

Vad ska egenkontrollprogrammet innehålla?

Alla livsmedelsanläggningar ska bedriva egenkontroll. Systemet för egenkontroll ska redovisas för miljökontoret i samband med godkännande av anläggning. Kontrollprogrammet med tillhörande dokumentation ska alltid finnas tillgängligt på företaget och kunna visas upp vid miljökontorets kontroller.

Den lagstiftning som ligger till grund för kravet på egentillsyn är artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004.

När man utformar sitt system för egenkontroll är det viktigt att det anpassas till den egna verksamheten. Om några av punkterna inte är aktuella för verksamheten behöver de förstås inte vara med (t ex leverans av kall eller varm mat). Enligt gällande lagstiftning är en livsmedelsföretagare skyldig att producera säkra livsmedel. En förutsättning för att detta ska uppfyllas är att man har bra rutiner inom olika områden, s k **grundförutsättningar**. Nedan följer exempel på vilka områden man som livsmedelsföretagare ska ha kontroll på.

Administrativa uppgifter om företaget

- Livsmedelsanläggningens namn och besöksadress, telefonnummer mm
- Livsmedelsföretagarens namn, adress, organisationsnummer, telefonnummer mm

Verksamhetsbeskrivning

Beskrivning av verksamheten, omfattning, sortiment, tillverkningsprocess mm

Personalhygien och personalutbildning

Det ska finnas skriftliga och tydliga rutiner för personalhygien, personalutbildning, handledning och instruktioner. Det gäller bland annat rutiner för handhygien, skyddskläder, smycken och vad som görs om personal misstänks ha en sjukdom eller smitta som kan överföras till livsmedel.

Personal som arbetar med livsmedel ska utbildas inom livsmedelshygien regelbundet. Omfattningen av utbildningen ska anpassas till verksamheten och en utbildningsplan måste finnas. Dokumentation ska också finnas över den utbildning som livsmedelspersonal genomgått.

Rengöring

Det ska finnas skriftliga rengöringsrutiner för hur lokalen, inredningen och utrustningen ska rengöras. Där ska framgå vad som ska rengöras, på vilket sätt och hur ofta, samt på vilket sätt resultatet av rengöringen ska kontrolleras. Dokumentation ska finnas av utförd rengöringskontroll t ex genom kvittenslista på utfört arbete d v s att någon signerar att lokalen verkligen är rengjord enligt rutinerna.

Rengöringen bör sedan verifieras med hjälp av s k tryckplattor (eller annan likvärdig metod) med jämna mellanrum. Ytor som kommer i kontakt med oförpackade livsmedel (bunkar, skärbräden, knivar osv) bör kontrolleras. Tryckplattor kan beställas hos laboratorier som utför mikrobiologiska analyser av livsmedel eller hos konsultföretag som arbetar med livsmedelshygien.

Underhåll av lokaler, inredning och utrustning

Det ska finnas rutiner för kontroll av underhållet av lokalen med inredning och utrustning. Rutinen ska beskriva hur ofta lokalen går igenom när det gäller underhåll samt hur och när brister ska åtgärdas. Dokumentation ska finnas om planerat underhåll och sådant som åtgärdats. Underhållet gäller även kylar, frysar, ventilationsanläggningar, packningar, ismaskiner, termometrar, vågar osv.

Skadedjurskontroll

Det ska finnas en rutin som beskriver hur skadedjurskontroll genomförs, både när det gäller den

förebyggande kontrollen och vad som ska göras om skadedjur påvisas. Finns avtal med skadedjursfirma bör en kopia på avtalet finnas med under den här rutinen. Om bekämpning sker med gift bör beteskartor över fällorna finnas med samt giftinformation. Dokumentation av utförd förebyggande kontroll av skadedjursförekomst och bekämpning ska finnas.

Förpackningsmaterial

Det ska finnas en rutin för kontroll av att förpackningsmaterial och engångsmaterial som används i verksamheten är avsedda för livsmedel samt dokumentation av kontrollen. Det är lämpligt att begära in och spara produktfaktblad för förpackningsmaterialet som visar att det är avsett för livsmedel.

Ankomstkontroll av varor

Det ska finnas rutiner för kontroll av att ankomna/beställda varor uppfyller de krav som ställts på produkten, t ex rätt varuslag, oskadat emballage, datummärkning, märkning på svenska osv samt dokumentation av denna kontroll.

Temperatur ankommande kyl- och frysvaror

Rutin ska finnas för kontroll av ankommande kyl- och frysvarors temperatur. Yttemperaturen bör mätas och dokumenteras regelbundet.

Temperatur ankommande varm mat

Rutin ska finnas för kontroll av temperatur på ankommande varm mat. Kärntemperaturen bör mätas och dokumenteras regelbundet.

Lufttemperaturer i kylutrymmen

Rutin ska finnas för kontroll av lufttemperaturen i samtliga kylutrymmen. Lufttemperaturen bör mätas och dokumenteras regelbundet.

Lufttemperaturer i frysutrymmen

Rutin ska finnas för kontroll av lufttemperaturen i samtliga frysutrymmen. Lufttemperaturen bör mätas och dokumenteras regelbundet.

Upptining

Rutin ska finnas för upptining av livsmedel. Upptining ska ske under kontrollerade former vilket innebär att livsmedlets temperatur inte får överstiga den temperatur som gäller som förvaringstemperatur.

Nedkylning

Rutin ska finnas för nedkylning av tillagad mat t ex köttfärsås som ska sparas och värmas upp vid ett senare tillfälle. Kontroll och dokumentation bör ske vid varje tillfälle. Tänk på att nedkylning av mat är en känslig hantering!

Varmhållning

Rutin ska finnas för varmhållning av mat. Kontroll och dokumentation av kärntemperaturen bör ske regelbundet, helst vid varje varmhållningstillfälle. Observera att överbliven varmhållen mat bör kastas och ej kylas ned för att användas igen.

Återuppvärmning av tidigare tillagade rätter

Rutin ska finnas för återuppvärmning av redan färdiglagad mat. Kontroll och dokumentation av kärntemperaturen bör ske regelbundet, helst vid varje serveringstillfälle.

Temperatur utlevererad kyld mat / varm mat samt varor

Rutin ska finnas för temperaturkontroll av kyld mat/varm mat samt varor som levereras ut till kund. Gällande förvaringstemperaturer ska gälla och kylkedjan ska hållas obruten. Varmhållen mat ska hålla rätt temperatur under hela transporten. Temperaturen bör mätas och dokumenteras vid varje leveranstillfälle.

Maskindiskning

Rutin ska finnas för kontroll av temperaturer i disk och sköljvatten. Lufttorkning av disken rekommenderas. Kontroll och dokumentation görs regelbundet.

Observera att det ska framgå av rutinerna hur ofta mätningarna ska ske. Det ska också tydligt framgå vilka gränsvärden som ska gälla vid samtliga temperaturmätningar. Se vidare livsmedelsverkets riktvärden för temperatur hos livsmedel, sista sidan.

Spårbarhet

Rutiner ska finnas för spårbarhet av olika livsmedel. Det innebär bl a att information ska finnas om vem och vad som levererat till företaget. I förekommande fall ska även uppgifter finnas om vem företaget levererat till och vad som levererats ut (t ex leverans till mottagningskök).

Det är också viktigt med rutiner för intern spårbarhet d v s att livsmedel som packas på anläggningen (t ex stora förpackningar till mindre, egentillverkade rätter) märks med rätt uppgifter så som datummärkning och innehåll.

Kontroll av vatten

Om verksamheten använder vatten från egen källa ska rutiner finnas för kontroll av vattenkvalitén. Dokumentation ska också finnas, t ex omfattning av provtagning och analysvar.

Om kommunalt vatten används behöver ingen provtagning göras. Däremot bör mikrobiologiskt prov tas på is om sådan tillverkas i verksamheten.

Korrigerande åtgärder

Rutiner ska finnas för vilka åtgärder som ska vidtas då brister noterats t ex vid konstaterade felaktiga temperaturer, dålig rengöring, skadedjursförekomst eller att ankommande varor inte uppfyller kraven. Man bör också dokumentera vilka åtgärder den ansvarige gjort vid upptäckta brister.

Verifiering

Rutin ska finnas för företagets kontroller (tester eller andra utvärderingar) med syfte att bedöma om rutiner följts och att resultatet blir säkra livsmedel. Kontrollen kan innebära rengöringskontroll med tryckplattor, kontroll av mätutrustning, mikrobiologisk analys av livsmedel osv.

Revision av egenkontrollprogrammets innehåll och funktion

Här ska finnas rutiner för företagets egna kontroller av egentillsynen vad gäller innehåll och genomförande av kontrollpunkterna samt dokumentation om utförd genomgång.

Riskbaserad egenkontroll/HACCP

Egenkontrollen ska enligt gällande lagstiftning vara riskbaserad. Det innebär att man som livsmedelsföretagare ska gå igenom vilka olika faror som kan finnas i den egna verksamheten, d v s göra en faroanalys. Detta är en del av arbetet med en HACCP-plan. Exempel på faror är bakterier, mögel och allergener. När man ringat in alla faror ska man sedan se till att dessa förebyggs och övervakas. Om farorna inte kan förebyggas med grundförutsättningarna behöver man gå vidare och se hur dessa faror ska kontrolleras.

Det finns dock vissa lättnader i kravet på riskbaserad egenkontroll. Enligt Livsmedelsverket kan följande alternativ användas:

1. Om företaget enbart hanterar förpackade livsmedel behöver man inte göra någon faroanalys. Grundförutsättningar räcker.
2. Om företaget bereder, behandlar eller bearbetar livsmedel och med stöd av en faroanalys kan visa att grundförutsättningarna räcker behöver man inte gå vidare med att göra en HACCP-plan.
3. Om företaget bereder, behandlar eller bearbetar livsmedel och *inte* kan visa med stöd av en faroanalys att grundförutsättningarna räcker *ska* företaget göra en HACCP-plan d v s bestämma kritiska

styrpunkter, fastställa gränsvärden och övervakningsrutiner för dessa punkter samt vilka åtgärder som vidtas vid eventuella brister.

Företagaren kan därmed själv bedöma vilken av punkterna som ska gälla för den egna verksamheten beroende på vilken hantering som bedrivs.

Livsmedelsverkets riktvärden för temperatur hos livsmedel:

- Kylförvaring:** + 8° C eller kallare (+ 4° C för livsmedel där t ex listeria kan tillväxa). Observera att kylförvaring vid lägre temperatur ger livsmedlet längre hållbarhet.
- Varmhållning:** + 60° C eller varmare
- Nedkylning:** till högst + 8° C på kortare tid än 4 timmar
- Upptining:** bör ske så att inga delar av livsmedlet överstiger gällande förvaringstemperatur

Om ni vill veta mer kontakta gärna miljökontoret, växel 0121-18100 eller besök webbplatsen www.soderkoping.se/Boende-miljo/Miljo-och-halsoskydd/Livsmedel/

Mer information finns även på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se