



*Rutiner ska finnas som anger vilka kontroller som ingår, på vilket sätt och hur ofta de görs.*



## System för egenkontroll en förutsättning för säkra livsmedel

*Alla som har en livsmedelsverksamhet måste enligt livsmedelslagstiftningen ha ett system för egenkontroll. Det gäller till exempel för matserveringar, livsmedelsbutiker, kiosker, bagerier, den som producerar och tillhandahåller dricksvatten med mera. System för egenkontroll innebär att man planerar och kontrollerar sin verksamhet så att livsmedlen blir säkra att äta och dricka. Här hittar du exempel på vad som bör ingå i ett system för egenkontroll. De kan användas som stöd när du tar fram ett sådant system för just din verksamhet.*

### Administrativa uppgifter

- Verksamhetens namn.
- Ansvarig för egenkontrollen på anläggningen (befattning) och dennes ersättare (befattning).

### Verksamhetsbeskrivning

Beskrivning av verksamheten, omfattning, sortiment, processer med mera.

### Personalhygien

Vilka hygienregler finns? Hur hålls personalen informerad och motiverad i hygienfrågor?

Exempel på hygienfrågor är arbetskläder, handtvätt, engångshandskar, smycken, rökning/snusning, åtgärder vid sjukdom eller risk för smitta. Rutiner och anvisningar ska finnas för personalhygien.

### Utbildning

Hur ser ni till att personalen har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien? Vilket utbildningsbehov finns? Hur introduceras ny personal?

Verksamhetsutövaren ansvarar för att alla personer som hanterar livsmedel har tillräckliga kunskaper samt att de får den information eller handledning som behövs för att utföra jobbet på ett livsmedels-hygieniskt riktigt sätt.

Rutiner ska finnas som säkerställer personalens kunskaper i livsmedelshygien.

Ett exempel kan vara att ta fram en utbildningsplan som visar vem som behöver utbildning, vilken typ av utbildning som planeras och när detta ska ske.

### Mottagningskontroll

Hur ser ni till att inkommande varor uppfyller kravet på kvalitet och dokumentation? Vilka krav ställer ni på leverantörer och transportörer? Exempel på kontrollpunkter är temperatur, emballage, dokument, märkning med mera.

Rutiner ska finnas för kontroll av inkommande varor. Rutinerna ska ange vilka kontroller som ingår, på vilket sätt och hur ofta de görs. Det ska även framgå vilka åtgärder som sker vid upptäckta brister och vilka åtgärdsgränser som finns, det vill säga var går gränsen för när åtgärder ska ske?



## Förvaring av kyl- och frysvaror

Hur kontrolleras att kyl- och frysvaror förvaras så att deras kvalitet inte försämras under förvaring och servering? Vilka åtgärder sker när fel och brister upptäcks vid förvaring av kyl- och frysvaror och vilka åtgärdsgränser finns.

Exempel på kontrollpunkter är avläsning och mätning av temperaturer (i livsmedlen samt av lufttemperaturer i kylar/frysar), separering av olika typer av livsmedel, övertäckning av oförpackade livsmedel samt förvaring på hyllor (ej golvförvaring).

Rutiner ska finnas som anger vilka kontroller som ingår, på vilket sätt och hur ofta de görs. Det ska även framgå vilka åtgärder som sker vid upptäckta brister och vilka åtgärdsgränser som finns.

## Tillagning/beredning

Hur ser ni till att värmebehandling, varmhållning, nedkylning och återuppvärmning sker på ett säkert sätt?

Exempel på kontroller är temperaturmätning i livsmedlen och övervakning av tiden.

Rutiner ska finnas som anger vilka kontroller som ingår, på vilket sätt och hur ofta de görs. Det ska även framgå vilka åtgärder som sker vid upptäckta brister och vilka åtgärdsgränser som finns.

## Märkning, spårbarhet och sammansättning

Vilka rutiner finns för att garantera att alla förpackade livsmedel är korrekt märkta? Hur ser ni till att korrekt information kan ges om maträtterna på meny eller om produkterna som säljs i den manuella disken?

Om specialkost serveras (allergi eller diet), finns fungerande rutiner och utbildad personal för att hantera denna mat på ett säkert sätt?

Exempel på information som ska kunna lämnas till kunder/matgäster är uppgifter om ingredienser, ursprung och allergener. Rutiner ska finnas som anger vilka kontroller som ingår, på vilket sätt och hur ofta de görs.

## Rengöring

Vilka rutiner finns för att rengöra lokaler, inredning och utrustning? Hur kontrolleras att rengöringen är tillräckligt?

Ett rengöringsprogram ska finnas för hela verksamheten. Rengöringsprogrammet ska beskriva vad som ska rengöras, på vilket sätt och hur ofta. Det ska även framgå hur ofta och på vilket sätt resultatet av rengöringen ska kontrolleras.

## Lokaler, inredning och utrustning

Vilka rutiner finns för att kontrollera behovet av underhåll av lokaler, inredning och utrustning? Även teknisk utrustning ska underhållas och kalibreras enligt anvisningar, till exempel vågar, termometrar och diskmaskin.

Rutiner ska finnas för hur ofta underhållsbehovet kontrolleras samt en underhållsplan som redovisar när planerade åtgärder ska ske.

## LÄSTIPS

### Livsmedelsverket

På Livsmedelsverkets hemsida, [www.slv.se](http://www.slv.se) finns bland annat information om:

- Lagstiftningen
- Starta ny anläggning eller bygga om
- Branschriktlinjer

Material kan även beställas från Livsmedelsverket på telefon 018-17 55 00.

*Vilka rutiner finns för att rengöra lokaler, inredning och utrustning? Hur kontrolleras att rengöringen är tillräcklig?*



## Skadedjur

Vad görs för att förebygga angrepp av skadedjur? Hur bekämpas skadedjur som trots förebyggande åtgärder kommer in i lokalerna?

Rutiner ska finnas som anger vilka kontroller som ingår och hur ofta de görs, samt vilka åtgärder som sker vid upptäckta brister.

## Användande av förpackningsmaterial

Hur ser ni till att rätt förpackningsmaterial används vid förvaring eller paketering av livsmedel?

Felaktig användning kan innebära att livsmedlet förorenas genom att materialet släpper ifrån sig kemikalier. Skriftliga rutiner ska finnas för hur förpackningsmaterial ska användas vid förvaring eller paketering av livsmedel.

## Reklamationer, klagomål och misstänkta matförgiftningar

Vilka rutiner finns för hur reklamationer, klagomål och misstänkta matförgiftningar hanteras och följs upp? Hur stoppas/återkallas felaktiga produkter?

Skriftliga rutiner ska finnas för hur dessa händelser hanteras och följs upp samt hur felaktiga produkter stoppas/återkallas.

## Uppföljning

Vilka rutiner finns i företaget för att följa upp resultaten från egentillsynen? Hur ofta sker uppföljning? Vilka åtgärder vidtas när brister konstaterats? Rutiner ska finnas för företagets internrevision av egentillsynen.

## Faroanalys

Faroanalys görs när rutinerna för grundförutsättningarna är klara. För varje råvara och tillverkningssteg tänker du igenom vilka mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena faror som kan finnas i din verksamhet. När det är gjort så vet du vilka faror som du måste ha kontroll över. Bestäm hur du ska förebygga att något inträffar och bestäm vad som ska göras om något ändå blir fel.

## KOM IHÅG!

Följande ska finnas:

- Rutiner för grundförutsättningarna (personlig hygien, utbildning, vatten, mottagning av varor, temperatur, rengöring, lokaler/utrustning/underhåll, skadedjur)
- Faroanalys

Det är bra att ha hela egenkontrollprogrammet nedskrivet. Speciellt viktigt är det att rutiner som rör många finns nerskrivna och tillgängliga.

# System för egenkontroll

## Bakgrund

Alla livsmedelsföretag ska vara registrerade eller godkända. De ska ha lämpligt utformade och inredda lokaler samt ha ett system för egenkontroll som är anpassat för verksamheten.

Reglerna visar tydligt att det är livsmedelsföretagarens ansvar att livsmedlen är säkra, d v s hanterade och märkta på rätt sätt.

## Verksamhetsutövarens roll

Verksamhetsutövaren ska göra ett skriftligt system för egenkontroll och det ska finnas tillgängligt på plats.

Verksamhetsutövaren ansvarar för att systemet för egenkontroll används och att livsmedelslagstiftningens krav i övrigt följs.

## Livsmedelsinspektörernas roll

### Kontroll

Livsmedelsinspektörerna kontrollerar att verksamhetsutövaren följer sitt system för egenkontroll och att det finns dokumentation. De kontrollerar också om anläggningens standard uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen. Om det finns brister vid kontroll ställer de krav på att dessa ska åtgärdas. Om verksamhetsutövaren inte uppfyller kraven kan det leda till föreläggande vid vite och eventuellt åtalsanmälan.

## Rådgivning

Livsmedelsinspektörerna hjälper inte till med att göra ritningar eller system för egenkontroll. För sådan hjälp får du anlita fackman. De kan dock ge dig tips om var du kan finna ytterligare information eller t ex ge förslag på företag som kan hjälpa dig att utforma din anläggning eller vilka andra myndigheter du kan behöva kontakta.

## För dig med utländsk bakgrund

För dig med utländsk bakgrund finns nu möjlighet att få rådgivning på annat språk (arabiska, persiska och somaliska) än svenska och få hjälp med att till exempel fylla i blanketter.

Kontakta Almi i Borlänge på telefon 020-52 90 10.