

ANVISNING FÖR UPPGÖRANDE AV EGENKONTROLLPLAN FÖR BAGERI

Egenkontroll är ett lagstadgat krav för alla livsmedelsföretagare. Genom att utöva egenkontroll försöker livsmedelsföretagaren minimera risker och faror som kan uppstå inom verksamheten samt se till att livsmedelslagar och förordningar följs och livsmedel framför allt håller en god kvalitet.

Alla företagare som verkar inom livsmedelsbranschen ska ha en skriftlig egenkontrollplan.

En egenkontrollplan bör innehålla följande delområden:

1. BESKRIVNING AV VERKSAMHETEN

Företag/verksamhetsidkare, bageriets namn, adress, telefonnummer, e-post, personalens storlek, och ev bageributiks öppethållningstider. Lista vad som tillreds och säljs. Vilken typ av bageriverksamhet har man. Levererar man själv sina produkter?

2. ANSVARSPERSONER

Utse ansvarspersoner för olika uppgifter: t.ex. inköp av livsmedel, mottagningskontroller, recept, tillredning, förvaringsutrymmen, kyl- och frysutrymmen, produkternas kvalitetskontroller, förpackningsmaterial och -påskrifter, egenkontrollprovtagning, transport, diskning, tillbakadragning av produkter, inskolning av ny personal/hygienskolning, städning, avfall, kundrespons, utredning av matförgiftning (allergener).

3. VARUMOTTAGNINGSKONTROLLER

Räkna upp vilka leverantörer som levererar vilka varor till bageriet samt hur varorna levereras. Berätta hur ankommande varors skick, förpackningspåskrifter och temperaturer kontrolleras och antecknas. Beskriv hur man går tillväga om man upptäcker brister hos ankommande varor och vilka de korrigerande åtgärderna är. Ifall varorna hämtas själv från en partiaffär, beskriv hurudana kontroller som görs vid inköpstillfället och hur varorna transporteras.

4. KYL- OCH FÖRVARINGSUTRYMMEN

Gör en förteckning på alla kylar och frysar, vad som förvaras var och i vilken temperatur. Redogör för hur produkter skyddas och förvaras. Redogör för hur specialdietprodukter och dess råvaror förvaras och hur kontamination av dessa förhindras. 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. RÅVAROR, TILLSATSÄMNINGEN OCH RECEPT

Redogör för om tillsatsämnen kommer som blandningar eller som enskilda produkter. Hur säkerställer man att produkterna inte innehåller mer tillsatser än vad som är tillåtet. Var förvarar man skriftliga och uppdaterade recept över samtliga produkter. Hur säkerställer man sig vid tillverkning av dietprodukter, t.ex. glutenfria bakverk och andra ämnen som kan orsaka allergier och intolerans?

6. TILLVERKNING (Gäller främst större bagerier)

Gör ett flödesschema för olika produktgrupper och för hur människorna rör sig i bageriet. Exempel på flödesschema för matbröd: Mjölförråd → deg → jäsnings → bakning → jäsnings → gräddning → nedkylning → förpackning → transport. Exempel för konditoriprodukt: Mjölförråd → tillverkning av smet → portionering → gräddning → nedkylning → fyllning → dekoration → förpackning → transport.

7. GRÄDDNING

Gör en förteckning över ugnar och beskriv vilka typer av produkter som gräddas i vilken ugn (t.ex. glutenfrittbröd i egen ugn).

8. FRITERING

Vad friterar man? Hur ofta tillsätts olja, filtrering av oljan, hur ofta byts oljan ut samt rengöring av fritösen. Rekommenderad friteringstemperatur är $180^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$.

9. NEDKYLNING

Hur kyls man ner lättförskämbara produkter, vilken utrustning har man, vilka produkter kyls ner och hur följer man med nedkylningshastigheten från $\geq +60^{\circ}\text{C}$ till $\leq +6^{\circ}\text{C}$ på maximalt fyra timmar.

10. FRYSNING

Vilka frysanordningar använder man och vilka produkter fryser man in. Hur märks infrysade produkter (namn, datum).

11. FÖRSÄLJNING AV VARMA PRODUKTER (piroger och liknande)

Hur följer man med temperaturen hos produkter som säljs varma ($\geq +60^{\circ}\text{C}$).

12. DIREKTFÖRSÄLJNING TILL KUND

Hur säljs produkterna (kylanordningar, rumstemperatur) och hur skyddas produkterna under försäljningen (droppskydd, bröddukar eller kåpor över

bröd och bullar (getingar ochflugor utestängs)). Använder man sig av bageriets eller butikens försäljningsanordningar. Information till kunden om produktens innehåll (viktigt för allergiker, gluten och laktosintoleranta) hållbarhetstid.

13.FÖRPACKNING, FÖRPACKNINGSMATERIAL OCH –PÅSKRIFTER

Hurudana förpackningar till varorna används? Papperspåsar, plastlådor, påsa osv?

Var förvaras förpackningsmaterialet och är förpackningsmaterialet lämpat för livsmedelsbruk

(tillverkaren kan ge ett intyg över att förpackningsmaterialet är lämpligt för livsmedelsbruk).

Hur kontrolleras att förpackningspåskrifterna är riktiga när t ex recepten ändrats På vilka grunder har produkternas bäst före datum eller sista användningsdag bestämts. Hur tar man i beaktande förpackning av dietprodukter (t.ex. glutenfria, sockerfria). Vilka uppgifter och hur ger man uppgifterna om produkterna vid försäljning i den egna butiken (muntligt vid förfrågan, uppskrive information vid försäljningsdisken, blädderbok osv)

14.TRANSPORT

Hur är transporten ordnad (egna transportbilar, köptjänster, vilka produkter transporteras, för packas produkterna och vilken är transporttiden). Hur ofta mäts och antecknas kyltransporttemperaturerna. Ifall man saknar kyltransport för lättförskämbara varor, hur säkerställer man att kylkedjan inte bryts.

15.PERSONALENS HYGIEN

Beskriv hur man sörjer för en god hygien (handtvätt, arbetskläder, huvudbonad). En person som hanterar lättförskämbara, oförpackade livsmedel ska ha hygienpass, giltigt salmonellintyg samt ett utlåtande över sitt hälsotillstånd, vilket har utfärdats av en yrkesmänniska inom hälsovården. Salmonellintyg ska förnyas efter resor utanför Nordens länder som varat mer än 4 dygn.

16.UTOMSTÅENDE GÄSTER

Redogör för hur man ordnat det då utomstående personer gästar bageriet, skyddskläder.

17.DISKNING

Beskriv hur kärlden rengörs (tvätt 60-70°C och sköljning $\geq 82^\circ\text{C}$) och hur ofta tvätt- och sköljtemperaturerna antecknas. Diskmaskinens servicerapporter ska fogas till egenkontrolldokumentationen.

18. TILLBAKADRAGNINGSSITUATION

Redogör för till vilka företag man levererar produkter. Beskriv hur man återkallar ett sådant livsmedel som inte uppfyller de lagstadgade kraven, t ex innehåller nötter som inte finns angivet på förpackningspåskrifterna. Hur informerar man om tillbakadragningen. En hälsoinspektör bör informeras om saken.

19. HUSHÅLLSVATTEN

Är livsmedelslokalen ansluten till kommunalt vattenbolag eller egen brunn. Ifall man har en egen brunn, vem tar vattenprover och hur ofta.

20. 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 för bok över när städningen har blivit utförd. Kemikaliernas datasäkerhetsblad sparas i egenkontrollmappen. Redogör för vem som sköter om städning (utomstående företag, personalen). Beskriv hur rengöring transportfordon, och -lådor har ordnats.

21. BEKÄMPNING AV SKADEDJUR

Uppgör en plan för bekämpning av skadedjur ur vilken det framgår vilka förebyggande åtgärder man har vidtagit för att hindra förekomsten av skadedjur (t.ex. flugor, gnagare) samt hur man går tillväga ifall man upptäcker skadedjur. Iakttagelser och åtgärder bör dokumenteras. Förebyggande åtgärder är t.ex. rengöring av utrymmen och apparatur, ordning och reda i förråden, insektnät, elektriska flugfångare, fällor och eventuella avtal med företag inom branschen. Beskriv var transportutrustning (t.ex. lådor) förvaras. De ska förvaras skyddade från skadedjur och fåglar.

22. AVFALLSHANTERING

Hur är uppsamling av avfall ordnad. Hur ofta töms och rengörs avfallskärnen, sorteras avfallet och hur är avfallskärnen placerade.

23. PROVTAGNINGSPLAN

Redogör för vilka egenkontrollprover som tas, hur ofta de. Ytrenhetsprover tas av ytor, som kommer i direkt kontakt med oförpackade livsmedel och ätfärdiga livsmedel. Prover tas 1-2 gånger/ år av 4 ytor/ gång i litet bageri. 4-6 ggr/år minst på 6-8 ytor stort bageri. Hur bestäms hållbarheten för

produkter och (hur analyseras näringsinnehållet? Har vi ännu inte efterfrågat)

24. KUNDRESPONS OCH MATFÖRGIFTNING

Berätta hur man går tillväga med kundklagomål (sakliga kundklagomål antecknas i ett häfte eller på en för ändamålet avsedd blankett). Orsaken till klagan, datum samt åtgärder antecknas). Vid matförgiftning (minst fyra insjuknade) meddelas genast till ÅMHH, tfn. +358 18 528 600.

25. DOKUMENTATION OCH UPPBEVARING AV DENNA

Berätta var egenkontrolldokumenterna förvaras. Egenkontrollplanerna ska alltid förvaras i livsmedelslokalen tillgänglig för personalen och inspektören. Följande dokument ska också finnas:

- temperaturuppföljningar
- resultaten av gjorda egenkontrollprover
- undersökningsresultat av myndighetsprovtagningar
- *information om partinummer (köttråvaror)*
- kundklagomål
- information om leveranser (kan vara i elektroniskt format). Ovan nämnda dokument ska sparas i 2 år.

Dessutom bör följande dokument alltid finnas:

- kopior på hygienpass
- salmonellintyg och information om när personer inom personalen senast har varit på hälsokontroll

26. UPPDATERING AV EGENKONTROLLPLANEN

Egenkontrollplanerna bör gås igenom **årligen**. Planerna ska uppdateras då man tar i bruk nya maskiner, råvaror eller börjar tillverka nya produkter. Skriv upp datum för uppgörande och uppdatering av planen

BILAGA 1

Baserat på Handels- och industriministeriets förordning om förpackningspåskrifter för livsmedel 1084/2004

Obligatoriska förpackningspåskrifter 6 §

På en livsmedelsförpackning skall åtminstone följande påskrifter finnas:

- livsmedlets beteckning
- förteckning över beståndsdelar
- mängden av vissa beståndsdelar
- innehållsmängden
- minsta hållbarhetstid eller sista användningstidpunkt
- namnet, firman eller bifirman och adressen i fråga om tillverkaren, förpackaren eller försäljaren inom Europeiska unionen
- ursprungsland eller ursprungsregion, ifall ett utelämnande kan vilseleda konsumenten i fråga om livsmedlets ursprung
- livsmedelspartiets kod
- vid behov förvaringsanvisning
- vid behov bruksanvisning
- vid behov varningspåskrift

Beståndsdelar som orsakar överkänslighet som avses i 23 §

- 1) spannnål som innehåller gluten (vete, råg, korn, havre, spelt, kamut eller hybridiserade sorter därav) och produkter därav, med följande undantag:
 - a) vetebaserad glukossirap, inklusive dextros ⁽¹⁾
 - b) vetebaserade maltodextriner ⁽¹⁾
 - c) kornbaserad glukossirap
- 2) kräftdjur och produkter därav
- 3) ägg och produkter därav
- 4) fisk och produkter därav, med följande undantag:
 - a) fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidpreparat
 - b) fiskgelatin eller husbloss som används som klaringsmedel i öl och vin
- 5) jordnötter och produkter därav
- 6) sojaböner och produkter därav, med följande undantag:
 - a) fullständigt raffinerad sojaolja och fullständigt raffinerat sojafett ⁽¹⁾
 - b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturligt D-alfa-tokoferol, naturligt D-alfa-tokoferolacetat och naturligt D-alfa-tokoferolsuccinat från sojaböner

- c) fytosteroler och fyrosterolestrar utvunna ur vegetabiliska oljor som härrör från sojaböner
- d) fytostanolestrar framställda av steroler från vegetabiliska oljor som härrör från sojaböner
- 7) mjölk och produkter därav (inklusive laktos), med följande undantag:
 - a) vassle som används för framställning av destillat eller etanol av jordbruksprodukter för spritdrycker och andra alkoholhaltiga drycker
 - b) laktitol
- 8) nötter: mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), Macadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*) samt produkter därav, med följande undantag:
 - a) nötter som används för framställning av destillat eller etanol av jordbruksprodukter för spritdrycker och andra alkoholhaltiga drycker
- 9) selleri och produkter därav
- 10) senap och produkter därav
- 11) sesamfrön och produkter därav
- 12) svaveldioxid och sulfit i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO₂
- 13) lupin och produkter därav
- 14) blötdjur och produkter därav.

- (1) gäller även produkter framställda därav, förutsatt att bearbetningsprocessen inte förmodas ha ökat den allergenitet som Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet fastställt för den produkt de härrör från.
-

Skriv upp allergiframkallande ingredienser med fet stil eller stora bokstäver så de sticker ut ur texten. T ex HASSELNÖTTER, VETEMJÖL, **jordnötter, mjölk**