

## Ditt ansvar som livsmedelsföretagare

Det är ditt ansvar som livsmedelsföretagare att ha kunskap om de regler som gäller för att driva en livsmedelsverksamhet. När du hanterar mat är det viktigt att du och din personal känner till de risker som finns vid livsmedelshanteringen och hur man gör för att producera säker mat. Innan du startar en ny verksamhet eller tar över en befintlig verksamhet ska du registrera den hos miljöförvaltningen. Du kan även hitta allmän information i broschyren "Livsmedelshygien – en vägledning för företag".

### Tydliga och enkla rutiner

För att de olika delarna i din verksamhet ska kunna fungera på ett säkert sätt behöver du ha ett system med tydliga rutiner som är enkla att följa och förstå. Rutinerna kan vara skriftliga eller muntliga, det viktiga är att alla i företaget är väl insatta i rutinerna och att all personal lätt kan ta del av dem.

### Vad ingår i rutinerna?

Rutinerna kan se olika ut beroende på vilken verksamhet du bedriver. En kiosk behöver inte ha lika omfattande rutiner som en stor restaurang med mycket personal. För att få reda på mer om vilka rutiner som kan passa din verksamhet kan du läsa mer på Livsmedelsverkets webbplats om olika vägledningar och branschriktlinjer.

Vissa rutiner är alltid bra att ha med i kontrollsystemet. Här följer några exempel vilka är baserade på lagstiftningens krav:

### Infrastruktur, lokaler, inredning och utrustning

Du ska hålla din livsmedelslokal, dess inredning och utrustning ren och i gott skick. Du måste kunna rengöra lokalen för att livsmedel inte ska förorenas av till exempel smuts, bakterier eller gifter. Tänk på att det ska gå att rengöra bakom och under utrustningen.

Det är särskilt viktigt att ytor som kommer i kontakt med livsmedel är i gott skick, släta och lätta att rengöra. Välj helst material som är tåliga, tvättbara och giftfria.

Det bör finnas rutiner för underhåll av den utrustning som du har i din verksamhet, till exempel för kalibrering av termometrar. Det bör också finnas en underhållsplan för brister som inte kan åtgärdas omgående. Mer om lokalkraven kan du läsa i (EG) 852/2004, Bilaga II

### Råvaror och förpackningsmaterial

Förpackningsmaterial och kärl som kommer i kontakt med oförpackade livsmedel (plastfilm, påsar, plastkärl, tråg med mera) ska vara godkänt för livsmedel. När du återanvänder förpackningar är det viktigt att de är hela, av lämpligt material och lätta att hålla rena.

Du ska ha rutiner för att kontrollera varor som du tar emot, exempelvis kontroll av märkning och att förpackningen är hel och ren.

## Säker hantering, lagring och transport

Du ska förvara och hantera dina livsmedel så att de inte riskerar att bli dåliga eller förorenade. Man kan skilja olika hanteringar åt så att de sker på olika ställen i lokalen eller vid olika tillfällen.

Exempel:

- Hur hålls olika produkter/råvaror åtskilda?
- Hur förvaras/hanteras råvaror som kan orsaka allergiska reaktioner?
- Hur förvaras städutrustning, rengöringsmedel och kemikalier?
- Finns varuskydd på oförpackade varor som exponeras ut mot kund?
- Påverkar eventuell golvförvaring möjligheter att rengöra eller upptäcka skadedjur?
- Hur separeras de olika processerna i din verksamhet? Är nedkylningen skild från kylförvaring?

## Hantering och förvaring av avfall

Avfallet ska hanteras på ett hygieniskt sätt utan att förorena i eller omkring livsmedelslokalen eller dra till sig skadedjur.

## Skadedjursbekämpning

Tänk på att skadedjur kan ta sig in genom mycket små springor eller via avloppet. Du ska ha rutiner för att förebygga att skadedjur tar sig in i lokalen. Du ska också ha en åtgärdsplan om detta trots allt skulle ske.

## Rengöring och desinfektion

Hur garanterar du att det blir tillräckligt rent i lokalen? Om rengöringen inte fungerar kan det påverka livsmedelshygienen, vilket innebär en risk för de livsmedel du förvarar och hanterat i din anläggning.

Av rutinerna bör det till exempel framgå:

- Hur ofta du ska göra rent?
- Hur rengöringen ska gå till?
- Vilka rengöringsmedel du använder till olika maskiner/utrustning?
- Vem som kontrollerar att rengöringen är tillräcklig?

## Vattenkvalitet

Vatten och is om används i en livsmedelsverksamhet ska hålla dricksvattenkvalitet. Is ska förvaras och hanteras utan risk för att smutsas ner.

Mobila anläggningar (vagnar/fordon) som har vattentankar eller vattendunkar bör ha rutiner för provtagning av vattnet.

## Temperatur

Du måste ha möjlighet att förvara livsmedel i lämpliga temperaturer. Detta för att förhindra att gifter bildas eller sjukdomsframkallande bakterier kan växa till.

Det ska vara tillräckligt kallt eller tillräckligt varmt. Bakterier trivs och växer till som mest i temperaturer mellan 8 – 60°C. Kylkedjan, det vill säga vilken temperatur kylvaran förvaras i från tillverkning till leverans och beredning, får inte brytas mer än under begränsade perioder. Om du tillagar livsmedel och sedan kyler ned dem ska du göra det på ett sätt att ingen hälsorisk uppstår.

Rutiner ska finnas för övervakning av tid- och temperaturprocesser.

- I rutinerna ska det finnas gränsvärden för temperatur och eventuell tid, hur ofta kontroll ska ske med mera.
- Det ska också framgå vad du ska göra om rutinerna inte fungerar (korrigerande åtgärder), exempelvis vad du gör om kylskåpet håller för hög temperatur eller om nedkylningen tar längre tid än uppsatt tidsgräns.
- Det beror på hur stor verksamhet du har om kontrollerna ska dokumenteras eller inte. Vid större verksamhet kan det underlätta med dokumentation för att ha kontroll över temperaturerna.
- Temperaturer i kyl- och frysutrymmen
- Livsmedlens kvalitet ska inte försämrans under lagringen. I frysrum ska normalt utrustning för automatisk temperaturregistrering finnas. Larm ersätter inte kontroll av temperaturen, men är ett bra komplement för att snabbt få reda på eventuella avvikelser. Temperaturen bör även kontrolleras med annan termometer.
- Mottagning av kylda och frysta livsmedel - Det bör finnas rutiner för att kontrollera att mottagna och frysta livsmedel håller den temperatur som står på förpackningen. Detta för att försäkra dig om att kylkedjan inte bryts.
- Värmebehandling - Rutiner för värmebehandling ska finnas för att livsmedlen ska bli säkra. Om pålitliga matlagningsmetoder används på en restaurang kontrolleras matlagning normalt inte.
- Nedkylning - Värmebehandlade livsmedel ska kylas ner så snabbt som möjligt till lämplig temperatur. Du ska kunna redovisa att nedkylningen sker på ett säkert sätt.
- Återuppvärmning - Det är viktigt att mat värms tillräckligt så att bakterier som kan finnas i maten dör
- Varmhållning - Kontroll av varmhållning av färdiglagad mat bör ske tillräckligt ofta för att du ska vara säker på att bakterier inte kan växa till.

Exempel på fler tids- och temperaturprocesser är transport och utleverans av varm eller kall mat, upptining, bufféserving med mera.

## Personlig hygien

Det ska vara lätt att komma åt att tvätta händerna. Handtvättstället ska ha rinnande kallt och varmt vatten och det ska finnas utrustning för att kunna tvätta och torka händerna så att man kan hålla en god handhygien. Ibland kan det vara nödvändigt att kunna skilja på plats för sköljning av livsmedel och handtvätt.

Toaletter får inte finnas i direkt anslutning till ett utrymme där oförpackade livsmedel hanteras.

Personal som arbetar med oförpackade livsmedel ska ha tillgång till en toalett där de inte kan utsättas för smitta på grund av att till exempel annan personal eller kunder använder toaletten.

I vissa fall kan du behöva ha ett omklädningsrum för din personal. Det ska gå att förvara rena arbetskläder så att de inte smutsas ner.

I rutinen för personlig hygien bör det framgå vilka regler du har för till exempel:

- arbetskläder (förvaring, byte, tvättning med mera)
- handtvätt/engångshandskar
- smycken (ringar, klockor med mera)
- åtgärder vid sjukdom eller risk för smitta
- rökning och snusning

## Utbildning

I ett livsmedelsföretag ska det finnas tillräckliga kunskaper om vilka risker som är förknippade med den livsmedelshantering som sker och hur dessa risker kan förebyggas.

Du ska se till att all personal som hanterar livsmedel i din verksamhet har tillräcklig kunskap om bland annat livsmedelshygien, produktsäkerhet och om företagets kontrollsystem. Tänk på att det kan vara ett sårbart system om bara en person är ansvarig att utföra kontroller. Finns det andra bland personalen som har tillräcklig kunskap om den personen är borta?

## HACCP

I praktiken kan man översätta HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) till en princip där du har ett systematiskt sätt att utifrån risken bedöma hur du kan hantera vissa möjliga kritiska moment i livsmedelshanteringen för att skydda konsumenten. Alla kontrollsystem ska baseras på den principen, men för de flesta företag räcker det med att ha bra rutiner genom god hygienpraxis. Mer information kan du hitta på vår hemsida.

## Information

Livsmedel som säljs och serveras ska vara rätt märkta så att konsumenten inte vilseleds.

Exempel:

- ingrediensförteckning
- ursprungsmärkning av nötkött
- mängddeklaration
- märkning av fiskvaror
- bäst före-dag
- svenska
- vikt/volym

Menyer på restauranger och presentationer av livsmedel i restauranger ska vara utformade så att konsumenter inte vilseleds. Menyn ska vara så tydlig att det inte finns risk för att konsument blir vilseledd gällande exempelvis allergimärkning.

Vägledning och information om märkning finns på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

## Spårbarhet

Vet du varifrån du köper dina produkter eller till vem du säljer dina varor? Om det skulle gå ut ett larm om skadliga produkter på marknaden så är det ditt ansvar att snabbt kunna kalla tillbaka dina produkter, eller reklamera produkterna till din leverantör.

Ditt företag ska kunna spåra råvaror/produkter ett steg bakåt och ett steg framåt. Det gäller inte till slutkonsument, det vill säga butiker och restauranger behöver inte kunna spåra livsmedel som säljs eller serveras till kund.

## Mikrobiologiska kriterier

Provtagning kan vara aktuellt i ditt företag.

- Det bör finnas en plan där det framgår vilka provtagningar som ska göras under det kommande året. Rutiner bör finnas för vad som görs om provresultaten visar på brister/felaktigheter.
- Om fastställda mikrobiologiska kriterier finns för de varor som saluhålls ska företaget visa att dessa uppfylls (till exempel köttfärs och kyld färdigmat). Regler finns i förordning om mikrobiologiska kriterier för livsmedel (EG) nr 2073/2005.
- Om du märker dina varor med till exempel näringsinnehåll eller nyckelhålmärkning måste du kunna visa att dessa uppgifter stämmer och då är provtagning en viktig kontroll.

## Övrigt

När det händer något oförutsett i din verksamhet är det viktigt att ha rutiner för att hantera detta. Vilka rutiner finns för hantering av reklamationer, kundklagomål och matförgiftningar?

Har verksamheten genomfört betydliga ändringar i hanteringen? Överensstämmer myndigheternas uppgifter om företaget, är dessa korrekta?