



Hjälpreda till enkla livsmedelsföretag att utforma egenkontrollprogram

Denna skrift är tänkt att stödja livsmedelsföretagaren i arbetet med att ta fram ett egenkontrollprogram som uppfyller livsmedelslagstiftningen. Egenkontroll och rutiner är ett sätt att kontrollera och styra verksamheten och säkerställa att livsmedelshandlingen sker på ett säkert sätt. Syftet är att konsumenterna ska garanteras säker mat och att livsmedelsföretagaren ska ha full kontroll över sin verksamhet. Reglerna är desamma för alla verksamheter som hanterar livsmedel men givetvis kan rutiner och kontrollpunkter anpassas utifrån verksamhetens storlek och förutsättningar, huvudsaken är att de livsmedel som överläts till kunden är säkra och att företagaren kan visa att verksamheten bedrivs på ett bra sätt.

Enligt livsmedelslagstiftningen ansvarar livsmedelsföretagaren för att de livsmedel den producerar är säkra och att konsumenten inte vilseleds. I livsmedelslagstiftningen anges de krav på hygieniska förhållanden som ska råda och de principer (HACCP) som ska användas för att erhålla säkra livsmedel. Det finns även krav på spårbarhet, mikrobiologiska och kemiska kriterier som ska uppfyllas och inom vissa verksamheter ytterligare krav.¹

Rutiner för att producera säkra livsmedel

En förutsättning för säkra livsmedel är att livsmedelsföretagaren har kontroll över sin verksamhet. Ett hjälpmedel för att styra verksamheten är att det finns rutiner för hur verksamheten ska bedrivas. Ett enklare livsmedelsföretag ska minst ha rutiner inom följande områden, för större verksamheter kan ytterligare krav finnas.

- 1 Utbildning
- 2 Personlig hygien
- 3 Vatten
- 4 Skadedjur
- 5 Rengöring
- 6 Utformning och underhåll av lokaler och utrustning, även fordon
- 7 Temperatur
- 8 Mottagning
- 9 Avfall
- 10 Information

¹ Förordning (EG) nr 178/2002, förordning (EG) nr 852/2004, förordning (EG) nr 853/2004, samt Kommissionens förordning om mikrobiologiska kriterier för livsmedel (EG) nr 2073/2005).

1. Utbildning²

Rutinen ska säkerställa att personal som hanterar livsmedel har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och HACCP³, kunskapen ska vara anpassade till deras arbetsuppgifter.

Det ska finnas rutiner för utbildning av all personal som arbetar med livsmedel men utbildningens omfattning kan variera beroende på personalens arbetsuppgifter. Till exempel behöver en person som endast arbetar med försäljning av färdigförpackade livsmedel inte samma utbildning som den som är HACCP-ansvarig på ett större företag.

- Finns särskilda rutiner för nyanställd personal?
- Finns det en utbildningsplan⁴ med rutiner för utbildning i livsmedelshygien för all berörd personal, och i HACCP för den personal som arbetar med tillämpningen av HACCP-principerna.
- Är utbildningsbehov för olika personalkategorier identifierat och finns det instruktioner för olika arbetsuppgifter som säkerställer att personal som hanterar livsmedel är tillräckligt instruerad för att förhindra hälsofaror?
- Är utbildningen relevant för den verksamhet som bedrivs av livsmedelsföretagaren och är den anpassad till varje enskild personals arbetsuppgifter?
- Hur dokumenteras genomförd utbildning?

2. Personlig hygien⁵

Rutinen ska säkerställa att personal som hanterar livsmedel eller personer som vistas i lokaler där livsmedel hanteras inte kontaminerar (förorenar) livsmedlen.

Det ska finnas rutiner för **personalens arbetskläder** (t.ex. tillhandahållande, förvaring, rengöring och användande av skyddskläder, skor, hårnät, handskar och munskydd), **personlig hygien** (bl.a. handtvätt, smycken, piercing, klockor, tobaksrökning, snusning, nagellack) och **försiktighetsåtgärder för att förhindra spridning av smitta** (personalens och besökares hälsotillstånd, sår, infektioner, andra skador, personalens kunskap om hur smitta överförs t.ex. vid utlandsresa, via husdjur, korrigerande åtgärd då spridning av smitta kan ske/har skett till livsmedel).

- Finns det rutiner för arbetskläder, personlig hygien och försiktighetsåtgärder för att förhindra spridning av smitta?
- Är rutinerna anpassade till personal med olika arbetsuppgifter, t.ex. hantering av oförpackade livsmedel, omväxlande ren och oren hantering?
- Finns utrustning för handtvätt (tillräckligt antal handtvättställ, rinnande kallt och varmt vatten, tvål, möjlighet till hygienisk torkning av händer, och vid behov handdesinfektionsmedel)?
- Finns rutiner för extern personal (t.ex. entreprenörer) och besökare som vistas i lokaler där livsmedel hanteras?
- Finns rutin för säkerställande av personalens hälsotillstånd?

² Bilaga II, kapitel XII, till förordning (EG) nr 852/2004

³ Hazard Analysis Critical Control Point

⁴ Se även: Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004

⁵ Bilaga II, kapitel VIII, till förordning (EG) nr 852/2004)

3. Vatten⁶

Rutinen ska säkerställa att livsmedel inte kontamineras (förorenas) via det vatten som används vid anläggningen.

Det ska finnas rutiner för att säkerställa att endast dricksvatten används vid tillverkning och hantering av livsmedel. Rutinerna ska säkerställa att dricksvattnet uppfyller kvalitetskraven i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Om verksamheten hämtar vatten från en egen brunn eller annan enskild vattenanläggning ska rutinerna säkerställa att vattnet ändå håller dricksvattenkvalitet och uppfyller kraven i lagstiftningen.

- Finns det rutiner för vatten?
- Vem producerar och tillhandahåller vattnet som används i verksamheten?
- Finns en fastställd provtagningsplan för vatten om verksamheten har en egen brunn?

Ovanstående gäller för offentlig kontroll av livsmedelsföretagare som användare av dricksvatten, inte som producent eller tillhandahållare av dricksvatten.

4. Skadedjur⁷

Rutinen ska säkerställa att livsmedlen inte kontamineras av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur.

Det ska finnas rutiner för att säkerställa att livsmedlen ej förorenas av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur (d.v.s. husdjur och andra djur). Rutinen ska omfatta kontroll av eventuell närvaro av skadedjur och skadeinsekter och åtgärder som ska vidtas vid förekomst. Om fällor eller indikatorstationer används så ska det finnas en karta/ritning över dessas placering samt typ, antal, placering och kontrollfrekvens för dessa.

- Finns det rutiner för att säkerställa att livsmedlen ej förorenas av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur?
- Finns rutin för att kontrollera att portar, dörrar och fönster är täta?
- Finns rutin för hur avfall ska hanteras så att eventuella skadedjur och skadeinsekter inte får tillgång till det?
- Är lokalerna, t.ex. lagerlokaler, anpassade för att möjliggöra en effektiv skadedjurskontroll?
- Är utomhusmiljön runt anläggningens byggnader anpassad för att avskräcka förekomst av skadedjur?
- Finns rutin för vilka åtgärder som ska vidtas om förekomst av skadedjur konstateras?

5. Rengöring⁸

⁶ Bilaga II, kapitel VII, till förordning (EG) nr 852/2004

⁷ Bilaga II, kapitel VI och IX, till förordning (EG) nr 852/2004

⁸ Bilaga II, kapitel I – VI, till förordning (EG) nr 852/2004

Rutinen ska säkerställa att lokalen med dess inredning och utrustning, samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, regelbundet rengörs och eventuellt desinficeras så att fara ej uppkommer för att livsmedlen kontamineras.

Det ska finnas rutiner för rengöring och eventuell desinficering för lokaler, utrustning, redskap, föremål, tillbehör, fordon, containrar och avfallsutrymme. Rutinerna ska innehålla instruktioner för utförandet av rengöringen för olika rengöringsområden med olika hygienkrav, rengöringsfrekvens, eventuella dokumentationskrav, lista över rengöringskemikalier och korrigerande åtgärd.

- Finns det rutiner för rengöring med rengöringsschema och instruktioner som omfattar hela verksamheten?
- Hur dokumenteras genomförd rengöring?
- Finns rutin för förvaring av rengöringsutrustning inklusive kemikalier?
- Finns rutiner för ordning och reda så att rengöring av samtliga objekt underlättas?
- Är rutinerna anpassade till verksamheten i olika hygienzoner?
- Omfattar rutinerna rengöring av objekt som rengörs mindre frekvent, sällanrengöring av t.ex. tak, armatur, ventilationsdon?
- Ingår egna rengöringskontroller med uppföljning av rengöringsresultat, t.ex. genom okulär besiktning, tryckplattor, ATP-mätning?

6. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning⁹

Rutinen ska säkerställa att lokalen med dess inredning och utrustning, samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, hålls i gott skick så att fara ej uppkommer för att livsmedlen kontamineras, och att dess utformning möjliggör god livsmedelshygien.

Det ska finnas rutiner för underhåll. Rutinerna ska omfatta löpande, förebyggande och korrigerande underhåll samt underhåll av lokaler. Vid ny- eller ombyggnation av lokaler ska utformningen möjliggöra en god livsmedelshygien genom att ren och oren hantering skiljs åt och genom att uppnå ett så rakt flöde genom lokalen som möjligt.

- Finns rutiner för underhåll av lokaler, utrustning och fordon?
- Omfattar rutinerna alla lokaler, all inredning och utrustning, alla fordon och containrar som används för transport av livsmedel?
- Är frekvensen av underhåll anpassad till verksamheten?
- Finns det rutiner för åtgärder när brister i lokalen konstateras?
- Möjliggör lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek en god livsmedelshygien, t.ex. separering av oren och ren hantering, flöden som förhindrar korskontamination.
- Omfattar rutinerna service och funktionskontroll av ventilation, vattenledningsnät och annan utrustning samt kalibrering av mätinstrument (t.ex. termometrar och vågar)?

7. Temperatur¹⁰

⁹ Bilaga II, kapitel I – V, till förordning (EG) nr 852/2004

¹⁰ Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004

Rutinen ska säkerställa att livsmedlen inte förvaras vid en temperatur som kan medföra att hälsofara uppstår.

Det ska finnas rutiner för att säkerställa att råvaror, ingredienser, halv-fabrikat och färdiga produkter, i vilka patogena (sjukdomsalstrande) mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas, förvaras vid en temperatur som inte medför att hälsofara uppstår.

- Finns det rutiner för temperaturkontroll?
- Omfattar rutinerna kontrollpunkter, kontrollfrekvens, gränsvärden och korrigerande åtgärd när ett temperaturgränsvärde över- alt. Underskrids?
- Omfattas förvaring och hantering vid både låg (kyla) och hög temperatur (varmhållning)?
- Säkerställer rutinerna att en eventuell kylkedja inte bryts?
- Ingår kontroll av råvarors och ingredienser temperatur vid mottagningen på anläggningen?
- Framgår det att livsmedel som ska förvaras eller serveras kyllda, så fort som möjligt efter beredning ska kylas ner till en temperatur som inte medför att hälsorisk uppstår?
- Finns det utrustning för att kontrollera temperaturer?
- Finns rutin för kalibrering/kontroll av aktuella mätinstrument (temperaturgivare)?

8. Mottagning¹¹

Rutinen ska säkerställa att råvaror, ingredienser och andra material som används vid bearbetning av livsmedel inte innehåller parasiter, mikroorganismer, nedbrytningsprodukter, giftiga eller främmande ämnen som kan medföra att slutprodukten blir otjänlig som människoföda.

Det ska finnas rutiner för mottagningskontroll av råvaror, ingredienser och andra material. Rutinen ska omfatta granskning av följsedel (att det som levererats överensstämmer med det som beställts) samt temperatur och skick på mottagna varor.

- Finns rutin för mottagningskontroll?
- Omfattar rutinerna kontrollpunkter, kontrollfrekvens, gränsvärden och korrigerande åtgärder?
- Omfattar rutinen samtliga råvaror, ingredienser och andra material (t.ex. förpackningsmaterial)?
- Finns det rutiner för hantering av eventuella returprodukter så att fara ej uppkommer för att livsmedlen kontamineras?

9. Avfall¹²

Rutinen ska säkerställa att livsmedelsavfall inte utgör en direkt eller indirekt källa till kontaminering.

¹¹ Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004

¹² Bilaga II, kapitel VI, till förordning (EG) nr 852/2004

Det ska finnas rutiner för hur avfall förvaras i och avlägsnas från utrymmen i livsmedelslokaler där livsmedel hanteras. Avfall bör placeras i behållare som går att stänga och avlägsnas så snart som möjligt från utrymmen där livsmedel hanteras.

- Finns det rutiner för avfall?
- Finns det rutiner för rengöring av behållare och soprum?
- Hanteras och förvaras avfall så att eventuella skadedjur och skadeinsekter inte får tillgång till det?
- Finns det rutiner för hantering av källsortering och returgodshanering?

10. Information¹³

Rutinen ska säkerställa livsmedelen är korrekt märkta med alla nödvändiga uppgifter och att märkningen är lätt att förstå och inte vilseleder konsumenten.

Det ska finnas rutiner för hur livsmedel ska märkas och för vilken information märkningen ska innehålla. För förpackade livsmedel ska all nödvändig märkning finnas på förpackningen, för oförpackade livsmedel kan motsvarande märkning finnas tillgänglig på annat sätt.

- Finns det rutiner för märkning och information?
- Granskas märkningen för att kontrollera att all nödvändig information finns med och att märkningen följer lagstiftningens krav?
- Hur informerar man konsumenten om vilka rätter som innehåller vissa livsmedel?

¹³ EU-förordning 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna