

## **Mall för att ta fram egenkontrollprogram för livsmedelsverksamhet**

Den här mallen är avsedd att ge ett exempel på en struktur för ett egenkontrollprogram. Mallen är utformad för att passa i en pärm med ett register 1-31.

Observera att mallen inte är heltäckande och inte heller anpassad för alla typer av verksamheter. Du måste som livsmedelsföretagare själv anpassa dokumenten till din egen verksamhet. Hur mycket som är nödvändigt eller lämpligt att dokumentera beror också på vilka risker som finns i verksamheten och hur många personer som deltar i arbetet på företaget.

**Om det finns en nationell branschriktlinje för den typ av verksamhet du bedriver – använd då branschriktlinjen i första hand!**

Viktigt är att du som driver livsmedelsföretag har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien för att kunna kontrollera de risker som finns i din verksamhet.

Gå en utbildning i livsmedelshygien innan du startar verksamheten och gör ett egenkontrollprogram med hjälp av det du lärde dig på kursen samt branschriktlinjerna för din verksamhet.

Kontakta gärna miljöenheten med frågor, tfn vxl 0511-32 000

Egenkontrollprogram för.....

För verksamheten gäller följande: (sätt kryss och komplettera med de egna rutiner som behövs under respektive flik)

	<b>FLIK</b>
Verksamhetsbeskrivning, Flödesschema,	<b>1</b>
Faroanalys (branschriktlinje)	<b>2</b>
Rutiner för utbildning + journalblad	<b>3</b>
Rutin för personalhygien	<b>4</b>
Rutin för rengöring + journalblad	<b>5</b>
Rutin för underhåll av lokaler och utrustning	<b>6</b>
Rutin för skadepjäskontroll	<b>7</b>
Material som kommer i kontakt med livsmedel	<b>8</b>
Rutin för spårbarhet och märkning	<b>9</b>
Rutin för mottagning av varor	<b>10</b>
Ankomstkontroll KYL- och FRYSVAROR	<b>11</b>
Ankomstkontroll VARM MAT (mottagnings-/serveringskök)	<b>12</b>
Rutiner för förvaring och separering	<b>13</b>
Temperaturkontroll KALLA LIVSMEDEL	<b>14</b>
Temperaturkontroll FRYSTA LIVSMEDEL	<b>15</b>
Rutiner för beredning mm	<b>16</b>
Temperaturkontroll VÄRMEBEHANDLING	<b>17</b>
Temperaturkontroll VARMHÅLLNING	<b>18</b>
Rutin + temperaturkontroll NEDKYLNING	<b>19</b>
Temperaturkontroll ÅTERUPPVÄRMNING	<b>20</b>
Temperaturkontroll UTLEVERERAD KALL/VARM MAT (catering)	<b>21</b>
Rutin för avfallshantering	<b>22</b>
Vatten och is	<b>23</b>
Egenkontroll med tryckplattor	<b>24</b>
Tester och utvärdering	<b>25</b>
Korrigerande åtgärder	<b>26</b>
Egenkontrollprogrammets innehåll och funktion (revision)	<b>27</b>
Kontrollrapporter	<b>28</b>
Analysresultat av prover	<b>29</b>
	<b>30</b>
	<b>31</b>

Ansvarigs underskrift.....

Namnförtydligande.....

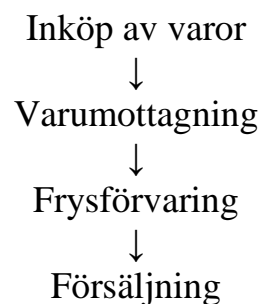
Verksamhetsbeskrivning, Flödesschema	Flik 1
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## Verksamhetsbeskrivning, Flödesschema

Här gör du en beskrivning av din livsmedelsverksamhet. Berätta vilka typer av råvaror som används, vilken hantering som sker, vilken omfattning verksamheten har osv.

Du kan koppla verksamhetsbeskrivningen till ett **flödesschema** så blir det lättare att få en överblick över de olika hanteringsstegen.

Exempel på enkelt flödesschema (t.ex. för en glasskiosk med förpackad glass).



Faroanalys	Flik 2
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## **Faroanalys**

Vilka risker med avseende på livsmedelssäkerhet finns i verksamheten? Var kan bakterier tillväxa, finns det risk för förorening av kemiska ämnen eller främmande föremål (ex. glassplitter)?

Ofta kan det finnas en färdig faroanalys i en branschriktlinje, men det är ändå bra att tänka till själv – vad finns det för risker i just min verksamhet?

Rutiner för utbildning	Flik 3
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## Rutiner för utbildning

### Grundutbildning

- I företaget skall alltid finnas minst en person med minst en dags grundutbildning i livsmedelshygien, ej äldre än fyra år.
- En utbildningsplan skall finnas för att ge all personal som arbetar med oförpackade livsmedel grundutbildning/repetitionsutbildning i livsmedelshygien under en fyra-års-period.

### Hygienutbildning vid nyanställning - *exempel*

Innan nyanställda börjar arbeta i verksamheten gör vi följande:

- Går igenom rutiner för personalhygien med den nyanställda så att dessa tillämpas av all personal från första stund. Utöver företagets egna hygienrutiner görs en grundläggande genomgång om livsmedelshygien, med stöd av Livsmedelverkets tidigare föreskrifter om personalhygien, avsnittet om hygieninformation i samband med nyanställning.
- Informerar om syftet med egenkontroll; säkra livsmedel, redlighet mot kund och att undvika svinn.

Dokumentation: Planerade och genomförda utbildningsinsatser dokumenteras på journalblad.





**SLVFS 1996:36, Bilaga 2, punkt 2**

**Denna föreskrift är upphävd men innehållet kan fortfarande användas i utbildningssyfte.**

**2. Hygieninformation i samband med nyanställning**

Syftet med hygieninformation i samband med nyanställning är att ge den som skall syssla med känsliga livsmedel kunskaper om

- smittämnen som kan överföras via livsmedel
- smittvägar
- personlig hygien och andra försiktighetsmått
- åtgärder vid sjukdom
- andra regler som måste iakttas.

Informationen bör i första hand ges i muntlig form. I undantagsfall kan informationen vara skriftlig. Den bör då ges i form av instuderingsmaterial, vars innehåll följs upp med frågor i anslutning till de avsnitt som ingår i materialet. På marknaden finns också filmer och annat material som kan vara lämpat att ingå som moment i hygieninformationen.

Det är viktigt att informationen minst omfattar de avsnitt som anges nedan. Ingenting hindrar givetvis att informationen går utöver dessa minimikrav.

Utöver denna hygieninformation som har sin tonvikt i den personliga hygien, är arbetsgivaren skyldig att ge anställda som hanterar livsmedel sådan övrig handledning, instruktion eller utbildning i livsmedelshygien som direkt anknyter till och står i rimlig proportion till det arbete de utför. Eftersom behovet av sådan handledning eller utbildning skiftar med hänsyn till arbetets art och omfattning kan det vara svårt att i samband med hygieninformationen inkludera sådana moment.



## Smittämnen

### *Allmänt om smittämnen*

Orientera om att mikroorganismer normalt förekommer i eller på människokroppen, exempelvis i näsa, svalg och tarm, men även på andra slemhinnor och på huden. De flesta av dessa mikroorganismer är ofarliga och ibland nödvändiga för människan. De mikroorganismer som däremot kan orsaka sjukdom är bl.a. vissa protozoer, svampar, virus samt toxinbildande och andra bakterier.

Den minsta mängden av ett smittämne som erfordras för att en sjukdom skall uppkomma - den s.k. infektionsdosen - är beroende av egenskaper såväl hos smittämnet som hos den smittade individen. Vissa smittämnen, exempelvis de som orsakar tyfoidfeber och bacillär dysenteri, liksom calicivirus och vissa andra virustyper samt protozoer, kan framkalla sjukdom även vid mycket liten infektionsdos.

Det finns också bakteriearter som, när de tillförs i stora mängder, kan förorsaka sjukdom hos vissa personer, medan andra endast blir bärare av smittan utan att få några sjukdomssymtom. Vid varje smittotillfälle är därför mängden tillförda smittämnen av stor betydelse. Generellt kan sägas att ju större denna mängd är, desto större är risken för att man skall bli sjuk och för att sjukdomen skall få ett allvarligt förlopp. Varje effektiv åtgärd för att avskära en smittväg genom att motverka överföring av mikroorganismer eller att hindra bakterier från att föröka sig minskar den tillförda mängden smittämnen och därmed också sjukdomsriskerna.

Smittämnenas förmåga att överleva utanför människokroppen har betydelse för deras möjligheter att spridas. Skilda smittämnen förhåller sig i detta avseenden mycket olika. Vissa bakterier, t.ex. stafylokocker, kan i intorkat tillstånd leva i flera veckor på förorenade ytor eller i damm. Gramnegativa stavbakterier däremot föredrar i allmänhet en fuktig miljö och kan överleva relativt länge och även föröka sig i sådan miljö. Vissa andra bakterier, t.ex. de som förorsakar botulism, kan i form av sporer överleva i flera år och i denna form tåla t.o.m. kokning.

Även virus beter sig mycket olika utanför människokroppen. Mässlings-, vattenkoppor, - influensa- och röd hundvirus förlorar snabbt sin smittförmåga. Tarmvirus och gulsotsvirus bibehåller däremot ganska länge sin smittsamhet i miljöer som är gynnsamma för dem, t.ex. i blod, avföring eller vatten.

### ***Exempel på livsmedelsburna smittämnen och deras förekomst***

***Stafylokocker*** finns normalt i framför allt näsan hos många människor. De finns också i finnar och bölder, vanligen i ansiktet, i nacken och i armhålorna. Dessa stafylokocker kan även förorsaka inflammationer eller varbildningar i skär- och skrubbsår och i hudsprickor.

Påpeka att dessa sjukdomar är "vanliga åkommor" och i allmänhet inte farliga, även om de ibland är långvariga och har en benägenhet att återkomma. Detta beror bl.a. på att de gula stafylokockerna mycket ofta är resistenta mot penicillin och andra antibiotika.

Den som lider av en sjukdom orsakad av stafylokocker har, oavsett sjukdomens natur, bakterier även i ansiktet, på fingrarna, händerna, armarna och andra delar av huden, i näsan och munnen och även på kläderna. Därifrån kan bakterierna lätt överföras till livsmedel genom beröring eller genom hosta eller nysning. Om bakterierna får tillfälle att föröka sig bildar de ett toxin, ett tarmgift, som kan resultera i matförgiftning. I dessa fall hjälper det alltså inte att livsmedlet upphettas.

***Streptokocker*** är andra bakterier som bildar längre eller kortare "kedjor". Dessa bakterier kan ge upphov till många allvarliga sjukdomar, bl.a. halsfluss, blodförgiftning, scharlakansfeber, reumatisk feber och olika njursjukdomar. De förekommer ofta i stora mängder i näsan och svalget och på huden. Om de sprids till livsmedel och förökar sig kan den som hanterar eller äter livsmedlen bli smittad. Många halsfluss- och scharlakansfeber epidemier har uppkommit därför att smittan har spritts via mjölk, glass och andra livsmedel.

***Enterokocker*** förekommer i avföringen. Vid dålig handhygien kan livsmedlen lätt infekteras med matförgiftningar som följd.

***Kolibakterier*** finns i stora mängder i tarmarna och i avföring. Varje gram avföring innehåller flera hundra miljoner kolibakterier av olika typer. De är oftast ofarliga men vissa typer kan orsaka allvarliga tarminfektioner och sjukdomar i urinvägarna.

***Salmonellabakterier*** orsakar allvarliga mag- och tarmsjukdomar. Dessa bakterier utsöndras under längre eller kortare tid med avföringen och kan vid bristande handhygien lätt spridas via livsmedel, men sprids även genom dåligt rengjorda redskap.

***Shigella/dysenteribakterier*** finns endast hos människor och apor. De ger symtom som magsmärtor, kramper och blodiga diarréer. De sprids ofta vid bristande handhygien och kan också förekomma också på grönsaker som vattnats med avloppsvatten.

**Campylobakter** kan förekomma hos fjäderfä, svin, nötkreatur, får och i livsmedel från dessa djur, i vatten samt hos hund och katt.

Campylobakter sprids, förutom via händerna, genom dåligt rengjorda redskap, exempelvis knivar och skärbräden.

**Calicivirus** finns hos människa och överförs dels via förorenade händer och dels via livsmedel som hanterats av smittade personer.

Virusinfektionen medför ofta hastigt påkommande och häftiga kräkningar och uppkastningarna är då mycket smittförande.

### **Smittvägar m.m.**

#### ***Smittkällor***

De vanligaste källorna för smitta är människor, utrustning och livsmedel. Infekterade eller smittbärande människor kan sprida smittämnen från luftvägarna, från infekterade sår eller med avföringen och urinen. Huden, speciellt på händerna, liksom skägg och hår avger också lätt smittämnen. Särskilt hög smittrisk uppkommer vid kräkningar i samband med calicivirusinfektioner.

Personer med eksem eller andra fjällande hudsjukdomar kan i vissa fall sprida stafylokocker genom luften. Personer med infekterade sår, nagelbandsinfektioner och liknande åkommor överför lätt smitta genom direkt kontakt med livsmedel.

Påpeka gärna det faktum att smittbärare ofta kan vara, eller anse sig vara friska. Många har stafylokocker i näsan eller på huden eller i området runt ändtarmen utan att de har några som helst symtom på sjukdom. De flesta av dessa friska stafylokockbärare sprider endast obetydliga mängder bakterier, men 1-10 % sprider större mängder bakterier genom luften, särskilt de som har stafylokocker i övre luftvägarna (näsa och hals).

#### ***Kontaktsmitta***

Smittämnen sprids vanligen genom direktkontakt. Händerna infekteras exempelvis från infektioner i öron, näsa eller på huden såsom infekterade sår, finnar, bölder, vaglar och dylikt. Händerna infekteras vidare lätt från avföring och urin vid toalettbesök.

Smitta kan också överföras till händerna från andra människor som man tar i hand. Det kan också ske vid kontakt med djur som hundar och katter. Det bör även klargöras att smitta ofta sprids vid kontakt med jord, gödsel, otvättade grönsaker, orent vatten, dörrhandtag, kranar, toalettstolar, näsdukar, handdukar, glas, koppar, skedar, dåligt rengjorda verktyg osv.

Händerna kan alltså vara bärare av många icke önskvärda mikroorganismer. Även om händerna ser rena ut kan det finnas stora mängder bakterier på dem. Från händerna överförs bakterierna sedan till andra människor, till utrustning och till livsmedel där de förökar sig och kan orsaka sjukdomar eller förstör livsmedlen.

### ***Luftsmitta***

När man hostar, nyser, spottar eller talar högt slungas små oftast osynliga droppar ut från mun och näsa. Dessa droppar innehåller i regel bakterier och virus av det slag som finns i mun, svalg och näsa.

De största dropparna faller snabbt och kan smitta personer som finns i närheten eller infektera de livsmedel som finns inom räckhåll. Detta kallas *droppsmitta* eller *droppinfektion*.

De minsta dropparna däremot kan hålla sig svävande och följer lätt med luftströmmarna i lokalen. Även om de snabbt torkar förblir bakterierna vid liv. Efter en tid kan även dessa intorkade droppar - droppkärnor - dala ned på oskyddade livsmedel, på arbetsytor, redskap och annan utrustning eller på golvet där de förenar sig med damm. I damm kan dessutom finnas bakterier från torkad saliv, smuts och annan orenlighet. Vid luftrörelser som korsdrag, torrsopning, dammtorkning med torr trasa och liknande virvlas dammet upp i luften och livsmedlen kan då bli starkt infekterade av alla bakterier som finns i dammet. Detta slag av luftsmitta kallas *dammsmitta*.

### **Personlig hygien och andra försiktighetsmått**

Informera om vikten av framför allt en god handhygien. Utbrott av maginfektioner och andra livsmedelsburna sjukdomsutbrott beror oftast på dålig handhygien. Det är därför mycket viktigt att inpränta hos den som skall hantera oförpackade livsmedel att alltid före arbetets början tvätta händerna och underarmarna. Särskilt viktigt är att tvätta händerna efter toalettbesök, men även när man utfört annat arbete eller bedrivit andra aktiviteter som kan ha medfört att händerna kan tänkas ha smutsats ned.

Även i övrigt bör man tänka på den personliga hygien. Man bör exempelvis inte i onödan röra vid näsa, öron eller andra delar av kroppen där det kan finnas bakterier som sedan kan överföras till de livsmedel som hanteras. Rökning är förbjuden i lokaler där livsmedel hanteras. Även om det inte finns inskrivet i lagstiftningen bör man inte heller använda snus när man hanterat oförpackade livsmedel.

Armbandsur, ringar och andra smycken får inte bäras så att de kommer i kontakt med livsmedel eller medför ansamling av föroreningar. Armbandsur och hängsmycken måste bäras så att de täcks av skyddskläder. Erinra om att exempelvis örhängen kan lossna och hamna i livsmedlen. Har vederbörande ringar i öronen bör han eller hon under arbetet bära s.k. säkerhetsringar i stället för de vanliga örhängena. Erfarenhetsmässigt kan ständigt återkommande i- och urtagning av örhängen öka risken för infektioner i örsnibbar. Man bör även undvika att peta på örhängen, eftersom det ökar risken för infektioner.

Ringar i näsan, läpparna eller på andra utsatta ställen måste betraktas som olämpliga, eftersom undersökningar visat att dessa ofta medför infektioner som lätt kan spridas till livsmedlen.

Nagellack är ofta en hygienisk risk, eftersom lacket snabbt kan börja flaga och utgör då en uppenbar risk för ansamling av föroreningar av olika slag. Nagellack bör därför undvikas.

### **Åtgärder vid sjukdom**

Den som har symtom på maginfektion eller har infekterade sår på händerna eller annan liknande infektiös förändring skall anmäla detta till föreståndaren för verksamheten eller till arbetsledare. Denne tar då ställning till om den sjuke får fortsätta hantera oförpackade livsmedel. Den som ansvarar för verksamheten skall fortlöpande hålla sig underrättad om hälsotillståndet hos de som hanterar livsmedel inom anläggningen.

Om någon har symtom på magsjukdom som inte är direkt övergående skall arbetsgivaren se till att han eller hon besöker läkare. Den sjuke är då skyldig att, om läkaren bedömer det nödvändigt, lämna avföringsprov. I avvaktan på provsvar får den sjuke inte återgå till arbete med oförpackade livsmedel. Om läkaren inte sjukskriver patienten, eller om arbetsgivaren inte betalar sjuklön, finns möjlighet att få ersättning för förlorad arbetsinkomst enligt lagen (1989:225) om ersättning till smittbärare. Sådan ersättning förutsätter emellertid att tillsynsmyndigheten, vanligtvis miljö- och hälsoskyddsnämnden, fattat ett särskilt beslut om avstängning från arbete. Ansökan om sådan ersättning görs hos försäkringskassan. Man måste då kunna visa upp beslutet om avstängning.

Det bör uppmärksammas att man kan avstängas från arbete även om man inte har några sjukdomssymtom, men genom provtagning konstaterats vara smittbärare. Man kan även stängas av om man har infekterade sår på händerna eller om man har vätskande eksem eller liknande, vilket vanligen inte medför sjukskrivning.

Avstängningstidens längd beror ofta på vilket smittämne det är frågan om. När det gäller vissa maginfektioner får den sjuke lämna nya prov efter ett första positivt prov. I beslut om avstängning anges då i regel hur många negativa prov i följd tagna med vissa intervall som erfordras för att den smittbärande skall få återgå till arbetet. I fråga om exempelvis salmonella krävs tre negativa prov tagna med tre dagars mellanrum.

Risken för att bli smittad av exempelvis salmonella är högre vid vistelse i bland annat länderna runt Medelhavet, i Afrika, Asien och i Sydamerika. Arbetsgivaren bör i förväg informeras om att den anställde planerar att resa till sådana länder. Under resan och efter hemkomsten bör man vara uppmärksam på tecken på maginfektioner eller andra liknande besvär och genast underrätta arbetsgivaren om sådana symtom skulle uppkomma.

### **Andra regler som måste iakttas**

Enligt EU- förordningen 852/2004 är den som hanterar livsmedel skyldig att bära skyddskläder eller annan arbetsdräkt. Det innebär normalt att man inte får gå i sina vanliga gångkläder utan att ha skyddskläder över dessa. Helst bör man byta helt från privata kläder till arbetskläder vid arbetets början.

Den som arbetar i produktionsanläggning eller exempelvis i restaurangkök eller annat storkök, i butikernas delikatess- eller köttdiskar eller i butikens styckningsutrymme skall även bära hårskydd som håller håret samlat. Särskilt i produktionsanläggningar och i kök är detta av stor hygienisk betydelse, eftersom håret ofta utgör en smittkälla.

Skyddskläder skall vara rena och skall efter ombyte förvaras avskilt från andra kläder och tillhörigheter. Det är arbetsgivarens skyldighet att tillhandahålla ändamålsenliga skyddskläder, liksom skåp eller andra förvaringsutrymmen för dessa.

Rutin för personalhygien	Flik 4
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## Rutin för personalhygien

*Rutinen för personalhygien kan t.ex. se ut som nedan. Ändra det som behövs för att passa Ert företag!*

Omfattning: All personal som hanterar livsmedel i lokalerna

### Arbetskläder

Arbetskläder tillhandahålls för berörd personal och får enbart användas på företaget. Ombyte sker innan arbetspasset börjar.

Klädsel kökspersonal: Kockrock, förkläde, kockbyxor, kockmössa och arbetsskor.

Klädsel diskpersonal: T-shirt, diskförkläde, kockbyxor, keps och arbetsskor.

Klädsel serveringspersonal: Skjorta, mörka byxor, mörka strumpor, svarta skor.

Köks- och diskpersonal byter arbetskläder varje dag eller oftare om det behövs.

Serveringspersonal byter skjorta varje dag, byxor varje vecka eller oftare om det behövs.

Praktikanter/praoelever utrustas enligt ovan.

Vid besök av t.ex. reparatörer, installatörer och försäljare tillhandahåller företaget skoskydd och skyddsrock.

### Handhygien

Händerna tvättas:

- Innan arbetet påbörjas och mellan arbetsmoment då olika råvaror/produkter hanteras
- Efter toalettbesök, måltidsuppehåll och rökpaus
- Efter rengöring av utrustning och lokaler samt hantering av emballage och sopor
- I andra sammanhang då det behövs för att livsmedel inte ska förorenas

Handtvätt sker genom att händer och underarmar blöts med ljummet vatten vid handtvättställ. Händer och underarmar gnids in med flytande tvål som får lödöra ordentligt. Händer och underarmar sköljs av noggrant med ljumt vatten och torkas med engångshandduk. Vid behov används handdesinfektionsmedel.

### Engångshandskar

Engångshandskar ska användas i samband med livsmedelshantering om man har sår/sprickor eller bär plåster. Byt handskar ofta och alltid innan ett nytt arbetsmoment/livsmedel hanteras. Engångshandskar som går sönder ska bytas genast. Tvätta händerna före och efter användande av engångshandskar.

## **Sjukdom**

Den som har symtom på maginfektion eller annan åkomma som kan påverka livsmedelssäkerheten skall meddela arbetsledaren. Arbetsledaren tar ställning till om personen kan fortsätt med ordinarie arbetsuppgifter, skall tilldelas arbetsuppgifter som inte innefattar hantering av oförpackade livsmedel eller inte alls skall vistas på arbetsplatsen.

## **Övrigt**

- Smycken och klocka får inte bäras, undantaget om de täcks av skyddskläder.
- Naglar skall vara kortklippta och utan nagellack
- Rökning får endast ske på anvisad plats
- Privata föremål; kläder, väskor, mobiltelefoner etc skall förvaras i omklädningskåp.

## **Åtgärd vid avvikelse**

Först muntlig och därefter skriftlig varning. Upprepat åsidosättande av rutiner för personalhygien kan utgöra grund för uppsägning.



Rutin för rengöring	Flik 5
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## **Rutin för rengöring**

Beskriv hur olika utrymmen och utrustning skall rengöras. Beskriv diskhantering.  
Vad ska göras rent, hur ofta, med vilka städredskap och vilket rengöringsmedel? Tänk på att man lätt behöver kunna skilja på städutrustning för t.ex. kök/toaletter/serveringutrymme/uteservering – (det sistnämnda bl.a. pga. risken för fågelbajs som kan innehålla salmonella)

Glöm inte ismaskiner och dryckesanläggningar!

Glöm inte soputrymme och sopkärl!

Dokumentation: Rengöringsprotokoll. Journalblad för disktemperatur.





Rutin för underhåll av lokaler och utrustning	Flik 6
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## **Rutin för underhåll av lokaler och utrustning**

Anvisning:

Kontroll av underhållsbehov görs löpande samt med särskild underhållsrond en gång per år. Då noteras eventuella underhållsbehov, och när dessa skall vara utförda.

Dokumentation: Protokoll från underhållsrond.



Rutin för skadedjurskontroll	Flik 7
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## Rutin för skadedjurskontroll

- Avtal med skadedjursbekämpare .....  
Beskrivning finns i.....

### *Alternativt, exempel:*

- Skadedjursinspektion företas en gång var tredje månad. Vi kontrollerar då att:
- Inga spår av skadedjur finns
  - Det inte finns dörrspringor och liknande där skadedjur kan ta sig in.
  - Insektsnät till fönster och dörrar som tillåts stå öppna är hela och rena.
  - Insektsfällor är i funktion

Dokumentation: Protokoll från skadedjursrund

Protokoll från eventuell extern hjälp med skadedjursbekämpning ska begäras in och sparas.



Material som kommer i kontakt med livsmedel	Flik 8
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## **Material som kommer i kontakt med livsmedel**

Allt material som kommer i direkt kontakt med livsmedel ska vara av sådan beskaffenhet att det inte finns risk för att livsmedlet förorenas (t.ex. av mjukgörare från plast).

Endast material som är avsett för livsmedelsändamål används i verksamheten.

Dokumentation:

Certifikat/följesedlar som visar att förpackningsmaterial och andra material som kommer i kontakt med livsmedel är avsedda för denna användning förvaras under denna flik i pärmen.



Rutin för spårbarhet och märkning	Flik 9
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## **Rutiner för spårbarhet och märkning**

Alla livsmedel skall kunna spåras minst ”ett steg bakåt och ett steg framåt” – det sistnämnda med undantag för försäljning direkt till konsument.

Livsmedel som hanteras skall vara korrekt märkta. För internt bruk, t.ex. vid infrysning av färdiga rätter, kan det räcka att notera rättens namn och tillverkningsdatum. Vid försäljning av förpackade livsmedel gäller särskilda föreskrifter för hur märkningen ska utformas.

All märkning i verksamheten ska följa Informationsförordningen (1169/2011) samt Livsmedelsverkets föreskrift LIVSFS 2014:4.

*Skriv ner vilka rutiner som gäller för spårbarhet och märkning i företaget!*

Rutin för mottagning av varor	Flik 10
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## **Rutin för mottagning av varor**

*Nedan följer ett exempel på rutin för mottagning av varor, komplettera och anpassa till företaget!*

- Ankommande varor skall tas omhand omgående. Kyl och frysvaror skall in i kylar och frysar så fort som möjligt.
- Temperaturen kontrolleras för kyl- och frysvaror, alternativt ta loggutskrift från varubilen om den är utrustad för detta. Mät vid varje leverans, dokumentera på journalblad minst en gång per vecka.
- Kontrollera att varorna är hela och oskadade
- Kontrollera bäst-före-datum
- Kontrollera infrysningsdatum på frysvaror
- Kontrollera märkningen
- Kontrollera varor och antal mot följesedel
- Placera följesedlar i.....

Inga ytterkartonger in i beredningsutrymmen eller kylar med oförpackade livsmedel!







Rutiner för förvaring	Flik 13
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## **Rutiner för förvaring och separering**

Beskriv verksamhetens system för förvaring – var ska olika livsmedel förvaras? Vid vilka temperaturer? Hur ska varorna placeras för att åstadkomma ”FIFU” –först in först ut? Hur undviks korskontamination mellan olika typer av råvaror och mellan beredda och råa produkter?

Förvaringstemperaturer kontrolleras varje dag, och journalförs en gång per vecka.







Rutiner för beredning	Flik 16
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## Rutiner för beredning mm

*Beskriv verksamhetens rutiner för beredning!*

Exempel på rutiner:

- Korskontamination förhindras genom att:
  - Endast rena arbetsredskap används
  - Olika skärbrädor används för olika typer av livsmedel
  - Olika typer av livsmedel hanteras inte samtidigt på samma arbetsbänk (ex rått kött resp. rå fisk, råa resp. tillagade livsmedel)
  - Jordiga rotfrukter hanteras endast i renseniet
  - Rutiner för förvaring och personalhygien följs
  - 
  -
  
- Värmebehandling: Med vissa undantag för t.ex. nötkött och fisk skall kärntemperaturen i livsmedel som värmebehandlas komma över +72°C. Fläsk- och fågelkött skall **alltid** värmebehandlas till över 72°C. Värmebehandling av fläskkött/fågel kontrolleras stickprovsvis en gång per dag, journalförs två gånger per vecka.
  
- Varmhållning: Mat varmhålls inte längre än max två timmar. Mat som varmhålls skall hålla en temperatur på över + 60 °C. För att klara detta skall vattenbadet hålla .....°C, vilket kontrolleras med termometer varje dag, avvikelser dokumenteras. Två gånger per vecka kontrolleras kärntemperaturen i livsmedel som varmhålls, dokumentation av uppmätt temperatur sker på journal för varmhållning.
  
- Nedkylning: Mat som skall kylas ner ska snarast sättas in i avsvalningskylen. Använd låga vida metallkärl. Inom högst fyra timmar skall kärntemperaturen vara lägre än +8°C. Detta kontrolleras med instickstermometer två gånger per vecka och dokumenteras på journal för nedkylning.
  
- Återuppvärmning: Mat som återuppvärms skall värmas ordentligt, kärntemperaturen ska upp över +72°C. Detta kontrolleras med instickstermometer två gånger per vecka, dokumentation på journal för återuppvärmning.
  
- Bufféserving
  
- Leverans av mat utanför anläggningen (catering)

- Hamburgare och råbiff















Rutin för avfallshantering	Flik 23
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## **Rutin för avfallshantering**

Beskriv företagets avfallshantering. Var placeras olika sorters avfall, källsortering?  
Hur säkerställer företaget att avfall inte börjar ruttna och lukta? Hur säkerställs att skadedjur inte kan komma åt avfallet? Hur säkerställs rengöring av avfallskärl och soprum?

Vatten och is	Flik 24
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## Vatten och is

Rutiner för rengöring av kransilar, ismaskin och syruputrustning.

Om vatten från en egen brunn används i verksamheten ska det finnas ett särskilt egenkontrollprogram för vattnet. Kontakta i så fall miljöavdelningen för närmare information!

Provtagning på is: Prov på egentillverkad is tas en gång per år för analys på ackrediterat laboratorium – oavsett om isen görs på kommunalt eller eget vatten.

Exempel på ackrediterade laboratorier:

Alcontrol 013-25 49 00

Eurofins 010-49 08 310

Rengöringskontroll med tryckplattor	Flik 25
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## **Rengöringskontroll med tryckplattor**

Kontroll av diskning/rengöring görs med tryckplattor på torra rengjorda ytor som brukar komma i kontakt med livsmedel. Kontroll sker främst av:

- förvaringskärl
- skärbräda
- skärverktyg
- arbetsbänk
- redskap

Provtagning bör utföras på alla aktuella föremål vid samma tillfälle.

Kontrollen utförs med tre prov (3x5 tryckplattor) per år.

Dokumentation på journal för rengöringskontroll med tryckplattor

## Journal för rengöringskontroll med tryckplattor

Följ instruktionerna till tryckplattorna

Datum	Testat på	Resultat	Anmärkning	Sign

Datum	Testat på	Resultat	Anmärkning	Sign

Datum	Testat på	Resultat	Anmärkning	Sign

Tester och utvärdering	Flik 26
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## Tester och utvärdering

För att kontrollera egenkontrollprogrammets funktion gör vi följande tester (exempel!)

- Den termometer som används för egenkontrollen jämförs med.....  
för att kontrollera att den mäter korrekt
- Tryckplattor används för kontroll av rengöring
- Provtagning på is görs en gång per år
- Provtagning på köttfärs, köttberedningar och ätfärdiga livsmedel ska ske enligt EG-förordning 2073/2005 eller efter branschriktlinjer för butik och restaurang
- Verksamheter med egen brunn ska ta prover enligt SLVFS 2001:30
-



Revision	Flik 28
Ansvarig:	
Senast ändrat:	

## **Revision**

Revision av egenkontrollprogrammet sker en gång per år för att säkerställa programmets funktion. Revisionen dokumenteras i en revisionsrapport som sätts in under denna flik i egenkontrollpärmen.

Fel och brister i egenkontrollprogrammet som framkommer under revisionen går igenom och egenkontrollprogrammet justeras.