

## **ANVISNING FÖR UPPGÖRANDE AV EGENKONTROLLPLAN FÖR TRANSPORTFÖRETAG/LAGERLOKALER**

Alla företagare som verkar inom livsmedelsbranschen ska ha en skriftlig egenkontrollplan, planen är specifik för varje företagare. Genom utövande av egenkontrollen bevarar man livsmedlens goda kvalitet fram till mottagaren. Egenkontroll är ett lagstadgat krav för alla typer av livsmedelsföretagare. Genom att utöva egenkontroll ska livsmedelsföretagaren minimera risker och faror som kan uppstå inom verksamheten samt se till att livsmedelslagar och förordningar följs.

*En egenkontrollplan bör innehålla följande:*

### **1. BESKRIVNING AV VERKSAMHETEN**

Företag/verksamhetsidkare, verksamhetens namn, adress, telefonnummer, epost, ansvarspersoner och personalens storlek (antalet chaufförer).

- Antalet fordon samt antalet fordon som utför temperaturreglerad transport.
- Om lager finns skall lagrets storlek framgå och om verksamheten äger varorna.
- Om verksamheten bedriver internationell transport och omfattas av ATP-överenskommelsen. (Så gott som alla internationella landtransporter av djupfrysta livsmedel och merparten av transporter av kylda livsmedel omfattas av ATP-överenskommelsen. Även sjöresor som understiger 150 km omfattas av överenskommelsen).

Eventuell införsel av livsmedel från inre marknaden eller tredje länder skall framgå här, speciellt införsel av livsmedel som kräver specialkompetens (t.ex. kosttillskott) alternativt livsmedel som är avsedda för särskilda grupper (t.ex. barnmat, modersmjölksersättningar, kostersättningar m.m.).

### **2. ANSVARSPERSONER**

Utse ansvarspersoner för olika uppgifter: t.ex. inköp av livsmedel, mottagningskontroller, förvaringsutrymmen, kyl- och frysutrymmen, diskning, tillbakadragning, inskolning av ny personal/hygienskolning, avfall och kundrespons.

### **3. VARUMOTTAGNINGSKONTROLLER**

Om externa leverantörer är anlitade, räkna upp vilka som levererar vilka varor samt hur varorna levereras. Berätta hur ankommande varors skick, förpackningspåskrifter och temperaturer kontrolleras och antecknas. Beskriv hur man går tillväga om brister upptäcks hos ankommande varor och vilka de korrigerande åtgärderna är.

### **4. KYL- OCH FÖRVARINGSUTRYMMEN**

Om kylar och frysar finns inom verksamheten, gör en lista över dem med information om vad som förvaras var och i vilken temperatur. Beskriv hur ofta temperaturerna kontrolleras och antecknas samt vilka de korrigerande åtgärderna är vid avvikelser från fastslagna gränsvärden. Beskriv varornas cirkulation i lagret (först in-först ut). Redogör för hur kylars och frysars rengöring och avfrostning sköts samt var åtgärderna antecknas.

## 5. LIVSMEDELSTRANSPORT

Beskriv de olika stegen som förekommer vid transport t.ex. lastning, transport och lossning. T.ex. kontrollera att kylan är påslagen i bilen och rätt temperatur inställd före lastning.

Redogör för vilka temperaturintervall olika livsmedel ska transporteras vid samt hur dessa upprätthålls. Finns t.ex. ett registrerat temperaturmätningssystem i bilarna?

Temperaturkrav på transporter av **animaliska livsmedel** från finska Livsmedelsverkets (fd Eviras) anvisning 16025/6.

Livsmedel	Temperatur
färska fiskeriprodukter, upptinade, oförädlade fiskeriprodukter samt kokta och kylda skaldjurs- och blötdjursprodukter	nära temperaturen av smältande is
kallrökta och färsksaltade fiskeriprodukter samt vakuum- och skyddsgasförpackade förädlade fiskeriprodukter	0–3 °C
övriga förädlade fiskeriprodukter (med undantag för helkonserver och de övriga förädlade fiskeriprodukter som håller i rumstemperatur), sushi samt levande musslor	Högst 6 °C
inre organ	högst 3 °C
rått kött	högst 7 °C
kött av fjäderfä	högst 4 °C
produkter av rått kött	högst 4 °C
malet kött och malen lever	högst 2 °C
malet kött av fjäderfä	högst 2 °C
lättfördärliga mjölkbaserade produkter vars tillverkning omfattar minst pastörisering eller motsvarande behandling	högst 8 °C
övriga lättfördärliga mjölkbaserade produkter samt lättfördärlig mjölk och grädde	högst 6 °C
äggprodukter som kräver kylförvaring	högst 4 °C
djupfrysta eller frysta livsmedel (för vars temperatur inget annat föreskrivs i hygienförordningen om livsmedel av animaliskt ursprung)	-18 °C eller kallare

Om färdiga rätter transporteras, redogör för hur de är ordnade (rutt, transportkärl, temperaturkontroller enligt den rutt som i tid tar längst). Hur ofta mäts och kontrolleras temperaturerna hos både kalla och varma maträtter. Kalla rätter transporteras i max 6 °C och varma i minst 60 °C.

Kalibrering och underhåll av utrustning (termometrar, kylaggregat m.m.) bör också framgå.

## 6. PERSONALENS HYGIEN

Transport av obehandlad mjölk, slaktkroppar avsedda för livsmedel och transport av oförpackade lättförskämbara livsmedel kräver hygienpass. Det skall gå att säkerställa att personalen har hygienpass fysiskt eller elektroniskt om sådant krävs. Hygienpass rekommenderas för alla chaufförer som transporterar kylda livsmedel eftersom utbildningen ger en bättre förståelse för betydelsen av egenkontroll.

## 7. TILLBAKADRAGNINGSSITUATION

Om verksamheten äger de livsmedel som transporteras skall det framgå till vilka företag man levererar produkter (företagets namn, telefonnummer och kontaktperson). En beskrivning av hur ett livsmedel som inte uppfyller de lagstadgade kraven återkallas ska finnas. ÅMHM bör informeras om eventuell återkallelse.

## 8. STÄDNING OCH RENHÅLLNING

Uppgör en städplan ur vilken det framgår:

- Rengöringsmetod
- Rengöringsintervall
- Rengörings- och desinfektionsmedel
- För ytor, som städas mer sällan än en gång per vecka, ska man föra bok över när städningen har blivit utförd. Kemikaliernas datasäkerhetsblad sparas i egenkontrollmappen. Redogör för vem som sköter om städning (utomstående företag, personalen).
- Beskriv t.ex. hur transportkärnen rengörs. Servicerapporter ska fogas till egenkontrolldokumentationen.

## 9. BEKÄMPNING AV SKADEDJUR

Uppgör en plan för bekämpning av skadedjur ur vilken det framgår vilka förebyggande åtgärder man har vidtagit för att förhindra förekomsten av skadedjur (t.ex. flugor, gnagare) samt hur man går tillväga ifall man upptäcker skadedjur. Iakttagelser och åtgärder för dokumenteras. Förebyggande åtgärder är t.ex. rengöring av utrymmen, att undvika direkt golvförvaring, insektsnät, elektriska flugfångare, fällor och eventuella avtal med företag inom branschen.

## 10. AVFALLSHANTERING

Redogör för hur eventuell uppsamling av avfall är ordnad. Om transport av t.ex. fiskrens förekommer ska det säkerställas att detta hålls skilt från livsmedel.

## 11. KLAGOMÅL

Berätta hur man går till väga vid kundklagomål (sakliga kundklagomål antecknas fysiskt eller elektroniskt. Orsaken till klagan, datum samt åtgärder antecknas). Kan vara t.ex. att varor inte transporterats tillräckligt kallt, åtgärd kan vara återdragningar och att kylaggregatet kontrolleras.



## **12. DOKUMENTATION OCH UPPBEVARING AV DENNA**

Berätta var egenkontrolldokumenterna förvaras. Egenkontrollplanen ska alltid förvaras tillgänglig för personal samt tillsynsmyndighet.

- Temperaturloggar (för transporter över 2 timmar skall ett registrerande temperaturkontrollsystem finnas).
- Eventuella service rapporter

Temperaturdokument ska sparas i 2 år. Utöver detta kan även hygienpass och ATP-intyg för transportbilen behövas.

## **13. UPPDATERING AV EGENKONTROLLPLANEN**

Egenkontrollen ska årligen, samt vid förändringar i verksamheten, gås igenom för att kontrollera att den överensstämmer med nuläget. Dessutom behövs:

- Datum för uppgörande och uppdatering av planen
- Namn på den som uppgjort/uppdaterat planen
- Vid väsentliga förändringar t.ex. ny lokal, påbörjad import/export ska man alltid meddela ÅMHM.