

## Miljö- och byggnadsförvaltningen informerar

# Säker livsmedelshantering

Det är stora krav på kunskap som krävs för att kunna starta och driva en livsmedelsverksamhet. Du som livsmedelsföretagare är fullt ut ansvarig för att maten du säljer eller serverar är säker att äta och att livsmedelslagstiftningens krav på hygien och redlighet följs. Det kan vara svårt att ha koll på vad för regler som gäller just din typ av verksamhet.

### Rutiner

För att kunna ha en säker hantering behöver du ha tydliga och enkla rutiner till din hjälp. De kan vara skriftliga och ibland kan det räcka att de är muntliga. Det som är viktigt är att alla på företaget som är berörda vet vad som gäller. Det ska vara lätt att sätta in ny eller tillfällig personal i dem. Om du inte känner till de risker som finns i din verksamhet är det lätt att dina kunder drabbas.

### Vilka rutiner kan du behöva ha?

#### **1. Infrastruktur, lokaler och utrustning**

Du ska kunna utföra olika arbetsmoment i din verksamhet på ett säkert sätt så att du tar hand om de risker som finns. Det är viktigt att ha ett fungerande flöde för ditt arbete, och för de livsmedel som du hanterar i din lokal.

Du ska hålla din livsmedelslokal, inredningen och utrustning ren och i bra skick. Du måste kunna rengöra lokalen så att livsmedel inte ska förorenas av till exempel smuts, bakterier eller städkemikalier. Tänk på att du ska kunna rengöra bakom och under utrustningen.

Det är särskilt viktigt att ytor som kommer i kontakt med livsmedel är i bra skick, släta och lätta att rengöra. Välj material som är tåliga, tvättbara och giftfria.

Du behöver ha en underhållsplan för brister som inte kan åtgärdas omgående. Det är också lämpligt att du har rutiner för underhåll av den utrustning du använder i din verksamhet t ex serviceavtal på diskmaskinen, och även kalibrering av termometrar.

#### **2. Råvaror och förpackningsmaterial**

Förpackningsmaterial som kommer i kontakt med oförpackade livsmedel (plastfilm, påsar, plastkärl, tråg med mera) ska vara godkänt för livsmedel.

Det ska framgå av märkningsuppgifter på förpackningarna eller i separata handlingar. När du återanvänder förpackningar är det viktigt att de är hela, och lätta att hålla rena.



**TÖREBODA MARIESTAD GULLSPÅNG**  
*Kommuner i samarbete*

Du ska ha rutiner för att kontrollera varor som du tar emot, exempelvis kontroll av märkning och att förpackningen är hel och ren.

### **3. Säker hantering, lagring och transport**

Du ska förvara och hantera dina livsmedel så att de inte riskerar att bli dåliga eller förorenade. Man behöver kunna skilja på olika typer av hantering så att de sker på olika ställen i lokalen eller vid olika tillfällen.

Att fundera över:

- Hålls olika produkter/råvaror åtskilda?
- Hur förvaras/hanteras råvaror som kan orsaka allergiska reaktioner?
- Förvaras städutrustning, rengöringsmedel och kemikalier på ett sådant sätt att utrustningen hålls fräsch och att man inte riskerar att blanda ihop livsmedel och rengöringsmedel?
- Finns det lock eller annat skydd på oförpackade livsmedel så att inte kunder kan hosta eller att flugor kommer åt att krypa på maten?
- Påverkar eventuell golvförvaring möjligheter att rengöra eller upptäcka skadedjur?
- Hur separeras de olika processerna i din verksamhet? Är nedkylningen skild från kylförvaring?

### **4. Hantering av avfall**

Avfallet ska hanteras på ett hygieniskt sätt utan att förorena i eller omkring livsmedelslokalen eller dra till sig skadedjur.

### **5. Skadedjursbekämpning**

Tänk på att skadedjur kan ta sig in genom mycket små springor eller via avloppet. Du ska ha rutiner för att förebygga att skadedjur tar sig in i lokalen. Du ska också ha en åtgärdsplan om detta trots allt skulle ske.

### **6. Rengöring och desinfektion**

Hur garanterar du att det blir tillräckligt rent i lokalen? Om rengöringen inte fungerar kan det påverka livsmedelshygienen, vilket innebär en risk för de livsmedel du förvarar i din anläggning.

Av rutinerna bör det till exempel framgå:

- Hur ofta du ska göra rent
- Hur rengöringen ska gå till
- Vilka rengöringsmedel du använder till olika maskiner/utrustning
- Vem som kontrollerar att rengöringen är tillräcklig

Du behöver gå runt och kontrollera rengöringen för att se att det är tillräckligt rent. Du kan ibland även kontrollera med hjälp av tryckplattor, ATP-mätare eller liknande.



TÖREBODA MARIESTAD GULLSPÅNG  
*Kommuner i samarbete*

## **7. Vattenkvalitet**

Vatten och is som används i en livsmedelsverksamhet ska hålla dricksvattenkvalitet. Is ska förvaras och hanteras utan risk för att smutsas ner.

Mobila anläggningar (exempelvis bilar/båtar) som har vattentankar eller vattendunkar bör ha rutiner för provtagning av vattnet.

## **8. Temperatur**

Du måste ha möjlighet att förvara livsmedel i lämpliga temperaturer. Detta för att förhindra att gifter bildas eller sjukdomsframkallande bakterier kan växa till.

Det ska vara tillräckligt kallt eller tillräckligt varmt. Bakterier trivs och växer till som mest i temperaturer mellan 8 — 60°C. Kylkedjan, det vill säga vilken temperatur kylvaran förvaras i från tillverkning till leverans och beredning, får inte brytas mer än under begränsade perioder. Om du tillagar livsmedel och sedan kyler ned dem ska du göra det på ett sätt att ingen hälsorisk uppstår.

Rutiner ska finnas för övervakning av tid- och temperaturprocesser.

I rutinerna ska det finnas gränsvärden för temperatur och eventuell tid, hur ofta kontroll ska ske m m.

Det ska också framgå vad du ska göra om rutinerna inte fungerar (korrigerande åtgärder), exempelvis vad du gör om kylskåpet håller för hög temperatur eller om nedkylningen tar längre tid än uppsatt tidsgräns.

Det beror på hur stor verksamhet du har om kontrollerna ska dokumenteras eller inte. Vid större verksamhet kan det underlätta med dokumentation för att ha kontroll över temperaturerna.

**Temperaturer i kyl- och frysutrymmen** - Livsmedlens kvalitet ska inte försämrans under lagringen. I frysrum ska normalt utrustning för automatisk temperaturregistrering finnas. Larm ersätter inte kontroll av temperaturen, men är ett bra komplement för att snabbt få reda på eventuella avvikelser. Temperaturen bör även kontrolleras med annan termometer.

**Mottagning av kylda och frysta livsmedel** - Det bör finnas rutiner för att kontrollera att mottagna och frysta livsmedel håller den temperatur som står på förpackningen. Detta för att försäkra dig om att kylkedjan inte bryts.

**Värmebehandling** - Rutiner för värmebehandling ska finnas för att livsmedlen ska bli säkra. Om pålitliga matlagningsmetoder används på en restaurang kontrolleras matlagning normalt inte.

**Nedkylning** - Värmebehandlade livsmedel ska kylas ner så snabbt som möjligt till lämplig temperatur. Du ska kunna redovisa att nedkylningen sker på ett säkert sätt.

**Återuppvärmning** - Det är viktigt att mat värms tillräckligt så att bakterier som kan finnas i maten dör

**Varmhållning** - Kontroll av varmhållning av färdiglagad mat bör ske tillräckligt ofta för att du ska vara säker på att bakterier inte kan växa till.



**TÖREBODA MARIESTAD GULLSPÅNG**  
*Kommuner i samarbete*

Exempel på fler tids- och temperaturprocesser är transport och utleverans av varm eller kall mat, upptining, bufféserving med mera.

## **9. Personlig hygien**

Det ska vara lätt att komma åt att tvätta händerna. Handtvättstället ska ha rinnande kallt och varmt vatten och det ska finnas flytande tvål och pappershanddukar så att man kan hålla en god handhygien. För det mesta är det nödvändigt att kunna skilja på plats för sköljning av livsmedel och handtvätt.

Toaletter får inte finnas i direkt anslutning till ett utrymme där oförpackade livsmedel hanteras.

Personal som arbetar med oförpackade livsmedel ska ha tillgång till en toalett där de inte kan utsättas för smitta på grund av att till exempel andra personalgrupper eller kunder använder toaletten.

Oftast behöver du ha ett omklädningsrum för din personal. Det ska gå att förvara rena arbetskläder så att de inte smutsas ner.

I rutinen för personlig hygien bör det framgå vilka regler du bl a har för:

- arbetskläder (förvaring, byte, tvättning m m)
- handtvätt/engångshandskar
- smycken (ringar, klockor, piercing m m)
- åtgärder vid sjukdom eller risk för smitta
- rökning och snusning

## **10. Utbildning**

I ett livsmedelsföretag ska det finnas kunskap om vilka risker som är förknippade med den livsmedelshantering som sker och hur dessa risker kan förebyggas.

Du ska se till att all personal som hanterar livsmedel i din verksamhet har tillräcklig kunskap om bland annat livsmedelshygien, produktsäkerhet och om företagets kontrollsystem. Tänk på att det kan vara ett sårbart system om bara en person är ansvarig att utföra kontroller. Det bör finnas fler bland personalen som har tillräcklig kunskap om den personen är borta.

## **11. HACCP**

I praktiken kan man översätta HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) till en princip där du har ett systematiskt sätt att utifrån risken bedöma hur du kan hantera vissa möjliga kritiska moment i livsmedelshanteringen för att skydda konsumenten. Alla kontrollsystem ska baseras på den principen, men för de flesta företag räcker det med att ha bra rutiner.

För att försäkra dig om att rutinerna följs och att säkra livsmedel produceras bör du göra en internrevision regelbundet. Du bör utse vem som ska göra revisionen och hur ofta detta ska ske.



**TÖREBODA MARIESTAD GULLSPÅNG**  
*Kommuner i samarbete*

## **12 Information**

Livsmedel som säljs och serveras ska vara rätt märkta så att konsumenten inte vilseleds.

Märkningen ska bl a innehålla uppgift om:

- Namnet på varan
- Ingrediensförteckning
- Allergimärkning
- Mängd av vissa ingredienser
- Mängd i förpackningen
- Bäst-före-dag eller sista förbrukningsdag
- Förvaringsanvisning
- Namn och adress för tillverkare, förpackare eller säljare

Märkningen ska vara på svenska.

Menyer på restauranger och presentationer av livsmedel i restauranger ska vara utformade så att konsumenter inte vilseleds. Menyn ska vara så tydlig att det inte finns risk för att dina kunder blir vilseledda gällande exempelvis allergimärkning.

Vägledning och information om märkning finns på livsmedelsverkets hemsida.

## **13. Spårbarhet**

Vet du varifrån du köper dina produkter eller till vem du säljer dina varor? Om det skulle gå ut ett larm om skadliga livsmedel på marknaden så är det ditt ansvar att snabbt kunna kalla tillbaka dina produkter, eller reklamera råvarorna till din leverantör.

Ditt företag ska kunna spåra råvaror/produkter ett steg bakåt och ett steg framåt. Det gäller inte försäljning till slutkonsument. Det innebär att butiker och restauranger inte behöver kunna spåra livsmedel som säljs eller serveras till kund.

## **14. Mikrobiologiska kriterier**

Provtagning kan vara aktuellt i ditt företag.

Det bör finnas en plan där det framgår vilka provtagningar som ska göras under det kommande året. Rutiner bör finnas för vad som görs om provresultaten visar på brister/felaktigheter.

Om fastställda mikrobiologiska kriterier finns för de varor som saluhålls ska företaget visa att dessa uppfylls (till exempel köttfärs och kyld färdigmat). Regler finns i förordning om mikrobiologiska kriterier för livsmedel (EG) nr 2073/2005.

Om du märker dina varor med till exempel näringsinnehåll eller nyckelhålmärkning måste du kunna visa att dessa uppgifter stämmer och då är provtagning en viktig kontroll.



**TÖREBODA MARIESTAD GULLSPÅNG**  
*Kommuner i samarbete*

## **15. Övrigt**

När det händer något oförutsett i din verksamhet är det viktigt att ha rutiner för att hantera detta. Vilka rutiner finns för hantering av reklamationer, kundklagomål och matförgiftningar?