



JÖNKÖPINGS
KOMMUN

Egenkontroll för säker livsmedelshantering



3. Säker hantering, lagring och transport

En rutin ska finnas för hur ni förvarar era livsmedel. Den bör t.ex. innefatta hur ni säkerställer att inte råvaror förvaras tillsammans med färdigmat och att eventuell allergikost förvaras separat.

4. Avfallshantering

Det ska finnas rutiner för hur avfall omhändertas, förvaras, sorteras och forslas bort samt för rengöring av behållare och eventuellt soprum.

5. Skadedjur

Det ska finnas rutiner som beskriver hur skadedjurskontroll genomförs, både när det gäller det förebyggande arbetet och vad som görs om skadedjur upptäcks. Om bekämpning sker med gift bör ”beteskartor” över fällornas placering finnas med samt giftinformation.

6. Rengöring och desinfektion

Det ska finnas rutiner för hur t.ex. väggar, golv, tak, inredning, utrustning och städredskap rengörs. Ibland kan det vara en fördel att ha ett rengöringsschema att följa.

7. Vatten

Alla som har eget vatten (ej kommunalt ledningsnät) i kommersiell eller offentlig verksamhet ska ha rutiner som säkerställer vattenkvaliteten. Kommer vattnet från egen brunn bör provtagning ingå i egenkontrollen. Oavsett om det är kommunalt eller eget vatten ska det finnas rutiner för ismaskin och syrupsanläggningar. Det ska även finnas rutiner för rengöring av silar och munstycken.



8. Temperatur

En rutin för temperaturkontroll som säkerhetsställer att upptining, varmhållning och kyl- och frysförvaring sker på ett korrekt sätt ska finnas. Diskmaskinens disk- och sköljtemperatur ska kontrolleras. Kontroll ska även ske av temperaturen vid utleverans eller mottagning av varm resp. kyld mat om detta sker. I rutinen ska det framgå vilka kontroller som ingår, på vilket sätt kontrollen ska dokumenteras, liksom hur fel och brister hanteras. Kontroll och kalibrering av termometrar bör ske en gång per år.

9. Personlig hygien

Det ska finnas rutiner för företagets policy för arbetskläder, regler för handtvätt, rökning, snusning, användande av smycken, klocka, piercing, nagellack etc. Det ska även finnas besöksrutiner för t.ex. hantverkare och varuleverantörer. Notera också vilka rutiner som gäller för sjukdom eller risk för smitta.

10. Utbildning

Alla personer som hanterar livsmedel måste ha tillräckliga kunskaper om livsmedelshantering i förhållande till de arbetsuppgifter som utförs.

11. HACCP-baserade förfaranden

Här ingår rutiner för steg i processen som måste fungera för att produkten ska bli säker. Det kan t.ex. vara att värmebehandling och nedkylning ska fungera på ett säkert sätt. Det är du som livsmedelsföretagare som tar fram vilka steg i processen som är kritiska och som ni bör kontrollera extra noga.

12. Information och märkning

Det ska finnas rutiner för att garantera att förpackade livsmedel är korrekt märkta (ingredienser, hållbarhet, varubeteckning, förvaringsanvisning m.m.). Rutin behövs också för att garantera korrekt information om de maträtter eller produkter som serveras eller säljs i manuell disk. Även menyer och presentationer ingår och rutinen ska säkerställa att dessa stämmer överens med vad som serveras.

13. Spårbarhet

I företaget ska information finnas om tillverkare och leverantörer, samt uppgifter om mottagare i de fall produkterna säljs vidare till andra företag. Dokumentation kan vara i form av kopior på följesedlar och fakturor. En rutin ska finnas om hur felaktiga produkter stoppas, samt hur kundklagomål och misstänkta matförgiftningar hanteras.

14. Mikrobiologiska kriterier

Du som livsmedelsföretagare har ansvar för att det du säljer är säkert. Ibland kan provtagning vara ett sätt att säkerställa detta.

15. Övrigt

En rutin bör finnas för att säkerställa att behörig kontrollmyndighet har rätt uppgifter om ert företag, t.ex. storlek på företaget och vilken typ av hantering ni har.



Miljö- och hälsoskyddskontoret, jan 2015

Vill du veta mer?

Miljö- och hälsoskyddskontoret

tfn 036-10 50 00

e-post: miljo@jonkoping.se

På vår webbplats www.jonkoping.se/livsmedel hittar du mer information om livsmedels säkerhet och annan information som du kan ladda ner och använda.

Livsmedelsverket (SLV)

tfn 018-17 55 00

På livsmedelsverkets webbplats www.slv.se kan du bl.a. finna livsmedelslagen, livsmedelsförordningen, EG-förordningar och föreskrifter.

Branschorganisationen

Ta gärna kontakt med din branschorganisation för att få mer information om egenkontroll.