

# Visitas bransch- riktlinjer för restauranger

En beskrivning av hur livsmedelslagstiftningens krav på restaurang kan uppfyllas





# Innehåll

|           |                                                                  |
|-----------|------------------------------------------------------------------|
| <b>5</b>  | Visitats branschriktlinjer för livsmedelshantering på restaurang |
| <b>7</b>  | Dokumentation                                                    |
| <b>8</b>  | Färoanalys                                                       |
| <b>12</b> | Utbildning och personalens kunskaper                             |
| <b>16</b> | Personlig hygien                                                 |
| <b>20</b> | Inköp                                                            |
| <b>24</b> | Mottagning av varor                                              |
| <b>27</b> | Förvaring (torrt, kylt, fryst)                                   |
| <b>32</b> | Matlagning                                                       |
| <b>39</b> | Varmhållning                                                     |
| <b>40</b> | Bufféserving                                                     |
| <b>42</b> | Information, meny och försäljning                                |
| <b>49</b> | Diskning                                                         |
| <b>52</b> | Städning och rengöring                                           |
| <b>55</b> | Avfall                                                           |
| <b>56</b> | Vatten                                                           |
| <b>58</b> | Avlopp                                                           |
| <b>59</b> | Skadedjur                                                        |
| <b>62</b> | Underhåll av lokaler och utrustning                              |
| <b>64</b> | Revision                                                         |
| <b>66</b> | Rutiner för reklamationer och klagomål                           |
| <b>67</b> | Den offentliga kontrollen                                        |



# Visitas Branschriktlinjer

## för livsmedelshantering på restaurang

Det är frivilligt att använda branschriktlinjerna. Livsmedelsföretagaren ska bestämma vilka rutiner som ska gälla för alla som arbetar eller vistas i restaurangens kök och förvaringsutrymmen. Genom branschriktlinjerna vill Visita ge stöd till våra medlemsföretag i det arbetet. I branschriktlinjerna ger vi rekommendationer om vanliga lösningar som visat sig fungera väl.

Det är dock inte möjligt att ge rekommendationer som passar varje unik verksamhet. Därför presenterar vi i dessa branschriktlinjer också vad som är viktigt att tänka på i de olika sammanhangen för att det ska bli lättare att skapa egna rutiner som är anpassade för den egna restaurangen. Det är alltid lagstiftningens krav som gäller. Därför har vi valt ut viktiga delar av lagstiftningen och presenterar dem i sitt sammanhang.

### Om branschriktlinjerna

De här branschriktlinjerna innehåller en faroanalys och rekommenderade rutiner för restaurangverksamheter som ska vara till hjälp för företagen inom branschen i arbetet med att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav rörande livsmedelshygien. Eftersom branschriktlinjerna är mer detaljerade än lagstiftningen kan branschriktlinjen ställa mer långtgående krav än vad lagstiftningen gör.

Innan du väljer att följa branschriktlinjerna är det viktigt att jämföra den egna verksamheten med innehållet i branschriktlinjerna. Om din verksamhet skiljer sig från

riktlinjerna måste de delarna ses över särskilt i din verksamhet, så att inte viktiga faror missas. Om du behöver hjälp med att justera och komplettera rutinerna i din egen verksamhet kan du ta hjälp från exempelvis en konsultfirma som arbetar med frågor rörande livsmedelshygien.

Under arbetet med branschriktlinjerna har Visita haft samråd med flera olika personer som är verksamma i olika typer av företag inom branschen; fristående restauranger och olika kedjeföretag med restauranger över hela landet. Vi har också haft samråd med Livsmedelsverket.

Eftersom restaurangbranschen innehåller många olika typer av verksamheter är riktlinjerna inte heltäckande för alla. I takt med teknikutvecklingen, förändringar i livsmedelslagstiftningen och erfarenheter från användningen kommer riktlinjerna behöva utvecklas och förbättras. Därför kommer riktlinjerna ses över med jämna mellanrum.

Det är värdefullt för Visita att få in tips, idéer och önskemål från såväl företag som kontrollmyndigheter i arbetet med vidareutveckling av branschriktlinjerna. Enklast meddelar du sådana synpunkter direkt till vår e-post: [info@visita.se](mailto:info@visita.se)

Inför varje uppdatering går vi igenom inskickade synpunkter, men vi kommer kanske inte att ha möjlighet att svara på varje enskild synpunkt.

## Vad säger lagstiftningen om branschriktlinjer och ansvar för livsmedelssäkerhet?

### Utarbetande, spridning och användning av riktlinjer

(Artikel 7 i förordning EG nr 852/2004)

Medlemsstaterna skall [...] uppmuntra utarbetandet av nationella riktlinjer för god hygienpraxis och för tillämpning av HACCP-principerna. [...] Spridning och användning av både nationella riktlinjer och gemenskapsriktlinjer skall främjas. Livsmedelsföretagare får dock frivilligt använda dessa riktlinjer.

### Ansaret för livsmedelssäkerheten

(Artikel 1, punkt 1a i förordning EG nr 852/2004)

Det primära ansvaret för livsmedelssäkerheten ligger hos livsmedelsföretagarna.

### Livsmedelsföretagares skyldigheter

(Artikel 17 i förordning EG nr 178/2002)

1 Livsmedels- och foderföretagare på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skall i de företag de har ansvar för se till att livsmedel och foder uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för deras verksamhet och skall kontrollera att dessa krav uppfylls.

### Allmänna och särskilda hygienkrav

(Artikel 4 i förordning EG nr 852/2004)

- 2 Livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i ett led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel som ligger efter de led för vilka punkt 1 är tillämplig [punkt 1 avser primärproduktionen, författarens anmärkning] skall uppfylla de allmänna hygienkraven i bilaga II och alla särskilda krav i förordning (EG) nr 853/2004.
- 3 Livsmedelsföretagare skall i förekommande fall vidta följande särskilda hygienåtgärder:
  - a) Uppfyllande av mikrobiologiska kriterier för livsmedel.
  - b) Nödvändiga förfaranden för att uppfylla de mål som fastställts för att uppnå denna förordnings syften.
  - c) Uppfyllande av temperaturkriterier för livsmedel.
  - d) Upprätthållande av kylkedjan.
  - e) Provtagning och analys.
- 6 Livsmedelsföretagare får använda de riktlinjer som anges i artiklarna 7, 8 och 9 som ett stöd för att uppfylla sina skyldigheter enligt denna förordning.





# Dokumentation

*Arbetsätt och dokumentation ska utformas som livsmedelsföretaget behöver för att vara säker på att livsmedelslagstiftningens krav uppfylls. Bara när det gäller spårbarhet samt faror som tas omhand i så kallade kritiska styrpunkter enligt företagets faroanalys finns det krav på dokumentation.*

Det är livsmedelsföretagaren som ska avgöra vilka skriftliga instruktioner och vilken dokumentation av resultat från de egna kontrollerna som är nödvändig för att försäkra sig om att kraven i livsmedelslagstiftningen är uppfyllda. Det finns ett stort utrymme för att göra olika i olika företag. Om det finns så kallade kritiska styrpunkter enligt företagets faroanalys finns det krav på dokumentation just där.

När du som livsmedelsföretagare avgör vad som ska dokumenteras kan följande vara värt att tänka på:

## **Riskerna i verksamheten**

Det är nödvändigt att ha full kontroll över kritiska styrpunkter. Ett sätt att uppnå detta är att skriva ned hur arbetsmomenten ska utföras så att personalen vet vad som ska göras och på vilket sätt. De delar som avgör resultatet, säkra livsmedel, måste finnas med och även vad som ska göras om något inte stämmer med instruktionen. Ofta ingår en mätning eller observation och rutinen behöver då beskriva hur det ska gå till och vilka gränsvärden som gäller. Man ska i förväg beskriva vad som ska göras om man inte håller sig inom gränsvärdena. Beskriv också vilka resultat som ska dokumenteras.

## **Verksamhetens omfattning**

I ett litet företag med en enda anläggning, där livsmedelsföretagaren själv är delaktig direkt i verksamheten, kan man klara sig bra utan skrivna arbetsinstruktioner. Här

kan livsmedelsföretagaren själv övervaka och ge direkta instruktioner om något skulle behöva rättas till. Men det kan ändå vara bra att ha tydliga skriftliga instruktioner om livsmedelsföretagaren själv inte kan vara där på grund av sjukdom eller andra orsaker.

I ett företag med många anläggningar, många anställda eller stor personalomsättning är det effektivt att ha nedskrivna arbetsinstruktioner som personalen ska läsa och följa. Arbetsinstruktionernas detaljeringsgrad bör vara anpassad efter personalens kunskaper.

I dessa branschriktlinjer finns det rekommenderade rutiner som varje restaurangföretag kan använda och anpassa till sina egna förutsättningar. Väljer man att följa dem så vet man att det är ett sätt att uppfylla lagstiftningens krav. Nackdelen är att det kan vara svårt att anpassa tidigare invanda rutiner till de nya.

För att vara säker på att viktiga arbetsmoment och kontroller genomförs är det bra att dokumentera enligt fastställda checklistor och journaler. Men varje dokumentation tar tid och måste värderas i förhållande till riskerna. Har man bestämt sig för att en viss kontroll ska dokumenteras så behöver man även följa upp att dokumentationen sker på rätt sätt och vilka värden som dokumenterats. Till exempel måste alla värden som ligger utanför gränsvärdet följas upp så att de åtgärdas innan maten serveras.

Eftersom det är livsmedelsföretaget som är ansvarigt för att livsmedelslagstiftningen följs så måste livsmedelsföretagaren alltid kunna redogöra för rutinerna som gäller i företaget. Också detta kan vara en god anledning till att ha arbetsinstruktionerna nedskrivna så att man kan slå upp och visa dem. Men i så fall är det självklart viktigt att rutinerna stämmer överens med hur arbetet bedrivs i praktiken

# Faroanalys

Denna faroanalys är anpassad till en verksamhet med varmkök och kallkök som bl.a. hanterar råa animaliska produkter, har en viss varmhållning men inte lagar särskild specialkost. Vissa råvaror och hanteringssteg omfattas inte. Det beror på att de inte är lika vanliga och att de ofta kräver särskilda åtgärder.

## Faroanalysen

**Anmärkning:** När begreppen "vi" eller "våra" används nedan syftar detta på den verksamhet som genomför detta exempel på faroanalys.

## Fysiska faror

Fysiska faror som stenar, grus, glasbitar, insekter, främmande föremål, granuler från grovdiskmaskinen och benbitar i kött eller fisk har uteslutits från vidare faroanalys. Våra rutiner för personalhygien, inköp, varumottagning, rengöring, underhåll och skadedjur är tillräckliga för att minimera riskerna.

## Kemiska faror

Kemiska faror såsom histamin i konserverad tonfisk, bly, tenn, nitrater, solanin och transfetter stryks från vidare faroanalys, då det är osannolikt att våra råvaror och vår hantering skulle innebära någon betydande påverkan på risken för våra gäster. Vidare är det osannolikt att mögelgifter, bekämpningsmedelsrester, 3MCPD och PAH förekommer i gränsöverskridande mängder då vi handlar av återförsäljare som har eget ansvar och omfattas av offentlig kontroll.

Akrylamid bildas vid till exempel fritering av potatis. Genom att följa leverantörernas anvisning om hantering och avsluta friteringen i tid, när produkten är gyllen gul (inte brun) så håller vi nere halterna av akrylamid.

Rengöringsmedel förekommer i vårt kök, men genom våra rutiner förvaras och hanteras dessa separat och omfattande rengöring skiljs åt från mathantering i tid. Vid rengöring samtidigt som mathantering pågår är vi försiktiga och noggranna och skyddar livsmedlen så att inte rengöringsmedel kan hamna i maten. Då har vi minimerat riskerna.

Lektiner finns i baljväxter och orsakar kortvariga men besvärliga magsymtom som kan misstolkas som allvarligare matförgiftning eller allergi. Lektinerna blir oskadliga med rätt blötläggning och kokning av bönor och baljväxter. Följs tillagningsanvisningarna på förpackningarna är lektiner inget problem.

## Allergena faror

Mat med olika allergena ingredienser förekommer i vår verksamhet. Allergener kan till exempel vara mjölkprotein, laktos, olika nötter, kräftdjur, blötdjur, ägg, gluten, fisk eller sojabönor, men enskilda gäster kan även vara allergiska mot andra ämnen i maten. Vårt arbete måste därför inriktas på att förebygga okänt innehåll i maten och ha en god kommunikation med gästerna.

- Vi förebygger okänt innehåll i maten genom att köpa in råvaror med känt innehåll (enligt ingrediensförteckning), förvara alla produkter så att de inte blandar sig okontrollerat med varandra, vara noggranna med handhygien och använda rengjorda redskap.
- Vi håller reda på vilka allergena ingredienser som finns i våra olika maträtter (enligt informationsförordningens allergenlista i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011).
- Vi informerar gäster om att maten innehåller allergener, antingen genom information om varje maträtts innehåll av allergener eller uppmaning att fråga personalen och i så fall informera om allergener utifrån gästens behov.
- Vi är lyhörda för gäster som uttrycker särskilda önskemål om matens innehåll och har dialog med dem för att se hur vi kan uppfylla deras behov.
- Kunskap om allergena ingredienser är en grundförutsättning och på begäran från gäst ska vi kunna upplysa om alla ingredienser och om ett visst allergen hanteras i köket eller inte.
- För mer information om allergena faror – se branschriktlinjen "Allergi och annan överkänslighet".

## Mikrobiologiska faror

Med tanke på de råvaror vi hanterar och de processer som förekommer i vår verksamhet behöver vi ta särskild hänsyn till ett antal mikrobiologiska faror. Gemensamt för dem är att, oavsett sannolikhet, kan de orsaka allvarliga konsekvenser (exempelvis matförgiftning) för våra gäster.

Faroanalysen, förebyggande åtgärder och kontroller i verksamheten utvärderas i samband med intern revision.

För att visa hur vi tar hand om farorna har vi grupperat dem efter deras egenskaper:

### Värmekänsliga gruppen

- Parasiter (till exempel *Cryptosporidium*, *Trichinella spiralis*, *Giardia intestinalis*, *Toxoplasma gondii*)
- *Campylobacter* spp
- Patogena *E. coli* till exempel EHEC
- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp
- *Yersinia enterocolitica*
- Norovirus (calicivirus)



Farorna återfinns framförallt i vatten och animaliska råvaror (nöt, fläsk, lamm, vilt och fågelkött samt fisk). Genom förorenat vatten kan grönsaker och frukt vara förorenade. Många av farorna kan även komma från personal. Farorna som beskrivs i denna grupp, har det gemensamt att de dör genom tillräcklig värmebehandling. När de dött kan de inte orsaka skada. Dock finns det risk för återkontaminering.

För produkter som inte värmebehandlas, till exempel kall ätferdig mat, måste vi minimera förekomst och tillväxtpöjligheter. Det gör vi genom krav på våra leverantörer, använder produkterna inom hållbarhetstiden, hantlingsrutiner så att vi inte överför bakterier mellan olika produkter, användning av rent dricksvatten och kylförvaring.

Kall ätferdig mat som passerat hållbarhetstiden används i mat som värms upp över 70°C.

Fisk som serveras rå (sushi) fryser vi så att eventuella parasiter dör. (Om vi har garantier att odlad fisk som vi använder inte innehåller parasiter behöver vi inte frysa fisken i just de fallen.)

Vi är noga med hygien för att förhindra återkontaminering av värmebehandlande produkter.

#### *Förebyggande åtgärder*

Vi använder enbart vatten som är kontrollerat och vi är uppmärksamma på leverantörens informationer om eventuella kvalitetsavvikelser på dricksvattnet. Vatten kommer därmed inte att innebära några faror för oss så länge vi rengör våra kransilar, slangar och munstycken (se närmare rutin och checklista för rengöring).

- Följa personalhygienrutinerna (handhygien, inte arbeta när man kan smitta).
- Skölja eller skala frukt och grönsaker.
- Värmebehandling av malet kött (över + 70°C i kärntemperatur) eller inköp av råvaror från leverantörer som har kontroll över dessa faror.
- Kokning av frysta hallon
- Fisk som råvara ska vara färsk eller djupfrost.
- Frysning av fisk till -20 °C i minst 24 timmar eller -35°C i minst 15 timmar (eller intyg om "parasitfri") om den ska serveras rå.
- Förvaring i kyla anpassat till produkten, förvaringstiden och användningen.
- Separering av råvaror och värmebehandlad, ätferdig mat under hanteringen.
- Mat som stått på buffé återanvänds inte
- Varmhållning över +60°C alternativt maximalt två timmar.
- Kall buffé hålls under +8°C alternativt maximalt två timmar.

#### *Värmetåliga gruppen*

- *Bacillus cereus*
- *Clostridium perfringens*
- *Clostridium botulinum*

Farorna utgörs av sporbildande bakterier som inte kan neutraliseras genom värmebehandling. Dessa förekommer framförallt på jordiga rotsaker, men även på ris och kryddor. Även kött råvaror, grönsaker och frukter samt i torrvaror är riskabla då de kan förorenas med dessa bakterier.

Att minimera närvaro och tillväxt av dessa bakterier, före och efter värmebehandling, blir nödvändigt för att förebygga att de orsakar sjukdom.

#### *Förebyggande åtgärder*

- Jordiga rotfrukter/grönsaker hanteras med noggrann hygien för att undvika att jord och andra föroreningar sprids till andra rena produkter.
- Frukter och grönsaker ska sköljas före användning.
- Tillagning för omedelbar servering.
- Varmhållning av mat sker över 60°C alternativt maximalt två timmar.
- Snabb nedkylning (högst 8°C inom sex timmar).
- Kall buffé hålls under +8°C alternativt maximalt två timmar.

#### *Giftbildande gruppen*

- *Staphylococcus aureus*
- *Bacillus cereus*
- *Clostridium botulinum*
- Bakterier som kan bilda histamin

Farorna utgörs av ett gift (toxin) som bildas av bakterien *Staphylococcus aureus* vilken förekommer på hud och slemhinnor hos människor och djur. Bakterien kan avdödas vid 70°C, men toxinet försvinner inte genom värmebehandling.

Mat från kalla köket (till exempel kalla såser, sallad, kokta nedkylda ägg) och mat som hanteras efter värmebehandling tillhör risklivsmedlen. Att minimera spridning av bakterien från personalen till maten, samt tillväxt av den, är nödvändigt för att förebygga hälsofara.

*Bacillus cereus* bildar gifter som ger matförgiftning. Eftersom bakterien tillhör de värmetåliga kan giftet bildas även efter värmebehandlingen.

*Clostridium botulinum* kan också bilda gifter. Detta kan ske efter värmebehandlingen eftersom bakterien även ingår i den värmetåliga gruppen. Även om det är ovanligt att *Clostridium botulinum* orsakar matförgiftningar så är följderna mycket allvarliga. Därför är det nödvändigt att ta med den i faroanalysen.

Botulinumtoxinet orsakar bland annat förlamning av andningsmusklerna. Bakteriens tillväxtmöjligheter måste begränsas på samma sätt som de värmetåligen. Dessutom är matens sammansättning (rätt mängd socker, salt och syra i inläggningar och konserveringsmedlet nitrit i köttprodukter) viktig för att förhindra att botulinumtoxin bildas.

Histaminbildande bakterier kan finnas på tonfisk och makrill. Bakterierna avdödas med värme (tillagning) men giftet histamin finns kvar. Det finns ett gränsvärde för produkter som säljs på marknaden. Restaurangens hantering inriktas på att köpa in produkter som uppfyller kraven och förvara fisken i kyla samt att undvika hantering i rumstemperatur mer än absolut nödvändigt.

#### Förebyggande åtgärder

- God personallhygien.
- Kylförvaring kallare än 8°C.
- Varmhållning över 60°C.
- Varmhållning vid bufféserving över +60°C alternativt maximalt två timmar.
- Kall buffé hålls under +8°C alternativt maximalt två timmar.
- Snabb beredning, uppvärmning och nedkylning när temperaturen är mellan 8 och 60°C.
- Köttprodukter (korv, skinka, rimmat kött) bör vara nitritbehandlade. Botulinumgiftet orsakar bland annat förlamning av andningsmusklerna. Bakteriens tillväxtmöjligheter måste begränsas på samma sätt som de värmetåligen. Dessutom är matens sammansättning (rätt mängd socker, salt och syra i inläggningar och konserveringsmedlet nitrit i köttprodukter) viktig för att förhindra att botulinumgift bildas.

#### Råvaror som vi tagit med i faroanalysen

Råvarorna i vårt exempel är inköpta från anläggningar/leverantörer/återförsäljare som har eget ansvar och omfattas av offentlig kontroll. Om verksamheten istället köper direkt från privatpersoner eller hanterar råvaror

som inte alls finns med i listan eller något som står i kolumnen "Ingår inte i denna faroanalys" – måste faroanalysen kompletteras i det enskilda fallet.

|                                                        | Ingår i denna faroanalys                                                                                      | Ingår inte i denna faroanalys  |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Nötkött<br/>Fläskkött<br/>Lammkött<br/>Viltkött</b> | Torkat, kylt eller djupfryst.<br>Detaljstyckat, oberett helt, malet eller stickinjicerat (industrimarinerat). |                                |
| <b>Köttprodukter</b><br>(t ex korv, kassler)           | Köttprodukter med nitrit                                                                                      | Köttprodukter utan nitrit      |
| <b>Fisk</b>                                            | Färsk eller fryst. Urtagen eller filead.<br>Fisken uppfyller alla färskhetskriterier.                         | Escolar och oljefisk           |
| <b>Skaldjur</b><br>(eg kräftdjur och blötdjur)         | Kokta. Med eller utan skal.<br>Färska musslor som kokas på restaurangen.                                      | Ostron                         |
| <b>Kyckling, kalkon</b>                                |                                                                                                               |                                |
| <b>Ägg</b>                                             | Hela, av klass A, med stämpling                                                                               |                                |
| <b>Mejeriprodukter, ost</b>                            | Pastöriserad                                                                                                  | Opastöriserade mejeriprodukter |
| <b>Rotfrukter</b>                                      |                                                                                                               |                                |
| <b>Grönsaker, frukt, bär</b>                           | Färska, konserverade eller djupfrysta.<br>Skalade, oskalade. Köpta groddar.                                   | Egentillverkade groddar        |
| <b>Baljväxter, bönor</b>                               | Torkade, färska, färdigkokta konserverade.                                                                    |                                |
| <b>Svamp</b>                                           | Ex champinjon, kantarell, Karl Johan, fjällskivling, shiitake                                                 | Stenmurklor                    |
| <b>Kryddor</b>                                         | Färska eller torkade                                                                                          |                                |
| <b>Jäst</b>                                            | Färsk eller frystorkad                                                                                        |                                |
| <b>Mjöl, socker</b>                                    |                                                                                                               |                                |
| <b>Ris, pasta, gryner</b>                              |                                                                                                               |                                |
| <b>Honung, sirap</b>                                   |                                                                                                               |                                |

## Processteg som ingår i faroanalysen

Om verksamheten använder andra processer så måste faroanalysen kompletteras.

| Processteg                                                                                      | Ingår i denna faroanalys                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Inköp/Beställning</b>                                                                        | Inköp från leverantörer som omfattas av offentlig kontroll. Inköp från privatpersoner ingår inte.                                                                                                                                             |
| <b>Transport</b>                                                                                | Transport till vår restaurang i behållare som uppfyller lagstiftningens krav på lämplighet.                                                                                                                                                   |
| <b>Varumottagning</b>                                                                           | Alla varor som tas emot kontrolleras och registreras. Smutsigt ytteremballage tas bort utanför köket.                                                                                                                                         |
| <b>Förvaring (Rumstemperatur)</b>                                                               | Torr utrymme, alla produkter i försluten originalförpackning eller inslaget/förpackat i märkt emballage.                                                                                                                                      |
| <b>Förvaring Kyl</b>                                                                            | Temperatur mellan 0 och +8°C, inte varmare än förvaringsanvisningen på förpackningen. Alla produkter i försluten originalförpackning eller inslaget/förpackat i märkt emballage.                                                              |
| <b>Förvaring Frys</b>                                                                           | Temperatur -18°C eller kallare. Alla produkter i försluten originalförpackning eller inslaget/förpackat i märkt emballage.                                                                                                                    |
| <b>Upptining</b>                                                                                | Långsam upptining i kyl högst + 8°C eller snabb upptining för omedelbar tillagning.                                                                                                                                                           |
| <b>Blötläggning och kokning av baljväxter.</b>                                                  | Blötläggning av torkade baljväxter i rent vatten i rumstemperatur, sköljvattnet hälls bort och kokning i rent vatten enligt förpackningens anvisningar (olika för olika baljväxter på grund av olika mycket lektin).                          |
| <b>Beställning/val från gäst (sker ibland senare, när maten är förberedd eller färdiglagad)</b> | Gäster som tar eget ansvar för eventuella speciella krav och behov som de har på matens innehåll eller beredning. Med tillgång till meny och personal som kan ge information om matens innehåll och beredning väljer gästen vad de vill äta.  |
| <b>Beredning</b>                                                                                | Sköljning, skalning, skivning, hackning, blandning i okontrollerad temperatur under begränsad tid (högst 1 timme).                                                                                                                            |
| <b>Upphettning</b>                                                                              | Genomstekning av malet kött, kyckling och kalkon. Rosastekt hamburgare. Helt kött steks/upphetas på alla ytor. Fritering av potatisprodukter till gyllengul färg på ytan och ljus rostning av bröd.                                           |
| <b>Nedkylning</b>                                                                               | Aktiv nedkylning till temperatur under +8°C inom 6 timmar.                                                                                                                                                                                    |
| <b>Varmhållning</b>                                                                             | Temperatur +60°C eller varmare eller max två timmar.                                                                                                                                                                                          |
| <b>Kylförvaring</b>                                                                             | Färdiglagad mat förvaras vid +8°C eller kallare, i förpackning eller behållare med lock.                                                                                                                                                      |
| <b>Servering på tallrik</b>                                                                     | Uppläggning av portioner för omedelbar servering.                                                                                                                                                                                             |
| <b>Servering på buffé</b>                                                                       | Tillagad varm och kall mat presenteras för gästerna att ta själv från en buffé. Maten på buffén varmhålls över +60°C och mat som ska vara kall hålls under +8°C. Alternativt begränsas tiden för varje produkt på buffén till högst 2 timmar. |
| <b>Avdukning</b>                                                                                | Mat som varit ute för servering eller på buffén läggs direkt i soporna. Disken tas omhand skilt från mathanteringen.                                                                                                                          |
| <b>Sopor</b>                                                                                    | Allt avfall tas ut från beredningsutrymmen och lagringsutrymmen för livsmedel och förvaras skyddat från skadedjur.                                                                                                                            |
| <b>Diskning</b>                                                                                 | Avspolning med ljummet vatten, diskning med diskmedel samt noggrann slutsköljning med hett, rent vatten.                                                                                                                                      |
| <b>Ren disk</b>                                                                                 | Ren disk ska vara utan fläckar. Förvaras så att den inte smutsas ner.                                                                                                                                                                         |

# Utbildning och personalens kunskaper

Genom att anställa utbildad, erfaren personal och ha muntliga och skriftliga instruktioner som vi följer upp förebyggs att livsmedel hanteras på fel sätt eller att kontroller inte utförs på grund av okunskap.

## REKOMMENDERADE RUTINER FÖR ATT PERSONALEN SKA GÖRA RÄTT

Se till att instruktionerna till personalen (= rutinerna) är anpassade till verksamheten och att de är lätta att förstå och att de går att följa. Med bra rutiner som följs och övervakas så minskar behovet av utbildning.

Anlita personal med rätt kompetens. Inte bara formell utbildning är viktig – även erfarenhet och referenser från tidigare arbeten ska vägas in.

Ge introduktion till arbetsuppgifter och kontrollrutiner för personal i samband med att de anställs och när de får nya arbetsuppgifter.

Ge personalen tillfälle att under arbetstid gå igenom rutinerna för arbetsuppgifter och kontroller, ställa frågor och komma med förslag till förbättringar. Kontrollera behovet av kompletterande kompetens och/eller förändrade styrande rutiner.

## Bra att veta om personalens kunskaper

Lagstiftningen har inga krav på speciell utbildning för kökspersonalen. Det är företagaren som avgör vad som krävs och det beror i sin tur på vad som ska göras, vilka arbetsuppgifter var och en har och hur företagets rutiner ser ut. Finns det väldigt detaljerade rutiner för allting så behöver personalen ingen särskild kompetens för att de ska kunna utföra sina arbetsuppgifter. Om det istället är allmänt hållna rutiner så kräver det särskild kompetens och ibland särskild utbildning för att man ska kunna veta att personalen gör jobbet på rätt sätt. Det kan ju också variera mellan alla olika arbetsuppgifter som personalen utför. Om den utbildade kocken ska utföra rengöringsuppgifter kan det vara bättre att ha ett detaljerat städ schema och beskrivningar av hur rengöringen ska gå till istället för att låta kocken gå en kurs i rengöringsteknik.

Lagkravet om instruktioner och/eller utbildning av personalen är något som varje enskilt företag behöver se över hur de löser det på bästa sätt utifrån sin personals kunskaper och de aktuella arbetsuppgifterna.

Antingen vet personalen hur de ska göra eller så får de instruktioner, till exempel skriftliga rutiner som de ska följa.

## Ta reda på personalens kunskaper

I läroplanen för Restaurang och livsmedelsprogrammet finns följande relevanta lista på vad man bör kunna efter att ha genomgått kursen Hygienkunskap.

1. Kunskaper om mikroorganismers betydelse i samband med livsmedelshantering.
2. Kunskaper om livsmedelsburna smittor och förgiftningar.
3. Kunskaper om den personliga hygienens betydelse och färdigheter i att hantera livsmedel på ett hygieniskt sätt.
4. Förmåga att genomföra provtagningar på råvaror och färdiga livsmedelsprodukter.
5. Förmåga att rengöra utrustning och lokaler så att livsmedelshantering blir säker.
6. Kunskaper om lagar och andra bestämmelser inom området.
7. Färdigheter i att följa system för kontroll av livsmedelshygien samt att utföra egenkontroll.

Listan är även giltig när man vill bedöma personalens kunskap i livsmedelshygien. För tydlighetens skull påpekas att allergener och allergenhantering ingår i begreppet livsmedelshygien.

## Behovet av kunskaper varierar för olika personer och olika arbetsuppgifter

Varje person som arbetar i verksamheten har olika kunskaper och erfarenheter med sig. Arbetsuppgifterna varierar också och olika delar i arbetet kräver olika kunskaper. Dessutom har olika personer olika sätt att ta in kunskap på. Det gör att behovet av utbildning och bästa sättet att utbilda varierar från person till person i företaget och det är svårt att göra en generell rutin för detta. Därför presenterar vi här olika idéer kring hur behovet kan uppfyllas.

## Välj bästa alternativet för att uppfylla behoven

Om behovet kan uppfyllas med förändrade rutiner så bör det väljas i första hand.

När du vet att kompetensen behöver höjas – undersök olika alternativ;

- Intern utbildning, genom att planera och avsätta tid för att personal med den rätta kompetensen överför den till andra.
- Utforma instruktioner och information som hjälper personalen att hitta rätt kunskaper.





- **Självstudier.** Genom att studera information på Internet eller studera lämplig litteratur kan både intresse och kompetens öka till rätt nivå. Gör en plan, avsätt arbetstid och följ upp hur det går. Var tydlig med när planen börjar och när den är avslutad. Skriv upp vad som i något, till exempel viktiga webbsidor och vilken litteratur. (Livsmedelsverkets webbplats, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se), innehåller mycket information om riskerna med mat och hur man förebygger dem.) Det finns även olika internetkurser som kan vara lämpliga – särskilt om det gäller att skaffa sig allmänna kunskaper om livsmedelshygien – utan anpassning till den egna verksamheten.
- **Anpassad utbildning.** Beroende av ert behov kan olika utbildningsföretag och livsmedelskonsulter utforma specialanpassad utbildning för ert behov. Var noga i planering och beställningen så att satsningen i arbetstid och övriga kostnader uppfyller ert behov.
- **Färdiga kurser.** Det finns många olika kurser om till exempel livsmedelshygien eller livsmedelsallergier. Ibland kan sådana kurser ingå i leverantörernas service till sina kunder, till exempel om ni köper rengöringskemikalier, skadedjurssanering eller försäkringar. Var uppmärksam på företagens erbjudanden och överväg alltid om innehållet är rätt för er och eventuella säljbudskap för deras respektive produkter.
- **Tag referenser och avgör vilken utbildning ni behöver.**

### **Dokumentation**

*Introduktion:* innehållet bockas av på en checklista som sparas tillsammans med personalens övriga personaluppgifter.

*Planerade kurser och andra kompetenshöjande aktiviteter:* noteras i åtgärdslistan.

*Genomförd kurs:* Bockas av i åtgärdslistan och eventuella kursintyg (kopior) sparas tillsammans med personalens övriga personaluppgifter.

Dokumentationen sparas minst så länge personalen arbetar kvar.

Efter avslutad utbildning är det viktigt att följa upp om utbildningen har gett resultat. Vänta en tid efter utbildningen och undersök kompetensen bland personalen. Tänk efter om insatsen varit värd kostnaderna och planera in nästa steg i utbildningen eller bestäm ett datum när utbildningsbehovet ska ses över igen. Vänta aldrig längre än ett år mellan genomgångarna av behovet.

## Kursplan för utbildning i grundläggande livsmedelshygien

Om ni väljer att utbilda personalen i grundläggande livsmedelshygien bör kursen motsvara cirka en dag och innehålla följande delar:

- Matförgiftningar: statistik, orsaker, konsekvenser och produktansvar.
- Smittämnen/biologiska faror: bakterier, virus, svampar, parasiter.
- Smittkällor: personal, lokaler, inredning, utrustning, processer, råvaror, skadedjur, luften, korskontaminering.
- Övervaknings/styrpunkter (temperaturmätning, rengöringskontroll med till exempel tryckplattor, etcetera). Utvärdering av analysresultaten.
- Kemiska faror (främmande ämnen).
- Fysiska/fysikaliska faror (främmande föremål).
- Allergena ingredienser: korskontaminering etcetera.
- Identifiering av faror vid rundvandring i en för deltagarna representativ livsmedelslokal alternativt via bilder från en sådan lokal.
- Arbetsuppgift: identifiera faror i den egna verksamheten och beskriva vad man gjort eller kan göra för att ta hand om dem.
- Redovisning av arbetsuppgiften.
- Rutiner för grundförutsättningar (GHP), märkning och spårbarhet. Andra skyldigheter enligt lagen såsom återkallelse och information till konsumenter.
- Myndigheternas roll: lagstiftning och offentlig kontroll.
- Skriftligt prov: 10–15 flervalsfrågor alternativt 5–10 beskrivande frågor som speglar hela kursplanens innehåll.

## Kunskaper om tillämpning av HACCP-principerna

Personal som har det övergripande ansvaret för verksamhetens livsmedelshantering eller för den dagliga driften ska förstå och kunna redogöra för hur HACCP-principerna tillämpats i den egna anläggningen.

Om företaget själv genomför sin faroanalys, utformar förebyggande åtgärder, pekar ut kritiska styrpunkter och fastställer kritiska gränsvärden så behövs kunskaperna för det. I de kunskaperna ingår även hur man hittar information om faror i livsmedel, till exempel via Livsmedelsverkets webbplats.

### Viste du att:

HACCP är en metod för att säkerställa att maten som serveras är säker. Man går igenom alla tänkbara faror som är förknippade med de råvaror man använder. Varje del i hanteringen studeras också för att se hur farorna påverkas och om det tillkommer andra faror. Sen bestämmer man hur man förebygger och tar kontroll över de faror som innebär betydande risk. I vissa fall är ett särskilt moment helt avgörande för att maten ska bli säker. Då är det en kritisk styrpunkt. Hela metoden utvecklades inom NASA för att kunna garantera säker mat till astronauterna som skulle åka till månen.

Om företaget anlitar extern expertis, till exempel en konsult, ska uppgifter för konsultens kompetens finnas sparade på företaget (till exempel genom kopia på officiellt intyg eller anteckning i företagets egen dokumentation) och ansvarig på anläggningen ska kunna redogöra för hur principerna tillämpats och hur det visar sig i företagets rutiner och kontroller.

Om företaget följer Visitas branschriktlinjer för säker mat på restaurang ska personal med ansvar för rutiner och övervakning ha läst igenom och förstått branschriktlinjens tillämpning av HACCP-principerna och kunna visa hur man gjort för att veta om verksamheten i anläggningen omfattas av Branschriktlinjens faroanalys eller inte.

Branschen har tagit fram en partsgemensam nationell valideringsmodell för kock och servitrisyrket. Validering är ett bra sätt att kvalitetssäkra kompetensen hos personalen. Kontakta Visita för mer information om hur du går till väga för att validera din personal.

## Vad säger lagstiftningen om utbildning?

### Utbildning

(Kapitel XII i Bilaga II till förordning EG nr 853/2004)

Livsmedelsföretagare skall se till

- 1 Att den personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter,
- 2 Att de som ansvarar för utveckling och underhåll av det förfarande som avses i artikel 5.1 i denna förordning eller för användning av relevanta riktlinjer har getts adekvat utbildning i tillämpningen av HACCP-principerna, och
- 3 Att alla krav i nationell lagstiftning när det gäller utbildningsprogram för personer som arbetar inom vissa livsmedelssektorer uppfylls. (Här finns dock inte någon svensk nationell lagstiftning på området.).





# Personlig hygien

Varje person som hanterar maten måste göra rätt för att undvika att sprida skadliga mikroorganismer eller ämnen till maten. Med kontroll över smittriskerna, rena arbetskläder och noggrann handhygien minskar vi riskerna så långt vi kan.

## REKOMMENDERADE RUTINER FÖR PERSONLIG HYGIEN

### Smittsam sjukdom och sår

Du som arbetar med livsmedelshantering är skyldig att meddela ansvarig om du har sjukdom eller smitta som kan föras vidare via livsmedelshantering. Prata med ansvarig om du har sjukdom eller symtom som ger illamående, kräkningar, diarré, hosta, ont i halsen, förkylning eller sår. Detta gäller också om smittan finns i ditt hem. Du kan föra smittan vidare även om du inte själv är sjuk. Den som är ansvarig på arbetsplatsen avgör om du kan arbeta med livsmedel, omplaceras tillfälligt eller måste stanna hemma.

Om du har sår ska dessa täckas med plåster. Sår på händerna ska ha vattentåligt plåster och du måste använda skyddshandskar. Läkta sår som hålls rena, till exempel efter håll i öronen eller annan piercing behöver inte täckas.

### Arbetskläder och smycken

Byt om till arbetskläder (skor, byxor, tröja/rock, för kläde och huvudbonad) när du kommit till arbetet. Arbetskläderna får bara användas på arbetet.

Byt arbetskläder så att de hela tiden är fräscha och är utan fläckar.

Under arbetet får du inte bära smycken som kan komma i beröring med mat. Om du har ring som inte går att ta bort från fingrarna måste du använda skyddshandskar. Örhängen och piercing som är rena och verkligen sitter säkert och där sårerna är läkta är tillåtet utom på händerna. Lösnaglar och lösögonfransar ska inte användas vid arbete med mat.

### Telefoner och surfplattor

Rengör mobiltelefonen innan du tar in den i köket. Om du använder den under hanteringen är det viktigt att tvätta händerna innan du tar i mat eller utrustning igen.

### Handhygien

Händerna ska vara välvårdade, med friska nagelband och kortklippta naglar, inga lösnaglar. Vid problem med nagelband måste skyddshandskar användas.

Tvätta händerna noggrant efter toalettbesök, före arbetets början, mellan olika arbetsmoment, efter arbete med rått kött och efter att du rört vid håret eller någon kroppsdel.

Rutinerna för personlig hygien gäller alla som ska vistas i lokalerna där maten bereds.

## Bra att veta om personlig hygien

### Smittsam sjukdom

Personer som kan smitta via maten får inte delta i livsmedelshantering. Detta gäller även egenföretagaren, som kanske är den enda som jobbar i köket. Om det inte finns någon ersättare kan det bli nödvändigt att hålla stängt vid sjukdom för att undvika att smitta gästerna via maten.

Personal måste vara uppmärksam på sitt eget hälsotillstånd och meddela företagaren om sjukdomar, sår och smittor så att man kan avgöra om personen kan arbeta med livsmedel eller inte. Tillfredställande skyddsåtgärder ska därefter vidtas efter bedömning av ansvarig. Många sjukdomar smittar även efter att sjukdomssymtomen avklingat. När inte ansvariga på plats kan bedöma så kontaktas läkare för råd om lämpliga åtgärder.

**Förkylningar, halsinfektioner och liknande:** Arbete med oförpackade livsmedel bör inte äga rum så länge symtom föreligger.

**Diarréer:** Personer med diarré ska inte arbeta med oförpackade livsmedel.

**Salmonella, Shigella, EHEC:** Arbete med oförpackade livsmedel ska inte äga rum förrän smittfrihet föreligger, oavsett personens allmäntillstånd.

**Campylobakter, Yersinia:** Arbete med oförpackade livsmedel ska inte äga rum förrän personen är symptomfri.

**Tuberkulos:** Personer som är smittförande bör inte arbeta med oförpackade livsmedel oavsett allmäntillstånd.

**Norovirus (vinterkräksjuka), Rotavirus:** Personer som drabbats av Norovirus eller Rotavirus ska avvakta i två dygn efter att symtomen upphört innan arbete med oförpackade livsmedel återupptas.

**Hepatit A och E:** Arbete med oförpackade livsmedel får ske efter bedömning av behandlande läkare.

### Sår

Personer med sår på händerna, armarna eller ansiktet:

- Alla sår måste täckas så att eventuell infektion inte kan spridas till maten. Plåster och engångshandskar är lämpligt för sår på händerna. På övriga sår är det tillräckligt med plåster.
- Sår efter håll i öronen eller annan piercing ska skyddas som andra sår. Läkta sår efter piercing är normalt inget problem. De måste inte täckas. Det är viktigt att eventuella smycken är rena och att huden är ren.



### Ersättning till personer som inte kan arbeta med livsmedel på grund av smittrisk

Är en arbetstagare hemma och är sjuk eller vårdar sjuka barn gäller vanliga ersättningsregler. Om arbetstagaren inte själv är sjuk, men misstänkt smittbärare utan att ha förlorat arbetsförmågan, kan läkare, besluta om att stänga av personen från arbete med livsmedel. När ett sådant beslut finns kan arbetstagaren begära smittbärrarpenning från Försäkringskassan för den tid man tvingas avstå från arbetet. På Försäkringskassans webbplats, [www.forsakringskassan.se](http://www.forsakringskassan.se), kan du läsa mer.

### Arbetskläder

Räkna med att kläder som du haft på dig utanför arbetsplatsen kan föra med sig föroreningar och i värsta fall sjukdomsframkallande mikroorganismer. Det är en enkel åtgärd att alltid använda särskilda arbetskläder som bara finns på arbetsplatsen för att undvika att sprida sådana mikroorganismer till maten.

Arbetskläderna har en viktig roll i att hindra smittspridning. Men de kan också användas för att visa gästerna hur viktig hygien är. Därför kan företagets egna hygienregler mycket väl ställa högre krav än lagstiftningen gör.

Arbetskläder i köket är: skor, byxor, tröja/rock och ibland huvudbonad (se nedan om huvudbonad).

Komplettera med ett förkläde om du tillfälligt håller på med "kladdig" hantering.

Byt arbetskläder så att de hela tiden ser fräscha ut.

### När är det lämpligt att ha huvudbonad?

Ett hårstrå i maten innebär ingen egentlig fara för hälsan, men det upplevs äcklande av de flesta och det ska naturligtvis inte finnas där. Det är en större fara med till exempel stafylokocker som ibland finns i hårbotten och på huden. Därför är det viktigt att ha huvudbonad för att undvika spridning av stafylokocker till maten.

Eftersom stafylokockerna behöver tid på sig för att kunna växa och bilda sitt gift så är det viktigare med huvudbonad i all hantering som sker långt innan maten äts upp. Någon säker gräns finns inte, men serveringspersonal, som hanterar maten precis innan den äts påverkar inte säkerheten i detta avseende med eller utan mössa. När vi tillverkar mat som ska ätas senare blir mössan ett viktigt komplement för att undvika att stafylokocker skulle kunna orsaka matförgiftning. Lagar vi mat som inte ska ätas direkt (inom en timme), då är mössa lämpligt. Till exempel om maten säljs för avhämtning, catering, smörgåsbord/buffé eller om vi ska förbereda för att fortsätta tillagningen senare.

Smittvägen från håret till maten kan även gå via händerna. Om du kliar dig i håret får du med dig bakterierna på fingrarna. Det sker oavsett om du har mössa på eller inte,

men mössan är en bra påminnelse. Tvätta alltid händerna om du tagit i huvudet eller håret. Detsamma gäller för alla delar av huden som berörs.

### Smycken och engångshandskar

Smycken, armbandsur och liknande ska inte bäras så att de kan komma i beröring med oförpackade livsmedel eller på annat sätt utgöra en hygienisk risk. Dessa ska avlägsnas om de inte kan täckas tillfredställande med till exempel engångshandskar. Om engångshandskar används ska dessa bytas i samma utsträckning som händerna ska tvättas, till exempel mellan varje arbetsuppgift och efter övrigt förfarande som kan innebära att livsmedel förorenas. Det finns inget förbud mot piercing i lagstiftningen. Förutsatt att såret är läkt, smycket sitter säkert och hålls rent är en piercing inget hinder för god hygien. Lösnaglar gör att händerna är svårare att hålla rena och de kan lossna och hamna i maten. Därför är det olämpligt att använda dem när man hanterar mat. Lösögonfransar bör också undvikas av det skälet att de kan lossna och hamna i maten.

Det är lättare att hålla huden ren om den är fri från smycken som till exempel ringar, armband, örhängen och piercing. Lagstiftningens krav på livsmedelsföretagaren är att denne ska se till att maten inte förorenas. Ett enkelt sätt är att ha regler som säger att lösnaglar smycken, piercing och lösögonfransar inte är tillåtna. Det är lätt att övervaka och kan enbart av den orsaken vara väl motiverat. Väljer företagaren istället att tillåta någon form av smycken så blir det ytterligare ett moment att kontrollera. Om smycken inte ska riskera att kontaminera maten vid hanteringen så måste följande krav vara uppfyllda:

- Smycket ska vara rent och det ska vara slätt så att det kan rengöras enkelt.
- Sår (vid läkningsprocessen efter piercing) ska skötas och täckas in som andra sår.
- Smycket ska sitta säkert så det inte kan hamna i maten av misstag.

### Telefoner och surfplattor

Om inte telefonen och surfplattan är ren så kan smuts med olika mikroorganismer hamna på händerna och sedan i maten. Det undviker vi genom att antingen förbjuda telefoner och surfplattor i köket, eller så rengör vi dem innan de tas in i köket och tvättar händerna efter att vi använt den.

### Handhygien

Innan maten hanteras ska händerna vara rena. Händerna kan föra med sig farliga mikroorganismer eller skadliga ämnen till maten från huden och allt man rört vid. Det är därför viktigt att hålla händerna rena och fria från skador. Ett litet sår, trasiga, smutsiga naglar eller ett infekterat

nagelband kan innehålla miljontals bakterier som lätt hamnar i maten när man använder händerna. Var och en måste sköta om sina händer så att riskerna minskas. Naglarna ska hållas korta och rena. Nagelbanden ska hållas friska.

Tänk också på att mycket små mängder av vissa livsmedel kan framkalla allvarliga allergiska reaktioner och att rått kött kan innehålla många bakterier som kan vara skadliga om de hamnar på produkter som inte värmebehandlas.

För att undvika att allergena ingredienser eller bakterierna förs över till mat där de inte ska finnas så måste händerna tvättas mellan olika typer av livsmedel.

### Reglerna om personlig hygien gäller alla som ska vistas i lokalerna där maten bereds

I restaurangens kök vill vi undvika att det kommer in smittor utifrån. I köket finns också mycket utrustning som man kan skada sig på om man inte vet hur man gör. Därför vill vi undvika onödigt spring i köket. Ibland är det ändå nödvändigt att släppa in personer, till exempel reparatörer, konsulter, inspektörer, säljare eller intresserade gäster. Då gäller att de följer personalhygienreglerna. Det finns ju klart tillfällen när man ändå släpper in någon ett kort ögonblick utan att man går igenom alla personalhygienregler. Då gäller att de har rena skor eller skoskydd och att de inte petar på något i köket.

När det inte pågår någon mathantering i köket måste man inte följa personalhygienreglerna för att vara där. Men det kan vara nödvändigt att göra rent hela köket efteråt.

### Tvätta arbetskläder

Oavsett om arbetskläderna tvättas på en särskild tvättfirma, i restaurangens lokaler eller i personalens bostad så är det viktigt att följa dessa riktlinjer. Det är ett sätt att säkerställa att kläderna inte överför föroreningar till maten.

- Personer som tvättar arbetskläder får inte ha smittsam sjukdom som skulle kunna överföras med kläderna.
- Tvättning ska ske i maskin vid minst 60°C.
- Tvättmedel ska användas och doseras enligt anvisningarna på förpackningen.
- Torkning ska ske i torktumlare eller i ett hygieniskt utrymme. Toalettutrymme, dusch eller badrum är inte hygieniskt utrymme.
- Tvättade arbetskläder ska transporteras och förvaras så att de inte förorenas innan de används på arbetsplatsen.
- Om personalen tvättar arbetskläderna hemma ska de få anvisningar så att dessa rekommendationer kan följas.

Det är också möjligt att avgränsa en del i köket där besökare eller gäster kan finnas, till exempel vid ett "chefs table". Då måste man se till att det inte finns risk för att smitta kommer in som skulle kunna förstöra maten.

## Vad säger lagstiftningen om personlig hygien?

### Personlig hygien

(Kapitel VIII i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

- 1 Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iakttä god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.
- 2 Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Alla personer som har sådana åkommor och som är anställda i ett livsmedelsföretag och som förmodas komma i kontakt med livsmedel skall omedelbart rapportera sjukdomen eller symtomen, och om möjligt deras orsaker, till livsmedelsföretagaren.

### Tvätta händerna noggrant

- Blöt händerna med ljummet vatten.
- Tag flytande tvål.
- Gnid in handflatorna, handlederna, handryggarna, sidorna och alla fingrarna (kom ihåg båda tummarna!). Låt det ta minst 20 sekunder.
- Skölj händerna rena. Låt vattnet rinna tills du torkat händerna.
- Torka händerna torra med engångshandduk.
- Stäng av vattnet med hjälp av engångshandduken för att slippa röra kranen med dina rena händer.

### Kom ihåg att tvätta händerna ...

- Innan arbetet börjar och mellan arbetsmoment om olika råvaror/produkter hanteras,
- Efter arbete med rått kött,
- Efter toalettbesök, måltidsuppehåll och rökpaus,
- Efter kontakt med saker som inte är rena, till exempel mobiltelefon, kassan eller kontanter,
- Efter att ha rört vid håret, huden, öronen eller näsan,
- Efter rengöring av utrustning och lokaler samt efter hantering av kemikalier, emballage och avfall, och
- Efter annat arbete som kan innebära att livsmedel förorenas.



# Inköp

För att vi ska kunna veta vilka faror som finns i maten – så att vi kan minimera riskerna – måste vi lita på våra leverantörer. I vissa fall är det direkt avgörande, exempelvis när vi köper in varor som vi inte sedan värmebehandlar.

När det gäller allergena ingredienser är vi också helt beroende av att våra leverantörer vet vad det handlar om och informerar oss om alla förändringar.

Det är bra att ge sin leverantör en tydlig kravspecifikation på varorna och därefter kontrollera att dessa krav tillmötesgås. Leverantörer är, liksom alla andra livsmedelsföretag, skyldiga att vidta åtgärder för att identifiera och styra faror som kan medföra att företegets produkter utgör en risk för konsumenten. En leverantör som inte kan redogöra för säkerheten i sina produkter är inte en seriös aktör och bör undvikas.

## REKOMMENDERADE RUTINER FÖR INKÖP OCH TRANSPORT TILL ANLÄGGNINGEN

### Val av leverantörer

- Vi köper inte in livsmedel från privatpersoner.
- Vi väljer leverantörer som har eget ansvar och omfattas av offentlig kontroll.
- Leverantören ska kunna beskriva sin hantering, sina rutiner och de faror som kan finnas i produkterna.
- Leverantören ska kunna ge fullständiga kontaktuppgifter inklusive organisationsnummer.

### Val av produkter när du följer branschriktlinjens faroanalys

- Köttprodukter (till exempel korv, skinka, rimmat kött men inte helt obehandlat kött) bör innehålla nitrit (konserveringsmedel E250).
- Frysta hallon som vi ska servera utan kokning ska komma från leverantör som har kontroll över faran med norovirus.
- Vi köper bara in produkter som ingår i listan "Råvaror som vi tagit med i faroanalysen" enligt faroanalysen.
- Förpackningsmaterial och allt som kommer i kontakt med oförpackade livsmedel ska uppfylla kraven för material i kontakt med livsmedel. Vi måste kontrollera att det material vi köper in kan användas för de livsmedel, de tider och de temperaturer som gäller i vår hantering.

### Val av produkter när du har en egen faroanalys

Produkter och hantering som inte ingår i branschriktlinjens faroanalys ska det göras en egen faroanalys för. Om den faroanalysen visar att farorna måste vara under kon-

troll redan innan varorna tas emot (när inte farorna tas omhand i den egna verksamheten) så ska leverantören visa att våra krav är uppfylla.

### Transport

Maten som transporteras till anläggningen ska hållas fri från föroreningar (till exempel smuts, mikroorganismer och allergena ingredienser) och behålla rätt temperatur (lägre än förvaringsanvisningen) så att det inte växer mikroorganismer eller bildas gifter i maten.

## Bra att veta om inköp

### Val av leverantör

Eftersom leverantören har stor påverkan på säkerheten i vår mat så är det bra att bedöma varje leverantör noggrant. Som hjälp i det arbetet har vi tagit fram ett antal frågor som behöver få svar. Det finns också kommentarer till varje fråga som hjälp när svaren kommer. Det finns fler sätt att bedöma sina leverantörer på och har restaurangen redan en fungerande metod så försök ändå se hur frågorna besvaras och välj att ställa de frågor där du själv är tveksam.

### Bedöm leverantören innan du gör inköp

Frågor som är bra att ha svar på vid val av leverantör

1. Är företagets anläggningar godkända av kontrollmyndigheterna (eller registrerade om inte godkännande krävs)?
2. Är ni certifierade enligt FSSC 22000 – lednings system för livsmedelssäkerhet, BRC global standard for Food Safety eller IPlivsmedelsförädling?
3. Arbetar företaget med rutiner och övervakning för livsmedelssäkerhet?
4. Bygger rutinerna och övervakningen på en noggrann faroanalys?
5. Finns det faror förknippade med era produkter som vi måste ta hänsyn till vid vår hantering/servering?
6. Har ni goda rutiner som garanterar att alla allergena ämnen som hanteras i anläggningen identifieras och hanteras på ett säkert sätt?
7. Anges alla ingredienser, bärare och processhjälp medel i märkning eller produktfaktablad?
8. Finns rutiner för hur receptändring eller annan ändring i produkten ska kommuniceras med oss? Hur blir vi kontaktade vid återkallelse på grund av hotad livsmedelssäkerhet?

Frågorna ska ställas skriftligt till leverantören om inte svaren redan finns i informationsmaterial från leverantören, till exempel på företagets officiella webbplats.



### Kommentarer till frågorna och hjälp med bedömning

1. Anläggningar som är registrerade eller godkända omfattas av offentlig kontroll. Då vet vi att verksamheten ska kontrolleras av myndigheten. Om man vill kan man kontakta den kontrollmyndigheten och få reda på resultat från kontrollen. Det är offentliga handlingar och ska lämnas ut till den som begär. Man behöver inte ens berätta vem man är och vad man ska använda uppgifterna till. Fråga alltid kontrollmyndigheten om du misstänker att du fått felaktiga uppgifter från leverantören.
2. Om företaget är certifierat betyder det att ett oberoende kontrollorgan har kontrollerat att företaget uppfyller särskilda krav som beskrivs i en standard. Om din leverantör visar ett certifikat ska du kontrollera att certifikatet omfattar den verksamhet som hanterar de livsmedel som du ska köpa in och att certifikatet omfattar livsmedelssäkerhet. (Vissa standarder kan till exempel handla om "bara" miljö eller att företaget arbetar med kvalitet på ett systematiskt sätt utan att för den sakens skull ta med livsmedelssäkerheten.)
3. Alla livsmedelsföretag ska ha rutiner och övervakning för att kunna visa sitt livsmedelssäkerhetsarbete. Vi behöver veta om de arbetar efter sina rutiner och om de övervakar personalen och processerna.
4. Grunden till rutiner och kontroller för säkra livsmedel är själva faroanalysen. Den visar vilka faror som företaget tar hand om och hur det går till. För vissa företag finns det faroanalyser i branschriktlinjer som de kan följa, annars måste de ha en egen som är anpassad efter deras egen verksamhet. Jämför gärna deras faroanalys med information på Livsmedelsverkets webbplats eller annan kvalitetssäker information.
5. Många produkter som hanteras på en restaurang innehåller olika faror som tas omhand i normal tillagning. Till exempel förväntas vi värmebehandla malet kött innan vi serverar det eller skölja grönsaker innan vi hackar dem och lägger dem i en sallad. För kända råvaror har vi med det i vår egen faroanalys, men sammansatta och nyare produkter skulle kunna innehålla någon fara som vi inte tänkt på. Då behöver vi få veta det från vår leverantör. Det är också en kontroll av leverantörens kunskaper på området. Om de inte förstår frågan så kanske de inte har tillräcklig kompetens för att framställa säker mat?
6. Allergener vet vi att de kan orsaka allvarliga skador och i värsta fall dödsfall hos vissa konsumenter. Vi har rutiner i vår egen verksamhet för att inte blanda i allergena ingredienser i mat där de inte ska finnas. Det måste våra leverantörer också se till i sina verksamheter.

7. För att vi ska kunna veta vad maten innehåller måste sådana uppgifter komma med produkterna eller finnas tillgängliga för de produkter vi använder. Är varorna förpackade så står det på ingrediensförteckningen, eller i vissa fall finns uppgifterna på ett produktfaktablad. Det är viktigt att veta att man kan lita på den information man fått och att den verkligen anger allt som ingår. I vissa fall använder man "bärare" för kryddor till exempel. Det är för att produkten ska bli lättare att dosera och hantera. Bärare kan till exempel vara mjölkpulver och då måste den informationen finnas med. Annars kan det orsaka allvarlig allergisk reaktion om den finns i en produkt där vi inte förväntar oss mjölkproteiner.
8. Ibland kan tillverkare av en produkt utveckla den till exempel genom att byta ut ingredienser och ersätta dem med något annat. Om vi inte är observanta kan vi missa att innehållet förändrats. En allergen ingrediens kan till exempel vara ersatt av en annan och då vill vi att vi får veta det på ett tydligt sätt så att vi uppmärksammar förändringen.

### Inköp från privatpersoner

Livsmedelslagstiftningen tillåter att man köper in små mängder primärprodukter (produkter från jorden eller naturen) direkt från någon privatperson. Det kan till exempel vara bär och svamp eller produkter från jakt och fiske. Den som säljer produkterna omfattas inte av offentlig kontroll, men måste naturligtvis se till att produkterna som de säljer är säkra. Restauranger som köper in och hanterar sådana livsmedel behöver kontrollera att produkterna är säkra. Olika produkter kräver olika kontroller. För att restaurangen ska vara säker krävs kunskap om varje produkt och hanteringen i det enskilda fallet. På Livsmedelsverkets webbplats finns det vägledningar som kan vara till hjälp.

### Val av produkter

Köttprodukter (exempelvis korv, skinka, rimmat kött) bör innehålla nitrit (konserveringsmedel E250) för att minska risken för botulinumtoxin som annars kan ge svåra skador. Kött som bara är slaktat, styckat, skivat eller malet räknas inte in i begreppet köttprodukter och ska inte innehålla tillsatsen nitrit.

Frysta hallon som inte kokas innan de serveras orsakar ibland matförgiftningar. De har då varit förorenade med norovirus som finns kvar även efter noggrann sköljning. För att minska risken så mycket som möjligt behöver hallonen kontrolleras redan under odling och skörd. Korrekt odling utan bevattning med förorenat vatten samt en noggrann hygien under plockningen så att inte personal förorenar hallonen minskar riskerna. Om leverantören inte kan garantera detta ska hallonen kokas.


Om du bara köper in produkter som ingår i listan "Produkter som vi hanterar" enligt faroanalysen är du säker på att de ingår i faroanalysen. Andra produkter kan påverka faroanalysen mycket eller litet. Det beror på vilken produkt det är, vilka faror den för med sig och hur produkten ska användas. Börja med att lära dig vilka farorna är och vilka rekommendationer som finns kring produkten. Fråga leverantören och jämför med uppgifter från Livsmedelsverkets webbplats eller annan kvalitetssäker information.

---

## FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterial och allt som kommer i kontakt med oförpackade livsmedel ska uppfylla kraven för material i kontakt med livsmedel. Vi måste kontrollera att det material vi köper in kan användas för de livsmedel, de tider och de temperaturer som gäller i vår hantering.

Vid inköp av förpackningsmaterial av plast kontrollerar vi att:

- materialet är lämpligt för det vi tänkt använda det till (att det tål vätska, fett, syra, höga temperaturer som gäller för oss).
- materialet är godkänt enligt Normpack, är märkt med "för kontakt med livsmedel" eller märkt med glas och gaffelsymbolen: 

För material som saknar märkning behövs ett produktfaktablad från leverantören, där materialets lämplighet garanteras om det inte är uppenbart att materialet ska användas i kontakt med livsmedel, till exempel en produkt som heter "ostfilm". I många fall finns produktfaktabladet på kartongen. Särskilda regler gäller för produkter av plast, aktiva och intelligenta material och produkter (Aol), keramik och regenererad cellulosa (cellofan). De ska åtföljas av en lämplig dokumentation som visar att de uppfyller kraven i lagstiftningen. Ett sådant dokument brukar benämnas "förklaring om överensstämmelse" (Declaration of Compliance, DoC). Mer om risker med förpackningsmaterial finns på Livsmedelsverkets webbplats.

---

## Transport av livsmedel

Maten som transporteras till anläggningen ska hållas fri från föroreningar (till exempel smuts, mikroorganismer och allergena ingredienser) och behålla rätt temperatur så att det inte växer mikroorganismer i maten.

### Föroreningar under transporten

Alla livsmedel som är förpackade i tätt material som inte gått sönder klarar kraven. Men vi måste räkna med att ytteremballaget kan bli nedsmutsat under transporten.

### Temperatur under transporten

Temperaturen i produkterna ska hålla den temperatur som finns angivet på respektive produkt.

### Allmänna krav avseende transport av livsmedel

Leveranstid bör väljas, så att det finns personal tillgänglig i verksamheten som har tid att ta hand om varorna när de kommer.

Kyl och frysvaror bör transporteras i kyl respektive frysbil, eller i behållare som håller rätt temperatur på produkterna hela vägen fram till restaurangen. Om transporten tar kort tid så kan temperaturerna i produkten hållas ändå. Under en begränsad tid, max 30 minuter, kan temperaturen vara över gränsvärdet/förvaringsanvisningen utan att det påverkar hälsan.

Även vid transport är det viktigt att livsmedlen skyddas mot kontaminering. Fordon som används för transport av livsmedel ska hållas rena och i gott skick. Livsmedlen ska placeras och skyddas på ett sådant sätt att risken för kontaminering är så liten som möjligt. När det är nödvändigt ska de fordon som används kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur och möjliggöra temperaturkontroll.

Behållare som används får inte användas för transport av något annat än livsmedel, om detta kan leda till kontaminering. Om fordon används för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel samtidigt ska varorna, när det är nödvändigt, hållas ordentligt åtskilda och grundlig rengöring ska ske mellan transporterna.

## Vad säger lagstiftningen om inköp?

Lagstiftningen reglerar inte själva inköpet. Det är först när varorna tas emot som reglerna börjar gälla. Därför visas den lagstiftningen under avsnittet Mottagning av varor.



## Vad säger lagstiftningen om transport?

**Transport** (Kapitel IV i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

1. Fordon och/eller containrar som används för transport av livsmedel skall hållas rena och i gott skick för att skydda livsmedlen mot kontaminering och skall, när det är nödvändigt, vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring och/eller desinficering är möjlig.
2. Behållare i fordon och/eller containrar får inte användas för transport av något annat än livsmedel, om detta kan leda till kontaminering.
3. Om fordon och/eller containrar används för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel samtidigt skall varorna, när det är nödvändigt, hållas ordentligt åtskilda.
4. Bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av granulat eller pulver skall ske i behållare och/eller containrar/tankar som endast används för livsmedelstransporter.

Sådana containrar skall vara märkta på ett tydligt och outplånligt sätt på ett eller flera gemenskapsspråk för att visa att de används för transport av livsmedel, eller vara märkta "endast för livsmedel".

5. Om fordon och/eller containrar har använts för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel skall de rengöras grundligt mellan transporter för att undvika risken för kontaminering.
6. Livsmedel i fordon och/eller containrar skall placeras och skyddas på ett sådant sätt att risken för kontaminering är så liten som möjligt.
7. När det är nödvändigt skall de fordon och/eller containrar som används för att transportera livsmedel kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur och göra det möjligt att kontrollera att temperaturen hålls.



# Mottagning av varor

Livsmedelsföretagaren har ansvar för de livsmedel som verksamheten hanterar. Inkommande råvaror och andra produkter måste kontrolleras innan de tas in i verksamheten.

Varor med passerat hållbarhetsdatum, felaktig temperatur eller skadade förpackningar betyder att matens kvalitet försämrats. I vissa fall kan det vara så illa att vi inte kan servera säker mat till våra kunder. Kontrollera noga innan kyl och frysvaror med felaktig temperatur, eller leveranser som har lämnats utan övervakning, tas in i verksamheten. Inga varor ska tas emot som kan riskera matgästernas hälsa.

För att smittkälla eller annan livsmedelsburen fara ska kunna spåras i efterhand, och för att kunna dra tillbaka skadliga eller otjänliga livsmedel, måste företaget därför uppfylla krav på spårbarhet.

## REKOMMENDERADE RUTINER FÖR MOTTAGNING AV VAROR

### Kontrollera vid varje varumottagning att:

- Varorna kommer från en godkänd leverantör.
- Att det är rätt produkter, rätt antal och att våra kvalitetskrav uppfylls.
- Eventuella kylvaror håller rätt temperatur enligt förvaringsanvisning. Gör stickprov på produkter med lägst angiven förvaringstemperatur.
- Varor som ska vara djupfrysade verkligen är det. De ska vara stenhårda.
- Alla förpackningar är hela och rena. Vacuumförpackningar utan vacsläpp.
- Det inte finns några spår av skadedjur.

### Vid problem

Om temperaturen är fel, förpackningarna är trasiga, varorna är av dålig kvalitet, märkning saknas eller vi fått korta datum så kontaktar vi leverantören och beslutar om varan:

- Kan användas som planerat.
- Kan användas, men på annat sätt.
- Ska kastas.
- Ska skickas tillbaka till leverantören.

### Bra att veta om varje kontrollpunkt

#### Från en godkänd leverantör

Många faror i råvarorna måste vara under kontroll redan hos våra leverantörer. Till exempel får de inte innehålla odeklarerade allergener. Därför har vi rutiner för inköp/beställning. När vi vet att varorna kommer från kontrol-

lerade leverantörer kan vi förutsätta att de har kontroll över alla faror som vi inte själva kan påverka i vår egen hantering.

Kontrollera först att varorna kommer från en leverantör som är kontrollerad enligt inköpsrutinen. Det är bra att ha en lista med vilka leverantörer ni kontrollerat och vilka varutyper som varje leverantör får leverera till er.

Finns inte leverantören i listan så kontrollera först med den ansvariga att vi får ta emot deras varor. Om inte så skickas varorna tillbaka utan att användas.

### Rätt varor

Kontrollera att det är rätt varor enligt er beställning. Om det saknas varor kan det behöva beställas ersättningsvaror eller menyn kanske måste planeras om. Om leverantören själv valt ersättningsvaror kanske de kan innehålla andra ingredienser än ni räknat med – är det allergena ingredienser så måste det meddelas till kockar, serveringspersonal och den som ansvarar för menyn.

### Rätt antal

Kontrollera att antalet levererade kollin stämmer. När varorna sedan plockas in för förvaring eller användning så bockar vi av att vi fått allt på listan.

### Rätt kvalitet

Kontrollera att vi fått den kvalitet vi beställt. Kontrollera att det finns märkning på förpackade produkter.

Färs fisk kontrolleras att den har friskt röda gälar, klara ögon, och luktar fräscht. Färska fiskfiléer ska vara "genomskinliga" och lukta fräscht.

Styckefrysade produkter ska fortfarande vara styck frysade och inte frusit ihop i klumpar.

### Temperatur

Du ska vara säker på att varorna som tas emot har rätt temperatur enligt deras förvaringsanvisning. Varornas temperatur påverkas av vädret, transporttiden och containerns förmåga att hålla rätt temperatur. Du måste mäta temperaturen om du är osäker eller misstänker för hög

## Dokumentation

Signera följesedeln när allt är kontrollerat och du nöjt dig med att termometern visat lägre än förvaringsanvisningen. Skriv upp temperaturvärdet när du mätt exakt.

Skriv upp alla eventuella fel och vilka åtgärder som genomförts direkt på följesedeln och spara den på en angiven plats. Då har vi möjlighet att spåra våra produkter.



temperatur. Mät med instickstermometer mellan två varor, låt termometern ligga mellan produkterna. Det räcker att vänta tills siffrorna visar samma eller lägre än förvaringsanvisningen anger. Utan att veta den exakta temperaturen så är du ändå säker på att temperaturen är rätt. Om du behöver ett exakt värde måste du vänta tills siffrorna slutat att ändra sig på displayen. Det tar några minuter, så du kan passa på att göra de övriga kontrollerna under tiden.

#### *Djupfrysta varors temperatur*

Det är komplicerat att mäta rätt temperatur i djupfrysta varor. För att veta att temperaturen inte orsakar att mikroorganismer kan växa i produkten så räcker det att konstatera att produkten fortfarande är fryst till exempel genom att känna på den så att den fortfarande är "stenhård".

Andra kvalitetsförsämringar kan ske om temperaturen är högre än  $-18^{\circ}\text{C}$  och lagkraven tillåter inte högre temperatur än  $-15^{\circ}\text{C}$  under kortare perioder i samband med transport. Orsaken är att man vill kunna garantera matens kvalitet – inte bara livsmedelshygieniskt säker utan även att djupfrysta produkter har en bestämd kvalitet. Till exempel klumpar styckefrysta produkter ihop sig och cellväggar spricker så att mer väska försvinner ur produkten när den tinas upp.

Det finns ytterligare en viktig sak att tänka på; nämligen att det kostar energi att sänka temperaturen på frysvaror om de är för varma när de tas emot och ska "frysas in" igen. Är det mycket varor samtidigt så kan det även

påverka kvaliteten på andra varor i frysen som tillfälligt kommer att påverkas av den förhöjda temperaturen i frysutrymmet.

#### *Vid fel temperatur*

Om kyl och frysvaror vid mottagning har för hög temperatur måste vi avgöra om vi kan använda dem eller om vi måste skicka dem i retur. Detta är alltid en bedömning som måste göras med kunskap om riskerna och om hur varorna kan användas i verksamheten.

Om vi inte själv kan avgöra så använder vi oss av följande gränsvärden:

*Kylvaror som ska förvaras vid högst  $8^{\circ}\text{C}$ .*

Acceptera upp till  $10^{\circ}\text{C}$  om varorna kan kylas ner snabbt och användas inom det närmaste dygnet.

*Kylvaror som ska förvaras vid högst  $4^{\circ}\text{C}$ .*

Acceptera upp till  $6^{\circ}\text{C}$  om varorna kan kylas ner snabbt och användas inom det närmaste dygnet.

*Kylvaror som ska förvaras vid högst  $2^{\circ}\text{C}$ .*

Acceptera upp till  $4^{\circ}\text{C}$  om varorna kan kylas ner snabbt och användas inom det närmaste dygnet.

*Djupfrysta varor som ska förvaras vid högst  $-18^{\circ}\text{C}$ .*

Acceptera upp till  $-15^{\circ}\text{C}$  i alla lägen. Acceptera upp till  $0^{\circ}\text{C}$  om varorna kan tillagas direkt.

Alla temperaturfel skrivs upp, liksom vilken åtgärd vi väljer. Meddela temperaturfel till leverantören.

## Vad säger lagstiftningen om mottagning av varor?

**Bestämmelser om livsmedelsprodukter** (Kapitel IX i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

1. Livsmedelsföretagare får inte acceptera råvaror eller ingredienser, andra än levande djur, eller andra material som används vid bearbetning av livsmedel, som veterligen är, eller rimligen kan antas vara, kontaminerade med parasiter, patogena mikroorganismer, giftiga ämnen, nedbrytningsprodukter eller främmande ämnen i sådan omfattning att slutprodukten – efter det att livsmedelsföretagarna har tillämpat normala hygieniska sorterings- och/eller berednings- eller bearbetningsförfaranden – fortfarande är otjänlig som människoföda.
2. Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.
3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.
5. Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofaror uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att det

ta inte medför en hälsorisk. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.

7. Upptining av livsmedel skall göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. Vid upptining får livsmedlen inte utsättas för temperaturer som skulle kunna innebära en hälsorisk. Om smältvatten från upptiningen kan innebära en hälsorisk måste det ledas bort på adekvat sätt. Efter upptining skall livsmedel behandlas så att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning minimeras.
8. Farliga och/eller oätliga ämnen, även foder, skall märkas på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare.
9. Utrustning, fordon och/eller behållare/containrar som används vid bearbetning, hantering, transport eller lagring av ett av de ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans och som avses i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 får inte användas vid bearbetning, hantering, transport eller lagring av livsmedel som inte innehåller ämnet eller produkten, såvida inte utrustningen, fordonen och/eller behållarna/containrarna har rengjorts och kontrollerats åtminstone för att se till att det inte finns kvar synliga rester av ämnet eller produkten.

### Helt emballage

Kontrollera att alla förpackningar är hela och rena. Kontrollera även att vakuumpförpackningar är hela (utan "vacsläpp") Konserver och aseptiska förpackningar som är skadade kan betyda att innehållet är förstört. I trasiga förpackningar kan det även komma in okända allergener

### Skadedjur

Vi vill undvika att skadedjur följer med varorna in i verksamheten. Skadedjur kan vara svåra att bli av med när de kommer in i verksamheten. Läs mer om skadedjur i kapitlet Skadedjur.

### Spara följesedeln

Varje varumottagning ska finnas dokumenterad. Det enklaste är att spara följesedeln. Den som utfört kontrollerna signerar direkt på följesedeln. Eventuella fel skrivs direkt på följesedeln eller i en mottagningsjournal där alla fel samlas. (Detta gör det också lättare att se vilka leverantörer som krånglar.)

### Bra att veta om spårbarhet

Kravet på spårbarhet innebär att livsmedelsföretagare är skyldiga att veta från vilka leverantörer de köpt livsmedlen. Det brukar kallas kravet på spårbarhet "ett steg bakåt". Kraven på spårbarhet "ett steg framåt", att veta till vilka företaget levererat livsmedel, tillämpas bara för leveranser av livsmedel till andra livsmedelsföretag, alltså inte vid försäljning till slutkonsumenten.

För att kunna garantera spårbarheten ska följande uppgifter finnas dokumenterade, på till exempel följesedel, faktura eller antecknade i annat dokument:

- Ankomstdatum (vilket datum leveransen skedde)
- Leverantör (vem som levererat)
- Produktspecifikation (vad som levererats)
- Hur mycket som levererats.

Vid egna leveranser till andra livsmedelsföretag ska motsvarande uppgifter finnas dokumenterade. Istället för leverantör anges då mottagaren av varan. I det fall följesedel eller faktura används som dokumentation är det viktigt att försäkra sig om att dokumenten inne håller den nödvändiga informationen. Ställ krav på att "spårbarhetsuppgifterna" finns med på följesedeln eller fakturan.

Uppgift om mer exakt identitet, som till exempel bäst före-dag, lot- eller batchnummer är inget krav. Det kan dock vara bra att även dessa uppgifter finns dokumenterade för att till exempel i lagret kunna särskilja en sändning av ett visst livsmedel från andra sändningar av samma livsmedel. Detta för att vid eventuella problem med ett livsmedel undvika att till exempel allt måste kasseras. Denna så kallade interna spårbarhet är inte ett krav enligt lagstiftningen. Intern spårbarhet kan dock hjälpa till att begränsa skadorna om felaktiga livsmedel tagits in. Det kan även vara bra att ha en uppdaterad kontaktlista med uppgifter om leverantörerna, så att kontakter lätt kan tas vid eventuella felaktigheter.

### Exempel på dokumenterad varumottagning

25 maj 2019 12 kg revbensspjäll från "AB Inge Bra", 9,8°C (högst 7°C), bäst före 7 juni 2019. Ringt leverantören – vi får 20 % rabatt, använder allt idag./NN

27 maj 2019 9 kg köttfärs från "AB Inge Bra", 9,1° (högst 4°C), sista förbrukningsdag 28 maj 2019. Ringt leverantören – vi får kreditfaktura på allt. Kastat/NN

6 juni 2019 8,7 kg hel entrecote från "AB Inge Bra", 9,6° (högst 7°C), bäst före 7 juni 2011. Ringt leverantören – sagt att vi inte kan använda den och kort datum! De hämtar i eftermiddag – kreditfaktura. Köp inte från dem igen! /NN

## Vad säger lagstiftningen om spårbarhet?

**Spårbarhet** (artikel 18 till förordning EG nr 178/2002)

1. Livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur och alla andra ämnen som är avsedda för eller kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder skall kunna spåras på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan.
2. Livsmedels- och foderföretagarna skall kunna ange alla personer från vilka de har erhållit ett livsmedel, ett foder, ett livsmedelsproducerande djur eller ett ämne som är avsett för eller som kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder. I detta syfte skall livsmedels- och foderföretagarna ha system och förfaranden för att på begäran kunna lämna denna information till behöriga myndigheter.
3. Livsmedels- och foderföretagarna är skyldiga att ha system och förfaranden för att kunna identifiera de andra företag som har erhållit deras produkter. Denna information skall göras tillgänglig för de behöriga myndigheterna på begäran.
4. Livsmedel och foder som släpps eller sannolikt kommer att släppas ut på marknaden inom gemenskapen skall vara lämpligt märkta eller identifierade för att underlätta spårbarheten med hjälp av tillämplig dokumentation eller information enligt tillämpliga krav i mer specifika bestämmelser.

# Förvaring

## (torrt, kylt, fryst)

Vid förvaring kan maten påverkas. Ämnen som kunderna kan vara allergiska emot eller bakterier, kemikalier och föremål som kan skada kunden kan av misstag hamna i maten.

Om miljön är fuktig eller temperaturen fel kan skadliga mikroorganismer (bakterier, mögelsvampar) växa i maten och förstöra den. För att undvika det har vi särskilda utrymmen (rum, skåp och hyllor) där vi förvarar varorna i tillslutna förpackningar eller i behållare med lock. På så vis minskar vi också risken för att allergener sprids mellan olika produkter. Råvaror som inte är förpackade, till exempel hela grönsaker förvaras så att de inte kan förorena andra produkter som inte ska tvättas, sköljas eller skalas. Rent, god ordning, förpackat eller tillslutet, koll på tiden, koll på temperaturen helt enkelt.

### REKOMMENDERADE RUTINER FÖR FÖRVARING

Anpassningar till den aktuella verksamheten måste alltid göras. För hjälp i det arbetet kan du läsa mer under rubriken Bra att veta om förvaring på nästa sida.

#### Livsmedel

- Alla livsmedel i kylar, frysar och torrförråd ska förvaras övertäckta eller i tillslutna förpackningar och vara märkta. Varor som ska tvättas, sköljas eller skalas före användning, till exempel färska grönsaker, får förvaras oförpackat om det inte finns risk för att andra produkter förorenas.
- Alla varor ska vara märkta så att alla som behöver kan avgöra vad innehållet är, särskilt vilka allergena ingredienser som ingår, och hur lång hållbarheten är.
- Olika varor ska separeras i olika enheter, skåp eller hyllor för att förhindra förorening.
- Inget smutsigt ytteremballage får förekomma i kylar och torrförråd.

#### Porslin, förpackningsmaterial och engångsmaterial

- Ska förvaras skyddat, så att det inte blir smutsigt.
- Enbart små mängder förpackningsmaterial ska tas fram åt gången.
- Material ska förvaras uppochner om det står framme.

#### Utrustning och lagervaror

- Ingenting får förvaras på golvet.

#### Städutrustning och kemikalier

- Städutrustning ska förvaras i städörrådet eller på andra platser där de inte kan förorena livsmedel.
- Häng upp städutrustning som moppar, borstar och skrapor på krokar.
- Lagret av kemikalier ska finnas separat, det vill säga inte i köksutrymmet och inte på en plats där livsmedel förvaras eller hanteras.

#### Temperatur vid kyl- och frysförvaring

Kylar och frysar ska hålla den temperatur som varorna behöver. Varje gång vi ställer in varor i kyl eller frys ska vi vara uppmärksamma på att temperaturen är rätt genom att titta på termometern. Finns förvaringsanvisning på förpackningen ska den följas. Annars gäller följande förvaringstemperaturer:

| Produkttyp                                            | Temperatur           | Antal dygn |
|-------------------------------------------------------|----------------------|------------|
| Färdiglagad mat (värmebehandlad)                      | Högst 8°C            | 7          |
| Färdiglagad mat (delvis värmebeh.)                    | Högst 8°C            | 3          |
| Kött i bit                                            | Högst 8°C            | 4          |
| Malet kött                                            | Högst 4°C            | 1          |
| Färsk fiskfilé                                        | Isad eller högst 2°C | 3          |
| Bearbetad (sköljd, skalad delad), frukt och grönsaker | Högst 8°C            | 4          |
| Fryst                                                 | Kallare än -18°C     | -          |

Antal dygn är riktvärden som i många fall har god marginal. Råvarornas kvalitet, produkternas tillagning och hantering påverkar hållbarhetstiden. Observera att dessa temperatur och tidsgränser bara gäller förvaring. Under till exempel beredning sker ibland temperering av kött till rumstemperatur omedelbart före tillagning, då gäller andra rutiner och gränser.

#### Vid problem

Varor som saknar märkning får inte användas om man inte säkert kan veta innehåll och hållbarhet.

Om det är fel temperatur för den aktuella varan väljs en annan kyl med rätt temperatur.

Om kylens temperatur inte är rätt kontrolleras orsaken och vi gör en bedömning av maten som finns i kylan kan ha tagit skada.

Trasig utrustning repareras och alla livsmedel bedöms om de kan användas som vanligt, kan användas säkert på annat sätt eller om de måste kastas.

### Bra att veta om förvaring

Under förvaring bör livsmedlen förvaras i slutna behållare, till exempel förvaring med lock eller godkänd plastfilm. Det förebygger såväl tillförsel som vidare spridning av smittämnen, som mikroorganismer och allergener. Bakterierna som kan finnas på rått kött är en allvarlig fara om de hamnar på livsmedel som inte värmebehandlas. Förvara rått kött i hela förpackningar och, för säkerhets skull, på ett sätt så att eventuell kötsaft från trasiga förpackningar inte kan droppa ner på andra produkter. Placera därför rått kött på hyllan under andra varor som kan ätas utan värmebehandling.

Produkter som ska tvättas sköljas eller skalas före användning, till exempel hela grönsaker, behöver inte förvaras i slutna behållare eftersom eventuella smittämnen tvättas bort under sköljning och preparering. Rengjorda grönsaker kan förvaras under samma förhållanden som övriga produkter.

Vid förvaring av jordiga rotfrukter och grönsaker måste man se till att jorden inte kan förorena andra livsmedel, redskap eller rena utrymmen. Förvaring av dessa bör därför ske i separat utrymme. Beroende på mängd och typ av produkt kan separat utrymme ibland utgöras av tydlig åtskillnad. Vid mycket små mängder kan det vara möjligt med förvaring på hyllor längst ner, för att förhindra att jorden genom nedfall eller via beröring förorenar andra produkter. Sådan förvaring ställer dock krav på tydliga rutiner, och att rutinerna följs, för att undvika kontaminering.

Alla som ska använda produkterna som förvaras ska kunna hitta information om vad de innehåller och hur lång hållbarhet det är. Färdigförpackade produkter är märkta med dessa uppgifter. För egna produkter och produkter som packats om behövs det en märkning eller rutin som visar vad det är och datum för tillverkning eller hållbarhet. Är det alltid bara en och samma person som arbetar i köket så kanske innehållet och hållbarheten är kända utan märkning?

Golvförvaring av livsmedel eller utrustning som används i beredning ska inte förekomma. Golvet betraktas som en ören yta. Om viss golvförvaring ändå förekommer är det viktigt att rutiner säkerställer att rengöring av golvet sker samt att de förpackningar som förvarats på golvet i den fortsatta hanteringen inte riskerar att kontaminera utrustning, arbetsytor eller andra livsmedel.

### Kyltemperaturer, tider och hållbarhet

Kyl och frysutrymmen ska vara försedda med en lätt avläsbar termometer för mätning av lufttemperaturen. Det är bra om temperaturen visas på en display på utsidan av utrymmet. Viktigt i sådant fall är dock att det regelbundet säkerställs att displayen visar rätt temperatur. Kontrollmätning av temperaturen kan ske varje halvår eller i anslutning till service av kylanläggningarna.

### Dokumentation

Vi dokumenterar alla fel och åtgärder som inte kan genomföras och slutföras direkt.

### Visste du att...

... för att hållbarhetstiderna ska gälla måste förvaringsanvisningen ha följts under hela varans livslängd.

Bäst före-dagen ska ange hur länge produkten har kvar alla sina egenskaper under förutsättning att förvaringsanvisningen följts. Försämringen sker gradvis och inträffar alltså inte precis en viss dag. Bäst före-dagen ska däremot ge en uppfattning om hållbarhetstiden. Den är annars svår att avgöra utan att veta mer om produkten, hur den har hanterats och vilka egenskaper som skulle kunna vara försämrade. Efter bäst före-dagen kan produkten ofta fortfarande vara bra, om den förvarats i rätt temperatur. Maten får fortfarande säljas och användas efter bäst före-dagen om den håller tillfredsställande kvalitet.

Sista förbrukningsdagen är förknippad med livsmedlets säkerhet. Fram till och med sista förbrukningsdagen ska produkten vara säker. När sista förbrukningsdagen passerat är sannolikheten för hög att skadliga bakterier hunnit tillväxa eller bildat gifter i produkten som skulle kunna göra konsumenten sjuk. Inte heller detta sker precis när sista förbrukningsdagen är över, men det är inte vårt risker att prova. Därför får mat med passerat sista förbrukningsdatum inte säljas eller användas i ett livsmedelsföretag.







*Rätt temperatur är ett effektivt sätt att ha kontroll över många olika faror i maten*

Rätt temperatur är alltid den temperatur som står på förpackningen. För oförpackade varor måste livsmedelsföretaget själv avgöra vilken temperatur som är rätt. Temperaturen ska då vara sådan att det inte kan uppstå hälsofaror. Hälsofaror kan uppstå om vissa mikroorganismer blir så många att de kan orsaka sjukdom när vi får dem i oss eller om de kan bilda gifter. Vissa mikroorganismer kan växa i kylskåpstemperaturer, men de växer ganska långsamt. Det betyder att vi måste tänka på temperaturen och tiden. Med en lägre förvarings temperatur blir hållbarhetstiden längre.

För att vara helt säker på hållbarhetstiderna måste man göra undersökningar. Ofta är det inte de hälsofarliga mikroorganismerna som gör att hållbarheten "går ut". Istället är det bakterier som gör att maten luktar illa eller börjar se annorlunda ut. Maten blir "äcklig" och därför använder vi den inte.

Lagstiftningen anger, generellt sett, inte specifika temperaturkrav vid förvaring och beredning av livsmedel. Istället ska livsmedelsföretagaren själv sätta sina tid och temperaturgränser, vilket givetvis medför krav på att veta att de gränser som används verkligen ger säker mat. Stöd för valet av tid och temperaturgränser kan utgöras av beprövad erfarenhet, litteratur, mikrobiologiska prognoser eller analyser. För egenproducerade ätfärdiga rätter som förvaras i kyl bör principen vara att alltid förvara vid så låg temperatur som möjligt.

Om det upptäcks att förvaring skett vid en för produkten för hög temperatur måste alltid åtgärder vidtas. Generellt sett måste en bedömning göras beroende på vilken produkt det rör sig om och hur länge den blivit utsatt för den felaktiga förvaringstemperaturen. Finns misstanke om att produkten kan medföra hälsofaror ska den kasseras.


Det går också att ha kyl eller frysberoende livsmedel utan kyl och frys under korta stunder om det behövs. Lagstiftningen tillåter det om det inte finns någon hälsorisk.

### Frystemperaturer

Djupfrysta livsmedel ska förvaras vid  $-18^{\circ}\text{C}$  eller lägre temperatur. Under frysförvaring sker ingen mikrobiologisk tillväxt. Men en del kemiska processer pågår. Till exempel oxiderar (härsknar) fetter. I restaurangverksamheter är det sällan aktuellt med så långa förvaringstider som upp till ett halvår, därför är dessa kemiska processer normalt utan betydelse i sammanhanget.

För att varorna ska behålla sin kvalitet under lång tids förvaring är det viktigt att de är lufttätt förpackade och att temperaturen inte varierar mer än någon grad. Annars kan det lätt bli uttorkning på ytan, så kallad frysbränna och cellerna i produkten förstörs så att produkten tappar mycket vätska när den tinar.

### Förpackningsmaterial

Material som används för inslagning och emballering kommer i direktkontakt med livsmedel och får därför inte utgöra en källa till kontaminering. Materialet ska uppfylla de krav som ställs på sådant material, till exempel ska det inte avge skadliga ämnen till livsmedlet. Leverantören ska kunna visa om materialet uppfyller kraven eller inte. Normpackcertifikat är ett sätt att visa det. Vissa material är märkta med texten "för livsmedel", med denna speciella symbol: , eller med annan märkning med samma innebörd. Det finns också material som är godkända för att komma i kontakt med livsmedel men som inte är lämpliga för förvaring. Därför är det viktigt att vara noga med att det material som används till förvaring är avsett för förvaring. Var vaksam med plastmaterial som återanvänds vilka kanske endast är lämpliga för vissa livsmedel vid vissa temperaturer. Plastmaterial som återanvänds ska vara avsedda och testade för det. Värme och fett kan till exempel lösa ut ohälsosamma ämnen ur plasten om plasten inte är anpassad för det.

Material som återanvänds ska kunna rengöras effektivt. Repiga och på annat sätt trasiga material bör kasseras eftersom de är svåra att göra helt rena från allergener.

Viktigt är även att det material som används (till exempel plastbunkar och plastfilm) förvaras på ett sådant sätt att det inte riskerar att kontamineras.

## Vad säger lagstiftningen om förvaring?

### Allmänna regler för livsmedelslokaler

(Kapitel I i Bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004)

2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall
- d) när det är nödvändigt erbjuda lämpliga temperaturreglade hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet att förvara livsmedlen vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras samt, när det är nödvändigt, registreras.
10. Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.

### Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas

(Kapitel II i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

2. Adevkva anordningar skall, när det är nödvändigt, finnas för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar skall vara konstruerade av korrosionsbeständiga material, vara lätta att rengöra samt ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.

### Bestämmelser om livsmedelsprodukter

(Kapitel IX i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

2. Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.
3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.
5. Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsofara. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.
8. Farliga och/eller oätliga ämnen, även foder, skall märkas på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare.
9. Utrustning, fordon och/eller behållare/containrar som används vid bearbetning, hantering, transport eller lagring av ett av de ämnen eller produkter som orsakar allergi eller in-

tolerans och som avses i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 får inte användas vid bearbetning, hantering, transport eller lagring av livsmedel som inte innehåller ämnet eller produkten, såvida inte utrustningen, fordonen och/eller behållarna/containrarna har rengjorts och kontrollerats åtminstone för att se till att det inte finns kvar synliga rester av ämnet eller produkten.

### Bestämmelser om inslagning och emballering av livsmedel

(Kapitel X i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

1. Material som används för inslagning och emballering får inte utgöra en källa till kontaminering.
2. Material som används för inslagning skall lagras på ett sådant sätt att det inte utsätts för risken att kontamineras.
3. Inslagning och emballering skall utföras på sådant sätt så att produkterna inte kontamineras. När det är lämpligt, särskilt när burkar av metall och glas används, skall det säkerställas att behållaren är hel och ren.
4. Inslagningsmaterial och emballage som återanvänds skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, lätta att desinficera.

### Djupfrost

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:12) om djupfrysade livsmedel

- 5 § Temperaturen i djupfrysade livsmedel ska alltid vara -18°C eller lägre i alla delar av varan. Kortvarig temperaturhöjning till högst -15°C kan godtas vid transport, lokal distribution samt vid avfrostning och liknande i frysdiskar i detaljhandeln.

Förordning EG 37/2005 om djupfrysade livsmedel

Artikel 2

1. Utrymmen för transport, förvaring och lagring av djupfrysade livsmedel skall vara försedda med lämpliga mätinstrument som med korta och jämna mellanrum mäter och registrerar den lufttemperatur som de djupfrysade livsmedlen befinner sig i.
3. Temperaturregistreringar skall dateras och arkiveras av livsmedelsföretagaren under minst ett år, eller längre om det behövs på grund av de djupfrysade livsmedlens beskaffenhet och hållbarhetstid.

Artikel 3 (Undantag från artikel 2)

2. Den behöriga myndigheten får medge undantag från kraven i artikel 2 för frysrum med mindre än 10 kubikmeter för lagring av varor i detaljhandel och i stället tillåta att lufttemperaturen mäts med en väl synlig termometer.

## Svinn

Visita har på hemsidan sammanställt information om matsvinn, se mer på [http://www.visita.se/mittforetag/miljo\\_hallbarhet/hallbarhet/Matsvinn/](http://www.visita.se/mittforetag/miljo_hallbarhet/hallbarhet/Matsvinn/).

Visita har bland annat tagit fram en komigångguide för att minska matsvinnet.

**Observera:** Vad är det som skapar matsvinn? Kartlägg allt från inköpsrutiner till vad som ligger kvar på gästens tallrik.

**Registrera:** Hur stort är matsvinnet? Väg all mat som slängs och ta reda på vad som kastas och var det kastas mest mat.

**Skapa goda rutiner:** Hur kan vår verksamhet förebygga matsvinn? Arbeta in goda arbetsrutiner hos medarbetarna, till exempel "först in – först ut"-principen (FIFU)

**Informera och motivera:** Hur uppnår vi resultat? Sörj för god utbildning och motivera till insats genom att involvera medarbetarna och ge dem vägledning och uppföljning i arbetet.

# Matlagning

När vi tillagar maten har vi många möjligheter att se till att maten är säker att äta.

Allt eftersom vi fått tillgång till alla möjliga råvaror och tillagningsmetoder har experimentlustan fört matlagningen vidare till nya maträtter. Fortfarande måste vi ta hand om olika faror i maten och veta vad vi gör – antingen med beprövade metoder eller noggrant arbete med speciella faroanalyser för speciella tekniker eller råvaror.

## REKOMMENDERADE RUTINER FÖR MATLAGNINGEN

Detta förslag på rutiner gäller tillsammans med övriga rutiner, till exempel rutinerna för personlig hygien. Anpassningar till den aktuella verksamheten måste alltid göras. För hjälp i det arbetet hänvisas till texten efter rutinförslaget.

### Håll isär...

- mat som ska ätas utan värmebehandling från mat som ska värmebehandlas
- olika råvarugrupper (exempelvis kött och grönsaker)
- mat med olika allergena ingredienser
- produkter som kan vara förorenade från rena produkter och från ytor och redskap där rengjorda produkter ska hanteras. Använd olika arbetsbänkar eller hantera vid olika tidpunkter med noggrann rengöring emellan.

### Dessutom gäller följande försiktighetsåtgärder allmänt

- Alltid noggrann handtvätt efter hantering av rått kött.
- Skölj grönsaker och frukt noggrant innan användning.
- Innan ett livsmedel används kontrolleras datummärkingen. Om bäst föredag har passerats gör vi en bedömning av om varan kan användas eller måste kastas. Varor med passerad sista förbrukningsdag ska kastas.

### Följ recept

All personal måste alltid kunna få reda på vad maträtterna innehåller. Kontrollera att innehållsförteckning finns på sammansatta ingredienser och att de är tillgängliga, att recepten är aktuella och att eventuella ändringar kommuniceras till all personal.

Tillfälliga ändringar blir tydliga om det skrivs på behållaren eller i avvikelsesystem som är känt och använt av personalen.

Ändringar i recept blir tydliga om ersätta recept tas bort eller om det finns intern märkning som visar vilket recept som följs.

## Upptining

- Fryst mat ska tinas upp i kylskåp.
- Se till att kondens, smältvatten och tinad produkt inte droppar på någon annan vara.
- Små mängder som ska tillagas inom en timme kan tinas i varmluftsugn, mikrovågsugn, rumstemperatur eller i rinnande vatten.

## Fisk som ska tillagas

Innan vi använder fisk kontrollerar vi att den är färsk, luktar fräscht och vi tittar på fiskköttet så att det inte finns synliga parasiter där.

## Tillagning och upphettning

Temperaturkontroll behöver inte ske för mat om är säker att äta utan upphettning. All övrig mat måste kontrolleras varje omgång. Tänk på att:

- Maträtter som innehåller malet kött, fågelkött eller stickinjicerat kött ska genomstekas så att köttet inte är rosa i mitten eller vid ben.
- Maträtter med helt kött minst ska tillagas så att ytan blir välstekt.
- Nötkött, Lammkött, fläskkött och viltkött, som inte varit fryst minst tre dygn, ska genomstekas om gästerna begär det (Livsmedelsverket rekommenderar gravida att dessa produkter äts genomstekta om de inte djupfrysats minst tre dygn).
- Fisk ska tillagas till dess att köttet kan delas i lamellerna och inte längre är "genomskinligt".
- Blötdjur, till exempel blåmusslor, ska vara levande när uppvärmningen börjar och kokas tills att de har öppnat sig.
- Frysta hallon ska kokas innan servering.

Är man osäker bör man tillaga maten så att den uppnår en kärntemperatur på 70°C. Om maten inte klarar kontrollen eller uppnått rätt temperatur vid tillagning, värm maten mer och kontrollera igen.

## Fritering

- Fritering av potatisprodukter (till exempel pommes frites) sker till gyllengul färg på ytan. Blir produkten mörkare så kastar vi bort och gör om friteringen med ny råvara.

## Rostning av bröd

- Rostning av bröd (till exempel hamburgerbröd) sker till ljus rostning på ytan. Blir produkten mörk eller bränd så kastar vi bort och gör om rostningen.

**Nedkylning**

- Nedkylning påbörjas direkt efter avslutad tillagning.
- Maten ska placeras i kärl utan övertäckning.
- Vi har provat ut en metod som vi använder vid nedkylningen.

*Kontroll och gränsvärden*

- Inom sex timmar efter tillagningen har avslutats ska maten ha en temperatur under 8°C i hela livsmedlet.
- Varje gång mat kyls ner ska matens temperatur kontrolleras.

*Kontrollen sker på ett av dessa sätt:*

- Nedkylning 8°C. Tiden det tar att komma ned till 8°C mäts och ska vara kortare än sex timmar.
- Nedkylning sex timmar. Temperaturen mäts efter sex timmar och ska då vara under 8°C.

*Vid problem*

Om maten inte har en temperatur under 8°C inom sex timmar måste maten kastas.

**Bra att veta om matlagning**

I köket hanteras maten på många olika sätt. Viss mat värmebehandlas och det innebär att många mikroorganismer dör när maten värms tillräckligt mycket. Mat som inte värms upp måste vara säker på annat sätt, till exempel genom att mikroorganismerna på ytan tas bort med tvättning eller skalning. Efter att maten värmts eller skalats/tvättats är det viktigt att mikroorganismer inte tillförs igen. Det ser vi till genom att hantera maten med rena redskap i ren utrustning i rena utrymmen. Vi ser också till att mikroorganismerna får det svårt att växa till genom att undvika längre tider i temperaturer där de växer snabbt.

*Utveckling av nya maträtter och matlagningsmetoder*

Om man har avancerad matlagning med utveckling av nya tillagningsmetoder och nya recept så måste man ta reda på vilka faror (vilka mikroorganismer, kemiska ämnen, allergena ingredienser och fysiska föremål) som kan finnas i maten och hur man vet säkert att de inte skadar konsumenten.

*Levande ostron*

Exempel på mat som inte kan bli helt säker är levande ostron, gravat kött och råbiff. Ostronen kan till exempel innehålla norovirus, hepatit A virus, alggifter och allt som funnits i vattnet där de plockats. Eftersom ostronen äts levande kan vi inte vara säkra på vilka mikroorganismer som finns med. Kommer de med skadliga mikroorganismer från vattnet så finns de kvar när ostronen ser-

verat levande. När man äter dem kan man bli allvarligt sjuk. Om man ändå serverar ostron måste man vara säker på att de kommer från kontrollerade vatten. Då har undersökningar i vattnen gjorts för att så långt som möjligt undvika farorna.

*Råbiff, gravat kött, rosastekt hamburgare*

Råbiff och gravat kött kan innehålla olika bakterier som finns med vid slakten. Eftersom vi inte kan bli av med de bakterierna på annat sätt än genom tillräcklig uppvärmning så finns det risk att skadliga bakterier finns med i maten på tallriken. Äter man dessa produkter ska man veta att man kan bli allvarligt sjuk. För att göra vad man kan i beredningen så är råvarans kvalitet, den obrutna kylkedjan, hantering med rena redskap, kort förvaringstid och putsning av köttets ytor precis före malning/hackning viktiga delar för att hålla risken så låg som möjligt. Vi måste alltid räkna med att viss förorening finns med på köttet.

Om vi ändå väljer att servera råbiff, gravat kött eller för den delen rosastekt hamburgare krävs extra noggrann hygien, kylförvaring och en utvald råvara avsedd för ändamålet för att minska risken så mycket som möjligt. Eftersom bakterier, som sagt, huvudsakligen finns på ytan av helt kött kan köttstycket först brynas eller bräses på ytan för att minska antalet bakterier innan köttet används. Alternativt kan putsning av råvara med goda hygieniska metoder vara en åtgärd som minskar halter av bakterier på köttet innan det mals till färs. Goda hygieniska metoder syftar på olika åtgärder för att förhindra att det putsade köttet återkontamineras via händer eller redskap.

Men hur kan man äta biff som inte är genomstekt då? Bakterierna finns på köttets ytor. Så länge köttbiten är hel så räcker det att värma upp ytan till över 70°C för att bakterierna ska dö och inte kunna skada. Så det råa köttet innanför den tillagade ytan är utan bakterier. I viss beredning av köttprodukter sprutar man in marinad med hjälp av smala nålar som sticks in i köttet. Då kan man även få in bakterier från ytan till köttets inre – då kan vi inte vara säkra på att de dör om vi inte genomsteker hela köttet.

*Nötkött, Lammkött, griskött, viltkött*

Köttet kan innehålla parasiter. De kan i värsta fall smitta fostret hos gravida och kan då leda till skador på fostret. Därför ingår det i kostråd för gravida att de inte ska äta rått kött från nöt, lamm, gris och vilt. Parasiten dör vid djupfrysning i minst tre dygn och vid uppvärmning till minst 65°C. För personer som inte är gravida och för personer som har normalt immunförsvar är konsekvenserna av eventuell parasitinfektion lindriga.



### Fisk

Fisk som värms upp till temperaturer över 70°C blir ibland torr och tråkig. Finns det andra sätt att vara säker på att fisken inte innehåller skadliga bakterier eller parasiter? Fisk som råvara ska vara färsk när man tillagar den. Det kontrollerar man genom att undersöka färskhetskriterierna som är:

- Hel eller urtagen fisk: Klara ögon, röda gälar, fräsch doft.
- Filéer: "Genomskinlig" karaktär på fiskköttet, luktar fräscht.

Sedan tillagar man den så att fiskköttets proteiner stelnar, det ser man på fiskköttet, den lite genomskinliga karaktären försvinner och fiskköttet kan lätt delas i sina lameller. Lagstiftningen om parasiter i fisk medger olika metoder. Om fisken inte tillagas till en kärntemperatur av minst +60°C, i minst en minut så ska den antingen ha frysbehandlats (-20°C minst 24 timmar eller -35°C minst 15 timmar) eller vara vildfångad i områden där parasiter inte utgör någon hälsofara eller komma från en odlad miljö som är fri från parasiter.

### Sushi med rå fisk

Även här gäller att råvaran ska uppfylla alla färskhetskriterier. Dessutom ska fiskeriprodukter som inte är garanterat fria från parasiter djupfrysas. De ska frysas så att fiskköttets alla delar kommer ner till temperatur lägre än -20°C i minst 24 timmar (eller -35°C i 15 timmar). Om du inte använder fisk som frysbehandlats mot parasiterna måste du kunna visa att fisken kommer från odlingar som övervakas och är fria från parasiter, till exempel med intyg från din grossist. Vildfångad fisk ska alltid frysbehandlas eller ha odlats i en parasitfri miljö om den serveras rå.

Råvarans kvalitet, den obrutna kylkedjan med temperaturer under 2°C, hantering med rena redskap och kort förvaringstid är viktiga delar för att fisken ska vara säker att äta.

### Escolar och oljefisk

Dessa fisksorter innehåller svårsmält fett, så kallade vaxestrar som kan ge olika magbesvär, till exempel plötsliga diarréer, om man får det i sig. En liten mängd, som på en bit sushi till exempel, ger inga besvär. För större mängder är det viktigt att fisken upphettas ordentligt (stekas, grillas eller kokas) för att så mycket som möjligt av vaxestrarna ska försvinna.

### Separera hanteringen i tid eller rum

Att skilja hanteringen i rum innebär att hantering sker i separata utrymmen. Detta behöver dock inte innebära skilda rum i bemärkelsen väggar, tak och dörr. Det kan i vissa fall mycket väl vara tillräckligt med ett skäligt avstånd, stänkskydd eller liknande.

Att skilja i tid innebär att hanteringen sker vid olika tidpunkter. Separering i tid medför krav på noggrann och tillräcklig rengöring mellan de olika hanteringsmomenten – "skilt i tid med mellanliggande rengöring". Att skilja något i tid ställer därmed större krav på planering och tid till rengöring. För små lokaler, och små verksamheter, kan det dock vara den enda möjligheten, och fullt genomförbart om disciplinen är hög. Om produktionen ska skiljas i tid är det en bra idé att fastslå en produktionsordning, som noga följs. Produktionsordningen bör vara nedskriven och övervakas och utvärderas. I större verksamheter med kontinuerlig produktion kan det dock vara svårt att separera i tid.

### Fritering

Vid fritering av potatisprodukter kan det bildas akrylamid. Akrylamid ökar riskerna för cancer och kromosomskador. Därför är det viktigt att försöka minska den mängd akrylamid som vi får i oss via maten.

I restaurangköket är det svårt att exakt styra friteringen för att kontrollera bildandet av akrylamid. Men en generell metod är att inte fritera längre än att färgen på det som friteras är gyllengul. Större restaurangkedjor, inklusive dem med franchiseverksamhet ska använda friteringsutrustning som styr friteringen noggrant så att akrylamidbildningen blir så låg som möjligt.

### Rostning av bröd

När bröd rostas så bildas akrylamid i högre halter ju mörkare rostningen blir. Därför ska rostningen avbrytas medan färgen är lätt gyllenbrun. Skulle brödet bli mer rostat, eller bränt, ska det inte serveras.

### Nedkylning

Livsmedel som ska förvaras eller serveras kylda ska så fort som möjligt efter upphettning, eller efter den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår. Sporbildande bakterier kan exempelvis överleva tillagningen och kan därmed tillväxa vid för långsam nedkylning. Lär dig hur din nedkylningsutrustning fungerar genom att läsa bruksanvisningen och prova ut metoder som alltid ger ett godkänt resultat. Lämpligt gränsvärde för aktiv nedkylning är mindre än 8°C inom sex timmar

### Tips!

Mät gärna temperaturen någon gång under tiden, så att du kan skynda på nedkylningen om det går långsamt.

### Dokumentation

Den som kontrollerat att nedkylningen fungerat signerar varje gång på kontrollbladet för nedkylning. Alla åtgärder som görs (kastar mat/förändra rutiner/laga trasig utrustning) skrivs i åtgärdslistan.

Nedkylningen bör ske i separat utrymme, det vill säga sval eller nedkylningsskåp, för att inte riskera att påverka förvarningstemperaturen för andra produkter. Livsmedlen bör även vara övertäckta för att skyddas mot kontaminering. Nedkylning kan dock även ske med andra säkerställda metoder, till exempel i rinnande kallt vatten. Metoden bestäms ofta av hur stora mängder som ska kylas ned. Om nedkylningen tar längre tid än sex timmar måste produkten kasseras. Eftersom nedkylningen i de flesta fall är av central betydelse för att undvika tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer bör temperaturen, utrustningen eller metoden kontrolleras regelbundet. Tänk på att livsmedel med stor yta och liten volym kyls mycket snabbare än livsmedel med liten yta och stor volym. Livsmedel bör därför, om möjligt, kylas ned i mindre kärl eller bleck.

### Upptining

Upptining av livsmedel ska göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. Endast delvis upptinade livsmedel kan orsaka för låga temperaturer vid tillagningen så att mikroorganismer överlever tillagningen. Vatten från upptiningen kan även riskera att kontaminera andra livsmedel varför smältvatten måste ledas bort på adekvat sätt. Vid upptining får livsmedlen inte utsättas för temperaturer som skulle kunna innebära en hälsorisk. Lämpligt är att upptining sker i kylt utrymme. Vid upptining i rumstemperatur, av framför allt mindre känsliga livsmedel, bör inte livsmedlets temperatur överstiga 8°C, mer än under en mycket begränsad tid och att värmebehandling eller servering sker i direkt anslutning.

## Vad säger lagstiftningen om matlagning?

### Bestämmelser om livsmedelsprodukter

Kapitel IX i Bilaga II till förordning EG nr 853/2004

1. Livsmedelsföretagare får inte acceptera råvaror eller ingredienser, andra än levande djur, eller andra material som används vid bearbetning av livsmedel, som veterligen är, eller rimligen kan antas vara, kontaminerade med parasiter, patogena mikroorganismer, giftiga ämnen, nedbrytningsprodukter eller främmande ämnen i sådan omfattning att slutprodukten – efter det att livsmedelsföretagarna har tillämpat normala hygieniska sorterings- och/eller berednings- eller bearbetningsförfaranden – fortfarande är otjänlig som människoföda.
2. Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.
3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.
4. Adekvata förfaranden skall finnas för att bekämpa skadedjur. Adekvata förfaranden skall även finnas för att förhindra att tamdjur får tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras (eller, om den behöriga myndigheten tillåter detta i särskilda fall, för att förhindra att sådant tillträde leder till kontaminering).
5. Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofaror uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid be-

redning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.

6. Livsmedel som skall förvaras eller serveras kylda skall så fort som möjligt efter upphettning, eller efter den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår.
7. Upptining av livsmedel skall göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. Vid upptining får livsmedlen inte utsättas för temperaturer som skulle kunna innebära en hälsorisk. Om smältvatten från upptiningen kan innebära en hälsorisk måste det ledas bort på adekvat sätt. Efter upptining skall livsmedel behandlas så att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning minimeras.
8. Farliga och/eller oätliga ämnen, även foder, skall märkas på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare.
9. Utrustning, fordon och/eller behållare/containrar som används vid bearbetning, hantering, transport eller lagring av ett av de ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans och som avses i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 får inte användas vid bearbetning, hantering, transport eller lagring av livsmedel som inte innehåller ämnet eller produkten, såvida inte utrustningen, fordonen och/eller behållarna/containrarna har rengjorts och kontrollerats åtminstone för att se till att det inte finns kvar synliga rester av ämnet eller produkten.

**Särskilda bestämmelser om fiskeriprodukter**

Förordning (EG) nr 853/2004 Bilaga III, avsnitt VIII Fiskeriprodukter

2. Kapitel III delarna A, C och D, kapitel IV del A och kapitel V är tillämpliga på detaljhandeln.

**KAPITEL III****A. KRAV FÖR FÄRSKA FISKERIPRODUKTER**

1. Kylta oförpackade produkter som inte distribueras, sänds iväg, behandlas eller bereds omedelbart efter det att de anlänt till en anläggning på land, skall förvaras i is i lämpliga utrymmen. Ny is skall läggas på så ofta det behövs. Förpackade fiskeriprodukter skall kylas till en temperatur som ligger nära den för smältande is.
2. Hantering såsom huvudskärning och rensning ska utföras under hygieniska förhållanden. Om rensning är möjlig ur teknisk och kommersiell synpunkt ska den göras så fort som möjligt efter det att produkterna har fångats eller landats. Produkterna ska tvättas grundligt omedelbart efter dessa åtgärder.
3. Filetering och skivning skall utföras så att produkterna inte kontamineras eller förstörs. Beredda produkter skall avlägnas omedelbart efter avslutad beredning. Filéer och skivor skall förpackas och kylas så snabbt som möjligt efter beredning.

**D. KRAV BETRÄFFANDE PARASITER**

1. Livsmedelsföretagare som på marknaden släpper ut
  - a) fiskeriprodukter avsedda att förtäras råa, eller
  - b) marinerade, saltade eller på annat sätt behandlade fiskeriprodukter, om behandlingen inte är tillräcklig för att döda livsdugliga parasiter, framställda av fisk eller bläckfisk, ska se till att råvaran eller slutprodukten frysbehandlas för att döda livsdugliga parasiter som kan utgöra en risk för konsumenternas hälsa.
2. För andra parasiter än sugmaskar ska frysbehandlingen bestå i att temperaturen i alla delar av produkten sänks till åtminstone
  - a) -20°C i minst 24 timmar, eller
  - b) -35°C i minst 15 timmar.
3. Livsmedelsföretagare behöver inte utföra den frysbehandling som krävs enligt punkt 1 för följande slag av fiskeriprodukter:
  - a) Fiskeriprodukter som genomgått eller är avsedda att före förtäring genomgå en värmebehandling som dödar den livsdugliga parasiten. För andra parasiter än sugmaskar ska produkten värmas upp till en kärntemperatur på 60 °C eller mer i minst en minut.
  - b) Fiskeriprodukter som bevarats som frysta fiskeriprodukter under tillräckligt lång tid för att döda de livsdugliga parasiterna.
  - c) Fiskeriprodukter från vildfångst, förutsatt att
    - i) tillgängliga epidemiologiska data visar att de fiskevatten där råvaran har sitt ursprung inte utgör någon hälsofara på grund av förekomsten av parasiter, och
    - ii) den behöriga myndigheten tillåter det.
  - d) Fiskeriprodukter från fiskodlingar, odlade från embryon och utfodrade enbart med foder som inte kan innehålla livsdugliga hälsofarliga parasiter, förutsatt att ett av följande krav är uppfyllt:
    - i) De har uteslutande odlats i en miljö som är fri från livsdugliga parasiter.
    - ii) Livsmedelsföretagaren har kontrollerat, genom förfaranden som den behöriga myndigheten godkänt, att fiskeriprodukterna inte utgör en hälsofara med avseende på närvaro av livsdugliga parasiter.
4. a) När sådana fiskeriprodukter som avses i punkt 1 släpps ut på marknaden, utom när de tillhandahålls konsumenten, ska de åtföljas av en handling utfärdad av den livsmedelsföretagare som utfört frysbehandlingen, med uppgift om typ av frysbehandling.
- b) Före utsläppande på marknaden av sådana fiskeriprodukter som avses i punkt 3 c och d, och som antingen inte har frysbehandlats eller inte är avsedda att före konsumtion genomgå

en behandling som dödar livsdugliga hälsofarliga parasiter, ska livsmedelsföretagaren garantera att fiskeriprodukterna har sitt ursprung i fiskevatten eller på en fiskodling som uppfyller de särskilda villkor som anges i punkt 3 c eller d. Detta krav kan uppfyllas genom uppgifter i handelsdokumentet eller genom annan information som åtföljer fiskeriprodukterna.

**KAPITEL IV:****KRAV FÖR VISSA BEARBETADE FISKERIPRODUKTER****A. KRAV FÖR KOKNING AV KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR**

1. Kokningen ska följas av snabb kylning. Om inga andra konserveringsmetoder används, ska kylningen fortsätta till dess att en temperatur som ligger nära temperaturen för smältande is har nåtts.
2. Skalning och urtagning av kött ska utföras under hygieniska förhållanden så att kontaminering av produkterna undviks. Om dessa moment utförs för hand, ska personalen vara extra noga med att tvätta händerna.
3. Efter skalning och urtagning av köttet ska de kokta produkterna omedelbart frysas eller så snart som möjligt kylas till den temperatur som anges i kapitel VII.

**KAPITEL V:****HÄLSONORMER FÖR FISKERIPRODUKTER**

Utöver att garantera att de mikrobiologiska kriterier som antagits i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004 följs, skall livsmedelsföretagare se till, beroende på produkternas eller arternas natur, att fiskeriprodukter som avyttras som livsmedel uppfyller normerna i detta kapitel: Kraven i delarna B och D ska inte gälla hela fiskeriprodukter som används direkt för framställning av fiskolja som är avsedd att användas som livsmedel.

**A. FISKERIPRODUKTERS ORGANOLEPTISKA EGENSKAPER**

Livsmedelsföretagare skall göra en organoleptisk undersökning av fiskeriprodukterna. Vid denna undersökning skall särskilt klargöras om fiskeriprodukterna uppfyller alla kriterier på färskhet.

**B. HISTAMIN**

Livsmedelsföretagare skall säkerställa att gränsvärdena för histamin inte överskrids.

**C. TOTAL MÄNGD FLYKTIGT KVÄVE**

Obearbetade fiskeriprodukter får inte släppas ut på marknaden om kemiska test visar att gränsvärdena för TVB-N eller TMA-N har överskridits.

**D. PARASITER**

Livsmedelsföretagare skall se till att fiskprodukter har okulärbesiktigats i syfte att upptäcka synliga parasiter innan de släpps ut på marknaden. De får inte som livsmedel avyttra fiskeriprodukter eller delar därav som är tydligt angripna av parasiter.

**E. HÄLSOVÅDLIGA TOXINER**

1. Fiskeriprodukter som härrör från giftiga fiskar av följande familjer får inte släppas ut på marknaden: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae och Canthigasteridae.

Färska, beredda, frysta och bearbetade fiskeriprodukter från fiskar av familjen Gempylidae, särskilt *Ruvettus pretiosus* och *Lepidocybium flavobrunneum*, får endast släppas ut på marknaden förpackade och ska vara märkta på ett sådant sätt att de ger konsumenten information om metoderna för beredning och tillagning och om risken i samband med förekomsten av ämnen som kan orsaka problem i matsmältningsorganen.

Det vetenskapliga namnet på fiskeriprodukterna ska åtfölja det vanliga namnet i märkningen.

2. Fiskeriprodukter som innehåller biotoxiner, till exempel ciguateratoxiner eller muskelförlamande toxiner, får inte släppas ut på marknaden. Fiskeriprodukter som härrör från levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor får dock släppas ut på marknaden om de har framställts i överensstämmelse med bestämmelserna i avsnitt VII och uppfyller kraven i kapitel V punkt 2 i det avsnittet.

**Förebyggande och reducerande åtgärder och åtgärdsnivåer för att minska förekomsten av akrylamid i livsmedel**

Förordning (EU) nr 2017/2158

**Artikel 1 Tillämpningsområde**

1. Livsmedelsföretagare som producerar och släpper ut livsmedel enligt punkt 2 på marknaden ska, utan att det påverkar tillämpliga bestämmelser i unionslagstiftningen på livsmedelsområdet, i enlighet med artikel 2 tillämpa de förebyggande och reducerande åtgärderna i bilagorna I och II för att akrylamidhalterna ska vara så låga som rimligen är möjligt och komma under åtgärdsnivåerna i bilaga IV.
2. Följande livsmedel avses i punkt 1:
  - a) Pommes frites, andra skurna (friterade) produkter och skivade potatisschips från färsk potatis.
  - b) Potatisschips, snacks, potatisbaserade kex och andra potatisprodukter från potatisdeg.
  - c) Bröd.
  - e) Finare bageriprodukter: kakor, kex, skorpor, müslistänger, scones, strutar, rån, crumpets (engelska brödpannkakor) och pepparkakor samt knäckebröd, crackers och brödsstitut. I denna kategori är crackers detsamma som torra kex (bakverk på mjöl av spannmål).

**Artikel 2 Förebyggande och reducerande åtgärder**

1. Livsmedelsföretagare som producerar och släpper ut livsmedel enligt artikel 1.2 på marknaden ska tillämpa de förebyggande och reducerande åtgärderna i bilaga I.
2. Genom undantag från punkt 1 ska livsmedelsföretagare som producerar livsmedel enligt artikel 1.2 och som bedriver detaljhandel och/eller direkt levererar enbart till lokala detaljhandelsföretag tillämpa de förebyggande och reducerande åtgärderna i del A i bilaga II.
3. Livsmedelsföretagare som avses i punkt 2 och som bedriver verksamhet i utrymmen som står under direkt kontroll, och som bedriver verksamhet under ett varumärke eller med affärslicens samt ingår i, eller är franchistagare inom, en större, sammankopplad verksamhet och får instruktioner av den livsmedelsföretagare som centralt levererar de livsmedel som avses i artikel 1.2, ska tillämpa de ytterligare förebyggande och reducerande åtgärderna i del B i bilaga II.

**Artikel 4 Provtagning och analys**

6. Denna artikel ska dock inte tillämpas på livsmedelsföretagare som avses i artikel 2.2. Dessa livsmedelsföretagare ska kunna lämna bevis för att de förebyggande och reducerande åtgärderna i del A i bilaga II har vidtagits.

**Bilaga II till förordning 2017/2158****DEL A****FÖREBYGGANDE OCH REDUCERANDE ÅTGÄRDER SOM SKA TILLÄMPAS AV LIVSMEDELSFÖRETAGARE SOM AVSES I ARTIKEL 2.2**

1. Livsmedelsföretagare som tillverkar potatisprodukter ska tillämpa följande förebyggande och reducerande åtgärder:
  - Pommes frites och andra skurna (friterade) potatisprodukter:
    - Potatissorter med lägre sockerhalt ska användas, om sådana finns tillgängliga och om det är förenligt med den livsmedelsprodukt man vill framställa. I detta avseende ska leverantören rådfrågas om de bäst lämpade potatissorterna.
    - Potatisen ska lagras vid en temperatur högre än 6 °C.
  - Före fritering:
    - Med undantag av frysta potatisprodukter för vilka tillagningsanvisningarna ska följas, ska någon av följande åtgärder vidtas när det gäller rå pommes frites för att minska sockerinnehållet, om det är möjligt och är förenligt med den livsmedelsprodukt man vill framställa:
      - Tvättning och blötläggning, helst mellan 30 minuter och 2 timmar i kallt vatten. Bitarna ska sköljas i rent vatten före friteringen.
      - Blötläggning i några minuter i varmt vatten. Bitarna ska sköljas i rent vatten före friteringen.
      - Blanchering av potatis leder till lägre akrylamidhalter, och potatis bör därför om möjligt blancheras.
  - Vid fritering av pommes frites eller andra potatisprodukter:
    - Frityrolja och fett som gör det möjligt att fritera snabbare och/eller vid lägre temperaturer ska användas. Leverantörer av matolja ska rådfrågas om de bäst lämpade oljorna och fetterna.
    - Temperaturen vid friteringen ska vara lägre än 175°C och i vilket fall som helst så låg som möjligt, med beaktande av kraven på livsmedelssäkerhet.
    - Frityroljornas och fetternas kvalitet ska bibehållas genom frekvent skumning för att avlägsna små partiklar och smulor.

Vid tillagning av pommes frites bör livsmedelsföretagarna använda tillgängliga färgkartor som ger vägledning om den bästa kombinationen av färg och låga halter av akrylamid.

En färgkarta med vägledning om den bästa kombinationen av färg och låga halter av akrylamid bör finnas synlig i de lokaler där personalen bereder maten.

2. Livsmedelsföretagare som tillverkar bröd och finare bageriprodukter ska tillämpa följande förebyggande och reducerande åtgärder i bakningen:
  - Om så är möjligt och förenligt med tillverkningsprocessen och hygienkraven ska
    - jästfermenteringstiden förlängas,
    - degens fukthalt vid framställning av en produkt med låg fukthalt optimeras,
    - ugnstemperaturen sänkas och tillagningstiden förlängas.

Produkterna ska gräddas till en slutlig ljusare färg och en mörkrostad skorpa ska undvikas om skorpan mörka färg beror på den starka rostningen och inte har något samband med brödets specifika sammansättning eller karaktär.

3. Vid beredningen av rostade smörgåsar ska livsmedelsföretagarna säkerställa att smörgåsarna rostas till optimal färg. Färgkartor som utarbetats för specifika produkttyper och som ger vägledning om den bästa kombinationen av färg och låga halter av akrylamid bör, om sådana finns tillgängliga, användas vid framställning av dessa specifika produkter. Vid användning av färdigförpackat bröd eller bageriprodukter som ska slutföras ska tillagningsanvisningarna följas.

Den ovannämnda färgkartan med vägledning om den bästa kombinationen av färg och låga halter av akrylamid ska finnas synlig i de lokaler där personalen bereder det specifika livsmedlet.



### DEL B

#### FÖREBYGGANDE OCH REDUCERANDE ÅTGÄRDER SOM AVSES I ARTIKEL 2.3 OCH SOM SKA TILLÄMPAS AV LIVSMEDELSFÖRETAGARE UTÖVER DE FÖREBYGGANDE OCH REDUCERANDE ÅTGÄRDER SOM AVSES I DEL A

##### 1. Allmänt krav

Livsmedelsföretagare ska godta de produkter som avses i artikel 1.2 endast från livsmedelsföretagare som har vidtagit alla förebyggande och reducerande åtgärder i bilaga I.

##### 2. Pommes frites och andra skurna (friterade) potatisprodukter

Livsmedelsföretagare ska

- följa de anvisningar om lagring som tillhandahålls av livsmedelsföretagare eller leverantörer eller som föreskrivs i de relevanta förebyggande och reducerande åtgärderna i bilaga I,
- arbeta med standardiserade operativa förfaranden och kalibrerade fritöser utrustade med datoriserade timrar och programmerade med standardinställningar (tid, temperatur),
- övervaka akrylamidhalten i färdiga produkter i syfte att kontrollera att de förebyggande och reducerande åtgärderna är effektiva för att hålla akrylamidhalten under åtgärdsnivån.



Foto: Ande Hazel, Pixabay

# Varmhållning

Vid varmhållning kan maten påverkas. Om temperaturen är för låg kan skadliga mikroorganismer (bakterier) växa i maten och förstöra den. För att undvika det har vi koll på temperaturen eller begränsar tiden.

## REKOMMENDERADE RUTINER FÖR VARMHÅLLNING

Anpassningar till den aktuella verksamheten måste alltid göras. För hjälp i det arbetet kan du läsa mer under rubriken "Bra att veta om varmhållning".

Varmhållning – rutin och gränsvärden All varmhållning av mat ska ske i särskild utrustning som håller matens temperatur över 60°C.

### Varje gång mat sätts in i värmeriet, kontrollera att:

- Värmeriet är anslutet och startat på rätt sätt.
- Värmeriet känns hett.
- Maten som sätts in är nylagad och/eller het.

### Varje gång mat tas ur värmeriet, kontrollera att:

- Maten är het. Mät med instickstermometern om du misstänker att maten håller fel temperatur.

### Vid problem

- Om maten är under 60°C kontrollera värmeskåpets inställning, att det finns ström, tillräckligt med vatten etcetera
- Beroende på vilken temperatur och hur länge maten har varmhållits vidtar vi åtgärder enligt följande.
- Om maten har varmhållits mer än två timmar och är under 50°C ska maten kastas.
- Om maten har varmhållits mindre än två timmar eller om temperaturen är över 50°C kan maten återupphetas och ska då nå över 70°C.

## Bra att veta om varmhållning

Lagstiftningen anger inte specifika temperaturkrav vid varmhållning av livsmedel. Istället ska livsmedelsföretagaren själv bestämma sina tid och temperaturgränser. Då måste man veta att de gränser som man bestämmer verkligen ger säker mat.

### Temperatur vid varmhållning

Eftersom inga mikroorganismer tillväxer vid temperaturer över 60°C bör all varmhållning ske över denna temperatur. Ur livsmedelssäkerhetssynpunkt är tiden oväsentlig, under förutsättning att temperaturen är över 60°C, men det bör poängteras att näringsinnehållet (vissa vitaminer) minskar relativt snabbt.

För att vara säker på att inga bakterier tillväxer eller bildar gifter (toxin) i den varmhållna maten ska livsmedel inte befinna sig vid temperatur mellan +8°C och +60°C i mer än två timmar. Överblivna rester som varit i det "farliga" temperaturintervallet mer än två timmar går inte att rädda och ska kasseras.

Då varmhållningstemperaturen i de flesta fall är av central betydelse för att undvika tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer behöver temperaturen, utrustningen och rutinerna kontrolleras regelbundet. Vilken utrustning som krävs måste bestämmas efter de behov verksamheten har. Gör egna mätningar för att kontrollera att utrustningen har tillräcklig kapacitet för den mängd livsmedel som ska varmhållas.

## Dokumentation

Vi dokumenterar alla fel och åtgärder som inte kan genomföras och slutföras direkt.

### Tips!

Mat som varmhålls i mer än två timmar förlorar stora delar av sitt vitaminvärde. Riskerna handlar om försämrat näringsinnehåll och redlighet. Sannolikheten för att någon ska ta skada av två timmars varmhållning är väldigt låg.

## Vad säger lagstiftningen om varmhållning?

### Allmänna regler för livsmedelslokaler (Kapitel I i Bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004)

2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall
- d) när det är nödvändigt erbjuda lämpliga temperaturregler

rade hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet att förvara livsmedlen vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras samt, när det är nödvändigt, registreras.

### Bestämmelser om livsmedelsprodukter (Kapitel IX i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

2. Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.
3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller

kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.

5. Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår.

# Bufféservering

Bufféservering innebär att gästerna tar maten själv. Maten är färdiglagad och gästen plockar maten med redskap från olika behållare med mat.

## REKOMMENDERADE RUTINER VID BUFFÉSERVERING

Anpassa sortiment och maträtter på buffén till kapaciteten i beredning och förvaring.

Varm mat som placeras på buffén ska vara varm och kall mat ska vara kall.

Placera maten på buffén så att det är lätt för gästerna att ta utan att behöva sträcka sig och för att minimera spill.

Placera redskap att ta med i varje maträtt på buffén.

Titta till buffén ofta under serveringen så att spill kan tas omhand och kladdiga redskap byts ut mot rena.

Fyll på mat i buffén genom att ställa ut den påfyllda maten i ett rent kärl och placera eventuella kvarvarande mat av samma sort överst genom att lägga över maten med redskap. Undvik att tömma över. Begränsa mängden av påfylld mat så att den hinner gå åt.

Se till att det alltid finns rena tallrikar för gäster som vill ta om.

Kontrollera temperaturerna för varm och kall mat.

- Kontrollera att varmhållningen är över +60°C alternativt maximalt två timmar.
- Kontrollera att kall mat på buffén håller under +8°C alternativt maximalt två timmar.  
...eller kontrollera tiden som varje maträtt står på buffén
- Kontrollera att ingen mat som kräver kyla eller värme finns på buffén längre tid än två timmar.
- Kasta sådan mat som varit mellan +8°C och +60°C efter två timmar.

## Bra att veta om bufféservering

Rätt temperatur från början.

Särskild varmhållnings eller kylutrustning för bufféer är konstruerade för att hålla maten vid rätt temperatur. Men utrustningen klarar sällan att värma upp eller kyla ner maten. Därför är det viktigt att maten som placeras på buffén har rätt temperatur från början.

## Olika allergener på buffén

Bufféservering innebär att maten kan förorenas i samband med kunders hantering. Alla produkter i buffén kan innehålla något från alla andra produkter om en gäst till exempel använder samma redskap i olika produkter eller om gästerna spiller något i en annan produkt. Detta är ett känt förhållande och det gäller alltid när gästerna tar själva. För restaurangen är det några saker som är viktiga för att minimera dessa allergi risker. Vid buffés-servering är det extra viktigt att det finns tydlig skyltning eller att personal finns lättillgänglig för att ge information. Det kan finnas skäl att överväga att informera extra om riskerna för kontamination på bufféer. Det gäller att ha redskap att ta med i varje produkt.

Placera produkter som är lätta att spilla (till exempel dressing/sås) så att eventuellt spill inte hamnar på eller i annan mat.

Håll koll på buffén och torka bort spill och byt ut redskap som hamnat i fel produkt eller som blivit kladdiga.

## Bakterier och virus från gästerna som plockar i buffén

Gästerna kan även kontaminera maten med virus eller bakterier. I de allra flesta fall innebär detta inte någon ökad risk för andra gäster. Först och främst beroende på att många av de sjukdomsframkallande bakterierna behöver hinna tillväxa i maten eller så behöver de tid för att producera giftet som kan orsaka sjukdom. Om tiden är kort så hinner det inte ske. Vid lite längre tid, drygt två timmar och om temperaturen är fel skulle eventuella skadliga bakterier hinna bli tillräckligt många eller bilda tillräckligt mycket gift för att kunna orsaka sjukdom. Därför är temperatur och tid i buffén viktig i maträtter där tillväxt kan ske. Om det bara skulle vara torrt knäckebröd på buffén så skulle det ändå inte kunna hända. Så det är klart att typen av produkt också spelar roll.

Virus kan inte tillväxa utanför levande organismer. Därför tillväxer de inte i maten på buffén. Det skulle ändå kunna ske att till exempel norovirus från en gäst med vinterkräksjuka som hämtar mat i från buffén hamnar i mat på buffén och sedan ätas upp av en annan gäst. Sådan smitta kan sannolikt även ske på annat sätt när människor vistas tillsammans i samma utrymme. Därför är buffé för självtag ändå en accepterad företeelse.





## Vad säger lagstiftningen om bufféserving?

**Allmänna regler för livsmedelslokaler** (Kapitel I i Bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004)

2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall
  - d) när det är nödvändigt erbjuda lämpliga temperatur-reglerade hanterings- och lagringsförhållanden med

tillräcklig kapacitet att förvara livsmedlen vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras samt, när det är nödvändigt, registreras.

**Bestämmelser om livsmedelsprodukter** (Kapitel IX i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

2. Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddas mot kontaminering.
3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.

5. Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår.



# Information, meny och försäljning

Uppgifterna på menyn och allt man informerar om kring maträtten räknas som livsmedelsinformation. När det finns regler om hur informationen ska vara utformad, eller vilka uppgifter som måste ingå, gäller de även för information som man lämnar frivilligt.

Det är också viktigt vad vi säger till gästerna och hur vi hjälper till att hitta rätt mat för alla behov och önskemål. Vid allergi kan informationen vara livsviktig, i andra fall kan det finnas mycket starka skäl att äta eller undvika vissa ingredienser eller mat som producerats på det ena eller andra sättet. Gästerna väljer själva, men de är beroende av den information vi ger dem, därför ska informationen alltid vara rätt.

Den information som enligt lagkraven måste finnas och lämnas till gästen är olika, beroende på hur maten är förpackad eller hur maten serveras. I branschriktlinjen har vi valt att begränsa oss till några vanliga typer av serveringsformer, servering på tallrik (oförpackade livsmedel), servering på buffé/smörgåsbord (oförpackade livsmedel) och mat för avhämtning/hemleverans (färdigförpackat på försäljningsstället på konsumentens begäran).

## REKOMMENDERADE RUTINER FÖR INFORMATION, MENY, OCH FÖRSÄLJNING

- Se till att det är tydligt för gästerna om maten innehåller allergena ingredienser och att gästerna vet hur de får reda på vilka allergena ingredienser som ingår. En skylt med texten "Fråga gärna personalen om allergena ingredienser i maten." Alternativt, se till att allergena ingredienser anges i menyn för varje maträtt, antingen i beteckningen eller efter uttrycket "Innehåller:"
- När du skriver menyer och skyltar ska maten beskrivas med rätt beteckningar, jämför med råvarorna och prata med kocken så att det blir rätt. Var extra uppmärksam när du använder namn på välkända maträtter så att gästen får rätt förväntningar på vad de får på tallriken.
- När fisk ingår i rätten ska den anges med "Fisk" eller sin rätta handelsbeteckning och ordet fisk om det inte redan tydligt framgår.
- Läs igenom menyn och lär dig vad maträtterna innebär.
- Hjälp gäster med särskilda krav och önskemål om matens innehåll genom att ta reda på rätt svar till deras frågor. Chansa aldrig när det gäller uppgifter om innehåll och vad köket kan eller inte kan!
- Se till att det finns dokumentation och att personalen vet hur de kan ta reda på uppgifterna om de får frågor.

### Mat som serveras på tallrik

Varje maträtts innehåll av allergena ingredienser måste vara känt och personalen måste kunna svara på frågor om vilka allergena ingredienser som ingår i respektive maträtt.

Allergena ingredienser kan skrivas in i menyn på något av följande vis:

- Namnet på maträtten kan innehålla allergenets namn
- Efter maträtts namn skrivs ordet "innehåller" och samtliga ingående allergena ingredienser skrivs in.
- Skriver man inte in allergena ingredienserna i menyn måste man upplysa om att maten innehåller allergena ingredienser och hur gästerna får reda på vilka. Texten "Fråga gärna personalen om matens innehåll av allergena ingredienser" på en väl synlig skylt eller som en rad i menyn – läslig på alla uppslag.
- Varje gäst har även rätt att få svar på varje produkts beteckning.

### Mat som serveras på en buffé

Vid bufféservering ska det finnas tydlig skyltning om de allergena ingredienserna eller personal lättillgänglig för att ge information. Kom ihåg riskerna för kontamination på bufféer. Varje gäst har även rätt att få svar på produkternas beteckning.

Det finns ingen skyldighet att lämna mer information än allergena ingredienser och beteckning.

### Mat som förpackas efter beställning – mat för avhämtning/färdigförpackad

Varje maträtts innehåll av allergena ingredienser måste vara känt och personalen måste kunna svara på frågor om vilka allergena ingredienser som ingår i respektive maträtt.

Allergena ingredienser kan skrivas in i menyn på något av följande vis:

- Namnet på maträtten innehåller samtliga allergena ingrediensers namn
- Efter maträtts namn skrivs ordet "innehåller" och samtliga ingående allergena ingredienser skrivs in.

Skriver man inte in allergena ingredienserna i menyn måste man upplysa om att maten innehåller allergena ingredienser och hur gästerna får reda på vilka. Texten "Fråga gärna personalen om matens innehåll av allergena ingredienser" på en väl synlig skylt eller som en rad i menyn – läslig på alla uppslag.

Varje gäst som frågar har även rätt att få svar på varje produkts:

- Beteckning – som beskriver vad det är för produkt
- Ingredienser – allt som ingår i produkten. Ingredienserna måste inte anges i någon särskild ordning eftersom det inte räknas som en färdigförpackad vara. Väljer vi att frivilligt märka med en ingrediensförteckning så krävs det att den är i fallande storleksordning.
- Ursprung eller härkomstplats om gästen annars kan vilseledas om att ursprunget eller härkomstplatsen är en annan.
- Hur mycket som ingår i portionen (nettokvantitet)
- Hur länge maten håller (bäst före-dag eller sista förbrukningsdag) och om den i så fall måste hanteras på något särskilt sätt. Generellt bör maten ätas inom några timmar, men om maten inom kort tid kommer i kyla, under +8°C, kan den ätas även dagen efter.
- Kontaktuppgift – Namn och adress/telefonnummer för företaget som packat maten och ansvarar för livsmedelsinformationen. Uppgift om företaget och telefonnummer finns på kassakvittot.

### Bra att veta om livsmedelsinformation

Det absolut viktigaste är att all information om allergena ingredienser är rätt. Sen gäller det att vara ärlig när gästerna frågar om maten och dess ursprung. Det är lätt om det finns sparad dokumentation över alla aktuella ingredienser. Det gäller att ha rutiner för att spara uppgifter som ofta bara finns på produkternas ytterförpackningar eller innerförpackningar. Det kan därtill ske förändringar i råvarorna utan att tillverkaren meddelar det på annat sätt än genom en ny ingrediensförteckning. Även om man har kollat innehåll och ursprung för en leverans så kan det skilja sig nästa gång nya varor tas emot.

All information måste vara rätt. Utgångspunkten i reglerna om livsmedelsinformation är att gästerna ska ha tillgång till all information de behöver för att kunna välja vad de vill ha och gästerna ska inte bli lurade.





### Alla uppgifter på svenska

Lagstiftningens krav är att livsmedelsinformationen ska lämnas på svenska. Det finns alltså inte krav på att kunna ge allergeninformationen på alla olika språk som gästerna kan behöva. Men så klart är det möjligt att lämna informationen på andra språk om man är säker på att den är rätt. Även om man kan hyfsat bra engelska kan det vara knepigt att känna till varje allergen och det finns ibland risk för misstag. Ett sådant exempel är sädesslaget "korn" som ska översättas till engelskans "barley" och inte till "corn" som betyder "majs". Ett tips om man ofta ger allergeninformation på flera språk är att söka på hemsidan EURLEX på informationsförordningens nummer 1169/2011. Välj språk och scrolla till bilaga II.

### Allergena ingredienser

Väljer man att informera muntligt, först efter förfrågan från gästen, så måste man ändå göra det tydligt, till exempel med en skylt, att maten innehåller allergena ingredienser och hur man får reda på det. Gäller informationen allergena ingredienser så kan rätt information vara livsavgörande. Därför är det alltid värt "besväret" att ha fullständig kontroll över allergena ingredienserna. Allergena ingredienserna som det är obligatoriskt att informera om finns i allergenlistan.

### ALLERGENLISTAN

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete, råg, korn, havre, spelt, khorasanvete eller hybridiserade sorter därav och produkter därav
2. Kräftdjur (till exempel räkor och krabba) och produkter därav
3. Ägg och produkter därav
4. Fisk och produkter därav
5. Jordnötter och produkter framställda därav
6. Sojaböner och produkter därav
7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos)
8. Nötter såsom mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt/Queenslandsnöt, samt produkter därav
9. Selleri och produkter framställda därav
10. Senap och produkter framställda därav
11. Sesamfrön och produkter framställda därav
12. Svaveldioxid och sulfiter som överstiger en viss halt
13. Lupin och produkter framställda därav
14. Blötdjur (till exempel ostron, musslor, bläckfisk) och produkter framställda därav



# Vad säger lagen om livsmedelsinformation?

## Allmänt

### Förordning (EU) nr 1169/2011

Artikel 44 Nationella åtgärder för livsmedel som inte är färdigförpackade

1. För livsmedel som erbjuds till försäljning till slutkonsument eller storhushåll utan att vara färdigförpackade eller för livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning
  - a) är tillhandahållande av de uppgifter som anges i artikel 9.1 c obligatoriskt,
  - b) är de övriga uppgifter som anges i artiklarna 9 och 10 inte obligatoriska om inte medlemsstaterna antar nationella åtgärder som föreskriver att några av eller alla dessa uppgifter eller delar av dem ska tillhandahållas.

## KAPITEL IV OBLIGATORISK LIVSMEDELSINFORMATION

Artikel 9 Förteckning över obligatoriska uppgifter

1. I enlighet med artiklarna 10–35 och om inget annat följer av undantagen i detta kapitel, ska följande uppgifter vara obligatoriska:
  - a) Livsmedlets beteckning.
  - b) Ingrediensförteckningen.
  - c) Ingredienser eller processhjälpmedel förtecknade i bilaga II eller som härrör från ett ämne eller en produkt som förtecknas i bilaga II som orsakar allergi eller intolerans och som används vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel och finns kvar i den färdiga varan, om än i annan form.
  - e) Livsmedlets nettokvantitet.
  - f) Datum för minsta hållbarhet eller sista förbrukningsdag.
  - g) Särskilda villkor för förvaring och/eller användning.
  - h) Namn på eller firmanamn för och adress till det livsmedelsföretag som avses i artikel 8.1.
  - i) Uppgift om ursprungsland eller härkomstplats där så krävs enligt artikel 26.
  - j) Bruksanvisning, om det utan en sådan skulle vara svårt att använda livsmedlet på rätt sätt.
  - k) För drycker som innehåller mer än 1,2 volymprocent alkohol, den faktiska alkoholhalten uttryckt i volym.
2. Uppgifterna i punkt 1 ska anges med ord och siffror. Därutöver får de även uttryckas genom piktogram eller symboler, dock utan att det påverkar tillämpningen av artikel 35.

### Artikel 12 Tillgänglighet och placering av obligatorisk livsmedelsinformation

5. För livsmedel som inte är färdigförpackade gäller bestämmelserna i artikel 44.

### Artikel 14 Distansförsäljning

1. Utan att det påverkar informationskraven i artikel 9 ska följande gälla i fråga om färdigförpackade livsmedel som erbjuds till försäljning genom distanskommunikation:
  - a) Obligatorisk livsmedelsinformation, utom de uppgifter som föreskrivs i artikel 9.1 f, ska finnas tillgänglig innan köpet avslutas och finnas på stödmaterialet för distansförsäljningen eller tillhandahållas på andra lämpliga sätt som identifieras tydligt av livsmedelsföretagaren. Om andra lämpliga sätt används ska den obligatoriska livsmedelsinformationen tillhandahållas utan att livsmedelsföretagaren tar ut en extra avgift av konsumenterna.
  - b) Alla obligatoriska uppgifter ska finnas tillgängliga när varan levereras.
2. När livsmedel som inte är färdigförpackade erbjuds för försäljning genom distanskommunikation, ska de uppgifter som krävs enligt artikel 44 göras tillgängliga i enlighet med punkt 1 i den här artikeln.

### Artikel 15 Språkkrav

1. Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 9.3 ska obligatorisk livsmedelsinformation anges på ett språk som lätt kan förstås av konsumenterna i de medlemsstater där ett livsmedel saluförs.
2. De medlemsstater där ett livsmedel saluförs får föreskriva att uppgifterna inom deras territorium ska anges på ett eller flera av unionens officiella språk.

### Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation

#### Språk

- 5 § Obligatorisk livsmedelsinformation och den livsmedelsinformation som lämnas i enlighet med Livsmedelsverkets föreskrifter ska anges på svenska. Annat språk får användas om språket endast obetydligt skiljer sig från svenska.

Livsmedelsinformationen får samtidigt anges på flera språk.



Livsmedel som inte är färdigförpackade

8 § För livsmedel som erbjuds till försäljning och inte är färdigförpackade livsmedel ska uppgift om livsmedlets beteckning lämnas på begäran.

Uppgiften ska lämnas på det sätt som anges i artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011.

9 § Uppgifter i artikel 9.1b och e–k i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 ska lämnas på begäran för livsmedel som erbjuds till försäljning och

1. förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran, eller

2. är färdigförpackade för direkt försäljning.

Uppgifter om ingredienser får lämnas i annan ordningsföljd än den som föreskrivs i artikel 18 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011.

## Vad säger lagen om information om allergener?

### Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation

#### Livsmedel som inte är färdigförpackade

10 § Uppgifter som lämnas enligt artikel 44.1 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 får tillhandahållas genom

1. skriftligt anslag eller liknande i livsmedlets omedelbara närhet,
2. skriftligt material som presenterar eller åtföljer livsmedlet,
3. muntlig kommunikation,
4. livsmedlets beteckning, under förutsättning att det framgår av beteckningen att det aktuella ämnet eller produkten utgör en ingrediens eller ett processhjälpmedel, eller

5. andra metoder under förutsättning att uppgifterna vid behov även kan tillhandahållas muntligen.

Om livsmedelsföretagaren väljer att lämna uppgifterna enligt första stycket först efter förfrågan från konsumenten, ska denne se till att det tydligt framgår hur konsumenten kan få tillgång till uppgifterna. En särskild upplysning om hur man kan få tillgång till uppgifterna kan ges skriftligen, t.ex. genom anslag eller i en meny, eller muntligen. En sådan särskild upplysning behöver inte ges om en utredning har gjorts där konsumentens allergier och överkänslighet har nedtecknats i förväg och livsmedlet överläts till konsumenten utifrån dessa uppgifter.

### Förordning (EU) nr 1169/2011

#### Artikel 44

##### Nationella åtgärder för livsmedel som inte är färdigförpackade

1. För livsmedel som erbjuds till försäljning till slutkonsumenter eller storhushåll utan att vara färdigförpackade eller för livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning
- a) är tillhandahållande av de uppgifter som anges i artikel 9.1 c obligatoriskt,

#### Artikel 9

1. I enlighet med artiklarna 10–35 och om inget annat följer av undantagen i detta kapitel, ska följande uppgifter vara obligatoriska:
- c) Ingredienser eller processhjälpmedel förtecknade i bilaga II eller som härrör från ett ämne eller en produkt som förtecknas i bilaga II som orsakar allergi eller intolerans och som används vid tillverkningen eller beredningen av ett livsmedel och finns kvar i den färdiga varan, om än i annan form.

**BILAGA II ÄMNER ELLER PRODUKTER SOM ORSAKAR ALLERGI ELLER INTOLERANS**

1. Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav, med följande undantag:
  - a) vetebaserad glukossirap, inklusive glukos (1),
  - b) vetebaserade maltodextriner (1),
  - c) kornbaserad glukossirap,
  - d) spannmål som används för framställning av alkoholdestillat, inklusive jordbruksalkohol.
2. Kräftdjur och produkter därav.
3. Ägg och produkter därav.
4. Fisk och produkter därav, med följande undantag:
  - a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat,
  - b) fiskgelatin eller husbloss som används som klarningsmedel i öl och vin.
5. Jordnötter och produkter framställda därav.
6. Sojaböner och produkter därav, med följande undantag:
  - a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett (1),
  - b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat, naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojaböner,
  - c) fytosteroler och fytosterolestrar framställda av vegetabilisk sojabönsolja,
  - d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabilisk sojabönsolja.
7. Mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag:
  - a) vassle som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol,
  - b) laktitol.
8. Nötter, dvs. mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*), samt produkter därav, med undantag av nötter som används för framställning av alkoholdestillat inklusive jordbruksalkohol.
9. Selleri och produkter framställda därav.
10. Senap och produkter framställda därav.
11. Sesamfrön och produkter framställda därav.
12. Svaveldioxid och sulfid i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO<sub>2</sub>, vilket ska beräknas för produkter som saluförs konsumtionsfärdiga eller som rekonstituerats enligt tillverkarens anvisningar.
13. Lupin och produkter framställda därav.
14. Blötdjur och produkter framställda därav.
- (1) Gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenitet som myndigheten har fastställt för den produkt de härrör från.

**Artikel 21 Märkning av vissa ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans**

1. Utan att det påverkar tillämpningen av de bestämmelser som antas enligt artikel 44.2 ska de uppgifter som avses i artikel 9.1 c uppfylla följande krav:

Om det inte finns någon ingrediensförteckning ska de uppgifter som avses i artikel 9.1 c innefatta ordet

"innehåller" följt av beteckningen på det ämne eller den produkt som förtecknas i bilaga II.

Angivande av de uppgifter som avses i artikel 9.1 c ska inte krävas om livsmedlets beteckning innehåller en tydlig hänvisning till ämnet eller produkten i fråga.

## Vad säger lagen om beteckning?

Förordning (EU) nr 1169/2011

### Livsmedlets beteckning och särskilda åtföljande uppgifter

#### Artikel 17 Livsmedlets beteckning

1. Livsmedlets beteckning ska vara dess föreskrivna beteckning. Om det inte finns någon sådan beteckning, ska livsmedlets beteckning vara dess vedertagna beteckning eller, om det inte finns någon vedertagen beteckning eller denna inte används, ska en beskrivande beteckning av livsmedlet ges.
2. Det ska vara tillåtet att i den medlemsstat där livsmedlet saluförs använda den beteckning under vilken varan lagligen tillverkas och saluförs i den medlemsstat där tillverkningen äger rum. Om övriga bestämmelser i denna förordning, särskilt i artikel 9, inte är tillräckliga för att säkerställa att konsumenterna i den medlemsstat där varan saluförs får kännedom om livsmedlets verkliga beskaffenhet och kan särskilja det från livsmedel som det skulle kunna förväxlas med, ska livsmedlets beteckning emellertid åtföljas av ytterligare beskrivande information i anslutning till beteckningen.
3. I undantagsfall får livsmedlets beteckning i den medlemsstat där tillverkningen äger rum inte användas i den medlemsstat där livsmedlet saluförs, när det livsmedel som beteckningen gäller i den medlemsstat där tillverkningen äger rum skiljer sig så mycket i fråga om sammansättning eller framställning från det livsmedel som är känt under denna beteckning i den medlemsstat där livsmedlet saluförs, att punkt 2 inte

är tillräcklig för att säkerställa att konsumenterna i den medlemsstat där livsmedlet saluförs ges korrekt information.

4. Livsmedlets beteckning får inte ersättas med ett immaterialrättsligt skyddat namn, märkesnamn eller fantasinamn.
5. Särskilda bestämmelser om livsmedlets beteckning och uppgifter som ska åtfölja den fastställs i bilaga VI.

#### Artikel 2.2 Definitioner

- n) föreskriven beteckning: den beteckning för ett livsmedel som föreskrivs i de unionsbestämmelser som gäller för detta livsmedel eller, om sådana unionsbestämmelser inte finns, den beteckning som föreskrivs i de lagar och andra författningar som gäller i de medlemsstater där livsmedlet säljs till slutkonsumenter eller storhushåll.
- o) vedertagen beteckning: en beteckning som är accepterad som livsmedlets beteckning av konsumenterna i den medlemsstat där livsmedlet saluförs utan att beteckningen behöver ytterligare förklaringar.
- p) beskrivande beteckning: en beteckning som ger en beskrivning av livsmedlet och vid behov dess användning, som är tillräckligt tydlig för att konsumenter ska få kännedom om dess verkliga natur och särskilja det från andra varor som det skulle kunna förväxlas med.

### Visitats policy för ursprungsinformation på restaurang

Visita rekommenderar restauranger och andra storhushåll att de ska kunna ge konsumenter information om ursprunget för de livsmedel som erbjuds till försäljning (ursprungsinformation) när det gäller nötkött, griskött, fåarkött, getkött, fågelkött, fisk, skaldjur och blötdjur.

Ursprungsinformationen ska kunna ges muntligen eller skriftligen.

Ursprungsinformationen kan lämnas antingen direkt och utan förfrågan från konsumenten eller efter förfrågan från konsumenten. Om företaget väljer att lämna informationen först efter förfrågan från konsumenten, ska företaget se till att det på serveringsstället tydligt framgår hur konsumenten kan få sådan information. En sådan särskild upplysning om hur man kan få tillgång till ursprungsinformation kan ges skriftligen, till exempel genom anslag, skylt eller i meny, eller muntligen.

Ursprungsinformationen ska vara korrekt och omfatta sådana uppgifter om livsmedlet som restaurangen/storhushållet själv har fått tillgång till genom de krav på ursprungsmärkning som gäller för nötkött, griskött, fåarkött, getkött, fågelkött, fisk, skaldjur och blötdjur som levereras till storhushåll.

Det erinras särskilt om att det för livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran eller är färdigförpackade för direkt försäljning (gäller bland annat hämtmat/"take away" som en restaurang levererar, men inte livsmedel som serveras på restaurangen) i 9 § Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelsinformation (LIVSFS 2014:4) finns särskilda bestämmelser som innebär skyldighet att i vissa fall på konsumentens begäran informera om bland annat livsmedels ursprungsland eller härkomstplats.

# Diskning

När redskap, tallrikar och bestick ska användas ska de vara rena. För att köket ska kunna laga och servera mat som vi vet vad den innehåller måste alla redskap vara rätt rengjorda. Det betyder att redskapen ska vara så rena att det inte finns allergena ingredienser eller skadliga mikroorganismer eller kemikalier kvar på ytorna.

## REKOMMENDERADE RUTINER FÖR DISKNING

### Handdisk

- Vi använder diskredskap som är i gott skick.
- Plocka bort och skrapa snabbt av matrester, servetter och liknande så vi slipper få ner det i avloppet.
- Spola av med ljummet vatten.
- Diska med handdiskmedel eller anpassat rengöringsmedel tills all synlig smuts har lossnat.
- Skölj/spola av i rinnande vatten.
- Kontrollera att det blev rent och sortera bort alla spruckna, slitna och trasiga föremål.
- Låt disken lufttorka på en ren yta, där den inte smutsas ned, eller torkar med rena kökshanddukar eller papper.

### Vid problem

Diska igen om det finns smuts kvar.

### Maskindisk

- Plocka bort och skrapa snabbt av matrester, servetter och liknande så vi slipper få ner det i avloppet.
- Spola av med ljummet vatten.
- Sortera till rätt diskorg.
- Kontrollera diskmaskinens inställningar och temperaturer. Disktemperatur minst 60°C i något steg, slutsköljning mellan 80 och 90°C.
- Fyll diskorg diskas i maskinen enligt programmet. Bestick diskas två gånger – först liggande sedan stående i bestickställ.
- Diskmaskinen används enligt instruktionerna.
- Kontrollera att det blev rent.
- Låt överskottsvatten rinna av.
- Låt disken lufttorka.

- Sortera in ren torr disk på sina platser. Kontrollera samtidigt att disken är ren och fri från fläckar och sortera bort alla spruckna, slitna och trasiga föremål.

### Vid problem

Om det finns smuts eller fläckar kvar: kontrollera maskinens funktion och att det finns diskmedel och torkmedel, åtgärda eventuella fel och diska igen. Om det inte hjälper kontakter vi service för diskmaskinen.

### Rengöring av diskmaskin

#### Varje dag

- Haka av eventuella inmatningsgardiner, lägg dem i en diskorg och kör dem en gång i diskmaskinen.
- Stäng av diskmaskinen, töm vattnet och öppna luckorna.
- Spola rent maskinens insidor med ljummet vatten.
- Ta ur och rengör alla silar och eventuella utmatningsgardiner.
- Kontrollera spolarmar och munstycken. Om de är tilltäppta tas de ur och rengörs.
- Sätt tillbaka alla silar, spolarmar, munstycken och eventuella gardiner.
- Kontrollera att diskmedel och torkmedel förbrukas som det ska.

#### Varje vecka

- Haka av alla eventuella in och utmatningsgardiner, lägg dem i diskorgar och kör dem i diskmaskinen.
- Stäng av diskmaskinen, töm vattnet och öppna luckorna.
- Spola rent maskinens insidor och gör rent med rengöringsmedel och borste eller mjuk svamp när det behövs.
- Ta ur och rengör alla silar.
- Ta ur och rengör spolarmar och munstycken.
- Rengör luckorna och torka av maskinens utsida.
- Sätt tillbaka alla silar, spolarmar, munstycken och eventuella gardiner.
- Starta om maskinen.
- Kontrollera att det finns tillräckligt med diskmedel och torkmedel för nästa veckas behov.

## Dokumentation

Alla brister och åtgärder som inte kan utföras direkt så att felet försvinner ska skrivas upp i åtgärdslistan.



## REKOMMENDERAD UTFORMNING AV DISKUTRYMMEN OCH DISKUTRUSTNING

*Diskutrymme*

Diskningen kräver tillgång till:

- Effektiv vattenavrinning till en golvbrunn
- Handtvättmöjligheter i närheten
- Plats för smutsig disk
- Sopkärl (för matrester – eventuellt även för nödvändig källsortering)
- Diskbänk med plats för sortering och sköljning av den smutsiga disken.
- Ho som rymmer verksamhetens största lösa föremål (grytor, kantiner)
- Plats för lufttorkning av diskade föremål
- Plats för ren disk (kan gärna vara på annan plats)
- Diskmaskin efter verksamhetens behov. Beroende av verksamhetens omfattning och när diskningen ska utföras så är behovet av diskmaskin väldigt olika i olika restaurangverksamheter. Enklare verksamheter som serverar mat på engångsmaterial kan klara sig helt utan diskmaskin, verksamheter som har lite disk som kan diskas under lång tid kan ha en hushålls diskmaskin. Oftast är behovet större och det krävs snabbare diskmaskiner som tar mer disk och tunneldiskmaskiner för riktigt mycket disk under kort tid.
- Granuldiskmaskin med granuler är hårda och skulle kunna leda till tandskador. Byt därför granuler enligt tillverkarens anvisningar.

Ordna diskutrymmet så att mat och ren disk inte riskerar stänk och spill från smutsig disk eller från själva diskningen. Placera diskmaskinen så att det går lätt att rengöra under och bakom maskinen.

Välj ytmaterial som, står emot vatten, är lätt att rengöra och som inte rostar. Kakel/klinker, rostfri plåt, plastmatta och epoxigolv är exempel på lämpliga material.

**Bra att veta om diskning**

I disken blandas all utrustning samman och mikroorganismer, allergena ingredienser och diskmedel kan spridas via antingen direktkontakt eller stänk och spill eller fel användning. Disken ska därför organiseras så att livsmedel samt rena redskap och ren utrustning inte riskerar att förorenas. I en verksamhet där diskning och matlagning pågår samtidigt ska vi dela upp matlagning och diskning i olika rum eller skilja de olika utrymmena med stänkskydd eller långt avstånd. Om diskning sker i samma utrymme som beredning av livsmedel ska diskning ske efter det att alla livsmedel är undanplockade på lämpligt sätt så att ingen risk för kontamination föreligger.

*Diskmaskin*

"Hushållsdiskmaskiner" har vanligtvis inte tillräcklig kapacitet och för lång diskcykel för att anses som ändamålsenliga för en ordinär restaurangverksamhet. Vid mycket små verksamheter kan den dock anses ändamålsenlig. En bedömning måste göras utifrån verksamhetens typ och omfattning.

*Diskmedel*

Det finns många olika typer av diskmedel. Här får vi lita på att tillverkare och leverantörer ger oss rätt råd och information om användningsområde och dosering. Därför är det viktigt att följa anvisningarna om man inte har specialkunskaperna och vet hur medlet ska användas på annat sätt.

*Temperaturer*

Diskningen består av olika delar. Det är viktigt att vattentemperaturen inte är för hög i början eftersom vi vill skölja av matrester som innehåller proteiner. Proteiner stelnar och fastnar när temperaturen är hög. Därför gör vi första sköljningen i ljummet vatten. Själva diskningen är en kombination av temperatur och diskmedel och de behöver vara anpassade till varandra och temperaturen avgörs av diskmedel och hur länge diskningen pågår. Sista sköljningen ska ske så varmt som möjligt för att få en avdödande effekt på mikroorganismerna. Undvik temperaturer över 90°C för att det annars blir mycket ånga och hög luftfuktighet i lokalerna.

**Dokumentation**

Den dagliga rengöringen behöver inte dokumenteras. Veckorengöringen av diskmaskinen signeras i rengöringschecklistan av den som utfört rengöringen.



## Vad säger lagstiftningen om rengöring?

### Allmänna regler för livsmedelslokaler

(Kapitel I i Bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004)

10. Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.

### Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas

(Kapitel II i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

2. Adekvata anordningar skall, när det är nödvändigt, finnas för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar skall vara konstruerade av korrosionsbeständiga material, vara lätta att rengöra samt ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.

### Utrustningskrav

(Kapitel V i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

1. Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall

- a) rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras; rengöring och desinficering skall ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering,
- b) ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras,
- c) med undantag för engångsbehållare och engångsförpackningar, ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras, och
- d) vara installerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring av utrustningen och det omgivande området är möjlig.

### Kontamineringsrisker

(Kapitel IX i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

3. Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.

# Städning och rengöring

Lokalerna och utrustningen måste hållas rena för att inte maten ska smittas eller smutsas ner. Smitta och smuts från lokaler och utrustning kan i princip innehålla vilka faror som helst och vi kan inte göra maten säker utan att rengöringen alltid fungerar.

Rengöringen behövs för att minska riskerna från mikroorganismer, kemikalier, allergena ingredienser och föremål.

## REKOMMENDERADE RUTINER FÖR RENGÖRING

### Arbete med rengöring

- Skydda arbetskläder när du arbetar med rengöring och byt arbetskläder som blivit smutsiga (kontaminerade) före arbete med mat.
- Tvätta händerna efter rengöringsarbete och kemikaliehantering.

### Rengöringsutrustningen

- Rengöringsutrustningen är specialanpassad för sitt användningsområde och vi undviker redskap som repar eller förstör ytor.
- Rengöringsutrustning och rengöringsmedel förvaras på särskilda platser där inte maten kan förorenas.
- Rengöringsredskapen rengörs efter varje användning.
- Rengöringsredskap som inte används förvaras luftigt så de hålls torra och rena.
- Rengöringsredskap som är trasiga och slitna byts ut.
- Redskap som är smutsiga får inte användas till rengöring innan de själva blivit rengjorda.

Olika rengöringsredskap används i olika utrymmen. Vi har separat rengöringsutrustning för:

- Kök och förråd
- Omklädningsrum och personaltoaletter
- Servering och kundtoaletter

Inom varje område används utrustningen först i utrymme med högst hygienkrav, först kök, sedan lager och transportgångar, först omklädningsrum, sedan dusch och sist toalettutrymmen respektive serveringsdel, entré, garderob och sist toaletter. Toaletterna har alltid sina egna trasor och borstar.

### Löpande rengöring

All utrustning och alla ytor som kommer i kontakt med maten rengörs efter användningen innan andra livsmedel hanteras på samma yta.

### Daglig rengöring

- Handtvättställ, kranar och tvålautomater

- Papper för handtorkning och flytande tvål kontrolleras och fylls på innan det är slut.
- Golv och golvbrunnar (efter matlagningen slutat eller oftare vid behov om det kan göras utan att mathanteringen påverkas)
- Arbetsbänkar och väggar över livsmedelshanterings ytor

### Övrig rengöring

- Vi har ett rengöringsschema som tar upp övrig rengöring.
- Tryckknappar, handtag
- Ventilationsdon/ -utrustning
- Avfallsrum och avfallsbehållare
- Tak och installationer i tak
- Förråd, skåp och hyllor
- Bakom inredning och utrustning
- Kransilar och spolmunstycken
- Dryckesutrustning och barpistoler
- Maskiner i verksamheten rengörs enligt instruktioner från tillverkaren eller enligt rengöringsschema.

### Kontroll

Kökspersonalen ska dagligen kontrollera att det är rent och följa upp eventuella brister.

Det är personalens ansvar att den utrustning de använder är synligt ren.

### Vid problem

Om det är dåligt rengjort, ska det rengöras innan mathanteringen får börja.

Se över orsaken till att det var dåligt rengjort och förebygg att det händer igen genom att till exempel ändra rutinerna och informera personalen.

## Bra att veta om rengöring

Bra rengöringsrutiner är en av grunderna till en hygienisk livsmedelshantering. Rengöring av lokalen bör ske direkt efter användning för att det är lättast att rengöra innan smutsen torkat in. Vi undviker också att mikroorganismer får tillfälle att växa och vi minskar risken för

### Dokumentation

Daglig rengöring dokumenteras inte. Rengöringsbrister som vi upptäcker skrivs upp i åtgärdslistan och åtgärdas direkt. När vi behöver (för att vi har slarvat med rengöringen) fyller vi i checklistor när arbetet är klart.



## STÄDRUTINER

Måndag: Hyllor ovanför Servicebänk, hyllor vid entré

Tisdag: I öst avfallsrummet, källan bänkar ut, källan under spisen

Onsdag: Kylarna gr 1

Torsdag: Skura ut service hyllor

Freitag: Hundra under spisen, kylar

Lördag: Kylarna gr 1

Söndag: I öst & källan bänkar gitter, skurade

LUNCHEN I KÖKET SÖNDAGS FÖRBEREDELSE - LUNCHEN

## STÄDRUTINER KALLSKÅP

Måndag: Hyllor ovanför Servicebänk, hyllor vid entré

Tisdag: Kallskåpsektionen i främre kyl samt gitter

Onsdag: Under bänkar samt bänkar vid glassboden i öst

Torsdag: Degblandaren & chyllbaser

Freitag: Som måndag

Lördag: Som tisdag

Söndag: Service kylarna i kallskåp

imperial

att vi lockar till oss skadedjur. Det är viktigt att rengöringsresultatet kontrolleras innan lokaler eller utrustning används så att vi inte riskerar att föra in smitta och smuts i maten. Det kan vara nödvändigt att göra om rengöringen en gång till innan mathantering börjar om det inte är tillräckligt rent.

### Arbetskläder vid rengöringsarbete

Arbetskläder som används vid rengöringsarbetet kan bli smutsiga. Om samma arbetskläder används vid mathantering kan de i värsta fall föra över smitta och allergener till maten. Skydda därför arbetskläderna vid rengöringsarbete, eller byt de kläder som blivit smutsiga. Det är så klart skillnad på om du rengjort en liten yta i köket eller om du skurat hela avfallsrummet. Därför måste var och en bedöma vilka arbetskläder som behöver skyddas/bytas. Det är också viktigt att påminna kollegor som inte kommit ihåg att byta smutsiga arbetskläder.

### Städredskap och rengöringsmedel

En förutsättning för god rengöring är även att städredskapen i sig är rena. Städredskap bör rengöras och bytas regelbundet, och förvaras så att de inte smutsas ner. Separat städutrustning för köket respektive serveringen och andra utrymmen, som toaletter, är viktigt för att inte sprida smuts och smitta från orena ytor till renare.

Rengörings och desinfektionsmedel innehåller ämnen som vid felaktig förvaring kan riskera att kontaminera livsmedel, därför får de inte förvaras där livsmedel hanteras. Ett särskilt skåp eller annan avskild plats bör finnas. Kemikaliernas anvisningar om dosering och skyddsföreskrifter bör även noggrant studeras och följas. Tänk på att aldrig hålla över rengöringsmedel i sådana förpackningar att innehållet av misstag kan förväxlas vara livsmedel.

### Städutrymme

Det är bra att samla rengöringsutrustning och rengöringsmedel i ett särskilt städutrymme. Det finns inget direkt krav på att det är ett eget städrum eller städsåp, men det får inte riskera att smuts och smitta sprids till maten eller annan utrustning. Ofta kan det dessutom vara lämpligt att ha något städredskap i närheten av hanteringen, till exempel golvskrapa eller borste för att snabbt ta bort spill. Då är det alltid bra att ha särskilda krokar som man hänger upp redskapen på så de kan tor- ka snabbt för att minska tillväxt av bakterier och mögel.

### Rengöringsmetoder

Rengöring med högtryck medför stor risk att smuts från golv, golvbrunnar och skrymslen sprids till annars rena ytor. Det finns även risk att högtrycksspolningen tränger in i springor och utrymmen där det tar lång tid att torka och följden blir istället att olika mikroorganismer växer till och på sikt smutsar ner lokaler, utrustning och mat.

### Löpande rengöring

Om samma redskap används till olika varugrupper måste noggrann rengöring ske mellan de olika hanteringarna. Det är bättre att ha skilda redskap, till exempel separata skärbrädor och knivar, för olika varugrupper för att på ett lättare sätt kunna undvika spridning av allergena ingredienser eller mikroorganismer.

### Rengöringsschema

Rengöringsscheman kan man göra själv eller ta hjälp av till exempel leverantören för utrustningen eller rengöringsmedlen eller en konsult. Var noga med att rengöringsschemat gäller din verksamhet och den utrustning- en du har, varken mer eller mindre.





KOK FORKLADEN

Rengöringsschemat tar upp:

- vad som ska rengöras,
- när och hur ofta rengöringen ska ske,
- hur rengöringen ska gå till (metod, utrustning och rengöringsmedel), samt
- på vilket sätt och hur ofta rengöringen kontrolleras

Erfarenheter från offentlig kontroll har ofta visat dålig rengöring av dryckesanläggningar och barpistoler. Det är viktigt att sådan utrustning finns med i rengöringsschemat för att undvika att drycker och vatten blir smittat och för att undvika grogrund för flugor. Leverantörerna av utrustningen har instruktioner som hjälp för att rengöringen ska vara enkel och resultatet ska bli bra.

Vi har inte tagit med utrymmen i restaurangens serveringsdel och entré när vi skrivit riktlinjerna. Det är naturligtvis bra att ha rengöringsschema på samma sätt för alla utrymmen i verksamheten.

#### Kontrollera resultatet

Rengöringskontroll bör ske regelbundet. Kontrollen är till för att säkerställa att rengöringen och rengöringsrutinerna fungerar. Kontrollen kan ske med så kallad okulär kontroll, det vill säga att man tittar på ytorna och ser om det är rent eller smutsigt. Blanka ytor ska vara utan matta fläckar. Viktigast är ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel och överallt där man tar med händerna – handtag, tryckknappar och dörrblad. Andra ytor till exempel under inredning, på golv, väggar och tak kontrolleras också. Här gäller det att se till att inte smuts byggs upp långsamt under en lång tid och blir svårt att få bort eller blir grogrund för flugor eller mikroorganismer. Ser man ingrodd smuts har inte rengöringen varit tillräcklig.

Var uppmärksam vid förändringar i verksamheten, införs nya rutiner, anställs ny personal eller liknande kan kontrollfrekvensen behöva höjas under en tid. När det efter

en tid kan konstateras att rengöringen fungerar utan problem kan frekvensen återgå till den ursprungliga nivån. Vid kontroll kan resultatet emellanåt kontrolleras med till exempel tryckplattor eller liknande. Tryckplattor för självtest finns att köpa och behöver inte skickas in för analys. De kan läsas av efter några dagar med hjälp av instruktioner som följer med tryckplattorna.

## Vad säger lagstiftningen om städning?

### Allmänna regler för livsmedelslokaler

(Kapitel I i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

- 1 Livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick.
- 10 Rengörings och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.

### Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas

(Kapitel II i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

- 2 Adekvata anordningar skall, när det är nödvändigt, finnas för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar skall vara konstruerade av korrosionsbeständiga material, vara lätta att rengöra samt ha adekvat varm och kallvattenförsörjning.

### Utrustningskrav

(Kapitel V i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

- 1 Alla föremål, tillhör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall
  - a) rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras; rengöring och desinficering skall ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering,
  - d) vara installerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring av utrustningen och det omgivande området är möjlig.

# Avfall

Avfallet innehåller redan från början sådant som vi inte vill ha med i maten. Det blir oftast sämre ju längre tid det förvaras eftersom bakterier får tillfälle att växa och det lockar till sig skadedjur. Det gäller därför att få bort avfallet på ett hygieniskt sätt och förvara det på annan plats än i köket där maten förvaras.

## REKOMMENDERADE RUTINER FÖR AVFALL

Sopkär! i köket töms så fort det behövs och alltid vid arbetsdagens slut.

Soporna förvaras på avsedd plats där de hämtas av avfallsentreprenören.

### Kontroll

När vi lämnar soporna är vi uppmärksamma på om det behöver göras rent i eller runt utrymmet eller om det är något annat som behöver åtgärdas för att mat inte ska smittas, skadedjur inte ska lockas till platsen och luktproblem inte ska uppstå.

### Vid problem

Vid problem som inte går att åtgärda direkt och enkelt skriver vi upp i åtgärdslistan och åtgärderna planeras in och följs upp.

## Bra att veta om livsmedelsavfall

Avfallshanteringen är en riskfylld hantering i och med att risken för kontaminering är stor. Avfallshanteringen lockar även till sig skadedjur. Därför är det viktigt att verksamheten har bra utrustning och goda rutiner för hantering och placering av avfall.

Allt avfall ska avlägsnas från livsmedelslokalerna så snart som möjligt för att det inte ska samlas och bli mer smitt-risk eller locka till sig skadedjur. Se till att ha behållare för avfall både i beredningslokaler och andra lokaler, och allt avfall som uppstår slängs i direkt i behållaren. Behållarna ska hållas i gott skick och vara lätta att rengöra. Sopsäckar har fördelen att inga kär! behöver tas in i lokalerna utifrån. Behållarna bör tömmas så ofta som möjligt och alltid vid arbetsdagens slut. Inget avfall bör lämnas kvar i livsmedelslokalerna över natten.

Bra möjligheter för förvaring och bortskaffande av avfall ska finnas. Avfallet ska förvaras så att hygieniska risker inte uppstår, och väl avskilt från livsmedel. Tättslutande förvaringsbehållare bör användas så att skadedjur och skadeinsekter hålls borta. Utrymmen för avfallsförvaring ska utformas och skötas så att det är möjligt att hålla dem rena och fria från djur och skadedjur. Förvaringen av avfallet kan ske utomhus, men får inte orsaka störningar för omgivningen. Visst avfall kan därför behöva förvaras i kyla, men i regel behövs det inte såvida hämtning av avfallet sker tillräckligt ofta. Sker återvinning och källsortering ska även den hanteringen skötas på ett hygieniskt sätt.

Ytterligare regler och föreskrifter i annan lagstiftning kan även påverka och ställa andra krav på hanteringen av avfall. Kontrollera därför att avfallshanteringen i alla delar sker i enlighet med den aktuella kommunens föreskrifter och anvisningar.

## Vad säger lagstiftningen om avfall?

### Livsmedelsavfall

(Kapitel VI i Bilaga II till förordning EG nr 853/2004)

- 1 Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall avlägsnas från livsmedelslokaler så snart som möjligt för att undvika att de anhopas.
- 2 Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall placeras i behållare som går att stänga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan visa den behöriga myndigheten att andra typer av behållare eller evakuerings-system som används är lämpliga. Dessa behållare skall ha en lämplig konstruktion, hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, vara lätta att desinficera.
- 3 Det skall finnas adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring skall utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur.
- 4 Allt avfall skall elimineras på ett hygieniskt och miljövänligt sätt i enlighet med tillämplig gemenskapslagstiftning, och får inte utgöra en direkt eller indirekt källa till kontaminering.

# Vatten

Vatten är viktigt i restaurangen. Det ingår överallt; när vi tvättar händerna, diskar och rengör, vi sköljer grönsaker och vi använder vatten som ingrediens i maten eller som dryck. Om vi får dricksvattenkvalitet på vattnet till restaurangen och håller våra slangar och munstycken rena så kan vi undvika att sjukdomsframkallande mikroorganismer eller kemikalier hamnar i maten.

## REKOMMENDERADE RUTINER FÖR VATTEN OCH ISMASKIN

Vi använder bara kontrollerat dricksvatten i hela verksamheten.

Alla kranar, slangar, munstycken för vatten och alla barpistoler ingår i rengöringsschemat enligt rengöringsrutinerna.

Spola alltid ur det första vattnet i kranar och slangar som stått över natten.

Ismaskinen är kopplad till det kontrollerade vattnet och ingår, tillsammans med skopor, i rengörings schemat enligt rengöringsrutinerna.

### Vid problem

När vi ska använda vatten och ser att kranen, slangen eller munstycket är smutsigt så rengör vi innan vattnet används.

Skulle det vara något problem med vattenförsörjningen så följer vi vattenleverantörens anvisningar för användning och anpassar verksamheten så att inte förorenat dricksvatten ska riskera att drabba gästerna. Om det blir nödvändigt stänger vi verksamheten eller tar in kontrollerat vatten i tankar eller dunkar.

## Bra att veta om vatten

Kommunalt dricksvatten räknas som kontrollerat vatten. Leverantören ansvarar för vattenkvaliteten fram till leveranspunkten, vilken oftast utgörs av huskroppen. Ta reda på vem som levererar ert vatten. Har ni egen brunn, avsaltningsanläggning eller förvaringstankar är företaget ansvarig för vattenkvaliteten. Då behöver ni ha ett system för egenkontroll som gäller det egna "vattenverket". Ni behöver också anmäla sådan anläggning till kommunen för en separat registrering. Sådan produktion av dricksvatten behandlas inte i dessa branschriktlinjer.

Vatten som används som livsmedel, vid beredning av livsmedel eller för rengöring av utrustning som kommer i direktkontakt med livsmedel ska vara av dricksvattenkvalitet. Kraven ska vara uppfyllda där vattnet används till exempel när det tas ur en kran i köket.

För det mesta levereras bra vatten. Utrustning som restaurangen ansvarar för kan påverka vattenkvaliteten till exempel kransilar, slangar och spolmunstycken. Om vatten blir kvar i dessa under en lång tid eller om de inte underhålls och rengörs kan vi få okontrollerade smittor av maten. Kransilar, slangar och spolmunstycken ska därför finnas med i rengöringsschemat.

Vi ska också ha som vana att spola ur vatten som stått i kranar och slangar innan det används.

## Bra att veta om ismaskin

Is för restaurangbruk ska framställas av dricksvatten och isen ska sedan förvaras och hanteras så att den inte smutsas ner, precis som andra ingredienser i maten. Eftersom mikroorganismer har svårt att tillväxa i den kalla och näringsfattiga isen så ser vi ofta på den som riskfri. Det leder ibland till lite slarv i hanteringen och vi riskerar att tillföra olika bakterier från vår hantering. Till exempel om vi tar isen direkt i ett dricksglas och isen skrapar mot handen eller om vi använder en skopa som inte är ren så kommer smuts och bakterier hamna i isen. Där blir det kvar och kan i sin tur hamna i nästa glas eller i en maträtt som kyls ner med is. Då kan det bli problem som vi vill undvika. Om glaset går sönder och det blir glasbitar i isen kan de hamna i mat eller dryck. Därför ska isen alltid hanteras med redskap som är rena och avsedda för ändamålet.

### Kommentar om provtagning och analys av is

Det har varit vanligt att ta prover på isen från ismaskiner och analysera isen som dricksvatten och bedöma resultatet enligt kriterierna i dricksvattenföreskrifterna. Men dricksvattenföreskrifterna gäller inte is och vi kan inte förutsätta att behandlingen och förvaringen av isen inte skulle påverka den hygieniska kvaliteten.

Även om inte bedömningsgrunderna kan följas så ger analysresultatet information om hur rengöring och hantering fungerat. För ett rättvisande resultat måste man då ta prov både före och efter ismaskinen för att kunna avgöra hur ismaskinen påverkar isens mikrobiologiska kvalitet. Vi rekommenderar därför att provtagning inte

## Dokumentation

Daglig rengöring dokumenteras inte. Rengöringsbrister som vi upptäcker skrivs upp i åtgärdslistan och åtgärdas direkt. När vi behöver (för att vi har slarvat med rengöringen) fyller vi i checklistor när arbetet är klart.



görs på isen. Istället ser man till att rengöringen av maskinen sköts enligt tillverkarens instruktioner och att isen tas med ren skopa som förvaras på en ren plats och aldrig i isen

Resultatet av ismaskinens rengöring kan kontrolleras som annan rengöring, med hjälp av rengöringsschema, uppmärksamhet vid användningen, granska rengöringsresultatet vid ronder och särskilda provtagningar med till exempel tryckplattor på ismaskinens kontaktytor.

## Vad säger lagstiftningen om vatten?

**Vattenförsörjning** (Kapitel VII i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

- 1a) Försörjningen av dricksvatten skall vara adekvat, och detta dricksvatten skall användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras.
- 4 Is som kommer i kontakt med livsmedel eller som kan kontaminera livsmedel skall framställas av dricksvatten eller, om den används för att kyla hela fiskeriprodukter, av rent vatten. Den skall tillverkas, hanteras och förvaras under förhållanden som skyddar den mot kontaminering.
- 5 Ånga som används i direkt kontakt med livsmedel får inte innehålla ämnen som utgör en hälsofara eller som kan kontaminera livsmedlen.

**Livsmedelsverkets föreskrifter** (SLVFS 2001:30) **om dricksvatten**

### DEFINITIONER

1 § I dessa föreskrifter avses med

1 Dricksvatten:

- a) Allt vatten som, antingen i sitt ursprungliga tillstånd eller efter beredning, är avsett för dryck, matlagning eller beredning av livsmedel, oberoende av dess ursprung och oavsett om det tillhandahålls genom en distributionsanläggning, från tankar, i flaskor eller i behållare och

- b) Allt vatten som används i ett livsmedelsproducerande företag för tillverkning, bearbetning, konservering eller saluhållande av varor eller ämnen som är avsedda som livsmedel, om inte företaget kan visa tillsynsmyndigheten att vattnets kvalitet inte kan påverka de färdiga livsmedlens hälsosamhet;

### KVALITETSKRAV

7 § Dricksvatten ska vara hälsosamt och rent. Det ska anses vara hälsosamt och rent om det

- 1 inte innehåller mikroorganismer, parasiter och ämnen i sådant antal eller sådana halter att de kan utgöra en risk för människors hälsa, och
  - 2 uppfyller de gränsvärden som anges i bilaga 2, avsnitt A och B (syftar på bilaga 2 till föreskrifterna).
- 8 § De värden som anges i bilaga 2 ska iakttagas
- 4 för dricksvatten som används i ett livsmedelsproducerande företag: vid den punkt inom företaget där det används, och
  - 5 för dricksvatten som tappas på flaskor eller behållare som är avsedda för försäljning: vid den punkt där det tappas på flaska eller behållare.



# Avlopp

*Avloppet tar hand om allt vi spolat ut och innehållet får inte smutsa ner lokalerna, utrustningen eller maten. Det kräver att vi underhåller och rengör på rätt sätt så att avloppet hela tiden fungerar bra och tas omhand enligt kommunens regler så att det inte förorenar vår omgivning eller vårt dricksvatten.*

## Bra att veta om avlopp

Avloppen och verksamheten ska vara anpassade efter varandra. Utrymmen som rengörs med spolning eller där vi använder mycket vatten behöver ha golv som lutar ner till en golvbrunn. Det underlättar rengöringen och minskar risken för att smuts med mikroorganismer eller kemikalier hamnar i maten. Golvbrunnar måste skötas väl, annars kan det bli en miljö där alla möjliga mikroorganismer trivs. Därför ska golvbrunnen vara placerad så att vatten på golvet rinner ner till golv brunnen. Golvbrunnen ska ha ett gallerlock som släpper igenom

vattnet och som håller skadedjuren borta. Ändå ska locket vara lätt att ta bort så att man kan rengöra ordentligt med rengöringsmedel och borste nere i golvbrunnen. En uttagbar sil underlättar när man ska ta bort skräp och matrester som sköljts ner.

Undvik att placera inredning över golvbrunnar. De är svåra att komma åt för rengöring och blir lätt en källa till föroreningar. När man bygger om eller ändrar utrustningens placering så räkna med att även behöva flytta golvbrunnarna så att de går att rengöra.

Många kommuner har regler för avlopp från restauranger. Till exempel krävs ofta en fettavskiljare som ser till att fett inte kommer ut i avloppsledningsnätet. Kontrollera kraven i din kommun och anpassa installationerna efter kommunens krav. Fastighetsägaren behöver också kontaktas innan ändringar görs i avlopps installationerna.

## Vad säger lagstiftningen om avlopp?

### Allmänna regler för livsmedelslokaler

(Kapitel I i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

- 3 Det skall finnas ett adekvat antal vattentoaletter, anslutna till ett effektivt avloppssystem. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras.
- 4 Det skall finnas ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställen. Handtvättställe skall ha varmt och kallt rinnande vatten, material för handtvättning och för hygienisk torkning. Utrustning för sköljning av livsmedel skall när så är nödvändigt vara skilt från anordningar för handtvätt.

- 8 Avloppen skall vara adekvata för avsett ändamål. De skall vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks. Om avloppen är helt eller delvis öppna skall de vara utformade så att avloppsvatten inte flödar från en kontaminerad yta mot eller in på en ren yta, i synnerhet en yta där livsmedel som kan utgöra en allvarlig risk för konsumenterna hanteras.

# Skadedjur

Skadedjur är till exempel råttor, möss, fåglar och olika insekter som kan förstöra utrustningen, maten och råvarorna. De kan påverka utrustningens funktion och föra med sig alla möjliga olika smittor. Skadedjur är i sig själva något som vi inte vill ha i maten.

Vi vet inte vad de kan föra med sig för faror och därför kan vi inte heller göra maten säker på något annat sätt än att se till att skadedjuren inte smittar ner maten eller utrustningen. Vi ska se till att de inte kommer in i lokalerna, kontrollera om de förekommer i lokalerna och vid behov bekämpa dem på ett sätt som inte riskerar att förorena maten med bekämpningsmedel. Det är lättare att åtgärda skadedjursproblem som upptäcks tidigt – därför är det viktigt att vara uppmärksam i det dagliga arbetet.

## REKOMMENDERADE RUTINER FÖR SKADEDJURSKONTROLL

### Förebyggande åtgärder

Ytterdörrar och fönster i köket ska hållas stängda eller ha insektsnät. Kontrollera varor och emballage när de kommer till restaurangen så att de inte är förorenade eller för med sig skadedjur. Sortera bort "smittat" material, packa in det noggrant och se till att det kommer bort från lokalerna direkt.

Området utanför lokalen (exempelvis lastkaj, soprum) ska hållas rena och fria från onödigt material.

Undvik att skapa platser där skadedjur trivs genom att ha god ordning och reda, följa rutinerna för förvaring, rengöring och avfall.

### Kontroller

Personalen ska vara uppmärksam i sitt dagliga arbete om de ser skadedjur eller spår av skadedjur, till exempel gnagmärken eller spillning. Upptäcker man skadedjur ska man säga till ansvarig direkt.

Ronder utförs regelbundet (se avsnitt Revision).

### Åtgärder

Vid varje upptäckt fel måste vi avgöra om maten kan ha blivit förorenad eller påverkad på annat sätt. Sådana livsmedel måste bedömas om de ska:

- Kastas
- Användas på annat sätt, eller
- Användas som vanligt

*Små problem, till exempel enstaka fluga eller myra:*

- Lokalen kontrolleras, för att ta reda på hur stort eller litet problemet är.
- Berörda utrymmen ska rengöras noggrant (var extra noggrann med golvbrunnar, tappställen för drycker och under utrustning/inredning.)
- Livsmedel som kan vara drabbade ska kastas.
- Om insekterna visar sig igen kontakter vi ett saneringsföretag för att få hjälp.

*Större problem till exempel gnagare, kackerlacka eller många insekter.*

- Vi kontakter ett saneringsföretag direkt.
- Livsmedel som är drabbade (med gnagmärken, söndergnagda förpackningar, med innehåll eller spår av insekter) kastas.
- Om det finns risk för att livsmedel kan kontamineras ska verksamheten anpassas så att mat som skadedjuren kan ha smittat ner, inte används. Anpassningen är olika beroende på problemet. Exempel på åtgärder är extra noggranna rengöringsrutiner, förenklat sortiment med mindre hantering av oförpackade livsmedel eller att tillfälligt upphöra med hela eller delar av hanteringen. Kontrollera försäkringsskyddet om du skulle bli drabbad.

### Bekämpning

Vi använder inte gift i kök och förråd. Där har vi bara indikatorer som visar om skadedjuren varit där eller inte.

Om det visar sig att vi inte kan bli av med skadedjursproblem utan att använda bekämpningsmedel (gifter) och fällor inne i kök och förråd så är det en planerad åtgärd under en begränsad tid. Bekämpning med gifter ska skötas av personer med särskild behörighet. Vid utplacering av gift ska alltid tydliga skyltar sättas upp eller märkta fällor och behållare användas. Vi ser över verksamheten och anpassar hanteringen under tiden för att inte maten ska kunna smittas eller smutas ned med gifterna.

Även om det finns avtal med ett skadedjursföretag så ska personalen vara uppmärksam på alla spår som upptäcks. Det är lättare att åtgärda skadedjursproblem som upptäcks tidigt.

### Bra att veta om skadedjursrutiner

Livsmedelslagstiftningen ställer inga krav på avtal med skadedjursföretag. Ibland ingår det i fastigheten eller krävs i hyreskontraktet, annars är det möjligt att klara kontroll och giftfri bekämpning helt själv. Anlitar man ett skadedjursföretag måste man ändå komma ihåg att kontrollera om det finns spår och se till att maten aldrig smittas eller smutsas ned. Det gäller särskilt när skadedjurssaneringen pågår. Ansvaret för att maten är säker är alltid livsmedelsföretagarens.

Avfallshanteringen kan även dra till sig skadedjur. Där för är det viktigt att verksamheten har bra utrustning och goda rutiner för hantering och placering av avfall. Se vidare i avsnittet om städning, rengöring och avfall.

### Skadedjur

Skadedjur är olika djur som kan förstöra maten direkt eller via nedsmutsning av redskapen. En enstaka fluga eller myra är inte något problem, men blir de många så kan vi inte veta säkert att de inte påverkar vår mat. Dessutom, om vi upptäcker enstaka så finns det ofta fler i närheten och det kan snabbt bli problem.

### Stängda fönster och dörrar

Det gäller att se till att de inte kommer in i restaurangen genom att hålla tätt utåt. Se till att de inte kommer in

genom springor eller öppna dörrar/fönster. Öppningar ut från serveringsdelen brukar sällan vara något problem. Där rör sig mycket människor hela tiden och det i sig håller ofta gnagare och fåglar borta från att ta sig inomhus. Öppen dörr eller fönster på baksidan eller mot lugnare ställen kan snabbt ge tillfälle för skadedjur att ta sig in. Lagstiftningen kräver att dörrar och fönster ska vara stängda och låsta om det annars kan medföra risk för att maten smutsas ned eller smittas. När det står i lagstiftningen att fönstren ska vara låsta så betyder det inte att det måste finnas ett lås med nyckel. Det är tillräckligt att fönstret är stängt med ett vanligt handtag som gör att det inte öppnas ofrivilligt. Behöver man ha ett fönster öppet ska det vara försett med insektsnät.

### Ankommande varor

Alla inkommande råvaror och andra livsmedel bör noggrant kontrolleras innan de tas in i verksamheten så att de inte bär med sig skadedjur. Kontrollera ytteremballagen, backar och behållare så att inga skadedjur finns med. Var uppmärksam på gnagmärken och spillning. Om det förekommer så behöver man meddela leverantören och transportören så att de kan ta reda på orsakerna och förhindra att det händer igen. Be att få en återkoppling när de är klara. Om de inte tar hand om problemet väljer du en annan leverantör.

## Vad säger lagstiftningen om skadedjur?

### Allmänna regler för livsmedelslokaler

(Kapitel I i Bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004)

2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall
- c) möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bland annat innebär skydd mot kontaminering och i synnerhet skadedjursbekämpning, och

### Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas

(Kapitel II i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

- 1 I lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas (med undantag av serveringsställen och de lokaler som avses i kapitel III, men inbegripet lokaler som utgör en del av transportmedel) skall utformning och planering tillåta god livsmedelshygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment, särskilt när det gäller följande:
  - d) Fönster och andra öppningar skall vara konstruerade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras. Om de är öppningsbara skall de, när det är nödvändigt, vara försedda med insektsnät som enkelt kan avlägsnas för rengöring. Om öppnande av fönster kan medföra kontaminering skall fönstren hållas stängda och låsta under produktionen.

### Bestämmelser om livsmedelsprodukter

(Kapitel IX i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

- 4 Adekvata förfaranden skall finnas för att bekämpa skadedjur. Adekvata förfaranden skall även finnas för att förhindra att tamdjur får tillträde till platser där livsmedel bereds, hantearas eller lagras (eller, om den behöriga myndigheten tillåter detta i särskilda fall, för att förhindra att sådant tillträde leder till kontaminering).
- 8 Farliga och/eller oätliga ämnen, även foder, skall märkas på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare.

### Livsmedelsavfall

(Kapitel VI i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

- 3 Det skall finnas adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring skall utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur.

### Skadedjursbekämpning

Om skadedjur eller spår av skadedjur hittas i restaurangen måste man se till att göra vad man kan för att bli av med dem. Det är en kombination av flera olika saker som gör att man kan få bort dem. Det gäller först och främst att försämrade skadedjurens levnadsvillkor. Det gör man genom att ta bort alla platser där de kan gömma sig och se till att maten är svår att komma åt. Håll golv och golvbrunnar rena. Golvbrunnarnas lock kan ibland behöva skruvas fast för att inte gnagare ska ta sig in den vägen. Rengöring av utrymmen under, bakom och inne i utrustning är extra viktig för att få bort skadedjuren. Ska de behandlas med bekämpningsmedel (gifter) krävs särskild behörighet och man måste särskilt tänka på att maten inte får smutsas ner med gifterna. Därför kan man behöva ta undan maten tillfälligt under bekämpningen så att inte maten drabbas.

Ibland kan det vara väldigt högt tryck av skadedjur. Till exempel är råttor vanliga i storstadsområden och man måste räkna med att de finns i omgivningen. Det finns även svårigheter med att helt bli av med till exempel kackerlackor om de väl etablerat sig i en lokal. Som livsmedelsföretagare är du alltid ansvarig för att skadedjuren inte leder till att maten smittas eller smutsas ner. Om det finns skadedjursproblem i lokalerna måste det finnas program och rutiner som bekämpar skadedjuren och skyddar maten mot smittorna. Extra rengöringskontroller och ibland kanske till och med ombyggnationer kan vara nödvändiga. Anlita experthjälp om du inte har kunskaperna själv.

### Hundar och andra sällskapsdjur

Ledarhund eller servicehund bör så gott som alltid tillåtas i serveringsdelen. Reglerna i lagstiftningen gäller även tamdjur, till exempel hundar och sällskapsdjur. De är förbjudna i lokaler där "livsmedel bereds, hanteras eller lagras", alltså i köket och på lagret. Om det inte finns risk för smitta kan kontrollmyndigheten tillåta att till exempel bevakningshundar tas med in i lager och kökslokaler i särskilda fall. Om du behöver det i din restaurang så kontakta miljö och hälsoskyddsnämnden i kommunen.

Det finns risk för att tamdjur skulle kunna föra med sig olika smittor och föroreningar som via personalen, lokalerna eller utrustningen skulle kunna påverka maten.

Därför har vi bedömt att det i vanliga fall inte ska vara tamdjur i andra delar av restaurangens lokaler heller, till exempel omklädningsrum eller serveringsdel. Om man kan ordna med utformning av lokaler och rutiner så finns det ändå möjlighet att tillåta att tamdjur tas med in i sådana utrymmen. För en restaurang med separat kök och separat serveringsdel där ingen mat hanteras annat än på gästernas tallrikar förstås, alltså inget öppet kök och ingen buffé eller smörgåsbord – då kan man tillåta att tamdjur finns i utrymmena. Var i så fall beredd på att visa vilka förutsättningar som gäller.

En funktionshindrad person bör få medföra ledarhund, servicehund eller signalhund i en serveringslokal under förutsättning att detta inte medför risk för att livsmedlen kontamineras. Det är enligt livsmedelslagstiftningen tillåtet att acceptera såväl ledarhundar som andra tamdjur i en serveringslokal, under förutsättning att det finns rutiner för att säkerställa att kontaminering (nedsmittning eller förorening) av livsmedlen inte sker. Tamdjur får dock inte ha tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras – exempelvis kök eller lager. Djur bör heller inte ha tillträde till andra platser som är av hygienisk betydelse och där förekomsten av djur skulle kunna innebära en risk för indirekt kontaminering av livsmedel såsom till exempel omklädningsrum och diskrum. Livsmedelsföretagaren får avgöra i varje fall och behöver även ta hänsyn till andra omständigheter som hur till exempel andra gäster upplever närvaron av djuren.

### Dokumentation

Skriv upp i åtgärdslistan varje gång du upptäcker spår av skadedjur i verksamheten. Skriv också upp vilka åtgärder som planeras och resultatet när det är genomfört.

Spara eventuella avtal med skadedjursföretag och protokoll från deras aktiviteter i verksamheten.

När fällor eller gift placeras ut i lokalen ska detta dokumenteras. Skriv upp fällans eller giftets typ och placering.



# Underhåll av lokaler och utrustning

Underhåll av lokaler och utrustning är viktigt för att det dagliga arbetet ska flyta på. Alla maskiner och all utrustning ska fungera som det är tänkt och det ska vara lätt att sköta rengöringen.

## REKOMMENDERADE RUTINER FÖR UNDERHÅLL

### Förebyggande åtgärder

- Vi ser till att utrustning, maskiner och inredning som väljs är hållbar och anpassad för användningsområdet.
- Vi planerar in regelbunden service och funktionskontroll minst en gång per år på teknisk utrustning som är viktig för matens säkerhet; mekanisk ventilation, kylmaskiner, nedkylningsutrustning, ugnar och diskmaskin.
- Övrigt underhåll styrs av behovet. När något går sönder eller är slitet planerar vi in vilka åtgärder som behöver göras direkt, om vi till exempel måste ändra någon rutin eller kasta bort mat som kan ha blivit förstörd. Åtgärder som påverkar den övriga verksamheten planeras in i tid så att det påverkar så litet som möjligt. Större reparationer som inte innebär direkt fara för maten planeras till perioder när det inte är så mycket att göra.
- Redskap som inte går att rengöra tillräckligt eller som är skadade kastas eller läggs undan för att repareras.

### Kontroller

- Personalen ska vara uppmärksam i sitt dagliga arbete om de ser underhållsbrister. Upptäcker man underhållsbrister ska det skrivas upp i åtgärdslistan och åtgärderna ska planeras in.
- Vi kontrollmäter en av våra termometrar minst en gång per år så att vi får veta om den visar rätt. Sedan jämför vi andra termometrar mot den kontrollerade termometern.

Ronder utförs regelbundet som en del av vår internrevision. Då kontrollerar vi alla lokaler, all fast utrustning och viktiga redskap. Det är en enkel kontroll av att det är helt, rent och fungerar som det ska.

## Dokumentation

Åtgärdslistan innehåller upptäckta brister (skriv in alla brister som inte är lättare att åtgärda direkt än att skriva upp dem), vad som ska göras och när det ska vara klart. Vi skriver också in resultatet när det är klart.

## Vid problem

Alla brister som upptäcks i det dagliga arbetet (saker som är trasiga, slitna eller inte fungerar som de ska) ska planeras med tidplan och åtgärder som ska skrivas upp i åtgärdslistan.

Vid varje upptäckt fel måste vi avgöra hur maten kan ha påverkats och bedöma om maten ska:

- Kastas,
- Användas på annat sätt, eller
- Användas som vanligt

Om det finns risk för att livsmedel kan bli dåliga ska verksamheten anpassas och vid behov stoppas till dess att faran är över.

## Tips!

Se över ditt hyresavtal. Kanske har fastighetsägaren ett åtgärdsprogram för lokalen. Se i så fall till att samordna!

## Bra att veta om underhåll

På flera ställen i livsmedelslagstiftningens krav återkommer "[...] hållas i gott skick." Det är för att inte smittsamma ämnen och smuts ska samlas, rengöringen ska vara enkel och för att allt ska fungera som man planerat. Restaurangkök och lokaler slits snabbt. Det går gradvis och skillnaden är inte så stor från en dag till en annan. Det är lätt att bli hemmablind och det blir svårt att upptäcka när det är dags att laga eller byta ut något. Därför behöver underhållsbehovet kontrolleras vid särskilda tillfällen när man bestämt sig för att se vad som behöver åtgärdas. Då går man igenom lokalerna och utrustningen enligt ett planerat system och får på så sätt en genomgång av "allt."

Lokaler och ibland viss utrustning är sådant man hyr. Då är det viktigt att veta vem som är ansvarig för underhållet. Kontrollera att hyresavtalet reglerar underhåll och när det ska utföras för att inte maten ska förorenas under själva underhållsarbetet. Det är viktigt att reda ut ansvaret innan underhållet måste utföras. Från livsmedelslagstiftningens utgångspunkt är det alltid livsmedelsföretagaren som är ansvarig, för att livsmedlen inte förorenas på grund av bristande underhåll. I värsta fall, om livsmedelsföretagaren inte kan åtgärda underhållsbrister som kan leda till förorening av maten så måste den delen av livsmedelshanteringen upphöra eller ordnas på annat sätt tills underhållet utförts.

All utrustning, alla föremål och tillbehör som kommer i kontakt med livsmedel ska ha sådan konstruktion, bestå av sådant material och hållas i så gott skick att kontaminering minimeras. De ska även kunna hållas fullständigt rena. För att uppnå detta måste dessa redskap underhållas i tillräcklig omfattning, rengöras effektivt samt förvaras på sådant sätt att kontaminering förhindras.

En del utrustning kräver regelbunden service för att undvika problem som ofta kommer plötsligt. Till exempel kylmaskiner servas så att temperaturerna hålls i kylar och frysar.

Diskmaskinen bör servas regelbundet efter instruktioner från leverantören. På så sätt säkerställs till exempel att maskinen doserar diskmedel på rätt sätt, diskar rent samt att diskvatten byts med rätt intervall och har rätt temperatur.

Ytor som har direktkontakt med livsmedel ska vara väl underhållna. Skador, rost och annat kan göra det är svårt att hålla rent och bitar kan lossna och hamna i maten. Därför måste sådana ytor åtgärdas så snart som möjligt. Själva underhållet måste göras på tider då ingen mat

hanteras i köket för att inte riskera att smutsa ner maten. Under tiden ordnas hanteringen så att den skadade ytan inte kan påverka maten.

Mätutrustning som man är beroende av att de visar rätt, till exempel termometrar och vågar behöver kontrolleras och justeras så att man får rätt värden när man använder dem.

### Kontroll av mättemperaturen

Termometrar som används för kontroll av matens temperatur bör kontrolleras minst en gång per år så att man vet att de visar rätt. Ett sätt är att kontrollmäta vid två kända temperaturer; kokande vatten (100°C) vid normalt lufttryck och isvatten (0°C). Ännu enklare är att jämföra den egna termometern med en spårbart kalibrerad termometer vid två olika temperaturer. Livsmedelskonsulter och skadedjursföretag brukar ha spårbart kalibrerade termometer. Fråga dem om ni ändå har anlitat sådan hjälp. En termometer som vid kontrollmätningen visar högst 1 °C från det kända värdet är tillräckligt bra. Kontrollera gärna er egen termometer mot den som livsmedelsinspektörerna använder när de gör kontroller i din restaurang.

## Vad säger lagstiftningen om underhåll?

### Allmänna regler för livsmedelslokaler

(Kapitel I i Bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004)

1. Livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick.
2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall
  - a) möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks eller minimeras samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt,

### Särskilda regler för lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas

(Kapitel II i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

1. I lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas (med undantag av serveringsställen och de lokaler som avses i kapitel III, men inbegripet lokaler som utgör en del av transportmedel) skall utformning och planering tillåta god livsmedels-hygienisk praxis, bland annat skydd mot kontaminering mellan och under olika moment, särskilt när det gäller följande:
  - a) Golvytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga. Golven skall, där så är lämpligt, vara försedda med adekvata avloppsbrunnar.

- b) Väggytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material samt att ytan är slät upp till en höjd som är lämplig för verksamheten i fråga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.
- f) Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

### Utrustningskrav

(Kapitel V i Bilaga II till förordning EG nr 852/2004)

1. Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall
  - b) ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras,
  - c) med undantag för engångsbehållare och engångsförpackningar, ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras.

# Revision

För att veta att verksamheten fungerar som planerat, och att alla följer rutinerna så måste man göra olika kontroller i verksamheten.

I vissa fall är livsmedelsföretagaren själv med i allt som görs, då kan det kännas onödigt att kontrollera med sig själv att man gjort som man skulle. I sådana fall inriktar man revisionen mer på resultaten – Blev det rent? Är maten säker? Finns dokumentationen på plats? I alla andra fall måste någon form av uppföljning göras av att personalen följer de planerade rutinerna. Revisionen ska vara planlagd och genomföras enligt planeringen. Vissa delar av det man kontrollerar är samma sak som kontrollmyndigheten kontrollerar, men deras kontroller kan vi inte planlägga.

## REKOMMENDERADE RUTINER FÖR INTERNREVISION

### Ronder

Livsmedelsronden ska kontrollera att alla delar i verksamheten är på en tillfredställande nivå för att kunna förebygga att livsmedel förorenas.

Ronden utförs för att hitta och förebygga brister och komma med förslag till förbättringsarbeten. Uppgiften är att föra upp de synpunkter och förbättringar som konstateras till rätt ansvarig person. Hela anläggningen går igenom 2–3 gånger per år, uppdelat på flera tillfällen eller allt på samma gång. Ronden kontrollerar hur rutinerna följs och att livsmedel hanteras på ett korrekt sätt. När brister upptäcks skrivs det upp och delegeras till rätt ansvarig person.

### Ronden kontrollerar:

- **Underhåll:** Kontrollera golv, väggar, tak, inredning och utrustning till exempel karmar, hyllor, rost, flagnande färg, vatten läckage, sprickor i golvet eller hål där skadedjur kan krypa in. Kontrollera även att ventilationen är rätt balanserad mellan till och frånluft.
- **Förvaring:** Kontrollera att alla livsmedel förvaras så att det inte finns risk för allergener att hamna i produkter där allergenet inte ska finnas. Kontrollera även att otilagade livsmedel inte kommer i kontakt med eller riskerar att kontaminera tillagade, ätfärdiga livsmedel. Finns det varor med kort hållbarhet som snart behöver gå åt?
- **Kyl- och frysenheter:** Se till att alla kylar och frysar i hela anläggningen håller rätt temperatur. Mät temperaturen och jämför med den fasta termometern. Se till att inte mat staplas så att kylarna och frysarna inte klarar att hålla produkten i rätt temperatur.
- **Avfall:** Se till att soptunnor inte är trasiga och att de soptunnor som ska ha lock på sig verkligen har ett helt lock som är stängbart. Se även till att det inte ligger avfall på andra delar i lokalen än i soporna.

- **Rengöring:** Kontrollera bakom utrustning, under hyllor, kontrollera ventilationsdon, lysrör, avlopp, silar i kranar, arbetsredskap och dörrlister på kyla och frysar. Se till att man har följt gällande rengöringsrutiner. Kontrollera att rengöringskontroller gjorts.
- **Skadedjur:** Kontrollera spår av skadedjur. Om de har ätit på något eller lämnat något efter sig. (Flugor, mott, bananflugor, getingar, myror). Gå även igenom eventuella rapporter från skadedjursfirman. Detta för att se om de har rapporterat några brister. Kontrollera att alla skadedjur har åtgärdats.
- **Hygien:** Kontrollera att personalen arbetar efter företagets rutiner för hygien. Se även till att alla har rätt instruktioner och om det behövs utbildning för de hanterings, hygien och livsmedels säkerhets regler som gäller för verksamheten.
- **Temperaturprocesser:** Kontrollera att upphettning, varmhållning och nedkylning sker under kontrollerade former.
- **Separering:** Kontrollera att livsmedel är förpackat så att de skyddas mot kontaminering. Kontrollera även att produkter är korrekt märkta. Kontrollera särskilt att varor separeras där det finns risk för kontaminering med allergena ingredienser.
- **Övrigt:** Annat som inte stämmer eller behöver förbättras tas med under denna punkt.

## Revision

För att se att vi följer våra rutiner och för att hålla våra rutiner uppdaterade genomför vi internrevision en gång per år.

### Vid revisionen, kontrollera att:

- råvaror stämmer med faroanalysen.
- hantering stämmer med faroanalysen.
- alla rutiner följs.
- dokumentationen har skötts.
- problem har åtgärdats och dokumenterats på rätt sätt.
- all personal känner till sina rutiner.
- nödvändiga provtagningar har utförts och att resultaten följs upp.
- avvikelshantering och klagomålshantering har genomförts.
- potentiella möjligheter till förbättring av verksamheten har setts över; via förändringar i rutiner, verksamhet och/eller lokaler.

Nödvändiga och förbättrande åtgärder föreslås och planeras in.

### Bra att veta om internrevision

Ett effektivt sätt att följa upp att verksamheten fungerar som planerat är att vara med i verksamheten dagligen och se att rutiner och kontroller följs och görs på rätt sätt. Det kan ju hända att man blir "hemmablind" och glömmer bort att granska vissa delar. Därför är det bra att arbeta med ronder i verksamheten där man i förväg har skrivit ned vad man ska se på. Ronderna kan genomföras med längre mellanrum, normalt är en rond var tredje månad ungefär.

När vi planlägger ronder och revisioner sprider vi det jämnt över året.

#### Exempel

|         |          |
|---------|----------|
| Januari | Revision |
| April   | Rond 1   |
| Juli    | Rond 2   |
| Oktober | Rond 3   |

Det kan vara värdefullt att låta någon som inte är med i verksamheten dagligen att utföra revisionen men det finns inget sådant krav i lagstiftningen. Det ska vara någon som har tillräckligt bra kunskaper om själva verksamheten, till exempel någon från en annan liknande verksamhet (från en annan enhet i samma restaurangkedja) eller en konsult. Kontrollera att den person som utför revisionen har dokumenterad utbildning i internrevision för att försäkra dig om en noggrant utförd revision. Var också noga med vad som ska ingå i revisionen och hur resultatet dokumenteras och hur verksamheten får reda på resultatet.

#### Dokumentation

Vi skriver upp att revisionen genomförts och vilket datum. Allt vi behöver göra något åt skriver vi i en underhållsplan.

## Vad säger lagstiftningen om kontroller?

### Skyldigheter

(Artikel 17 i förordning (EG) nr 178/2002)

1. Livsmedels- och foderföretagare på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skall i de företag de har ansvar för se till att livsmedel och foder uppfyller de krav i livsmedelslagstiftningen som är tillämpliga för deras verksamhet och skall kontrollera att dessa krav uppfylls.

### Allmän skyldighet

(artikel 3 till förordning EG nr 852/2004)

Livsmedelsföretagare skall se till att alla de led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel som de ansvarar för uppfyller de relevanta hygienkraven i denna förordning.

### Faroanalys och kritiska stympunkter

(artikel 5 till förordning EG nr 852/2004)

1. Livsmedelsföretagare skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden, grundade på HACCP-principerna.
2. HACCP-principerna enligt punkt 1 utgörs av följande:
  - a) Att identifiera de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till en acceptabel nivå.
  - b) Att identifiera kritiska stympunkter i det steg eller de steg där kontroll är nödvändig för att förebygga eller eliminera en fara eller för att reducera den till en acceptabel nivå.

- c) Att fastställa kritiska gränser vilka skiljer acceptabelt från icke acceptabelt i de kritiska stympunkterna i syfte att förebygga, eliminera eller reducera identifierade faror.
- d) Att upprätta och genomföra effektiva förfaranden för att övervaka de kritiska stympunkterna.
- e) Att fastställa vilka korrigerande åtgärder som skall vidtas när övervakningen visar att en kritisk stympunkt inte är under kontroll.
- f) Att upprätta förfaranden, vilka skall genomföras regelbundet, för att verifiera att de åtgärder som avses i a–e fungerar effektivt.
- g) Att upprätta dokumentation och journaler avpassade för livsmedelsföretagets storlek och art för att visa att de åtgärder som avses i a–f tillämpas effektivt.

När en förändring sker i produkten, processen eller i något hanteringssteg skall livsmedelsföretagarna ompröva förfarandet och göra nödvändiga ändringar.

### 4. Livsmedelsföretagare skall

- a) visa den behöriga myndigheten att de uppfyller kraven i punkt 1 på det sätt som den behöriga myndigheten kräver, med beaktande av livsmedelsföretagets storlek och art,
- b) se till att all dokumentation som beskriver de förfaranden som utarbetats enligt denna artikel alltid är aktuell,
- c) bevara all annan dokumentation och alla andra journaler under lämplig tid.





# Rutiner för reklamationer och klagomål

*Eventuella misstänkta matförgiftningar eller misstänkta insjuknanden på grund av allergena ämnen eller andra klagomål och reklamationer på serverade livsmedel dokumenteras i avvikelserapporten.*

Vid misstänkt matförgiftning kontaktas alltid kommunens miljöförvaltning så att en utredning kan påbörjas.

Misstänkta livsmedel stoppas och kasseras. Om det finns misstankar att orsaken finns hos leverantören så kontaktar vi dem och meddelar vad som hänt och vad vi misstänker. Vid behov saneras lokaler och utrustning.

Ärendet utreds (genomgång av rutiner), och eventuella brister åtgärdas och följs upp.

Händelseförloppet, eventuella analysvar och liknande dokumenteras i avvikelserapporten.

## Tips!

Om gästen inte är nöjd med eventuell kompensation eller agerandet i övrigt kan du alltid hänvisa gästen till Visitas Ansvarsnämnd. I Ansvarsnämnden kan gästen få sitt ärende opartiskt prövat. Alla Visitas medlemsföretag har förbundit sig att följa ansvarsnämndens beslut.

# Den offentliga kontrollen

Restauranger ingår i de verksamheter som kommunens miljö- och hälsoskyddsnämnder eller motsvarande ska kontrollera. Vi kallar dem "kontrollmyndigheten" i texten.

## Registrering

Kontrollmyndigheten registrerar alla restauranger och behöver veta när en ny verksamhet startar eller när det blir en ny ägare till en befintlig verksamhet. Var därför noga med att kontakta kontrollmyndigheten i god tid, minst två veckor innan din verksamhet startar eller innan du tar över en befintlig verksamhet. Annars kan kontrollmyndigheten ta ut en hög sanktionsavgift om verksamheten startat utan att vara registrerad. Du hittar enkelt kontaktuppgifter via kommunens webbplats på Internet eller i telefonkatalog/nummerupplysningstjänst.

## Avgifter

Kontrollmyndigheten tar ut avgifter för registreringen och för kontrollen. Kontrollavgiftens storlek är beroende av den kontrolltid som beräknas för varje anläggning. Beräkningen utgår från verksamhetens risker, verksamhetens information till konsumenterna (till exempel märkning och menyer) och kontrollmyndighetens erfarenheter från tidigare kontroller. Avgiftssystemet ska finansiera all planerad offentlig kontroll.

### Avgift för extra kontroll

Om kontrollmyndigheten upptäcker avvikelser mot livsmedelslagstiftningen och måste lägga ner mer tid för uppföljning och kontroll än den planerade tiden så får de ta ut en extra avgift för det. Avgiften ska täcka kontrollmyndighetens kostnader, till exempel resor, arbetstid och analyskostnader som varit nödvändiga.

## Kontrollmyndigheten ska bedöma om verksamheten uppfyller lagkraven

Inspektören från kommunen ska bedöma om verksamheten följer livsmedelslagstiftningen. Det finns inga detaljerade krav för lokalernas utformning. Lokalerna ska vara lämpliga, till exempel möjliga att hålla rena och tillräckliga utrymmen för förvaring i rätt temperatur. Därför hänger utformningen och verksamhetens rutiner ihop. För att ge inspektören så bra underlag som möjligt för sina bedömningar behöver du kunna visa hur du är säker på att målet om säkra livsmedel uppnås. Att "visa" är inte detsamma som att, till exempel genom dokumentation, "bevisa" för inspektören. Att visa kan vara att berätta och ge exempel.

Var beredd att förklara hur mathanteringen går till, vilka delar som kontrolleras noggrant och hur du övervakar

att allt fungerar som det ska. Var också beredd att visa dokumentationen med resultat från dina kontroller och hur du använder dokumentationen.

Myndigheten bedömer helheten som består av företagets kunskaper, arbetsrutinerna, lokalerna och utrustningen. Inspektören kan ge råd och stöd kring vilken lagstiftning som gäller din verksamhet men inspektörer ska inte ge råd om hur du ska göra i din verksamhet. Det kan kännas frustrerande ibland, men det är viktigt att skilja på inspektörens roll som bedömare och företagarens roll som ansvarig för livsmedelssäkerheten.

Om du gör en annan bedömning än inspektören kan du be att få veta vilket krav i lagstiftningen det gäller och vad inspektören grundar sin bedömning på. Då kan ni reda ut eventuella missförstånd direkt. När du vet vilket krav som ska uppfyllas så är det lättare att se hur det ska gå till. Det finns även information och vägledning om livsmedelslagstiftningen på Livsmedelsverkets webbplats ([www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)) och Livsmedelsverkets webbplats för fördjupad information - "Kontrollwiki" ([kontrollwiki.livsmedelsverket.se](http://kontrollwiki.livsmedelsverket.se)).

## Överklaga kontrollmyndighetens beslut

Beslut från kontrollmyndigheten kan överklagas och du ska få veta hur du överklagar. En överklagan är egentligen inte komplicerad. Du skriver på ditt sätt vad du vill klaga på, hur beslutet bör ändras och skickar in det till kontrollmyndigheten så snart som möjligt men alltid inom tre veckor från det att du fick del av beslutet. Då kan de ändra sitt beslut eller låta det gå till Länsstyrelsen som gör en egen bedömning. Det är en enkel procedur som finns till för att upprätthålla rättssäkerheten för var och en.

Medlemmar i Visita kan få rådgivning från experter och jurister när det är aktuellt att överklaga ett beslut. Men hör av dig så snabbt som möjligt för att vi ska hinna hjälpa till innan det är för sent att överklaga.

### Överklaganden som avgörs är bra för alla

Beslut som överklagas prövas av nästa instans och blir en viktig vägvisning i liknande fall. På så vis har både kontrollmyndigheterna och livsmedelsföretagen nytta av att tveksamma fall överklagas. Det är viktigt att själva överklagandet inte ger en tuffare offentlig kontroll eller osämja mellan inspektören och livsmedelsföretagaren. Se det som att ni gör olika bedömning av samma sak och någon utomstående får avgöra hur det ska vara. Ett överklagande som leder till beslut åt det ena eller andra hållet är alltid klargörande och ingen inblandad behöver se sig som vinnare eller förlorare.

