

Grundföretsättningar

Målet med livsmedelslagstiftningen är säkra livsmedel! Det är du som livsmedelsföretagare som är ansvarig för att du producerar och säljer säkra livsmedel. Konsumenterna ska vara trygga med att maten produceras och hanteras i fräscha, välstädade lokaler, på rätt sätt med bra hygien och av professionell personal. I livsmedelslagstiftningen kallas detta **God hygienpraxis** (GHP) och består av nio viktiga **Grundföretsättningar** (GF) som ska uppfyllas.

I din egenkontroll ska du ha genomtänkta rutiner för varje GF och beroende på hur din verksamhet ser ut ska de vara skriftliga. För vissa av GF behövs även regelbunden dokumentation för att själv kunna ha kontroll och för att kunna visa oss som kontrollmyndighet att du följer din rutin. Punkterna 1-9 är de GF som alla livsmedelsverksamheter måste uppfylla, men kraven är olika höga beroende på verksamhetens typ och omfattning. Sist i detta infobladd finns frågor till varje GF för att du lättare ska förstå vad de innebär.

1. Utbildning

All personal som hanterar livsmedel måste ha tillräckliga kunskaper om livsmedelshygien och egenkontroll.

2. Personlig hygien

Rutiner för personlig hygien såsom arbetskläder, sjukdom osv. är till för att förhindra spridning av smitta. Det är i de flesta verksamheter lämpligast att ha regler för detta nedskrivet.

3. Rengöring

Livsmedelslokalen, dess inredning och utrustning ska regelbundet rengöras så att ingen risk finns för att livsmedel förorenas. Även denna rutin är i de flesta verksamheter lämpligast att ha nedskrivet (rengöringsschema), annars blir det svårt att komma ihåg allt.

4. Skadedjur

Skadedjur av olika slag kan föra med sig smittor till maten och ska därför hållas borta från livsmedelsanläggningen. Även tama djur ska hållas utanför livsmedelslokal. Rutinen behöver vara förebyggande, men man ska även veta hur man agerar om man får problem.

5. Vatten

Vatten som används i livsmedelshantering, beredning och sådant som serveras för att drickas ska hålla **'dricksvattenkvalitet'**. Begreppet är definierat i lagstiftningen och reglerar halten av olika ämnen (grundämnen, kemikalier osv) och mikroorganismer som får finnas i det. Använder du kommunalt vatten i din verksamhet så ska det hålla dricksvattenkvalitet när det levereras till din fastighet. Tar du vatten från egen brunn är du skyldig att själv kontrollera att detta håller dricksvattenkvalitet, kontakta oss gärna för mer information. Vatten som används för rengöring behöver oftast inte hålla dricksvattenkvalitet.

6. Temperatur

En av de vanligaste orsakerna till matförgiftning är att livsmedel förvaras vid felaktig temperatur. Kyl- och frysförvaring, upptining, tillagning, varmhållning, nedkylning och återupphettning ska ske vid korrekt temperatur. Det är därför viktigt att olika temperaturkrav framgår tydligt i rutinen och att kontroll sker av att de följs. För att kunna kontrollera olika temperaturer behövs en pålitlig och rätt utformad termometer avsedd för ändamålet. Det är även viktigt att se till att man har utrustning som gör det möjligt att upprätthålla olika temperaturkrav t.ex. kyl- eller varmhållningsmöjligheter vid bufféserving.

SUNNE | VÄRMLAND

Postadress
Sunne kommun
12. Miljöenheten
686 80 Sunne

Besöksadress
Miljöenheten
Kvarngatan 6
Sunne

Telefon
växel
0565-162 16 direkt
070-281 99 91 mobil

Internet och fax
www.sunne.se
lotta.bertilsson@sunne.se
0565-161 90 fax

Giro och org nr
744-2684 bankgiro
212000-1843 org nr

7. Utformning och underhåll av lokal och utrustning

Lokalerna ska hållas rena och i gott skick och det ska finnas ändamålsenlig och tillräcklig ventilation samt fullgod belysning. Inredningsmaterial som används ska vara tvättbara och tåla de påfrestningar som de utsätts för. Trasigt och slitet material, oavsett om det är på utrustning eller i lokalen, är svårare att hålla ren. Lokalens planering, utformning, konstruktion, placering och storlek ska skapa förutsättningar för god livsmedelshygien. En tydlig bestämmelse är att toaletten inte får vara direkt förbunden med utrymme där livsmedel hanteras. Oftast behövs ett separat handtvättfat för handtvätt. Varor och personal skall röra sig i lokalen så att det inte blir 'korsande flöden' mellan rent och smutsigt. Du som livsmedelsföretagare ska se efter vilket underhåll som behövs och planera när det ska åtgärdas.

8. Varumottagning

Du är ansvarig för att de livsmedel som tas in i din verksamhet är säkra. Följden av det blir att du behöver kontrollera de när de tas emot, att enbart lita på leverantören är inte tillräckligt. Vad som behöver kontrolleras beror på vilken typ av livsmedel som tas emot.

9. Avfall

Avfall och returgods ska hanteras på ett sådant sätt att det inte äventyrar hygien på de livsmedel som hanteras i verksamheten. Svensk miljölagstiftningen ställer även krav på att du bör sortera ditt avfall. Mer information om avfallshantering i Sunne kommun finner du på [www.sunne.se/KommunalService/Tekniska, tillsyn och under.../Avfall och återvinning](http://www.sunne.se/KommunalService/Tekniska_tillsyn_och_under.../Avfall_och_atervinning).

Det var alla nio grundförutsättningar! Har du bra rutiner för dessa klarar du dig långt. I högerspalten finns fler områden som också kan vara viktigt att ha bra rutiner för beroende på vilken typ av verksamhet du har.

Märkning och redlighet

Förpackade livsmedel ska vara korrekt märkta. Information om ursprung och sammansättningen av de maträtter eller produkter som serveras eller säljs manuellt över disk ska också finnas. Mer information om märkning hittar du på livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se/märkning av mat](http://www.slv.se/markning_av_mat).

Separering

Färdiga produkter och olika råvarugrupper ska förvaras på lämpligt sätt och hållas åtskilda, t ex separata kylskåp och kylrum eller separata hyllsektioner i kylrum. Även viktigt att tänka på ur allergisynpunkt om du uppger att du har ett särskilt utbud för allergiker.

Spårbarhet

Företaget ska kunna spåra sina råvaror och produkter ett steg bakåt och i förekommande fall ett steg framåt (inte försäljning direkt till konsument). Mer information finns i "Information till företagare om spårbarhet" som du hittar på [www.slv.se/Livsmedelsforetag/Vägledning_och branschriktlinjer/Vägledning_och annan information](http://www.slv.se/Livsmedelsforetag/Vagledning_och_branschriktlinjer/Vagledning_och_annan_information).

Förpackningsmaterial och förvaringskärl

Förpackningsmaterial och förvaringskärl ska kontrolleras vid inköp för att förhindra att felaktigt material används, som kan överföra skadliga ämnen till livsmedlet. Kärl och förpackningsmaterial som är i kontakt med oförpackade livsmedel (plastfilm, plastpåsar, plastkärl, aluminiumfolie, tråg, mm) ska vara godkänt för livsmedel. Det ska framgå av märkningsuppgifterna på förpackningen eller i separata handlingar.

Återkallande av produkt och hantering av kundreklamationer eller matförgiftning

Rutiner ska finnas för hur livsmedel som inte är säkra ska stoppas och hur produkter vid behov ska återkallas och vilka åtgärder som ska vidtas vid misstänkt matförgiftning. Bland annat är du skyldig att informera oss på miljöenheten eftersom vi är kontrollmyndighet.

Intern revision

Alla moment i egenkontrollen måste ses över regelbundet, det är viktigt att alla rutiner stämmer överens med verksamheten och verkligheten. Detta ska göras minst en gång per år eller vid förändringar i verksamheten.

Användbara frågor

1. Utbildning

- * Kunskap hos mig och min personal angående livsmedelshygien? Behövs utbildning och i vilken form? Ibland kan intern utbildning vara tillräcklig, i vissa fall kan utbildning hos konsult eller liknande behövas. Hur ofta behöver denna kunskap repeteras?
- * Känner all personal till de delar av egenkontrollen som är nödvändigt utifrån respektive persons arbetsuppgifter?
- * Hur introduceras ny personal i vår egenkontroll och rutiner kring livsmedelshygien?
- * Hur håller jag egenkontrollen levande i det vardagliga arbetet?
- * Hur dokumenterar jag allt detta på lämpligast sätt för att själv ha kontroll och för att kunna visa kontrollmyndigheten?

2. Personlig hygien

- * Vilka arbetskläder ska användas; skor, byxor, överdel, förkläde, hårskydd, handskar, extra skyddskläder vid orent arbete osv? Vem tillhandahåller de och hur tvättas de? Var ska ombyte ske? Besökare i verksamheten, vilka krav på skyddskläder ställer vi för de?
- * Behövs toa avsedd endast för personal som hanterar livsmedel? Om inte, vilka rutiner gäller?
- * Rutiner för handtvätt med tvål och paper samt regler för smycken såsom ringar, klockor, piercing?
- * Rutiner för snusning och rökning?
- * Rutiner vid sjukdom t.ex. 48-timmars regeln vid magsjuka, försiktighetsåtgärder vid sår på händer eller avföringsprov efter utlandsvistelse?
- * Hur dokumenterar jag allt detta på lämpligast sätt för att själv ha kontroll och för att kunna visa kontrollmyndigheten?

3. Rengöring

- * Vad ska rengöras, på vilket sätt ska det rengöras och hur ofta? Vissa områden kräver daglig rengöring medan andra kräver rengöring mer sällan, det viktiga är att inget område glöms bort t.ex. ventilationen, reglage, handtag, ovanpå kylenheter, golvbrunn, tappkran, transportbehållare osv.
- * Finns rengöringsinstruktioner till maskiner där det behövs t.ex. glassmaskin eller ismaskin?
- * Vilken rengöringsutrustning behövs? Var ska den förvaras och var och hur ska den rengöras? Hur ofta behöver den bytas?
- * Vilka rengöringsmedel är lämpliga att använda var och hur ska de doseras? Hur och var ska rengöringsmedel förvaras?
- * Fungerar diskmaskinen som den ska beträffande disk- och sköljtemperatur?

- * Hur ska jag kontrollera att rengöringen är ändamålsenlig och tillfredställande? För att kontrollera rengöringen på utrustning som kommer i direkt kontakt med livsmedel (skärbrädor, skärmaskin, arbetsbänkar, knivar mm), är ett bra sätt att ta prov med tryckplattor. Hur ofta ska jag ta tryckplattprover?
- * Livsmedelsprover från t.ex. glassmaskin eller ismaskin är ett bra sätt att kontrollera om rengöring av dessa fungerar. Hur ofta bör jag göra det?
- * Hur dokumenterar jag allt detta på lämpligast sätt för att själv ha kontroll och för att kunna visa kontrollmyndigheten?

4. Skadedjur

- * Är fönster och dörrar täta och hålls stängda? Om jag behöver ha öppet, är de då nätförsedda?
- * Finns andra kryphål där skadedjur kan komma in t.ex. ventiler, rörgenomföringar?
- * Hur är utemiljön runt byggnaden med tanke på vegetation, uppställning av pallar osv? Finns risk att jag skapat mysiga gömställen för skadedjur?
- * Kan det vara lämpligt med indikatorer av något slag? Känner du igen spåren efter olika skadedjur?
- * Ska vi ha avtal med skadedjursfirma och vad ska isåfall ingå? T.ex. förebyggande utplacering av betesfällor.
- * Hur ska jag agera om det uppstår problem? Vem kan jag kontakta och hur ska jag göra med livsmedel som förvaras och hanteras i lokalen?
- * Om bekämpningsmedel av något slag används, framgår det då i egenkontrollen var betesfällor lagts ut (t.ex. karta) och vilket bekämpningsmedel som används?

5. Vatten

- * Har jag kommunalt vatten eller tar jag vatten från egen brunn?
- * Finns rutiner för rengöring av t.ex. slangar, munstycke på kranar, ismaskin, syrupanläggningar, vattentillbringare med kylrör?
- * Om jag hämtar och förvarar vatten i dunk, har jag rengöringsrutiner för det? Hur länge kan vatten förvaras innan kvaliteten försämras?

6. Temperatur

- * Håller min kyl max +8°C? Har jag livsmedel som kräver ännu lägre förvaringstemperatur?
- * Håller min frys max -18°C?
- * Hur ska jag tina livsmedel för att inte kylkedjan ska brytas?
- * Till vilken temperatur ska tillagning och återupphettning ske av olika livsmedel? Om jag underskrider en kärntemperatur på +72°C, hur vet jag då att maten är säker? Hur varm är soppan när den kokar?

- * Varmhåller jag min tillagade mat vid minst +60°C? Försöker jag hålla varmhållningstiden så kort som möjligt (1-2 timmar)?
- * Klarar jag riktvärdet +8°C inom 4 timmar vid nedkylning? Räcker det att kyla i vattenbad eller behöver jag bättre nedkylningsmöjligheter?
- * När upphör mitt ansvar vid utleverens av varm och kall mat t.ex. catering?
- * Hur vet jag att min termometer visar rätt? När bytte jag batteri i den senast?
- * Hur ofta behöver jag kontrollera olika temperaturkrav?
- * Hur dokumenterar jag min kontroll av allt detta på lämpligast sätt för att själv ha kontroll och för att kunna visa kontrollmyndigheten?

7. Utformning och underhåll av lokal och utrustning

- * Finns tillräckliga utrymmen för att ta emot och avemballera varor? Om jag måste ta in de direkt i beredningsutrymme, kan jag göra det under tidpunkter då inga livsmedel hanteras i lokalen?
- * Har jag tillräckligt med utrymme för förvaring av livsmedel, köks- och städutrustning, förpackningsmaterial, avfall osv?
- * Finns tillräckligt med beredningsutrymme för att upprätthålla god hygien?
- * Finns separat tvättställ för handtvätt?
- * Finns utrymme för omklädning med toalett?
- * Är ventilationen tillräcklig och luftflödet lämpligt? Lämpligt flöde är från rent till orent utrymme.
- * Hur är underhållet? Flagnande färg, spruckna kakelplattor, fuktskadat trä, trasiga lampkåpor, slitna redskapsskaft/handtag, repiga skärbrädor, olämpliga springor som samlar smuts osv.

8. Varumottagning

- * Är emballaget helt och rent? Är burkar buckliga?
- * Vad är det för Bäst-före datum?
- * Håller kyl- och frysvaror rätt temperatur? Vilka temperaturer accepteras? Vad gör jag om temperaturkraven inte uppfylls?
- * Håller varm mat rätt temperatur? Vilken temperatur accepteras? Vad gör jag om temperaturkravet inte uppfylls?
- * Är frukt och grönsaker fräscha?
- * Kan jag förlägga leveransen av varor så att jag har tid att ta emot och plocka in kyl- och frysvaror direkt när de kommer?
- * Hur dokumenterar jag min kontroll av allt detta på lämpligast sätt för att själv ha kontroll och för att kunna visa kontrollmyndigheten?

9. Avfall och returemballage

- * Hur ofta ska sopor tas ut från beredningsutrymmen och andra delar av lokalen?
- * Var ska jag förvara sorterat avfall innan det blir hämtat/jag kör det till återvinningscentral?
- * Hur ofta behöver jag tömning av sopkärl? Vilken typ av abonnemang finns? Vem hämtar avfallet?
- * Finns behov av ytterligare sopkärl under vissa perioder? t.ex. turistsäsong
- * Hur ska jag förvara returemballage (backar/varuvagnar) så de inte utsätts för onödig förorening?
- * Hur förvaras kasserade livsmedel och livsmedel som ska returneras så att de inte förväxlas med livsmedel som är OK?