

Information om egenkontrollprogram för livsmedelsföretagare i Kumla kommun

Enligt lagen måste alla som bedriver ett livsmedelsföretag ha ett fungerande system för egenkontroll. Det är genom detta så kallade egenkontrollprogram som kontrollmyndigheten bedömer hur väl ni klarar er verksamhet. Ni som är ägare eller ansvarig livsmedelsföretagare måste hela tiden veta att allting fungerar som det ska, att ni har rutiner som säkerställer att livsmedlen alltid är säkra, samt att ni vet att alla anställda också vet vad som gäller. Det är för era gästers och kunders skull som egenkontrollprogrammet krävs. Tänk på att programmet ständigt måste utvecklas och förbättras för att alltid vara aktuellt! Egenkontroll innebär att man arbetar förebyggande med livsmedelsfrågor och ett genomtänkt system för egenkontroll innebär både en garanti för säkra livsmedel och minskade risker för kundernas hälsa. En av fördelarna med detta system är att verksamhetsutövaren ska kunna känna en trygghet i att denne tagit sitt ansvar för att leverera högkvalitativa livsmedel.

Egenkontrollprogram

Här nedan följer en allmän beskrivning på vad ett egenkontrollprogram kan innehålla. Alla verksamheter är dock unika och ni måste se till att ert egenkontrollprogram passar er verksamhet. Om ni köper in ett färdigt program måste det anpassas till just er verksamhets förutsättningar.

I ditt system för egenkontroll bör följande punkter ingå:

- administrativa uppgifter om verksamheten
- beskrivning av företaget och dess sortiment och tillverkningsprocesser, storlek på verksamheten och vem som är ansvarig för egenkontrollsystemet
- en faroanalys där du kartlägger, från inköp till servering/försäljning, vilka mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena faror som finns i verksamheten och vad ni gör för att förebygga och övervaka dessa faror

Du måste även ha rutiner för grundförutsättningarna för verksamheten, så inkludera rutiner för:

- utbildning, beskriv företagets introduktion och handledning av nyanställd personal, gör en utbildningsplan för grundläggande kunskaper i livsmedelshygien för personalen
- Personalhygien
- mottagningskontroll och inköp
- Temperaturkontroller
- förpackningsmaterial och annat material i kontakt med livsmedel
- märkning och annan presentation av livsmedel
- vatten och is
- Rengöring
- Skadedjurskontroll
- Avfallshantering
- spårbarhet, ett steg bakåt och ett steg framåt
- återkallande av produkter och hantering av reklamationer
- utleverans eller catering

En fördjupning i ovanstående uppgifter hittar du i bilagan "System för säkra livsmedel, egenkontroll—fördjupning".



Mer information om egenkontrollprogram kan ni finna hos bland andra:

- Livsmedelsverket: www.slv.se (där det även finns branschriktlinjer som har godkänts av S.I.V).
- Sveriges hotell & restaurangföretagare: www.shr.se

Journaler

Journaler kan behövas inom många områden för att säkerställa för er och era kunder (och myndigheten) att era rutiner, till exempel för temperaturkontroll och rengöring, fungerar. Journaler bör föras regelbundet och sedan sparas en lämplig tid. Detta för att man ska kunna spåra avvikelser, exempelvis om någon blivit sjuk. Viktiga kontroller, som till exempel temperatur vid leveranser, bör dock ske vid varje tillfälle även om man inte alltid skriver ner det. Detta ska regleras i era rutiner.

Avtal

För att bedöma hur ni hanterar avfall, underhåll, inköp etc. vill myndigheten ibland se kopior på de avtal ni har med leverantörer, skadedjursfirma, hyresvärd, sophämtare, fettåtervinnare, sotare etc. Dessa kopior bör finnas i egenkontrollpärmerna. Vid reparationer och besiktningar är det bra om ni sätter in protokoll på vad som utförts i egenkontrollprogram-pärmen. För de flesta tillagningskök ställs krav på att fettavskiljare finns installerat i avloppet. För mer information om detta se särskild hänvisning om detta på kommunens hemsida.

Livsmedelshygien

Lagen kräver att alla som hanterar livsmedel ska vara instruerade eller utbildade inom livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till arbetsuppgifterna. Det ska också finnas planerade åtgärder för utbildning av berörd personal i företagets egenkontrollprogram. Vi rekommenderar att alla personer som arbetar med livsmedel går en kurs i livsmedelshygien.

Det finns ett flertal anordnare av livsmedelshygienkurser, bland andra:

- MeNy: www.meny.se
- Anticimex: www.anticimex.se
- Diskteknik: www.diskteknik.se
- AlControl: www.alcontrol.se
- Svenska hushållningssällskapet: www.hushallningssallskapet.se

Vi kan dock inte rekommendera någon speciell anordnare av kurser utan råder er till att vara kritiska i valet då kvaliteten på olika kurser varierar.

Information om faroanalys och HACCP för livsmedelsföretagare i Kumla kommun

Det finns en mängd faror förknippade med livsmedel. Varje moment i hanteringen och varje ingrediens kan utgöra en grund för matförgiftning. Livsmedelslagstiftningen säger att alla livsmedelsföretag ska inrätta och använda ett system för egenkontroll baserat på HACCP-principerna (HACCP= hazard analysis and critical control points). Det grundläggande steget är att utföra en faroanalys som ska ligga till grund för företagets egenkontrollprogram. En väl utförd faroanalys visar att företagaren är medveten om de faror som är förenade med den egna verksamheten samt att personalen har den kunskap och de rutiner som krävs för att undvika dessa faror. Utbildning inom livsmedelshygien är nödvändigt för att kunna genomföra en faroanalys. Ni kan även få en mycket hjälp av olika branschriktlinjer som ni kan hitta på livsmedelsverkets hemsida när ni ska göra er faroanalys och HACCP-plan. Där finns färdiga faroanalyser och planer som ni enkelt kan anpassa till er verksamhet.

Faroanalys (hazard analysis)

En faroanalys är ett dokument som på ett systematiskt sätt tar upp de tänkbara faror som kan finnas i en verksamhet. Först anges alla delmoment som finns i verksamheten, från inköp och varumottagning till servering, försäljning och avfall. Sedan noteras de tänkbara biologiska, fysikaliska och kemiska farorna i varje moment. Vid varje fara anges en eller flera förebyggande åtgärder som ska säkerställa att faran inte uppkommer, samt vem som är ansvarig för att åtgärden sker enligt rutin. De förebyggande åtgärderna hamnar oftast inom ramen för grundförutsättningarna och skall därför finnas med i företagets egenkontrollprogram.

HACCP-plan

Vid vissa moment i hanteringen eller med vissa råvaror kan det finnas faror som inte kan förebyggas. Vid dessa kritiska kontrollpunkter (CCP: critical control points) anges ett gränsvärde som inte får överskridas och övervakningsfrekvens, korrigerande åtgärder samt vem som är ansvarig anges. CCP-punkterna med gränsvärden och kontrollåtgärder förs in i ett eget dokument. Alla CCP-punkter måste utföras enligt angiven frekvens samt journalföras. Om hanteringen eller andra faktorer ändras kan nya HACCP-punkter tillkomma.

Tabell 1: exempel på faroanalys.

Moment	Fara	Förebyggande åtgärd	Ansvarig
Inköp	Ingredienser innehåller smitta, pesticidrester, metaller etc.	Köp enbart från godkända leverantörer, kontrollera godkännandet varje år.	Inköps-ansvarig
Torrförvaring	tillväxt av bakterier i ingredienser under förvaring	Maten förvaras i tillslutna förpackningar. Korrekt temperatur hålls i förrådet.	Pelle
	Kontaminering från skadedjur	Avtal finns med skadedjursfirma. Aktiv kontroll efter spår av skadedjur sker varje vecka.	Alf
Beredning av sallader	Kontaminering från personal till livsmedel	Personal följer hygienrutiner med handtvätt och arbetskläder. Personal arbetar inte vid sjukdom.	Beredningspersonal
	Kontaminering från råa livsmedel till ätfärdiga livsmedel	Olika skärbrädor och knivar används. Kött hantering sker skilt i tid från annan hantering.	Beredningspersonal
Nedkylning av lasagne	Tillväxt av bakterier på grund av för lång nedkylningstid	Nedkylning sker enligt rutin. Finns ingen förebyggande åtgärd. Detta är en HACCP-punkt (CCP nr: 1).	Kocken

Tabell 2: exempel på HACCP-plan

CCP-nummer	Moment	Kritiskt gränsvärde	Kontrollåtgärd	Frekvens	korrigerande åtgärd	Ansvarig
1	Nedkylning av lasagne	+8°C inom 4 timmar	Mät tid och temperatur	Vid varje nedkylning	Kassera maten	kocken
2	Värmebehandling av hamburgare	+72°C	kontrollera temperatur	Vid varje tillagning	Värm tills +72° uppnått.	kocken
3	Termometer-kontroll	+0° avvikelser	Kalibrera termometern	En gång i halvåret	Byt termometer	kocken