Livsmedelsföretagarens egenkontroll för säkra livsmedel

Grundförutsättningar- Allmänna hygienkrav

Ett livsmedelsföretag behöver ha instruktioner och rutiner gällande allmänna hygienkrav för att livsmedlen ska bli säkra. Dessa rutiner och instruktioner kallas grundförutsättningar. Instruktionerna bör beskriva hur någonting ska göras på ett sådant sätt att även den som inte tidigare har utfört uppgiften både förstår hur den ska utföras och sedan utför den på rätt sätt.

Områden där grundförutsättningar med allmänna hygienkrav ska finnas är exempelvis:

- Livsmedelslokaler- t.ex. utformningen av lokalen, städrutiner
- Transport- om företaget arbetar med transport av livsmedel
- Utrustning- t.ex. rengöringsrutiner
- Avfall/sophantering
- Vattenförsörjning
- Personlig hygien- t.ex. rutiner för handtvätt, personalkläder
- Livsmedelshantering- t.ex. temperaturer, hantering av råa livsmedel
- Utbildning av personalen

Faroanalys

En fara är något som skulle kunna kontaminera livsmedlet och på så sätt göra den farlig att äta.

Det finns fyra olika typer av faror:

- Kemiska- t.ex. rengöringsmedel
- Biologiska - t.ex. bakterier. Se gärna mer information om olika mikroorganismer som kan göra oss sjukt i vårt dokument ”information om allergener och mikroorganismer”.
- Fysiska- t.ex. glas, hårstrån
- Allergena- t.ex. nötter, gluten, mjölkprotein. Se mer information i vårt dokument ”information om allergener och mikroorganismer)”.

En faroanalys beskriver vilka olika faror som finns i verksamheten och vilka förebyggande åtgärder som finns för att förhindra de olika farorna. Olika områden du behöver ta hänsyn till är bland annat vilka livsmedel som verksamheten hanterar, ingredienser, tillverkningsmetoder och om det finns speciella riskgrupper bland konsumenterna (t.ex. allergiker). I faroanalysen bedömer du också om någon fara kan bli extra skadlig (en så kallad en kritisk styrpunkt) och därför behöver kontrolleras extra noggrant. Om det finns sådana faror så kan du behöva skapa en HACCP-plan (se nästa stycke). Exempel på punkter som kan ingå i en faroanalys hittar du i bilaga 1.

Miljöenheten
Box 304, 733 25 SALA
Tfn: 0224-74 70 00
E-post: byggmiljo@sala.se

HACCP- Faroanalys och kritiska styrpunkter

HACCP-systemet bygger på grundförutsättningarna och faroanalysen. Förkortningen HACCP står (översatt) just för faroanalys och kritiska styrpunkter. En kritisk styrpunkt är en fara i livsmedelstillverkningen som måste vara under kontroll för att livsmedlen inte ska bli dåliga och någon kan råka bli sjuk av att äta dem. Exempel på kritiska styrpunkter är temperatur i kyl/frys, nedkylning av livsmedel och tillverkning av glutenfritt bröd. Syftet med HACCP är att minska riskerna vid hantering av livsmedel så att livsmedlen blir säkra att äta.

Sidor där du kan hitta mer bra information

- *Livsmedelsverket.se*

- *Livsmedelsverkets branschriktlinjer*- Där finns bra information om vad som gäller för olika typer av branscher så som exempelvis restaurang och butik. Exempelvis finns riktlinjer för vilka olika temperaturer som kan vara bra att använda som gränsvärden.

  Länk: https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/branschriktlinjer2

- *Livsmedelsverkets information om lokaler, hygien och företagens egenkontroll.*

  Länk: https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/lokaler_hygien_foretagens_egen_kontroll

Miljöenheten
Box 304, 733 25 SALA
Tfn: 0224-74 70 00
E-post: byggmiljo@sala.se

Bilaga 1: Exempel på hur du kan tänka när du gör en faroanalys

Observera att detta endast är ett exempel på vilka frågor man kan tänka på. Varje faroanalys behöver vara anpassad till just din verksamhet. Det kursiverade är frågor som du själv måste besvara.

HANTERINGS-STEG	(RISK) FARA SOM KAN UPPSTÅ	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KRITISK PUNKT Ja/Nej
EXEMPEL: Inköp/transport	**EXEMPEL:** Bakterietillväxt p.g.a. felaktig lagring/transport. Fysisk förorening av varan i transporten eller hos leverantören.	*Mät temperaturen på ankommande varor* *Kontrollera att varan är hel.*	Ja Ja
EXEMPEL: Hantering av varan	**EXEMPEL:** Bakterietillväxt p.g.a. för lång tid i rumstemperatur eller för hög temperatur i kyl/frys. Brister i personalhygien. Fysisk förorening genom utrustning/skadedjur.	*Hur gör du för att risken ska bli så liten som möjligt?* *Hur gör du för att motverka brister i personalhygien?* *Hur gör du för att utrustningen och livsmedlen inte ska råka smutsas ner?*	*Ja/Nej* *Ja/Nej* *Ja/Nej*
EXEMPEL: Tillagning	**EXEMPEL:** Överlevnad av bakterier p.g.a. för kort tillagningstid eller för låg temperatur.	*Hur gör du för att bakterier inte ska överleva? Vilka temperaturer vill du ha?*	*Ja/Nej*
EXEMPEL: Nedkylning	**EXEMPEL:** Bakterietillväxt p.g.a. för dålig nedkylning. Dålig personalhygien. Fysisk förorening från utrustning/skadedjur	*Hur kyler du ner för att minska risken för bakterietillväxt?* *Hur gör du för att motverka dålig personalhygien ?* *Hur undviker du föroreningar?*	*Ja/Nej*
EXEMPEL: Förvaring i kyla	*Vilka risker finns här? Vad händer vid för hög temperatur?* *Kan det ske någon kontaminering?*	*Vilka förebyggande åtgärder vidtar du för att motverka riskerna?*	*Ja/Nej*
EXEMPEL: Allergier	*Om allergiker beställer mat, vilka risker finns i köket och vid beställning?*	*Vilka förebyggande åtgärder vidtar du för att motverka riskerna? Hur gör du för att undvika att allergiker blir sjuka av maten?*	*Ja/Nej*

Miljöenheten
Box 304, 733 25 SALA
Tfn: 0224-74 70 00
E-post: byggmiljo@sala.se

Bilaga 2: Exempel på HACCP-plan för de kritiska styrpunkterna för tillagat kött

En sådan här HACCP-plan ska du skapa om du upptäcker ett hanteringssteg som har en kritisk styrpunkt. Observera att detta endast är ett exempel, att viktiga moment saknas i exemplet och varje HACCP-plan behöver vara anpassad till den aktuella verksamheten.

HANTERINGS-STEG	RISK SOM KAN UPPSTÅ	FÖRE-BYGGANDE ÅTGÄRDER Vad? När? Vem?	KRITISK PUNKT Ja/Nej	KRITISKT GRÄNSVÄRDE ÅTGÄRDSGRÄNS	ÅTGÄRD VID AVVIKELSE Vad? Vem?	Kontroll att systemet fungerar Vad? När? Vem?
Inköp/ transport/ mottagning *(Rått kött levereras med lastbil)*	**EXEMPEL:** Fysisk förorening och/eller felaktig temperatur på varan vid mottagning (biologisk fara)	*Hur säkerställer du att varan inte är fysiskt förorenad?* *Hur ofta gör du temperaturkontroll?* *Vem mäter temperaturen?* **Exempel:** Personalen som tar emot köttet kontrollerar alltid att förpackningen är hel och skriver ner temperaturen.	Ja	*Vilken temperatur är godkänt för levererat kött?* **Exempel:** Gränsvärde= +4 grader	*Vad händer om köttet är skadat eller har för hög temperatur?* **Exempel:** Skicka tillbaka köttet om det är skadat eller om temperaturen är mer än +2 grader över gränsvärdet (+6 grader).	Hur kontrollerar du att systemet faktiskt fungerar? **Exempel:** Listor finns där temperaturen på mottaget kött skrivits ner. Det finns även antecknat vad som gjorts om temperaturen varit för hög. Listorna kontrolleras en gång i månaden av kvalitetsansvarig. Termometrarna kalibreras årligen av kvalitetsansvarig
Tillagning	*Vilken är risken vid tillagning?*	*Hur förebygger du risken?*	Ja	*Vilka gränsvärden? Vilken kärntemperatur? Hur vet du att livsmedlet är färdigt?*	*Hur gör du om gränsen inte nås?* **Exempel:** Fortsätt tillaga tills temp. blir tillräckligt hög (utförs av kocken).	**Exempel:** Kontroll av temp. resultat, veckovis (utförs av ägaren). Kalibrera termometrarna, årligen (utförs av kvalitetsansvarig).
Nedkylning	*Vilken är risken vid nedkylning? Bakterier?*	*Hur förebygger du risken? Vem gör det? Hur? När/Hur ofta?*	Ja	*Vilken temperatur ska livsmedlet komma ner i vid nedkylning och inom vilken tid?*	*Vad gör du om livsmedlet inte kyls ned tillräckligt snabbt?*	*Hur verifieras detta? När/hur ofta? Av vem?*

Miljöenheten
Box 304, 733 25 SALA
Tfn: 0224-74 70 00
E-post: byggmiljo@sala.se