

Hjälp till utformning av egenkontroll och faroanalys

(verksamhetens namn)

Innehållsförteckning

- Vad är egenkontroll
- Rutiner din verksamhet kan behöva
- Checklista
- Faroanalys
- Utförande av flödesschema
- Verksamhetens flödesschema
- Exempel på faroanalys

Det här dokumentet är en hjälprea vid utformning av rutiner och faroanalys. Kravet som vi på Miljöförvaltningen ställer vid en revision eller inspektion är att du kan visa att du hanterar livsmedel på ett säkert sätt. För att du lätt ska kunna stämma av dina rutiner mot de krav lagen ställer har vi tagit fram en checklista som du finner längre fram i dokumentet.

Vad är egenkontroll?

Egenkontroll betyder att du ansvarar för planering och kontroll av livsmedelshygien i din verksamhet. Egenkontroll omfattar alla rutiner som behövs i din verksamhet för att uppfylla lagstiftningens krav. Stora delar av livsmedelslagstiftningen är flexibel, vilket betyder att du kan göra på olika sätt för att uppfylla kraven. Hur du än gör för att uppnå målen måste det byggas på kunskap och du måste veta att det blir rätt.

En rutin kan beskrivas som att du ställer/svarar på frågorna: Vad gör du? Hur gör du? När gör du? Hur kontrollerar du?

Det är livsmedelsföretagaren/arbetsgivaren som är ansvarig för att personalen får grundläggande kunskaper om hygien enligt Livsmedelsverkets krav.

Minst en gång per år bör en internrevision av egenkontrollen göras. Då går du igenom rutiner och avvikelser som hänt under året. Stämmer rutinerna överens med verkligheten? Kanske behöver du uppdatera rutinerna, ta bort rutiner som inte fungerar och/eller lägga till nya rutiner som behövs. Resultatet av internrevisionen bör kunna visas vid en inspektion.

Rutiner din verksamhet kan behöva

När du ska skapa rutiner för din verksamhet är det viktigt att du utgår ifrån den egna verksamheten. Om ni har en verksamhet där få anställda (1-2 personer) ställs inte lika höga krav på dokumenterade rutiner. Det viktigaste är att det finns en uttalad ansvarig och att den personen vet vad som ska göras. I större verksamheter med fler anställda ställs högre krav på dokumentation.

Utbildning

All personal som hanterar livsmedel måste ha tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien. Kunskapen ska vara anpassad till den verksamhet som bedrivs och kan i vissa fall vara muntlig information. En plan för utbildning, handledning och instruktioner bör finnas.

Personlig hygien

Tydliga arbetsinstruktioner bör vara framtagna där krav på arbetskläder, hårskydd samt regler för handtvätt, rökning/snusning, mobiltelefoner, nagellack och bärande av smycken framgår. Regler för rutiner som gäller vid sjukdom efter utlandsvistelse eller risk för annan smitta ska också finnas. Det är viktigt att nyanställda informeras om dessa regler och rutiner.

Rengöring

En rutin för rengöring ska finnas för hela verksamheten som beskriver vad som ska rengöras, på vilket sätt och hur ofta. Rutin för rengöringen som du gör mer sällan ska också finnas.

Skadedjur

En rutin för att förhindra att skadedjur tar sig in i dina lokaler och hur du hanterar det om det skulle hända.

Vatten

Allt vatten ska vara av dricksvattenkvalitet. En rutin för rengöring och provtagning av ismaskin, samt rengöring av kranar och silar ska även ingå under denna punkt. För verksamheter med eget vatten krävs en separat egenkontroll. Kontakta Miljöförvaltningen för mer information.

Temperatur

Rutiner ska finnas för att säkerställa rätta temperaturer vid upptining, tillagning, varmhållning, nedkylning och återupphettning samt att kyl- och frysförvaring, utlevererad och mottagen varm/kall mat sker på ett korrekt sätt. Diskmaskinens disk- och sköljtemperatur ska kontrolleras. I rutinerna ska det finnas vilka kontroller som ingår, på vilket sätt och hur ofta de utförs.

Avvikelser och åtgärder dokumenteras.

För följande kritiska temperaturpunkter bör du dokumentera temperaturmätningar. Temperatur, datum och år ska finnas med på dokumentationen.

1. Tillagning

Du ska kunna visa hur tillagning av mat sker under lämpliga förhållanden. Livsmedlets kärntemperatur ska komma upp till minst + 72 °C eller högre.

2. Varmhållning

Du ska kunna visa hur varmhållning av mat sker under lämpliga förhållanden. Livsmedlets ska ha en temperatur högre än + 60 °C.

3. Nedkylning

Du ska kunna visa hur nedkylning av mat sker under lämpliga förhållanden. Livsmedlets kärntemperatur ska komma ned till + 8 °C eller lägre inom maximalt sex timmar.

4. Återupphettning

Du ska kunna visa hur återupphettning av mat sker under lämpliga förhållanden. Återupphettningen ska ske aktivt och livsmedlets kärntemperatur ska snabbt komma upp till minst + 72 °C eller högre.

Utformning och underhåll av lokaler och utrustning, även fordon

En plan för underhåll av lokaler, inredning och utrustning ska finnas. Företaget kan t.ex. en gång per år se över vad som behöver renoveras och åtgärdas. En tids- och åtgärdsjournal kan underlätta planering och uppföljning. I den skriver du ner de problem i lokalerna du har upptäckt, vad du tänker göra åt dem och när det ska ske. Termometrar och andra mätinstrument ska kalibreras regelbundet.

Varumottagning

Rutin ska finnas för kontroll av inkommande varor. I kontrollen ingår kontroll av emballage, temperatur, datum och följesedel. Det ingår även att du kontrollerar att du fått vad du har beställt t.ex. fetaost, parmesanost och

parmaskinka. Avvikelse och åtgärd vid avvikelse dokumenteras. Rutin för retur ska också finnas.

Avfall

Rutin ska finnas för hur avfall hanteras, förvaras och förslas bort så att avfallet inte drar till sig några skadedjur.

Förpackningsmaterial

Rutin ska finnas för att rätt förpackningsmaterial används vid förvaring eller paketering av livsmedel. Det gäller även för återanvändning av plastburkar/hinkar m.m. Förpackningsmaterialet som du använder ska vara avsett för livsmedel. Underlag kan vara t.ex. "glas och gaffel" -symbol, text "för livsmedel" eller produktfaktablad från leverantör/tillverkare.

Separering

Rutin ska finnas för hur du förhindrar korskontamination mellan råvaror, förpackningsmaterial, kemikalier och slutprodukt. Rutin ska även finnas för att förhindra kontamination av produkter innehållande olika allergena ämnen.

Märkning/presentation

Rutin ska finnas för hur du ser till att livsmedlen och menyer stämmer överens med rätt märkning. Står det fetaost på menyn, ska du servera fetaost och inte salladsost av komjölk. Detsamma gäller för att servera lufttorkad skinka istället för parmaskinka.

Checklista

Checklistan är tänkt som ett stödredskap när du gör dina rutiner för din verksamhet. Checklistan består av frågor som eventuellt kan komma att ställas av våra livsmedelsinspektörer vid en inspektion av din verksamhet. Frågorna i checklistan kan besvaras med OK eller att punkten inte är aktuell för din verksamhet.

Miljö- och byggförvaltningen kan ha en avvikande uppfattning av det du kommit fram till när du använt checklistan. Om du är osäker är du välkommen att kontakta oss för ytterligare information och svar på dina frågor.

	OK	Ej aktuellt
Utbildning		
Finns en utbildningsplan?		
Finns det rutiner för hur du ser till att personalen har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien?		
Finns det rutiner för hur du ser över utbildningsbehovet i din verksamhet?		
Finns det rutiner för hur du introducerar ny personal?		
Personlig hygien		
Finns det rutiner för vilka hygienregler som gäller i din verksamhet?		
Finns det rutiner för hur all personal hålls informerad och motiverad i hygienfrågor?		

Miljö- och byggförvaltningen för Forshaga och Munkfors

Forshaga kommun, Box 93, 667 22 Forshaga, Besöksadress: Storgatan 52

E-post: mbn@forshaga.se, Hemsida: www.forshaga.se

Telefon: 054-17 20 00, Fax: 054-87 34 61

Finns det rutiner för vilka arbetskläder som ska användas i verksamheten?		
Finns det rutiner för hur personalen agerar efter utlandsvistelse?		
Rengöring		
Finns det rutiner för att rengöra/städa lokaler, inredning och utrustning?		
Finns det rutiner för hur ofta och på vilket sätt resultatet av rengöringen kontrolleras?		
Skadedjur		
Finns det rutiner för att förebygga förekomst av skadedjur?		
Finns det rutiner för hur skadedjur bekämpas, om de trots förebyggande åtgärder kommit in i lokalerna?		
Finns det rutiner för vilka åtgärder som du gör om du upptäcker brister vid skadedjurskontrollen?		
Vatten		
Har verksamheten kommunalt vatten? Om inte, ska en separat egenkontroll finnas		
Finns det rutiner för hur ofta kranar och silar rengörs?		
Finns det rutiner för hur ofta ismaskinen/ismaskinerna rengörs?		
Temperatur		
- Tillagning/värmebehandling		
Finns det rutiner för hur du ser till att tillagning/värmebehandling sker på ett säkert sätt?		
Finns det rutiner för vilka åtgärder som vidtas när olika fel och brister upptäcks i momenten?		
Finns åtgärdsgränser, dvs. var går gränsen för när åtgärder ska vidtas?		

- Varmhållning		
Finns det rutiner för hur du ser till att varmhållning sker på ett säkert sätt?		
Finns det rutiner för vilka åtgärder som vidtas när olika fel och brister upptäcks i momenten och vilka åtgärdsgränser finns, d.v.s. var går gränsen för när åtgärder ska vidtas?		
- Nedkylning		
Finns det rutiner för hur du ser till att nedkylning sker på ett säkert sätt?		
Finns det rutiner för vilka åtgärder som vidtas när olika fel och brister upptäcks i momenten?		
Finns åtgärdsgränser, dvs. var går gränsen för när åtgärder ska vidtas?		
- Återuppvärmning		
Finns det rutiner för hur du ser till att återuppvärmning sker på ett säkert sätt?		

Finns det rutiner för vilka åtgärder som vidtas när olika fel och brister upptäcks i momenten?		
Finns åtgärdsgränser, dvs. var går gränsen för när åtgärder ska vidtas?		
- Kyl och frys		
Finns det rutiner för hur du ser till att kyl- och frysvaror förvaras så att dess kvalitet inte försämras under förvaring och servering?		
Finns det rutiner för vilka åtgärder som vidtas när olika fel och brister upptäcks i momenten?		
Finns åtgärdsgränser, dvs. var går gränsen för när åtgärder ska vidtas?		
- Upptining		
Finns det rutiner för hur du ser till att upptining av livsmedel sker på ett säkert sätt?		
Finns det rutiner för vilka åtgärder som vidtas när olika fel och brister upptäcks i momenten?		
Finns åtgärdsgränser, dvs. var går gränsen för när åtgärder ska vidtas?		
- Utlevererad kyld mat		
Finns det rutiner för hur du ser till att kylvaror förvaras så att dess kvalitet inte försämras under transport, förvaring och/eller servering?		
Finns det rutiner för vilka åtgärder som vidtas när olika fel och brister upptäcks i momenten?		
Finns åtgärdsgränser, dvs. var går gränsen för när åtgärder ska vidtas?		
Finns det rutiner för vem som ansvarar när det gäller kylförvaring av utleveranser?		
- Utlevererad varm mat		
Finns det rutiner för att varmhållning av livsmedel under utskick sker på rätt sätt och förvaras så att dess kvalitet inte försämras under transport, förvaring och/eller servering?		
Finns det rutiner för vilka åtgärder som vidtas när olika fel och brister upptäcks i momenten?		
Finns åtgärdsgränser, dvs. var går gränsen för när åtgärder ska vidtas?		
Finns det rutiner för vem som ansvarar när det gäller varmhållning för utlevererade livsmedel?		
Utformning och underhåll		
Finns det rutiner för kontroll av underhållsbehovet av lokaler, inredning och utrustning?		
Varumottagning		
Finns det rutiner för hur du ser till att inkommande varor uppfyller kravet på kvalitet, märkning och temperatur?		
Finns det rutiner för vilka krav du ställer på leverantörer och transportörer?		

Finns det rutiner för vilka åtgärder som vidtas när olika fel och brister upptäcks i momenten?		
Finns åtgärdsgränser, dvs. var går gränsen för när åtgärder ska vidtas?		
Finns det rutiner för hur du kontrollera att du har fått vad du har beställt ex. fetaost, parmesanost och parmaskinka?		
Avfall		
Finns det rutiner för vem som utför rengöring av behållare och eventuellt soprum?		
Förpackningsmaterial		
Finns det rutiner för hur du ser till att rätt förpackningsmaterial används vid förvaring eller paketering av livsmedel?		
Separering		
Finns det rutiner för hur du förhindrar kontaminering (föroreningar) mellan olika livsmedel?		
Märkning/presentation		
Finns det rutiner för att garantera att alla förpackade och omförpackade livsmedel är korrekt märkta?		
Finns det rutiner för hur du ser till att korrekt information kan ges om produkter/maträtter?		
Finns det rutiner för hur den interna spårbarheten fungerar?		
Finns det rutiner för att menyn stämmer överens med det som du serverar till kunden?		
Spårbarhet		
Finns det rutiner för att kunna uppge aktuell information om vilka leverantörer verksamheten har och vad som levererats?		
Reklamation/återkallande		
Finns det rutiner för hur felaktiga produkter stoppas/återkallas?		
Finns det rutiner för hur kundklagomål hanteras?		
Internrevision		
Finns det rutiner för att följa upp resultaten från internrevisionen av egenkontrollen?		
Finns det rutiner för hur ofta uppföljning sker?		
Finns det rutiner för vilka åtgärder som vidtas när brister konstaterats?		
Faroanalys		
Har du en faroanalys/riskbedömning för din verksamhet?		
Har du ett flödesschema för din verksamhet?		
Har du identifierat dina kritiska kontrollpunkter?		

Faroanalys

En faroanalys handlar om kunskap om den egna verksamheten. Vilka faror finns i din verksamhet och hur gör du för att förhindra dem. Du ska analysera varje hanteringssteg i din verksamhet och titta på vilka faror som kan finnas och vad de kan beror på. Det finns fyra olika grupper av faror; mikrobiologiska, fysiska, kemiska och allergener.

Du ska själva göra en faroanalys för din verksamhet. Till din hjälp finns ett exempel på hur en faroanalys med åtgärdsplan kan vara uppställd. På de följande sidorna har du en tom malla till din faroanalys, kom dock ihåg att kopiera om du behöver fler exemplar för din egen verksamhet.

Förklaring av begrepp

Grundförutsättningar: de förebyggande rutiner som en verksamhet har inom vissa områden för att de livsmedel som du serverar och hanterar inte ska bli skadliga för människors hälsa. Områdena är: utbildning, personlig hygien, vatten, skadedjur, rengöring, utformning och underhåll av lokaler och utrustning, temperatur, mottagning och avfall.

HACCP: (Hazard Analysis of Critical Control Points): ett system för att tillverka säker mat. Syftet är att förebygga farorna innan de inträffar.

Faroanalys: en del av HACCP där du analyserar vilka faror som finns i din hantering. Syftet är att se vilka faror som utgör risker för livsmedelssäkerheten.

Flödesschema: en grafisk beskrivning av vilka hanteringssteg du har i verksamheten.

Faror: kan vara till exempel mikrobiologiska, fysiska, kemiska och allergener som kan finnas i ett livsmedel och kan göra att maten blir farlig att äta.

Mikrobiologiska faror: bakterier, svampar, virus.

Fysiska faror: glasbitar, träflisor, plastbitar, plåster, smycken med mera.

Kemiska faror: rengöringsmedel, diskmedel, smörjolja, målarfärg med mera.

Allergener: det man kan få en allergisk reaktion av, till exempel mandel, jordnötter, gluten, laktos med mera.

Kritisk kontrollpunkt (CCP): ett steg i tillverkningsprocessen, till exempel uppvärmning, där man behöver sätta in speciella åtgärder för att minska risken att maten blir farlig att äta.

Kontrollpunkt: ett steg i tillverkningsprocessen som man kontrollerar genom sina grundförutsättningar.

Hanteringssteg: de olika moment du har i din verksamhet, till exempel varumottagning och kylförvaring.

Utförande av flödesschema

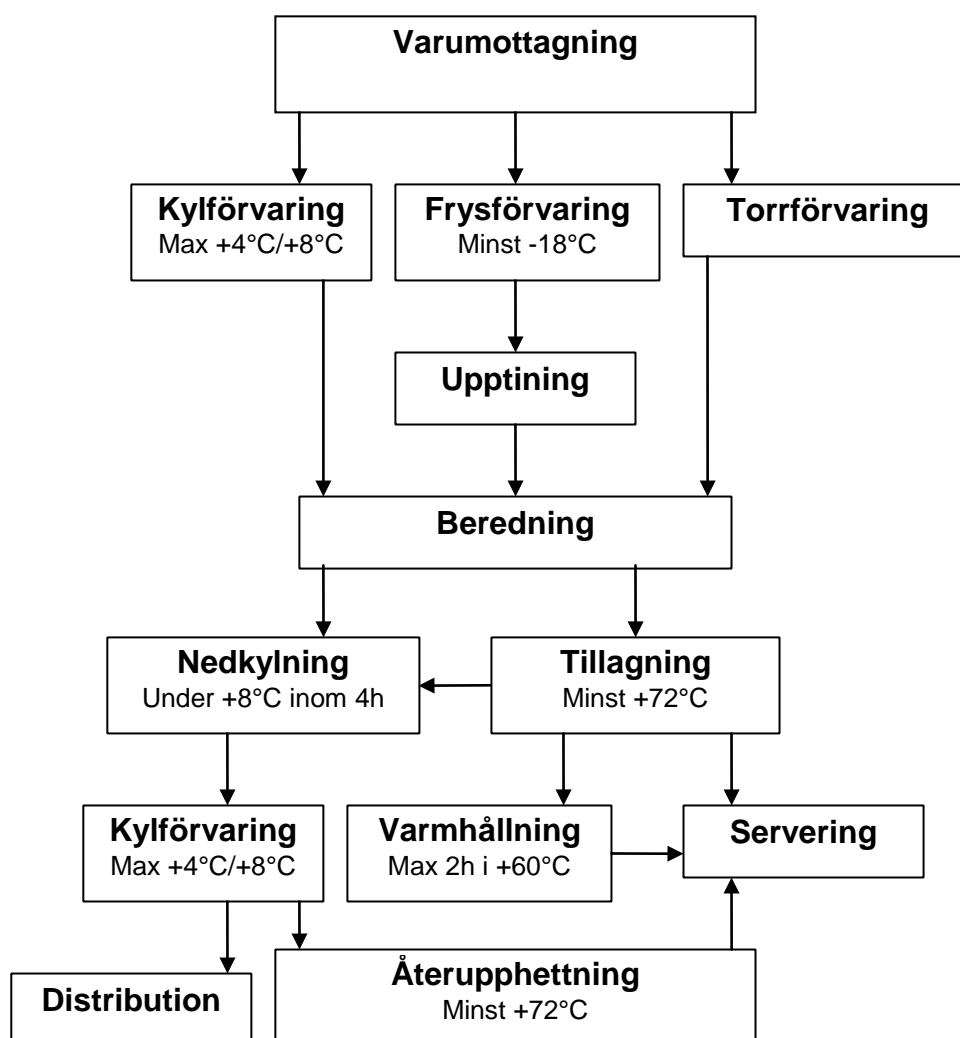
Ett flödesschema ska schematiskt beskriva vilka hanteringssteg som finns i den aktuella verksamheten. Hanteringsstegen hittas genom att följa livsmedlets väg genom hela anläggningen, från inköp, mottagning, förvaring, beredning o.s.v. till

servering, försäljning och/eller utleverans. Ett flödesschema kan se ut på många olika sätt beroende på vilka hanteringssteg som finns i själva verksamheten.

För att du ska hitta samtliga hanteringssteg kan du antingen utgå från en maträtt eller en produktgrupp till exempel kött, fågel eller fisk. På nästa sida finns en tom mall till ditt flödesschema. För att underlätta utförandet kan du titta på nedanstående exempel som enbart är ett förslag på hur hanteringsstegen i ett kök kan se ut.

Alla steg i flödesschemat ska finnas med och beskrivas i faroanalysen. Du ska även kunna identifiera vilka som är dina kritiska kontrollpunkter. Det gör du lättast genom att markera de rutor som innehåller en kritisk kontrollpunkt.

Exempel på flödesschema:



Verksamhetens flödesschema
