Egenkontroll i livsmedelsföretag

Information från miljö- och byggförvaltningen för Forshaga och Munkfors kommuner

Miljö- och byggförvaltningen för Forshaga och Munkfors kommun
Postadress: Forshaga kommun, Box 93, 667 22 Forshaga
Besöksadress: Storgatan 52, 667 30 Forshaga

Grundförutsättningar
Målet med livsmedelslagstiftningen är säkra livsmedel och det är du som livsmedelsföretagare som ska sälja och servera detta. Konsumenterna ska vara trygga med att maten hanteras i fräscha, välstädade lokaler, på rätt sätt med bra hygien och av professionell personal.

Basen för detta är grundförutsättningarna som alla livsmedelsföretag måste uppfylla. Grundförutsättningar står för god hygienpraxis, (GHP). Genom din egenkontroll med skriftliga rutiner, dokumentation m.m. minimerar du risken att något går fel i hanteringen och tillverkningen och på så vis kvalitetssäkrar du ditt företag.

Det bör finnas skriftliga rutiner för varje grundförutsättning. Rutinen ska innehålla syfte, omfattning, beskrivning på vad som kontrolleras, eventuell dokumentationsfrekvens, samt åtgärder vid eventuella avvikelser. Ni bör kunna visa vad ni gjort för att avhjälpa eventuella avvikelser från rutinerna.

Punkterna 1-9 är de grundförutsättningar som alla livsmedelsverksamheter måste uppfylla.
Punkterna 10-15 ska uppfyllas då det finns behov av det.

1. Utbildning
All personal som hanterar livsmedel måste ha tillräckliga kunskaper om livsmedelshygien, personalhygien, egenkontroll och om de varor och tillverkningsmetoder som används. En plan och för utbildning, fortbildning, handledning och instruktioner krävs. Dessutom är det lämpligt att all utbildning dokumenteras.

2. Personalhygien
Rutiner för personalhygien. Bestäm vilka krav som ställs på arbetskläder samt vilka regler som gäller för handtvätt, rökning, snusning, bärande av smycke mm. Tänk också på vilka rutiner som gäller vid sjukdom eller risker för smitta.

3. Vatten
Vatten ingår i maten och används vid rengöring och sköljning av utrustning. Det måste därför vara rent och fritt från bakterier och kemikalier som kan vara farliga. Rutiner för rengöring av t.ex. slangar, munstycke på kranar, ismaskin, syrupanläggningar bör finnas.

4. Rengöring
Ett rengöringsprogram ska finnas för verksamheten och beskriva vad som ska rengöras, på vilket sätt och hur ofta. Det ska framgå hur ofta och på vilket sätt rengöringen kontrolleras, t ex. med bedömning av hur städning genomförs eller genom provtagning med tryckplattor. För att kontrollera rengöringen på utrustning som kommer i direkt kontakt med livsmedel (skärbrädor, skärmaskin, arbetsbänkar, knivar med mera), är ett bra sätt att ta prov med tryckplattor.

5. Skadedjur
Skadedjur kan föra med sig olika smittor till maten och ska därför hållas borta från livsmedelsanläggningen. Rutiner dels för att förebygga att skadedjur tar sig in i lokalen och dels hur ni hanterar problemet om skadedjur konstateras bör finnas. Till exempel kontrollera att fönster och dörrar är täta och hålls stängda, alternativt nätförsedda. Om bekämpning med gift är nödvändigt ska det framgå av beteskarta var betesfällor lagts ut. Giftinformation bör finnas.

6. Lokaler, utrustning och underhåll
Lokalerna måste vara utformade så de går att hålla rena. Varor och personal skall röra sig i lokalen så att det inte blir ”korsande flöden”. Lokalerna och utrustning ska hela tiden underhållas och slitna redskap bytas ut. Det krävs att du som livsmedelsföretagare ser efter vilket underhåll som behöver göras och dokumenterar detta.

7. Temperaturövervakning
Rutiner skall finnas för att säkerställa att upptining, varmhållning, nedkylning och återupphettning, samt att kyl- och frysförvaring sker på ett korrekt sätt. Diskmaskinens disk- och sköljtemperatur ska kontrolleras. I rutinen ska ingå vilka kontroller som ingår, vilka temperaturer som gäller, samt hur kontrollerna utförs.

8. Mottagning av varor
Varor som kommer in till företaget måste kontrolleras så att de uppfyller era krav. Inkommande varor ska kontrolleras så att emballage är helt och rent, håller rätt temperatur på kyl- och frysvaror, samt ankommande varm mat. Att specifikationerna är uppfyllda.

9. Avfall
Rutiner för avfallshantering ska finnas. Avfallet bör hanteras på ett sätt så att det inte äventyrar hygienen på de produkter som produceras i anläggningen. Hur ofta sker tömning? Vilken typ av abonnemang finns? Vem hämtar avfallet?

10. Märkning och redlighet
Rutiner ska finnas för att garantera att förpackade livsmedel är korrekt märkta (varubeteckning, ingredienser, allergimärkning, mängddeklaration, nettokvantitet, hållbarhet, förvaringsanvisning, namn och adress till tillverkaren, förpackaren, säljaren med mera). Rutin behövs också för att garantera korrekt information om ursprunget och sammansättningen av de maträtter eller produkter som serveras eller säljs manuellt över disk.

11. Separering
Rutiner ska finnas för hur olika produkter och råvarugrupper hålls åtskilda vid förvaring, till exempel separata kylskåp och kylrum eller separata hyllsektioner i kylrum.

12. Spårbarhet
Företaget ska kunna spåra sina råvaror och produkter ett steg bakåt och i förekommande fall ett steg framåt (ej försäljning direkt till konsument).

13. Förpackningsmaterial
Rutiner ska finnas för förpackningsmaterial. Förpackningsmaterial ska kontrolleras vid inköp för att förhindra att felaktigt material används, som kan överföra skadliga ämnen till livsmedlet. Förpackningsmaterial som är i kontakt med oförpackade livsmedel (plastfilm, plastpåsar, plastkärl, aluminiumfolie, tråg, m.m.) ska vara godkänt för livsmedel. Det ska framgå av märkningsuppgifterna på förpackningen eller i separata handlingar.

14. Återkallande av produkt och hantering av kundreklamationer
Rutiner ska finnas om hur felaktiga produkter ska stoppas efter försäljning till kund. Dokumentation ska finnas om hur kundklagomål på hygien och redlighet hanteras.

15. Intern revision
Alla moment i egenkontrollen bör ses över regelbundet. Gör en översyn av hela kontrollsystemet och granska hur det stämmer överens med verksamheten. Detta bör ske minste en gång per år. Era rutiner bör också revideras vid ändringar i verksamheten.

Kontakta oss

Du är alltid välkommen att kontakta oss om du har frågor kring denna broschyr eller andra funderingar kring livsmedelshantering.

Du når miljö- och byggförvaltningen via telefon genom vår växel.
Be att få prata med vår miljö- och hälsoskyddsinspektör som ansvarar för livsmedel.
Tfn: 054-17 20 00 (växeln)

Det går även bra att kontakta oss direkt via miljö- och byggförvaltningens e-post.
E-post: mbn@forshaga.se