Branschriktlinjen Säker mat i Servicehandeln

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Inledning för användaren 4
Vad är en branschriktlinje? 4
Syftet med branschriktlinjen 4
Varför använda branschriktlinjen? 4
Bra att veta om bakterier 5
Bra att veta om matallergi och överkänslighet 5
Bra att veta om tillredda livsmedel 6
Vanliga brister i hanteringen av oförpackade livsmedel 6
Kritisk hantering 10

Hitta din egenkontroll i branschriktlinjen 11

Matriser för att hitta din egenkontroll 17
Flödesscheman och faroanalyser – konsumentförpackade livsmedel 17
Rutiner – konsumentförpackade livsmedel 17
Flödesscheman och faroanalyser – beredning/tillagning av livsmedel 19
Rutiner – beredning/tillagning av livsmedel 20

Förklaring till symboler i branschriktlinjen 21

Flödesschema 22
Flödesschema nr 1 – Konsumentförpackade livsmedel 23
Flödesschema nr 2 – Paketering av livsmedel i butik 24
Flödesschema nr 3 – Beredning av kall mat 25
Flödesschema nr 4 – Tillagning av varm mat 26
Flödesschema nr 5 – Tillagning av varm mat med nedkylning 27

Faroanalys för flödesschema 28
Faroanalys flöde nr 1, Konsumentförpackade livsmedel 30
Faroanalys flöde nr 2, Paketering av livsmedel i butik 33
Faroanalys flöde nr 3, Beredning av kall mat 39
Faroanalys flöde nr 4, Tillagning av varm mat 43
Faroanalys flöde nr 5, Tillagning av varm mat med nedkylning 48

Faroanalys för varor 53
Faroanalys rått/råa kött, fågel, fisk och skaldjur 55
Faroanalys tillredda (förstekta/-kokta) kött-, fågel-, fisk- och skaldjursvaror 59
Faroanalys grönsaker 60
Faroanalys torrvaror 61
Faroanalys övriga kylvaror, t.ex. mejerivaror och ägg 62
Faroanalys bröd och bakverk 63

Rutiner för säker mat 64
Inköp 65
Varumottagning (konsumentförpackat) 66
Varumottagning (beredning/tillagning) 69
Torrförvaring 71
Frysförvaring 72
Kylförvaring (konsumentförpackat) 74
Kylförvaring (beredning/tillagning) 76
Upptining 78
Beredning (beredning/tillagning) 79
Värmebehandling (beredning/tillagning) 81
Varmhållning (beredning/tillagning) 84
Nedkylning (beredning/tillagning) 86
Sushi (beredning/tillagning) 88
Godis och nötter på lösvikt 90
Ansvar och organisation 91
Utbildning och kompetens (konsumentförpackat) 93
Utbildning och kompetens (beredning/tillagning) 94
Personlig hygien (konsumentförpackat) 96
Personlig hygien (beredning/tillagning) 98
Vatten (beredning/tillagning) 101
Skadedjurskontroll 102
Rengöring (konsumentförpackat) 104
Rengöring (beredning/tillagning) 108
Avfall 115
Underhåll av lokal och utrustning (konsumentförpackat) 116
Underhåll av lokal och utrustning (beredning/tillagning) 117
Intern märkning (beredning/tillagning) 118
Märkning och presentation (färdigförpackat) 120
Information och presentation (livsmedel som inte är färdigförpackade) 122
Spårbarhet – bakåt till leverantör 126
Reklamationer och klagomål 127
Hygienrond (konsumentförpackat) 128
Hygienrond (beredning/tillagning) 129
Provtagning 130
Kontroll och kalibrering av mätutrustning 132
Genomgång och uppdatering av egenkontrollen (revision) 134
Fel/brister och korrigerande åtgärder 135
Dokumentation och arkivering 136
Transport – inköp 137
Transport för catering (beredning/tillagning) 139
Bufféservering (inkl. salladsbar) (beredning/tillagning) 141
Spårbarhet – framåt till kund (catering) (beredning/tillagning) 143
Diskning 144

Bakgrund och beskrivning av branschriktlinjen Säker mat i Servicehandeln 146
Bakgrund 146
Syfte 146
Målgrupp och omfattning 147
Avgränsningar 147

Lagar, förordningar och föreskrifter 148
HACCP och grundförutsättningar 148
Åtgärder för att underlätta tillämpning av branschriktlinjen 150
Arbetet med att utveckla och underhålla branschriktlinjen 150
Om strukturen 151

Blanketter 152
Våra leverantörer 153
Varumottagning, blankett 154
Temperaturkontroll Kyl och Frys, blankett 155
Temperaturkontroll Värmebehandling, blankett 156
Temperaturkontroll Varmhållning och kall mat, blankett 157
Temperaturkontroll Nedkylning, blankett 158
Transport Catering 159
Temperaturkontroll Sushi, blankett 160
Ändringar av och avvikelse mot recept, blankett 161
Planerade utbildningar 162
Utbildningskort 163
Temperaturkontroll Storköksdiskmaskin, blankett 164
Underhållsrond, blankett 165
Reklamationer, blankett 168
Hygienrond – konsumentförpackade livsmedel, blankett 169
Hygienrond – beredning/tillagning av livsmedel, blankett 170
Provtagning resultat, blankett 171
Kontroll av mätutrustning, blankett 172
Genomgång och uppdatering av egenkontroll, blankett 173
Fel/brister och korrigerande åtgärder, blankett 175

Ordlista 176

Bilagor 178

Inledning för användaren

Vad är en branschriktlinje?

Branschriktlinjen *Säker mat i Servicehandeln* ska visa hur du som användare kan göra för att uppfylla lagkraven på livsmedelshygien och egenkontroll. Den kommer också att göra det lättare för dig i ditt vardagliga arbete.

Denna branschriktlinje ska också bidra till att säkra en gemensam nivå i alla användares dagliga arbete för säker mat. Att kunden alltid ska kunna känna sig trygg och få säker mat är en självklarhet för oss! Slarvar någon av oss drabbar det hela branschen negativt.

Syftet med branschriktlinjen

Branschriktlinjen syftar till att underlätta och förenkla för medlemmar i branschorganisationen Svensk Servicehandel & Fast Food att skapa ett system för egenkontroll, för att uppfylla och redovisa efterlevnad av gällande livsmedelslagstiftning. Branschriktlinjen är frivillig att följa.

Varför använda branschriktlinjen?

Dina kunder ska få säker mat! Det är en självklarhet. Branschriktlinjen hjälper dig att:

- Uppfylla kraven i livsmedelslagstiftningen.
- Göra det dagliga arbetet lättare.
- Åtgärda vanliga brister i hanteringen av livsmedel.
- Öka kunskap och medvetenhet om faror i livsmedel.
- Undvika negativ publicitet i media.

Branschriktlinjen kan även hjälpa dig att **spara pengar** genom:

- Minskad avgift till kontrollmyndighet.
- Att slippa betala för återbesök från kontrollmyndighet.
- Att du undviker att få missnöjda kunder.
- Att du slipper köpa färdiga egenkontrollpärmar och ingå långa avtal med konsultbolag.

Bra att veta om bakterier

Bakterier finns på alla livsmedel. En del bakterier ska vara där andra ska inte vara där. Det är de bakterier som kan orsaka sjukdom som man ska hålla borta, eller se till så att de inte blir fler. Det kan du göra bl.a. genom att:

- Förvara livsmedel i rätt temperatur.
- Hantera och förvara olika livsmedel separat.
- Bara sälja livsmedel som ser fräscha ut.
- Hålla rent och ha ordning och reda.
- Ha en god personlig hygien.

Bra att veta om matallergi och överkänslighet

Skilj på allergi och intolerans/överkänslighet. Allergiska reaktioner kan man i värsta fall dö av, medan intolerans ger reaktioner som går över men kan vara nog så jobbiga för stunden. Laktos som finns i många livsmedel är ett exempel på vad många personer är intoleranta mot. De som är glutenöverkänsliga tål inte gluten som finns i spannmålsprodukter t. ex vetemjöl.

Man kan vara allergisk mot i princip allt. Vanliga födoämnen som kan ge allvarliga allergiska reaktioner är i Sverige bl.a.:

- Mjölk
- Ägg
- Jordnötter, soja och lupin (baljväxter)
- Nötter och fröer
- Fisk och skaldjur

Det är mycket viktigt att en person som har en matallergi får rätt information om innehållet i maten. Tänk på att många allergener även kan ”gömmas” som en underingrediens i sammansatta produkter, t.ex. kryddblandningar och buljonger. Mjölk kan finnas i t.ex. korv, leverpastej och chips. Ägg kan finnas i t.ex. konserveringsmedel lysozym (E 1105) som används på lagrad hårdost. Soja är en vanlig ingrediens i allt från dressing och mejeriprodukter till korv och hamburgare. Lupin kan finnas i t.ex. vetemjöl, pasta och bake off-bröd. Sesamfrö kan finnas på hamburgerbröd och i många asiatiska rätter. Fisk, kräftdjur (t.ex. räkor) och blötdjur (t.ex. musslor) kan hittas i t.ex. buljonger, såser och charkprodukter.

Det är **ni som har ansvar för att förse kunden med rätt information** om allergener i maten. Ha en bra dialog med era kunder!

Berätta för en allergisk kund hur ni gör och vad som finns i maten och låt kunden själv få avgöra om den kan äta det eller inte.

Vill du veta mer om allergi och överkänslighet? Läs *Branschriktlinjer allergi och annan överkänslighet, hantering och märkning – Livsmedelsindustrin och dagligvaruhandeln*. Den finns att ladda ner på Livsmedelsverkets hemsida (www.livsmedelsverket.se).

Bra att veta om tillredda livsmedel

En del matvaror är redan värmebehandlade (t.ex. stekta eller kokta) hos tillverkaren. Dessa går egentligen att äta kalla som de är, så länge sista förbrukningsdag eller bäst-före-datumet inte har passerats. Däremot föredrar de flesta kunder att äta sådana produkter varma.

Exempel på redan värmebehandlade produkter som kan ätas som de är, eller värmas på igen är:

- Kokt korv, grillkorv eller falukorv. Man ser på färgen om korven redan är tillagad. Rå korv är grå.
- Köttbullar, pannbiff eller en del kebabprodukter. Man ser på färgen om köttfärsen är tillagad. Råa färsprodukter har rödare färg.
- En del kycklingprodukter som chicky bits, kycklingburgare (inte alla typer) eller salladskyckling.

Chansa aldrig. Läs på förpackningen om det är råa eller tillredda livsmedel!

Vanliga brister i hanteringen av oförpackade livsmedel

Nedan ges exempel på vanliga brister i beredning/tillagning av livsmedel och vad man bör tänka på för att undvika problem med matsäkerheten.

- Tvättar händerna för sällan
- Samma handskar används för att ta i olika saker.
- Tar betalt i kassan och tar sedan på mat.
- Arbetar i privata kläder.
- Samma redskap används till olika livsmedel.
- Otvättade grönsaker och frukt skärs upp.
- Livsmedel förvaras tillsammans huller om buller.
- Personalen jobbar trots att de kan sprida smitta.
- För hög temperatur i kylar.
- Upptining sker i rumstemperatur.

- Kärntemperaturen i livsmedlet som tillagas kommer inte upp till +75°C.
- Kärntemperaturen i livsmedlet som varmhålls är under +60°C.
- Kärntemperaturen i livsmedlet som kyls ner kommer inte ner till +8°C eller under inom 4 timmar.

Texten till bristerna nedan är inga rutiner, utan bara olika förslag på vad man bör tänka på för att arbeta hygieniskt och så att maten blir säker för kunden.

Brist – Tvättar händerna för sällan
Händerna är den vanligaste spridningsvägen för bakterier och virus. Tvätta händerna innan arbetet påbörjas, efter toalettbesök, efter raster och mellan olika arbetsuppgifter, t.ex. att plocka fram varor och sedan skära upp grönsaker. Tvätta händerna innan du tar i mat.

I rutinen för Personlig hygien finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Samma handskar används för att ta i olika saker

Det är maten som ska skyddas ifrån faror, t.ex. bakterier. Ta av dig engångshandskarna innan du tar i pengar eller något annat smutsigt. I smutsen kan det finnas bakterier som kan göra så att en kund blir matförgiftad.

Använd engångshandskar och tänk på att byta dem ofta och mellan hantering av olika livsmedel. Tvätta händerna innan du tar på dig handskarna och efter du har tagit av dig handskarna!

I rutinen för Personlig hygien finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Tar betalt i kassan och tar sedan på mat
När du tagit i pengar så tänk på att tvätta händerna innan du tar på maten. Eller använd olika redskap, t.ex. en tång, som gör att du slipper att ta på maten med händerna.

I rutinen för Personlig hygien finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Arbetar i privata kläder
Personal bör arbeta i speciella arbetskläder, som inte har använts på annat ställe, t.ex. hemma. Risken finns att man för med sig bakterier och annan smuts från andra miljöer, t.ex. i hemmet och från husdjur (t.ex. hund och katt).

I rutinen för Personlig hygien finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Samma redskap används till olika livsmedel

Tänk på att byta eller göra rent redskap mellan hantering av t.ex. rå hamburgare och sallad. Bakterier som kan finnas i en rå hamburgare dör om den genomsteks (kärntemperatur +75°C). Sallad äter man som den är. Om salladen innehåller bakterier från den råa hamburgaren, finns det risk för att en kund kan bli matförgiftad.

Det finns även risk för att en allergiker kan få en allergisk reaktion om man använder samma redskap till olika livsmedel, t.ex. skopglass.

I rutinen för Beredning finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Otvättade grönsaker och frukt skärs upp
Tänk på att bakterier och virus kan finnas på ytan av grönsaker (t.ex. tomater, gurka, paprika och sallat) och frukt. Skölj därför alltid grönsaker och frukt innan du serverar dem till dina kunder. Ett annat alternativ är att skala de grönsaker och frukter som går att skala.

I rutinen för Beredning finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Livsmedel förvaras tillsammans huller om buller
Tänk på att förvara alla oförpackade livsmedel ordentligt inplastade eller i kärl med lock. Tillagad mat ska förvaras separerad från råa livsmedel, annars finns det risk att bakterier från de råa livsmedlen smittar ner den tillagade maten.

I rutinerna Torrförvaring, Frysförvaring och Kylförvaring finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Personalen jobbar trots att de kan sprida smitta
Tänk på att om du hanterar oförpackade livsmedel när du har halsinfektion, är magsjuk, har sår på händer eller tar med dina händer på infekterade sår, finns det risk för att du matförgiftar kunder.

Kom ihåg att viruset som ger vinterkräksjuka smittar 48 timmar efter sista symtom!

I rutinen för Personlig hygien finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - För hög temperatur i kylar
Tänk på att lufttemperaturen i en kyl kan ändras när du öppnar dörren. Vid högre temperaturer ökar risken för att bakterier förökar sig som i sin tur kan förkorta hållbarheten på maten.

I rutinen för Kylförvaring och i rutinen för Underhåll finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Upptining sker i rumstemperatur
Tänk på att ytan på ett livsmedel som tinas upp i rumstemperatur kommer att få samma temperatur som i rummet och matförgiftningsbakterier kommer att få tillfälle att bli många, många fler. All upptining ska därför ske i kyla.

I rutinen för Upptining finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Kärntemperaturen i livsmedlet som tillagas kommer inte upp till +75°C
Tänk på att alla levande bakterier, inklusive matförgiftningsbakterier, inte dör om kärntemperaturen inte kommer upp till +75°C eller mer. Det kan finnas risk för att kunder blir matförgiftade.

I rutinen för Värmebehandling finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Kärntemperaturen i livsmedlet som varmhålls är under +60°C
Tänk på att bakteriesporer kan bli till levande bakterier om varmhållningstemperaturen är under +60°C. Det kan finnas risk för att kunder blir matförgiftade.

I rutinen för Varmhållning finns beskrivet hur du ska göra.

Brist - Kärntemperaturen i livsmedlet som kyls ner kommer inte ner till +8°C eller under inom 4 timmar
Tänk på att bakteriesporer kan bli till levande bakterier om nedkylningen tar för lång tid, dvs. mer än 4 timmar. Då kan det finnas en risk att kunderna blir matförgiftade.

I rutinen för Nedkylning finns beskrivet hur du ska göra.

Kritisk hantering

Med kritisk hantering menas den hantering av livsmedel som du måste vara mycket uppmärksam på att det går rätt till. Kritisk hantering i branschriktlinjen är:

- Värmebehandling (inkl. återuppvärmning)
- Nedkylning
- Hantering av sushi
- Beredning enligt recept

Det som skiljer dessa rutiner från övriga rutiner är i huvudsak att de ska kontrolleras enligt tydliga dokumenterade rutiner och att kontrollerna utförs med täta intervall, egentligen varje dag. Rutinerna som är kritisk hantering gäller endast verksamheter som bereder/tillagar livsmedel.

Hitta din egenkontroll i branschriktlinjen

Inledning

I branschriktlinjen eftersträvas en enkel pedagogisk röd tråd som ska stimulera en aktiv och medveten egenkontroll. Den röda tråden kan illustreras enligt följande:

Flödesscheman →	Faroanalyser →	Rutiner för säker mat →	Blanketter
Vad arbetar vi med och hur gör vi det?	*Hur kan det bli en fara i maten?* *Vad kan hända med människan?*	*Hur ska vi göra för att undvika faran?*	*Hur redovisar vi att vi gjort rätt?*

Följande steg ska du gå igenom för att hitta din egenkontroll:

Steg 1 – Välj matriser utifrån typ av verksamhet
Steg 2 – Hitta dina flödesscheman och faroanalyser
Steg 3 – Hitta dina rutiner
Steg 4 – Komplettera med eventuell övrig hantering
Steg 5 – Läs igenom dina dokument och ändra eller komplettera

När du har hittat din egenkontroll ska du arbeta enligt följande steg:

Steg 6 – Använd egenkontrollen i praktiken
Steg 7 – Följ upp
Steg 8 – Förbättra

Steg 1 – Välj matriser utifrån typ av verksamhet

I branschriktlinjen finns fyra matriser som ska underlätta för dig att hitta de dokument (flödesscheman, faroanalyser, rutiner och blanketter) som berör din typ av verksamhet.

Vilka matriser du ska använda beror på vad du har för varor och hur du hanterar dem i din verksamhet.

Varorna är indelade i två huvudkategorier: Konsumentförpackade livsmedel och Beredning/tillagning av livsmedel. Här ser du vilka varor som hör till respektive huvudkategori:

Konsumentförpackade livsmedel

Konsumentförpackade tillredda
Torrvaror
Kylvaror
Frysvaror
Mejerivaror

Konsumentförpackade råa
Frysvaror
Kylvaror
Grönsaker & frukt
Nötkött, fryst/kylt, hel, bitar, färs
Ägg

Paketering i butik, alla varutyper*
Lös-/kulglass*
Mjukglass*
Godis/nötter lösvikt*
Slush*
Kaffe*

Beredning/tillagning av livsmedel

Beredning/tillagning tillredda
Korv, olika typer
Kebab
Chicky bits, eller liknande
Färdigrätter, t.ex. paj, pasta
Delikatessvaror, fetaost, haloumi, oliv, korv
Bröd, mat- och fikabröd
Läsk/vatten ur pistol
Övriga Torrvaror
Övriga Kylvaror
Övriga Frysvaror
Mejerivaror

Beredning/tillagning råa
Hamburgare, olika typer
Kött, färs, bitar, hel
Fisk & skaldjur, färs, bitar, hel
Fågel, färs, bitar, hel
Pizza, olika typer
Kebab
Pommes frites, eller liknande
Grönsaker, rotfrukter & frukt
Lagad maträtt
Smörgås, fylld baguette
Sallader, olika typer, portion
Sushi
Bake off-bröd
Ägg
Övriga Torrvaror
Övriga Kylvaror
Övriga Frysvaror

* För att anpassa till användarnas verksamhet har paketering i butik samt varor som innebär en viss beredning lagts in i huvudkategorin konsumentförpackade livsmedel.

Har du endast konsumentförpackade varor som du säljer utan att bereda/tillaga dem? Då ska du i fortsättningen använda matriserna:

Flödesscheman och faroanalyser – konsumentförpackade livsmedel (sida 17)
Rutiner – konsumentförpackade livsmedel (sida 18)

Har du beredning/tillagning av livsmedel i någon form? Då ska du i fortsättningen använda alla fyra matriserna:

Flödesscheman och faroanalyser – konsumentförpackade livsmedel (sida 17)
Rutiner – konsumentförpackade livsmedel (sida 18)
Flödesscheman och faroanalyser – beredning/tillagning av livsmedel (sida 19)
Rutiner – beredning/tillagning av livsmedel (sida 20)

I branschriktlinjen utgår vi ifrån att om du har beredning/tillagning av livsmedel har du med största sannolikhet även försäljning/hantering av konsumentförpackade livsmedel. Exempel: Om du har ett gatukök säljer du

förmodligen även vissa varor som är konsumentförpackade (och som öppnas av kunden), t.ex. läsk och mjölk. Därför ska alla fyra matriserna användas i det fallet.

Steg 2 – Hitta dina flödesscheman och faroanalyser

Nu ska du bläddra fram den/de matriserna som visar på flödesscheman och faroanalyser. För att hitta vilka flödesscheman och faroanalyser som berör din verksamhet ska du göra så här:

Markera de varor du har genom att sätta kryss (X) i de gråa rutorna i kolumnen längst till vänster. Kolumnen heter ”Vad har du?”

I exemplet nedan har man kryssat i att man endast säljer korv med bröd:

Vad har du?	Flödesscheman: Konsumentförpackade livsmedel	Paketering av livsmedel i butik	Beredning av kall mat	Tillagning av varm mat	Tillagning av varm mat med nedkylning	Konsumentförpackade livsmedel	Paketering av livsmedel i butik	Beredning av kall mat	Tillagning av varm mat	Tillagning av varm mat med nedkylning	Rå/råa kött-, fågel-, fisk och skaldjur	Tillredda kött-, fågel-, fisk- skaldjur	Grönsaker & frukt	Torrvaror	Övriga kylvaror t.ex. mejerivaror och ägg	Bröd och bakverk
Finns på sida/sidor…	23	24	25	26	27	30-32	33-38	39-42	43-47	48-52	55-58	59	60	61	62	63
Bredning/tillagning tillredda																
X Korv, olika typer				x					x			x		x		x
Kebab				x					x			x	x	x	x	x
Chicky bits, eller liknande				x					x			x				
Färdigrätter, t.ex. paj, pasta				x					x			x				
Delikatessvaror, ost, oliv, korv		x					x						x	x	x	
X Bröd, mat- och fikabröd	x					x										x
Läsk/vatten ur pistol	x					x										
Övriga Torrvaror			x	x				x	x					x		x
Övriga Kylvaror			x	x				x	x		x	x	x		x	x
Övriga Frysvaror			x	x				x	x		x	x	x		x	x
Mejerivaror			x	x											x	
Bredning/tillagning råa																
Hamburgare, olika typer				x					x		x		x	x	x	x

I Bilaga I finns exemplet ovan uppförstorat.

Genom att titta på vad som är förkryssat på raden för varje vara (korv respektive bröd) får man fram att de flödesschema som gäller finns på sidorna 23 och 26 och faroanalyserna på sidorna 30-32, 43-47, 59, 61 och 63.

Under tiden som du kryssar för dina varor, rekommenderas att du noterar vilka dokument som gäller din verksamhet. Markera sidnumren t.ex. med en överstrykningspenna eller genom att ringa in dem.

Var noggrann och ärlig när du kryssar i vilka varor du har. Kontrollera att det blir rätt och att du inte glömt något. När du har satt ett kryss innebär det att du valt dessa flödesscheman och faroanalyser som en del av din egenkontroll och att du ska följa dem i din verksamhet.

Steg 3 – Hitta dina rutiner

Nu ska du bläddra fram den/de matriserna som visar på rutiner. För att hitta vilka rutiner som berör din verksamhet ska du göra så här:

Markera de varor du har genom att sätta kryss (X) i de gråa rutorna i kolumnen längst till vänster. Kolumnen heter "Vad har du?"

I exemplet nedan har man kryssat i att man endast säljer korv med bröd:

Rutiner (kf) = konsumentförpackat (b/t) = beredning/tillagning

Vad har du?	Rutiner	Inköp	Varumottagning (kf)	Varumottagning (b/t)	Torrförvaring	Frysförvaring	Kylförvaring (kf)	Kylförvaring (b/t)	Upptining	Beredning (b/t)	Värmebehandling (b/t)	Varmhållning (b/t)	Nedkylning (b/t)	Sushi (b/t)	Godis och nötter på lösvikt	Ansvar och organisation	Utbildning och kompetens (kf)	Utbildning och kompetens (b/t)	Personlig hygien (kf)	Personlig hygien (b/t)	Vatten (b/t)
	Finns på sida/sidor…	65	66-68	69-70	71	72-73	74-75	76-77	78	79-80	81-83	84-85	86-87	88-89	90	91-92	93	94-95	96-97	98-100	101
	Beredning/tillagning tillredda																				
X	Korv, olika typer	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x
	Kebab	x		x		x		x		x	x	x				x		x		x	x
	Chicky bits, eller liknande	x		x		x				x	x	x				x		x		x	x
	Färdigrätter, t.ex. paj, pasta	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x
	Delikatessvaror, ost, oliv, korv	x		x				x		x						x		x		x	x
X	Bröd, mat- och fikabröd	x		x	x	x			x	x						x		x		x	x
	Läsk/vatten ur pistol	x		x												x		x		x	x
	Övriga Torrvaror	x		x	x					x	x	x				x		x		x	x
	Övriga Kylvaror	x		x				x		x	x	x				x		x		x	x
	Övriga Frysvaror	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x
	Mejerivaror	x		x						x	x	x				x		x		x	x
	Beredning/tillagning råa																				
	Hamburgare, olika typer	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x
	Kött, färs, bitar, hel	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x

Vad har du?	Rutiner	Skadedjurskontroll	Rengöring (kf)	Rengöring (b/t)	Avfall	Underhåll av lokal och utrustning (kf)	Underhåll av lokal och utrustning (b/t)	Intern märkning (b/t)	Märkning och presentation	Information och presentation	Spårbarhet - bakåt till leverantör	Reklamationer och klagomål	Hygienrond (kf)	Hygienrond (b/t)	Provtagning	Kontroll och kalibrering av mätutrustning	Genomgång och uppdatering	Fel/brister och korrigerande åtgärder	Dokumentation och arkivering	Transport - Inköp	Transport för catering (b/t)	Bufféservering (b/t)	Spårbarhet - framåt till kund (catering) (b…	Diskning
	Finns på sida/sidor…	102-103	104-107	108-114	115	116	117	118-119	120-121	122-125	126	127	128	129	130-131	132-133	134	135	136	137-138	139-140	141-142	143	144-145
	Beredning/tillagning tillredda																							
X	Korv, olika typer	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
	Kebab	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
	Chicky bits, eller liknande	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
	Färdigrätter, t.ex. paj, pasta	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
	Delikatessvaror, ost, oliv, korv	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
X	Bröd, mat- och fikabröd	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
	Läsk/vatten ur pistol	x		x	x		x	x		x	x	x		x	x	x	x	x	x					
	Övriga Torrvaror	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
	Övriga Kylvaror	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
	Övriga Frysvaror	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
	Mejerivaror	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
	Beredning/tillagning råa																							
	Hamburgare, olika typer	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
	Kött, färs, bitar, hel	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					

I Bilaga II finns exemplet ovan uppförstorat

Genom att titta på vad som är förkryssat på raden för varje vara (korv respektive bröd) får man fram att det finns ett antal rutiner som man ska tillämpa och på vilka sidor de finns (sidorna 65, 69-70, 71, 72-73, 76-77 o.s.v.).

Under tiden som du kryssar för dina varor, rekommenderas att du noterar vilka dokument som gäller din verksamhet. Markera sidnumren t.ex. med en överstrykningspenna eller genom att ringa in dem.

Om du får fram att du ska följa både rutinen för konsumentförpackade livsmedel och rutinen för beredning/tillagning är det alltid rutinen för beredning/tillagning som ska gälla din verksamhet. Exempel: Om du har en servicebutik och säljer mjukglass ska du t.ex. använda de rutiner för personlig hygien som gäller för beredning/tillagning av livsmedel.

Rutiner som är markerade med rött innehåller moment som är definierade som kritisk hantering.

Var noggrann och ärlig när du kryssar i vilka varor du har. Kontrollera att det blir rätt och att du inte glömt något. När du har satt ett kryss innebär det att du valt dessa rutiner som en del av din egenkontroll och att du ska följa dem i din verksamhet.

Steg 4 – Komplettera med eventuell övrig hantering

Har du följande övrig hantering i din verksamhet?

- Inköp med egen transport
- Nedkylning av varm mat
- Catering
- Bufféservering
- Diskning med diskmaskin

Har du inte det kan du gå vidare till steg 5!

Har du någon av punkterna ovan ska du komplettera med ytterligare flödesscheman, faroanalyser och rutiner i din egenkontroll. Det gör du genom att längst ned i dina matriser kryssa för den övriga hantering du har i de gråa rutorna i kolumnen ”Vad har du?”

Om man t.ex. kryssar i att man har inköp med egen transport (t.ex. egen bil) i matrisen *Rutiner – konsumentförpackade livsmedel* ska man alltså följa rutinen Transport – Inköp som finns på sidorna 137-138.

Nu ska du ha hittat alla dokument i branschriktlinjen som ska ingå i din egenkontroll!

Steg 5 – Läs igenom dina dokument och ändra eller komplettera

Det är ditt ansvar att:

- flödesscheman, faroanalyser och rutiner stämmer med din verksamhet!
- ändra eller komplettera om det behövs!

Därför är det viktigt att du noga läser igenom alla de dokument som du fick fram i steg 2-4 och gör ändringar eller kompletteringar vid behov.

Steg 6 – Använd egenkontrollen i praktiken

Det är nu det praktiska arbetet börjar! Informera din personal om rutinerna i egenkontrollen och jobba efter rutinerna och använd blanketterna i praktiken.

Steg 7 – Följ upp

Följ upp att egenkontrollen följs av de som arbetar i din verksamhet och att egenkontrollen fungerar.

Steg 8 – Förbättra

Förbättra din egenkontroll och se till att den är aktuell. Tänk på att uppdatera dina val i matriserna om du ändrar din verksamhet.

Matriser för att hitta din egenkontroll

Flödesscheman och faroanalyser – konsumentförpackade livsmedel

Flödesscheman

Vad har du?	Konsumentförpackade livsmedel	Paketering av livsmedel i butik	Beredning av kall mat	Tillagning av varm mat	Tillagning av varm mat med nedkylning
Finns på sida/sidor…	23	24	25	26	27
Konsumentförpackade tillredda					
Torrvaror & konserver	X				
Kylvaror	X				
Frysvaror	X				
Mejerivaror	X				
Konsumentförpackade råa					
Frysvaror	X				
Kylvaror	X				
Grönsaker & frukt	X				
Nötkött, fryst/kylt, hel, bitar, färs	X				
Ägg	X				
Paketering i butik, alla varutyper		X			
Lös-/kulglass			X		
Mjukglass			X		
Godis/nötter lösvikt	X				
Slush			X		
Kaffe				X	
Finns på sida/sidor…	23	24	25	26	27

Faroanalyser

Vad har du?	Konsumentförpackade livsmedel	Paketering av livsmedel i butik	Beredning av kall mat	Tillagning av varm mat	Tillagning av varm mat med nedkylning	Rått/råa kött, fågel, fisk och skaldjur	Tillredda kött-, fågel-, fisk-, skaldjur	Grönsaker & frukt	Torrvaror	Övriga kylvaror t.ex. mejerivaror och ägg	Bröd och bakverk
Finns på sida/sidor…	30-32	33-38	39-42	43-47	48-52	55-58	59	60	61	62	63
Konsumentförpackade tillredda											
Torrvaror & konserver	X							X	X		X
Kylvaror	X						X	X		X	X
Frysvaror	X						X	X	X	X	X
Mejerivaror	X									X	
Konsumentförpackade råa											
Frysvaror	X					X		X			
Kylvaror	X					X		X		X	
Grönsaker & frukt	X							X			
Nötkött, fryst/kylt, hel, bitar, färs	X					X					
Ägg	X									X	
Paketering i butik, alla varutyper		X				X	X	X	X	X	X
Lös-/kulglass			X						X		
Mjukglass			X						X		
Godis/nötter lösvikt	X								X		
Slush			X								
Kaffe				X							
Finns på sida/sidor…	30-32	33-38	39-42	43-47	48-52	55-58	59	60	61	62	63

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Rutiner – konsumentförpackade livsmedel

Rutiner (kf) = konsumentförpackat (b/t) = beredning/tillagning

Vad har du?

	Inköp	Varumottagning (kf)	Varumottagning (b/t)	Torrförvaring	Frysförvaring	Kylförvaring (kf)	Kylförvaring (b/t)	Upptining	Beredning (b/t)	Värmebehandling (b/t)	Varmhållning (b/t)	Nedkylning (b/t)	Sushi (b/t)	Godis och nötter på lösvikt	Ansvar och organisation	Utbildning och kompetens (kf)	Utbildning och kompetens (b/t)	Personlig hygien (kf)	Personlig hygien (b/t)	Vatten (b/t)	Skadedjurskontroll	Rengöring (kf)	Rengöring (b/t)	Avfall	Underhåll lokal och utrustning (kf)	Underhåll lokal och utrustning (b/t)	Intern märkning (b/t)	Märkning och presentation	Information och presentation	Spårbarhet - bakåt till leverantör	Reklamationer och klagomål	Hygienrond (kf)	Hygienrond (b/t)	Provtagning	Kontroll och kalibrering av mätutrustning	Genomgång och uppdatering	Fel/brister och korrigerande åtgärder	Dokumentation och arkivering	Transport - inköp	Transport för catering (b/t)	Buffeservering (b/t)	Spårbarhet - framåt till kund (catering) (b/t)	Diskning
Finns på sida/sidor…	65	66-68	69-70	71	72-73	74-75	76-77	78	79-80	81-83	84-85	86-87	88-89	90	91-92	93	94-95	96-97	98-100	101	102-103	104-107	108-114	115	116	117	118-119	120-121	122-125	126	127	128	129	130-131	132-133	134	135	136	137-138	139-140	141-142	143	144-145
Konsumentförpackade tillredda																																										
Torrvaror	X	X		X											X	X		X		X	X	X		X	X			X		X	X	X			X	X	X	X					
Kylvaror	X	X				X									X		X	X		X	X	X		X	X			X		X	X	X			X	X	X	X					
Frysvaror	X	X			X										X		X	X		X	X	X		X	X			X		X	X	X			X	X	X	X					
Mejerivaror	X	X				X									X		X	X		X	X	X		X	X			X		X	X	X			X	X	X	X					
Konsumentförpackade råa																																										
Frysvaror	X	X			X										X		X	X		X	X	X		X	X			X		X	X	X			X	X	X	X					
Kylvaror	X	X				X									X		X	X		X	X	X		X	X			X		X	X	X			X	X	X	X					
Grönsaker & frukt	X	X				X									X		X	X		X	X	X		X	X			X		X	X	X			X	X	X	X					
Nötkött, fryst/kylt, hel, bitar, färs	X		X		X	X									X		X	X		X	X	X		X	X			X		X	X	X			X	X	X	X					
Ägg	X	X				X									X		X	X		X	X	X		X	X			X		X	X	X			X	X	X	X					
Paketering i butik, alla varutyper	X	X		X		X									X		X		X	X	X	X		X	X		X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Lös-/kulglass	X	X			X				X						X		X		X	X	X	X		X	X				X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Mjukglass	X	X		X					X						X		X		X	X	X	X		X	X				X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Godis/nötter lösvikt	X	X		X										X	X	X		X		X	X	X		X	X				X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Slush	X	X		X			X		X						X	X		X		X	X	X		X	X				X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Kaffe	X	X		X					X						X	X		X		X	X	X		X	X				X	X	X	X		X	X	X	X	X					
Övrig hantering																																										
Inköp med egen transport																																							X			
Diskning																																										X
Finns på sida/sidor…	65	66-68	69-70	71	72-73	74-75	76-77	78	79-80	81-83	84-85	86-87	88-89	90	88-89	91-92	93	96-97	98-100	101	102-103	104-107	108-114	115	116	117	118-119	120-121	122-125	126	127	128	129	130-131	132-133	134	135	136	137-138	139-140	141-142	143	144-145

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Flödesscheman och faroanalyser – beredning/tillagning av livsmedel

Vad har du? (Flödesscheman)	Konsumentförpackade livsmedel	Paketering av livsmedel i butik	Beredning av kall mat	Tillagning av varm mat	Konsumentförpackade livsmedel	Paketering av livsmedel i butik	Beredning av kall mat	Tillagning av varm mat	Rå/råa kött-, fågel-, fisk och skaldjur	Tillredda kött-, fågel-, fisk- och skaldjur	Grönsaker & frukt	Torrvaror	Övriga kylvaror t.ex. mejerivaror och ägg	Bröd och bakverk
Finns på sida/sidor…	23	24	25	26	27	30-32	33-38	39-42	43-47	48-52	55-58	59	60	61	62	63
Bredning/tillagning tillredda																
Korv, olika typer				x					x			x		x		x
Kebab				x					x			x	x	x	x	x
Chicky bits, eller liknande				x					x			x				
Färdigrätter, t.ex. paj, pasta				x					x			x				
Delikatessvaror, ost, oliv, korv		x					x						x	x	x	
Bröd, mat- och fikabröd	x					x										x
Läsk/vatten ur pistol	x					x										
Övriga Torrvaror			x	x				x	x					x		x
Övriga Kylvaror			x	x				x	x		x	x	x		x	x
Övriga Frysvaror			x	x				x	x		x	x	x		x	x
Mejerivaror			x	x											x	
Bredning/tillagning råa																
Hamburgare, olika typer				x					x		x		x	x	x	x
Kött, färs, bitar, hel				x					x		x					
Fisk & skaldjur, färs, bitar, hel				x					x		x					
Fågel, färs, bitar, hel				x					x		x					
Pizza, olika typer				x					x		x	x	x	x	x	
Kebab				x					x		x		x	x	x	x
Pommes frites, eller liknande				x					x				x	x		
Grönsaker, rotfrukter & frukt			x	x			x									
Lagad maträtt				x					x		x	x	x	x	x	
Smörgås, fylld baguette			x					x				x	x	x	x	x
Sallader, olika typer, portion			x					x	x	x						
Sushi			x					x	x	x	x	x	x	x	x	
Bake off-bröd				x					x							x
Ägg			x	x			x								x	
Övriga Torrvaror			x	x				x	x					x		x
Övriga Kylvaror			x	x				x	x		x	x	x		x	x
Övriga Frysvaror			x	x				x	x		x	x	x		x	x
Övrig hantering																
Nedkylning av varm mat					x					x						
Finns på sida/sidor…	23	24	25	26	27	30-32	33-38	39-42	43-47	48-52	55-58	59	60	61	62	63

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Rutiner – beredning/tillagning av livsmedel

Rutiner (kf) = konsumentförpackat (b/t) = beredning/tillagning

Vad har du?

Rutiner	Inköp	Varumottagning (kf)	Varumottagning (b/t)	Torrförvaring	Frysförvaring	Kylförvaring (kf)	Kylförvaring (b/t)	Upptining	Beredning (b/t)	Värmebehandling (b/t)	Varmhållning (b/t)	Nedkylning (b/t)	Sushi (b/t)	Godis och nötter på lösvikt	Ansvar och organisation	Utbildning och kompetens (kf)	Utbildning och kompetens (b/t)	Personlig hygien (kf)	Personlig hygien (b/t)	Vatten (b/t)	Skadedjurskontroll	Rengöring (kf)	Rengöring (b/t)	Avfall	Underhåll av lokal och utrustning (kf)	Underhåll av lokal och utrustning (b/t)	Intern märkning (b/t)	Märkning och presentation	Information och presentation	Spårbarhet - bakåt till leverantör	Reklamationer och klagomål	Hygienrond (kf)	Hygienrond (b/t)	Provtagning mätutrustning	Kontroll och kalibrering av	Genomgång och uppdatering	Felbrister och korrigerande åtgärder	Dokumentation och arkivering	Transport - Inköp	Transport för catering (b/t)	Bufféservering (b/t)	Spårbarhet - framåt till kund (catering) (b	Diskning
Finns på sida/sidor…	65	66-68	69-70	71	72-73	74-75	76-77	78	79-80	81-83	84-85	86-87	88-89	90	91-92	93	94-95	96-97	98-100	101	102-103	104-107	108-114	115	116	117	118-119	120-121	122-125	126	127	128	129	130-131	132-133	134	135	136	137-138	139-140	141-142	143	144-145
Beredning/tillagning tillredda																																											
Korv, olika typer	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Kebab	x		x		x		x		x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Chicky bits, eller liknande	x		x		x				x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Färdigrätter, t.ex. paj, pasta	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Delikatessvaror, ost, oliv, korv	x		x				x		x						x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Bröd, mat- och fikabröd	x		x	x	x			x	x						x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Läsk/vatten ur pistol	x		x												x		x		x	x	x		x	x		x	x		x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Övriga Torrvaror	x		x	x					x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Övriga Kylvaror	x		x				x		x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Övriga Frysvaror	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Mejerivaror	x		x						x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Beredning/tillagning råa																																											
Hamburgare, olika typer	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Kött, färs, bitar, hel	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Fisk & skaldjur, färs, bitar, hel	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Fågel, färs, bitar, hel	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Pizza, olika typer	x		x	x	x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Kebab	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Pommes frites, eller liknande	x		x				x		x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Grönsaker, Rotfrukter & Frukt	x		x				x		x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Lagad maträtt	x		x	x	x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Smörgås, fylld baguette	x		x		x		x	x	x						x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Sallader, olika typer, portion	x		x	x	x		x	x	x						x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Sushi	x		x	x	x		x	x	x		x		x		x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Bake-off bröd	x		x	x	x				x	x					x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Ägg	x		x				x		x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Övriga Torrvaror	x		x	x					x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Övriga Kylvaror	x		x						x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Övriga Frysvaror	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x					
Övrig hantering																																											
Inköp med egen transport																																							x				
Nedkylning av varm mat												x																															
Catering																																								x		x	
Bufféservering																																									x		
Diskning																																											x
Finns på sida/sidor…	65	66-68	69-70	71	72-73	74-75	76-77	78	79-80	81-83	84-85	86-87	88-89	90	91-92	93	94-95	96-97	98-100	101	102-103	104-107	108-114	115	116	117	118-119	120-121	122-125	126	127	128	129	130-131	132-133	134	135	136	137-138	139-140	141-142	143	144-145

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Förklaring till symboler i branschriktlinjen

Symboler i rutiner och blanketter

De sex symbolerna nedan används i rutinerna och blanketterna. Med symbolerna vill vi markera sådant som är särskilt viktigt att tänka på i en rutin och när kontroller behöver utföras.

Dokumentera

Kontrollera

Kritisk hantering

Var extra observant

Kontrollera temp
(kyla/frys)

Kontrollera temp och tid
(nedkylning)

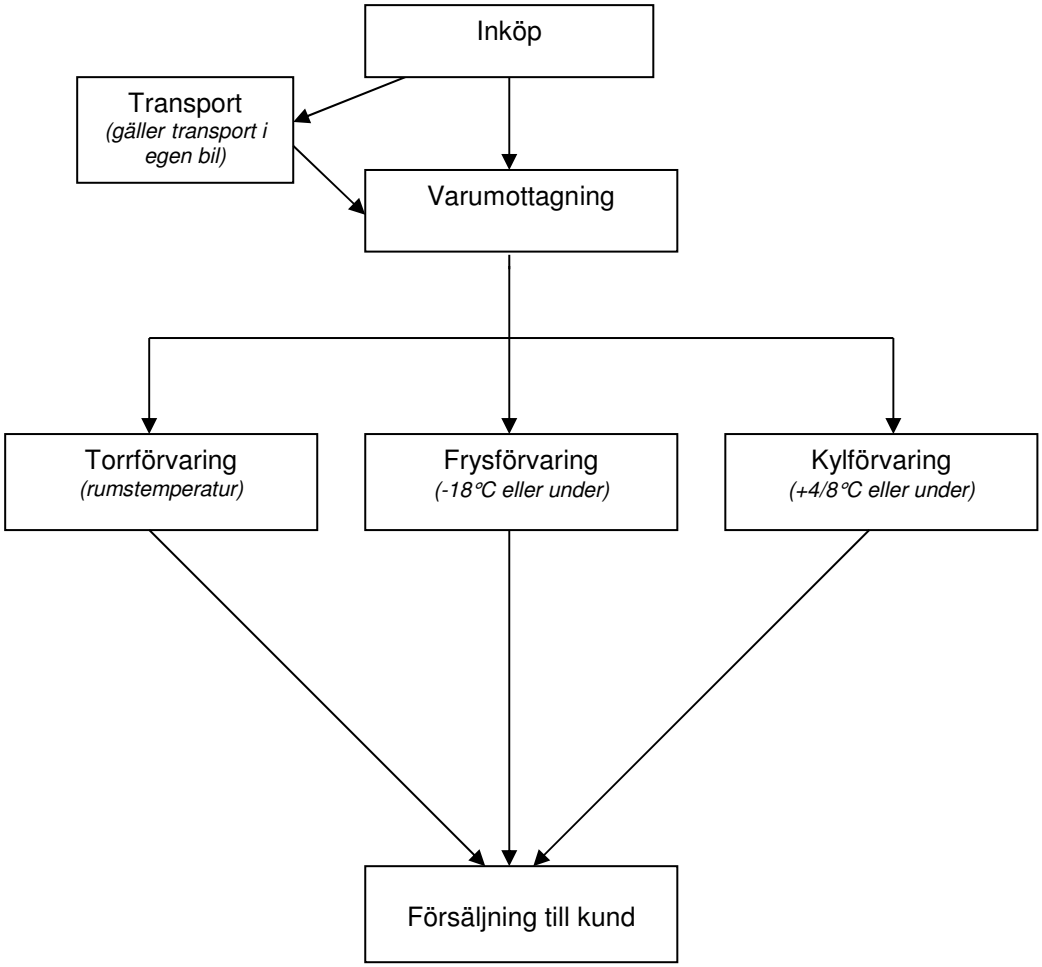
Kontrollera temp
(värmebehandling och varmhållning)

Flödesschema

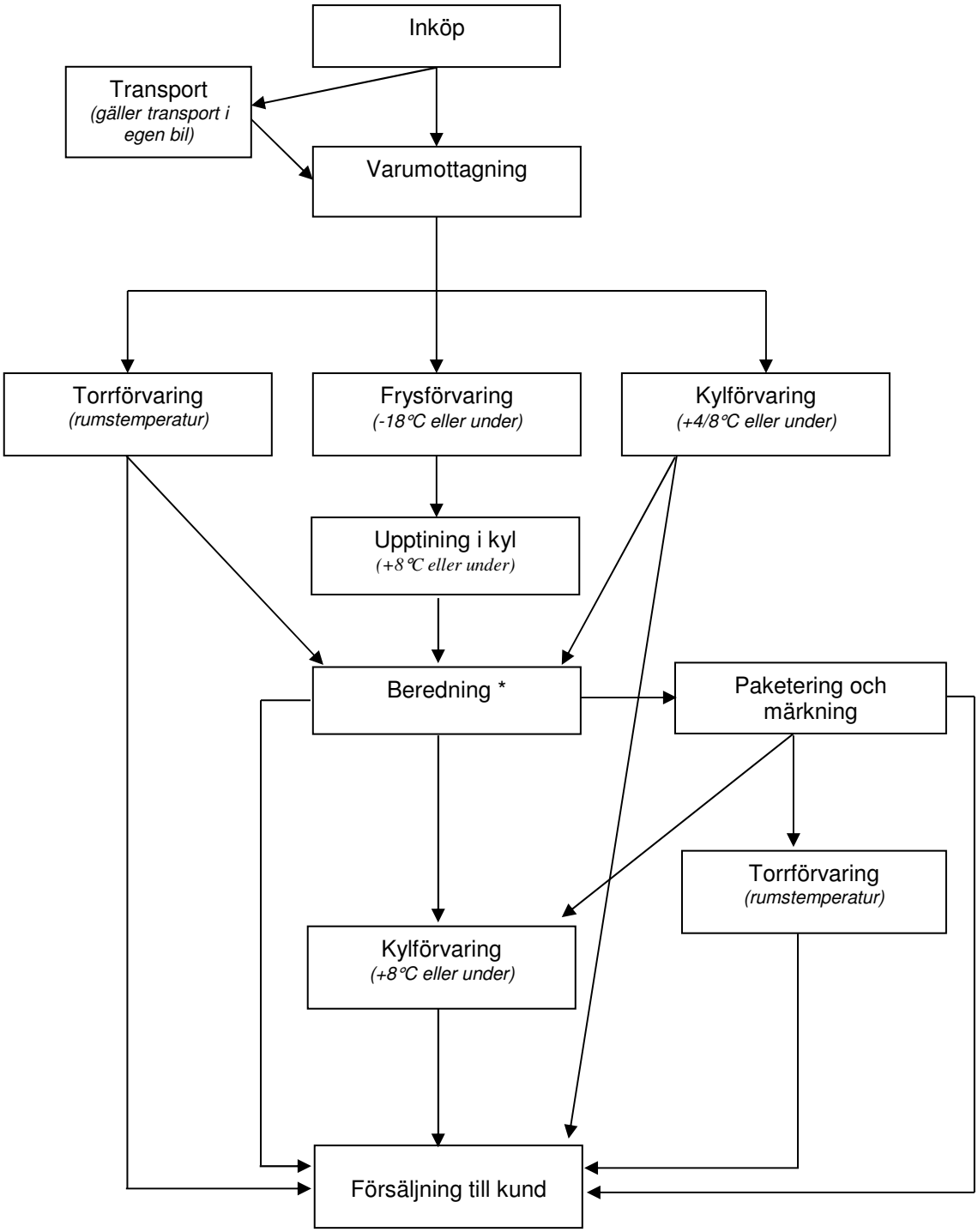
Flödesscheman →	Faroanalyser →	Rutiner för säker mat →	Blanketter
Vad arbetar vi med och hur gör vi det?	*Hur kan det bli en fara i maten?* *Vad kan hända med människan?*	*Hur ska vi göra för att undvika faran?*	*Hur redovisar vi att vi gjort rätt?*

I flödesscheman beskrivs ett flöde de olika arbetsmoment som man utför, från inköp till servering eller transport till kund. Flödesscheman används som ett underlag för nästa steg som är faroanalysen, där man kommer fram till hur det kan bli en fara i maten i varje arbetsmoment i flödesschemat.

Flödesschema nr 1 – Konsumentförpackade livsmedel

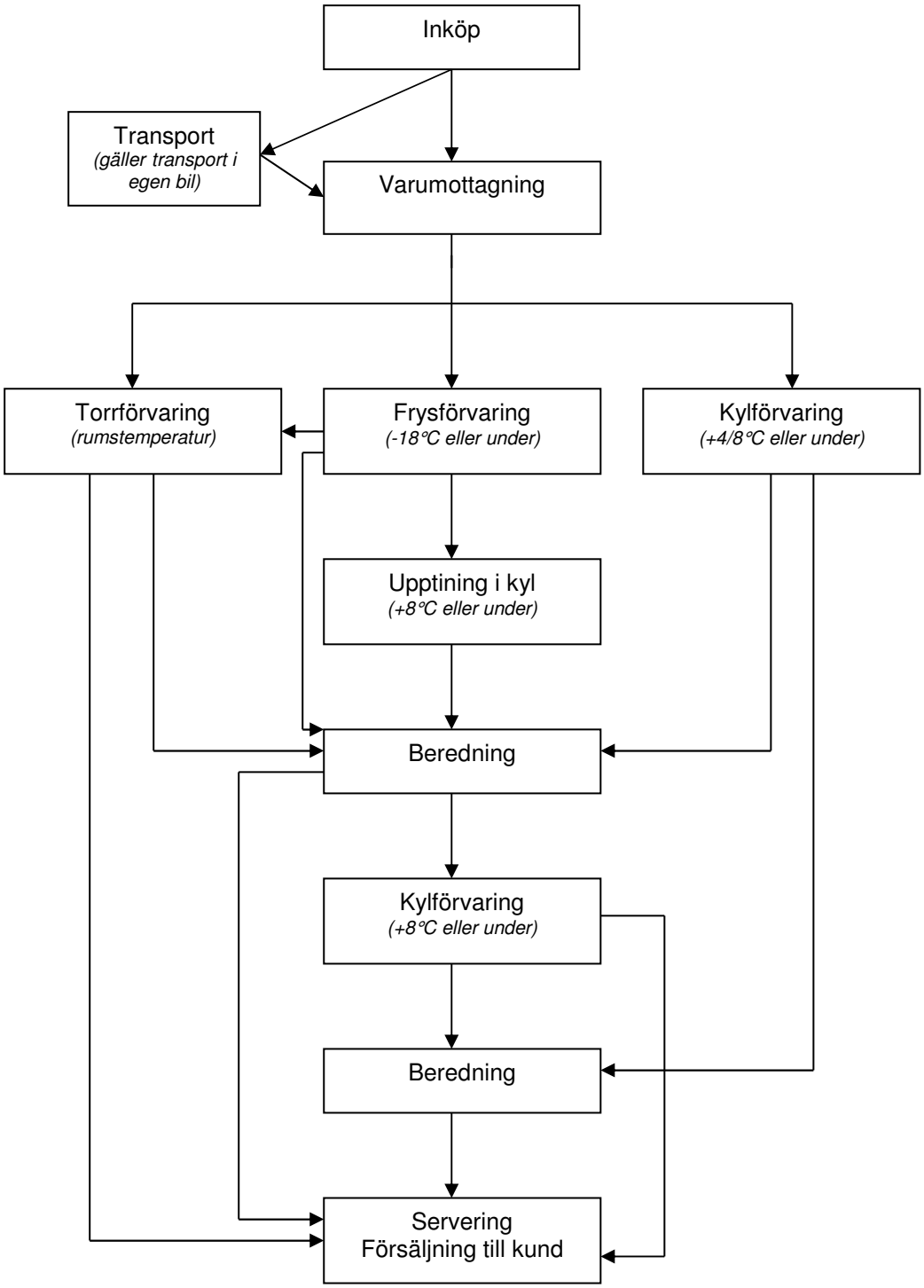


Flödesschema nr 2 – Paketering av livsmedel i butik



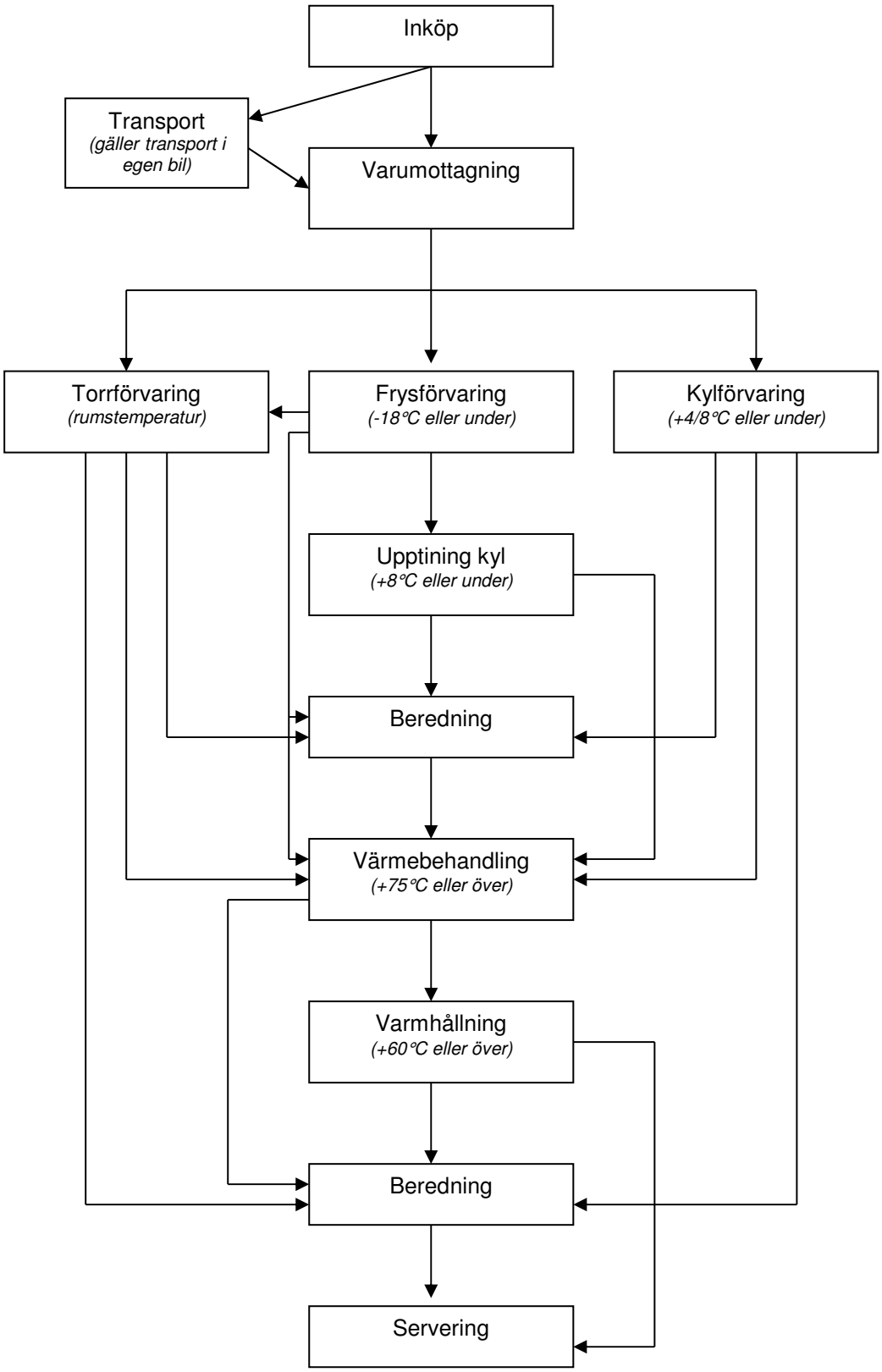
* T.ex. delning av ost och charkvaror eller oliver i lösvikt.

Flödesschema nr 3 – Beredning av kall mat

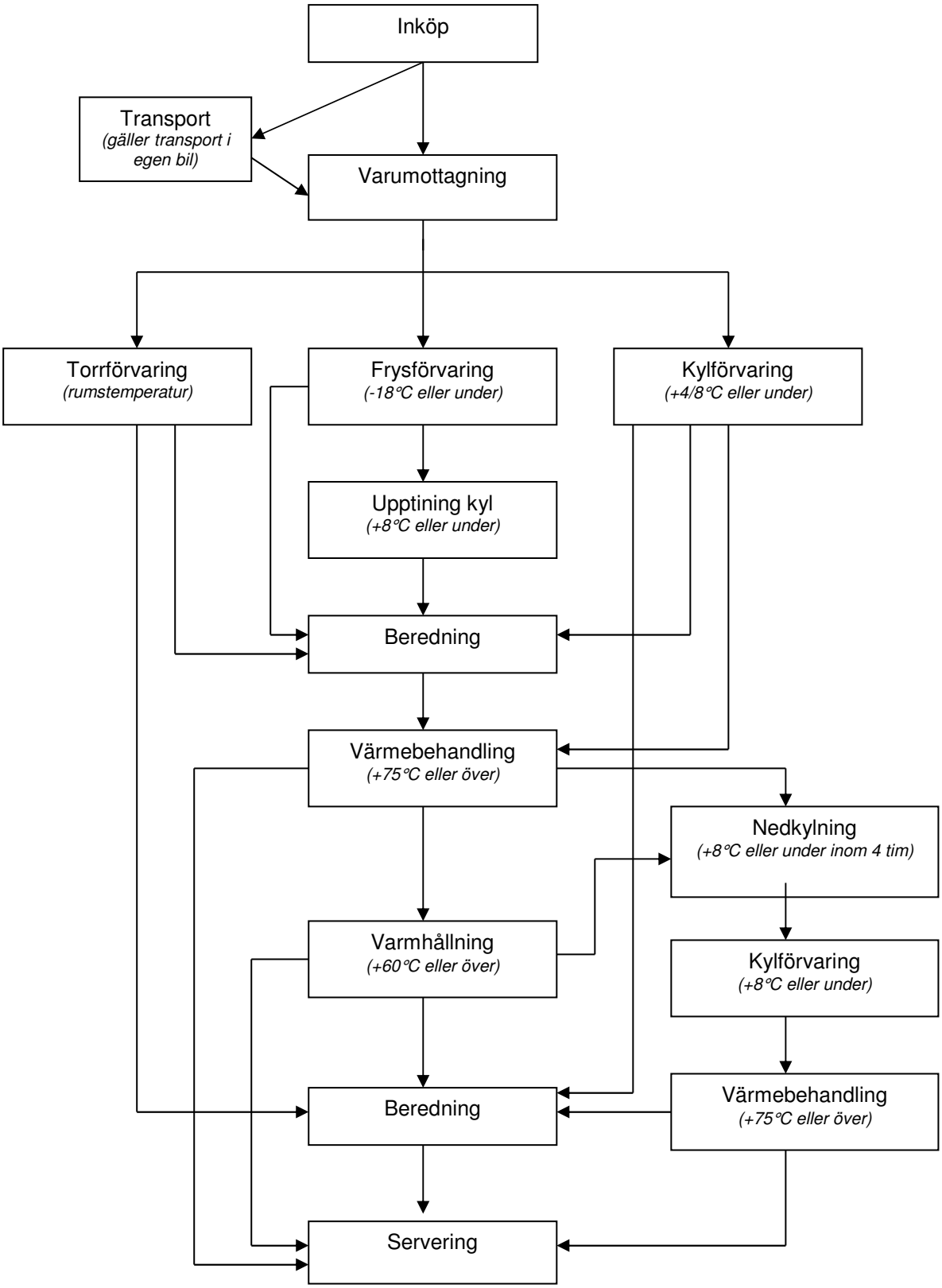


* T.ex. skära upp råvaror, blanda olika ingredienser eller göra fyllda baguetter.

Flödesschema nr 4 – Tillagning av varm mat



Flödesschema nr 5 – Tillagning av varm mat med nedkylning



Faroanalys för flödesschema

Flödesscheman →	Faroanalyser →	Rutiner för säker mat →	Blanketter
Vad arbetar vi med och hur gör vi det?	*Hur kan det bli en fara i maten?* *Vad kan hända med människan?*	*Hur ska vi göra för att undvika faran?*	*Hur redovisar vi att vi gjort rätt?*

I faroanalysen för flödesscheman kommer man fram till hur det kan bli en fara i varje arbetsmoment i flödesschemat och vad som kan hända med människan om den utsätts för faran.

För varje fara hänvisas till olika rutiner som krävs för att undvika eller begränsa faran. Till en del av rutinerna finns även blanketter som ska användas när olika saker kontrolleras.

I faroanalyserna för flöden beaktas de kategorier av faror som är relevanta med hänsyn till den hantering av livsmedel som kännetecknar målgruppen för branschriktlinjen. I de kategorier av faror som är med i faroanalyserna finns sådana faror som kan ge konsekvenser för konsumenten när han/hon drabbas. Sannolikheten att en fara uppkommer varierar från verksamhet till verksamhet vilket gör att det är svårt att göra en rättvisande sannolikhetsbedömning.

Faror som i huvudsak är förknippade med människor som hanterar livsmedel beaktas inte i faroanalyserna för flöden. Det är dock av stor betydelse att faror som är förknippade med människor och dess omgivning styrs för att inte konsumenten ska skadas. Detta görs genom att efterleva rutiner i branschriktlinjen.

Faror som är förknippade med personal är de faror som vi har på oss, i oss eller bär med oss. Typiska faror som är förknippade med personalen är t.ex.:

- Norovirus
- *Staphylococcus aureus*
- *Salmonella* spp.
- *Shigella* spp.
- Allergener

De kan tillföras livsmedel genom att personalen har:

- Sår på händer
- Dålig handhygien
- Smutsiga arbetskläder
- Bär på smitta
- Smycken

De viktigaste åtgärderna för att styra farorna som är förknippade med personal är:

- Rutin för personlig hygien
- Rutin för utbildning och kompetens

Faroanalys flöde nr 1, Konsumentförpackade livsmedel

Steg	**Hur kan det bli en fara?** **Typ av fara** (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	**Vad kan hända med människan?**	**Rutiner för att undvika fara**
Inköp	Varor innehåller sjukdomsframkallande mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Inköp
	Varor innehåller främmande föremål. Fysisk fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg	Inköp
	Varor innehåller giftiga ämnen. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Inköp
	Varor innehåller allergener som inte finns med i ingrediensförteckningen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Inköp
Transport (gäller transport i egen bil)	Kyl- eller frysvara förvaras i för hög temperatur och mikroorganismer kan snabbt föröka sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Transport inköp
	Bilen är dåligt städad och smitta, lösa föremål eller allergener kan hamna i livsmedel. Mikrobiologisk, fysisk eller allergen fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion	Transport inköp Rengöring Underhåll
Varumottagning	Smutsig eller skadad (t.ex. vakuumsläpp) förpackning kan innehålla smitta. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varumottagning
	Kyl- eller frysvara har för hög temperatur vid leverans eller står kvar i rumstemperatur mer än 15 min efter leverans. Då kan mikroorganismer snabbt föröka sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varumottagning
	Utgånget bäst-före-datum/sista förbrukningsdag för vara. Risk för smitta av för hög halt av mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varumottagning
	Om skadedjur kommer in i lokalerna kan smitta spridas till varor och utrustning. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Skadedjurskontroll
	Främmande föremål, kemiskt ämne eller allergener kan komma in i en trasig förpackning. Fysisk, kemisk eller allergen fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg Kemisk förgiftning Allergisk reaktion	Varumottagning

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
	Märkning saknas eller är ofullständig på en vara som innehåller allergen, eller en vara är ersatt med liknade vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Varumottagning
Torrförvaring, rumstemperatur	Dålig rengöring av förpackningar, förvaringsutrymme, -yta eller -utrustning kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta. Smitta kan sedan spridas till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Torrförvaring Rengöring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra spridning av smitta till livsmedel/förpackningsmaterial. Främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, eller kemikalier kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen. Mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Kemisk förgiftning Allergisk reaktion	Torrförvaring Skadedjurskontroll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Torrförvaring Märkning och presentation
Frysförvaring	Dålig rengöring av frys eller förpackningar kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta. Smitta kan sedan spridas till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Frysförvaring Rengöring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen samt att smitta kan överföras till livsmedlet. Fysisk, allergen eller mikrobiologisk fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion Matförgiftning	Frysförvaring
	Utrustning läcker kylmedia som kan hamna i livsmedel. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Frysförvaring Underhåll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Frysförvaring Märkning och presentation Spårbarhet

Steg	**Hur kan det bli en fara?** **Typ av fara** (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	**Vad kan hända med människan?**	**Rutiner för att undvika fara**
Kylförvaring	Dålig rengöring av kyl eller smutsig förpackning kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk och allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Kylförvaring Rengöring
	För hög lufttemperatur i kylen gör att mikroorganismer förökar sig snabbare. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Kylförvaring
	Utgånget datum eller saknat bäst före-datum eller sista förbrukningsdag för en vara. Risk för smitta av för hög halt av mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Kylförvaring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen samt att smitta kan överföras till livsmedlet. Fysisk, allergen eller mikrobiologisk fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion Matförgiftning	Kylförvaring
	Utrustning läcker kylmedia som kan hamna i livsmedel. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Kylförvaring Underhåll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Information om hållbarhet saknas. Allergen eller mikrobiologisk fara.	Allergisk reaktion Matförgiftning	Kylförvaring Märkning och presentation Spårbarhet
Försäljning till kund	Personal lämnar felaktig allergeninformation till kund som är överkänslig. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Utbildning Märkning och presentation Information och presentation

Faroanalys flöde nr 2, Paketering av livsmedel i butik

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
Inköp	Varor innehåller sjukdomsframkallande mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Inköp
	Varor innehåller främmande föremål. Fysisk fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg	Inköp
	Varor innehåller giftiga ämnen. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Inköp
	Varor innehåller allergener som inte finns med i ingrediensförteckningen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Inköp
Transport (gäller transport i egen bil)	Kyl- eller frysvara förvaras i för hög temperatur och mikroorganismer kan snabbt föröka sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Transport inköp
	Bilen är dåligt städad och smitta, lösa föremål eller allergener kan hamna i livsmedel. Mikrobiologisk, fysisk eller allergen fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion	Transport inköp Rengöring Underhåll
Varumottagning	Smutsig eller skadad (t.ex. vakuumsläpp) förpackning kan innehålla smitta. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varumottagning
	Kyl- eller frysvara har för hög temperatur vid leverans eller står kvar i rumstemperatur mer än 15 min efter leverans. Då kan mikroorganismer snabbt föröka sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varumottagning
	Utgånget datum eller saknat bäst före-datum eller sista förbrukningsdag för en vara. Risk för smitta av för hög halt av mikroorganismer. Mikrobiologisk fara	Matförgiftning	Varumottagning
	Om skadedjur kommer in i butik eller andra utrymmen kan smitta spridas till varor och/eller lokal. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Skadedjurskontroll
	Främmande föremål, kemiskt ämne eller allergener kan komma in i en trasig förpackning. Fysisk, kemisk eller allergen fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg Kemisk förgiftning Allergisk reaktion	Varumottagning

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
	Märkning saknas eller är ofullständig på en vara som innehåller allergen, eller en vara är ersatt med liknade vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Varumottagning
Torrförvaring, rumstemperatur	Dålig rengöring av förpackningar, förvaringsutrymme, -yta eller -utrustning kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta.. Smitta kan sedan spridas till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Torrförvaring Rengöring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen samt att smitta kan överföras till livsmedlet. Fysisk, allergen eller mikrobiologisk fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Kemisk förgiftning Allergisk reaktion	Torrförvaring Skadedjurskontroll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Intern märkning Torrförvaring
Frysförvaring	Dålig rengöring av frys eller förpackningar kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta.. Smitta kan sedan spridas till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Frysförvaring Rengöring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen samt att smitta kan överföras till livsmedlet. Fysisk, allergen eller mikrobiologisk fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion Matförgiftning	Frysförvaring
	Utrustning läcker kylmedia som kan hamna i livsmedel. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Frysförvaring Underhåll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Intern märkning Frysförvaring

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
Kylförvaring	Dålig rengöring av kyl eller smutsig förpackning kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta.. Smitta kan sedan spridas till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk och allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Kylförvaring Rengöring
	För hög lufttemperatur i kylen gör att mikroorganismer förökar sig snabbare. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Kylförvaring
	Utgånget datum eller saknat bäst-före-datum eller sista förbrukningsdag för en vara. Risk för smitta av för hög halt av mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Kylförvaring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen samt att smitta kan överföras till livsmedlet. Fysisk, allergen eller mikrobiologisk fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion Matförgiftning	Kylförvaring
	Utrustning läcker kylmedia som kan hamna i livsmedel. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Kylförvaring Underhåll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Information om hållbarhet saknas Allergen eller mikrobiologisk fara.	Allergisk reaktion Matförgiftning	Märkning och presentation Intern märkning Kylförvaring
Upptining	Om upptining sker utanför kyl. För hög lufttemperatur riskerar att livsmedlets yttemperatur kommer upp i mer än +8°C och mikroorganismer kan föröka sig snabbare. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Upptining Kylförvaring
	Dålig rengöring av kyl eller smutsig förpackning kan göra så att mikroorganismer sprids, förökar sig eller bosätter sig i där. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Golvförvaring försvårar rengöring och smitta kan spridas. Mikrobiologisk och allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Kylförvaring Rengöring
	Om förpackning inte är tillräckligt stängd eller trasig kan mikroorganismer eller allergener spridas till andra livsmedel. Mikrobiologisk och allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Upptining Kylförvaring

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Information om hållbarhet saknas. Allergen eller mikrobiologisk fara.	Allergisk reaktion Matförgiftning	Intern märkning Upptining
Beredning	Livsmedel får stå framme för länge i rumstemperatur där mikroorganismer snabbt förökar sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Beredning
	Smutsiga händer som används istället för rena redskap/verktyg kan sprida smitta eller allergener till livsmedel. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Beredning Personlig hygien
	Dåligt rengjorda arbetsytor och redskap/verktyg kan sprida smitta eller allergener till livsmedel. Samma redskap används till flera olika livsmedel som innehåller olika allergener. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Beredning Rengöring
	Rengöringsmedel som står framme på arbetsbänk och kan hamna i livsmedel eller förpackningsmaterial. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Torrförvaring
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Information om hållbarhet saknas. Allergen eller mikrobiologisk fara.	Allergisk reaktion Matförgiftning	Beredning
Paketering	Smutsigt förpackningsmaterial, dåligt rengjord utrustning eller redskap som används vid paketering kan sprida smitta eller allergener. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Torrförvaring Rengöring
	Smutsiga händer som används istället för rena redskap/verktyg kan sprida smitta eller allergener till livsmedel. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Beredning Personlig hygien
	Trasig utrustning eller redskap som används vid paketering kan sprida smitta eller allergener som fastnat i t.ex. sprickor eller lösa delar kan lossna och hamna i livsmedel. Mikrobiologisk, fysisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion Tandskada, skärskada i mun och svalg	Underhåll Rengöring
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Information om hållbarhet saknas. Risk för smitta av för hög halt mikroorganismer. Allergen eller mikrobiologisk fara.	Allergisk reaktion Matförgiftning	Intern märkning

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
Märkning	Märkning med bäst före-datum/sista förbrukningsdag på vara saknas. Risk för smitta av för hög halt mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Märkning och presentation
	Märkning saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Märkning och presentation
Torrförvaring, rumstemperatur	Dålig rengöring av förpackningar, förvaringsutrymme, -yta eller -utrustning kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta.. Smitta kan sedan spridas till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Torrförvaring Rengöring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen samt att smitta kan överföras till livsmedlet. Fysisk, allergen eller mikrobiologisk fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion	Torrförvaring Skadedjurskontroll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Torrförvaring Märkning och presentation Intern märkning
Kylförvaring	Dålig rengöring av kyl eller smutsig förpackning kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta. Smitta kan sedan spridas till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk och allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Kylförvaring Rengöring
	För hög lufttemperatur i kylen och för mycket varor i kylen gör att mikroorganismer förökar sig snabbare. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Kylförvaring
	Utgånget datum eller saknat bäst-före-datum eller sista förbrukningsdag för en vara. Risk för smitta av för hög halt av mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Kylförvaring

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen samt att smitta kan överföras till livsmedlet. Fysisk, allergen eller mikrobiologisk fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion Matförgiftning	Kylförvaring
	Utrustning läcker kylmedia som kan hamna i livsmedel. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Kylförvaring Underhåll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Kylförvaring Märkning och presentation Intern märkning
Försäljning till kund	Personal lämnar felaktig allergeninformation till kund som är överkänslig. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Utbildning Märkning och presentation Information och presentation

Faroanalys flöde nr 3, Beredning av kall mat

Steg	**Hur kan det bli en fara?** **Typ av fara** (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	**Vad kan hända med människan?**	**Rutiner för att undvika fara**
Inköp	Varor innehåller sjukdomsframkallande mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Inköp
	Varor innehåller främmande föremål. Fysisk fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg	Inköp
	Varor innehåller giftiga ämnen. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Inköp
	Varor innehåller allergener som inte finns med i ingrediensförteckningen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Inköp
Transport (gäller transport i egen bil)	Kyl- eller frysvara förvaras i för hög temperatur och mikroorganismer kan snabbt föröka sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Transport inköp
	Bilen är dåligt städad och smitta, lösa föremål eller allergener kan hamna i livsmedel. Mikrobiologisk, fysisk eller allergen fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion	Transport inköp Rengöring Underhåll
Varumottagning	Smutsig eller skadad (t.ex. vakuumsläpp) förpackning kan innehålla smitta. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varumottagning
	Kyl- eller frysvara har för hög temperatur vid leverans eller står kvar i rumstemperatur mer än 15 min efter leverans. Då kan mikroorganismer snabbt föröka sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varumottagning
	Utgånget bäst före-datum/sista-förbrukningsdag för vara. Risk för smitta av för hög halt av mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varumottagning
	Om skadedjur kommer in i butik eller andra utrymmen kan smitta spridas till varor och/eller lokal. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Skadedjurskontroll
	Främmande föremål, kemiskt ämne eller allergener kan komma in i en trasig förpackning. Fysisk, kemisk eller allergen fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg Kemisk förgiftning Allergisk reaktion	Varumottagning

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
	Märkning saknas eller är ofullständig på en vara som innehåller allergen, eller en vara är ersatt med liknade vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Varumottagning
Torrförvaring, rumstemperatur	Dålig rengöring av förpackningar, förvaringsutrymme, -yta eller -utrustning kan göra så att mikroorganismer förökar sig eller bosätter sig i där. Smitta kan sedan spridas till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Torrförvaring Rengöring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att skadedjur sprider smitta till livsmedel/förpackningsmaterial. Främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, eller kemikalier kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen. Mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Kemisk förgiftning Allergisk reaktion	Torrförvaring Skadedjurskontroll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Torrförvaring Märkning och presentation Intern märkning
Frysförvaring	Dålig rengöring av frys eller förpackningar kan sprida mikroorganismer och allergener som i sin tur kan smitta andra varor och inredning i frys. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Frysförvaring Rengöring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen samt att smitta kan överföras till livsmedlet. Fysisk, allergen eller mikrobiologisk fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion Matförgiftning	Frysförvaring
	Utrustning läcker kylmedia som kan hamna i livsmedel. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Frysförvaring Underhåll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Intern märkning Frysförvaring Spårbarhet

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
Kylförvaring	Dålig rengöring av kyl eller smutsig förpackning kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta. Smitta kan sedan spridas till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk och allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Kylförvaring Rengöring
	För hög lufttemperatur i kylen gör att mikroorganismer förökar sig snabbare. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Kylförvaring
	Utgånget eller saknat bäst-före-datum eller sista förbrukningsdag för vara. Risk för smitta av för hög halt av mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Kylförvaring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen samt att smitta kan överföras till livsmedlet. Fysisk, allergen eller mikrobiologisk fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion Matförgiftning	Kylförvaring
	Utrustning läcker kylmedia som kan hamna i livsmedel. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Kylförvaring Underhåll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Intern märkning Kylförvaring
Upptining	Om upptining sker utanför kyl riskerar att livsmedlets yttemperatur kommer upp i mer än +8°C och mikroorganismer kan föröka sig snabbare. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Upptining Kylförvaring
	Dålig rengöring av kyl eller smutsig förpackning kan göra så att mikroorganismer sprids, förökar sig eller bosätter sig i där. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Kylförvaring Rengöring
	Om förpackning inte är tillräckligt stängd eller trasig kan mikroorganismer eller allergener spridas till andra livsmedel. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Upptining Kylförvaring
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Information om hållbarhet saknas, risk för bakterietillväxt Allergen eller mikrobiologisk fara.	Allergisk reaktion Matförgiftning	Intern märkning Upptining

Steg	**Hur kan det bli en fara?** **Typ av fara** (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	**Vad kan hända med människan?**	**Rutiner för att undvika fara**
Beredning	Livsmedel får stå framme för länge i rumstemperatur där mikroorganismer snabbt förökar sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Beredning
	Dåligt rengjorda arbetsytor och redskap/verktyg kan sprida smitta till livsmedel. Samma redskap används till flera olika livsmedel som innehåller olika allergener. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Beredning Rengöring
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Information om hållbarhet saknas, risk för bakterietillväxt Allergen eller mikrobiologisk fara.	Allergisk reaktion Matförgiftning	Beredning Intern märkning
Servering Försäljning till kund	Personal lämnar felaktig allergeninformation till kund som är överkänslig/allergisk. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Utbildning Märkning och presentation Information och presentation

Faroanalys flöde nr 4, Tillagning av varm mat

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
Inköp	Varor innehåller sjukdomsframkallande mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Inköp
	Varor innehåller främmande föremål. Fysisk fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg	Inköp
	Varor innehåller giftiga ämnen. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Inköp
	Varor innehåller allergener som inte finns med i ingrediensförteckningen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Inköp
Transport (gäller transport i egen bil)	Kyl- eller frysvara förvaras i för hög temperatur och mikroorganismer kan snabbt föröka sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Transport inköp
	Bilen är dåligt städad och smitta, lösa föremål eller allergener kan hamna i livsmedel. Mikrobiologisk, fysisk eller allergen fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion	Transport inköp Rengöring Underhåll
Varumottagning	Smutsig eller skadad (t.ex. vakuumsläpp) förpackning kan innehålla smitta. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varumottagning
	Kyl- eller frysvara har för hög temperatur vid leverans eller står kvar i rumstemperatur mer än 15 min efter leverans. Då kan mikroorganismer snabbt föröka sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varumottagning
	Utgånget bäst före-datum/sista-förbrukningsdag för vara. Risk för smitta av för hög halt av mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varumottagning
	Om skadedjur kommer in i butik eller andra utrymmen kan smitta spridas till varor och/eller lokal. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Skadedjurskontroll
	Främmande föremål, kemiskt ämne eller allergener kan komma in i en trasig förpackning. Fysisk, kemisk eller allergen fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg Kemisk förgiftning Allergisk reaktion	Varumottagning

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
	Märkning saknas eller är ofullständig på en vara som innehåller allergen, eller en vara är ersatt med liknade vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Varumottagning
Torrförvaring, rumstemperatur	Dålig rengöring av förråd eller smutsig förpackning kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk och allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Torrförvaring Rengöring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att skadedjur sprider smitta till livsmedel/förpackningsmaterial. Främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, eller kemikalier kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen. Mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Kemisk förgiftning Allergisk reaktion	Torrförvaring Skadedjurskontroll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Intern märkning Torrförvaring
Frysförvaring	Dålig rengöring av frys eller förpackningar kan sprida mikroorganismer och allergener som i sin tur kan smitta andra varor och inredning i frys. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Frysförvaring Rengöring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen samt att smitta kan överföras till livsmedlet. Fysisk, allergen eller mikrobiologisk fara	Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion Matförgiftning	Frysförvaring
	Utrustning läcker kylmedia som kan hamna i livsmedel. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Frysförvaring Underhåll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Intern märkning Frysförvaring

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
Kylförvaring	Dålig rengöring av kyl eller smutsig förpackning kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta. Smitta kan sedan spridas till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk och allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Kylförvaring Rengöring
	För hög lufttemperatur i kylen gör att mikroorganismer förökar sig snabbare. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Kylförvaring
	Utgånget bäst före-datum/sista-förbrukningsdag för vara. Risk för smitta av för hög halt av mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Kylförvaring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen samt att smitta kan överföras till livsmedlet. Fysisk, allergen eller mikrobiologisk fara	Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion Matförgiftning	Kylförvaring
	Utrustning läcker kylmedia som kan hamna i livsmedel. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Kylförvaring Underhåll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Intern märkning Kylförvaring
Upptining	Om upptining sker utanför kyl riskerar att livsmedlets yttemperatur kommer upp i mer än +8℃ och mikroorganismer kan föröka sig snabbare. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Upptining Kylförvaring
	Dålig rengöring av kyl eller smutsig förpackning kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta. Smitta kan sedan spridas till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk och allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Kylförvaring Rengöring
	Om förpackning inte är tillräckligt stängd eller trasig kan mikroorganismer eller allergener spridas till andra livsmedel. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Upptining Kylförvaring
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Information om hållbarhet saknas, risk för bakterietillväxt Allergen eller mikrobiologisk fara.	Allergisk reaktion Matförgiftning	Intern märkning Upptining

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
Beredning	Livsmedel får stå framme för länge i rumstemperatur där mikroorganismer snabbt förökar sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Beredning
	Dåligt rengjorda arbetsytor och redskap/verktyg kan sprida smitta eller allergener till livsmedel. Samma redskap används till flera olika livsmedel som innehåller olika allergener. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Beredning Rengöring
	Rengöringsmedel som står framme på arbetsbänk kan hamna i livsmedel eller förpackningsmaterial. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Torrförvaring
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Information om hållbarhet saknas, risk för bakterietillväxt Allergen eller mikrobiologisk fara.	Allergisk reaktion Matförgiftning	Beredning Intern märkning
Värmebehandling	Livsmedlets kärntemperatur kommer inte upp till +75°C. Mikroorganismer kan överleva.Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Värmebehandling
	Dåligt rengjord utrustning, gryta, bleck/kantin eller redskap som används vid värmebehandling kan sprida smitta eller allergener. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Rengöring
	Trasig utrustning eller redskap som används vid värmebehandling kan sprida smitta eller allergener som fastnat i t.ex. sprickor. Lösa delar från trasig utrustning kan hamna i livsmedel. Mikrobiologisk, fysisk eller allergen fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion	Underhåll Rengöring
Varmhållning	Livsmedlets kärntemperatur håller inte +60°C eller över. Mikroorganismer kan föröka sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varmhållning
	Dåligt rengjord utrustning, gryta, bleck/kantin eller redskap som livsmedlet varmhålls i kan sprida smitta mikroorganismer eller allergener. Samma redskap används till flera olika livsmedel som innehåller olika allergener. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Rengöring Servering

Steg	**Hur kan det bli en fara?** **Typ av fara** (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	**Vad kan hända med människan?**	**Rutiner för att undvika fara**
	Trasig utrustning eller redskap som används vid varmhållning kan sprida smitta eller allergener som fastnat i t.ex. sprickor. Lösa delar från trasig utrustning kan hamna i livsmedel. Mikrobiologisk, fysisk eller allergen fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion	Underhåll Rengöring
	Om varmhållning sker utan lock kan främmande föremål eller allergener som inte ska vara där hamna i maten. Fysisk eller allergen fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion	Varmhållning
Beredning (se ovan)			
Servering (överlämning till kund)	Felaktig allergeninformation lämnas till överkänslig/allergisk kund/gäst Allergen fara.	Allergisk reaktion	Utbildning Märkning och presentation Information och presentation

Faroanalys flöde nr 5, Tillagning av varm mat med nedkylning

Steg	**Hur kan det bli en fara?** **Typ av fara** (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	**Vad kan hända med människan?**	**Rutiner för att undvika fara**
Inköp	Varor innehåller sjukdomsframkallande mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Inköp
	Varor innehåller främmande föremål. Fysisk fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg	Inköp
	Varor innehåller giftiga ämnen. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Inköp
	Varor innehåller allergener som inte finns med i ingrediensförteckningen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Inköp
Transport (gäller transport i egen bil)	Kyl- eller frysvara förvaras i för hög temperatur och mikroorganismer kan snabbt föröka sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Transport inköp
	Bilen är dåligt städad och smitta, lösa föremål eller allergener kan hamna i livsmedel. Mikrobiologisk, fysisk eller allergen fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion	Transport inköp Rengöring Underhåll
Varumottagning	Smutsig eller skadad (t.ex. vakuumsläpp) förpackning kan innehålla smitta. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varumottagning
	Kyl- eller frysvara har för hög temperatur vid leverans eller står kvar i rumstemperatur mer än 15 min efter leverans. Då kan mikroorganismer snabbt föröka sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varumottagning
	Utgånget bäst före-datum/sista-förbrukningsdag för vara. Risk för smitta av för hög halt av mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varumottagning
	Om skadedjur kommer in i butik eller andra utrymmen kan smitta spridas till varor och/eller lokal. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Skadedjurskontroll
	Främmande föremål, kemiskt ämne eller allergener kan komma in i en trasig förpackning. Fysisk, kemisk eller allergen fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg Kemisk förgiftning Allergisk reaktion	Varumottagning

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
	Märkning saknas eller är ofullständig på en vara som innehåller allergen, eller en vara är ersatt med liknade vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Varumottagning
Torrförvaring, rumstemperatur	Dålig rengöring av förvaringsutrymme eller smutsig förpackning kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta. Smitta kan sedan spridas till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk och allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Torrförvaring Rengöring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att skadedjur sprider smitta till livsmedel/förpackningsmaterial. Främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, eller kemikalier kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen. Mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg, Kemisk förgiftning Allergisk reaktion	Torrförvaring Skadedjurskontroll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Intern märkning Torrförvaring
Frysförvaring	Dålig rengöring av frys eller förpackningar kan sprida mikroorganismer och allergener som i sin tur kan smitta andra varor och inredning i frys. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Frysförvaring Rengöring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen samt att smitta kan överföras till livsmedlet. Fysisk, allergen eller mikrobiologisk fara	Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion Matförgiftning	Frysförvaring
	Utrustning läcker kylmedia som kan hamna i livsmedel. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Frysförvaring Underhåll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Intern märkning Frysförvaring
Kylförvaring	Dålig rengöring av kyl eller smutsig förpackning kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta. Smitta kan sedan spridas till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk och allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Kylförvaring Rengöring

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
	För hög lufttemperatur i kylen gör att mikroorganismer förökar sig snabbare. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Kylförvaring
	Utgånget eller saknat bäst före-datum eller sista förbrukningsdag hos vara. Risk för smitta av för hög halt av mikroorganismer. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Kylförvaring
	Trasig eller öppen förpackning kan medföra att främmande föremål, t.ex. glas- eller metallbitar, kan hamna i livsmedel/förpackningsmaterial. Allergener kan spridas till livsmedel som inte ska innehålla allergen samt att smitta kan överföras till livsmedlet. Fysisk, allergen eller mikrobiologisk fara	Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion Matförgiftning	Kylförvaring
	Utrustning läcker kylmedia som kan hamna i livsmedel. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Kylförvaring Underhåll
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Intern märkning Kylförvaring
Upptining	Om upptining sker utanför kyl riskerar att livsmedlets yttemperatur kommer upp i mer än +8℃ och mikroorganismer kan föröka sig snabbare. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	UpptiningKylförvaring
	Dålig rengöring av kyl eller smutsig förpackning kan utgöra risk för spridning av mikrobiologisk smitta. Smitta kan sedan spridas till livsmedel. Allergener kan spridas på grund av dålig rengöring. Mikrobiologisk och allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Kylförvaring Rengöring
	Om förpackning inte är tillräckligt stängd eller trasig kan mikroorganismer eller allergener spridas till andra livsmedel. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Upptining Kylförvaring
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Information om hållbarhet saknas, risk för bakterietillväxt Allergen eller mikrobiologisk fara.	Allergisk reaktion Matförgiftning	Intern märkning Upptining
Beredning	Livsmedel får stå framme för länge i rumstemperatur där mikroorganismer snabbt förökar sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Beredning

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
	Dåligt rengjorda arbetsytor och redskap/verktyg kan sprida smitta eller allergener till livsmedel. Samma redskap används till flera olika livsmedel som innehåller olika allergener. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Beredning Rengöring
	Rengöringsmedel som står framme på arbetsbänk kan hamna i livsmedel eller förpackningsmaterial. Kemisk fara.	Kemisk förgiftning	Torrförvaring
	Information om innehåll saknas eller är ofullständig på vara som innehåller allergen. Information om hållbarhet saknas, risk för bakterietillväxt Allergen eller mikrobiologisk fara.	Allergisk reaktion Matförgiftning	Beredning Intern märkning
Värmebehandling	Livsmedlets kärntemperatur kommer inte upp till +75°C. Mikroorganismer kan överleva. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Värmebehandling
	Dåligt rengjord utrustning, gryta, bleck/kantin eller redskap som används vid värmebehandling kan sprida smitta eller allergener. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Rengöring
	Trasig utrustning eller redskap som används vid värmebehandling kan sprida smitta eller allergener som fastnat i t.ex. sprickor. Lösa delar från trasig utrustning kan hamna i livsmedel. Mikrobiologisk, fysisk eller allergen fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion	Underhåll Rengöring
Varmhållning	Livsmedlets kärntemperatur håller inte +60°C eller över. Mikroorganismer kan föröka sig.Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Varmhållning
	Dåligt rengjord utrustning, gryta, bleck/kantin eller redskap som livsmedlet varmhålls i kan sprida smitta eller allergener. Samma redskap används till flera olika livsmedel som innehåller olika allergener. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Rengöring Servering
	Trasig utrustning eller redskap som används vid varmhållning kan sprida smitta eller allergener som fastnat i t.ex. sprickor. Lösa delar från trasig utrustning kan hamna i livsmedel. Mikrobiologisk, fysisk eller allergen fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion	Underhåll Rengöring

Steg	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (mikrobiologisk, fysisk, kemisk eller allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
	Om varmhållning sker utan lock kan främmande föremål eller allergener som inte ska vara där hamna i maten. Fysisk eller allergen fara.	Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion	Varmhållning
Nedkylning	Livsmedlets kärntemperatur kommer inte ner till +8℃ eller under inom 4 timmar. Sporer kan utvecklas till levande bakterier som kan föröka sig. Mikrobiologisk fara.	Matförgiftning	Nedkylning
	Dåligt rengjord utrustning, bleck/kantin eller redskap som används vid nedkylning kan sprida smitta eller allergener. Mikrobiologisk eller allergen fara.	Matförgiftning Allergisk reaktion	Rengöring
	Trasig utrustning eller redskap som används vid nedkylning kan sprida smitta eller allergener som fastnat i t.ex. sprickor. Lösa delar från trasig utrustning kan hamna i livsmedel. Mikrobiologisk, fysisk eller allergen fara.	Matförgiftning Tandskada, skärskada i mun och svalg Allergisk reaktion	Underhåll Rengöring
	Dålig separering av varor i kylen. Livsmedel som innehåller allergen kan sprida allergen till andra livsmedel. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Nedkylning
Kylförvaring (se ovan)			
Värmebehandling (se ovan)			
Beredning (se ovan)			
Servering (överlämning till kund)	Personal lämnar felaktig allergeninformation till överkänslig/allergisk kund/gäst. Allergen fara.	Allergisk reaktion	Utbildning Märkning och presentation Information och presentation

Faroanalys för varor

Flödesscheman →	Faroanalyser →	Rutiner för säker mat →	Blanketter
Vad arbetar vi med och hur gör vi det?	*Hur kan det bli en fara i maten?* *Vad kan hända med människan?*	*Hur ska vi göra för att undvika faran?*	*Hur redovisar vi att vi gjort rätt?*

I faroanalysen för varor anges vilka faror som är förknippade med olika varor (livsmedel och förpackningsmaterial) och vad som kan hända med människan om den utsätts för faran.

För varje fara hänvisas till olika rutiner som är nödvändiga för att undvika eller begränsa faran. Till en del av rutinerna finns även blanketter som ska fyllas i när olika saker kontrolleras.

I faroanalysen för varor hänvisas till rutinen för inköp på flera ställen. Det är för att poängtera att redan vid inköp av varor kan livsmedelsföretagaren undvika faror med olika livsmedel. I första hand gäller det att handla varor endast från leverantörer som man litar på. Det innebär att leverantörerna förutsätts ingå i den offentliga kontrollen och därmed uppfylla livsmedelslagstiftningen. Genom att handla av leverantörer som uppfyller livsmedelslagstiftningen undviks faror i ett tidigt skede.

I faroanalysen för (rå) kött, fågel, fisk, skaldjur hänvisas till rutinen för värmebehandling på flera ställen. Temperaturkraven vid värmebehandling gäller inte inköpta livsmedel som redan är tillredda (förstekta/-kokta) som t.ex. varmkorv och paj. För tillredda köttprodukter finns en egen faroanalys.

I faroanalysen för varor beaktas endast de faror som är signifikanta med hänsyn till typ av vara och de verksamheter som kännetecknar branschriktlinjens målgrupp. Målgruppen måste kunna förlita sig på att tidigare steg i livsmedelskedjan och nationella kontrollprogram tar sitt ansvar för att livsmedlen blir säkra. Den har inte heller en praktisk möjlighet att bedöma förekomst och styra andra faror, som skulle kunna finnas, på ett tillräckligt och effektivt sätt.

De faror som tas med i faroanalysen för varor kan ge en allvarlig konsekvens för konsumenten när han/hon drabbas och det har visat sig vara sannolikt att de farorna orsakar sjukdom eller skada.

Riskerna med pesticidrester, antibiotikarester, dioxiner, toxiner, nitrat och nitrit har inte tagits upp i faroanalyserna, dels för att dessa faror kontrolleras genom de nationella kontrollprogrammen och dels för att målgruppen inte har metoder för att styra farorna ifråga. Vidare har främmande föremål (fysiska faror) inte beaktats

i faroanalysen för varor, dels för att främmande föremål inte ska finnas i inköpta varor och dels för att målgruppen inte har lämpliga styrande åtgärder för att kontrollera främmande föremål i inköpta varor.

Faroanalys rått/råa kött, fågel, fisk och skaldjur

Råvara	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (M=mikrobiologisk, F=fysisk, K=kemisk eller A=allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
Nötkött och produkter av nötkött	(M) Förekomst av *EHEC*	Matförgiftning. Blodiga diarréer. Njur- (HUS) och hjärnskador. Dödsfall förekommer	Inköp Värmebehandling
	(M) Förekomst av *Salmonella* spp.	Matförgiftning, Salmonellos Följdsjukdom förekommer Dödsfall förekommer Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Värmebehandling
	(M) Förekomst av *Listeria monocytogenes*	Matförgiftning, Listerios Fosterskador Missfall Hög dödlighet hos riskgrupper (gravida och immunosuppressiva) Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Värmebehandling Kylförvaring
	(M) Förekomst av *Clostridium botulinum* och dess sporer	Matförgiftning, Botulism Neurotoxin som angriper det autonoma nervsystemet, bl.a. andning Dödsfall förekommer	Inköp Värmebehandling Nedkylning
	(M) Förekomst av *Clostridium perfringens* och dess sporer	Matförgiftning	Inköp Värmebehandling Nedkylning
	(M) Förekomst av *Staphylococcus aureus*	Matförgiftning	Inköp Värmebehandling
	(A) Förekomst av allergen, t.ex. gluten, mjölk, ägg, soja, lupin	Allergisk reaktion	Inköp Märkning och presentation Information och presentation
Fläskkött och produkter av fläskkött	(M) Förekomst av *Salmonella* spp.	Matförgiftning, Salmonellos Följdsjukdom förekommer Dödsfall förekommer Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Värmebehandling
	(M) Förekomst av *Listeria monocytogenes*	Matförgiftning, Listerios Fosterskador Missfall Hög dödlighet hos riskgrupper (gravida och immunosuppressiva) Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Värmebehandling Kylförvaring

Råvara	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (M=mikrobiologisk, F=fysisk, K=kemisk eller A=allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
	(M) Förekomst av *Clostridium perfringens* och dess sporer	Matförgiftning	Inköp Värmebehandling Nedkylning
	(M) Förekomst av *Yersinia enterocolita*	Matförgiftning, Yersinos Följdsjukdom vanligt Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Värmebehandling
	(M) Förekomst av *Toxoplasma gondii*	Parasitangrepp. Missfall, fosterskador eller medfödd infektion som ger ögonskador	Inköp Värmebehandling
	(M) Förekomst av *trikiner (gäller endast vildsvin)*	Trikinos	Inköp Frysförvaring Värmebehandling
	(A) Förekomst av allergen, t.ex. gluten, mjölk, ägg, soja, lupin	Allergisk reaktion	Inköp Märkning och presentation Information och presentation
Lamm-/fårkött och produkter av lamm-/fårkött	(M) Förekomst av *EHEC*	Matförgiftning. Blodiga diarréer. Njur- (HUS) och hjärnskador. Dödsfall förekommer	Inköp Värmebehandling
	(M) Förekomst av *Salmonella* spp.	Matförgiftning, Salmonellos Följdsjukdom förekommer Dödsfall förekommer Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Värmebehandling
	(M) Förekomst av *Listeria monocytogenes*	Matförgiftning, Listerios Fosterskador Missfall Hög dödlighet hos riskgrupper (gravida och immunosuppressiva) Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Värmebehandling Kylförvaring
	(M) Förekomst av *Clostridium perfringens* och dess sporer	Matförgiftning	Inköp Värmebehandling Nedkylning
	(M) Förekomst av *Staphylococcus aureus*	Matförgiftning	Inköp Värmebehandling
	(M) Förekomst av *Toxoplasma gondii*	Parasitangrepp. Missfall, fosterskador eller medfödd infektion som ger ögonskador	Inköp Frysförvaring Värmebehandling

Råvara	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (M=mikrobiologisk, F=fysisk, K=kemisk eller A=allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
	(A) Förekomst av allergen, t.ex. gluten, mjölk, ägg, soja, lupin	Allergisk reaktion	Inköp Märkning och presentation Information och presentation
Kyckling eller annan fågel och produkter av kyckling eller annan fågel	(M) Förekomst av *Salmonella* spp.	Matförgiftning, Salmonellos Följdsjukdom förekommer Dödsfall förekommer Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Värmebehandling
	(M) Förekomst av *Campylobacter* spp. eller kontaminering av *Campylobakter* spp. till andra livsmedel vid hantering av rå kyckling	Matförgiftning. Följdsjukdomar förekommer	Inköp Värmebehandling
	(M) Förekomst av *Staphylococcus aureus*	Matförgiftning	Inköp Värmebehandling
	(M) Förekomst av *Listeria monocytogenes*	Matförgiftning, Listerios Fosterskador Missfall Hög dödlighet hos riskgrupper (gravida och immunosuppressiva) Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Värmebehandling Kylförvaring
	(A) Förekomst av allergen, t.ex. gluten, mjölk, ägg, soja, lupin	Allergisk reaktion	Inköp Märkning och presentation Information och presentation
Fisk och produkter av fisk	(M) Förekomst av *Listeria monocytogenes*	Matförgiftning, Listerios Fosterskador Missfall Hög dödlighet hos riskgrupper (gravida och immunosuppressiva) Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Värmebehandling Kylförvaring
	(M) Förekomst av *Clostridium botulinum* och dess sporer	Matförgiftning, Botulism Hög dödlighet	Inköp Kylförvaring Nedkylning
	(M) Förekomst av *Vibrio* spp.	Matförgiftning	Inköp Värmebehandling
	(M, A) Förekomst av *Anisakis simplex*	Matförgiftning, Anisakiasis Allergisk reaktion	Inköp Frysförvaring Värmebehandling Märkning och presentation

Råvara	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (M=mikrobiologisk, F=fysisk, K=kemisk eller A=allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
	(K) Förekomst av Vaxestrar (gäller oljefisk och Escolar)	Matförgiftning	Inköp Värmebehandling
	(K) Förekomst av Algtoxin (Ciguatera)	Matförgiftning	Inköp
	(K, A) Förekomst eller bildande av histamin	Histaminförgiftning Allergisk reaktion	Inköp Kyl-/frysförvaring
	(A) Förekomst av allergen, t.ex. gluten, mjölk, ägg, soja, lupin	Allergisk reaktion	Inköp Märkning och presentation Information och presentation
Skaldjur, musslor och produkter av skaldjur och musslor	(M) Förekomst av *Listeria monocytogenes*	Matförgiftning, Listerios Fosterskador Missfall Hög dödlighet hos riskgrupper (gravida och immunosuppressiva) Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Värmebehandling Kylförvaring
	(M) Förekomst av *Salmonella* spp.	Matförgiftning, Salmonellos Följdsjukdom förekommer Dödsfall förekommer Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Värmebehandling
	(M) Förekomst av *Shigella* spp.	Matförgiftning, Dysenteri Följdsjukdomar förekommer Dödsfall förekommer Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Värmebehandling
	(M) Bildande av toxin från *Staphylococcus aureus*	Matförgiftning	Kylförvaring Beredning
	(M) Förekomst av *Vibrio* spp.	Matförgiftning	Inköp Värmebehandling
	(M) Förekomst av Norovirus	Matförgiftning	Inköp Värmebehandling
	(M) Förekomst av Hepatit A	Gulsot (leverskador) Symtomfria smittbärare förekommer (barn)	Inköp
	(K) Förekomst av algtoxiner	Matförgiftning	Inköp
	(A) Förekomst av allergen, t.ex. gluten, mjölk, ägg, soja, lupin	Allergisk reaktion	Inköp Märkning och presentation Information och presentation

Faroanalys tillredda (förstekta/-kokta) kött-, fågel-, fisk- och skaldjursvaror

Råvara	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (M=mikrobiologisk, F=fysisk, K=kemisk eller A=allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
Hamburgare (förstekt) av nöt, fläsk, kyckling, fisk, vegetariska	(A) Förekomst av allergen, t.ex. gluten, mjölk, ägg, soja, lupin	Allergisk reaktion	Inköp Märkning och presentation Information och presentation
Kebab (förstekt) Hel eller skivad	(A) Förekomst av allergen, t.ex. gluten, mjölk, ägg, soja, lupin	Allergisk reaktion	Inköp Märkning och presentation Information och presentation
Korv Grillkorv, varmkorv, falukorv, tjockkorv, lunchkorv, bratwurst m.m.	(A) Förekomst av allergen, t.ex. gluten, mjölk, ägg, soja, lupin	Allergisk reaktion	Inköp Märkning och presentation Information och presentation
Charkuterier (tillredda) Rökt, kokt eller torkad skinka, kassler, medvurst, m.m.	(M) Förekomst av *Listeria monocytogenes*	Matförgiftning, Listerios Fosterskador Missfall Hög dödlighet hos riskgrupper (gravida och immunosuppressiva) Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Kylförvaring
	(A) Förekomst av allergen, t.ex. gluten, mjölk, ägg, soja, lupin	Allergisk reaktion	Inköp Märkning och presentation Information och presentation

Faroanalys grönsaker

Råvara	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (M=mikrobiologisk, F=fysisk, K=kemisk eller A=allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
Sallat, bladgrönsaker, färska kryddor (örter), tomat	(M) Förekomst av ett antal sjukdomsframkallande tarmbakterier, t.ex. *Salmonella spp.* och *E-coli*.	Matförgiftning	Inköp Beredning (sköljning)
	(M) Förekomst av Norovirus	Matförgiftning	Inköp Beredning (sköljning)
	(M) Förekomst av parasiter t.ex. *Cryptosporidium* spp.	Cryptosporidios	Inköp Beredning (sköljning)
	(A) Förekomst av allergen, t.ex. selleri	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Information och presentation
Importerade bär (frysta)**, särskilt hallon**	(M) Förekomst av Norovirus	Matförgiftning	Inköp Beredning
Importerade bär (frysta)	(M) Förekomst av Hepatit A-virus	Matförgiftning Leverskador (gulsot)	Inköp Beredning

Faroanalys torrvaror

Råvara	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (M=mikrobiologisk, F=fysisk, K=kemisk eller A=allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
Kryddor, torkade	(M) Förekomst av *Salmonella* spp.	Matförgiftning, Salmonellos Följdsjukdom förekommer Dödsfall förekommer Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp
	(M) Förekomst av *Clostridium perfringens* eller *Bacillus cereus* sporer	Matförgiftning	Inköp
	(A) Förekomst av allergen, t.ex. gluten, mjölk, ägg, soja, lupin	Allergisk reaktion	Inköp Märkning och presentation Information och presentation
Ris, olika typer	(M) Förekomst av *Bacillus cereus* sporer	Matförgiftning	Inköp Nedkylning Varmhållning Sushi (gäller dem som hanterar sushi)
	(K) Höga halter av arsenik	Cancer, förgiftning, hjärt-kärlsjukdom, njurskador, hudförändringar m.m.	Inköp
Nötter och fröer	(M) Förekomst av *Salmonella* spp.	Matförgiftning, Salmonellos Följdsjukdom förekommer Dödsfall förekommer Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp
	(K) Synligt mögelangrepp som kan ge förekomst av mykotoxiner *Aflatoxin* och *Ochratoxin A.*	Njur- och leverskador Cancer	Varumottagning
	(A) Förekomst av allergen, t.ex. hasselnöt, valnöt, sesam, senap m.m.	Allergisk reaktion	Information och presentation Godis och nötter på lösvikt
Godis, olika typer	(A) Förekomst av allergen, t.ex. tillsats (azofärgämne)	Allergisk reaktion	Inköp Godis och nötter på lösvikt Märkning och presentation
	(A) Förekomst av allergen, t.ex. någon typ av nöt eller jordnöt	Allergisk reaktion	Inköp Godis och nötter på lösvikt Märkning och presentation Information och presentation

Faroanalys övriga kylvaror, t.ex. mejerivaror och ägg

Råvara	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (M=mikrobiologisk, F=fysisk, K=kemisk eller A=allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
Ost (t.ex. fetaost, halloumi m.m.)	(M) Förekomst av *Listeria monocytogenes*	Matförgiftning, Listerios Fosterskador Missfall Hög dödlighet hos riskgrupper (gravida och immunosuppressiva) Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp Kylförvaring
Ägg	(M) Förekomst av *Salmonella* spp.	Matförgiftning, Salmonellos Följdsjukdom förekommer Dödsfall förekommer Symtomfria smittbärare förekommer	Inköp
	(A) Förekomst av äggprotein	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Information och presentation
Mjukglass	(M) Förekomst och spridning av *Bacillus cereus* och dess sporer	Matförgiftning	Inköp Rengöring
	(A) Förekomst av mjölkprotein	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Information och presentation

Faroanalys bröd och bakverk

Råvara	Hur kan det bli en fara? Typ av fara (M=mikrobiologisk, F=fysisk, K=kemisk eller A=allergen)	Vad kan hända med människan?	Rutiner för att undvika fara
Bröd och bakverk, olika typer t.ex. Hamburgerbröd, korvbröd, pitabröd, tunnbröd, fikabröd m.m.	(A) Förekomst av allergen, t.ex. gluten, mjölk, ägg, sesamfrö, lupin, nötter, jordnötter	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Information och presentation
Tårtor, bakelser mm	(M) Förekomst av *Bacillus cereus* och dess sporer	Matförgiftning	Inköp
	(M) Förekomst av toxin från *Staphylococcus aureus*	Matförgiftning	Inköp
	(M) Förekomst av Norovirus	Matförgiftning	Inköp
	(M) Förekomst av Hepatit A-virus	Matförgiftning	Inköp
	(A) Förekomst av allergen, t.ex. gluten, mjölk, ägg, sesamfrö, lupin, nötter, jordnötter	Allergisk reaktion	Märkning och presentation Information och presentation

Rutiner för säker mat

Flödesscheman →	Faroanalyser →	Rutiner för säker mat →	Blanketter
Vad arbetar vi med och hur gör vi det?	*Hur kan det bli en fara i maten?* *Vad kan hända med människan?*	*Hur ska vi göra för att undvika faran?*	*Hur redovisar vi att vi gjort rätt?*

Rutinerna är till för att styra och kontrollera olika delar av verksamheten, för att undvika fara för människan (kunden). I rutinerna beskrivs hur företaget ska göra och vad som är viktigt att tänka på för att hantera faran.

I vissa rutiner ingår att göra kontroller av olika saker, t.ex. temperatur. Branschorganisationens rekommendation är att resultatet från en kontroll dokumenteras, dels för att bevisa att företaget har följt sina rutiner och dels för att kunna gå tillbaka till om det händer något som går fel. Blanketterna som finns till vissa rutiner är en hjälp för att dokumentera det som behöver dokumenteras. Samtliga blanketter finns samlade i slutet på branschriktlinjen.

Inköp

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

Redan i inköpssteget kan ni stoppa varor som kan vara en fara för kunderna. Därför ska ni ställa krav på leverantörerna eller de butiker/grossister som ni handlar hos.

Våra rutiner

- De leverantörer eller butiker/grossister vi handlar hos är angivna på blanketten *Våra leverantörer*.

- Leverantörer eller butiker/grossister vi handlar av har en HACCP-baserad egenkontroll för livsmedel enligt lagstiftningen. Detta frågar vi efter när vi handlar första gången av en ny leverantör. Har inte leverantören en HACCP-baserad egenkontroll handlar vi inte av den leverantören.

- De varor som vi köper ska uppfylla gällande livsmedelslagstiftning.

- Vid avvikelse kontaktas leverantör eller butik/grossist direkt och åtgärder beslutas från fall till fall. Vid upprepade avvikelser från samma leverantör sker ett leverantörsbyte.

- Vi köper endast:
  - Förpackningsmaterial som är till för de livsmedel som vi säljer. Förpackningen ska vara märkt med texten *för livsmedel* eller symbolen

  - …….

Varumottagning (konsumentförpackat)

Avser konsumentförpackat

I varumottagningen kan många faror stoppas så att de inte ens kommer in i verksamheten. Därför är det viktigt att du kontrollerar att det som leverantören utlovar också stämmer, t.ex. temperatur och märkning. När varorna har levererats till dig är du ansvarig över varorna mot dina kunder.

Våra rutiner

- Kontrollera
  - att rätt varor har levererats
  - att varorna har ingrediensförteckning
  - att det finns förvaringsanvisningar
  - temperaturen på kyl- och frysvaror
  - att varornas sista förbrukningsdag eller bäst före-datum inte passerat
  - att varorna ser fräscha ut
  - att emballaget är helt och rent
  - att det inte finns skadedjur eller spår av skadedjur

- Konsumentförpackade livsmedel som säljs ska vara märkta på svenska med:
  - **Varans beteckning (namn)**
  - **Ingrediensförteckning**, råvaror ska stå i fallande ordning
  - **Allergenmärkning**, de allergener som varan innehåller enligt allergenlista
  - **Mängden livsmedel**, t.ex. andel (%) kött i korv
  - **Vikt/volym**
  - **Bäst-före-datum / sista förbrukningsdag**, i följande ordning: dag, månad, år
  - **Kontaktuppgifter (till företaget som ansvarar för märkningen)**, namn och adress, eller telefonnummer i Sverige
  - **Förvaringsanvisning /särskilda villkor för användning,** gäller exempelvis om livsmedlet måste förvaras i kylskåp eller om hållbarheten förkortas när kunden öppnat produkten (t.ex. information om att ”öppnad förpackning är hållbar i 1-2 dagar”)

Allergenlista
enligt Förordning (EU) nr 1169/2011, Bilaga II

- Spannmål som innehåller gluten (vete, spelt, kamut, råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav)
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Sojabönor
- Mjölk, inklusive laktos
- Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt och Queenslandnöt)
- Selleri
- Senap
- Sesamfrö
- Svaveldioxid/Sulfit (SO_2)
- Lupin
- Blötdjur

OBS! När produkter framställts från allergenerna ovan, t.ex. sojalecitin, jordnötsolja eller äggpulver, så måste det finnas information om att allergenen ingår i produkten/maträtten.

- **Näringsdeklaration** (from dec 2016)
- **Bruksanvisning (**när det är särskilt viktigt att livsmedel används eller hanteras på rätt sätt, t.ex. hur fryst fisk ska tinas upp eller hur koncentrerad saft ska spädas.)

- I dessa fall ska även följande uppgifter finnas med:
  - **Verklig alkoholhalt**, gäller drycker med mer än 1,2 volym% alkohol
  - **Ursprung eller härkomst**, gäller bl.a. honung, nötkött, svin, get, får, fjäderfä och fisk

- Bocka av varorna direkt på följesedel och signera att kontrollen är utförd enligt punkterna ovan. Spara följesedeln.

- Felmärkta varor skickas tillbaka till leverantör alternativt inhandlas inte.

Kontroll av temperatur

- Vid varje leverans.

- Gör ett stickprov av kyl- och frysvaror.

- Kylvaror - kontrollera temperaturen på livsmedlets yta med en instickstermometer som läggs mellan två kylda varor (tänk på att inte göra mätningen på ytteremballage). Rengör insticksgivaren efter varje mätning.

- Frysvaror – kontrollera temperaturen på livsmedlets yta med en instickstermometer som läggs mellan två frysta varor (tänk på att inte göra mätningen på ytteremballage). Rengör insticksgivaren efter varje mätning.

- Gränsvärden för temperaturer vid varumottagning:

Vara	**Rekommenderad temperatur**
Kylvaror	Enligt märkning eller under.
Frysvaror	**-18°C** eller under

- Varorna tas om hand direkt efter leverans. Viktigast är att kyl- och frysvaror kommer på rätt plats inom 15 min.

- Vid avvikelser på varor, t.ex. märkning och temperatur – ta inte emot varan och/eller kontakta leverantör för beslut om retur. Vara som överskridit gränsen för rekommenderad temperatur eller ser ofräsch ut och luktar illa får inte säljas eller användas. Skriv upp avvikelsen på följesedel eller på blanketten *Temperaturkontroll Varumottagning*. Följesedel eller blankett sparas.

- Temperaturerna skrivs upp på följesedel eller blanketten *Temperaturkontroll Varumottagning*. Följesedel eller blankett sparas.

Varumottagning (beredning/tillagning)

I varumottagningen kan många faror stoppas så att de inte ens kommer in i verksamheten. Därför är det viktigt att du kontrollerar att det som leverantören utlovar också stämmer, t.ex. temperatur och märkning. När varorna har levererats till dig är du ansvarig över varorna mot dina kunder.

Våra rutiner

- Kontrollera
  - att rätt varor har levererats
  - temperaturen på kyl- och frysvaror
  - att varornas sista förbrukningsdag eller bäst-före-datum inte passerats
  - att varorna ser fräscha ut och det inte är mögelangrepp
  - att emballaget är helt och rent
  - att uppgifter om spårbarhet följer med kött av nöt, fläsk, get, får och fjäderfä. Se även rutin för spårbarhet
  - att det inte finns skadedjur eller spår av skadedjur
  - att varorna har korrekt märkning

- Bocka av varorna direkt på följesedel och signera att kontrollen är utförd enligt punkterna ovan. Spara följesedeln.

Temperaturkontroll

- Vid varje leverans.
- Gör ett stickprov av kyl- och frysvaror.
- Kylvaror - kontrollera temperaturen på livsmedlets yta med en instickstermometer som läggs mellan två kylda varor (tänk på att inte göra mätningen på ytteremballage). Rengör insticksgivaren efter varje mätning.

- Frysvaror – kontrollera temperaturen på livsmedlets yta med en instickstermometer som läggs mellan två frysta varor (tänk på att inte göra mätningen på ytteremballage). Rengör insticksgivaren efter varje mätning.

- Gränsvärden för temperaturer vid varumottagning:

Vara	**Rekommenderad temperatur**
Kylvaror	Enligt märkning eller under.
Frysvaror	**-18°C** eller under. Accepterad temperatur vid inleverans är -15°C

- Varorna tas om hand direkt efter leverans. Viktigast är att kyl- och frysvaror kommer på rätt plats inom 15 min.

- Vid avvikelser på varor – kylvaror som är varmare än rekommenderad temperatur på ytan med mer än +2°C, gör en extra kontroll genom att köra insticksgivaren i kärnan på en vara. Om kärntemperaturen avviker från rekommenderad temperatur – ta inte emot varan och/eller kontakta leverantören för beslut om retur. Alternativt kan varan tas emot och värmebehandlas enligt rutin inom 1 dygn. Varor som ser ofräscha ut och luktar illa får inte säljas eller användas. Skriv upp avvikelsen och åtgärd på följesedel eller på blanketten *Temperaturkontroll Varumottagning*. Följesedel eller blankett sparas.

- Temperaturerna skrivs upp på följesedel eller blanketten *Temperaturkontroll Varumottagning*. Följesedel eller blankett sparas.

Torrförvaring

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

Varor måste förvaras på rätt sätt, för att undvika att fara uppkommer eller att kvaliteten försämras. Okontrollerad spridning av allergener undviks genom att varor är förpackade och hålls separerade från varandra.

Våra rutiner

- Livsmedel, förpackningsmaterial och kemikalier ska förvaras separat, så att de inte kommer i kontakt med eller kan kontaminera varandra.
- Var extra noga med att separera varor som innehåller allergener.
- Förpackningar/emballage som omsluter livsmedel, förpackningsmaterial och kemikalier ska vara förslutna. Detta gäller även öppnade förpackningar.
- Ingen golvförvaring av varor är tillåten, med undantag för tunga varor som har snabb omsättning t.ex. dricka.
- För förvaring av varor gäller FIFU – Först in, först ut.
- Varor med passerad sista förbrukningsdag eller bäst-före-datum ska sorteras bort.
- Vid misstanke om kontaminering – kassera varan.
- Livsmedel som saknar förpackning, t ex bröd och bakverk, ska förvaras med något slags skydd så som lock eller varuskydd.
- Se till att alla varor som förvaras är märkta på ett sådant sätt att innehållet alltid är känt. T.ex. med en ingrediensförteckning eller hänvisning till ett recept.
- Kontroll av att torrförvaringen fungerar enligt rutin görs i samband med hygienronden. Dokumentera på blanketten *Hygienrond*.

Frysförvaring

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

Frysvaror måste förvaras på rätt sätt och i rätt temperatur, för att undvika att kvaliteten försämras. Okontrollerad spridning av allergener och mikroorganismer undviks genom att varor är förpackade och hålls separerade från varandra. Låt inte frysen stå öppen i onödan så kyla försvinner ut och hållbarheten på maten förkortas. Minusgrader ser till så att bakterier inte förökar sig och parasiter dör.

Rutin för frysförvaring

- Livsmedel, förpackningsmaterial och kemikalier ska förvaras separat, så att de inte kommer i kontakt med eller kan kontaminera varandra.
- Var extra noga med att separera varor som innehåller allergener.
- Se till att alla varor som förvaras är märkta på ett sådant sätt att innehållet alltid är känt. T.ex. med en ingrediensförteckning eller hänvisning till ett recept.
- Förpackningarna ska vara hela och rena.
- Ingen golvförvaring av varor är tillåten, med undantag för tunga varor som har snabb omsättning och som står på pall.
- För förvaring av varor gäller FIFU – Först in, först ut.
- Varor med passerad sista förbrukningsdag eller bäst-före-datum ska sorteras bort.
- Vid misstanke om kontaminering – kassera varan.
- Fyll inte frysar och frysdiskar till mer än att temperaturkravet kan hållas på livsmedlets yta.

- Frys inte in för mycket varor åt gången som kan medföra att det blir varmare i frysen och som kan påverka frysvarornas temperatur. Finns infrysnings-funktion se till att använda den.

- Frysar större än 10 m^3 ska ha automatisk registrering av temperatur.

Temperaturkrav för frysförvaring

Temperatur på livsmedlets yta ska vara:

– **-18°C** eller kallare. Lufttemperaturen kan med fördel vara kallare än -18°C.
– **-20°C** eller kallare. Gäller endast de som gör och säljer sushi.

Kontroller av temperatur i frys

- **1 gång/vecka** eller vid misstanke om att det är varmare än -18°C (gäller alla frysar).

- Lufttemperatur i frysar – läs av frysens egen termometer eller mät med separat termometer.

- På livsmedlets yta – gör stickprov på olika livsmedel, i olika frysar och olika delar av frysarna.

- Yttemperaturen mäts genom att insticksgivaren läggs mellan två varor (tänk på att inte göra mätningen på ytteremballage).

- Rengör termometerns insticksgivare före och efter varje mätning.

- Dokumentera i blanketten *Temperaturkontroll Kyl och Frys*.

Kylförvaring (konsumentförpackat)

Avser konsumentförpackat

Kylvaror måste förvaras på rätt sätt och i rätt temperatur, för att undvika att mikroorganismer förökar sig eller att kvaliteten försämras. Okontrollerad spridning av allergener undviks genom att varor är förpackade och hålls separerade från varandra.

Våra rutiner

- Livsmedel, förpackningsmaterial och kemikalier ska förvaras separat, så att de inte kommer i kontakt med eller kan kontaminera varandra.
- Varor ska förvaras separat. Var extra noga med att separera varor som innehåller allergener.
- Se till att alla varor som förvaras är märkta på ett sådant sätt att innehållet alltid är känt, t.ex. med en ingrediensförteckning.
- Varor med trasiga förpackningar ska kasseras.
- Ingen golvförvaring av varor är tillåten, med undantag för tunga varor som har snabb omsättning t.ex. dricka.
- För förvaring av varor gäller FIFU – Först in, först ut.
- Varor med passerad sista förbrukningsdag eller bäst-före-datum ska sorteras bort.
- Vid misstanke om kontaminering – kassera varan.

Temperaturkrav för kylförvaring

- Temperatur på livsmedlets yta ska vara **enligt märkning på förpackningen**

Kontroller av temperatur i kyl

- **1 gång/vecka** eller vid misstanke om att det är för varmt i kylen.

- Lufttemperatur i kylar – läs av kylens egen termometer eller mät med separat termometer.

- På livsmedlets yta – gör stickprov på olika livsmedel, i olika kylar och olika delar av kylarna.

- Yttemperaturen mäts genom att insticksgivaren läggs mellan två varor (tänk på att inte göra mätningen på ytteremballage). Bryt inte en förpackning i onödan.

- Rengör termometerns insticksgivare före och efter varje mätning.

- Dokumentera i blanketten *Temperaturkontroll Kyl och Frys*.

Kylförvaring (beredning/tillagning)

Kylvaror måste förvaras på rätt sätt och i rätt temperatur, för att undvika att mikroorganismer förökar sig eller att kvaliteten försämras. Okontrollerad spridning av allergener undviks genom att varor är förpackade och hålls separerade från varandra.

Våra rutiner

- Livsmedel, förpackningsmaterial och kemikalier ska förvaras separat, så att de inte kommer i kontakt med eller kan kontaminera varandra.
- Varor och färdiglagad mat ska förvaras separat. Var extra noga med att separera varor som innehåller allergener.
- Se till att alla varor som förvaras är märkta på ett sådant sätt att innehållet alltid är känt. T.ex. med en ingrediensförteckning eller hänvisning till ett recept.
- Allt som förvaras i kyl ska vara förslutet, t.ex. lock eller plastfilm.
- Ingen golvförvaring av varor är tillåten, med undantag för tunga varor som har snabb omsättning t.ex. dricka.
- För förvaring av varor gäller FIFU – Först in, först ut.
- Varor med passerad sista förbrukningsdag eller bäst-före-datum ska sorteras bort.
- Vid misstanke om kontaminering – kassera varan.

Temperaturkrav för kylförvaring

- Kärntemperaturen i livsmedel ska vara:
  - **enligt märkning på förpackningen**. Tänk på att det är det livsmedel som kräver den kallaste kyltemperaturen som ska styra lufttemperaturen i kylen.

Rekommenderad temperatur för livsmedel som kylförvaras efter beredning eller tillagning

- Kärntemperaturen i livsmedel bör vara:
  - **+8°C** eller kallare i t.ex. värmebehandlad mat, skurna grönsaker och skuren frukt.

Kontroller av temperatur i kyl

- **1 gång/vecka** eller vid misstanke om att det är för varmt i kylen.
  - Lufttemperatur i kylar – läs av kylens egen termometer eller mät med separat termometer.
  - På livsmedlets yta – gör stickprov på olika livsmedel, i olika kylar och olika delar av kylarna.

- Kärntemperaturen mäts i livsmedel med en insticksstermometer. Stick ner insticksgivaren i livsmedlet. Bryt inte en förpackning i onödan. Lägg istället insticksgivaren mellan två varor.

- Yttemperaturen mäts genom att insticksgivaren läggs mellan två varor.

- Rengör termometerns insticksgivare före och efter varje mätning.

- Dokumentera i blanketten *Temperaturkontroll Kyl och Frys*

Upptining

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

Separering av varor och kontroll av förvaringstemperatur är viktigt vid upptining av varor. Det förhindrar att allergener och mikroorganismer sprids mellan olika varor. Upptining i kyla är viktigt för att både hindra förökning av bakterier och att bevara så mycket vätska i varan som möjligt.

Våra rutiner

- Temperatur på livsmedlets yta ska vara **+8°C** eller under.
- Upptining ska ske i kyl – aldrig i rumstemperatur (undantaget bröd som ska tinas i rumstemperatur)!
- Varor med vattentät förpackning kan tinas upp i kallt vatten.
- Varor och färdiglagad mat ska under upptining förvaras separat och väl förslutet.
- Se till att information om livsmedlets innehåll följer med även under upptining.
- Vid misstanke om kontaminering – kassera varan.

Beredning (beredning/tillagning)

När och hur man ska göra vad, och i vilken ordning hanteringen ska ske är viktigt när man bereder livsmedel. För att undvika kontaminering av allergener eller bakterier måste man också tänka på att separera varor, och använda separata redskap och utrustningar.

Våra rutiner

- **Följ recept** så att matens innehåll alltid är känt!

- Se till att information om livsmedlets innehåll alltid är känt.
- Dokumentera alla avvikelser mot recept på blanketten *Ändringar av och avvikelse mot recept*
- Ta bara fram de kylvaror som du behöver för stunden. Risklivsmedel (extra känsliga livsmedel) tas fram allra sist.
- När du är färdig med en kylvara – ställ in den i kylen.
- Undvik onödig kontakt med händerna när du hanterar oförpackade livsmedel. Använd redskap så mycket som möjligt.

- Hantering av oförpackade livsmedel ska ske på rengjorda ytor.
- Rått kött, rå kyckling och rå fisk ska beredas separat från andra varor, framför allt färdig mat, grönsaker och frukt.
- Skölj sallat, grönsaker och ris innan användning.
- Frysta, importerade bär ska alltid kokas i minst 1 minut innan de serveras eller används i annan mat, t.ex. smoothie eller i kall sås.

- Använd olika utrustningar och redskap, t.ex. skärbrädor för hantering av olika livsmedel (t.ex. rå kyckling och grönsaker eller livsmedel med olika allergener). Om samma redskap (knivar, slevar, byttor m.m.) måste användas för hantering av olika livsmedel, ska redskapen rengöras mellan hanteringen av olika livsmedel.

- Inga smutsiga kartonger/ytteremballage på arbetsbänkar!

- Vid brödbakning bereds inga andra livsmedel på samma arbetsyta. Efter brödbakning rengörs använda redskap, utrustningar och ytor.

Värmebehandling (beredning/tillagning)

Genom att värmebehandla maten tar man död på alla levande mikroorganismer. Värmebehandling kan göras på många olika sätt, t.ex. steka, koka, fritera, värma upp med ånga eller i mikrovågsugn.

Våra rutiner

- Denna rutin avser värmebehandling inkl. återuppvärmning.

- Värmebehandlad mat ska ha en **kärntemperatur på +75°C eller varmare.**

- Undantag för värmebehandling med kärntemperatur på +75°C:
  - Helt kött från nöt och lamm. Ytan värmebehandlas till +75°C.
  - Fisk som varit fryst. Ytan värmebehandlas till +75°C.

- Inköpta varor som redan är tillredda (förstekta/-kokta), t.ex. varmkorv och paj, behöver inte ha en kärntemperatur på +75°C eller varmare.

- Smaka på maten med rena bestick – använd aldrig fingrarna!

- Använd separata eller noggrant rengjorda kärl/redskap vid värmebehandling av livsmedel som innehåller olika allergener. När det inte är möjligt, t.ex. för att samma fritös med olja används för att fritera olika typer av livsmedel (fiskburgare och chicky bits), tänk på det när information lämnas till kund!

- Vid misstanke om kontaminering – kassera varan.

Kontroll vid värmebehandling

- **Hamburgare – varje tillagningstillfälle**
  - kontrollera att hamburgaren som steks blir brynt/stekt runt om.
  - kontrollera att hamburgaren är genomstekt, t.ex. att köttsaften inte är rödfärgad eller genom att trycka på hamburgaren eller göra ett snitt i mitten på hamburgaren.

- **Kebab på spett som grillas**
  - Mät temperaturen på kebabkött som skurits ned från kebab på spett 1 gång per dag, direkt efter att kebabköttet har skurits ned.
  - Vid varje tillfälle som kebabkött skärs ned från kebab på spett, kontrollera att kebabköttet är brynt/stekt runt om.
  - Vid varje tillfälle som kebabkött skärs ned från kebab på spett, kontrollera att det är genomstekt, t.ex. att köttsaften inte är rödfärgad.

- **Delar av kyckling och fläskkött samt färsrätter – varje tillagningstillfälle**
  - Mät kärntemperaturen direkt efter tillagning. Tänk på att mäta temperaturen i den köttbit/köttdel eller färsrätt, t.ex. köttfärslimpa eller kyckling, som är tjockast.

- **Delar av nötkött, lamm och fisk – varje tillagningstillfälle**
  - kontrollera att den mat som kokas verkligen kokar, t.ex. fisksoppa eller köttgryta.
  - kontrollera att det livsmedel som steks blir brynt/stekt runt om, t.ex. hel köttbit som entrecote och oxfilé.

- Om kärntemperatur i livsmedel är kallare än +75°C vid kontroll, fortsätt värmebehandlingen tills kärntemperaturen kommer upp till +75°C eller mer.

- Rengör termometerns insticksgivare före och efter varje mätning.

- Dokumentera temperaturen från varje temperaturkontroll och åtgärder vid avvikelser på blanketten *Temperaturkontroll Värmebehandling*.

Varmhållning (beredning/tillagning)

För att hindra att farliga bakterier förökar sig, är det viktigt att varmhållning sker i temperaturer över +60 °C.

Våra rutiner

- Varmhållen mat ska ha en **kärntemperatur varmare än +60°C**.
- Varmhåll mat i rena bleck/kantiner/kärl.
- Täck varmhållen mat med lock
- Håll isär maträtter med olika allergener under varmhållning.
- Använd olika redskap, t.ex. tänger och slevar, till olika livsmedel. Om samma redskap måste användas för olika livsmedel, ska redskapen rengöras mellan hanteringen av olika livsmedel.
- Vid misstanke om kontaminering – kassera varan.

Kontroll av temperatur vid varmhållning

- **Varje dag** – mät kärntemperatur i livsmedel.
- Gör stickprov i olika livsmedel/maträtter.
- Kärntemperaturen mäts i livsmedel med en insticksstermometer. Stick ner insticksgivaren i livsmedlet.
- Rengör termometerns insticksgivare före och efter varje mätning.
- Dokumentera temperaturen och åtgärder vid avvikelser på blanketten *Varmhållning Temperaturkontroll.*

- Om temperaturen är kallare än +60°C:
  - värmebehandla till +75°C och höj värmen till varmhållningsutrustningen.
  - eller kassera maten.

Nedkylning (beredning/tillagning)

Nedkylning är ett av det mest kritiska stegen för livsmedelssäkerheten. Om nedkylning inte görs på rätt sätt finns det risk för att sporer blir till levande bakterier som förökar sig snabbt.

Rutin för nedkylning

- Nedkylning ska göras direkt efter värmebehandling eller varmhållning. Kärntemperaturen ska ner till **+8°C** eller kallare **inom 4 timmar.**

- Använd rena och låga bleck/kärl som fördelar maten på en större yta och på så sätt snabbar på nedkylningen.
- Nedkylning ska göras i kyla med tillräcklig kapacitet för den mängd mat som kyls ner.
- Redskap och utrustning som används ska vara rengjord.
- För att undvika kondens – kyl ner utan lock eller plastfilm/folie.
- Andra livsmedel ska vara väl förslutna och förvaras separat från den mat som kyls ner.
- Ingen nedkylning får ske på golvet i kylen/frysen!

Kontroll av temperatur och tid vid nedkylning

- **Vid varje nedkylning** och senast **efter 4 timmar** från tidpunkten då nedkylningen påbörjats.
- Kärntemperaturen mäts med en instickstermometer. Stick ner insticksgivaren i livsmedlet och läs av värdet.
- Rengör termometerns insticksgivare före och efter varje mätning.

- Nedkylningskontroll kan göras med en logger (rekommenderas) som även kan ge automatisk dokumentation.

- Om maten inte kommit ner till **+8°C** eller kallare **inom 4 timmar** kasseras den.

- Dokumentera temperaturen och tiden samt åtgärder vid avvikelser på blanketten *Temperaturkontroll Nedkylning*.

Sushi (beredning/tillagning)

Rå fisk, skaldjur och ris till sushi är riskfyllda livsmedel. De måste hanteras med största försiktighet, framförallt med hänsyn till noggrann handhygien och råvarornas temperaturer.

Våra rutiner

- Tvätta händerna noggrant innan du gör sushi!
- Undvik att i onödan ta på fisk och skaldjur med händerna. Använd gärna nya engångshandskar varje gång du gör sushi.
- Var noggrann med rengöring av beredningsytor och redskap.
- Rå fisk och skaldjur som används till sushi ska ha varit fryst minst 24 timmar i -20°C eller kallare.

- Förvaring och upptining av fisk och skaldjur ska ske i kyl. Gärna kallare än +2°C, men alltid kallare än +4°C.
- Sushiriset görs enligt recept med risvinäger/-ättika. Det ska ge sushiriset pH 4,5 eller under.

- Sushiriset bör förvaras i rumstemperatur eller varmare, under max 2 timmar.
- Färdig sushi förvaras i kyl. Gärna kallare än +2°C, men alltid kallare än +4°C.
- Nedkylning av färdig sushi ska ske så att kärntemperaturen kommer ner till kallare än +4°C inom 4 timmar.
- Servera sushi samma dag som den tillverkats.

Kontroll av temperatur

- **Varje dag** – mät kärntemperatur i minst en fisk eller skaldjur.

- Kärntemperaturen mäts i livsmedel med en instickstermometer. Stick ner insticksgivaren i livsmedlet.

- Om kärntemperaturen är varmare än +4°C vid kontroll, ska andra fisk eller skaldjur i samma kyl kontrolleras. Fisk eller skaldjur som har en kärntemperatur varmare än +4°C ska användas samma dag som kontrollen utförs. Rester av fisk eller skaldjur som har en kärntemperatur varmare än +4°C kasseras.

- Rengör termometerns insticksgivare före och efter varje mätning.

- Dokumentera temperaturen och åtgärder vid avvikelser på blanketten *Temperaturkontroll, Sushi*.

Kontroll av pH

- Första gången sushiriset görs med risvinäger/-ättika enligt recept, kontrolleras att pH i sushiriset är 4,5 eller under. Där efter tas prov på pH-värdet i sushiriset 1 gång/år.

- Livsmedelsprov skickas till ett ackrediterat laboratorium som gör analyser av pH-värde. Beställ burkar för livsmedelsprov av laboratoriet. Följ deras anvisningar för provtagning.

- Provsvaren från laboratorium sparas som dokumentation. Om pH-värdet är över 4,5 se till att receptet för sushiriset ändras, genom att öka mängden risvinäger/-ättika. Kontrollera pH-värdet igen så att ni är säkra på att det är 4,5 eller under. Om pH är över 4,5 skriv på blanketten *Fel/brister och korrigerande åtgärder*.

Godis och nötter på lösvikt

Godis, naturgodis och nötter som säljs på lösvikt måste förvaras på rätt sätt, för att undvika att fara uppkommer, t.ex. okontrollerad spridning av allergener.

Våra rutiner

- Olika sorter av godis, naturgodis och nötter ska förvaras separat, så att de inte kommer i kontakt med eller kan kontaminera varandra.
- Behållaren/förpackningen som godis och nötter förvaras i ska ha lock.
- För förvaring av godis och nötter gäller FIFU – Först in, först ut.
- Behållare till godis och nötter ska rengöras vid behov, byte av sort eller minst 1 gång/månad.
- Redskap som kunder använder ska diskas minst 1 gång varje dag.

Ansvar och organisation

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

Vem som ska göra vad måste vara klarlagt för att inget ska falla mellan stolarna! Det måste vara tydligt vem som är ytterst ansvarig för verksamheten och att livsmedelslagstiftningen följs. Den fysiska eller juridiska personen kallas för livsmedelsföretagare. För att egenkontrollen ska fungera i det dagliga arbetet måste det finnas en person som ansvarar för denna.

Våra rutiner

- Livsmedelsföretagaren har det yttersta ansvaret för:
  - **Säkerhet.** Företaget ska inte släppa ut livsmedel som kan vara hälsofarliga eller felmärkta på marknaden. Om företaget misstänker att ett livsmedel är osäkert ska det omedelbart tas bort från marknaden.
  - **Produktansvar.** Företaget ansvarar för säkerheten hos de livsmedel som de tillverkar, transporterar, lagrar eller säljer.
  - **Spårbarhet.** Företaget ska snabbt kunna identifiera en leverantör eller varumottagare.
  - **Öppenhet.** Om företaget misstänker att ett livsmedel är osäkert ska företaget omedelbart kontakta miljöförvaltningen i kommunen, som hjälper dig.
  - **Förebyggande.** Företaget ska kartlägga och regelbundet se över kritiska hanteringssteg och att dessa styrs så att resultatet blir säkra livsmedel.
  - **Samarbete.** Företaget ska samarbeta med behöriga myndigheter i frågor som berör ökad livsmedelssäkerhet.

- På vårt företag är följande fysiska eller juridiska person den som är ytterst ansvarig (livsmedelsföretagare):

  Namn/Bolagsnamn:……..……

- För att egenkontrollen ska fungera i det dagliga arbetet måste det finnas en person som är ansvarig. Det kan vara samma person som är livsmedelsföretagare.

- På vårt företag är följande person den som är ansvarig för egenkontrollen:

  Namn:…… …...…….……

Utbildning och kompetens
(konsumentförpackat)

Vanligaste orsakerna till matförgiftningar är okunskap och slarv av personalen. Slarv beror i sig ofta på okunskap och brist på förståelse för att följa rutiner etc.

Arbetsgivare och anställda har ett ansvar enligt lagen att se till att tillräckliga kunskaper finns och att de används.

Våra rutiner

- Alla som hanterar livsmedel, även förpackade, ska ha kunskap om de rutiner som de berörs av i sitt dagliga arbete. Detta gäller även nyanställd och tillfällig personal.
- Personal som hanterar förpackade livsmedel ska, inom 1 månad efter anställning, ha fått introduktion i livsmedelshygien och verksamhetens rutiner.
- All personal som arbetar i verksamheten ska ha grundläggande kunskaper om allergener och vikten av att lämna rätt information till kund.
- Den som är ansvarig för egenkontrollen ska ha gått en utbildning i egenkontroll/HACCP.
- Utbildnings- och kompetensstatus dokumenteras i blanketten *Utbildningskort*.
- Kopia på intyg för utförd utbildning sparas.
- Planerade utbildningar för all personal dokumenteras i blanketten *Planerade utbildningar.*

- Egen intern repetition av personlig hygien och andra viktiga rutiner och kontroller i egenkontrollen bör göras minst 1 gång/år.

Utbildning och kompetens
(beredning/tillagning)

Vanligaste orsakerna till matförgiftningar är okunskap och slarv av personalen. Slarv beror i sig ofta på okunskap och brist på förståelse för att följa rutiner etc.

Arbetsgivare och anställda har ett ansvar enligt lagen att se till att tillräckliga kunskaper finns och att de används. Att inte känna till risker med t.ex. nedkylning och värmebehandling kan få allvarliga konsekvenser.

Våra rutiner

- Alla som hanterar livsmedel, både förpackade och oförpackade, ska ha kunskap om de rutiner som de berörs av i sitt dagliga arbete. Detta gäller även nyanställd och tillfällig personal.

- Personal som hanterar oförpackade livsmedel ska, inom 6 månader efter anställning, minst ha genomgått en grundutbildning i livsmedelshygien. Detta gäller inte nyanställd personal som gått grundutbildning i livsmedelshygien inom 3 år innan anställningen. Nyanställd personal ska kunna uppvisa intyg på att den har gått grundutbildning i livsmedelshygien inom 3 år innan anställningen.

- All personal som arbetar i verksamheten ska ha grundläggande kunskaper om allergener och vikten av att lämna rätt information till kund.

- Den som är ansvarig för egenkontrollen ska ha gått en utbildning i egenkontroll/HACCP.

- Saknas rätt kompetens hos någon ska detta snarast åtgärdas genom kompletterande utbildning/information.

- Utbildnings- och kompetensstatus dokumenteras i blanketten *Utbildningskort*.

- Kopia på intyg för utförd utbildning sparas.

- Planerade utbildningar för all personal dokumenteras i blanketten *Planerade utbildningar.*

- Repetition av utbildning i livsmedelshygien ska ske vid behov eller vart tredje år.

- Egen intern repetition av personlig hygien och andra viktiga rutiner och kontroller i egenkontrollen bör göras minst 1 gång/år.

- *Personal som hanterar livsmedel ska* ***ha kunskaper om*** *följande:*

  - *Risklivsmedel.*
  - *Kritiska moment i verksamheten, t.ex. nedkylning.*
  - *Relevanta hälsofaror, inkl. allergener, i verksamheten.*
  - *Var hälsofaror, inkl. allergener, kan komma ifrån.*
  - *Hur hälsofaror kan uppkomma i företagets verksamhet.*
  - *Kännetecken för olika hälsofaror och vilken effekt de kan ha på människan.*
  - *Företagets rutiner (egenkontroll) och kontroller för att styra olika hälsofaror.*
  - *Hur man upprätthåller en god personlig hygien.*
  - *Vikten av att kunna lämna rätt information om livsmedlets innehåll till kunden.*
  - *Vilka konsekvenser det kan få för kunden om man inte följer fastställda rutiner och kontroller.*
  - *Myndigheternas uppgifter och offentlig kontroll.*

Personlig hygien (konsumentförpackat)

Avser konsumentförpackat

Alla som arbetar med livsmedel har ett personligt ansvar för att kunden får säkra livsmedel. En vanlig orsak till matförgiftning är smitta från personal som hanterar livsmedel.

När man arbetar med livsmedel är det extra viktigt att den personliga hygienen sköts på rätt sätt för att undvika att kunden blir sjuk eller skadad.

Våra rutiner

- All personal ska underteckna att de känner till, förstår och ska arbeta efter företagets regler för personlig hygien. Upprepa signeringen minst 1 ggr/år!
- Extrapersonal ska innan arbetet påbörjas läsa igenom och underteckna företagets regler för personlig hygien.
- Regler för personlig hygien gäller även leverantörer, besökare, hantverkare, eller någon annan utomstående, som går in i utrymmen där livsmedel förvaras eller hanteras.
- Vid misstanke om att personal eller annan utomstående bär på smitta ska läkare kontaktas för bedömning om eventuell provtagning.

Regler för personlig hygien

Avser konsumentförpackat

Var frisk när du jobbar
Du får inte arbeta med livsmedel om du har sjukdom, smitta, sår eller annan skada som vid hantering kan göra livsmedlet otjänligt som människoföda. Meddela din chef vid sjukdom.

Handtvätt
Tvätta händerna innan du påbörjar ditt arbete, efter raster, efter rökning och snusning, efter toalettbesök, när du tagit i orena föremål och vid byte av arbetsmoment. Gnugga händer och fingrar med flytande tvål i minst 30 sekunder och skölj med varmt rinnande vatten. Torka alltid med engångshandduk. För att inte smutsa ner dina rena händer igen - använd engångshandduk när du öppnar dörren efter toalettbesök.

Rökning/snusning
Du får inte röka (inklusive e-cigaretter) och snusa i livsmedelslokal. Tvätta händerna noga efter rökning och snusning.

Jag känner till, har förstått och ska arbeta efter företagets regler för personlig hygien

Datum: _____

Underskrift: _____

Namnförtydligande: _____

Personlig hygien (beredning/tillagning)

Alla som arbetar med livsmedel har ett personligt ansvar för att kunden får säkra livsmedel. En vanlig orsak till matförgiftning är smitta från personal som hanterar livsmedel.

När man arbetar med oförpackade livsmedel är det extra viktigt att den personliga hygienen sköts på rätt sätt för att undvika att kunden blir sjuk eller skadad.

Våra rutiner

- All personal ska underteckna att de känner till, förstår och ska arbeta efter företagets regler för personlig hygien. Upprepa signeringen minst 1 ggr/år!
- Extrapersonal ska innan arbetet påbörjas läsa igenom och underteckna företagets regler för personlig hygien.
- Regler för personlig hygien gäller även leverantörer, besökare, hantverkare, eller någon annan utomstående, som går in i köket eller plats där livsmedel hanteras eller förvaras.
- Vid misstanke om att personal eller annan utomstående bär på smitta ska läkare kontaktas för bedömning om eventuell provtagning. Oförpackade livsmedel får inte hanteras vid misstanke om smitta.

Regler för personlig hygien

Var frisk när du jobbar
Du får inte arbeta med livsmedel om du har sjukdom, smitta, sår eller annan skada som vid hantering kan göra livsmedlet otjänligt som människoföda. Meddela din chef vid sjukdom. Tänk på att vinterkräksjuka smittar 48 timmar efter sista symtom!

Handtvätt
Tvätta händerna innan du påbörjar ditt arbete, efter raster, efter rökning och snusning, efter toalettbesök, när du tagit i orena föremål och vid byte av arbetsmoment. Gnugga händer och fingrar med flytande tvål i minst 30 sekunder och skölj med varmt rinnande vatten. Torka alltid med engångshandduk. För att inte smutsa ner dina rena händer igen - använd engångshandduk när du öppnar dörren efter toalettbesök.

Engångshandskar
Använd gärna engångshandskar. Men kom ihåg att tvätta händerna innan och vid byte av engångshandskar. Byt engångshandskar mellan olika arbetsmoment eller hantering av olika livsmedelsgrupper, t.ex. rått kött och grönsaker. Kasta handskarna efter användning.

Naglar
Håll naglarna korta och använd inte nagellack, inte ens genomskinligt. Arbeta inte med lösnaglar eller annan utsmyckning på naglarna.

Smycken
Smycken, t.ex. klocka, örhängen, ringar och synlig piercing, får inte användas när du arbetar med öppna livsmedel.

Arbetskläder och skor
Använd rena arbetskläder och skor. Kom ihåg huvudbonad! Arbetskläderna ska bara användas i livsmedelslokalen. Byt arbetskläder varje dag och vid behov. Tyghandduk (släng) ska inte användas som handduk eller disktrasa.

Omklädning
Förvara privata, rena och smutsiga arbetskläder separat.

Använd rena bestick
När du smakar av mat, använd rena bestick – inte fingrarna.

Rökning/snusning
Du får inte röka (inklusive e-cigaretter) och snusa i livsmedelslokal. Tvätta händerna noga efter rökning och snusning.

Jag känner till, har förstått och ska arbeta efter företagets regler för personlig hygien

Datum: _____

Underskrift: _____

Namnförtydligande: _____

Vatten (beredning/tillagning)

Vatten är vårt vanligaste livsmedel. Vattnet ska vara av fullgod livsmedelskvalitet, fritt från faror som kan smitta eller skada en kund. Tänk på att is och ånga också är vatten!

Våra rutiner

- Har ni **kommunalt vatten** ansvarar vattenverket för vattenkvaliteten fram till dörren.
- Har ni **egen brunn** eller **förvaringstankar** är företaget ansvarig för vattenkvaliteten. Då behöver ni även ha ett separat system för egenkontroll av vatten. För mer information www.livsmedelsverket.se och www.svensktvatten.se.
- Märk ut och numrera alla tappställen och ismaskin på en ritning.
- För provtagning av vatten – se provtagningsrutin.

Skadedjurskontroll

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

Skadedjur, det hörs på namnet att det är djur som skadar. De kan orsaka skada på livsmedel, i och utanför lokalen, och smittämnen kan överföras till kunden. Ni vet inte var skadedjuren har varit innan och vad de bär med sig. Se därför till att inga skadedjur tar sig in i lokalen.

Våra rutiner

- Vid spår av skadedjur kontakta skadedjursbekämpare och/eller fastighetsvärd:

Skadedjurbekämpare tel. …….
Fastighetsvärd tel. …….

- Dörrar/portar och fönster ska inte stå öppna längre än nödvändigt.
- Insektsnät används om fönster eller dörrar ska stå öppna.
- Se till att det är tätt vid dörrar/portar och fönster.
- Håll rent och snyggt i och på utsidan av lokalen, inklusive avfallsrum.
- Gör kontroll efter spår av skadedjur i och utanför lokalen. Utförs enligt rutin *Hygienrond*. När det finns spår av skadedjur se till att rengöra de berörda ytorna/utrymmena ordentligt. Livsmedel och förpackningsmaterial som är angripet av skadedjur bör kasseras.
- Förslut alla öppnade förpackningar ordentligt (gäller både livsmedel och förpackningsmaterial).
- Om bekämpning sker ska ritning finnas som visar var betesstationer är utlagda. Skriv även in när betesstationerna läggs ut alternativt spara protokoll från skadedjursbekämpare.

- Om bekämpningsmedel är utlagt, under planerade, kontrollerade och tillfälliga former, ska det finnas en specifikation på vilket medel som används.

- Vid eventuellt avtal med företag som utför skadedjursbekämpning ska rapporterna sparas.

- Tamdjur (hund, katt etc.) får inte vistas i utrymme där livsmedel förvaras, bereds eller tillagas.

Rengöring (konsumentförpackat)

Avser konsumentförpackat

Rengöring är viktigt för att få bort smuts och matrester från olika ytor. Smuts och rester av mat gör att farliga mikroorganismer kan sprida sig.

Städutrustning behöver också vara ren, så att man inte smutsar ner istället för att rengöra.

Våra rutiner

- Följ separat schema för rengöring, se *Rengöringsschema*. Kryssa i det du har i rengöringsschemat. Fyll på med den utrustning eller redskap som finns, men inte står med i rengöringsschemat.
- Hur ofta något rengörs enligt *Rengöringsschema*, gäller efter användning av det som ska rengöras.
- Efter användning av redskap, utrustning och arbetsytor ska dessa rengöras.
- Flytande tvål och engångshanddukar/papper ska finnas inom räckhåll för handtvätt.
- Använd separat städutrustning för rengöring av utrymmen där livsmedel förvaras. Städutrustning för toaletter får bara användas för toaletter. Separera även städutrustning som används för personal-toalett respektive kundtoalett.
- Städutrustning ska hållas hel och ren. Byt ut utrustningen vid behov. Var särskilt uppmärksam på disktrasor och moppgarn.
- Förvara städutrustningen separat och så att den har möjlighet att torka.

Rengöringsschema (konsumentförpackat)

Kryssa i det du har	Var/Vad?	Hur ofta bör det rengöras? (efter användning)
	Utrustning	
	Diskmaskin hushållsmaskin	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Kaffemaskin	Vid behov och enligt instruktion till kaffemaskin
	Kyl	Vid behov. Minst 1 gång/månaden
	Frys	Vid behov. Minst 1 gång/år inkl. avfrostning
	Kundkorgar	Vid behov. Minst 1 gång/månaden
	Kassaapparat	Vid behov. Minst 1 gång/månaden
	Varuband till kassa	Vid behov. Minst 1 gång/månaden
	Slushmaskin	Vid behov. Byte av nytt innehåll. Minst 1 gång/vecka
	Termometerns insticksgivare	Före och efter varje mätning
	Våg	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Vattenposter (sil, slang, munstycke)	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Städvagn	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Städutrustning	Efter varje användning. Minst 1 gång/dag
	Lokal	
	Golv	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Golv och vägg där returglas förvaras	Vid hämtning av returglas. Minst 1 gång/månad
	Golv och vägg där dricka förvaras	Innan ny leverans kommer. Minst 1 gång/månad
	Väggar	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Personaltoalett	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Omklädningsrum	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Kundtoalett	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Kontor	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Soprum	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Transportfordon Utrymme där mat transporteras	Vid behov. Minst 1 gång/vecka

Kryssa i det du har	Var/Vad?	Hur ofta bör det rengöras? (efter användning)
	Inredning	
	Handfat	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Väggfast tvålbehållare	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Bänkar	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Hyllor	Vid behov. Minst 1 gång/månaden
	Lådor	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Torrförråd	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Ventilationsdon (från- och tilluft)	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Innerdörrar	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Ytterdörrar/portar	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Kyl/frys dörrar	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Handtag och vred till innerdörrar, skåp eller lådor	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Handtag och vred till kyl-/frys dörrar, lådor eller boxar	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Handtag och vred till ytterdörrar/portar	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Lister till kyl/frys dörrar eller lådor	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Telefon	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Sopsäckshållare	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Sopkärl	Vid behov. Minst 1 gång/månaden
	Städskåp	Vid behov. Minst 1 gång/månaden
	Kemikalieskåp	Vid behov. Minst 1 gång/månaden
	Dator, tangentbord, mus	Vid behov. Minst 1 gång/månaden

Kryssa i det du har	Var/Vad?	Hur ofta bör det rengöras? (efter användning)

Rengöring (beredning/tillagning)

Rengöring är viktigt för att få bort smuts och matrester från olika ytor. Smuts och rester av mat gör att farliga mikroorganismer kan sprida sig till andra livsmedel och förpackningsmaterial.

Städutrustning behöver också vara ren, så att man inte smutsar ner istället för att rengöra.

Våra rutiner

- Följ separat schema för rengöring, se *Rengöringsschema*. Kryssa i det du har i rengöringsschemat. Skriv in utrustning eller redskap som används, men inte står med i rengöringsschemat.
- Hur ofta något rengörs enligt *Rengöringsschema*, gäller efter användning av det som ska rengöras.
- Efter användning av redskap, utrustning och arbetsytor ska dessa rengöras.
- Flytande tvål och engångshanddukar/papper ska finnas inom räckhåll för handtvätt.
- Använd separat städutrustning för rengöring av utrymmen där livsmedel förvaras och hanteras. Städutrustning för toaletter får bara användas för toaletter. Separera även städutrustning som används för personaltoalett respektive kundtoalett.
- Städutrustning ska hållas hel och ren. Byt ut utrustningen vid behov. Rekommenderas att byta disktrasor varje dag och att rengöra moppgarn efter användning.
- Förvara städutrustningen separat och så att den har möjlighet att torka.

- Efter hantering av olika livsmedel ska rengöring ske av redskap, utrustning och ytor. Exempelvis efter brödbakning, hantering av grönsaker, hantering av kött, etc.

- Gör om rengöringen om det finns kvar synligt smuts.

- Skölj bort rengöringsmedel efter rengöring.

- Se till att det som rengjorts blir torrt.

- För viss utrustning – följ utrustningens egna rengöringsinstruktioner. Rådfråga leverantör om rengöringsinstruktioner saknas.

Rengöringsschema (beredning/tillagning)

Kryssa i det du har	Var/Vad?	Hur ofta bör det rengöras? (efter användning)
	Utrustning	
	Behållare (binge) för förvaring	Vid behov. Vid byte av ny vara. Minst 1 gång/år
	Behållare till godis/nötter lösvikt	Vid behov. Vid byte av ny vara. Minst 1 gång/månad
	Blandare (bytta) + omrörare (visp, degkrok etc.)	Efter varje användning. Minst 1 gång/dag
	Bleck	Efter varje användning.
	Bunkar	Efter varje användning.
	Diskmaskin (ej hushållsmaskin)	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Diskmaskin hushållsmaskin	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Degblandare	Efter varje användning Minst 1 gång/dag
	Elvisp	Efter varje användning Minst 1 gång/dag
	Filter till köksfläkt	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Fritös	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Frys	Vid behov. Minst 4 ggr/år. Avfrostning minst 1 gång/år för frysboxar och frysskåp.
	Gryta (kastrull)	Efter varje användning. Minst 1 gång/dag
	Grill	Efter varje användning Minst 1 gång/dag
	Heldemaskin (grönsaksskärare)	Efter varje användning. Minst 1 gång/dag
	Iskrossmaskin	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Ismaskin	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Kaffemaskin	Vid behov och enligt instruktion till kaffemaskin
	Kantiner	Efter varje användning.
	Kokeri för t.ex. varmkorv, potatis	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Konservöppnare (fastsatt i inredning)	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Konservöppnare (handmodell)	Efter varje användning. Minst 1 gång/dag
	Kyl, avsvalningsskåp, blastchiller	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Lock till kantiner, grytor m.m.	Efter varje användning.
	Läskpistol	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Matberedare	Minst 1 gång/dag
	Mikrovågsugn	Vid behov. Minst 1 gång/dag

Kryssa i det du har	Var/Vad?	Hur ofta bör det rengöras? (efter användning)
	Utrustning	
	Mixer	Efter varje användning. Minst 1 gång/dag
	Mixerstav	Efter varje användning. Minst 1 gång/dag
	Mjukglassmaskin	Efter varje användning. Minst 1 gång/dag
	Mosmaskin	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Riskokare	Efter varje användning. Minst 1 gång/dag
	Rullgrill	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Slurrymaskin	Vid behov. Byte av nytt innehåll. Minst 1 gång/vecka
	Smörgåsgrill	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Skärmaskin	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Skärbräda (plast)	Vid behov eller mellan olika livsmedel. Minst 1 gång/dag
	Skärbräda (trä)	Vid behov eller mellan olika livsmedel. Minst 1 gång/dag
	Stekbord	Vid behov eller mellan olika livsmedel. Minst 1 gång/dag
	Stekpanna	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Städutrustning	Efter varje användning. Minst 1 gång/dag
	Städvagn	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Transportutrustning, värmevagnar, lådor	Efter varje användning. Minst 1 gång/dag
	Termometerns insticksgivare	Före och efter varje mätning
	Vattenposter (sil, slang, munstycke)	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Varmluftsugn	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Vattenbad	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Våffeljärn	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Wokpanna	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Våg	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Ånggryta (steamkittel)	Efter varje användning. Minst 1 gång/dag
	Ugn	Vid behov. Minst 1 gång/vecka

Kryssa i det du har	Var/Vad?	Hur ofta bör det rengöras? (efter användning)
	Inredning	
	Handfat	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Väggfast tvålbehållare	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Bänkar	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Hyllor	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Lådor	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Torrförråd	Vid behov. Minst 1 gång/månaden
	Ventilationsdon (från- och tilluft)	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Innerdörrar	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Ytterdörrar/portar	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Kyl/frys dörrar	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Handtag och vred till innerdörrar, skåp eller lådor	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Handtag och vred till kyl-/frys dörrar, lådor eller boxar	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Handtag och vred till ytterdörrar/portar	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Lister till kyl/frys dörrar eller lådor	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Telefon	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Sopsäckshållare	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Sopkärl	Vid behov. Minst 1 gång/månaden
	Städskåp	Vid behov. Minst 1 gång/månaden
	Kemikalieskåp	Vid behov. Minst 1 gång/månaden
	Dator, tangentbord, mus	Vid behov. Minst 1 gång/månaden
	Serveringslokal Bord	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Serveringslokal Stolar	Vid behov. Minst 4 ggr/år
	Serveringslokal Övrig inredning	Vid behov. Minst 1 gång/vecka

Kryssa i det du har	Var/Vad?	Hur ofta bör det rengöras? (efter användning)
	Lokal	
	Golv	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Golvbrunn	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Golv och vägg där returglas förvaras	Vid hämtning av returglas. Minst 1 gång/månad
	Golv och vägg där dricka förvaras	Innan ny leverans kommer. Minst 1 gång/månad
	Väggar intill beredningsbänk	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Väggar övriga	Vid behov. Minst 1 gång/månaden
	Tak	Vid behov. Minst 1 gång/år
	Personaltoalett	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Omklädningsrum	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Kundtoalett	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Kontor	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Soprum	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Personalutrymme	Vid behov. Minst 1 gång/vecka
	Serveringslokal Golv	Vid behov. Minst 1 gång/dag
	Transportfordon Utrymme där mat transporteras	Vid behov. Minst 1 gång/vecka

Kryssa i det du har	Var/Vad?	Hur ofta bör det rengöras? (efter användning)

Avfall

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

Avfall kan dra till sig skadedjur och smitta ner, t.ex. ytor, livsmedel och förpackningsmaterial, med bakterier. Därför är det viktigt att ha rutiner för att avfallet hanteras på ett sätt som skapa en god hygien.

Våra rutiner

- Knyt ihop sopsäckar innan de tas ut.
- Hämtning av avfall sker ……ggr/vecka.
- Hämtning av avfall utförs av:

Företagets namn:……

- ❑ Brännbart avfall
- ❑ Komposterbart avfall
- ❑ Övrigt …….

- Om hämtning av avfall inte sker ringer vi till:

Namn……..
Tel.nr……..…….

- Håll rent i och utanför avfallsrummet för att undvika skadedjur och dålig lukt.
- Lägg inte sopsäckar eller annat avfall på golvet i utrymmen där livsmedel hanteras.
- Lägg inte sopsäckar eller annat avfall på golvet i avfallsrummet.

Underhåll av lokal och utrustning
(konsumentförpackat)

Att sköta underhåll av lokaler och utrustning är viktigt, så att det inte finns sprickor eller trasiga delar. För i sprickor eller på trasiga delar kan det fastna smuts och andra föroreningar. Dessutom kan det lossna hårda eller vassa föremål som hamnar i maten. I värsta fall kan det smitta eller skada en konsument.

Våra rutiner

- För att komma fram till behovet av underhåll, kontrolleras att lokal, utrustning och redskap är hela och fungerande.
- Utgå från lista för underhållsrond, se *Underhållsrond*. Fyll på med den utrustning eller redskap som finns och som behöver underhållas, men inte står med i listan.
- Underhållsrond görs minst 1 gång varje år.

- När underhållsarbete utförs är det viktigt att tänka på och följa hygienreglerna. Se till att det blir ordentligt rengjort efter utfört underhåll.
- Efter utförd kontroll planeras de åtgärder som behöver genomföras där det finns fel/brister, för att ha en hel och fungerande utrustning.
- Underhållsronden dokumenteras på blankett *Underhållsrond*.

Underhåll av lokal och utrustning
(beredning/tillagning)

Att sköta underhåll av lokaler och utrustning är viktigt, så att det inte finns sprickor eller trasiga delar. För i sprickor eller på trasiga delar kan det fastna smuts och andra föroreningar. Dessutom kan det lossna hårda eller vassa föremål som hamnar i maten. I värsta fall kan det smitta eller skada en konsument.

Våra rutiner

- För att komma fram till behovet av underhåll, kontrolleras att lokal, utrustning och redskap är hela och fungerande.
- Utgå från lista för underhållsrond, se *Underhållsrond*. Fyll på med den utrustning eller redskap som finns och som behöver underhållas, men inte står med i listan.
- Underhållsrond görs minst 1 gång var tredje månad.

- När underhållsarbete utförs är det viktigt att tänka på och följa hygienreglerna. Se till att det blir ordentligt rengjort efter utfört underhåll.
- Efter utförd kontroll planeras de åtgärder som behöver genomföras där det finns fel/brister, för att ha en hel och fungerande utrustning.
- Underhållsronden dokumenteras på blankett *Underhållsrond*.

Intern märkning (beredning/tillagning)

Avser beredning/tillagning

Det kan vara livsviktig information för en allergiker om ett visst allergen finns i ett livsmedel. Personalen ska ha kunskap om allergener och veta vad en maträtt innehåller för allergener. Därför är det viktigt att korrekt information följer med maten hela vägen från varumottagning till försäljning/servering.

Våra rutiner

- Egentillverkad mat t.ex. röror, såser och dressing, som förvaras ska märkas med tillverkningsdatum och signatur. Se till att information om vad maten innehåller finns tillgängligt, t.ex. genom att märka med ingrediensförteckning eller med hänvisning till recept.

- Om halvfabrikat används, exempelvis kryddsås eller kryddblandningar, se till att information om alla ingredienser/allergener följer med maten hela vägen till kunden. Det är vanligt att t.ex. soja, fisk eller selleri finns som underingrediens i sammansatta produkter.

- Följ recept och dokumentera alla avvikelser eller ändringar som görs mot recept, t.ex. om en ingrediens byts ut eller läggs till.

- Om information om ett livsmedel bara finns på ytteremballaget, och ytteremballaget tas bort – se till att informationen därifrån följer med livsmedlet.

Allergenlista
enligt Förordning (EU) nr 1169/2011, Bilaga II

- Spannmål som innehåller gluten (vete, spelt, kamut, råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav)
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Sojabönor
- Mjölk, inklusive laktos
- Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt och Queenslandnöt)
- Selleri
- Senap
- Sesamfrö
- Svaveldioxid/Sulfit (SO_2)
- Lupin
- Blötdjur

OBS! När produkter har framställts från allergenerna ovan, t.ex. sojalecitin, jordnötsolja eller äggpulver, så måste det finnas information om att allergenen ingår i produkten/maträtten.

- Livsmedel som packas om ska märkas med datum då omförpackningen gjordes och signatur – se till att informationen från etiketten följer med livsmedlet.

Märkning och presentation (färdigförpackat)

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

Det kan vara livsviktig information för en allergiker om att ett visst allergen finns i ett livsmedel. Kunden ska heller inte bli lurad om matens innehåll. Därför är det viktigt att korrekt märkning finns på alla färdigförpackade varor.

Färdigförpackade livsmedel:
En färdigförpackad vara är ett livsmedel som läggs i sin förpackning innan kunden köper det. Färdigförpackade livsmedel kan exempelvis vara en burk läsk, en tablettask, ett mjölkpaket, ett paket korv eller en förpackad smörgås.
Förpackningen ska täcka hela eller delar av livsmedlet. Det ska inte gå att ändra livsmedlets innehåll utan att öppna eller ändra förpackningen.

Våra rutiner

- Konsumentförpackade livsmedel som säljs ska vara märkta på svenska med:
  - **Varans beteckning (namn)**
  - **Ingrediensförteckning**, råvaror ska stå i fallande ordning
  - **Allergimärkning**, de allergener som varan innehåller enligt allergenlista.
  - **Mängden livsmedel**, t.ex. andel (%) räkor i en räksallad. I bilaga III får du hjälp med hur den ska tas fram.
  - **Vikt/volym**
  - **Bäst-före-datum/sista förbrukningsdag**, i följande ordning: dag, månad, år
  - **Kontaktuppgifter (till företaget som ansvarar för märkningen)**, namn och adress, eller telefonnummer
  - **Förvaringsanvisning/särskilda villkor för användning,** gäller exempelvis om livsmedlet måste förvaras i kylskåp eller om hållbarheten förkortas när kunden öppnat produkten (t.ex. information om att ”öppnad förpackning är hållbar i 1-2 dagar”)
  - **Näringsdeklaration** (from dec 2016)
  - **Bruksanvisning (**när det är särskilt viktigt att livsmedel används eller hanteras på rätt sätt,

Allergenlista
enligt Förordning (EU) nr 1169/2011, Bilaga II
- Spannmål som innehåller gluten (vete, spelt, kamut, råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav)
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Sojabönor
- Mjölk, inklusive laktos
- Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt och Queenslandnöt)
- Selleri
- Senap
- Sesamfrö
- Svaveldioxid/Sulfit (SO_2)
- Lupin
- Blötdjur

OBS! När produkter har framställts från allergenerna ovan, t.ex. sojalecitin, jordnötsolja eller äggpulver, så måste det finnas information om att allergenen ingår i produkten/maträtten.

t.ex. hur fryst fisk ska tinas upp eller hur koncentrerad saft ska spädas.)

- I dessa fall ska även följande uppgifter finnas med:
  - **Verklig alkoholhalt**, gäller drycker med mer än 1,2 volym% alkohol
  - **Ursprung eller härkomst**, gäller bl.a. honung, nötkött, svin, get, får, fjäderfä och fisk

- Allergener ska framhävas i märkningen, t.ex. genom användning av fet stil i texten.

- Den som utformar märkningen är ansvarig för att den uppfyller kraven i lagstiftningen.

Distanshandel av livsmedel som är färdigförpackade:

Distanshandel innebär att kunden och företagaren inte träffas vid köpet, exempelvis webbhandel eller telefonbeställningar av mat.

"Vid köpet" är när kunden bestämt sig för att köpa varan, t.ex. när man ringer in en beställning av livsmedel eller lägger en vara i sin varukorg på en butiks/restaurangs hemsida.

- All information som måste lämnas på färdigförpackade livsmedel, utom bäst före-datum eller sista förbrukningsdag, ska finnas tillgänglig för kunden innan köpet. Det kan göras t.ex. genom att informationen finns direkt eller via länkar på hemsidan eller att det finns ett telefonnummer (med normal samtalstaxa) dit kunden kan ringa för att få informationen före köpet.

- I samband med leverans av varorna ska kunden få tillgång till all information ovan och **bäst före-datum/sista förbrukningsdag**. Informationen ska finnas på förpackningen.

- När livsmedel säljs i varuautomater behöver inte uppgifterna finnas tillgängliga före köpet.

Information och presentation (livsmedel som inte är färdigförpackade)

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

Det kan vara livsviktig information för en allergiker om att ett visst allergen finns i ett livsmedel. Kunden ska heller inte kunna bli lurad om matens innehåll. Därför är det viktigt att korrekt information kan lämnas för alla livsmedel som säljs eller serveras.

Exempel på livsmedel som inte är färdigförpackade:

1. Oförpackat livsmedel:
- Mat och dryck som serveras på restaurang
- Kund som själv lägger ner mat i en låda från en salladsbar/buffé i en butik eller restaurang
- Godis eller nötter som kund plockar i påse för lösviktsförsäljning i butik
- Självtag av bake off-bröd i butik

2. Förpackat på försäljningsstället på kundens begäran:
- Pizza som en kund beställer för hemleverans eller hämtning
- Ost som delas och packas i kundens närvaro och lämnas över en manuell disk i butik
- Praliner som packas i påse i kundens närvaro på ett café och kunden får med sig hem i en påse

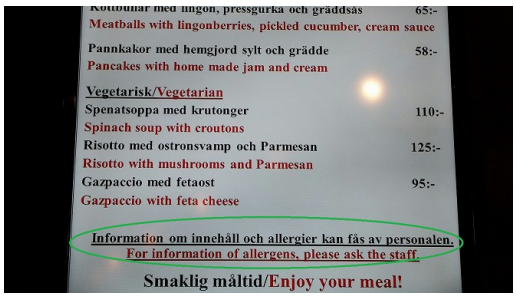
3. Förpackat för direkt försäljning:
- Pizzasallad som packats i låda i förväg på en pizzeria
- Mat som kylts ner och förpackats i matlådor och senare säljs i samma butik eller restaurang
- Bullar eller semlor som paketerats i förväg i en butik och senare säljs

Våra rutiner

För alla livsmedel som inte är färdigförpackade (1,2,3):

- Information om innehåll av allergener ska alltid ges. Företaget ska ta initiativet till att lämna informationen

- Allergeninformation får lämnas på olika sätt. Företaget kan t.ex. informera:
  - **Muntligt**, genom att alltid fråga sina kunder eller uppmana dem att fråga om allergiinformation
  - I **menyer/menytavla**
  - På **skyltar** intill livsmedlet
  - På en **läsplatta/datorskärm**



- Livsmedlets **beteckning** (t.ex. grekisk sallad eller ostsmörgås) ska kunna lämnas om kunden frågar

- Se till att ha en öppen dialog med överkänsliga matgäster och kunder om hur olika livsmedel hanteras i verksamheten

Allergenlista
enligt Förordning (EU) nr 1169/2011, Bilaga II

- Spannmål som innehåller gluten (vete, spelt, kamut, råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav)
- Kräftdjur
- Ägg
- Fisk
- Jordnötter
- Sojabönor
- Mjölk, inklusive laktos
- Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt och Queenslandnöt)
- Selleri
- Senap
- Sesamfrö
- Svaveldioxid/Sulfit (SO_2)
- Lupin
- Blötdjur

OBS! När produkter har framställts från allergenerna ovan, t.ex. sojalecitin, jordnötsolja eller äggpulver, så måste det finnas information om att allergenen ingår i produkten/maträtten.

För livsmedel som *förpackas på försäljningsstället på kundens begäran* (2) eller *för direkt försäljning* gäller även (3):

- Följande uppgifter ska kunna lämnas om kunden frågar:
  - **Ingrediensförteckning** (ingredienserna behöver dock inte ges i fallande ordning)
  - **Vikt/volym**
  - **Bäst-före-datum/sista förbrukningsdag**
  - **Kontaktuppgifter** till den som tillagat och/eller förpackat maten

- **Förvaringsanvisning/särskilda villkor för användning,** gäller exempelvis om livsmedlet måste förvaras på något särskilt sätt, t.ex. i kyla.
- **Bruksanvisning** (när det är särskilt viktigt att livsmedel används eller hanteras på rätt sätt, t.ex. hur en maträtt ska tillagas eller tinas upp)

- För dessa livsmedel måste även följande uppgifter kunna lämnas om kunden frågar:
  - **Verklig alkoholhalt**, gäller drycker med mer än 1,2 volym% alkohol
  - **Ursprung eller härkomst**, gäller bl.a. nötkött, svin, get, får, fjäderfä och fisk

- När livsmedel säljs som *förpackade för direkt försäljning (3)* måste det finnas personal tillgänglig som kan ge korrekt information till kunden.

Distanshandel av livsmedel som <u>inte</u> är färdigförpackade:

Distanshandel innebär att kunden och företagaren inte träffas vid köpet, exempelvis webbhandel eller telefonbeställningar av mat.

"Vid köpet" är när kunden bestämt sig för att köpa varan, t.ex. när man ringer in en beställning av livsmedel eller lägger en vara i sin varukorg på en butiks/restaurangs hemsida.

- I samband med köpet, t.ex. pizzabeställning via telefon eller webbplats ska kunden erbjudas information om matens innehåll av allergener.

- Följande uppgifter ska kunna lämnas vid beställning om kunden frågar:
  - **Varans beteckning (namn)**
  - **Ingrediensförteckning**
  - **Vikt/volym**
  - **Kontaktuppgifter** till den som tillagat och/eller förpackat maten
  - **Förvaringsanvisning/särskilda villkor för användning,** gäller exempelvis om

livsmedlet måste förvaras på något särskilt sätt, t.ex. i kyla.
  - **Bruksanvisning** (när det är särskilt viktigt att livsmedel används eller hanteras på rätt sätt, t.ex. hur en maträtt ska tillagas eller tinas upp)

- För dessa livsmedel måste även följande uppgifter kunna lämnas om kunden frågar:
  - **Ursprung eller härkomst**, gäller bl.a. frukt och grönt

- I samband med leverans av livsmedlet har kunden rätt att få all information ovan och dessutom **bäst före-datum/sista förbrukningsdag**. Informationen kan lämnas muntligt eller skriftligt. Kan personen som levererar livsmedlet inte ge tillräckliga svar kan den kontakta verksamheten som har gjort maten eller lämna över skriftlig information om maten.

Spårbarhet – bakåt till leverantör

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

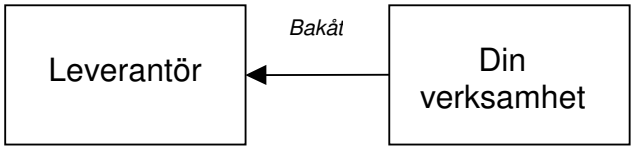
När något går fel, t.ex. att ni orsakar en matförgiftning, måste ni veta var ni köpt era varor. Spårbarhet är av betydelse för att kunna hitta och kassera råvaror och förpackningsmaterial som är hälsofarliga.

Våra rutiner

- Spårbarhet ett steg *bakåt* ska finnas för:
  - Råvaror och andra varor som används i maten/produkterna
  - Ingredienser
  - Förpackningsmaterial

- Följande ska finnas dokumenterat för spårbarhet ett steg *bakåt*:
  - Leverantörens namn.
  - Vilka varor som har levererats in.
  - När (datum) varorna har levererats in.

- Följesedlar, kvitton eller detaljerade fakturor används som dokumentation.



Reklamationer och klagomål

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

Har företaget orsakat matförgiftning, allergisk reaktion eller annan skada på kunden, måste det bemötas på ett seriöst sätt. Dels för att minimera kundens besvikelse och dels för att undvika att fler drabbas. Reklamationer och klagomål från kunder visar på att något behöver åtgärdas eller förbättras.

Om man orsakat en matförgiftning eller skada på kunden innebär inte att du måste stänga din verksamhet. Men informera miljöförvaltningen i din kommun.

Våra rutiner

- Reklamationer och klagomål kan t.ex. vara:
  - Magsjuka, t.ex. kräkningar och diarré
  - Illamående
  - Allergisk reaktion
  - Tandskada
  - Skärskada
  - Felaktig märkning

- Kontakta miljöförvaltningen när det finns misstanke om att någon kan bli eller har blivit matförgiftad, fått en allergisk reaktion eller på annat sätt blivit skadad av livsmedel.

  Tel.nr. miljöförvaltning:…….

- Reklamationer och klagomål dokumenteras på blanketten *Reklamationer*.

Hygienrond (konsumentförpackat)

För att egenkontrollen ska bli levande i verksamheten, behöver det kontrolleras att rutiner följs och att blanketter fylls i. Det är även viktigt att kontrollera att lokalen och utrustningen är ren, så att de inte utgör en risk för livsmedlen.

En hygienrond genomförs för att kontrollera att det dagliga arbetet med egenkontrollen följs.

Våra rutiner

- Hygienronden genomförs minst 1 gång var tredje (3:e) månad.
- Under hygienronden inspekteras det fysiska, t.ex. lokaler, utrustning och personal, samt att rutiner och blanketter används på det sätt det är tänkt och att kontroller utförs enligt rutinerna.
- Följ blanketten *Hygienrond – konsumentförpackade livsmedel* och gå igenom status på olika områden i egenkontrollen. Är allt som det ska vara, sätt ett kryss (X) i rutan. Upptäcks fel/brister sätt ett F i rutan. Dokumentera felet/bristen och korrigerande åtgärder på blanketten *Fel/brister och korrigerande åtgärder*.

Hygienrond (beredning/tillagning)

För att egenkontrollen ska bli levande i verksamheten, behöver det kontrolleras att rutiner följs och att blanketter fylls i. Det är även viktigt att kontrollera att lokalen och utrustningen är ren, så att de inte utgör en risk för livsmedlen.

En hygienrond genomförs för att kontrollera att det dagliga arbetet med egenkontrollen följs.

Våra rutiner

- Hygienronden genomförs minst 1 gång per månad.
- Under hygienronden inspekteras det fysiska, t.ex. lokaler, utrustning och personal, samt att rutiner och blanketter används på det sätt det är tänkt och att kontroller utförs enligt rutinerna.
- Följ blanketten *Hygienrond – beredning/tillagning av livsmedel* och gå igenom status på olika områden i egenkontrollen. Är allt som det ska vara, sätt ett kryss (X) i rutan. Upptäcks fel/brister sätt ett F i rutan. Dokumentera felet/bristen och korrigerande åtgärder på blanketten *Fel/brister och korrigerande åtgärder*.

Provtagning

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

Att ta prover är ett sätt att skaffa fram bevis på att rutinerna fungerar på ett effektivt sätt och att resultatet är säker mat. Prover kan tas i mat, i lokalen och på redskap eller utrustning.

Våra rutiner

Kontroll av rengöring

- Var 3:e månad – ta två prover eller fler med rengöringsplattor, som visar hur rengöringen fungerat. När du sköter provtagningen själv, följ den anvisning för provtagning som följer med förpackningen.

- Förvara rören stängda i rumstemperatur i 5 dagar.
- Läs av resultaten genom att räkna antalet ”prickar” (bakteriekolonier) på båda sidor av rengöringsplattan. Jämför resultatet med anvisning som följer med förpackningen.
- Negativa resultat som ”godkänd med anmärkning” eller ”underkänd” kräver åtgärder. Rengör provtagningsplats enligt rengöringsrutin, ta ett nytt prov från samma ställe som fått negativt resultat.

- Dokumentera på blanketten *Provtagning Resultat.*
- Kassera de använda rengöringskontrollerna med brännbart avfall.

Kontroll av rengöring för tappställen och ismaskiner

- Rengöringskontroll för olika tappställen (kranar och slangar) och ismaskiner görs 1 ggr/år genom att mikrobiologiskt analysera vatten/is.

- Märk ut och numrera alla tappställen och ismaskin på en ritning. Märk provet med tappställets nummer.

- Prover på vatten/is skickas till ett ackrediterat laboratorium som gör mikrobiologiska analyser av vatten. Provsvaren från laboratorium sparas.

- Negativa provsvar som ”tjänligt med anmärkning” eller ”otjänligt” kräver åtgärder. Rengör provtagningsplats enligt rengöringsrutin, ta ett nytt prov från samma ställe som fått negativt resultat och skicka in för ny analys.

- Det företag som har eget vatten och bereder/tillagar mat, behöver även beakta rutinen om vatten.

- Dokumentera på blanketten *Provtagning Resultat.*

Kontroll och kalibrering av mätutrustning

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

När du ska mäta olika saker i egenkontrollen behöver du mätutrustning som visar rätt. Genom att kalibrera mätutrustningen ställs den in för att visa rätt och du får ett bevis på att den visar rätt. Mätutrustning bör även mellan kalibreringstillfällena kontrolleras. Till exempel kan en termometer med insticksgivare kontrolleras mot varmt vatten (100 ℃) och smältande is (0 ℃).

Våra rutiner

- Kontroll och kalibrering av mätutrustning ska göras med följande intervall.
  - Vågar som används till försäljning av varor på lösvikt ska kalibreras 1 gång/år.
  - En termometer med insticksgivare som används i egenkontrollen ska **kalibreras** minst 1 gång vart femte (5:e) år.
  - **Kontroll** av termometer med insticksgivare ska göras minst 1 gång/år.
  - Övrig mätutrustning som används t.ex. IR-termometer, logger, se rekommendationer för respektive utrustning.

- Kalibrering av termometrar med insticksgivare kan göras med egen kalibreringsutrustning eller lämnas till företag som utför kalibrering.

- Det räcker med att en av företagets termometrar med insticksgivare kalibreras och de andra termometrarna med insticksgivare kan sedan kontrolleras mot den kalibrerade termometern.

- Spara dokumentation från kalibreringsresultaten.

Så här kontrollerar du en termometer med insticksgivare

- Kontroll av termometrar med insticksgivare som används i egenkontrollen ska göras minst 1 gång/år.

- Tänk på att ju tjockare insticksgivaren är, desto längre tid tar det innan termometern visa ett slutresultat.

- Kontroll mot +100°C:
  Doppa insticksgivaren i kokande vatten. Vänta tills resultatet har stabiliserat sig och visat samma temperatur en stund. Notera temperaturen.

- Kontroll mot ±0°C:
  Rör försiktigt med insticksgivaren i en behållare (gärna en termos) som innehåller mycket krossad is med lite kallt vatten. Rör tills resultatet har stabiliserat sig och visat samma temperatur under en stund. Notera temperaturen.

- Kontroll mot kalibrerad termometer:
  Insticksgivaren från en kalibrerad termometer och en som ska kontrolleras stoppas in på samma ställe i samma livsmedel. Vänta tills resultaten stabiliserat sig i båda termometrarna. Notera temperaturen.

- Om din egen termometer avviker mer än ±0,5°C vid någon av kontrollmetoderna enligt ovan – justera din egen termometer eller byt ut den mot en termometer som visar rätt. Avviker din termometer för mycket bör den bytas ut.

- Dokumentera på blanketten *Kontroll av mätutrustning.*

Genomgång och uppdatering av egenkontrollen (revision)

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

För att egenkontrollen ska vara aktuell och till ett stöd, är det nödvändigt att någon ansvarig går igenom och uppdaterar det som är relevant. Det handlar om att försäkra sig om att rutiner och kontroller fungerar, att resultat från kontroller granskas och att fatta beslut om åtgärder för förbättringar.

Om man inte tar sig tid till detta kommer egenkontrollen bli mindre och mindre pålitlig.

Våra rutiner

- 1 gång per år (som minimum) går man igenom egenkontrollen för att försäkra sig om att egenkontrollen efterlevs och att den är aktuell.

- För att kunna göra genomgång och uppdatering av egenkontrollen behöver man tillgång till dokumentationen. T.ex. flödesscheman, faro-analyser, rutiner och blanketter.

- Är det flera som är ansvariga för olika områden, bör alla ansvariga vara med på genomgången.

- Följ frågorna på blanketten *Genomgång och uppdatering* och dokumentera på den.

Fel/brister och korrigerande åtgärder

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

Fel/brister (avvikelser) i form av oförutsedda händelser uppstår i alla verksamheter. Det visar att något behöver åtgärdas eller förbättras. Att företaget har fel/brister och korrigerande åtgärder dokumenterade är viktigt för en aktiv egenkontroll som bidrar till förbättringar!

Våra rutiner

- De fel/brister (avvikelser) som denna rutin omfattar är oförutsedda händelser, som inte dokumenteras på andra blanketter i egenkontrollen.

- Fel/brister (avvikelser) som denna rutin omfattar kan t.ex. vara:
  - Att rutiner i egenkontrollen inte följs.
  - Att maskin eller redskap går sönder.
  - Att en glasburk går sönder.
  - Att golv eller väggar har sprickor eller är skadade.

- Fel/brister (avvikelserna) och vidtagna eller korrigerande åtgärder dokumenteras på blanketten *Fel/brister och korrigerande åtgärder.*

Dokumentation och arkivering

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

Företaget måste ha ordning och reda på alla olika dokument i egenkontrollen. Kom ihåg att dokumentationen över temperaturkontroller, rengöring etc. är era bevis på att allt har gått rätt till och att ni uppfyller lagkraven. Om det skulle hända något, t.ex. att en kund blivit matförgiftad, skulle ingen tro på ett företag som inte har några dokumenterade bevis.

Våra rutiner

- Blanketter ska vara signerade.
- Spara ifyllda blanketter i minst 2 år.
- Spara följesedlar i minst 5 år.
- Dokumenten förvaras så att de inte försvinner eller förstörs.
- Dokument i datorn bör man göra backup på regelbundet. Backup bör förvaras på annan plats.
- Dokumenten i egenkontrollen uppdateras vid behov. Minst en gång om året görs en genomgång av att rutiner och blanketter är aktuella.

Transport – inköp

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

När ni själv handlar varor hos grossist eller i butik gäller samma krav för transporten som i all övrig hantering. Det är viktigt att hålla en obruten kylkedja för att bakterierna inte ska föröka sig.

Transportmedlet är en del av verksamheten. Ni är ansvarig för varorna under egen transport.

Våra rutiner

- Livsmedel, förpackningsmaterial och kemikalier ska förvaras separat, så att de inte kommer i kontakt med eller kan kontaminera varandra. Var extra noga med att separera varor som innehåller allergener.
- Alla varor ska vara förpackade.
- Transportmedlet ska vara rent.
- Lämplig utrustning för att bevara kyla eller värme ska användas, t.ex. frigolitlådor eller skåp.

Temperaturkrav för transporterade varor
Kärntemperatur i livsmedlet ska under egen transport vara:

- **+8°C** eller kallare för kall mat eller **enligt varans märkning**
- **+60°C** eller över för varm mat.

Temperatur på livsmedlets yta ska vara:

- **-18** till **-15°C** eller kallare för fryst mat

Kontroll av temperatur vid ankomst

- Varje gång – yttemperatur på livsmedel.
- Gör stickprov på olika livsmedel.

- Kylvaror - kontrollera temperaturen på livsmedlets yta med en instickstermometer som läggs mellan två kylda varor (tänk på att inte göra mätningen på ytteremballage).

- Frysvaror – kontrollera temperaturen på livsmedlets yta med en instickstermometer som läggs mellan två frysta varor (tänk på att inte göra mätningen på ytteremballage).

- Rengör termometerns insticksgivare före och efter varje mätning.

- Vid avvikelser på kylvaror – kylvaror som är varmare än rekommenderad temperatur på ytan med mer än +2°C vid ankomst, gör en extra kontroll genom att köra insticksgivaren i kärnan på en vara. Om kärntemperaturen avviker från rekommenderad temperatur ska den värmebehandlas enligt rutin inom 1 dygn eller kasseras.

- Dokumentera temperatur och åtgärder vid avvikelse på följesedel eller blanketten *Temperaturkontroll Varumottagning*

Transport för catering (beredning/tillagning)

Transportmedlet är en del av verksamheten. När livsmedel transporteras gäller samma krav som för övrig hantering. För att undvika att bakterierna förökar sig eller bildar gift i maten ska den transporteras enligt rutinens temperaturkrav. Det är också viktigt att maten som transporteras är väl täckt så att den inte kontamineras.

Våra rutiner

- Varor och färdiglagad mat som transporteras ska förvaras separat. Var extra noga med att separera varor som innehåller allergener.
- Alla varor ska vara förslutna, t.ex. lock eller plastfilm.
- Transportmedlet ska vara rent.
- Lämplig utrustning för att bevara kyla eller värme ska användas, t.ex. frigolitlådor eller skåp.
- Vid misstanke om kontaminering – kassera varan.
- Kom ihåg att ge kunden rätt information om matens innehåll.
- Kunden ska signera mottagen leverans på blanketten *Transport Catering*.
- För att uppfylla kraven på spårbarhet ett steg *framåt* ska följande finnas dokumenterat på blanketten *Transport Catering*:
  - Kundens (mottagarens) namn.
  - Vilka varor och hur mycket som har levererats ut.
  - När (datum) varorna har levererats ut.
  - Till vilken adress varorna har levererats.

Temperaturkrav för catering

- Vid överlämnandet ska:
  - kärntemperaturen vara **+60°C** eller varmare för varm mat.
  - yttemperaturen vara **+8°C** eller kallare för kall mat eller **enligt varans märkning**
  - yttemperaturen vara **-18°C** eller kallare för fryst mat.

Kontrollera temperatur vid ankomst/överlämning

- **Varje gång** – yttemperatur på kall mat och kärntemperatur på varm mat.
  - Gör stickprov i olika livsmedel/maträtter.

- Kärn- och yttemperaturen mäts med en insticksstermometer. Stick ner insticksgivaren i varm mat. Lägg insticksgivaren på kall mat. Yttemperaturen på frysta livsmedel mäts genom att insticksgivaren läggs mellan två varor. Bryt inte en förpackning i onödan.

- Om varm mat har en kärntemperatur kallare än +60°C, mät yttemperaturen med insticksgivaren. Om yttemperaturen är kallare +55°C, kassera livsmedlet.

- Om kall mat har en yttemperatur varmare än +8°C, kassera maten.

- Om frysta livsmedel har en yttemperatur varmare än -15°C, kassera livsmedlet.

- Rengör termometerns insticksgivare före och efter varje mätning.

- Dokumentera temperaturen på blanketten *Transport Catering*. Avvikelser på varorna och temperaturen samt åtgärder dokumenteras på blanketten *Fel/brister och korrigerande åtgärder*.

Bufféservering (inkl. salladsbar)
(beredning/tillagning)

När kunderna tar maten själv är det extra viktigt att ha uppsikt över att maten inte smittas ned med t.ex. virus, bakterier eller allergener.

Våra rutiner

- Varmhållen mat ska ha en **kärntemperatur varmare än +60°C**. Se även rutin för varmhållning.
- Kall mat ska ha en yttemperatur som är **+12°C eller kallare och får vara i serveringen i max 5 timmar**.
- Kall mat som står framme mer än 5 timmar, t.ex. salladsbar där kunden plockar själv, ska ha en yttemperatur som är **+8°C eller kallare.**
- Förvara kylvaror så att kylan bevaras. Använd gärna hjälpmedel som t.ex. kylplattor eller isade kärl.
- Se till att olika livsmedel har egna serveringsredskap/bestick.
- Ha ordning och reda på buffén!
- Ta inte ut mer mat än nödvändigt på buffén. Fyll istället på mindre mängder men fler gånger.
- **Mat som varit ute på bufféer ska inte återanvändas.**
- Vid misstanke om kontaminering – kassera maten.

Kontroll av temperatur vid bufféservering

- **Varje dag** då bufféservering sker – kärntemperatur i varm mat och yttemperaturen på kall mat.
- Gör stickprov i olika livsmedel/maträtter.

- Kärn- och yttemperaturen mäts med en insticksstermometer. Stick ner insticksgivaren i varm mat. Lägg insticksgivaren på kall mat.

- Om varm mat har en kärntemperatur kallare än +60°C, mät yttemperaturen med insticksgivaren. Om yttemperaturen är kallare än +55°C, kassera maten.

- Om kall mat har en yttemperatur varmare än +12°C eller +8 °C (servering längre än 5 timmar), kassera maten.

- Rengör termometerns insticksgivare före och efter varje mätning.

- Dokumentera temperaturen samt åtgärder vid avvikelser på blanketten *Temperaturkontroll Varmhållning och kall mat.*

Spårbarhet – framåt till kund (catering)
(beredning/tillagning)

Ur ett kundperspektiv är det framförallt viktigt för att förhindra att varor, som kan skada eller framkalla sjukdom, når kunden. När sådana varor levererats till kund, ska ni veta vilka kunderna är och ta tillbaka varorna.

Våra rutiner

- Vid leverans/catering av varor ska följande finnas dokumenterat för spårbarhet ett steg *framåt*:
  - Kundens (mottagarens) namn.
  - Vilka färdiga varor och hur mycket som har levererats ut.
  - När (datum) varorna har levererats ut.
  - Till vilken adress varorna har levererats.

- Dokumenteras på blanketten *Transport Catering*

Diskning

Avser konsumentförpackat
Avser beredning/tillagning

Det är viktigt att redskap, porslin eller annat som ska komma i kontakt med oförpackade livsmedel är riktigt rent. På så sätt minskar man risken för kontaminering av allergener och mikroorganismer.

Våra rutiner

- Glas, porslin, bestick, redskap och utrustning som tål maskindisk diskas med fördel i maskin.
- Byt diskvatten vid behov.
- Rengöring av diskmaskin ska göras:
  - 1 gång/vecka för s.k. hushållsmaskin
  - 1 gång/dag för storköksmaskin

  Kontrollera rengöring enligt provtagningsrutin.
- Om vattentemperaturen är för låg – höj värmen enligt instruktion för diskmaskin och gör ny temperaturkontroll.
- Kontakta reparatör om temperaturproblem kvarstår.
  - Tel diskmaskinsservice ……
  - Kontaktperson ....…….……...

Rekommenderad vattentemperatur i storköks-diskmaskin:
- **+30-40°C** för förspolning
- **+60-70°C** för disk
- **+80-90°C** för skölj

- Råd vid handdisk:
  - Förskölj i rinnande ljummet vatten (för att maten inte ska torka fast)
  - Diska i varmt med diskmedel (för att ta bort matrester)

- Efterskölj i varmt vatten (för att få bort diskmedel och för att disken ska torka fortare)
- Låt disken lufttorka

Kontroll av vattentemperatur i storköksmaskin

- **2 ggr/år** – Kontrollera diskvatten och sköljvatten manuellt enligt rutin. Jämför resultaten med diskmaskinens termometer (display).

- Temperaturen för diskvatten mäts genom att insticksgivaren doppas ned i diskvattnet.

- Temperaturen för sköljvattnet mäts genom att en tunn (tråd) temperaturgivare monteras in i diskmaskinen. Se till att sköljvattnet träffar givaren. Alternativt – be din leverantör av diskmedel att mäta temperaturen för sköljvatten.

- Rengör termometerns givare efter varje mätning.

- Dokumentera på blanketten *Temperaturkontroll Diskmaskin.*

Bakgrund och beskrivning av branschriktlinjen Säker mat i Servicehandeln

Bakgrund

Svensk Servicehandel & Fast Food är en branschorganisation med gamla anor och med en bred medlemskrets. Hos våra medlemmar hanteras och säljs olika typer av livsmedel och hanteringen varierar beroende på verksamhetens inriktning. En del hanterar enbart förpackade livsmedel. En del hanterar både förpackade och oförpackade livsmedel. En del bereder egna maträtter.

För att underlätta för livsmedelsföretagen att efterleva lagen är lagstiftarens ambition att branschorganisationer ska utveckla och underhålla nationella branschriktlinjer. Livsmedelsverket bedömer branschriktlinjer i Sverige.

Livsmedelsföretagaren är alltid den som är ansvarig för att kraven i livsmedelslagstiftningen följs och att konsumenterna får säker mat. Branschriktlinjen ska visa hur företagen i vår bransch kan göra för att uppfylla och redovisa efterlevnad av lagkraven på livsmedelshygien, HACCP-principer, mikrobiologiska kriterier och temperaturkontroller. Dessutom ska branschriktlinjen visa på hur företagen kan använda sig av dokumentation för att bevisa att allt gått rätt till. De företag som hanterar och säljer endast konsumentförpackade varor måste ha en faroanalys, men behöver inte ha en HACCP-plan som visar hur CCP:er styrs och kontrolleras. Alla företag måste ha rutiner för grundförutsättningar.

Denna branschriktlinje ska bidra till att säkra en gemensam nivå i alla medlemmars dagliga arbete för säker mat. Att kunden alltid ska kunna känna sig trygg och få säker mat är en självklarhet för oss! Slarvar någon av oss drabbar det hela branschen negativt.

Ambitionen är att denna branschriktlinje ska vara lätt att förstå och kunna användas som ett praktiskt verktyg direkt i användarens egen verksamhet.

Syfte

Branschriktlinjen syftar till att underlätta och förenkla för medlemmar i branschorganisationen Svensk Servicehandel & Fast Food att skapa ett system för egenkontroll, för att uppfylla och redovisa efterlevnad av gällande livsmedelslagstiftning.

Målgrupp och omfattning

Målgruppen för branschriktlinjen är medlemmar i branschorganisationen Svensk Servicehandel & Fast Food. Medlemmarna driver bl.a. gatukök, servicebutik som bereder sallad, smörgås och korv med bröd, spelbutik, hamburgerrestaurang och pizzeria. Målgruppen hanterar, bereder, tillagar och/eller säljer följande varor:

Konsumentförpackade livsmedel

Konsumentförpackade tillredda
Torrvaror
Kylvaror
Frysvaror
Mejerivaror

Konsumentförpackade råa
Frysvaror
Kylvaror
Grönsaker & frukt
Nötkött, fryst/kylt, hel, bitar, färs
Ägg

Paketering i butik, alla varutyper*
Lös-/kulglass*
Mjukglass*
Godis/nötter lösvikt*
Slush*
Kaffe*

Beredning/tillagning av livsmedel

Beredning/tillagning tillredda
Korv, olika typer
Kebab
Chicky bits, eller liknande
Färdigrätter, t.ex. paj, pasta
Delikatessvaror, fetaost, haloumi, oliv, korv
Bröd, mat- och fikabröd
Läsk/vatten ur pistol
Övriga Torrvaror
Övriga Kylvaror
Övriga Frysvaror
Mejerivaror

Beredning/tillagning råa
Hamburgare, olika typer
Kött, färs, bitar, hel
Fisk & skaldjur, färs, bitar, hel
Fågel, färs, bitar, hel
Pizza, olika typer
Kebab
Pommes frites, eller liknande
Grönsaker, rotfrukter & frukt
Lagad maträtt
Smörgås, fylld baguette
Sallader, olika typer, portion
Sushi
Bake off-bröd
Ägg
Övriga Torrvaror
Övriga Kylvaror
Övriga Frysvaror

* För att anpassa till användarens verksamhet har paketering i butik samt varor som innebär en viss beredning lagts in i huvudkategorin konsumentförpackade livsmedel.

Avgränsningar

Branschriktlinjen omfattar de livsmedel och den hantering som i huvudsak bedrivs hos och är representativ för medlemsföretag inom branschorganisationen Svensk Servicehandel & Fast Food. Eftersom medlemsföretagen är en heterogen grupp, dels vad gäller typ av livsmedel som säljs och dels typ av livsmedelshantering, kommer branschriktlinjen inte att täcka in exakt alla medlemsföretagens verksamheter.

Branschriktlinjen omfattar inte följande hantering/livsmedel, som eventuellt förekommer hos fåtalet medlemmar:

- Styckar, maler eller förpackar om rått kött för försäljning
- Serverar rått kött
- Tillverkar köttberedningar
- Import av livsmedel
- Säljer eller serverar färsk fisk och skaldjur (exkl. sushi)

Branschriktlinjen är frivillig att följa. Livsmedelsföretagaren är alltid ansvarig för att livsmedelslagstiftningen uppfylls och måste därför, utöver innehållet i branschriktlinjen, göra nödvändiga tillägg och/eller anpassningar.

Lagar, förordningar och föreskrifter

Branschriktlinjen beaktar och omfattar följande lagar, förordningar och föreskrifter:

- Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning (spårbarhet)
- Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien
- Förordning (EG) nr 853/2004 om hygienregler för livsmedel med animaliskt ursprung (endast kraven på råa fiskprodukter har beaktats)
- Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (Informationsförordningen)
- LIVSFS 2014:4 om livsmedelsinformation

I arbetet med branschriktlinjen har även Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier beaktats, men kraven i denna förordningen berör inte målgruppen för denna branschriktlinje.

HACCP och grundförutsättningar

HACCP är ett ord som medlemmar i branschorganisationen Svensk Servicehandel & Fast Food säkert stött på någon gång. Bokstäverna HACCP står för Hazard Analysis Critical Control Point. Det innefattar principer som alla livsmedels-företag enligt lag är skyldiga att grunda sitt kontrollsystem för säkra livsmedel på. HACCP handlar om att företaget har ett levande system med rutiner och kontroller etc., som förebygger att kunden aldrig blir sjuk eller skadas av det han/hon äter eller dricker.

Det som gör att kunden kan bli sjuk eller skadas brukar kallas för faror. Faror delas in i fyra olika typer:

- *Mikrobiologiska*, t.ex. mögel eller bakterier
- *Fysiska*, t.ex. glas- eller metallbitar
- *Kemiska*, t.ex. rester av smörjmedel och rengöringsmedel eller mykotoxiner
- *Allergener*, t.ex. mjölkproteiner eller nötproteiner.

Huvudsyftet med HACCP är alltså att garantera framställandet av säkra livsmedel, som är fria från sjukdomsframkallande mikroorganismer, främmande föremål, hälsofarliga substanser och allergener.

HACCP beskrivs i Codex Alimentarius dokument *Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969 Rev. 4-2003).* Dokumentet finns att ladda ner på Livsmedelsverkets hemsida (ww.slv.se). Förenklat handlar HACCP om att:

- Identifiera och känna till alla steg och faror som är avgörande (kritiska) för livsmedelssäkerheten
- Använda effektiv styrning och kontroll i dessa steg
- Övervaka att styrningen och kontrollen är effektiv
- Följa upp och anpassa vid förändringar

Denna branschriktlinje är grundad på HACCP-principerna och utformad för att passa medlemmarnas art och storlek. I och med att branschriktlinjen bygger på att systemet för egenkontroll individuellt ska kunna anpassas till medlemmens verksamhet och livsmedel kommer nivån på styrningen att variera baserat på risken. Det ska dock poängteras att varje livsmedelsföretagare har ett eget ansvar att säkerställa att maten är säker.

Denna branschriktlinje har utgångspunkt i HACCP men medvetet har vissa begrepp valts bort i rutiner och blanketter för att underlätta för användaren av branschriktlinjen.

HACCP som fokuserar på att styra och kontrollera kritiska styrpunkter, s.k. CCP, ersätter inte andra rutiner för att garantera en hygienisk miljö och säkra livsmedel. Företaget ska även ha tillräckliga planerade rutiner för s.k. grundförutsättningar. Det är alla andra rutiner och förutsättningar som måste vara införda och uppfyllda för att kunna garantera en hygienisk miljö och säkra livsmedel. T.ex. personlig hygien, skadedjursbekämpning, utbildad personal och underhåll. I denna branschriktlinje görs ingen åtskillnad mellan HACCP och grundförutsättningar.

Abstrakta begrepp som t.ex. CCP (kritiska styrpunkter) och GF (grundförutsättningar) har valts bort och istället används benämningar som antas ligga närmare användarens vardag. I branschriktlinjen finns det inte några

fastställda CCP:er. Huvudsakliga anledningen är att det som avgör vad som blir en CCP eller inte, är beroende av flera faktorer som bestäms av varje företags verksamhet och typ av varor som man hanterar och säljer. Istället finns det rutiner/arbetsmoment som är utvalda och markerade som kritisk hantering. De rutiner/arbetsmoment som är utvalda som kritisk hantering är följande:

- Värmebehandling (inkl. återuppvärmning)
- Nedkylning
- Hantering av sushi
- Beredning enligt recept

Det som skiljer dessa tre rutiner från övriga rutiner är i huvudsak att de enligt lagstiftningen ska kontrolleras enligt tydliga dokumenterade rutiner och att kontrollerna utförs med täta intervall, egentligen varje dag. Rutinerna som är kritisk hantering gäller endast verksamheter som bereder/tillagar livsmedel.

Åtgärder för att underlätta tillämpning av branschriktlinjen

Utöver de åtgärder som vidtagits för att underlätta för användaren när det gäller HACCP, se kapitlet ovan, har ytterligare några åtgärder vidtagits för att underlätta för användaren av branschriktlinjen.

Återuppvärmning/återupphettning anses i branschriktlinjen vara en del i värmebehandling. Rutinen för värmebehandling innefattar även återuppvärmning/återupphettning.

Intern revision är ett abstrakt begrepp som i branschriktlinjen benämns genomgång och uppdatering.

Livsmedel som inte är färdigförpackade benämns i lagtext som livsmedel som säljs utan att vara förpackade, livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran och livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning. För att underlätta för användaren används istället de förenklade begreppen oförpackat livsmedel, förpackat på försäljningsstället på kundens begäran och förpackat för direkt försäljning.

Arbetet med att utveckla och underhålla branschriktlinjen

Innehållet i branschriktlinjen har i projektform utvecklats av personal anställda på branschorganisationen Svensk Servicehandel & Fast Food, konsultföretaget Bergström & Hellqvist AB och företrädare för medlemsföretagen med verksamhetsinriktningar som är representativa för branschen: gatukök,

servicebutik som bereder sallad, smörgås och korv med bröd, spelbutik och pizzeria.

Branschriktlinjen har utarbetats i samråd med Livsmedelsverket.

Branschriktlinjen ska bidra till bättre egenkontroll och säkrare mat hos våra medlemmar. Svensk Servicehandel & Fast Food tillser att en årlig uppföljning och utvärdering av branschriktlinjens genomslag och effekt göras. Synpunkter från användare och kontrollmyndigheter ska tas emot och samlas in aktivt som ett underlag i en ständig förbättring av branschriktlinjen.

Om strukturen

I branschriktlinjen eftersträvas en enkel pedagogisk röd tråd som ska stimulera en aktiv och medveten egenkontroll. Den röda tråden kan illustreras enligt följande:

Flödesscheman →	Faroanalyser →	Rutiner för säker mat →	Blanketter
Vad arbetar vi med och hur gör vi det?	*Hur kan det bli en fara i maten?* *Vad kan hända med människan?*	*Hur ska vi göra för att undvika faran?*	*Hur redovisar vi att vi gjort rätt?*

I flödesscheman beskrivs de huvudsakliga stegen i flödet från inköp till försäljning eller servering. För varje flödesschema finns det en faroanalys. I faroanalysen finns det beskrivet hur det kan bli en fara i varje steg i flödesschemat och vad som kan hända med människan om den utsätts för faran. För varje fara som finns beskriven i faroanalysen anges vilka rutiner som krävs för att undvika faran.

Rutinerna är till för att styra och kontrollera olika delar av verksamheten, för att undvika fara för människan (kunden). I rutinerna beskrivs hur företaget ska göra och vad som är viktigt att tänka på för att hantera faran. I vissa rutiner ingår att göra kontroller av olika saker, t.ex. temperaturen. Resultatet från en kontroll måste dokumenteras, dels för att bevisa att företaget har följt sina rutiner och dels för att kunna gå tillbaka till dokumentationen om det händer något som är fel. Blanketterna som finns till vissa rutiner är en hjälp för att dokumentera det som behöver dokumenteras och för att bevisa att egenkontrollen är aktiv och fungerar.

Varför rutinerna i egenkontrollen är viktiga och vad som kan hända om de inte följs är central kunskap som ska genomsyra branschriktlinjen och användarens verksamhet. Varje rutin inleds därför med att förklara varför det är viktigt att den finns och fungerar.

Blanketter

I detta avsnitt finns samtliga blanketter som det finns hänvisningar till i olika rutiner i branschriktlinjen.

Rekommendationen är att du skriver ut eller kopierar blanketterna nedan innan du fyller i dem. På så sätt har du tillgång till ett original när du behöver nya eller flera exemplar av blanketterna.

Våra leverantörer

Leverantörens namn	Varor	Kontaktperson	Tel.

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Varumottagning, blankett

Temperatur (°C)	Märkning *(X = OK)*	Vara	Avvikelse och åtgärd vid avvikelse	Datum	Sign

Temperaturkontroll Kyl och Frys, blankett

Lufttemperatur i kyl ska vara enligt märkning på produkten el. kallare
Lufttemperatur i frys ska vara **-18°C el. kallare**. **-20°C el. kallare** för fisk till sushi.

År: _____

Datum	Kylar (°C)	Nr	Frysar (°C)	Nr	Åtgärder vid avvikelse	Sign

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Temperaturkontroll Värmebehandling, blankett

Kontroll vid varje tillagningstillfälle gäller livsmedel enligt rutinen.
Kärntemperatur ska vara **+75°C eller varmare.**

År: _____

Datum	Livsmedel	Kärntemp (°C)	Åtgärder vid avvikelse	Sign

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Temperaturkontroll Varmhållning och kall mat, blankett

Kontroll 1 ggr/dag. Varm mat: Kärntemperatur ska vara **+60°C eller varmare.**
Kall mat: Yttemperatur ska vara **+12°C eller +8°C eller kallare.**

Månad: **År:**

Datum	Varm mat	Kall mat	Kärntemp (°C)	Åtgärder vid avvikelse	Sign
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

Temperaturkontroll Nedkylning, blankett

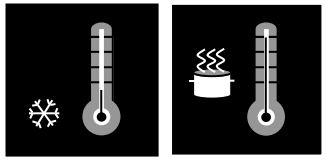
Temperaturen ska ner till **+8°C eller kallare** inom **4 timmar**.

År: _____

Datum	Livsmedel	Kärn-temp (°C)	Tid (kl) In	Ut	Åtgärder vid avvikelse	Sign

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Transport Catering



Levererat datum	Vara/maträtt	Temperatur (°C)	Mängd (antal port, vikt etc)	Namn (kund)	Leveransadress (kund)	Signatur (Kund)	Signatur

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Temperaturkontroll Sushi, blankett

Kontroll **1 ggr/dag.** Kärntemperatur ska vara **+4°C eller kallare.**

Månad: **År:**

Datum	**Fisk/skaldjur** (ange vad som kontrollerats)	**Kärntemp** (°C)	**Åtgärder vid avvikelse**	**Sign**
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

Ändringar av och avvikelse mot recept, blankett

Datum	**Recept** (Vilket recept har förändrats?)	**Ändring/Avvikelse** (Vad har ändrats i receptet?)*	**Muntlig och skriftlig information uppdaterad?**	**Signatur**

*Kom ihåg att noga läsa igenom ingrediensförteckningen på nya sammansatta produkter så att alla allergener/ingredienser kommer med.

Planerade utbildningar

Utbildningens namn	**Utbildare** (utbildarens namn och ev. företagsnamn)	**Deltagarens namn**	**Datum** (när utbildningen ska genomföras)

Utbildningskort

Namn:	Personnummer:	Anställningsdatum:

Befattning och arbetsuppgifter:

Utbildning och erfarenhet innan anställningen:

Genomförda utbildningar (innehåll, längd, utbildare/företag):	Datum:	Signatur:

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Temperaturkontroll Storköksdiskmaskin, blankett

Vatten till förskölj **+30°C till +40°C**
Diskvatten **+60°C till +70°C**
Sköljvatten **+80°C till +90°C**

Datum	Diskvatten temp	Sköljvatten temp	Åtgärder vid avvikelse	Sign

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Underhållsrond, blankett

Datum: **Sign:**

Lokal & utrustning	OK?	Fel/brister (avvikelse)	Planerad åtgärd (åtgärd, tidsplan, ansvarig)	Åtgärdat datum	Sign.
Innertak					
Väggar					
Golv					
Golvbrunnar					
Belysningsarmatur					
Dörrar/portar					
Fönster					
Ventilation inkl. filter					
Fläktar inkl. filter					
Kyl inkl. lister					
Frys inkl. lister					
Kranar					
Slangar					
Bänkar					
Hyllor					
Lådor					

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Lokal & utrustning	OK?	Fel/brister (avvikelse)	Planerad åtgärd (åtgärd, tidsplan, ansvarig)	Åtgärdat datum	Sign.
Ugnar					
Skärmaskin					
Diskmaskin					
Toalett					
Tvättställ/handfat					

Lokal & utrustning	OK?	Fel/brister (avvikelse)	Planerad åtgärd (åtgärd, tidsplan, ansvarig)	Åtgärdat datum	Sign.

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Reklamationer, blankett

Steg 1

Datum och tidpunkt:		
Mottagen av:		
Kunden	Namn:	
	Adress:	
	Hemtelefon:	Mobiltelefon:
Symtom:		
Maträtt/vara:		

Steg 2

Tillverkad/tillagad datum:
Fler som har drabbats? Antal?:
Maträttens/varans innehåll (råvaror och ingredienser):
Finns det något kvar av maträtten/varan i företaget?:
Behöver någon maträtt/vara återkallas från andra kunder?:

Kontakta kommunens miljöförvaltning! Telnr……
Handläggare_____Datum:_____

Steg 3

Behöver mat/vara slängas?
Behöver leverantörer kontaktas? Om ja, vilka?
Hur var status på kontrollpunkter (för kritisk hantering, t.ex. temperaturer) vid tillverkningsdagen:

Steg 4

Vilka åtgärder har gjorts mot kund?
Vilka åtgärder har gjorts inom företaget?
Vilken information har lämnats till kommunens miljöförvaltning?

Hygienrond – konsumentförpackade livsmedel, blankett

År: _____

Är allt som det ska vara sätt ett kryss (X) i rutan.
Upptäcks fel/brister sätt ett F i rutan! Använd blanketten *Fel/brister och korrigerande åtgärder.*

Månad (var tredje månad)	Väggar, golv, bänkar och ytor är synligt rena	Utrustning och redskap är synligt rena	Städ-utrustning är synligt ren och rätt förvarad	Papper och tvål finns för handtvätt	Hygienregler följs av personalen	Ingen risk för intrång eller inga spår av skadedjur	Avfall och returgods utan risk	Varor, förpack-ningar och kemikalier är separerade	Märkning eller information av varor är korrekt	Temperatur-kontroller är dokumen-terade	**Datum**	**Sign**

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Hygienrond – beredning/tillagning av livsmedel, blankett

År: _____

Är allt som det ska vara sätt ett kryss (X) i rutan.
Upptäcks fel/brister sätt ett F i rutan! Använd blanketten *Fel/brister och korrigerande åtgärder.*

Månad	Väggar, golv, bänkar och ytor är synligt rena	Utrustning och redskap är synligt rena	Städ-utrustning är synligt ren och rätt förvarad	Papper och tvål finns för handtvätt	Hygienregler följs av personalen	Ingen risk för intrång eller inga spår av skadedjur	Avfall och returgods utan risk	Varor, förpack-ningar och kemikalier är separerade	Märkning eller information av varor är korrekt	Kontroller i kritisk hantering är dokumenterade enligt rutin och avvikelser är åtgärdade	Prover med tryckplattor (Tas minst var 3:e mån)	**Datum**	**Sign**
Jan													
Feb													
Mars													
April													
Maj													
Juni													
Juli													
Aug													
Sept													
Okt													
Nov													
Dec													

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Provtagning resultat, blankett

Datum	Prov (rengöring/tappställe/ismaskin)	På vad är provet taget?	Resultat	Åtgärder vid avvikelse	Sign

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Kontroll av mätutrustning, blankett

Termometer med insticksgivare:
Kontroll 1 ggr/år
Kalibrering 1 ggr/5:e år
Avvikelse max ±0,5°C

Övrig mätutrustning
Se rutin för kontroll och kalibrering

Datum	Utrustning	Resultat	Åtgärder vid avvikelse	Sign

Genomgång och uppdatering av egenkontroll, blankett

Datum: **Närvarande:**

Har vi ny hantering av mat/varor? Nej ☐ Ja ☐	Måste något åtgärdas? Nej ☐ Ja ☐	Om ja, vad måste åtgärdas? Ansvarig: Klart senast datum:	Klart! Signatur:
Har verksamheten förändrats genom t.ex. om-/tillbyggnad eller ändrade flöden? Nej ☐ Ja ☐	Måste något åtgärdas? Nej ☐ Ja ☐	Om ja, vad måste åtgärdas? Ansvarig: Klart senast datum:	Klart! Signatur:
Stämmer flödesscheman och faroanalyser med de varor vi hanterar och vår verksamhet? Nej ☐ Ja ☐	Måste något åtgärdas? Nej ☐ Ja ☐	Om ja, vad måste åtgärdas? Ansvarig: Klart senast datum:	Klart! Signatur:
Stämmer rutiner och blanketter med de varor vi hanterar och vår verksamhet? Nej ☐ Ja ☐	Måste något åtgärdas? Nej ☐ Ja ☐	Om ja, vad måste åtgärdas? Ansvarig: Klart senast datum:	Klart! Signatur:
Har kontrollmyndigheten gjort inspektion eller revision under året? Nej ☐ Ja ☐	Måste något åtgärdas? Nej ☐ Ja ☐	Om ja, vad måste åtgärdas? Ansvarig: Klart senast datum:	Klart! Signatur:

Har åtgärder som beslutades på förra genomgången och uppdateringen genomförts? Nej ☐ Ja ☐	Måste något åtgärdas? Nej ☐ Ja ☐	Om ja, vad måste åtgärdas? Ansvarig: Klart senast datum:	Klart! Signatur:
Är personalen tillräckligt utbildade i livsmedelshygien, matallergi och verksamhetens egenkontroll? Nej ☐ Ja ☐	Måste något åtgärdas? Nej ☐ Ja ☐	Om ja, vad måste åtgärdas? Ansvarig: Klart senast datum:	Klart! Signatur:
Har hygienronder utförts enligt rutin? Nej ☐ Ja ☐	Måste något åtgärdas? Nej ☐ Ja ☐	Om ja, vad måste åtgärdas? Ansvarig: Klart senast datum:	Klart! Signatur:
Har reklamationer hanterats enligt rutin? Nej ☐ Ja ☐	Måste något åtgärdas? Nej ☐ Ja ☐	Om ja, vad måste åtgärdas? Ansvarig: Klart senast datum:	Klart! Signatur:
Har avvikelser och korrigerande åtgärder hanterats enligt rutin? Nej ☐ Ja ☐	Måste något åtgärdas? Nej ☐ Ja ☐	Om ja, vad måste åtgärdas? Ansvarig: Klart senast datum:	Klart! Signatur:

Fel/brister och korrigerande åtgärder, blankett

Datum	**Fel/brist** (avvikelse) (Vad har hänt?)	**Åtgärder vid avvikelse** (Vad har vi gjort åt avvikelsen?) **och/eller** **Korrigerande åtgärder** (Vad gör vi för att förhindra att det händer igen?)	**Genomfört** (Datum och signatur)

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Ordlista

I denna ordlista förklaras i första hand de ord som inte förklaras i texten och som omnämns på flera ställen i branschriktlinjen.

Allergen	Ämne som kan ge en allergisk reaktion.
Beredning	Delning av livsmedel, t.ex. ost, eller blandning, t.ex. av olika ingredienser, eller att sätta samman olika varor, t.ex. fyllda baguetter, eller att förbereda livsmedel innan tillagning eller servering, t.ex. sköljning av grönsaker eller skära upp kött.
Fara	Ett biologiskt eller kemiskt (inkl. allergener) ämne eller fysiskt föremål som kan orsaka en negativ hälsoeffekt eller skada på konsument.
Insticksgivare	Sticka/spjut av metall som sticks in i livsmedel för att mäta kärn-/innertemperaturen.
Kassera	Kasta eller slänga bort.
Kritisk hantering	Den hantering som man med hänsyn till livsmedels-säkerheten måste vara särskilt uppmärksam på att den går rätt till. Kontroller sker med täta intervall, i huvudsak varje dag hanteringen förekommer i verksamheten.
Kontaminera	Smitta ned eller förorena.
Korrigerande åtgärd	Åtgärder som ska vidtas och/eller har vidtagits vid fel/brister (avvikelser) som upptäcks i verksamheten, t.ex. om temperaturkrav ej uppfylls eller rutiner inte följs. Åtgärden syftar till att förhindra upprepning.
Logger	Utrustning som automatiskt registrerar och sparar data, t.ex. temperaturen.
Släng	En tyghanduk som fungerar som en grytlapp.

Tillredd	Förstekt/-kokt eller motsvarande.
Varor	Livsmedel samt förpackningsmaterial som ska användas till livsmedel.
Ytteremballage	Wellpapp, backar eller liknande som varor förvaras i.

Bilagor

Bilaga I Exempel matris – Hitta dina flödesscheman och faroanalyser

I exemplet nedan har man kryssat i att man endast säljer korv med bröd:

Vad har du?	Flödesscheman / Faroanalyser	Konsumentöpackade livsmedel	Paketering av livsmedel i butik	Beredning av kall mat	Tillagning av kall mat	Tillagning av varm mat	Konsumentöpackade livsmedel	Paketering av livsmedel i butik	Beredning av kall mat	Tillagning av kall mat	Tillagning av varm mat	Rätt/råa kött, fågel, fisk och skaldjur	Tillredda kött-, fågel-, fisk-, skaldjur	Grönsaker & frukt	Torrvaror	Övriga kylvaror t.ex. mejerivaror och ägg	Bröd och bakverk
	Finns på sida/sidor…	23	24	25	26	27	30-32	33-38	39-42	43-47	48-52	55-58	59	60	61	62	63
	Bredning/tillagning tillredda																
X	Korv, olika typer				X					X			X		X		X
	Kebab				X					X			X	X	X	X	X
	Chicky bits, eller liknande				X					X			X				
	Färdigrätter, t.ex. paj, pasta				X					X			X				
	Delikatessvaror, ost, oliv, korv		X					X						X	X	X	
X	Bröd, mat- och fikabröd	X					X										X
	Läsk/vatten ur pistol	X					X										
	Övriga Torrvaror			X	X				X	X					X		X
	Övriga Kylvaror			X	X				X	X		X	X	X		X	X
	Övriga Frysvaror			X	X				X	X		X	X	X		X	X
	Mejerivaror			X	X											X	
	Bredning/tillagning råa																
	Hamburgare, olika typer				X					X		X		X	X	X	X

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Bilaga II Exempel matris - Hitta dina rutiner

I exemplet nedan har man kryssat i att man endast säljer korv med bröd:

Vad har du?	Rutiner (kf) = konsumentförpackat (b/t) = beredning/tillagning	Inköp	Varumottagning (kf)	Varumottagning (b/t)	Torrförvaring	Frysförvaring	Kylförvaring (kf)	Kylförvaring (b/t)	Upptining	Beredning (b/t)	Värmebehandling (b/t)	Varmhållning (b/t)	Nedkylning (b/t)	Sushi (b/t)	Godis och nötter på lösvikt	Ansvar och organisation	Utbildning och kompetens (kf)	Utbildning och kompetens (b/t)	Personlig hygien (kf)	Personlig hygien (b/t)	Vatten (b/t)	Skadedjurskontroll	Rengöring (kf)	Rengöring (b/t)	Avfall	Underhåll av lokal och utrustning (kf)	Underhåll av lokal och utrustning (b/t)	Intern märkning (b/t)	Märkning och presentation	Information och presentation	Spårbarhet - bakåt till leverantör	Reklamationer och klagomål	Hygienrond (kf)	Hygienrond (b/t)	Provtagning mätutrustning	Kontroll och kalibrering av	Genomgång och uppdatering	Fel/brister och korrigerande åtgärder	Dokumentation och arkivering	Transport - Inköp	Transport för catering (b/t)	Buffeservering (b/t)	Spårbarhet - framåt till kund	Diskning
	Finns på sida/sidor…	65	66-68	69-70	71	72-73	74-75	76-77	78	79-80	81-83	84-85	86-87	88-89	90	91-92	93	94-95	96-97	98-100	101	102-103	104-107	108-114	115	116	117	118-119	120-121	122-125	126	127	128	129	130-131	132-133	134	135	136	137-138	1
	Beredning/tillagning tillredda																																											
X	Korv, olika typer	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		
	Kebab	x		x		x		x		x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		
	Chicky bits, eller liknande	x		x		x				x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		
	Färdigrätter, t.ex. paj, pasta	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		
	Delikatessvaror, ost, oliv, korv	x		x				x		x						x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		
X	Bröd, mat- och fikabröd	x		x	x	x			x	x						x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		
	Läsk/vatten ur pistol	x		x												x		x		x	x	x		x	x		x	x		x	x	x		x	x	x	x	x	x		
	Övriga Torrvaror	x		x	x					x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		
	Övriga Kylvaror	x		x				x		x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		
	Övriga Frysvaror	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		
	Mejerivaror	x		x						x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		
	Beredning/tillagning råa																																											
	Hamburgare, olika typer	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		
	Kött, färs, bitar, hel	x		x		x		x	x	x	x	x				x		x		x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x		

Svensk Servicehandel & Fast Food
- din branschorganisation

Bilaga III Mängden ingredienser (mängdangivelse)

Mängden ingredienser, mängdangivelse, ska finnas med i märkningen av färdigförpackade livsmedel när det är viktigt för kunden att få den informationen. Det är viktigt för att kunden inte ska bli lurad och kunna jämföra olika produkter med varandra, både ekonomiskt och näringsmässigt.

Mängd ska anges för:

- Ingredienser eller ingredienskategori som ingår i livsmedlets beteckning t.ex. mängden räkor i en räksallad eller mängden köttbullar i en köttbullsmörgås.
- Ingredienser som kunden förknippar med ett visst livsmedel, t.ex. mängden fetaost i en grekisk sallad eller mängden räkor i en skagenröra.
- Ingredienser som särskilt lyfts fram i märkningen (utöver beteckning och ingrediensförteckning); t.ex. mängden frukt på en vara märkt med ”Nu med extra mycket frukt”.
- Ingredienser som är viktiga för att skilja på olika sorters livsmedel, t.ex. mängden av fläskkött och nötkött i blandfärs.

Mängd behöver **inte** anges för:

- Ingredienser som tillsats i små mängder för att ge arom, t.ex. mängden kanel i kanelbullar eller mängden chili i en chilikorv.
- Ingredienser som ingår i livsmedlets beteckning utan att vara avgörande för kundens val, t.ex. mängden socker i en sockerkaka eller mängden kål i kåldolmar (köttmängden behöver däremot anges).

För dig som märker färdigförpackade livsmedel

Så här gör du:

- Det är den genomsnittliga mängden av ingrediensen (t.ex. andelen räkor i en räksallad eller en skagenröra, andelen köttbullar i en köttbullsmörgås) eller ingredienskategorin (t.ex. andelen skaldjur i en skaldjurssallad eller andelen frukt i en fruktsmoothie) som ska tas med i märkningen. Det är den mängd som ingår i livsmedlet om du följer ditt recept eller ditt vanliga sätt att bereda livsmedlet (med normala variationer inom ramen för god tillverkningssed).
- Dela (dividera) vikten av ingrediensen eller ingredienskategorin med livsmedlets totala vikt. Om t.ex. 35 gram fetaost har använts vid tillverkningen av 100 g grekisk sallad innehåller salladen 35 % fetaost.
- Mängdangivelsen ska i normalfallet anges i procent.
- Mängdangivelsen kan ingå:

– I livsmedlets beteckning, Skagenröra med 15 % räkor
– I anslutning till beteckning, ostsmörgås, 30 % ost.
– I ingrediensförteckningen, …**fetaost** (35 %)…

Läs mer om märkning:
Livsmedelsverkets vägledning till förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
Livsmedelsföretagens märkningshandbok