

EGENKONTROLL- PROGRAMMETS INNEHÅLL

Egenkontrollprogrammet ska innehålla grundläggande rutiner som är anpassade för aktuell verksamhet. Punkterna 1 till 9 innehåller de grundläggande rutiner som alla livsmedelsverksamheter måste ha, medan rutinerna i punkterna 10 till 15 ska finnas med om det är relevant.

Egenkontrollprogrammet ska också innehålla information om företaget så som namn, organisationsnummer, adress, fastighetsbeteckning, vem som är företagets kontaktperson m.m. Verksamheten ska beskrivas utifrån sortiment och hantering, t.ex. kylförvaring, lösgodis, bake-off, tillagning från råvara m.m.

Utbildning

All personal som arbetar med livsmedel ska ha tillräckliga kunskaper om den livsmedelshantering som sker inom företaget. Det krävs därför en rutin och en plan för utbildning och instruktion av personalen.

Personalutrymme

Det ska finnas rutin för personlig hygien avseende bland annat arbetskläder, handtvätt, rökning/snusning och användning av smycken. Rutinen ska också innehålla information om vad som gäller vid sjukdom eller vid risk för smitta.

Vatten

Vatten används vid matlagning och vid rengöring och diskning av lokal, inredning och utrustning. Vattnet som används måste därför vara rent och fritt från bakterier, kemikalier och andra föroreningar. Rutinen ska beskriva rengöring av t.ex. slangar, kranilar och ismaskin. Kommer vattnet från egen brunn ska provtagning utföras.

Rengöring

I egenkontrollprogrammet ska det finnas rutiner som beskriver hur och hur ofta lokal, inredning och utrustning ska rengöras. Av rutinen ska det också framgå på vilket sätt och hur ofta rengöringen kontrolleras t.ex. genom visuell bedömning eller med hjälp av tryckplattor.

Skadedjur

Det ska finnas en rutin som beskriver hur uppkomst av skadedjur förebyggs, t.ex. genom att kontrollera att fönster och dörrar är täta och stängda, alternativt att de är försedda med insektsnät. Rutinen ska även beskriva aktuella åtgärder om skadedjur påträffas i lokalen. Om fällor/bekämpningsmedel behövs för att åtgärda problemet ska det framgå av rutinen var dessa är placerade och vilket/vilka medel som används.

Lokaler, utrustning och underhåll

Lokaler, inredning och utrustning ska vara utformade så att de är lätta att hålla rena. Det är viktigt att undvika "korsande flöden" av varor och personal, då det annars kan medföra förorening av livsmedel. Regelbundet underhåll är viktigt, och konstaterade brister ska noteras i en underhållsplan. Där anges även planerade åtgärder, tidsplan samt kvittens på utförda åtgärder.

Temperaturövervakning

Rutiner ska finnas för att säkerställa att tillagning, upptining, varmhållning, nedkylning, återupphettning, utleverans av varma och kalla livsmedel, samt att kyl- och frysförvaring sker på ett korrekt sätt. Diskmaskinens disk- och sköljtemperatur ska också kontrolleras. Hur ofta temperaturer kontrolleras och vilka temperaturgränser som gäller ska redovisas.

Mottagning av varor

Det ska finnas rutiner för kontroll av ankommande livsmedel t.ex. att emballaget är helt och rent, att kyl och frysvaror samt ankommande varm och kall mat håller rätt temperatur.

Avfall

Avfallet ska hanteras på ett sådant sätt att de livsmedel som hanteras, bearbetas och tillverkas inte förorenas. Rutinen ska innehålla uppgifter om hur ofta tömning sker, vem som är ansvarig m.m.

Märkning och redlighet

Livsmedelanläggningar som producerar, tillverkar och förpackar livsmedel ska ha rutiner för att garantera att livsmedlet märks på ett korrekt sätt (varubeteckning, ingredienser, allergimärkning, mängddeklaration, nettokvantitet, hållbarhet, förvaringsanvisning, namn och adress till tillverkaren, förpackaren eller säljaren m.m.). Information som lämnas om ursprung och sammansättningen av de maträtter eller produkter som serveras/säljs manuellt över disk ska vara korrekt.

Separering

Rutiner ska finnas för hur olika produkter och råvaror förvaras och hanteras åtskilda, t.ex. kött, fisk och fågel förvaras i separata kylar eller på olika hyllsektioner i kylrum, olika skärbrädor används för olika råvaror, allergener förvaras så att risk för korskontamination ej uppstår, städredskap och kemikalier förvaras i separata utrymmen m.m.

Spårbarhet

Alla råvaror och produkter ska kunna spåras ett steg bakåt och ett steg framåt (inte vid försäljning direkt till konsument) t.ex. med hjälp av följesedlar.

Förpackningsmaterial

Rutin ska finnas som säkerställer att endast förpackningsmaterial (plastfilm, plastpåsar, tråg m.m.) godkända för livsmedel används vid t.ex. paketering. Material som inte är avsett för livsmedel kan innehålla skadliga ämnen som överförs från förpackningen till livsmedlet. Det ska framgå av märkningsuppgifterna på förpackningen eller i separata handlingar att förpackningsmaterialet är anpassat för livsmedel, t.ex. orden "för livsmedel", speciell beteckning där avsedd användning framgår eller symbolen "glas + gaffel".

Återkallande av produkter och hantering av kundreklamationer

Rutiner ska finnas som beskriver hur felaktiga produkter stoppas och återkallas efter försäljning till kund. I rutinen ska det även framgå hur klagomål från kunder på hygien, redlighet och misstänkt matförgiftning hanteras.

Intern revision

Rutinerna i egenkontrollprogrammet ska kontinuerligt ses över så att de följs, och för att kontrollera att de stämmer överens med verksamheten. Om rutinerna inte stämmer eller att ändringar gjorts i verksamheten måste egenkontrollprogrammet revideras. Av rutinen ska det framgå hur ofta egenkontrollprogrammet ska revideras minst en gång per år och vid ändring.

Glöm inte att dokumentera avvikelser t.ex. vid felaktiga temperaturer, dålig rengöring eller förekomst av skadedjur samt vilka åtgärder som vidtagits. All dokumentation bör sparas i minst 2 år.

Rekommenderade temperaturer

- Kylförvaring +8°C eller kallare
 - Köttfärs +4°C eller kallare
 - Skalad potatis +6°C eller kallare
 - Marinerad rökt lax, gravad lax +4°C eller kallare
 - Färsk fisk, kokat kräftdjur +2°C eller kallare
- Frysförvaring -18°C eller kallare
- Varmhållning +60° eller varmare i max 2 timmar (potatis max 1 timme)
- Nedkylning till högst +8°C inom 4 timmar
- Återuppvärmning +70°C eller varmare
- Disktemperaturer:
 - Försköljning +35°C
 - Disktemperatur minst +60°C
 - Slutsköljning +80°C