.

Acceptera upp till 10°C om varorna kan kylas ner snabbt och användas inom det närmaste dygnet.

KYLVAROR SOM SKA FÖRVARAS VID HÖGST 4°C.

Acceptera upp till 6°C om varorna kan kylas ner snabbt och användas inom det närmaste dygnet.

KYLVAROR SOM SKA FÖRVARAS VID HÖGST 2°C.

Acceptera upp till 4°C om varorna kan kylas ner snabbt och användas inom det närmaste dygnet.

DJUPFRYSTA VAROR SOM SKA FÖRVARAS VID HÖGST -18°C. Acceptera upp till -15°C i alla lägen. Acceptera upp till 0°C om varorna kan tillagas (värmebehandlas) direkt.

Alla temperaturfel skrivs upp, liksom vilken åtgärd vi väljer.

HELT EMBALLAGE

Kontrollera att alla förpackningar är hela och rena. Kontrollera även att vakuumpförpackningar är hela (utan "vacsläpp").

SKADEDJUR

Vi vill undvika att skadedjur följer med varorna in i verksamheten. Skadedjur kan vara svåra att bli av med när de kommit in i verksamheten. Läs mer om skadedjur i kapitlet *Skadedjur*.

SPARA FÖLJESEDELN

Varje varumottagning ska finnas dokumenterad. Det enklaste är att spara följesedel. Den som utfört kontrollerna signerar direkt på följesedeln. Eventuella fel skrivs direkt på följesedeln eller i en mottagningsjournal där alla fel samlas. (Detta gör det också lättare att se vilka leverantörer som krånglar.)

Bra att veta om spårbarhet

Kravet på spårbarhet innebär att livsmedelföretagare är skyldiga att veta från vilka leverantörer de köpt livsmedlen. Det brukar kallas kravet på spårbarhet "ett steg bakåt". Kraven på spårbarhet "ett steg framåt", att veta till vilka företaget levererat livsmedel, tillämpas bara för leveranser av livsmedel till andra livsmedelsföretag, alltså inte vid försäljning till slutkonsumenten.

För att kunna garantera spårbarheten ska följande uppgifter finnas dokumenterade, på till exempel följesedel, faktura eller antecknade i annat dokument:

- » ankomstdatum (vilket *datum* leveransen skedde)
- » leverantör (*vem* som levererat)
- » produktspecifikation (*vad* som levererats)

Vid egna leveranser till andra livsmedelsföretag ska motsvarande uppgifter finnas dokumenterade. Istället för leverantör anges då mottagaren av varan. I det fall följesedel eller faktura används som dokumentation är det viktigt att försäkra sig om att dokumenten innehåller den nödvändiga informationen. Ställ krav på att "spårbarhetsuppgifterna" finns med på följesedeln eller fakturan.



■■■ Exempel på dokumenterad varumottagning

25 maj 2011 Revbensspjäll från "AB Inge Bra", 9,8°C (högst 7°C), bäst före 7 juni 2011. Ringt leverantören – vi får 20 % rabatt, använder allt idag. /NN

27 maj 2011 Köttfärs från "AB Inge Bra", 9,1° (högst 4°C), sista förbrukningsdag 28 maj 2011. Ringt leverantören – vi får kreditfaktura på allt. Kastat. /NN

6 juni 2011 Hel entrecote från "AB Inge Bra", 9,6° (högst 7°C), bäst före 7 juni 2011. Ringt leverantören – sagt att vi inte kan använda den och kort datum! De hämtar i eftermiddag – kreditfaktura. Köp inte från dem igen! /NN

Vad säger lagstiftningen om spårbarhet?

SPÅRBARHET (ARTIKEL 18 I FÖRORDNING EG NR 178/2002)

1. Livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur och alla andra ämnen som är avsedda för eller kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder skall kunna spåras på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan.
2. Livsmedels- och foderföretagarna skall kunna ange alla personer från vilka de har erhållit ett livsmedel, ett foder, ett livsmedelsproducerande djur eller ett ämne som är avsett för eller som kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder. I detta syfte skall livsmedels- och foderföretagarna ha system och förfaranden för att på begäran kunna lämna denna information till behöriga myndigheter.
3. Livsmedels- och foderföretagarna är skyldiga att ha system och förfaranden för att kunna identifiera de andra företag som har erhållit deras produkter. Denna information skall göras tillgänglig för de behöriga myndigheterna på begäran.
4. Livsmedel och foder som släpps eller sannolikt kommer att släppas ut på marknaden inom gemenskapen skall vara lämpligt märkta eller identifierade för att underlätta spårbarheten med hjälp av tillämplig dokumentation eller information enligt tillämpliga krav i mer specifika bestämmelser.

Uppgift om identitet och mängd är inget krav. Det kan dock vara bra att även dessa uppgifter finns dokumenterade för att till exempel i lagret kunna särskilja en sändning av ett visst livsmedel från andra sändningar av samma livsmedel. Detta för att vid eventuella problem med ett livsmedel undvika att till exempel allt måste kasseras. Denna så kallade interna spårbarhet är inte ett krav enligt lagstiftningen. Intern spårbarhet kan dock hjälpa till att begränsa skadorna om felaktiga livsmedel tagits in. Det kan även vara bra att ha en uppdaterad kontaktlista med uppgifter om leverantörerna, så att kontakter lätt kan tas vid eventuella felaktigheter. //



Förvaring

(torrt, kylt, fryst, varmt)

VID FÖRVARING kan maten påverkas. Ämnen som kunderna kan vara allergiska emot eller bakterier, kemikalier och föremål som kan skada kunden kan av misstag hamna i maten. Om miljön är fuktig eller temperaturen fel så kan skadliga mikroorganismer (bakterier, mögelsvampar) växa i maten och förstöra den. För att undvika det så har vi särskilda utrymmen (rum, skåp och hyllor) där vi förvarar varorna i tillslutna förpackningar eller i behållare med lock. Råvaror som inte är förpackade, till exempel hela grönsaker förvaras så att de inte kan förorena andra produkter som inte ska tvättas. Rent, god ordning, förpackat eller tillslutet, koll på tiden, koll på temperaturen helt enkelt.

Observera att temperatur- och tidsgränserna bara gäller förvaring. Under till exempel beredning sker ibland temperering av kött till rumstemperatur en stund före tillagning, då gäller andra rutiner och gränser.

Rekommenderade rutiner för förvaring

Anpassningar till den aktuella verksamheten måste alltid göras. För hjälp i det arbetet kan du läsa mer under rubriken Bra att veta om förvaring på nästa sida.

LIVSMEDEL

- › Alla livsmedel i kylar, frysar och torrförråd ska förvaras övertäckta eller i tillslutna förpackningar

och vara märkta. Varor som ska rengöras före användning, till exempel färska grönsaker, får förvaras oförpackat om det inte finns risk för att andra produkter förorenas.

- › Alla varor ska vara märkta så att alla som behöver kan avgöra vad innehållet är och hur lång hållbarheten är.
- › Olika varor ska separeras i olika enheter, skåp eller hyllor för att förhindra förorening.
- › Inget smutsigt ytteremballage får förekomma i kylar och torrförråd.

PORSLIN, FÖRPACKNINGSMATERIAL OCH ENGÅNGSMATERIAL

- › Ska förvaras skyddat, så att det inte blir smutsigt.
- › Enbart små mängder förpackningsmaterial ska tas fram åt gången.
- › Material ska förvaras upp-och-ner om det står framme.

UTRUSTNING OCH LAGERVAROR

- › Varor och annat får inte blockera nödutgångar.
- › Ingenting får förvaras på golvet, eftersom det försvårar rengöring! Drickabackar och liknande som lätt kan dras åt sidan vid rengöring får stå direkt på golvet. (Ska då dras åt sidan vid rengöring, se rengöringsrutinen.)

STÄDUTRUSTNING OCH KEMIKALIER

- » Städustrustning ska förvaras i städförrådet eller på andra platser där de inte kan förorena livsmedel.
- » Lagret av kemikalier ska finnas separat, det vill säga inte i köksutrymmet och inte på en plats där livsmedel förvaras eller hanteras.

TEMPERATUR VID KYL- OCH FRYSFÖRVARING

Kylar och frysar ska hålla den temperatur som varorna behöver. Varje gång vi ställer in varor i kyl eller frysk ska vi vara uppmärksamma på att temperaturen är rätt genom att titta på termometern. Finns förvaringsanvisning på förpackningen ska den följas. Annars gäller följande förvaringstemperaturer:

Produkttyp	Temperatur	Antal dygn
Färdiglagad mat	Högst 8°C	3
Kött i bit	Högst 8°C	4
Malet kött	Högst 4°C	1
Färsk fisk	Isad eller högst 2°C	5
Bearbetad (sköljd, skalad, delad) frukt och grönsaker	Högst 8°C	4
Frysar	Kallare än -18°C	-

Hållbarhetstiderna är riktvärden som i många fall har god marginal. Råvarornas kvalitet, produkternas tillagning och hantering påverkar hållbarhetstiden. Observera att temperatur- och tidsgränserna bara gäller förvaring. Under till exempel beredning sker ibland temperering av kött till rumstemperatur omedelbart före tillagning, då gäller andra rutiner och gränser.

Vid problem

Varor som saknar märkning får inte användas om man inte säkert kan veta innehåll och hållbarhet.

Om det är fel temperatur för den aktuella varan väljs en annan kyl med rätt temperatur.

Om kylens temperatur inte är rätt kontrolleras orsaken och vi gör en bedömning av maten som finns i kylan kan ha tagit skada.

Trasig utrustning repareras och alla livsmedel bedöms om de kan användas som vanligt, kan användas säkert på annat sätt eller om de måste kastas.

■ ■ ■ Dokumentation

Vi dokumenterar alla fel och åtgärder som inte kan genomföras och slutföras direkt.

Rekommenderade rutiner för varmhållning

Anpassningar till den aktuella verksamheten måste alltid göras. För hjälp i det arbetet kan du läsa mer under rubriken Varmhållning på sidan 36.

VARMHÅLLNING – RUTIN OCH GRÄNSVÄRDEN

All varmhållning av mat ska ske i särskild utrustning som håller matens temperatur *över 60°C*.

Varje gång mat sätts in i värmeriet, kontrollera att:

- » Värmeriet är anslutet och startat på rätt sätt.
- » Värmeriet känns hett.
- » Maten som sätts in är nylagad och/eller het.

Varje gång mat tas ur värmeriet, kontrollera att:

- » Maten är het. Mät med instickstermometern om du misstänker att maten håller fel temperatur.

Vid problem

- » Om maten är under 60°C kontrollera värme-skåpets inställning, att det finns ström, tillräckligt med vatten etc.
- » Beroende på vilken temperatur och hur länge maten har varmhållits vidtar vi åtgärder enligt följande.
- » Om maten har varmhållits mer än två timmar och är under 50°C ska maten kastas.
- » Om maten har varmhållits mindre än två timmar *eller* om temperaturen är över 50°C kan maten återupphetas och ska då nå över 70°C.

■ ■ ■ Dokumentation

Vi dokumenterar alla fel och åtgärder som inte kan genomföras och slutföras direkt.

Bra att veta om förvaring

Under förvaring bör livsmedlen förvaras i slutna behållare, till exempel förvaring med lock eller plastfilm, för att förebygga såväl tillförsel som vidare spridning av smittämnen, såväl mikroorganismer som allergener. Bakterierna som kan finnas på rått kött är en allvarlig fara om de hamnar på livsmedel som inte värmebehandlas. Förvara rått kött i hela förpackningar och, för säkerhets skull, på ett sätt så att eventuell köttsaft från trasiga förpackningar inte kan droppa ner på andra produkter.



Vad säger lagstiftningen om förvaring?

ALLMÄNNA REGLER FÖR LIVSMEDELSLOKALER (KAPITEL I I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2002)

2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall
- d) när det är nödvändigt erbjuda lämpliga temperaturreglerade hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet att förvara livsmedlen vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras samt, när det är nödvändigt, registreras.
10. Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras när livsmedel hanteras.

SÄRSKILDA REGLER FÖR LOKALER DÄR LIVSMEDEL BEREDS, BEHANDLAS ELLER BEARBETAS (KAPITEL II I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2002)

2. Adekvata anordningar skall, när det är nödvändigt, finnas för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning.

BESTÄMMELSER OM LIVSMEDELSPRODUKTER (KAPITEL IX I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2002)

2. Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddas mot kontaminering.
3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.
5. Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.
8. Farliga och/eller oätliga ämnen, även foder, skall märkas på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare.

BESTÄMMELSER OM INSLAGNING OCH EMBALLERING AV LIVSMEDEL (KAPITEL X I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2002)

1. Material som används för inslagning och emballering får inte utgöra en källa till kontaminering.

2. Material som används för inslagning skall lagras på ett sådant sätt att det inte utsätts för risken att kontamineras.
3. Inslagning och emballering skall utföras på sådant sätt så att produkterna inte kontamineras. När det är lämpligt, särskilt när burkar av metall och glas används, skall det säkerställas att behållaren är hel och ren.
4. Inslagningsmaterial och emballage som återanvänds skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, lätta att desinficera.

LIVSMEDELSVERKETS FÖRESKRIFTER (LIVSFS 2006:12) OM DJUPFRYSTA LIVSMEDEL

1. 5 § Temperaturen i djupfrysta livsmedel ska alltid vara -18°C eller lägre i alla delar av varan. Kortvarig temperaturhöjning till högst -15°C kan godtas vid transport, lokal distribution samt vid avfrostning och liknande i frysdiskar i detaljhandeln.

ARTIKEL 2 I FÖRORDNING EG 37/2005 OM DJUPFRYSTA LIVSMEDEL

1. Frysutrymmen skall vara försedda med lämpliga mätinstrument som med korta jämna mellanrum mäter och registrerar lufttemperaturen.
3. Temp registreringar skall dateras och arkiveras i minst 1 år eller längre om det behövs p g a frysvarornas beskaffenhet och hållbarhetstider.

ARTIKEL 3 I FÖRORDNING EG 37/2005 OM DJUPFRYSTA LIVSMEDEL (UNDANTAG FRÅN ARTIKEL 2)

Den behöriga myndigheten får medge undantag från kraven om frysrum är mindre än 10 kubikmeter och istället tillåta att mäta från en synlig termometer.

LIVSMEDELSVERKETS FÖRESKRIFTER (LIVSFS 2005:20) OM LIVSMEDELSHYGIEN

Anvisningar för förvaring och användning

14 § Livsmedelsföretagare ska följa sådana speciella anvisningar för förvaring eller användning som avses i 16 § sjätte punkten livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel.

I den bestämmelsen står det:

6. För färdigförpackade livsmedel skall märkning ske med uppgift om speciella anvisningar för förvaring eller användning enligt 55–56 §.
Som i sin tur lyder:
55 § Livsmedel med uppgift om sista förbrukningsdag skall märkas med förvaringsanvisning.
56 § Livsmedel med uppgift om datum för minsta hållbarhetstid (bäst före-dag) skall, om det har betydelse för hållbarheten, märkas med förvaringsanvisning.

Produkter som ska rengöras före användning, till exempel hela grönsaker, behöver inte förvaras i slutna behållare eftersom eventuella smittämnen tvättas bort under sköljning och preparering. Rengjorda grönsaker kan förvaras under samma förhållanden som övriga produkter.

Vid förvaring av *jordiga* rotfrukter och -grönsaker måste man se till att jorden inte kan förorena andra livsmedel, redskap eller rena utrymmen. Förvaring av dessa bör därför ske i separat utrymme. Beroende på mängd och typ av produkt kan separat utrymme ibland utgöras av tydlig åtskillnad. Vid mycket små mängder kan det vara möjligt med förvaring på hyllor längst ner, för att förhindra att jorden genom nedfall eller via beröring förorenar andra produkter. Sådan förvaring ställer dock krav på tydliga rutiner, och att rutinerna följs, för att undvika kontaminering.

Alla som ska använda produkterna som förvaras ska kunna hitta information om vad de innehåller och hur lång hållbarhet det är. Färdigförpackade produkter är märkta med dessa uppgifter. För egna produkter och produkter som packats om behövs det en märkning eller rutin som visar vad det är och datum för tillverkning eller hållbarhet. Är det alltid bara en och samma person som arbetar i köket så kanske innehållet och hållbarheten är kända utan märkning?

Golvförvaring av livsmedel eller utrustning som använd i beredning bör inte förekomma. Golvet betraktas som en oren yta. Om viss golvförvaring ändå förekommer är det viktigt att rutiner säkerställer att rengöring av golvet sker samt att de förpackningar som förvarats på golvet i den fortsatta hanteringen inte riskerar att kontaminera utrustning, arbetsytor eller andra livsmedel.

Kyltemperaturer, tider och hållbarhet

Kyl- och frysutrymmen ska vara försedda med en lätt avläsbar termometer för mätning av lufttemperaturen. Det är bra om temperaturen visas på en display på utsidan av utrymmet. Viktigt i sådant fall är dock att det regelbundet säkerställs att displayen visar rätt temperatur. Kontrollmätning av temperaturen kan ske varje halvår eller i anslutning till service av kylanläggningarna.

Rätt temperatur är ett effektivt sätt att ha kontroll över många olika faror i maten

Rätt temperatur är alltid den temperatur som står på förpackningen. För oförpackade varor måste livsmedelsföretaget själv avgöra vilken temperatur som är rätt. Temperaturen ska då vara sådan att det inte kan uppstå hälsofaror. Hälsofaror kan uppstå om vissa mikroorganismer blir så många att de kan orsaka sjukdom när vi får dem i oss eller om de kan bilda gifter. Vissa mikroorganismer kan växa i kylskåpstemperaturer, men de växer ganska långsamt. Det betyder att vi måste tänka på temperaturen och tiden. Med en lägre förvaringstemperatur blir hållbarhetstiden längre.

Visste du att...

... för att hållbarhetstiderna ska gälla måste förvaringsanvisningen ha följts under hela varans livslängd.

Bäst före-dagen ska ange hur länge produkten har kvar alla sina egenskaper. Försämringen sker gradvis och inträffar alltså inte precis en viss dag. Bäst före-dagen ska däremot ge en uppfattning om hållbarhetstiden. Den är annars svår att avgöra utan att veta mer om produkten, hur den har hanterats och vilka egenskaper som skulle kunna vara försämrade. Efter bäst före-dagen kan produkten ofta fortfarande vara bra, om den förvarats i rätt temperatur. Maten får fortfarande säljas och användas efter bäst före-dagen om den håller tillfredsställande kvalitet.

Sista förbrukningsdagen är förknippad med livsmedlets säkerhet. Fram till och med sista förbrukningsdagen ska produkten vara säker. När sista förbrukningsdagen passerat är sannolikheten för hög att skadliga bakterier hunnit tillväxa eller bildat gifter i produkten som skulle kunna göra konsumenten sjuk. Inte heller detta sker precis när sista förbrukningsdagen är över, men det är inte värt risken att prova. Därför får mat med passerat sista förbrukningsdatum inte säljas eller användas i ett livsmedelsföretag.

För att vara helt säker på hållbarhetstiderna måste man göra undersökningar. Ofta är det inte de hälsofarliga mikroorganismerna som gör att hållbarheten "går ut". Istället är det bakterier som gör att maten luktar illa eller börjar se annorlunda ut. Maten blir "äcklig" och därför använder vi den inte.

Lagstiftningen anger, generellt sett, inte specifika temperaturkrav vid förvaring och beredning av livsmedel. Istället ska livsmedelsföretagaren själv sätta sina tid- och temperaturgränser, vilket givetvis medför krav på att veta att de gränser som används verkligen ger säker mat. Stöd för valet av tid- och temperaturgränser kan utgöras av beprövad erfarenhet, litteratur, mikrobiologiska prognoser eller analyser. För egenproducerade ätbara rätter som förvaras i kyl bör principen vara att alltid förvara vid så låg temperatur som möjligt.

Om det upptäcks att förvaring skett vid en för produkten för hög temperatur måste alltid åtgärder vidtas. Generellt sett måste en bedömning göras beroende på vilken produkt det rör sig om och hur länge den blivit utsatt för den felaktiga förvaringstemperaturen. Finns misstanke om att produkten kan medföra hälsofaror ska den kasseras.

Det går också att ha kyl- eller frysberoende livsmedel utan kyl och frys under korta stunder om det behövs. Lagstiftningen tillåter det om det inte finns någon hälsorisk.

Frystemperaturer

Djupfrysta livsmedel ska förvaras vid -18°C eller lägre temperatur. Under frysförvaring sker ingen mikrobiologisk tillväxt. Men en del kemiska processer pågår. Till exempel oxiderar (härsknar) fetter. I restaurangverksamheter är det sällan aktuellt med så långa förvaringstider som upp till ett halvår, därför är dessa kemiska processer normalt utan betydelse i sammanhanget.


För att varorna ska behålla sin kvalitet under lång tids förvaring är det viktigt att de är lufttätt förpackade och att temperaturen inte varierar mer än någon grad. Annars kan det lätt bli uttorkning på ytan, så kallad frysbränna och cellerna i produkten förstörs så att produkten tappar mycket vätska när den tinar.

Varmhållning

Varmhållningen är även den ett slags förvaring. Efter-som inga mikroorganismer tillväxer vid temperaturer över 60°C bör all varmhållning ske över denna temperatur. Ur livsmedels-säkerhetssynpunkt är tiden oväsentlig, under förutsättning att temperaturen är över 60°C , men det bör poängteras att näringsinnehållet (vissa vitaminer) minskar relativt snabbt. Vid servering eller liknande bör livsmedel inte befinna sig vid temperatur under 60°C i mer än två timmar. Detta för att undvika tillväxt av mikroorganismer och bildandet av toxin. Överblivna rester bör kasseras.

Då varmhållningstemperaturen i de flesta fall är av central betydelse för att undvika tillväxt av sjukdoms-framkallande mikroorganismer bör temperaturen, utrustningen eller metoden kontrolleras regelbundet. Vilken utrustning som krävs måste bestämmas efter de behov verksamheten har. Gör egna mätningar för att kontrollera att utrustningen har tillräcklig kapacitet för den mängd livsmedel som ska varmhållas.

Förpackningsmaterial

Material som används för inslagning och emballering kommer i direktkontakt med livsmedel och får därför inte utgöra en källa till kontaminering. Materialet ska uppfylla de krav som ställs på sådant material, till exempel ska det inte avge skadliga ämnen till livsmedlet. Leverantören ska kunna visa om materialet uppfyller kraven eller inte. Normpack-certifikat är ett sätt att visa det. Vissa material är märkta med texten "för livsmedel", med denna speciella symbol: , eller med annan märkning med samma innebörd. Det finns också material som är godkända för att komma i kontakt med livsmedel men som inte är lämpliga för förvaring. Därför är det viktigt att vara noga med att det material som används till förvaring



Tips!

Mat som varmhållits i mer än två timmar förlorar stora delar av sitt vitaminvärde. Riskerna handlar om försämrat näringsinnehåll och redlighet. Sannolikheten för att någon ska ta skada av två timmars varmhållning är väldigt låg.

är avsett för förvaring. Var vaksam med plastmaterial som återanvänds vilka kanske endast är lämpliga för vissa livsmedel vid vissa temperaturer. Värme och fett kan till exempel lösa ut ohälsosamma ämnen ur plasten om den inte är anpassad för det.

Material som återanvänds ska kunna rengöras effektivt. Repiga och på annat sätt trasiga material bör kasseras.

Viktigt är även att det material som används (till exempel plastbunkar och plastfilm) förvaras på ett sådant sätt att det inte riskerar att kontamineras. //

Matlagning

NÄR VI TILLAGAR MATEN har vi många möjligheter att göra maten säker att äta. Det är nog så människan lärt sig att tillaga mat genom till exempel uppvärmning för att man märkte att man mådde bättre när man ätit lagad mat. Allt eftersom vi fått tillgång till alla möjliga råvaror och tillagningsmetoder så har experimentlustan fört matlagningen vidare till nya maträtter. Fortfarande måste vi ta hand om olika faror i maten och veta vad vi gör – antingen med beprövade metoder eller noggrant arbete med speciella faroanalyser för speciella tekniker eller råvaror.

Rekommenderade rutiner för matlagningen

Detta förslag på rutiner gäller tillsammans med övriga rutiner, till exempel rutinerna för personlig hygien. *Anpassningar till den aktuella verksamheten måste alltid göras. För hjälp i det arbetet hänvisas till texten efter rutinförslaget.*

HÅLL ISÄR

- › mat som ska ätas utan värmebehandling från mat som ska värmebehandlas
- › olika råvarugrupper (exempelvis kött och grönsaker)

- › mat med olika allergener
- › produkter som kan vara förorenade från rena produkter och från ytor och redskap där rengjorda produkter ska hanteras

Använd olika arbetsbänkar eller hantera vid olika tidpunkter med noggrann rengöring emellan.

DESSUTOM GÄLLER FÖLJANDE FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER ALLMÄNT

- › Alltid noggrann handtvätt efter hantering av rått kött.
- › Skölj grönsaker och frukt noggrant innan användning.
- › Innan ett livsmedel används kontrolleras datummärkningen. Om bäst före-dag har passerats gör vi en bedömning av om varan kan användas eller måste kastas. Varor med passerad sista förbrukningsdag ska kastas.

FÖLJ RECEPT

All personal måste alltid kunna få reda på vad maträtterna innehåller. Kontrollera att innehållsförteckning finns, att recepten är aktuella och att eventuella ändringar kommuniceras till all personal.

Tillfälliga ändringar blir tydliga om det skrivs på behållaren eller i felrapportsystem som är känt och använt av personalen.

Vad säger lagstiftningen om matlagning?

BESTÄMMELSER OM LIVSMEDELSPRODUKTER (KAPITEL IX I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

1. Livsmedelsföretagare får inte acceptera råvaror eller ingredienser, andra än levande djur, eller andra material som används vid bearbetning av livsmedel, som veterligen är, eller rimligen kan antas vara, kontaminerade med parasiter, patogena mikroorganismer, giftiga ämnen, nedbrytningsprodukter eller främmande ämnen i sådan omfattning att slutprodukten – efter det att livsmedelsföretagarna har tillämpat normala hygieniska sorterings- och/eller berednings- eller bearbetningsförfaranden – fortfarande är otjänlig som människoföda.
2. Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.
3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.
4. Adekvata förfaranden skall finnas för att bekämpa skadedjur. Adekvata förfaranden skall även finnas för att förhindra att tamdjur får tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras (eller, om den behöriga myndigheten tillåter detta i särskilda fall, för att förhindra att sådant tillträde leder till kontaminering).
5. Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofaror uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.
6. Livsmedel som skall förvaras eller serveras kylda skall så fort som möjligt efter upphettning, eller efter den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår.
7. Uppötning av livsmedel skall göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. Vid upptining får livsmedlen inte utsättas för temperaturer som skulle kunna innebära en hälsorisk. Om smältvatten från upptiningen kan innebära en hälsorisk måste det ledas bort på adekvat sätt. Efter upptining skall livsmedel behandlas så att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning minimeras.
8. Farliga och/eller oätliga ämnen, även foder, skall märkas på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare.

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER FÖR FISKERIPRODUKTER (FÖRORDNING EG NR 853/2004 BILAGA III, AVSNITT VIII: FISKERIPRODUKTER)

2. Kapitel III del A, C och D, kapitel IV och kapitel V är tillämpliga på detaljhandeln.

Kapitel III

A. KRAV FÖR FÄRSKA FISKERIPRODUKTER

Kylda oförpackade produkter som inte distribueras, sänds iväg, behandlas eller bereds omedelbart efter det att de anlänt till en anläggning på land, skall förvaras i is i lämpliga utrymmen. Ny is skall läggas på så ofta det behövs. Förpackade fiskeriprodukter skall kylas till en temperatur som ligger nära den för smältande is.

C. (KRAVEN GÄLLER FRAMSTÄLLNING AV MASKINURBENADE PRODUKTER)

D. KRAV BETRÄFFANDE PARASITER

1. Nedan angivna fiskeriprodukter skall frysas vid en temperatur av -20°C eller lägre i alla delar av produkten under minst 24 timmar. Denna behandling skall tillämpas på råvaran eller slutprodukten.

- a) Fiskeriprodukter som skall förtäras råa eller nästan råa.
 - b) Fiskeriprodukter av följande arter om de skall kallrökas eller inte uppnår en temperatur av 60°C:
 - i) Sill.
 - ii) Makrill.
 - iii) Skarpsill.
 - iv) (Vildfångad) Atlant- eller Stillahavslax.
 - c) Marinerad och/eller saltad fiskeriprodukt om bearbetningen är otillräcklig för att förstöra nematodlarver.
2. Livsmedelsföretagare behöver inte utföra den behandling som krävs enligt punkt 1
 - a) om tillgängliga epidemiologiska data visar att de fiskeriprodukter där råvaran har sitt ursprung inte utgör någon hälsofaror med avseende på närvaron av parasiter, och
 - b) om den behöriga myndigheten lämnar tillstånd till detta.
 3. En handling från tillverkaren som anger vilken typ av behandling de har genomgått skall åtfölja de fiskeriprodukter som anges i punkt 1 när de släpps ut på marknaden, utom när de levereras till konsumenten.

Kapitel IV: KRAV FÖR BEARBETADE FISKERIPRODUKTER

Livsmedelsföretagare som kokar kräftdjur och blötdjur skall se till att följande krav är uppfyllda:

1. Kokningen skall följas av snabb kylning. Vattnet som används skall vara dricksvatten eller, ombord på fartyg, rent vatten. Om inga andra konserveringsmetoder används, skall kylningen fortsätta till dess att en temperatur som ligger nära temperaturen för smältande is har nåtts.
2. Skalning och urtagning av kött skall utföras under hygieniska förhållanden så att kontaminering av produkterna undviks. Om dessa moment utförs för hand, skall personalen vara extra noga med att tvätta händerna.
3. Efter skalning och urtagning av köttet skall de kokta produkterna omedelbart frysas eller så snart som möjligt kylas till den temperatur som fastställs i kapitel VII. [”En temperatur som ligger nära den för smältande is”, redaktionens anmärkning.]

Kapitel V: HÄLSONORMER FÖR FISKERIPRODUKTER

Utöver att garantera att de mikrobiologiska kriterier som antagits i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004 följs, skall livsmedelsföretagare se till, beroende på produkternas eller arternas natur, att fiskeriprodukter som avyttras som livsmedel uppfyller norm-erna i detta kapitel:

A. FISKERIPRODUKTERS ORGANOLEPTISKA EGENSKAPER

Livsmedelsföretagare skall göra en organoleptisk undersökning av fiskeriprodukterna. Vid denna undersökning skall särskilt klagöras om fiskeriprodukterna uppfyller alla kriterier på färskhet.

B. HISTAMIN

Livsmedelsföretagare skall säkerställa att gränsvärdena för histamin inte överskrids.

C. TOTAL MÄNGD FLYKTIGT KVÄVE

Obearbetade fiskeriprodukter får inte släppas ut på marknaden om kemiska test visar att gränsvärdena för TVB-N eller TMA-N har överskridits.

D. PARASITER

Livsmedelsföretagare skall se till att fiskprodukter har okulärbesiktigats i syfte att upptäcka synliga parasiter innan de släpps ut på marknaden. De får inte som livsmedel avyttra fiskeriprodukter eller delar därav som är tydligt angripna av parasiter.

E. HÄLSOVÄDLIGA TOXINER

1. Fiskeriprodukter som härrör från giftiga fiskar av följande familjer får inte släppas ut på marknaden: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae och Canthigasteridae.
2. Fiskeriprodukter som innehåller biotoxiner, till exempel ciguateratoxiner eller muskelförlamande toxiner, får inte släppas ut på marknaden. Fiskeriprodukter som härrör från levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor får dock släppas ut på marknaden om de har framställts i överensstämmelse med bestämmelserna i avsnitt VII och uppfyller kraven i kapitel V punkt 2 i det avsnittet.

Ändringar i recept blir tydliga om ersatta recept tas bort eller om det finns intern märkning som visar vilket recept som följts.

UPPTINING

- › Fryst mat ska tinas upp i kylskåp.
- › Se till att kondens, smältvatten och tinad produkt inte droppar på någon annan vara.
- › Små mängder som ska tillagas inom en timme kan tinas i varmluftsugn, mikrovågsugn, rumstemperatur eller i rinnande vatten.

FISK SOM SKA TILLAGAS

Innan vi använder fisk kontrollerar vi att den är färsk, luktar fräscht och vi tittar på fiskköttet så att det inte finns synliga parasiter där.

TILLAGNING OCH UPPHETTNING

För mat som inte behöver hettas upp behöver tillagningstemperaturen inte kontrolleras. All övrig mat måste kontrolleras varje omgång. Tänk på att:

- › maträtter som innehåller malet kött, fågelkött eller stickinjicerat kött ska genomstekas så att köttet inte är rosa i mitten eller vid ben.
- › maträtter med helt kött minst ska tillagas så att ytan blir välstekt.
- › lammkött, fläskkött och viltkött, som inte varit fryst minst tre dygn, ska genomstekas om gästerna begär det (Livsmedelsverket rekommenderar gravida att dessa produkter äts genomstekta om de inte djupfrysts minst tre dygn).
- › fisk ska tillagas till dess att köttet kan delas i lamellerna och inte längre är "genomskinligt".
- › blötdjur, till exempel blåmusslor, ska vara levande när uppvärmningen börjar och kokas tills att de har öppnat sig.
- › frysta hallon ska kokas innan de används i en maträtt.

Är man osäker bör man tillaga maten så att den uppnår en kärntemperatur på 70°C. Om maten inte klarar kontrollen eller uppnått rätt temperatur vid tillagning, värm maten mer och kontrollera igen.

FRITERING

Fritering av potatisprodukter (till exempel pommes frites) sker till gyllengul färg på ytan. Blir produkten mörkare så kastar vi bort och gör om friteringen med ny råvara.

NEDKYLNING

Nedkylning påbörjas direkt efter avslutad tillagning. Maten ska placeras i kärl utan övertäckning.

Vi har provat ut en metod som vi använder vid nedkylningen.

Kontroll och gränsvärden

- › Inom fyra timmar efter tillagningen har avslutats ska maten ha en temperatur under 8°C.
- › Varje gång mat kyls ner ska matens temperatur kontrolleras.

Kontrollen sker på ett av dessa sätt:

NEDKYLNING 8°C. Tiden det tar att komma ned till 8°C mäts och ska vara kortare än fyra timmar.

NEDKYLNING FYRA TIMMAR. Temperaturen mäts efter fyra timmar och ska då vara under 8°C.



Vid problem

Om maten inte ha en temperatur under 8°C inom fyra timmar måste maten kastas.

■ ■ ■ Dokumentation

Den som kontrollerat att nedkylningen fungerat signerar varje gång på kontrollbladet för nedkylning. Alla åtgärder som görs (kastar mat/förändra rutiner/laga trasig utrustning) skrivs i förbättringslistan.

Bra att veta om matlagning

I köket hanteras maten på många olika sätt. Viss mat värmebehandlas och det innebär att många mikroorganismer dör när maten värms tillräckligt mycket. Mat som inte värms upp måste vara säker på annat sätt, till exempel genom att mikroorganismerna på ytan tas bort med tvättning eller skalning. Efter att maten värmts eller skalats/tvättats är det viktigt att mikroorganismer inte tillförs igen. Det ser vi till genom att hantera maten med rena redskap i ren utrustning i rena utrymmen. Vi ser också till att mikroorganismerna får det svårt att växa till genom att undvika längre tider i temperaturer där de växer snabbt.

Utveckling av nya maträtter och matlagningssätt

Om man har avancerad matlagning med utveckling av nya tillagningssätt och nya recept så måste man ta reda på vilka faror (vilka mikroorganismer, kemiska ämnen, allergener och fysiska föremål) som kan finnas i maten och hur man vet säkert att de inte skadar konsumenten.

Levande ostron

Exempel på mat som inte kan bli helt säker är levande ostron, gravat kött och råbiff. Ostronen kan till exempel innehålla hepatit A virus, alggifter och allt som funnits i vattnet där de plockats. Eftersom ostronen äts levande så kan vi inte vara säkra på vilka mikroorganismer som finns med. Kommer de med skadliga mikroorganismer från vattnet så finns de kvar när ostronen serveras levande. När man äter dem kan man bli allvarligt sjuk. Om man ändå serverar ostron så måste man vara säker på att de kommer från kontrollerade vatten. Då har undersökningar i vattnen gjorts för att så långt som möjligt undvika farorna.

Råbiff, gravat kött

Råbiff och gravat kött kan innehålla olika bakterier som finns med vid slakten. Eftersom vi inte kan bli av med de bakterierna på annat sätt än genom tillräcklig uppvärmning så finns det risk att skadliga bakterier finns med i maten på tallriken. Äter man dessa produkter så ska man veta att man kan bli allvarligt sjuk. För att göra vad man kan i beredningen så är råvarans kvalitet, den obrutna kylkedjan, hantering med rena redskap och kort förvaringstid viktiga delar för att hålla risken så låg som möjligt. Vi måste alltid räkna med att viss förorening finns med på köttet.

Men hur kan man äta biff som inte är genomstekt då? Bakterierna finns på köttets ytor. Så länge köttbiten är hel så räcker det att värma upp ytan till över 70°C för att bakterierna ska dö och inte kunna skada. Så det råa köttet innanför den tillagade ytan är utan bakterier. I viss beredning av köttprodukter sprutar man in marinad med hjälp av smala nålar som sticks in i köttet. Då kan man även få in bakterier från

ytan till köttets inre – då kan vi inte vara säkra på att de dör om vi inte genomsteker hela köttet.

Lammkött, griskött, viltkött

Köttet kan innehålla parasiter. De kan i värsta fall smitta fostret hos gravida och kan då leda till skador på fostret. Därför ingår det i kostråd för gravida att de inte ska äta rått kött från lamm, gris och vilt. Parasiten dör vid djupfrysning i minst tre dygn och vid uppvärmning till minst 65°C. För personer som inte är gravida och för personer som har normalt immunförsvar är konsekvenserna av eventuell parasitinfektion lindriga.

Fisk

Fisk som värms upp till temperaturer över 70°C blir ibland torr och tråkig. Finns det andra sätt att vara säkra på att fisken inte innehåller skadliga bakterier? Fisk som råvara ska vara färsk när man tillagar den. Det kontrollerar man genom att undersöka färskhetskriterierna som är:

HEL ELLER URTAGEN FISK: Klara ögon, röda gälar, fräsch doft.

FILÉER: "Genomskinlig" karaktär på fiskköttet, luktar fräscht.

Sedan tillagar man den så att fiskköttets proteiner stelnar, det ser man på fiskköttet, den lite genomskinliga karaktären försvinner och fiskköttet kan lätt delas i sina lameller.

Sushi med rå fisk

Även här gäller att råvaran ska uppfylla alla färskhetskriterier. Dessutom ska fiskeriprodukter som inte är



garanterat fria från parasiter djupfrysas. De ska frysas så att fiskköttets alla delar kommer ner till temperatur lägre än -20°C i minst 24 timmar. Om du inte använder fisk som frysbehandlats mot parasiterna så måste du kunna visa att fisken kommer från odlingar som övervakas och är fria från parasiter, till exempel med intyg från din grossist. Vildfångad fisk ska alltid frysbehandlas om den serveras rå eller nästan rå.

Råvarans kvalitet, den obrutna kylkedjan med temperaturer under 2°C , hantering med rena redskap och kort förvaringstid är viktiga delar för att fisken ska vara säker att äta.

Escolar och oljefisk

Dessa fisksorter innehåller svårsmält fett, sk vaxestrar som kan ge olika magbesvär, till exempel plötsliga diarréer, om man får det i sig. En liten mängd, som på en bit sushi till exempel, ger inga besvär. För större mängder är det viktigt att fisken upphettas ordentligt (stekas, grillas eller kokas) för att så mycket som möjligt av vaxestrarna ska försvinna.

Separera hanteringen i tid eller rum

Att skilja hanteringen i rum innebär att hantering sker i separata utrymmen. Detta behöver dock inte innebära skilda rum i bemärkelsen väggar, tak och dörr. Det kan i vissa fall mycket väl vara tillräckligt med ett skäligt avstånd, stänkskydd eller liknande.

Att skilja i tid innebär att hanteringen sker vid olika tidpunkter. Separering i tid medför krav på noggrann och tillräcklig rengöring mellan de olika hanteringsmomenten – ”skilt i tid med mellanliggande rengöring”. Att skilja något i tid ställer därmed större krav på planering och tid till rengöring. För små lokaler, och små verksamheter, kan det dock vara den enda möjligheten, och fullt genomförbart om disciplinen är hög. Om produktionen ska skiljas i tid är det en bra idé att fastslå en produktionsordning, som noga följs. Produktionsordningen bör vara nedskrivna och övervakas och utvärderas. I större verksamheter med kontinuerlig produktion kan det dock vara svårt att separera i tid.

Fritering

Vid fritering av potatisprodukter kan det bildas akrylamid. Akrylamid ökar riskerna för cancer och kromosomskador. Därför är det viktigt att försöka minska den mängd akrylamid som vi får i oss via maten.

I restaurangköket är det svårt att exakt styra friteringen för att kontrollera bildandet av akrylamid. Men en generell metod är att inte fritera längre än att färgen på det som friteras är gyllengul.

Nedkylning

Livsmedel som ska förvaras eller serveras kyllda ska så fort som möjligt efter upphettning, eller efter den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår. Sporbildande bakterier kan

exempelvis överleva tillagningen och kan därmed tillväxa vid för långsam nedkylning. Lämpligt gränsvärde för nedkylning är mindre än 8°C inom fyra timmar.

Nedkylningen bör ske i separat utrymme, det vill säga sval eller nedkylningsskåp, för att inte riskera att påverka förvarningstemperaturen för andra produkter. Livsmedlen bör även vara övertäckta för att skyddas mot kontaminering. Nedkylning kan dock även ske med andra säkerställda metoder, till exempel i rinnande kallt vatten. Metoden bestäms ofta av hur stora mängder som ska kylas ned. Om nedkylningen tar längre tid än fyra timmar bör produkten kasseras. Eftersom nedkylningen i de flesta fall är av central betydelse för att undvika tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer bör temperaturen, utrustningen eller metoden kontrolleras regelbundet. Tänk på att livsmedel med stor yta och liten volym kyls mycket snabbare än livsmedel med liten yta och stor volym. Livsmedel bör därför, om möjligt, kylas ned i mindre kärl eller bleck.

Upptining

Upptining av livsmedel ska göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. Endast delvis upptinade livsmedel kan orsaka för låga temperaturer vid tillagningen så att mikroorganismer överlever tillagningen. Vatten från upptiningen kan även riskera att kontaminera andra livsmedel varför smältvatten måste ledas bort på adekvat sätt. Vid upptining får livsmedlen inte utsättas för temperaturer som skulle kunna innebära en hälsorisk. Lämpligt är att upptining sker i kylt utrymme. Vid upptining i rumstemperatur, av framför allt mindre känsliga livsmedel, bör inte livsmedlets temperatur överstiga 8°C , mer än under en mycket begränsad tid och att värmebehandling eller servering sker i direkt anslutning. //



Meny, servering och försäljning

FÖR ATT GÄSTERNA ska veta vad de får för mat på tallriken är det viktigt att de får rätt information. Det gäller skyltar, menyer och märkning på förpackningar. Det är också viktigt vad vi säger till gästerna och hur vi hjälper till att hitta rätt mat för alla behov och önskemål. Vid allergi kan informationen vara livsviktig, i andra fall kan det finnas mycket starka skäl att äta eller undvika vissa ingredienser eller mat som producerats på det ena eller andra sättet. Gästerna väljer själva, men de är beroende av den information vi ger dem, därför ska informationen alltid vara rätt.

En ny EU-gemensam lagstiftning (1169/2011, Informationsförordningen) med nya regler om livsmedelsinformation kommer att börja gälla från den 13 december 2014.

Rekommenderade rutiner för meny, servering och försäljning

NÄR DU SKRIVER MENYER och skyltar ska maten beskrivas med rätt beteckningar, jämför med råvarorna och prata med kocken så att det blir rätt.

LÄS IGENOM MENYN och lär dig vad maträtterna innebär.

HJÄLP GÄSTER med särskilda krav och önskemål om matens innehåll genom att ta reda på rätt

svar till deras frågor. Chansa aldrig när det gäller uppgifter om innehåll och vad köket kan eller inte kan!

TA REDA PÅ SVAR som du inte vet säkert att det är rätt. Om du inte hittar rätt svar så meddela gästen att du inte vet.

MAT SOM INTE SERVERAS DIREKT förvaras enligt rutinerna för förvaring.

Bra att veta om märkning

Märkningsbestämmelserna gäller för förpackade livsmedel. När det gäller mat som inte är färdigförpackad så gäller att man inte får vilseleda gästerna att tro att de får något annat än det vi serverar.

Ett exempel kan vara att köket lagar en fiskrätt och använder Alaska pollock. När vi skriver menyn, eller presenterar maten för gästerna kan vi antingen presentera fisken under dess rätta namn, eller kalla den "Fisk". Det är inte tillåtet att kalla den för något som betyder något annat, till exempel "Torsk" eller "Torskfisk" eftersom det är en annan fisk.

Vissa beteckningar får bara användas för produkter som har ett bestämt innehåll eller tillverkats i

ett bestämt land eller enligt en bestämd metod. Till exempel ”fetaost” måste vara tillverkad i Grekland. Kontrollera med beteckningen på de inköpta råvarorna så är du säker på vad det är.

Nästan alla förpackningar med mat ska vara märkt på svenska med uppgifterna i tabellen nedan.

Små förpackningar behöver inte ha med alla uppgifterna ovan. Det gäller om den största ytan är mindre än 10 cm². Då behöver det bara finnas beteckning, ingredienser som är kända allergener, nettokvantitet, bäst före-dag eller sista förbrukningsdag och verklig alkoholhalt.

Om restaurangen tillverkar mat eller smörgåsar och säljer för att maten ska ätas direkt antingen i restaurangen,

i ett lunchrum, vid hemkörning eller för att ta med hem så behövs inga märkningsuppgifter på förpackningen. Samma uppgifter ska ändå kunna lämnas om kunden frågar efter dem. Det behöver inte vara skriftligt utan det går bra att lämna uppgifterna muntligt.

Alla produkter som inte är färdigförpackade behöver inte ha någon märkning alls men allt som påstås eller presenteras om oförpackade produkter måste vara sant.

Visste du att...

... pasta kan innehålla ägg, leverpastej kan innehålla fisk och sataysås innehåller jordnötter?

Bra att veta om allergi och andra krav på matens innehåll och framställning

Alla gäster avgör själva om de vill äta maten från vår servering. Ibland har gästerna egna krav på matens innehåll eller beredningsmetoder. Det kan bero på att de är allergiska eller överkänsliga – då har det med livsmedelssäkerheten att göra och frågan kan handla om allt från lite obehag till allvarliga sjukdomstillstånd eller liv och död i sällsynta fall. Vad gästen väljer att äta kan även bero på egna ställningstaganden kring vad man ska äta och vad man inte ska äta. Till exempel kan det finnas levnadsregler enligt en religion eller så har man tagit ställning för att leva enligt någon särskild kost som utesluter eller föredrar viss typ av mat eller produktionsmetod.

Vår uppgift, när vi presenterar och serverar maten är att visa vad vi kan erbjuda och svara gästerna om de

Uppgift	Exempel
Beteckning , som beskriver vad det är för produkt.	Ostsmörgås
Ingrediensförteckning , med alla ingredienser i fallande storleksordning efter vikt. Uppräkningen ska inledas med ordet; ingrediens.	Ingredienser: bröd (vetemjöl, vatten, jäst, salt), ost (mjölk, salt, kalciumklorid, mjölksyrakultur, färgämne E160a, ystenzym), smör, röd paprika
Mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser, som lyfts fram i presentationen eller som är avgörande för köpet.	Ostsmörgås 22 % ost
Nettokvantitet , hur mycket innehåller förpackningen i gram eller liter.	Nettovikt 92 g
Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag , anges med datum i ordningen dag-månad-år.	20 augusti 2011
Speciella anvisningar för förvaring eller användning, om det behövs – förvaringstemperaturen hör ofta ihop med hållbarhetstiden.	Förvaras vid högst 5°C
Namn eller firmanamn och adress , så att man vet vem som packat produkten och ansvarar för att innehållet.	Restaurangens namn och telefonnummer
Ursprung , anges om kunden annars kan tro att produkten har ett annat ursprung och för produkter där det är obligatoriskt (färskt eller fryst nötkött, fiskeriprodukter).	
Bruksanvisning , om det behövs för att kunden ska veta hur produkten ska användas.	
Verklig alkoholhalt , för drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol.	



Vad säger lagstiftningen om märkning?

PRESENTATION AV MATEN (KAPITEL II, ARTIKEL 16, EG NR 178/2002)

Konsumenterna får inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedel märks, marknadsförs och presenteras, inbegripet deras form, utseende eller förpackning, de förpackningsmaterial som används, det sätt på vilket de arrangeras, den miljö i vilken de exponeras och den information om dem som finns tillgänglig oavsett medium.

MÄRKNING OCH PRESENTATION (LIVSMEDELSVERKETS FÖRESKRIFTER (LIVSFS 2004:27)

Redlighet

5 § Märkningen och dess närmare utformning får inte

- a) vara sådan att den på ett avgörande sätt skulle kunna vilseleda köparen, särskilt
 - om vad som är utmärkande för livsmedlet och i synnerhet dess beskaffenhet, identitet, egenskaper, sammansättning, kvantitet, hållbarhet, ursprung eller härkomst samt tillverknings- eller produktionsmetod,
 - genom att tillskriva livsmedlet verkningar eller egenskaper som det inte har, eller
 - genom att antyda att livsmedlet har speciella egenskaper då i själva verket alla liknande livsmedel har sådana egenskaper, eller
- b) tillskriva livsmedel egenskaper som innebär att de förebygger, behandlar eller botar någon sjukdom hos människor eller antyda sådana egenskaper, såvida inte annat framgår av föreskrifter om naturligt mineralvatten eller om livsmedel för särskilda näringsändamål.

6 § Bestämmelserna i 5 § gäller också presentation av livsmedel, särskilt med avseende på deras form eller utseende, hur de förpackats, de förpackningsmaterial som använts, det sätt på vilket livsmedlen arrangerats och den omgivning de exponeras i.

Undantag från krav på märkning på förpackningen

11 § Förpackning vars största yta är mindre än 10 cm² ... behöver endast märkas med uppgift om livsmedlets beteckning, ingredienser som avses i 39 §, nettokvantitet, bäst före-dag eller sista förbrukningsdag samt i tillämpliga fall alkoholhalt i drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol. I sådana fall behöver märkningsuppgifterna inte anges i samma synfält.

12 § För färdigförpackningar med

- färdiglagad mat, eller
 - smörgås med pålägg
- som är avsedd för omedelbar förtäring och som saluhålls eller överlämnas till konsument på annat ställe än i detaljhandeln och utan anslutning till den lokal där livsmedlet beretts, såsom

- vid konsumentens bostad, eller
- i lunchrum eller liknande

får föreskrivna märkningsuppgifter på själva förpackningen begränsas till uppgift om livsmedlets slag. I sådant fall skall den som är ansvarig för märkningen kunna lämna övriga märkningsuppgifter till konsument.

13 § För färdigförpackningar med

- färdiglagad mat, eller
- smörgås med pålägg

som är avsedda för omedelbar förtäring och som saluhålls eller överlämnas till konsument

- direkt i eller i anslutning till den lokal där maten beretts eller
- i butik, under förutsättning att livsmedlet i butiken färdigställs, förpackas och säljs över disk under en och samma arbetsdag behöver inga märkningsuppgifter lämnas på förpackningen. I sådana fall skall de uppgifter som avses i 16 § kunna lämnas till konsument.

Föreskrivna märkningsuppgifter

16 § För färdigförpackade livsmedel ska märkning ske med uppgift om

1. beteckning, enligt 17–21 §§,
2. ingrediensförteckning, enligt 22–39 §§,
3. mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser, enligt 40–44 §§,
4. nettokvantitet, enligt 45–51 §§,
5. bäst före-dag eller sista förbrukningsdag, enligt 52–54 §§,
6. speciella anvisningar för förvaring eller användning, enligt 55–56 §§,
7. namn eller firmanamn och adress, enligt 57 §,
8. ursprung, enligt 58 §,
9. bruksanvisning, enligt 59 §,
10. verklig alkoholhalt, enligt 60 §.

KRAV PÅ LIVSMEDELSÄKERHET (AVSNITT 4, ARTIKEL 14, FÖRORDNING EG NR 178/2002)

1. Livsmedel skall inte släppas ut på marknaden om de inte är säkra
2. Livsmedel skall anses som icke säkra om de anses vara
 - a) skadliga för hälsan
 - b) otjänliga som människoföda
3. När man fastställer om ett livsmedel inte är säkert skall man ta hänsyn till
 - a) konsumenternas normala användningsförhållanden, och i alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan, och
 - b) den information som ges konsumenterna, däribland information på etiketten eller annan information som konsumenterna har allmän tillgång till om hur man kan undvika särskilda skadliga effekter på hälsan av vissa livsmedel eller livsmedelskategorier.
4. När man fastställer om ett livsmedel är skadligt för hälsan skall man ta hänsyn till
- c) vissa konsumentgruppers särskilda känslighet för ett livsmedel när livsmedlet är avsett för denna konsumentgrupp.
5. När man fastställer om ett livsmedel är otjänligt som människoföda skall det tas hänsyn till om livsmedlet är olämpligt som människoföda i enlighet med dess avsedda användningsområde, eftersom det kan vara förorenat antingen genom främmande ämnen eller på annat sätt, eller genom förruttelse, försämring eller nedbrytning.
7. Livsmedel som uppfyller de särskilda gemenskapsbestämmelserna om livsmedels säkerhet skall bedömas vara säkra avseende de aspekter som omfattas av de berörda gemenskapsbestämmelserna.

Exempel på fråga från kunden	Ta reda på...
<p>"Är det [...] i den här rätten?" "Kan jag vara säker på att rätten inte innehåller [...]?"</p>	<p>A. ... om ämnet finns i rätten genom att: – Fråga kocken – Kontrollera receptet – Kontrollera ingrediensförteckningarna*</p> <p>B. ... om ämnet hanteras i köket**</p>
<p>"Kan ni laga mat utan [...] i ert kök?"</p>	<p>... om ämnet hanteras i köket**</p>
<p>"Innehåller såsen [...]?"</p>	<p>A. ... såsens ingredienser*</p> <p>B. ... de övriga komponenterna som serveras i rätten / på tallriken</p> <p>C. ... om ämnet hanteras i köket**</p>
<p>* Tänk på att många produkter (ex margarin, mixer, korv) kan bestå av flera ingredienser – varav en kan vara allergiframkallande. ** Om ämnet hanteras i köket, finns det alltid möjlighet att det kan ha hamnat i rätter, även om det inte tillsatts medvetet.</p>	

vill veta något om maten. Om vi inte vet svaret direkt ska vi i första hand ta reda på svaret och i andra hand svara att vi inte vet. Sedan är det gästen som avgör om de väljer att äta maten eller inte. Gästen ska alltid kunna lita på det vi påstår om maten.

Vi är beroende av att kommunicera med gästen om maten. På menyn vill vi presentera maträtterna så attraktivt som möjligt och utan alla detaljer. Till exempel har vi inte fullständiga ingrediensförteckningar på menyn.

Olika ämnen i maten kan utlösa allergiska reaktioner. Olika personer är olika känsliga och vi måste lita på att gästerna tar eget ansvar för vad de äter om de har en allergi. I köket håller vi reda på vad olika maträtter innehåller och hjälper till med svar på frågor om matens innehåll. I sällsynta fall är personer så känsliga för vissa ämnen att ämnet inte ens får ha hanterats i samma kök. Alla gäster ska få rätt svar om matens innehåll och beredningsmetoder.

Rutin – vid frågor om innehåll (allergener)

Om du får en särskild beställning av mat kommer det oftast en del frågor. Var alltid tillmötesgående och tag reda på svaret så att du säkert svarar rätt.

I speciella fall kan det vara bra att ge gästen tillfälle att prata direkt med kocken. Då kan kocken få klart för sig vilka möjligheter som finns och ge gästen förslag på vad som kan erbjudas.

Nya regler om livsmedelsinformation från och med den 13 december 2014

Den 13 december 2014 träder förordningen (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna – den så kallade informationsförordningen – i kraft. Det pågår nu ett arbete rörande detaljerna i tillämpningen av förordningen inom EU:s medlemsstater och även samlat på EU-nivå. Livsmedelsverket arbetar med nationella föreskrifter avseende förordningen.

När det gäller kravet på tillhandahållande av information rörande icke färdigförpackade livsmedel – bland annat mat på restaurang – innehåller informationsförordningen följande:

- Tillhandahållande av uppgifter om allergener enligt förordningens bilaga II är obligatorisk (artikel 44 punkt 1a).
- Tillhandahållande av övriga uppgifter (om annat än allergener) som anges i artiklarna 9 och 10 i förordningen är inte obligatoriska om inte medlemsstaterna antar nationella åtgärder som föreskriver att några av eller alla dessa uppgifter eller delar av dem ska tillhandahållas (artikel 44 punkt 1b).
- Varje medlemsstat i EU får anta nationella åtgärder om hur de uppgifter eller delar av uppgifter som anges i artikel 44 punkt 1 ska göras tillgängliga, och i förekommande fall om vilken uttrycks- eller presentationsform som ska användas (artikel 44 punkt 2).

Av detta följer att det enligt informationsförordningen endast är tillhandahållande av information rörande allergener som är obligatorisk beträffande icke färdigförpackad mat som säljs på restauranger och andra serveringsställen.

Varje land kan dock anta mer långtgående krav på information och bestämmelser om hur informationen ska göras tillgänglig för gästen.

Visita återkommer i dessa delar med ytterligare information när sådan finns tillgänglig. //

Läs mer!

Det finns en bra lista som räknar upp många olika exempel på ingredienser som kan orsaka allergiska reaktioner. Läs den i Livsmedelsföretagen (Li) och Svensk Dagligvaruhandels nationella branschriktlinje; Allergi och annan överkänslighet – hantering och märkning av livsmedel. Den hittar du på Livsmedelsverkets webbplats, www.livsmedelsverket.se, under rubriken Livsmedelsföretag och vidare under rubriken Branschriktlinjer.



Diskning

NÄR REDSKAP, TALLRIKAR OCH BESTICK ska användas så ska de vara rena. För att köket ska kunna laga och servera mat som vi vet vad den innehåller måste alla redskap vara rätt rengjorda. Det betyder att redskapen ska vara så rena att det inte finns allergener eller skadliga mikroorganismer eller kemikalier kvar på ytorna.

Viktigt från faroanalysen?

Faroanalysen bygger på att allt material som kommer i kontakt med maten inte påverkar matens säkerhet. Alltså är det viktigt att diskningen fungerar som en grundläggande förutsättning. Vi måste se till att diskningen fungerar bra hela tiden och säga till varje gång vi märker att disken inte blir ren. Då vet vi att vi håller föroreningar från materialet borta och att vi inte tillför något som kan skada.

Rekommenderade rutiner för diskning

HANDDISK

- › Vi använder diskredskap som är i gott skick.
- › Plocka bort och skrapa snabbt av matrester, servetter och liknande så vi slipper få ner det i avloppet.

- › Spola av med ljummet vatten.
- › Diska med handdiskmedel eller anpassat rengöringsmedel tills all synlig smuts har lossnat.
- › Skölj/spola av i rinnande vatten.
- › Kontrollera att det blev rent och sortera bort alla spruckna, slitna och trasiga föremål.
- › Låt disken lufttorka på en ren yta, där den inte smutsas ned, eller torkar med rena kökshandukar eller papper.

Vid problem

Diska igen om det finns smuts kvar.

■■■ Dokumentation

Alla brister och åtgärder som inte kan utföras direkt så att felet försvinner ska skrivas upp i förbättringslistan.

MASKINDISK

- › Plocka bort och skrapa snabbt av matrester, servetter och liknande så vi slipper få ner det i avloppet.
- › Spola av med ljummet vatten.
- › Sortera till rätt diskorg.

- › Kontrollera diskmaskinens inställningar och temperaturer. Disktemperatur minst 60°C i något steg, slutsköljning mellan 80 och 90°C.
- › Fylld diskorg diskas i maskinen enligt programmet. Bestick diskas två gånger – först liggande sedan stående i bestickställ.
- › Diskmaskinen används enligt instruktionerna.
- › Kontrollera att det blev rent.
- › Låt överskottsvatten rinna av.
- › Låt disken lufttorka.
- › Sortera in ren torr disk på sina platser. Kontrollera samtidigt att disken är ren och fri från fläckar och sortera bort alla spruckna, slitna och trasiga föremål.

Vid problem

Om det finns smuts eller fläckar kvar: kontrollera maskinens funktion och att det finns diskmedel och torkmedel, åtgärda eventuella fel och diska igen. Om det inte hjälper så kontaktar vi service för diskmaskinen.

■ ■ ■ Dokumentation

Alla brister och åtgärder som inte kan utföras direkt så att felet försvinner ska skrivas upp i förbättringslistan.

RENGÖRING AV DISKMASKIN

Varje dag

- › Haka av eventuella inmatningsgardiner, lägg dem i en diskorg och kör dem en gång i diskmaskinen.
- › Stäng av diskmaskinen, töm vattnet och öppna luckorna.
- › Spola rent maskinens insidor med ljummet vatten.
- › Ta ur och rengör alla silar och eventuella utmatningsgardiner.
- › Kontrollera spolarmar och munstycken. Om de är tilltäppta tas de ur och rengörs.
- › Sätt tillbaka alla silar, spolarmar, munstycken och eventuella gardiner.
- › Kontrollera att diskmedel och torkmedel förbrukas som det ska.

Varje vecka

- › Haka av alla eventuella in- och utmatningsgardiner, lägg dem i diskorgar och kör dem i diskmaskinen.
- › Stäng av diskmaskinen, töm vattnet och öppna luckorna.



Vad säger lagstiftningen om rengöring?

ALLMÄNNA REGLER FÖR LIVSMEDELSLOKALER (KAPITEL I I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2002)

10. Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.

SÄRSKILDA REGLER FÖR LOKALER DÄR LIVSMEDEL BEREDS, BEHANDLAS ELLER BEARBETAS (KAPITEL II I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2002)

2. Aдекватna anordningar skall, när det är nödvändigt, finnas för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar skall vara konstruerade av korrosionsbeständiga material, vara lätta att rengöra samt ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.

UTRUSTNINGSKRAV (KAPITEL V I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2002)

1. Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall
 - a) rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras; rengöring och desinficering skall ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering,
 - b) ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras,
 - c) med undantag för engångsbehållare och engångsförpackningar, ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras, och
 - d) vara installerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring av utrustningen och det omgivande området är möjlig.

KONTAMINERINGSRISKER (KAPITEL IX I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2002)

3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.

- › Spola rent maskinens insidor och gör rent med rengöringsmedel och borste eller mjuk svamp när det behövs.
- › Ta ur och rengör alla silar.
- › Ta ur och rengör spolarmar och munstycken.
- › Rengör luckorna och torka av maskinens utsida.
- › Sätt tillbaka alla silar, spolarmar, munstycken och eventuella gardiner.
- › Starta om maskinen.
- › Kontrollera att det finns tillräckligt med diskmedel och torkmedel för nästa veckas behov.

■ ■ ■ Dokumentation

Den dagliga rengöringen behöver inte dokumenteras. Veckorengöringen av diskmaskinen signeras i rengöringschecklistan av den som utfört rengöringen.

Rekommenderad utformning av diskutrymmen och diskutrustning

Diskutrymme

Diskningen kräver tillgång till:

- › Effektiv vattenavrinning till en golvbrunn
- › Handtvättmöjligheter i närheten
- › Plats för smutsig disk
- › Sopkärl (för matrester – eventuellt även för nödvändig källsortering)
- › Diskbänk med plats för sortering och sköljning av disken
- › Ho som rymmer verksamhetens största lösa föremål (grytor, kantiner)
- › Plats för lufttorkning av diskade föremål
- › Plats för ren disk (kan gärna vara på annan plats)
- › Diskmaskin efter verksamhetens behov. Beroende av verksamhetens omfattning och när diskningen ska utföras så är behovet av diskmaskin väldigt olika i olika restaurangverksamheter. Enklare verksamheter som serverar mat på engångsmaterial kan klara sig helt utan diskmaskin, verksamheter som har lite disk som kan diskas under lång tid kan ha en hushållsdiskmaskin. Oftast är behovet större och det krävs snabbare diskmaskiner som tar mer disk och tunneldiskmaskiner för riktigt mycket disk under kort tid.

Ordna diskutrymmet så att mat och ren disk inte riskerar stänk och spill från smutsig disk eller från själva diskningen.

Placera diskmaskinen så att det går lätt att rengöra under och bakom maskinen.

Välj ytmaterial som, står emot vatten, är lätt att rengöra och som inte rostar. Kakel/klinker, rostfri plåt, plastmatta och epoxigolv är exempel på lämpliga material.

Bra att veta om diskning

I disken blandas all utrustning samman och mikroorganismer, allergener och diskmedel kan spridas via antingen direktkontakt eller stänk och spill eller fel användning. Disken ska därför organiseras så att livsmedel samt rena redskap och ren utrustning inte riskerar att förorenas. I en verksamhet där diskning och matlagning pågår samtidigt ska vi dela upp matlagning och diskning i olika rum eller skilja de olika utrymmena med stänkskydd eller långt avstånd. Om diskning sker i samma utrymme som beredning av livsmedel ska diskning ske efter det att alla livsmedel är undanplockade på lämpligt sätt så att ingen risk för kontamination föreligger.

Diskmaskin

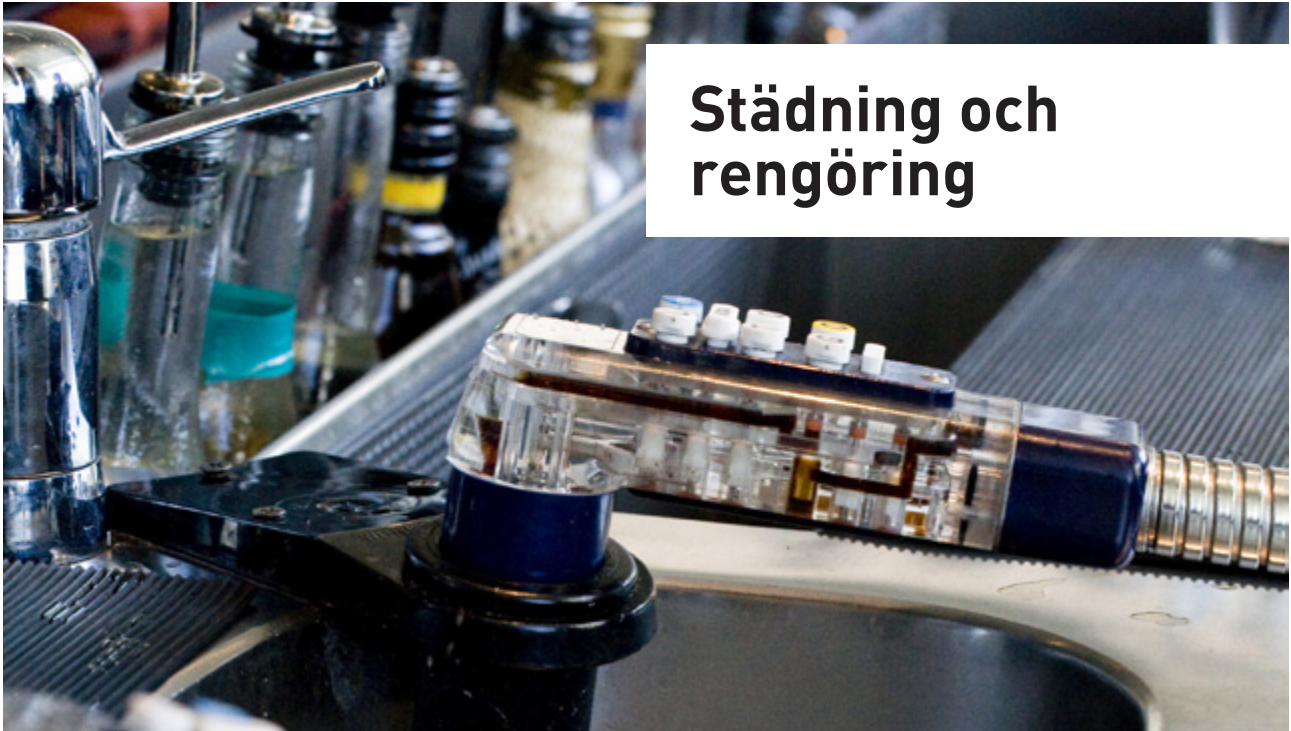
”Hushållsdiskmaskiner” har vanligtvis inte tillräcklig kapacitet och för lång diskeykel för att anses som ändamålsenliga för en ordinär restaurangverksamhet. Vid mycket små verksamheter kan den dock anses ändamålsenlig. En bedömning måste göras utifrån verksamhetens typ och omfattning.

Diskmedel

Det finns många olika typer av diskmedel. Här får vi lita på att tillverkare och leverantörer ger oss rätt råd och information om användningsområde och dosering. Därför är det viktigt att följa anvisningarna om man inte har specialkunskaperna och vet hur medlet ska användas på annat sätt.

Temperaturer

Diskningen består av olika delar. Det är viktigt att vattentemperaturen inte är för hög i början eftersom vi vill skölja av matrester som innehåller proteiner. Proteiner stelnar och fastnar när temperaturen är hög. Därför gör vi första sköljningen i ljummet vatten. Själva diskningen är en kombination av temperatur och diskmedel och de behöver vara anpassade till varandra och temperaturen avgörs av diskmedel och hur länge diskningen pågår. Sista sköljningen ska ske så varmt som möjligt för att få en avdödande effekt på mikroorganismerna. Undvik temperaturer över 90°C för att det annars blir mycket ånga och hög luftfuktighet i lokalerna. //



Städning och rengöring

LOKALERNA OCH UTRUSTNINGEN måste hållas rena för att inte maten ska smittas eller smutsas ner. Smitta och smuts från lokaler och utrustning kan i princip innehålla vilka faror som helst och vi kan inte göra maten säker utan att rengöringen alltid fungerar.

Rengöringen behövs för att minska riskerna från mikroorganismer, kemikalier, allergener och föremål.

Rekommenderade rutiner för rengöring

RENGÖRINGSUTRUSTNINGEN

Rengöringsutrustningen är specialanpassad för sitt användningsområde och vi undviker redskap som repar eller förstör ytor.

Rengöringsutrustning och rengöringsmedel förvaras på särskilda platser där inte maten kan förorenas.

Rengöringsredskapen rengörs efter varje användning.

Rengöringsredskap som inte används förvaras luftigt så de hålls torra och rena.

Rengöringsredskap som är trasiga och slitna byts ut.

Redskap som är smutsiga får inte användas till rengöring innan de själva blivit rengjorda.

Olika rengöringsredskap används i olika utrymmen.

Vi har separat rengöringsutrustning för:

- › Kök och förråd
- › Omklädningsrum och personaltoaletter
- › Servering och kundtoaletter

Inom varje område används utrustningen först i utrymme med högst hygienkrav, först kök, sedan lager och transportgångar, först omklädningsrum, sedan dusch och sist toalettutrymmen respektive serveringsdel, entré, garderob och sist toaletter. Toaletterna har alltid sina egna trasor och borstar.

LÖPANDE RENGÖRING

All utrustning och alla ytor som kommer i kontakt med maten rengörs efter användningen innan andra livsmedel hanteras på samma yta.

DAGLIG RENGÖRING

- › Handtvättställ, kranar och tvålautomater
- › Papper för handtorkning och flytande tvål kontrolleras och fylls på innan det är slut.
- › Golv och golvbrunnar (efter matlagningen slutat eller oftare vid behov om det kan göras utan att mathantering påverkas)
- › Arbetsbänkar och väggar över livsmedels-hanteringsytor

ÖVRIG RENGÖRING

- › Vi har ett rengöringsschema som tar upp övrig rengöring.
- › Tryckknappar, handtag
- › Tak och installationer i tak

- › Förråd, skåp och hyllor
- › Bakom inredning och utrustning
- › Kransilar och spolmunstycken
- › Dryckesutrustning och barpistoler
- › Maskiner i verksamheten rengörs enligt instruktioner från tillverkaren eller enligt rengöringsschema.

KONTROLL

Kökspersonalen ska dagligen kontrollera att det är rent och följa upp eventuella brister.

Det är personalens ansvar att den utrustning de använder är synligt ren.

Vid problem

Om det är dåligt rengjort, ska det rengöras innan mathanteringens får börja.

■ ■ ■ Dokumentation

Daglig rengöring dokumenteras inte. Rengöringsbrister som vi upptäcker skrivs upp i förbättringslistan och åtgärdas direkt. När vi behöver (för att vi har slarvat med rengöringen) fyller vi i checklistor när arbetet är klart.

Bra att veta om rengöring

Bra rengöringsrutiner är en av grunderna till en hygienisk livsmedelshantering. Rengöring av lokalen bör ske direkt efter användning för att det är lättast att rengöra innan smutsen torkat in. Vi undviker också att mikroorganismer får tillfälle att växa och vi minskar risken för att vi lockar till oss skadedjur. Det är viktigt att rengöringsresultatet kontrolleras innan lokaler eller utrustning används så att vi inte riskerar att föra in smitta och smuts i maten. Det kan vara nödvändigt att göra om rengöringen en gång till innan mathanteringens börjar om det inte är tillräckligt rent.

Städredskap och rengöringsmedel

En förutsättning för god rengöring är även att städredskapen i sig är rena. Städredskap bör rengöras och bytas regelbundet, och förvaras så att de inte smutsas ner. Separat städutrustning för köket respektive serveringen och andra utrymmen, som toaletter, är viktigt för att inte sprida smuts och smitta från orena ytor till renare.

Rengörings- och desinfektionsmedel innehåller ämnen som vid felaktig förvaring kan riskera att kontaminera livsmedel, därför får de inte förvaras där livsmedel hanteras. Ett särskilt skåp eller annan

avskild plats bör finnas. Kemikaliernas anvisningar om dosering och skyddsföreskrifter bör även noggrant studeras och följas. Tänk på att aldrig hålla över rengöringsmedel i sådana förpackningar att innehållet av misstag kan förväxlas vara livsmedel.

Städutrymme

Det är bra att samla rengöringsutrustning och rengöringsmedel i ett särskilt städutrymme. Det finns inget direkt krav på att det är ett eget städrum eller städsåp, men det får inte riskera att smuts och smitta sprids till maten eller annan utrustning. Ofta kan det dessutom vara lämpligt att ha något städredskap i närheten av hanteringen, till exempel golvskrapa eller borste för att snabbt ta bort spill. Då är det bra att ha särskilda kroker som man hänger upp redskapen på för att de inte ska stå i vägen, utgöra risk för någon smitta och så att man vet var den finns när man ska ha den.

Rengöringsmetoder

Rengöring med högtryck medför stor risk att smuts från golv, golvbunnar och skrymslen sprids till annars rena ytor. Det finns även risk att högtrycksspolningen tränger in i springor och utrymmen där det tar lång tid att torka och följden blir istället att olika mikroorganismer växer till och på sikt smutsar ner lokaler, utrustning och mat.

Löpande rengöring

Om samma redskap används till olika varugrupper måste noggrann rengöring ske mellan de olika hanteringarna. Det är bättre att ha skilda redskap, till exempel separata skärbrädor och knivar, för olika varugrupper för att på ett lättare sätt kunna undvika spridning av allergener eller mikroorganismer.

Rengöringsschema

Rengöringsscheman kan man göra själv eller ta hjälp av till exempel leverantören för utrustningen eller rengöringsmedlen eller en konsult. Var noga med att rengöringsschemat gäller din verksamhet och den utrustningen du har, varken mer eller mindre.

Rengöringsschemat tar upp:

- › vad som ska rengöras,
- › när och hur ofta rengöringen ska ske,
- › hur rengöringen ska gå till (metod, utrustning och rengöringsmedel), samt
- › på vilket sätt och hur ofta rengöringen kontrolleras

Erfarenheter från offentlig kontroll har ofta visat dålig rengöring av dryckesläggningar och barpistoler. Det är viktigt att sådan utrustning finns med i rengöringsschemat för att undvika att drycker och vatten blir smittat och för att undvika grogrund för flugor. Leverantörerna av utrustningen har instruktioner som hjälp för att rengöringen ska vara enkel och resultatet ska bli bra.

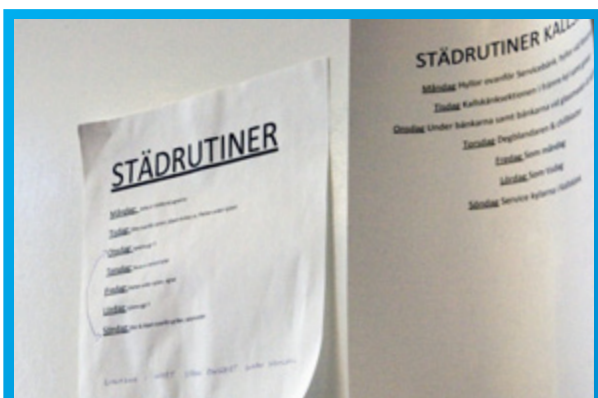
Vi har inte tagit med utrymmen i restaurangens serveringsdel och entré när vi skrivit riktlinjerna. Det är naturligtvis bra att ha rengöringsschema på samma sätt för alla utrymmen i verksamheten.

Kontrollera resultatet

Rengöringskontroll bör ske regelbundet. Kontrollen är till för att säkerställa att rengöringen och rengöringsrutinerna fungerar. Kontrollen kan ske med så kallad okulär kontroll, det vill säga att man tittar på ytorna och ser om det är rent eller smutsigt. Blanka ytor ska vara utan matta fläckar. Viktigast är ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel och överallt där man tar med händerna – handtag, tryckknappar och dörrblad. Andra ytor till exempel under inredning, på golv, väggar och tak kontrolleras också. Här gäller det att se

så att inte smuts byggs upp långsamt under en lång tid och blir svårt att få bort eller blir grogrund för flugor eller mikroorganismer. Ser man ingrodd smuts har inte rengöringen varit tillräcklig.

Var uppmärksam vid förändringar i verksamheten, införs nya rutiner, anställs ny personal eller liknande kan kontrollfrekvensen behöva höjas under en tid. När det efter en tid kan konstateras att rengöringen fungerar utan problem kan frekvensen återgå till den ursprungliga nivån. Vid kontroll kan resultatet emellanåt kontrolleras med till exempel tryckplattor eller liknande. Tryckplattor för självtest finns att köpa och behöver inte skickas in för analys. De kan läsas av efter några dagar med hjälp av instruktioner som följer med tryckplattorna. //



Vad säger lagstiftningen om städning?

ALLMÄNNA REGLER FÖR LIVSMEDELSLOKALER (KAPITEL I I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

1. Livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick.
10. Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.

SÄRSKILDA REGLER FÖR LOKALER DÄR LIVSMEDEL BEREDS, BEHANDLAS ELLER BEARBETAS (KAPITEL II I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

2. Adekvata anordningar skall, när det är nödvändigt, finnas för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar skall vara konstruerade av korrosionsbeständiga material, vara lätta att rengöra samt ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.

UTRUSTNINGSKRAV (KAPITEL V I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

1. Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall
 - a) rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras; rengöring och desinficering skall ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering,
 - d) vara installerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring av utrustningen och det omgivande området är möjlig.



Avfall

AVFALLET INNEHÅLLER redan från början sådant som vi inte vill ha med i maten. Det blir oftast sämre ju längre tid det förvaras eftersom bakterier får tillfälle att växa och det lockar till sig skadedjur. Det gäller därför att få bort avfallet på ett hygieniskt sätt och förvara det på annan plats än i köket där maten förvaras.

Rekommenderade rutiner för avfall

Sopkäril i köket töms så fort det behövs och alltid vid arbetsdagens slut.

Soporna förvaras på avsedd plats där de hämtas av avfallsentreprenören.

KONTROLL

När vi lämnar soporna är vi uppmärksamma på om det behöver göras rent i eller runt utrymmet eller om det är något annat som behöver åtgärdas för att mat inte ska smittas, skadedjur inte ska lockas till platsen och luktproblem inte ska uppstå.

Vid problem

Vid problem som inte går att åtgärda direkt och enkelt skriver vi upp i förbättringslistan och åtgärderna planeras in och följs upp.

Bra att veta om livsmedelsavfall

Avfallshanteringen är en riskfylld hantering i och med att risken för kontaminering är stor. Avfallshanteringen lockar även till sig skadedjur. Därför är det viktigt att verksamheten har bra utrustning och goda rutiner för hantering och placering av avfall.

Allt avfall ska avlägsnas från livsmedelslokalerna så snart som möjligt för att det inte ska samlas och bli mer smittrisk eller locka till sig skadedjur. Se till att ha behållare för avfall både i beredningslokaler och andra lokaler, och allt avfall som uppstår slängs i direkt i behållaren. Behållarna ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra. Sopsäckar har fördelen att inga kärl behöver tas in i lokalerna utifrån. Behållarna bör tömmas så ofta som möjligt och alltid vid arbetsdagens slut. Inget avfall bör lämnas kvar i livsmedelslokalerna över natten.

Bra möjligheter för förvaring och bortskaffande av avfall ska finnas. Avfallet ska förvaras så att hygieniska risker inte uppstår, och väl avskilt från livsmedel. Tättslutande förvaringsbehållare bör användas så att skadedjur och skadeinsekter hålls borta. Utrymmen för avfallsförvaring ska utformas och skötas så att det är möjligt att hålla dem rena och fria från djur och skadedjur. Förvaringen av avfallet kan ske utomhus, men får inte orsaka störningar för omgivningen. Visst avfall kan därför behöva förvaras i kyla, men i regel behövs det inte såvida hämtning av avfallet sker

tillräckligt ofta. Sker återvinning och källsortering ska även den hanteringen skötas på ett hygieniskt sätt.

Ytterligare regler och föreskrifter i annan lagstiftning kan även påverka och ställa andra krav på hanteringen av avfall. Kontrollera därför att avfallshanteringen i alla delar sker i enlighet med den aktuella kommunens föreskrifter och anvisningar. //

Vad säger lagstiftningen om avfall?

LIVSMEDELSAVFALL (KAPITEL VI I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

1. Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall avlägsnas från livsmedelslokaler så snart som möjligt för att undvika att de anhopas.
2. Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall placeras i behållare som går att stänga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan visa den behöriga myndigheten att andra typer av behållare eller evakueringssystem som används är lämpliga. Dessa behållare skall ha en lämplig konstruktion, hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, vara lätta att desinficera.
3. Det skall finnas adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring skall utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur.
4. Allt avfall skall elimineras på ett hygieniskt och miljövänligt sätt i enlighet med tillämplig gemenskapslagstiftning, och får inte utgöra en direkt eller indirekt källa till kontaminering.



Vatten

VATTEN ÄR VIKTIGT i restaurangen. Det ingår överallt; när vi tvättar händerna, diskar och rengör, vi sköljer grönsaker och vi använder vatten som ingrediens i maten eller som dryck. Om vi får dricksvattenkvalitet på vattnet till restaurangen och håller våra slangar och munstycken rena så kan vi undvika att sjukdomsframkallande mikroorganismer eller kemikalier hamnar i maten.

Rekommenderade rutiner för vatten och ismaskin

Vi använder bara kontrollerat dricksvatten i hela verksamheten.

Alla kranar, slangar, munstycken för vatten och alla barpistoler ingår i rengörings-schemat enligt rengöringsrutinerna.

Spola alltid ur det första vattnet i kranar och slangar som stått över natten.

Ismaskinen är kopplad till det kontrollerade vattnet och ingår, tillsammans med skopor, i rengörings-schemat enligt rengöringsrutinerna.

Vid problem

När vi ska använda vatten och ser att kranen, slangen eller munstycket är smutsigt så rengör vi innan vattnet används.

Skulle det vara något problem med vattenförsörjningen så följer vi vattenleverantörens anvisningar för användning och anpassar verksamheten så att inte förorenat dricksvatten ska riskera att drabba gästerna. Om det blir nödvändigt stänger vi verksamheten eller tar in kontrollerat vatten i tankar eller dunkar.

■■■ Dokumentation

Daglig rengöring dokumenteras inte. Rengöringsbrister som vi upptäcker skrivs upp i förbättringslistan och åtgärdas direkt. När vi behöver (för att vi har svarat med rengöringen) fyller vi i checklistor när arbetet är klart.

Bra att veta om vatten

Kommunalt dricksvatten räknas som kontrollerat vatten. Leverantören ansvarar för vattenkvaliteten fram till leveranspunkten, vilken oftast utgörs av huskroppen. Ta reda på vem som levererar ert vatten. Har ni egen brunn, avsaltning-anläggning eller förvaringstankar är företaget ansvarig för vattenkvaliteten. Då behöver ni ha ett system för egenkontroll som gäller det egna "vattenverket". Sådan produktion av dricksvatten behandlas inte i dessa branschriktlinjer.

Vatten som används som livsmedel, vid beredning av livsmedel eller för rengöring av utrustning som kommer i direktkontakt med livsmedel ska vara av dricksvattenkvalitet. Kraven ska vara uppfyllda där vattnet används till exempel när det tas ur en kran i köket. För det mesta levereras bra vatten. Utrustning som restaurangen ansvarar för kan påverka vattenkvaliteten till exempel kranilar, slangar och spolmunstycken. Om vatten blir kvar i dessa under en lång stund eller om de inte underhålls och rengörs kan vi få okontrollerade smittor av maten. Kranilar, slangar och spolmunstycken ska därför finnas med i rengöringsschemat. Vi ska också ha som vana att spola ur vatten som stått i kranar och slangar innan det används.

Bra att veta om ismaskin

Is för restaurangbruk ska framställas av dricksvatten och isen ska sedan förvaras och hanteras så att den inte smutsas ner, precis som andra ingredienser i maten. Eftersom mikroorganismer har svårt att tillväxa i den kalla och näringsfattiga isen så ser vi ofta på den som riskfri. Det leder ibland till lite slarv i hanteringen och vi riskerar att tillföra olika bakterier från vår hantering. Till exempel om vi tar isen direkt i ett dricksglas och isen skrapar mot handen eller om vi använder en skopa som inte är ren så kommer smuts och bakterier hamna i isen. Där blir det kvar och kan i sin tur hamna i nästa glas eller i en maträtt som kyls ner med is. Då kan det bli problem som vi vill undvika. Därför ska isen alltid hanteras med redskap som är rena och avsedda för ändamålet.

Kommentar om provtagning och analys av is

Det har varit vanligt att ta prover på isen från ismaskiner och analysera isen som dricksvatten och bedöma resultatet enligt kriterierna i dricksvattenföreskrifterna. Men dricksvattenföreskrifterna gäller inte is och vi kan inte förutsätta att behandlingen och förvaringen av isen inte skulle påverka den hygieniska kvaliteten.

Även om inte bedömningsgrunderna kan följas så ger analysresultatet information om hur rengöring och hantering fungerat. För ett rättvisande resultat måste man då ta prov både före och efter ismaskinen för att kunna avgöra hur ismaskinen påverkar isens mikrobiologiska kvalitet. Vi rekommenderar därför att provtagning inte görs på isen. Istället ser man till att rengöringen av maskinen sköts enligt tillverkarens instruktioner och att isen tas med ren skopa som förvaras på en ren plats och aldrig i isen.

Resultatet av ismaskinens rengöring kan kontrolleras som annan rengöring, med hjälp av rengöringschema, uppmärksamhet vid användningen, granska rengöringsresultatet vid ronder och särskilda provtagningar med till exempel tryckplattor på ismaskinens kontaktytor. //

Vad säger lagstiftningen om vatten?

VATTENFÖRSÖRJNING (KAPITEL VII I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

- 1.a) Försörjningen av dricksvatten skall vara adekvat, och detta dricksvatten skall användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras.
4. **Is** som kommer i kontakt med livsmedel eller som kan kontaminera livsmedel skall **framställas** av dricksvatten eller, om den används för att kyla hela fiskeriprodukter, av rent vatten. Den skall tillverkas, hanteras och förvaras under förhållanden som skyddar den mot kontaminering.
5. **Ånga** som används i direkt kontakt med livsmedel får inte innehålla ämnen som utgör en hälsofaror eller som kan kontaminera livsmedlen.

LIVSMEDELSVERKETS FÖRESKRIFTER (SLVFS 2001:30) OM DRICKSVATTEN

Definitioner

1 § I dessa föreskrifter avses med

1. dricksvatten:
 - a) allt vatten som, antingen i sitt ursprungliga tillstånd eller efter beredning, är avsett för dryck, matlagning eller beredning av livsmedel, oberoende av dess ursprung och oavsett om det tillhandahålls genom en distributionsanläggning, från tankar, i flaskor eller i behållare och
 - b) allt vatten som används i ett livsmedelsproducerande företag för tillverkning, bearbetning, konservering eller saluhållande av varor eller ämnen som är avsedda som livsmedel, om inte företaget kan visa tillsynsmyndigheten att vattnets kvalitet inte kan påverka de färdiga livsmedlens hälsosamhet;

Kvalitetskrav

- 7 § Dricksvatten skall vara hälsosamt och rent. Det skall anses vara hälsosamt och rent om det
 - inte innehåller mikroorganismer, parasiter och ämnen i sådant antal eller sådana halter att de kan utgöra en fara för människors hälsa, och
 - uppfyller kvalitetskraven i bilaga 2. (syftar på bilaga 2 till föreskrifterna)*
- 8 § De kvalitetskrav som anges i bilaga 2 (syftar på bilaga 2 till föreskrifterna)* skall uppfyllas
 - d) för dricksvatten som används i ett livsmedelsproducerande företag: vid den punkt inom företaget där det används, och
 - e) för dricksvatten som tappas på flaskor eller behållare som är avsedda för försäljning: vid den punkt där det tappas på flaska eller behållare.

* Bilaga 2 till föreskrifterna innehåller gränsvärden för mikrobiologiska och kemiska parametrar.



Avlopp

AVLOPPET TAR HAND OM allt vi spoljar ut och innehållet får inte smutsa ner lokalerna, utrustningen eller maten. Det kräver att vi underhåller och rengör på rätt sätt så att avloppet hela tiden fungerar bra och tas omhand enligt kommunens regler så att det inte förorenar vår omgivning eller vårt dricksvatten.

Vad säger lagstiftningen om avlopp?

ALLMÄNNA REGLER FÖR LIVSMEDELSLOKALER (KAPITEL I I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

3. Det skall finnas ett adekvat antal vattentoaletter, anslutna till ett effektivt avloppssystem. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras.
4. Det skall finnas ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ. Handtvättställ skall ha varmt och kallt rinnande vatten, material för handtvättning och för hygienisk torkning. Utrustning för sköljning av livsmedel skall när så är nödvändigt vara skilt från anordningar för handtvätt.
8. Avloppen skall vara adekvata för avsett ändamål. De skall vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks. Om avloppen är helt eller delvis öppna skall de vara utformade så att avloppsvatten inte flödar från en kontaminerad yta mot eller in på en ren yta, i synnerhet en yta där livsmedel som kan utgöra en allvarlig risk för konsumenterna hanteras.

Bra att veta om avlopp

Avloppen och verksamheten ska vara anpassade efter varandra. Utrymmen som rengörs med spolning eller där vi använder mycket vatten behöver ha golv som lutar ner till en golvbrunn. Det underlättar rengöringen och minskar risken för att smuts med mikroorganismer eller kemikalier hamnar i maten. Golvbrunnar måste skötas väl, annars kan det bli en miljö där alla möjliga mikroorganismer trivs. Därför ska golvbrunnen vara placerad så att vatten på golvet rinner ner till golvbrunnen. Golvbrunnen ska ha ett gallerlock som släpper igenom vattnet och som håller skadedjuret borta. Ändå ska locket vara lätt att ta bort så att man kan rengöra ordentligt med rengöringsmedel och borste nere i golvbrunnen. En uttagbar sil underlättar när man ska ta bort skräp och matrester som sköljts ner.

Undvik att placera inredning över golvbrunnar. De är svåra att komma åt för rengöring och blir lätt en källa till föroreningar. När man bygger om eller ändrar utrustningens placering så räkna med att även behöva flytta golvbrunnarna så att de går att rengöra. Många kommuner har regler för avlopp från restauranger. Till exempel krävs ofta en fettavskiljare som ser till att fett inte kommer ut i avloppsledningsnätet. Kontrollera kraven i din kommun och anpassa installationerna efter kommunens krav. Fastighetsägaren behöver också kontaktas innan ändringar görs i avloppsinstallationerna. //



Skadedjur

SKADEDJUR ÄR till exempel råttor, möss, fåglar och olika insekter som kan förstöra utrustningen, maten och råvarorna. De kan påverka utrustningens funktion och föra med sig alla möjliga olika smittor. Skadedjur är i sig själva något som vi inte vill ha i maten. (– Hovmästarn! Det är en fluga i min soppa!) Vi vet inte vad de kan föra med sig för faror och därför kan vi inte heller göra maten säker på något annat sätt än att se till att skadedjuren inte smittar ner maten eller utrustningen. Vi ska se till att de inte kommer in i lokalerna, kontrollera om de förekommer i lokalerna och vid behov bekämpa dem på ett sätt som inte riskerar att förorena maten med bekämpningsmedel.

Resultat från faroanalysen

Faroanalysen förutsätter att inga skadedjur förorenar maten direkt eller via utrustningen. Därför är det viktigt att skadedjurskontrollen fungerar bra hela tiden och att varje tecken på skadedjur tas omhand direkt.

Rekommenderade rutiner för skadedjurskontroll

FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

Ytterdörrar och fönster i köket ska hållas stängda.

Kontrollera varor och emballage när de kommer till restaurangen så att de inte är förorenade eller för med sig skadedjur. Sortera bort ”smittat” material, packa in det noggrant och se till att det kommer bort från lokalerna direkt.

Området utanför lokalen (exempelvis lastkaj, soprum) ska hållas rena och fria från onödigt material.

Undvik att skapa platser där skadedjur trivs genom att ha god ordning och reda, följa rutinerna för förvaring, rengöring och avfall.

KONTROLLER

Personalen ska vara uppmärksam i sitt dagliga arbete om de ser skadedjur eller spår av skadedjur till exempel söndergnagda förpackningar, elkablar, spillning). Upptäcker man skadedjur ska det skrivas upp i förbättringslistan. Säg till den som är ansvarig så att problemen kan åtgärdas så tidigt som möjligt.

Ronder utförs regelbundet (se avsnitt *Ta reda på om det fungerar*).

Vid problem

Vid varje upptäckt fel måste vi avgöra om maten kan ha blivit förorenad eller påverkad på annat sätt. Sådana livsmedel måste bedömas om de ska:

- Kastas
- Användas på annat sätt, eller
- Användas som vanligt

Enstaka insekter:

- » Lokalen kontrolleras, för att ta reda på hur stort eller litet problemet är.
- » Berörda utrymmen ska rengöras noggrant (var extra noggrann med golvbrunnar, tappställen för drycker och under utrustning/inredning.)
- » Livsmedel som kan vara drabbade ska kastas.
- » Om insekterna visar sig igen kontaktar vi ett saneringsföretag för att få hjälp.

Gnagare eller större mängder insekter:

- » Vi kontaktar ett saneringsföretag direkt.
- » Livsmedel som är drabbade (med gnagmärken, söndergnagda förpackningar, med innehåll eller spår av insekter) kastas.

- » Om det finns risk för att livsmedel kan smittas så ska verksamheten anpassas så mat som skadedjuren kan ha smittat ner, inte används. Anpassningen är olika beroende på problemet. Exempel på åtgärder är extra noggranna rengöringsrutiner, förenklat sortiment med mindre hantering av oförpackade livsmedel eller att tillfälligt upphöra med hela eller delar av hanteringen. Kontrollera försäkringsskyddet om du skulle bli drabbad.

Bekämpning

Vi använder inte gift i kök och förråd. Där har vi bara indikatorer som visar om skadedjuren varit där eller inte.

Om det visar sig att vi inte kan bli av med skadedjursproblem utan att använda bekämpningsmedel (gifter) och fallor inne i kök och förråd så är det en planerad



Vad säger lagstiftningen om skadedjur?

ALLMÄNNA REGLER FÖR LIVSMEDELSLOKALER (KAPITEL I I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall
- c) möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontaminering och i synnerhet skadedjursbekämpning.

SÄRSKILDA REGLER FÖR LOKALER DÄR LIVSMEDEL BEREDS, BEHANDLAS ELLER BEARBETAS (KAPITEL II I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

1. I lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas (med undantag av serveringsställen och de lokaler som avses i kapitel III, men inbegripet lokaler som utgör en del av transportmedel) skall utformning och planering tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment, särskilt när det gäller följande:
 - d) Fönster och andra öppningar skall vara konstruerade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras. Om de är öppningsbara skall de, när det är nödvändigt, vara försedda med insektsnät som enkelt kan avlägsnas för rengöring. Om öppnande av fönster kan medföra kontaminering skall fönstren hållas stängda och låsta under produktionen.

BESTÄMMELSER OM LIVSMEDELSPRODUKTER (KAPITEL IX I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

1. Adekvata förfaranden skall finnas för att bekämpa skadedjur. Adekvata förfaranden skall även finnas för att förhindra att tamdjur får tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras (eller, om den behöriga myndigheten tillåter detta i särskilda fall, för att förhindra att sådant tillträde leder till kontaminering).
8. Farliga och/eller oätliga ämnen, även foder, skall märkas på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare.

LIVSMEDELSAVFALL (KAPITEL VI I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

3. Det skall finnas adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring skall utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur.

åtgärd under en begränsad tid. Vid utplacering av gift ska alltid tydliga skyltar sättas upp eller märkta fallor och behållare användas. Vi ser över verksamheten och anpassar hanteringen under tiden så för att inte maten ska kunna smittas eller smutsas ned med gifterna.

Även om det finns avtal med ett skadedjursföretag så ska personalen vara uppmärksam på alla spår som upptäcks. Det är lättare att åtgärda skadedjursproblem som upptäcks tidigt.

■■■ Dokumentation

Skriv upp i förbättringslistan varje gång du upptäcker spår av skadedjur i verksamheten. Skriv också upp vilka åtgärder som planeras och resultatet när det är genomfört.

Spara eventuella avtal med skadedjursföretag och protokoll från deras aktiviteter i verksamheten.

När fällor eller gift placeras ut i lokalen ska detta dokumenteras. Skriv upp fällans eller giftets typ och placering.

Bra att veta om skadedjursrutiner

Livsmedelslagstiftningen ställer inga krav på avtal med skadedjursföretag. Ibland ingår det i fastigheten eller krävs i hyreskontraktet, annars är det i princip möjligt att klara kontroll och bekämpning helt själv. Anlitar man ett skadedjursföretag så måste man ändå komma ihåg att kontrollera om det finns spår och se till att maten aldrig smittas eller smutsas ned. Det gäller särskilt när även när skadedjurssaneringen pågår. Ansvaret för att maten är säker är alltid livsmedelsföretagarens.

Avfallshanteringen kan även dra till sig skadedjur. Därför är det viktigt att verksamheten har bra utrustning och goda rutiner för hantering och placering av avfall. Se vidare i avsnittet om städning, rengöring och avfall.

Skadedjur

Skadedjur är olika djur som kan förstöra maten direkt eller via nedsmutsning av redskapen. En enstaka fluga eller myra är inte något problem, men blir de många så kan vi inte veta säkert att de inte påverkar vår mat. Dessutom är det så att om vi upptäcker enstaka så finns det ofta fler i närheten och det kan snabbt bli problem.

Stängda fönster och dörrar

Det gäller att se till att de inte kommer in i restaurangen genom att hålla tätt utåt. Se till att de inte kommer

in genom springor eller öppna dörrar/fönster. Öppningar ut från serveringsdelen brukar sällan vara något problem. Där rör sig mycket människor hela tiden och det i sig håller ofta gnagare och fåglar borta från att ta sig inomhus. Öppen dörr eller fönster på baksidan eller mot lugnare ställen kan snabbt ge tillfälle för skadedjur att ta sig in. Lagstiftningen kräver att dörrar och fönster ska vara stängda om det annars kan medföra risk för att maten smutsas ned eller smittas. Att till exempel fönster ska vara "låsta" innebär att de inte ska öppnas utan vilja, det räcker med en reglering som kan öppnas utan nyckel. Behöver man ha ett fönster öppet ska det vara försett med insektsnät.

Ankommande råvaror

Alla inkommande råvaror och andra livsmedel bör noggrant kontrolleras innan de tas in i verksamheten så att de inte bär med sig skadedjur. Kontrollera ytteremballage, backar och behållare så att inga skadedjur finns med. Var uppmärksam på gnagmärken och spillning. Om det förekommer så behöver man meddela leverantören och transportören så att de kan ta reda på orsakerna och förhindra att det händer igen. Be att få en återkoppling när de är klara. Om de inte tar hand om problemet så väljer du en annan leverantör.

Skadedjursbekämpning

Om skadedjur eller spår av skadedjur hittas i restaurangen så måste man se till att göra vad man kan för att bli av med dem. Det är en kombination av flera olika saker som gör att man kan få bort dem. Det gäller först och främst att försäkra skadedjurens levnadsvillkor. Det gör man genom att ta bort alla platser där de kan gömma sig och se till att maten är svår att komma åt. Håll golv och golvbrunnar rena. Golvbrunnarnas lock kan ibland behöva skruvas fast för att inte gnagare ska ta sig in den vägen. Rengöring av utrymmen under, bakom och inne i utrustning är extra viktig för att få bort skadedjuren. Ska de behandlas med bekämpningsmedel (gifter) så måste man särskilt tänka på att maten inte får smutsas ner med gifterna. Därför kan man behöva ta undan maten tillfälligt under bekämpningen så att inte maten drabbas.

Ibland kan det vara väldigt högt tryck av skadedjur. Till exempel är råttor vanliga i storstadsområden och man måste räkna med att de finns i omgivningen. Det finns även svårigheter med att helt bli av med till exempel kackerlackor om de väl etablerat sig i en lokal. Som livsmedelsföretagare är du alltid ansvarig för att skadedjuren inte leder till att maten smittas eller smutsas ner. Om det finns skadedjursproblem i lokalerna så måste det finnas program och rutiner som bekämpar skadedjuren och skyddar maten mot smittorna. Extra rengöringskontroller och ibland kanske till och med ombyggnationer kan vara nödvändiga. Anlita experthjälp om du inte har kunskaperna själv.

Hundar och andra sällskapsdjur

Ledarhund eller servicehund bör så gott som alltid tillåtas i serveringsdelen. Reglerna i lagstiftningen gäller även tamdjur, till exempel hundar och sällskapsdjur. De är förbjudna i lokaler där "livsmedel bereds, hanteras eller lagras", alltså i köket och på lagret. Om det inte finns risk för smitta så kan kontrollmyndigheten tillåta att till exempel bevakningshundar tas med in i lager och kökslokaler i särskilda fall. Om du behöver det i din restaurang så kontakta miljö- och hälsoskyddsnämnden i kommunen.

Det finns risk för att tamdjur skulle kunna föra med sig olika smittor och föroreningar som via personalen, lokalerna eller utrustningen skulle kunna påverka maten. Därför har vi bedömt att det i vanliga fall inte ska vara tamdjur i andra delar av restaurangens lokaler heller, till exempel omklädningsrum eller serveringsdel. Om man kan ordna med utformning av lokaler och rutiner så finns det ändå möjlighet att tillåta att tamdjur tas med in i sådana utrymmen. För en restaurang med separat kök och separat serveringsdel där ingen mat hanteras annat än på

gästernas tallrikar förstås, alltså inget öppet kök och ingen buffé eller smörgåsbord – då kan man tillåta att tamdjur finns i utrymmena. Var i så fall beredd på att visa vilka förutsättningar som gäller.

En funktionshindrad person bör få medföra ledarhund, servicehund eller signalhund i en serveringslokal under förutsättning att detta inte medför risk för att livsmedlen kontamineras. Det är enligt livsmedelslagstiftningen tillåtet att acceptera såväl ledarhundar som andra tamdjur i en serveringslokal, under förutsättning att det finns rutiner för att säkerställa att kontaminering (nedsmittning eller förorening) av livsmedlen inte sker. Tamdjur får dock inte ha tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras – exempelvis kök eller lager. Djur bör heller inte ha tillträde till andra platser som är av hygienisk betydelse och där förekomsten av djur skulle kunna innebära en risk för indirekt kontaminering av livsmedel såsom till exempel omklädningsrum och diskrum. Livsmedelsföretagaren får avgöra i varje fall och behöver även ta hänsyn till andra omständigheter som hur till exempel andra gäster upplever närvaron av djuren. //



Underhåll av lokaler och utrustning

Rekommenderade rutiner för underhåll

FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

- › Vi ser till att utrustning, maskiner och inredning som väljs är hållbar och anpassad för användningsområdet.
- › Vi planerar in regelbunden service och funktionskontroll minst en gång per år på teknisk utrustning som är viktig för matens säkerhet; mekanisk ventilation, kylmaskiner, nedkylningsutrustning, ugnar och diskmaskin.
- › Övrigt underhåll styrs av behovet. När något går sönder eller är slitet planerar vi in vilka åtgärder som behöver göras direkt, om vi till exempel måste ändra någon rutin eller kasta bort mat som kan ha blivit förstörd. Åtgärder som påverkar den övriga verksamheten planeras in i tid så att det påverkar så litet som möjligt. Större reparationer som inte innebär direkt fara för maten planeras till perioder när det inte är så mycket att göra.
- › Redskap som inte går att rengöra tillräckligt eller som är skadade kastas eller läggs undan för att repareras.

KONTROLLER

- › Personalen ska vara uppmärksam i sitt dagliga arbete om de ser underhållsbrister. Upptäcker

man underhållsbrister ska det skrivas upp i förbättringslistan och åtgärderna ska planeras in.

- › Vi kontrollmäter en av våra termometrar minst en gång per år så att vi får veta om den visar rätt. Sedan jämför vi andra termometrar mot den kontrollerade termometern.

Ronder utförs regelbundet som en del av vår internrevision. Då kontrollerar vi alla lokaler, all fast utrustning och viktiga redskap. Det är en enkel kontroll av att det är helt, rent och fungerar som det ska.

Vid problem

Alla brister som upptäcks i det dagliga arbetet (saker som är trasiga, slitna eller inte fungerar som de ska) ska planeras med tidplan och åtgärder som ska skrivas upp i förbättringslistan.

Vid varje upptäckt fel måste vi avgöra hur maten kan ha påverkats och bedöma om maten ska:

- › Kastas,
- › Användas på annat sätt, eller
- › Användas som vanligt

Om det finns risk för att livsmedel kan bli dåliga så ska verksamheten anpassas och vid behov stoppas till dess att faran är över.

Vad säger lagstiftningen om underhåll?

ALLMÄNNA REGLER FÖR LIVSMEDELSLOKALER (KAPITEL I I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2002)

1. Livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick.
 2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall
- a) möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks eller minimeras samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt.

SÄRSKILDA REGLER FÖR LOKALER DÄR LIVSMEDEL BEREDS, BEHANDLAS ELLER BEARBETAS (KAPITEL II I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2002)

1. I lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas (med undantag av serveringsställen och de lokaler som avses i kapitel III, men inbegripet lokaler som utgör en del av transportmedel) skall utformning och planering tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment, särskilt när det gäller följande:
- a) Golvytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga. Golven skall, där så är lämpligt, vara försedda med adekvata avloppsbrunnar.

- b) Väggtytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material samt att ytan är slät upp till en höjd som är lämplig för verksamheten i fråga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.
- f) Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

UTRUSTNINGSKRAV (KAPITEL V I BILAGA II TILL FÖRORDNING EG NR 852/2002)

1. Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall
- b) ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras.
- c) med undantag för engångsbehållare och engångsförpackningar, ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras.

■ ■ ■ Dokumentation

Förbättringslistan innehåller upptäckta brister (skriv in alla brister som inte är lättare att åtgärda direkt än att skriva upp dem), vad som ska göras och när det ska vara klart. Vi skriver också in resultatet när det är klart.

Bra att veta om underhåll

På flera ställen i livsmedelslagstiftningens krav återkommer "[...] hållas i gott skick." Det är för att inte smittsamma ämnen och smuts ska samlas, rengöringen ska vara enkel och för att allt ska fungera som man planerat. Restaurangkök och lokaler slits snabbt. Det går gradvis och skillnaden är inte så stor från en dag till en annan. Det kan därför vara svårt att upptäcka när det är dags att laga eller byta ut något. Därför behöver underhållsbehovet kontrolleras vid särskilda tillfällen när man bestämt sig för att se vad som behöver åtgärdas. Då går man igenom lokalerna och utrustningen enligt ett planerat system och får på så sätt en genomgång av "allt."

Lokaler och ibland viss utrustning är sådant man hyr. Då är det viktigt att veta vem som är ansvarig för underhållet. Kontrollera att hyresavtalet reglerar underhåll och när det ska utföras för att inte maten ska förorenas under själva underhållsarbetet. Det är viktigt att reda ut ansvaret innan underhållet måste utföras. Från livsmedelslagstiftningens utgångspunkt är det alltid livsmedelsföretagaren som är ansvarig, för att livsmedlen inte förorenas på grund av bristande underhåll. I värsta fall, om livsmedelsföretagaren inte kan åtgärda underhållsbrister som kan leda till förorening av maten så måste den delen av livsmedelshanteringen upphöra eller ordnas på annat sätt tills underhållet utförts.

All utrustning, alla föremål och tillbehör som kommer i kontakt med livsmedel ska ha sådan konstruktion, bestå av sådant material och hållas i så gott skick att kontaminering minimeras. De ska även kunna hållas fullständigt rena. För att uppnå detta måste dessa redskap underhållas i tillräcklig omfattning, rengöras effektivt samt förvaras på sådant sätt att kontaminering förhindras.

En del utrustning kräver regelbunden service för att undvika problem som ofta kommer plötsligt. Till exempel kylmaskiner servas så att temperaturerna hålls i kylar och frysar.

Diskmaskinen bör servas regelbundet efter instruktioner från leverantören. På så sätt säkerställs

till exempel att maskinen doserar diskmedel på rätt sätt, diskar rent samt att diskvatten byts med rätt intervall och har rätt temperatur.

Ytor som har direktkontakt med livsmedel ska vara väl underhållna. Skador, rost och annat kan göra det är svårt att hålla rent och bitar kan lossna och hamna i maten. Därför måste sådana ytor åtgärdas så snart som möjligt. Själva underhållet måste göras på tider då ingen mat hanteras i köket för att inte riskera att smutsas ner maten. Under tiden ordas hanteringen så att den skadade ytan inte kan påverka maten.

Mätutrustning som man är beroende av att de visar rätt, till exempel termometrar och vågar behöver kontrolleras och justeras så att man får rätt värden när man använder dem.

Kontroll av mättemperaturen

Termometer som används för kontroll av matens temperatur bör regelbundet kontrolleras så att man vet att den visar rätt. Enklast görs detta med hjälp av kokande vatten (100°C) respektive isvatten (0°C). Kontrollera gärna er egen termometer mot den som livsmedelsinspektörerna använder när de gör kontroller i din restaurang. //

Tips!

Se över ditt hyresavtal. Kanske har fastighetsägaren ett åtgärdsprogram för lokalen. Se i så fall till att samordna!

Revision

FÖR ATT VETA att verksamheten fungerar som planerat, och att alla följer rutinerna så måste man göra olika kontroller i verksamheten. I vissa fall är livsmedelsföretagaren själv med i allt som görs, då kan det kännas onödigt att kontrollera med sig själv att man gjort som man skulle. I sådana fall inriktar man revisionen mer på resultaten – Blev det rent? Är maten säker? Finns dokumentationen på plats? I alla andra fall måste någon form av uppföljning göras av att personalen följer de planerade rutinerna. Revisionen ska vara planlagd och genomföras enligt planeringen. Vissa delar av det man kontrollerar är samma sak som kontrollmyndigheten kontrollerar, men deras kontroller kan vi inte planlägga.

Rekommenderade rutiner för internrevision

RONDER

Livsmedelsronden ska kontrollera att alla delar i verksamheten är på en tillfredställande nivå för att kunna förebygga att livsmedel förorenas.

Rondens uppgift är att föra upp de synpunkter och förbättringar som konstateras till rätt ansvarig person. Ronden utförs för att hitta och förebygga kommande brister eller komma med beslut till förbättringsarbeten. Ronden görs 2–3 gånger per år. Ronden kan utföras uppdelat på flera tillfällen eller allt på samma gång. Ronden går igenom hela anläggningen. Ronden kontrollerar hur rutinerna följs och att livsmedel hanteras på ett korrekt sätt. När brister upptäcks skrivs det upp i förbättringslistan och delegeras till rätt ansvarig person.

Ronden kontrollerar:

UNDERHÅLL: Kontrollera golv, väggar, tak, inredning och utrustning till exempel karmar, hyllor, rost, flagnande färg, vatten läckage, sprickor i golvet eller hål där skadedjur kan krypa in. Kontrollera även att ventilationen är rätt balanserad mellan till- och frånluft.

KYL- OCH FRYSENHETER: Se till att alla kylar och frysar i hela anläggningen håller rätt temperatur. Mät temperaturen och jämför med den fasta termometern. Se till att inte mat staplas så att kylarna och frysarna inte klarar att hålla produkten i rätt temperatur.

AVFALL: Se till att soptunnor inte är trasiga och att de soptunnor som ska ha lock på sig verkligen har ett helt lock som är stängbart. Se även till att det inte ligger avfall på andra delar i lokalen än i soporna.

RENGÖRING: Kontrollera bakom utrustning, under hyllor, kontrollera ventilationsdon, lysrör, avlopp, silar i kranar, arbetsredskap och dörrlistor på kyla och frysar. Se till att man har följt gällande rengöringsrutiner. Kontrollera att rengöringskontroller gjorts.

SKADEDJUR: Kontrollera spår av skadedjur. Om de har ätit på något eller lämnat något efter sig. (Flugor, mott, bananflugor, getingar, myror). Gå även igenom eventuella rapporter från skadedjursfirman. Detta för att se om de har rapporterat några brister.

HYGIEN: Kontrollera att personalen arbetar efter företagets rutiner för hygien. Se även till att alla har rätt instruktioner och om det behövs utbildning för de hanterings-, hygien- och livsmedels-säkerhets regler som gäller för verksamheten.

TEMPERATURPROCESSER: Kontrollera att upphettning och nedkylning sker under kontrollerade former.

SEPARERING: Kontrollera att livsmedel är förpackat så att de skyddas mot smitta. Kontrollera även att produkter är korrekt märkta. Kontrollera särskilt att varor separeras där det finns risk för smitta eller allergener.

ÖVRIGT: Annat som inte stämmer eller behöver förbättras tas med under denna punkt.

REVISION

För att se att vi följer våra rutiner och för att hålla våra rutiner uppdaterade genomför vi internrevision en gång per år.

Vid revisionen, kontrollera att:

- › råvaror stämmer med faroanalysen.
- › hantering stämmer med faroanalysen.
- › alla rutiner följs.
- › dokumentationen har skötts.
- › problem har åtgärdats och dokumenterats på rätt sätt.
- › all personal känner till sina rutiner.
- › nödvändiga provtagningar har utförts och att resultaten följts upp.

- » avvikelshantering och klagomålshantering har genomförts.
- » potentiella möjligheter till förbättring av verksamheten har setts över; via förändringar i rutiner, verksamhet och/eller lokaler.

Nödvändiga och förbättrande åtgärder föreslås och planeras in.

■ ■ ■ Dokumentation

Vi skriver upp att revisionen genomförts i förbättringslistan. Allt vi behöver göra något åt skrivs upp i förbättringslistan och resultatet när vi är klara.

Bra att veta om internrevision

Ett effektivt sätt att följa upp att verksamheten fungerar som planerat är att vara med i verksamheten dagligen och se att rutiner och kontroller följs och görs på rätt sätt. Det kan ju hända att man blir "hemmablind" och glömmer bort att granska vissa delar. Därför är det bra att arbeta med ronder i verksamheten där man i förväg har skrivit ned vad man ska se på. Ronderna

kan genomföras med längre mellanrum, normalt är en rond var tredje månad ungefär.

När vi planlägger ronder och revisioner sprider vi det jämnt över året.

Exempel

Januari	Revision
April	Rond 1
Juli	Rond 2
Oktober	Rond 3

Det kan vara värdefullt att låta någon som inte är med i verksamheten dagligen att utföra revisionen men det finns inget sådant krav i lagstiftningen. Det ska vara någon som har tillräckligt bra kunskaper om själva verksamheten, till exempel någon från en annan liknande verksamhet (från en annan enhet i samma restaurangkedja) eller en konsult. Kontrollera att den person som utför revisionen har dokumenterad utbildning i internrevision för att försäkra dig om en noggrant utförd revision. Var också noga med vad som ska ingå i revisionen och hur resultatet dokumenteras och hur verksamheten får reda på resultatet. //

Vad säger lagstiftningen om kontroller?

SKYLDIGHETER (ARTIKEL 17 I FÖRORDNING EG NR 178/2002)

1. Livsmedels- och foderföretagare på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skall i de företag de har ansvar för se till att livsmedel och foder uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för deras verksamhet och skall kontrollera att dessa krav uppfylls.

FAROANALYS OCH KRITISKA STYRPUNKTER (ARTIKEL 5 TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

Livsmedelsföretagare **skall se till** att alla de led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel som de ansvarar för uppfyller de relevanta hygienkraven i denna förordning.

FAROANALYS OCH KRITISKA STYRPUNKTER (ARTIKEL 5 TILL FÖRORDNING EG NR 852/2004)

1. Livsmedelsföretagare skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna.
2. HACCP-principerna enligt punkt 1 utgörs av följande:
 - a) Att identifiera de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå.
 - b) Att identifiera kritiska stympunkter i det steg eller de steg där kontroll är nödvändig för att förebygga eller eliminera en fara eller för att reducera den till en acceptabel nivå.

- c) Att fastställa kritiska gränser vilka skiljer acceptabelt från icke acceptabelt i de kritiska stympunkterna i syfte att förebygga, eliminera eller reducera identifierade faror.
- d) Att upprätta och genomföra effektiva förfaranden för att övervaka de kritiska stympunkterna.
- e) Att fastställa vilka korrigerande åtgärder som skall vidtas när övervakningen visar att en kritisk stympunkt inte är under kontroll.
- f) Att upprätta förfaranden, vilka skall genomföras regelbundet, för att verifiera att de åtgärder som avses i a–e fungerar effektivt.
- g) Att upprätta dokumentation och journaler avpassade för livsmedelsföretagets storlek och art för att visa att de åtgärder som avses i a–f tillämpas effektivt. När en förändring sker i produkten, processen eller i något hanteringssteg skall livsmedelsföretagarna ompröva förfarandet och göra nödvändiga ändringar.
4. Livsmedelsföretagare skall
 - a) visa den behöriga myndigheten att de uppfyller kraven i punkt 1 på det sätt som den behöriga myndigheten kräver, med beaktande av livsmedelsföretagets storlek och art,
 - b) se till att all dokumentation som beskriver de förfaranden som utarbetats enligt denna artikel alltid är aktuell,
 - c) bevara all annan dokumentation och alla andra journaler under lämplig tid.

Provtagningar och analyser

DET FINNS ÄVEN KRAV i livsmedelslagstiftningen på att HACCP-planerna ska "verifieras" och att man i det arbetet ska använda sig av mikrobiologiska kriterier.

Rekommenderade rutiner för provtagning

En gång om året tar vi ut prover som vi låter ett ackrediterat företag analysera.

Följande prover och analyser enligt kraven om mikrobiologiska kriterier:

Skurna grönsaker

Ta proverna direkt efter att grönsakerna skurits upp: fem prover à cirka 200 gram tas ut i sterila burkar. Varje prov analyseras för sig.

- **ANALYSERA LISTERIA MONOCYTOGENES** efter förvaring i samma temperatur som i förvaringskylen och efter den längst tänkbara förvaringstiden.
Analysresultat: Tillfredsställande om högst 100 cfu/g i vart och ett av proven under hållbarhetstiden. Annars otillfredsställande.
- **ANALYSERA SALMONELLA** direkt.
Analysresultat: Tillfredsställande om fritt i 5x25 g. Annars otillfredsställande.
- **ANALYSERA E COLI** direkt.
Analysresultat: Inget prov mer än 1 000 cfu/g, högst två prov mellan 100 cfu/g och 1 000 cfu/g.

Egen produkt med ägg som inte värmebehandlas över 70°C:

Till exempel egentillverkad majonnäs eller bearnaise. Ta prover direkt efter tillverkningen. Ta fem prover om cirka 200 gram i sterila burkar.

- **ANALYSERA SALMONELLA** direkt.
Analysresultat: Tillfredsställande om fritt i 5x25 g eller ml. Annars otillfredsställande.

Observera! Om äggråvaran kommer från Sverige, Norge, Finland eller Island behöver inte dessa prover tas. Det beror på att äggen i de länderna omfattas av särskild övervakning och att salmonella sällan förekommer i de ägg som släpps ut på marknaden. Därför finns ingen salmonellarisk.

Bra att veta om provtagning och analys

Mikrobiologiska kriterier ska användas för att ta reda på om vissa livsmedelsburna hälsofaror är under kontroll. Experterna inom EG:s livsmedelssäkerhetsarbete har bestämt var i processen undersökningar ska göras, hur proven ska tas ut, hur de ska analyseras och olika gränsvärden som gäller. De flesta kriterierna gäller tidigare i produktionskedjan än på restaurangen. Några kriterier gäller i restaurangen; skurna grönsaker och äggprodukter.

Varför tar man fem prover och analyserar samma sak?

Bakterierna fördelar sig ofta ojämnt i maten. Därför finns det risk för att man får ett oanvändbart resultat om man bara tar ett prov. Med fem prover, som analyseras var för sig ökar säkerheten i resultatet. Eftersom resultatet kan leda till att man gör åtgärder som ibland är dyra eller att man utesluter vissa råvaror så är det viktigt att grunden för beslutet är rätt. //

Vad säger lagstiftningen om provtagning?

ARTIKEL 4 (FÖRORDNING EG NR 852/2004)

Allmänna och särskilda hygienkrav

3. Livsmedelsföretagare skall i förekommande fall vidta följande särskilda hygienåtgärder:
 - a) Uppfyllande av mikrobiologiska kriterier för livsmedel.
 - e) Provtagning och analys.

FAROANALYS OCH KRITISKA STYRPUNKTER (FÖRORDNING EG NR 852/2004)

ARTIKEL 5

1. Livsmedelsföretagare skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna.
2. HACCP-principerna enligt punkt 1 utgörs av följande:
 - a) Att identifiera de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå.
 - b) Att identifiera kritiska styrpunkter i det steg eller de steg där kontroll är nödvändig för att förebygga eller eliminera en fara eller för att reducera den till en acceptabel nivå.
 - c) Att fastställa kritiska gränser vilka skiljer acceptabelt från icke acceptabelt i de kritiska styrpunkterna i syfte att förebygga, eliminera eller reducera identifierade faror.
 - d) Att upprätta och genomföra effektiva förfaranden för att övervaka de kritiska styrpunkterna.
 - e) Att fastställa vilka korrigerande åtgärder som skall vidtas när övervakningen visar att en kritisk styrpunkt inte är under kontroll.
 - f) Att upprätta förfaranden, vilka skall genomföras regelbundet, för att verifiera att de åtgärder som avses i a–e fungerar effektivt.
 - g) Att upprätta dokumentation och journaler avpassade för livsmedelsföretagets storlek och art för att visa att de åtgärder som avses i a–f tillämpas effektivt. När en förändring sker i produkten, processen eller i något hanteringssteg skall livsmedelsföretagarna ompröva förfarandet och göra nödvändiga ändringar.
4. Livsmedelsföretagare skall
 - a) visa den behöriga myndigheten att de uppfyller kraven i punkt 1 på det sätt som den behöriga myndigheten kräver, med beaktande av livsmedelsföretagets storlek och art.

MIKROBIOLOGISKA KRITERIER (FÖRORDNING EG NR 2073/2005)

ARTIKEL 3

Allmänna krav

1. Livsmedelsföretagarna skall säkerställa att livsmedlen uppfyller de relevanta mikrobiologiska kriterierna i bilaga I. I detta syfte skall livsmedelsföretagarna i varje led av livsmedelsproduktionen, bearbetnings och distributionskedjan, inbegripet detaljhandeln, vidta åtgärder som en del av sina förfaranden som grundas på HACCP-principer tillsammans med genomförandet av god hygienpraxis för att säkerställa att
 - a) anskaffning, hantering och bearbetning av råvaror och livsmedel under deras kontroll utförs så att kriterierna för god processhygien uppfylls,
 - b) de livsmedelssäkerhetskriterier som gäller under produktens hela hållbarhetstid uppfylls under rimligen förutsebara förhållanden vid distribution, förvaring och användning.

ARTIKEL 4

Undersökningar enligt kriterierna

1. Livsmedelsföretagarna skall utföra lämplig provtagning och analys enligt de mikrobiologiska kriterier som fastställs i bilaga I, då de validerar eller verifierar att deras förfaranden som grundas på HACCP-principer och god hygienpraxis fungerar på rätt sätt.
2. Livsmedelsföretagarna skall besluta om lämpliga provtagningsintervaller, utom i de fall där specifika provtagningsintervall fastställs i bilaga I, i vilket fall prov skall tas minst så ofta som föreskrivs i bilaga I. Livsmedelsföretagarna skall avgöra detta i samband med utformningen sina förfaranden som grundas på HACCP-principer och god hygienpraxis med beaktande av instruktionerna för användning av livsmedlet. Provtagningsintervallen kan anpassas till arten och storleken på livsmedelsföretagen, under förutsättning av livsmedelssäkerheten inte äventyras.

ARTIKEL 5

Särskilda bestämmelser för provtagning och analys

1. Analysmetoderna samt provtagningsplanerna och provtagningsmetoder enligt bilaga I skall tillämpas som referensmetoder.
2. Provtagning skall tas från produktionslokaler och utrustning som används för produktion av livsmedel, när sådana prov måste tas för att man skall kunna se till att kriterierna uppfylls. Vid dessa provtagningar skall ISO standard 18593 användas som referensmetod. [...]
3. Antalet prov i de provtagningsplaner som fastställs i bilaga I får minskas, om livsmedelsföretagaren med stöd av befintlig dokumentation kan styrka effektiva HACCP-baserade förfaranden.
4. Är syftet med provtagningen att särskilt bedöma huruvida ett visst livsmedelsparti eller en viss process kan godtas, skall minst de provtagningsplaner som fastställs i bilaga I följas.
5. Livsmedelsföretagarna får använda andra provtagnings- och kontrollförfaranden, om de på ett tillfredsställande sätt kan styrka för den behöriga myndigheten att dessa förfaranden minst ger likvärdiga garantier. Detta gäller även för användning av alternativa provtagningsställen och trendanalyser.

ARTIKEL 7

Otillfredsställande analysresultat

1. Om analysresultaten bedöms som otillfredsställande enligt kriterierna i bilaga I, skall livsmedelsföretagarna vidta de åtgärder som anges i denna artikel, punkterna 2–4 tillsammans med andra korrigerande åtgärder enligt deras HACCP-baserade förfaranden och andra nödvändiga åtgärder för att skydda konsumenternas hälsa. De skall dessutom vidta åtgärder för att utreda orsaken till sådana resultat för att förhindra att fall av oacceptabel mikrobiologisk kontamination upprepas. Sådana åtgärder kan vara ändringar av de HACCP-baserade förfarandena eller andra livsmedelshygieniska åtgärder.
4. I händelse av otillfredsställande resultat när det gäller kriterier för hygien i tillverkningen skall de åtgärder som fastställs i kapitel 2 i bilaga I vidtas.

Rutiner för reklamationer och klagomål

EVENTUELLA MISSTÄNKTA MATFÖRGIFTNINGAR eller misstänkta insjuknanden på grund av allergena ämnen eller andra klagomål och reklamationer på serverade livsmedel dokumenteras i avvikelserapporten.

Vid misstänkt matförgiftning kontaktas alltid kommunens miljöförvaltning så att en utredning kan påbörjas.

Misstänkta livsmedel stoppas och kasseras. Vid behov saneras lokaler och utrustning.

Ärendet utreds (genomgång av rutiner), och eventuella brister åtgärdas och följs upp.

Händelseförloppet, eventuella analysvar och liknande dokumenteras i avvikelserapporten. //

Tips!

Om gästen inte är nöjd med eventuell kompensation eller agerandet i övrigt kan du alltid hänvisa gästen till Visitas Ansvarsnämnd. I Ansvarsnämnden kan gästen få sitt ärende opartiskt prövat. Alla Visitas medlemsföretag har förbundit sig att följa ansvarsnämndens beslut.

Den offentliga kontrollen

RESTAURANGER INGÅR i de verksamheter som kommunens miljö- och hälsoskyddsnämnder eller motsvarande ska kontrollera. Vi kallar dem "kontrollmyndigheten" i texten.

Registrering

Kontrollmyndigheten registrerar alla restauranger och behöver veta när en ny verksamhet startar eller när det blir en ny ägare till en befintlig verksamhet. Var därför noga med att kontakta kontrollmyndigheten i god tid innan din verksamhet startar eller innan du tar över en befintlig verksamhet. Du hittar enkelt kontaktuppgifter via kommunens webbplats på Internet eller i telefonkatalog/nummerupplysningstjänst.

Avgifter

Kontrollmyndigheten tar ut avgifter för registreringen och för kontrollen. Kontrollavgiftens storlek är beroende av den kontrolltid som beräknas för varje anläggning. Beräkningen utgår från verksamhetens risker, verksamhetens information till konsumenterna (till exempel märkning och menyer) och kontrollmyndighetens erfarenheter från tidigare kontroller. Avgiftssystemet ska finansiera all planerad offentlig kontroll.

Avgift för extra kontroll

Om kontrollmyndigheten upptäcker avvikelser mot livsmedelslagstiftningen och måste lägga ner mer tid för uppföljning och kontroll än den planerade tiden så

får de ta ut en extra avgift för det. Avgiften ska täcka kontrollmyndighetens kostnader, till exempel resor, arbetstid och analyskostnader som varit nödvändiga.

Kontrollmyndigheten ska bedöma om verksamheten uppfyller lagkraven

Inspektören från kommunen ska bedöma om verksamheten följer livsmedelslagstiftningen. Det finns inga detaljerade krav för lokalernas utformning. Lokalerna ska vara lämpliga, till exempel möjliga att hålla rena och tillräckliga utrymmen för förvaring i rätt temperatur. Därför hänger utformningen och verksamhetens rutiner ihop. För att ge inspektören så bra underlag som möjligt för sina bedömningar behöver du kunna visa hur du är säker på att målet om säkra livsmedel uppnås. Att ”visa” är inte det samma som att, till exempel genom dokumentation, ”bevisa” för inspektören. Att visa kan vara att berätta och ge exempel.

Var beredd att förklara hur mathanteringen går till, vilka delar som kontrolleras noggrant och hur du övervakar att allt fungerar som det ska. Var också beredd att visa dokumentationen med resultat från dina kontroller och hur du använder dokumentationen.

Myndigheten bedömer helheten som består av företagets kunskaper, arbetsrutinerna, lokalerna och utrustningen. Inspektören kan ge råd och stöd kring vilken lagstiftning som gäller din verksamhet men inspektörer ska inte ge råd om hur du ska göra i din verksamhet. Det kan kännas frustrerande ibland, men det är viktigt att skilja på inspektörens roll som bedömare och företagarens roll som ansvarar för livsmedelssäkerheten.

Om du gör en annan bedömning än inspektören kan du be att få veta vilket krav i lagstiftningen det gäller och vad inspektören grundar sin bedömning på. Då kan ni reda ut eventuella missförstånd direkt. När du vet vilket krav som ska uppfyllas så är det lättare att se hur det ska gå till.

Överklaga kontrollmyndighetens beslut

Beslut från kontrollmyndigheten kan överklagas och du ska få veta hur du överklagar. En överklagan är egentligen inte komplicerad. Du skriver på ditt sätt vad du vill klaga på, hur beslutet bör ändras och skickar in det till kontrollmyndigheten så snart som möjligt men alltid inom tre veckor. Då kan de ändra sitt beslut eller låta det gå till Länsstyrelsen som gör en egen bedömning. Det är en enkel procedur som finns till för att upprätthålla rättsäkerheten för var och en.

Medlemmar i Visita kan få rådgivning från experter och jurister när det är aktuellt att överklaga ett beslut. Men hör av dig så snabbt som möjligt för att vi ska hinna hjälpa till innan det är för sent att överklaga.

Överklaganden som avgörs är bra för alla

Beslut som överklagas prövas av nästa instans och blir en viktig vägvisning i liknande fall. På så vis har både kontrollmyndigheterna och livsmedelsföretagen nytta av att tveksamma fall överklagas. Det är viktigt att själva överklagandet inte ger en tuffare offentlig kontroll eller osämja mellan inspektören och livsmedelsföretagaren. Se det som att ni gör olika bedömning av samma sak och någon utomstående får avgöra hur det ska vara. Ett överklagande som leder till beslut åt det ena eller andra hållet är alltid klagande och ingen inblandad behöver se sig som vinnare eller förlorare. //



Box 3546, 103 69 Stockholm

Box 404, 401 26 Göteborg

Box 186, 201 21 Malmö

Tullgatan 27, 831 35 Östersund

Köpmangatan 23-25, 702 23 Örebro

www.visita.se

T +46 8 762 74 00

T +46 31 62 94 00

T +46 40 35 25 00

T +46 40 35 25 00

T +46 40 35 25 00