

Rutin för rengöring

Syfte: Säkerställa att rengöring av lokal, inredning och utrustning sker effektivt och på ett sätt som minimerar risken för kontaminering av livsmedel

Omfattning: Lokal, inredning och utrustning som omfattas av verksamhetens godkännande

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Dokumentation:

- Visuella rengöringskontroll dokumenteras på journalblad minstgång per vecka
- Analysresultat efter utförda rengöringskontroller med tryckplattor
- Avvikelse och vidtagna korrigerande åtgärder

Beskrivning:

Rengöring av lokal, inredning och utrustning skall ske regelbundet enligt rengöringsprogram.

I samband med rengöring kontrolleras också att:

- Ovidkommande föremål som ej används i verksamheten ej förvaras i lokalen,
- Kemisk-tekniska varor förvaras separerade från livsmedel,
- Städutrustning förvaras separerade från livsmedel och i avsett utrymme
- Förvaringskärl, säckar mm ej förvaras direkt på golvet
- Skadedjur eller spår av skadedjur ej finns i lokalen

Resultat av rengöring kontrolleras av ansvarig person. Avvikelse dokumenteras på avvikelse rapport

Förslag på korrigerande åtgärder: om visuella rengöringskontroller eller analysresultat tyder på dålig rengöring skall rutinen ses över/personal utbildas ytterligare.

Utvärdering/tester:

- Genomgång av journalblad i samband med intern revision
- Uppföljning av avvikelse rapporter och analysresultat
- Rengöringskontroller med tryckplattor:.....prover.....per år.

Rengöringsprogram

Programmet skall omfatta hela lokalen och all inredning och utrustning

(kompletteras efter behov – skriv in frekvens och metod)

Område	Frekvens	Metod
Fettfilter, ventilationskåpa och ventilationsdon		
Golv, väggar, tak och inredning (beredningsutrymmen)		
Golv, väggar, tak och inredning (övriga utrymmen)		
Arbetsytor		
Utrustning, köksredskap, förvaringskärl, matservis		
Tappkranar, munstycken, silar, ismaskin mm		
Handtvättställ		
Golvbrunnar		
Städmaterial		
Ovidkommande föremål		
Utrustning för transport (värmeboxar, fordon mm)		
Personalutrymmen		
Avfallsutrymme/soptunnor		
Övrigt		

Rutin för underhåll av lokaler, inredning och utrustning

Syfte: Säkerställa att underhållsbehov dokumenteras och att åtgärder vidtas inom lämplig tid

Omfattning: Hela lokalen som omfattas av verksamhetens godkännande samt inredning och utrustning inklusive eventuella transportfordon.

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Dokumentation på journalblad: Signatur av ansvarig efter utförd visuell kontroll. Vid konstaterade avvikelser noteras dessa på avvikelserapport i form av underhållsbehov, förslag till åtgärder, datum för åtgärder samt kvittens av utfört arbete.

Beskrivning:

Löpande kontroll av underhållsbehov skall göras. Denna kontroll omfattar ytskikt, arbetsredskap, arbetsytor, inredning och utrustning, golv, väggar, tak, dörrar, fönster, ventilation och övriga installationer som finns i lokalen.

Kalibrering av termometrar och annan mätutrustning skall ske minst 1 gång/år.

Utvärdering/tester:

- Regelbunden genomgång och uppföljning av avvikelserapporter

Rutin för skadedjur

Syfte: Säkerställa att skadedjur ej tar sig in i lokalen så att risk för förorening av livsmedel uppstår

Omfattning: Alla lokaler som tillhör verksamheten

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Dokumentation: På journalblad: Signatur av ansvarig efter utförd visuell kontroll.

Vid konstaterade avvikelser noteras dessa på avvikelserapport i form av förslag till åtgärder, datum för åtgärder samt kvittens av utfört arbete. Sker/har det skett bekämpning skall det framgå av beteskarta var betesfällor lagts ut samt finnas giftinformation

Rapporter från saneringsfirma dokumenteras i pärm för egenkontroll.

Beskrivning:

I samband med den löpande underhållskontrollen skall särskilt kontrolleras att fönster och dörrar är tätslutande, och att dessa hålls stängda. Om fönster eller dörrar hålls öppna skall dessa vara försedda med insektsnät.

Gift får ej förvaras i livsmedelslokalen.

Backar, säckar mm skall placeras så att de ej kan utgöra skydd för skadedjur.

Avfall skall förvaras oåtkomligt för skadedjur

Utomhusmiljön runt lokalen skall vara anpassad så att risk för skadedjur minimeras

Avtal finns med saneringsfirma:_____

Kontakt tas med saneringsfirma vid behov

Utvärdering/tester:

- Genomgång av journalblad i samband med intern revision
- Uppföljning av avvikelserapporter

Rutin för förpackningsmaterial

Syfte: Säkerställa att förpackningsmaterial som används i verksamheten är godkänt för ändamålet

Omfattning: Allt förpackningsmaterial

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Dokumentation: Ev. intyg från leverantör av förpackningsmaterial

Beskrivning:

För material för förpackning av livsmedel eller annan utrustning skall det finnas underlag som visar materialets lämplighet för olika livsmedel. Detta består av antingen produktfaktablad eller märkningsuppgifter enligt följande:

- orden ”för livsmedel”
- speciell beteckning där avsedd användning framgår eller
- speciell symbol (glas+gaffel)

Kontroll av märkning sker i samband med inköp av förpackningsmaterial. Om förpackningen eller dess emballage ej är försett med märkning enligt ovan begärs intyg/produktfaktablad från leverantören.

Allt förpackningsmaterial skall förvaras så att det inte förorenas.

Förslag på korrigerande åtgärd: Material som saknar märkningsuppgifter och där intyg/produktfaktablad saknas skickas tillbaka till leverantör.

Rutin för vatten

Syfte: Säkerställa att vatten som används i verksamheten, både för livsmedelshantering och till rengöring uppfyller gällande lagstiftning

Omfattning: Allt vatten för livsmedelshantering och rengöring

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Dokumentation:

- avvikelserapporter från underhållskontroller
- analysvar från mikrobiologisk analys
- visuell rengöringskontroll

Beskrivning:

Kontroll av tappkranar (även anordningar för dosering av läsk och vatten från syrupanläggning), packningar, slangar och övriga installationer görs i samband med underhållsronder (se rutin för underhåll).

Rengöring av kranar/munstycken mm sker enligt rengöringsprogram

Tillverkning av is sker i verksamheten ja nej

Tester/utvärdering:

Mikrobiell analys av vatten/egentillverkad is:prover...gångar per år

Rutin för ankomstkontroll av varor och emballage

Syfte: Säkerställa att produkter som levereras till verksamheten har rätt temperatur samt uppfyller övriga specifikationer

Omfattning: Samtliga livsmedel samt förpackningsmaterial som levereras till verksamheten

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Dokumentation på journalblad: Minst.....gång/vecka. Alla avvikelser och korrigerande åtgärder skall dokumenteras

Beskrivning:

Temperaturen på kyl- och frysvaror kontrolleras vid varje leverans.

Temperaturen på kylvaror skall ej överstiga +8°C, eller den temperatur som tillverkaren anger på förpackningen.

Temperaturen på frysvaror skall ej överstiga -15°C eller den temperatur som tillverkaren anger på förpackningen

Emballage kontrolleras så att detta är helt och utan synbar smuts eller spår av skadedjur
Kontroll sker mot följesedel att leveransen stämmer (varuslag, antal, vikt, märkning mm.)
Produktens hållbarhetsdatum kontrolleras så att detta ej är för kort eller utgången
Vid avemballering kontrolleras så att eventuella innerpåsar är hela och rena
Produkter med ytteremballage får ej tas in i utrymme för beredning

Förslag på korrigerande åtgärder:

Om temperaturen på frysvaror överstiger -15°C skall varan skickas tillbaka till leverantör eller användas omgående efter upptining

Om temperaturen på kylvaror överstiger +8°C, eller den temperatur som tillverkaren anger på förpackningen, skall varan kasseras alternativt skickas tillbaka till leverantören.

Rengör emballaget eller kassera skicka tillbaka livsmedlet om det kan antas ha förorenats eller vara otjänligt

Utvärdering/tester:

- Genomgång av journalblad i samband med intern revision.
- Kalibrering av termometer minst 1 gång per år.

Rutin för kontroll av lufttemperatur i kylar och frysar

Syfte: Säkerställa att kyl- och frysberoende livsmedel förvaras vid korrekta temperaturer

Omfattning: Samtliga kylar och frysar i verksamheten

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Dokumentation på journalblad: Minst.....gång/vecka. Alla avvikelser och korrigerande åtgärder skall dokumenteras.

Beskrivning:

Temperaturen i kylar och frysar kontrolleras varje dag.

- Temperaturen i kylar skall ej överstiga $+8^{\circ}\text{C}$ eller den temperatur som tillverkaren anger för de livsmedel som förvaras i kylarna.
- Temperaturen i frysar skall ej överstiga -18°C
- Termometrar skall finnas i samtliga kylar och frysar
- Avfrostning av frysar och kylelement skall ske vid behov
- Frysrum större än 10 kubikmeter skall vara försedda med automatisk temperaturregistrering
- Infrysning av stora mängder livsmedel får ej ske i frys som används för lagring
- Uppthining av frysta livsmedel som är kylberoende skall ske i kyla

Förslag på korrigerande åtgärd: Om temperaturen överstiger $+8^{\circ}\text{C}$ på kylvaror kasseras dessa alternativt används omgående om de kan bedömas vara tjänliga.

Frysta produkter som tinat kan användas omgående om temperatur ej har överstigit $+8^{\circ}\text{C}$

Vid nedsatt funktion på frysen skall varorna användas med hänsyn till att angivet bäst före-datum ej längre är giltigt.

Tillkalla reparatör omgående.

Utvärdering/tester:

- Genomgång av journalblad i samband med intern revision
- Kalibrering av termometrar

Rutin för återupphettning/tillagning/varmhållning

Syfte: Säkerställa att uppvärmning av tidigare nedkylda livsmedel samt tillagning av råvaror sker vid korrekta temperaturer

Omfattning: Samtliga livsmedel som värmebehandlas

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Dokumentation på journalblad: Minst.....gång/vecka.

Beskrivning:

För tidigare tillagade rätter som nedkylts och skall återupphetas samt vid tillagning skall värmebehandling normalt pågå tills dess att en kärntemperatur av minst +70°C i två minuter uppmätts. Andra temperaturer kan accepteras om det finns rimliga förklaringar.

Kärntemperatur mäts med lämplig termometer. I vissa fall kan sensorisk och visuell kontroll baserad på erfarenhet ersätta termometer.

Varmhållning skall ske vid minst +60°C.

Kontroll av temperaturer skall ske vid varje tillfälle

Förslag på korrigerande åtgärd:

- Fortsätt med uppvärmningen tills rätt kärntemperatur uppnåtts.
- Vid felaktig varmhållningstemperatur justeras värmen om denna är över 55°C.
- Vid lägre temperatur kasseras maten

Utvärdering/tester:

- löpande kontroll av temperatur vid tillagning och varmhållning
- kalibrering av termometer
- genomgång av journalblad i samband med intern revision

Rutin för nedkylning av värmebehandlade livsmedel

Syfte: Säkerställa att nedkylning av värmebehandlade livsmedel sker på ett sätt som inte äventyrar produktsäkerheten.

Omfattning: Samtliga livsmedel som kyls ner

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Dokumentation på journalblad: Minst.....gång/vecka. Alla avvikelser skall dokumenteras

Beskrivning:

Värmebehandlade livsmedel som skall återuppvärmas eller ätas kalla skall kylas ned till max +8°C inom fyra timmar. Nedkylning skall ske i separat nedkylningsskåp, med spolring, eller med kylmantlad gryta. Mindre mängder kan kylas i is/vattenbad.

Kontroll skall ske vid varje tillfälle genom att mäta kärntemperaturen i livsmedlet.

Förslag på korrigerande åtgärd: Om nedkylning till +8°C tar mer än 4 timmar skall livsmedlet kasseras

Utvärdering/tester:

- Kalibrering av termometer minst 1 gång per år
- Mikrobiell analys av nedkylda livsmedel:prover.....gångar per år
- Genomgång av journalblad i samband med internrevision

Rutin för temperaturkontroll diskmaskin

Syfte: Säkerställa att diskning av servis, redskap mm sker vid temperaturer som medför en effektiv rengöring

Omfattning: Allt diskgoods som diskas på verksamheten

Ansvarig för att rutinen följs:

Dokumentation på journalblad: Minst....gång/vecka. Alla avvikelser och korrigerande åtgärder skall dokumenteras

Beskrivning:

- Serviceavtal finns. Efter utförd service dokumenteras servicereport i pärm för egenkontroll
- Serviceavtal finns ej. Den fasta termometern skall avläsas varje dag. Temperatur kontrolleras på disk- (60-70°C) och sköljvatten (80-90°C).

Förslag på korrigerande åtgärd: Om temperatur på disk- och sköljvatten inte är korrekt tillkallas reparatör omgående

Utvärdering/tester: Genomgång av journalblad i samband med intern revision

Rutin för spårbarhet

Syfte: Säkerställa att produkter som levererats till företaget kan spåras. Tillbaka till leverantör samt i förekommande fall till mottagare av produkter som levererats från företaget.

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Omfattning: Samtliga produkter

Dokumentation: Följesedlar/fakturor/notering på journalblad

Beskrivning:

Externt:

Uppgift om vilka produkter som levererats till företaget och av vilken leverantör skall kunna lämnas. Följesedlar/fakturor eller annan information som klargör sambandet mellan leverantör och levererad produkt skall dokumenteras och på begäran uppvisas för kontrollmyndighet.

Vid utleverans av livsmedel skall uppgift om vad som levererats ut och varumottagare samt datum för utleverans dokumenteras.

Internt:

Inköpta omförpackade livsmedel som förvaras i verksamheten skall vara märkta med uppgift om hållbarhetsdatum samt med uppgift om ingående ingredienser/beteckning.

Egentillverkade livsmedel som förvaras i verksamheten skall vara märkta med uppgift om tillverkningsdag samt med uppgift om ingående ingredienser

Rutin för märkning och presentation av livsmedel för butiker

Syfte: Säkerställa att livsmedel som saluhålls är korrekt märkta enligt gällande lagstiftning

Omfattning: Samtliga produkter som saluhålls i verksamheten

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Utvärdering/tester:

- Kontroll av märkning är korrekt sker i samband med mottagningskontroll

Förslag på korrigerande åtgärder: Om felaktigt märkta produkter påträffas skickas dessa antingen tillbaka till leverantör eller förses med korrekta märkningsuppgifter. Avvikelse och korrigerande åtgärder noteras på avvikelse rapport

Beskrivning:

Förpackade livsmedel skall vara märkta med följande uppgifter på svenska

- beteckning
- ingrediensförteckning
- mängd av vissa ingredienser
- nettokvantitet
- bäst-före dag eller sista förbrukningsdag
- förvaringsanvisning
- namn eller firmanamn och adress
- ursprung
- bruksanvisning
- verklig alkoholhalt (i förekommande fall)

Detta gäller även för ompackade/egentillverkade förpackade livsmedel som säljs för självtag

(Nedan förkryssade produkter förekommer i verksamheten)

Tilläggsmärkning av fiskeriprodukter

Tre uppgifter är obligatoriska för att fiskvaror skall få säljas:

1. Handelsbeteckning
2. Produktionsmetod
3. Fångstzon/ursprungsland

För färdigförpackade produkter skall märkningen finnas på förpackningen eller som anslag invid produkten. Vid lösvikt-försäljning i manuell fiskdisk och vid självtag skall den finnas som anslag eller skylt i anslutning till fiskdisken

Ursprungsmärkning av nötkött

Följande produkter omfattas av kravet på ursprungsmärkning:

1. Kött av nötkreatur, inklusive kalvkött – färskt, kylt eller fryst (skivat, strimlat och malet nötkött)
2. njurtapp och mellangärde – färskt, kylt eller fryst
3. Blandfärs med övervägande del av nötkött (obs! uppgift om härkomst för andelen kött från annat ingående djurslag skall också finnas med)

Märkning av ägg

Endast svenska och finska ägg får säljas om giltigt salmonellaintyg inte finns
Konsumentförpackning med ägg skall vara märkt med:

1. namnet på varan (beteckning)
2. antalet förpackade ägg
3. kvalitets- och viktsklass, uppgift om eventuell tvättning
4. bäst-före dag
5. förvaringsanvisning
6. namn eller firmanamn eller varumärke samt adress till packeriet
7. förpackningsanläggningens kontrollnummer
8. produktionssystem

Ägg för lösviktsförsäljning: uppgifter enligt punkterna 3, 4, 5, 7 och 8 skall finnas på skylt i anslutning till försäljningsplatsen

□ Djupfrysta livsmedel

Utöver allmänna märkningsuppgifter för förpackade livsmedel skall djupfrysta livsmedel vara märkta enligt följande:

1. I anslutning till livsmedlets beteckning skall uttryckt djupfryst anges
2. Förutom uppgift om bäst-före dag skall anvisningar finnas om hur länge det djupfrysta livsmedlet kan förvaras hos mottagaren, om lagringstemperatur samt eventuella krav på särskild typ av lagringsutrustning
(i köldfack -6°C eller lägre temperatur, i kylskåp – omkring $+5^{\circ}\text{C}$, i rumstemperatur)
3. Uppgifter som gör det möjligt att identifiera varupartiet skall anges på samtliga djupfrysta livsmedel, samt
4. texten ”bör inte frysas efter upptining” eller motsvarande skall anges på förpackningen

Information om gällande märkningsregler finner vi på www.slv.se

Rutin för märkning av förpackade livsmedel

Syfte: Säkerställa att produkter som hanteras i verksamheten är korrekt märkta så att redligheten ej äventyras eller att personer med födoämnesallergi utsätts för risker.

Omfattning: Samtliga livsmedelsprodukter

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Utvärdering/tester:

- Kontroll av märkning är korrekt sker i samband med mottagningskontroll

Förslag på korrigerande åtgärder: Om felaktigt märkta produkter påträffas skickas dessa antingen tillbaka till leverantör eller förses med korrekta märkningsuppgifter. Avvikelse och korrigerande åtgärder noteras på avvikelse rapport.

Beskrivning:

Från grossist till butik

Försäljning av storförpackningar från grossist till butik: Märkningsuppgifterna behöver inte finnas på konsumentförpackningen, utan kan finnas i någon form av handelsdokument (så kallad särskild handling) som t.ex. följesedel, faktura eller färdigtryckta etiketter. Samtliga märkningsuppgifter skall dock framgå av den särskilda handlingen.

Storförpackningen: Skall förses med uppgifter om livsmedlets **beteckning, bäst före-dag** samt **namn och adress på tillverkare, förpackare eller säljare, på svenska.**

Regeln gäller endast till slutna storförpackningar innehållande konsumentförpackningar som säljs från tillverkare eller från grossist till butik.

Bryts storförpackningen skall samtliga konsumentförpackningar märkas med obligatorisk märkning, på svenska:

- beteckning
- ingrediensförteckning
- mängd av vissa ingredienser
- nettokvantitet
- bäst-före dag eller sista förbrukningsdag
- förvaringsanvisning
- namn eller firmanamn och adress
- ursprung
- bruksanvisning
- verklig alkoholhalt

(Nedan förkryssade produkter förekommer i verksamheten)

Tilläggsmärkning av fiskeriprodukter

Tre uppgifter är obligatoriska för att fiskvaror skall få säljas:

4. Handelsbeteckning
5. Produktionsmetod

6. Fångstzon/ursprungsland

Dessa uppgifter skall finnas med i alla handelsled antingen som märkning eller som särskild handling. Storförpackningar som ej säljs till slutkonsument behöver dock inte vara märkta på förpackningen eller fisklådan.

□ Ursprungsmärkning av nötkött

Följande produkter omfattas av kravet på ursprungsmärkning:

4. Kött av nötkreatur, inklusive kalvkött – färskt, kylt eller fryst (skivat, strimlat och malet nötkött)
5. njurtapp om mellangärde – färskt, kylt eller fryst
6. Blandfärs med övervägande del av nötkött (obs uppgift om härkomst för andelen kött från annat ingående djurslag skall också finnas med)

Färskt eller fryst nötkött - märkningen skall innehålla:

- Landet/länderna, medlemsstat eller tredje land, där djuret/djuren som ingår i gruppen är fött/födda
- Landet/länderna, medlemsstat eller tredje land, där djuret/djuren som ingår i gruppen är uppfött/uppfödda
- Landet/länderna, medlemsstat eller tredje land, där djuret/djuren är slaktade och slakteriets kontrollnummer. Märkningen skall lyda: ”slaktat i (landets namn) (anläggningens kontrollnummer)
- Landet/länderna, medlemsstat eller tredje land, där köttet är styckat (urbenat) och styckningsanläggningens kontrollnummer. Märkningen skall lyda: ”styckad i (landets namn) (anläggningens nummer)
- Ett referensnummer som fastställer sambandet mellan köttet och djuret/gruppen djur.

Malet/hackat nötkött, blandfärs – märkningen skall innehålla:

- Landet/länderna, medlemsstat eller tredje land, där djuret/djuren som ingår i gruppen är fött/födda
- Landet/länderna, medlemsstat eller tredje land, där djuret/djuren som ingår i gruppen är uppfött/uppfödda
- Landet/länderna, medlemsstat eller tredje land, där djuret/djuren är slaktade och slakteriets kontrollnummer. Märkningen skall lyda: ”slaktat i (landets namn) (anläggningens kontrollnummer)
- Landet/länderna, medlemsstat eller tredje land, där köttet är malet. Märkningen skall lyda: ”berett i (landets namn) eller ”berett (malet) i (landets namn)
- Referensnummer som fastställer sambandet mellan köttet och djuret/gruppen djur.

□ Märkning av ägg

Endast svenska och finska ägg får säljas om giltigt salmonellaintyg inte finns

Konsumentförpackning med ägg skall vara märkt med:

9. namnet på varan (beteckning)
10. antalet förpackade ägg
11. kvalitets- och viktsklass, uppgift om eventuell tvättning
12. bäst-före dag
13. förvaringsanvisning
14. namn eller firmanamn eller varumärke samt adress till packeriet
15. förpackningsanläggningens kontrollnummer
16. produktionssystem

Ägg för lösviktsförsäljning: uppgifter enligt punkterna 3, 4, 5, 7 och 8 skall medfölja förpackningen.

□ Djupfrysta livsmedel

Utöver allmänna märkningsuppgifter för förpackade livsmedel skall djupfrysta livsmedel som är avsedda att saluhållas till **storhushåll** utan vidare beredning vara märkta enligt följande:

5. I anslutning till livsmedlets beteckning skall uttryckt djupfryst anges
6. Förutom uppgift om bäst-före dag skall anvisningar finnas om hur länge det djupfrysta livsmedlet kan förvaras hos mottagaren, om lagringstemperatur samt eventuella krav på särskild typ av lagringsutrustning
(i köldfack -6°C eller lägre temperatur, i kylskåp – omkring +5°C, i rumstemperatur)
7. Uppgifter som gör det möjligt att identifiera varupartiet skall anges på samtliga djupfrysta livsmedel, samt
8. texten ”bör inte frysas efter upptining” eller motsvarande skall anges på förpackningen

Djupfrysta livsmedel som är avsedda att saluhållas till **andra än storhushåll** skall vara märkta med följande uppgifter:

1. I anslutning till livsmedlets beteckning skall uttryckt djupfryst anges
2. Uppgift om nettokvantitet uttryckt i volym eller vikt
3. Uppgifter som gör det möjligt att identifiera varupartiet samt
4. Namn eller firmanamn samt adress skall anges för tillverkare, förpackare eller säljare om denne är etablerad inom EES-avtalets tillämpningsområde

Märkningsuppgifterna skall anges på varans förpackning eller på etikett fäst vid förpackningen

Information om gällande märkningsregler finns på www.slv.se

Rutin för tester och utvärderingar - verifiering

Uppföljning och genomgång av journaler och avvikelserapporter görs kontinuerligt.

För att kontrollera att verksamhetens rutiner följs och att resultatet blir säkra livsmedel görs följande kontroller:

Verifiering/kontroll av rengöring med tryckplattor

För att kontrollera att utförd rengöring är effektiv skall prov med tryckplattor tas på utrustning/redskap/arbetsytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel.

Frekvens: Minst.....prover.....gång per år.

Dokumentation i pärm för egenkontroll: Analyssvar från laboratoriet.

Vid icke godtagbara provsvar skall rengöringsprogrammet ses över. Ändring av frekvens på rengöring, rengöringsmetod och/eller rengöringsmedel görs vid behov.

Vidtagna korrigerande åtgärder skall dokumenteras på avvikelserapport.

Mikrobiologisk kvalitet på kalla rätter/egentillverkad is:

Prov tas ut på livsmedel som tillagats i verksamheten och som är avsedda att ätas kalla

Frekvens: minst.....prov.....gång/år

Mikrobiologisk kvalitet på nedkylda produkter som skall återuppvärmas eller ätas kalla

Frekvens: minst.....prov.....gång/år

Dokumentation i pärm för egenkontroll: I form av analyssvar från laboratorium samt eventuellt vidtagna korrigerande åtgärder

Avvikelser och korrigerande åtgärder: Vid bedömningen tjänligt med anmärkning eller otjänligt skall hela hanteringskedjan gås igenom för att hitta orsaken till avvikelserna. Om den aktuella produkten/produkterna finns kvar skall dessa kasseras.

Kalibrering av termometrar: Kalibrering av termometer skall ske minst.....gång/år. Uppgifter om kalibreringsresultat skall dokumenteras i pärm för egenkontroll.

Rutin för personalhygien

Syfte: Säkerställa att personal som hanterar livsmedel gör detta på ett hygieniskt sätt så att spridande av smitta undviks.

Omfattning: All personal som hanterar livsmedel samt tillfälliga besökare i verksamheten t. ex hantverkare och leverantörer.

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Dokumentation: Genomförda utbildningar/instruktioner i livsmedelshygien skall dokumenteras. Kontroll av att rutinen följs görs löpande av ansvarig person. Avvikelse och vidtagna korrigerande åtgärder dokumenteras på avvikelserapport.

Beskrivning:

Följande regler gäller för personal som hanterar livsmedel:

- Skyddskläder inklusive huvudbonad som håller håret samlat skall användas av all personal som hanterar oförpackade livsmedel.
- Skyddskläder skall förvaras avskilda från privata kläder/gångkläder
- Flytande tvål och engångshanddukar skall finnas vid samtliga handtvättställ
- Den som hanterar livsmedel skall tvätta händerna omedelbart före arbetets början och efter varje toalettbesök samt i övrigt så fort det behövs t.ex. efter att ha vidrört näsa, mun eller hår
- Livsmedel får inte beröras med händerna mer än nödvändigt för arbetet. Lämpliga verktyg skall användas om så kan ske
- Om handskar användes skall dessa bytas mellan arbetsuppgifter, efter pauser, efter att ha vidrört mun, näsa och hår mm.
- Smycken och armbandsur får inte bäras så att de vid livsmedelshantering kan komma i beröring med oförpackade livsmedel eller på annat sätt utgöra en hygienisk risk
- Nagellack får ej användas vid hantering av oförpackade livsmedel
- Personal skall ej arbeta med sjukdom, smitta, sår eller annan skada som kan innebära att de livsmedel som hanteras blir otjänliga som livsmedel
- Rökning/snusning är ej tillåten i livsmedelslokalen
- Tillfälliga besökare i köket skall bära skyddskläder
- Omklädningsutrymme skall hållas i god ordning

Förslag på korrigerande åtgärd: Utbildning av personal

Utvärdering/tester:

- löpande kontroll av att rutinen följs
- uppföljning av avvikelserapporter

Rutin för förvaring och hantering av livsmedel

Syfte: Säkerställa att livsmedel hanteras och förvaras på ett sätt som minimerar riskerna för korskontamination mellan livsmedel, kemikalier och människor

Omfattning: All hantering och förvaring av livsmedel i anläggningen

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Dokumentation: Avvikelse rapporter

Beskrivning:

- Rotfrukter och grönsaker skall förvaras och hanteras separerade från oförpackade animaliska produkter
- Råa produkter, färdiglagad mat, grönsaker och mejeriprodukter skall förvaras väl åtskilt. Detta innebär separata kylar eller separat hyllplan i kylrum
- Råa produkter och kalla konsumtionsfärdiga rätter skall hanteras på separata arbetsytor och med separata arbetsredskap
- Kylvaror skall ej förvaras längre än nödvändigt i rumstemperatur (vid förberedning mm). Ta fram råvaror mm allt eftersom arbetet fortskrider
- Alla livsmedel skall förvaras väl övertäckta och i kärl/förpackningar som är godkända för livsmedelsförvaring
- Se till att livsmedelsprodukter omsätts i rätt ordning. Placera nyinkomna varor bakom äldre produkter av samma slag
- Förvaring av livsmedel får ej ske på toalett, i förrum till toalett, i städutrymme, i omklädningsutrymme, i soputrymme, eller i personalrum
- Golvförvaring av förvaringskärl, säckar, backar mm är ej tillåtet.
- Kemisk-tekniska varor och städutrustning skall förvaras åtskilt från livsmedel
- Vid exponering av livsmedel mot t.ex. kund skall livsmedlet vara försett med tillräckligt varuskydd
- Allergena ingredienser skall förvaras och hanteras så att dessa inte riskerar att förorena andra livsmedel

Livsmedel som kan orsaka allergiska reaktioner:

- Spannmål som innehåller gluten
- Kräftdjur och produkter därav
- Ägg och produkter därav
- Fisk och produkter därav
- Jordnötter och produkter därav
- Sojabönor och produkter därav
- Mjök och produkter därav
- Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, pekannöt, paranöt, pistachmandel, makadamianöt, queenslandsnöt)
- Selleri och produkter därav
- Senap och produkter därav
- Sesamfrö och produkter därav
- Lupin och produkter därav
- Blötdjur och produkter därav
- Svaveldioxid i för hög koncentration (>10mg/kg, >10mg/liter, uttryckt som SO₂)

Förslag på korrigerande åtgärder:

- Utbildning av personal

Utvärdering/tester:

- Löpande kontroll av att rutinen följs

Rutin för avfallshantering

Syfte: Säkerställa att avfall som kommer från verksamheten hanteras så att livsmedel ej förorenas samt minimerar risk för olägenhet i form av lukt och skadedjur

Omfattning: Allt avfall som uppstår i verksamheten

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Dokumentation:

- Avtal för omhändertagande av avfall
- Avvikelse rapporter

Beskrivning:

- Allt pappersavfall, plast från avemballering samt produktionsavfall skall kontinuerligt samlas upp och placeras i avsett kärl.
- Tömning av behållare sker.....gång/gånger per vecka
- Avfall skall förvaras så att skadedjur ej får tillgång till detta eller luktolägenhet uppstår
- Avfall inklusive returglas, burkar mm. skall förvaras så att hygieniska risker ej uppstår och väl avskilt från livsmedel
- Avfallsbehållare får ej tömmas via livsmedelslokalen
- Utrymme för avfall skall regelbundet rengöras enligt rengöringsprogram

Förslag på korrigerande åtgärder: Om avfallshantering leder till problem med lukt/skadedjur eller annan olägenhet konstateras skall rutinen ses över och nödvändiga förändringar göras. Avvikelse och vidtagna korrigerande åtgärder dokumenteras på avvikelse rapport

Utvärdering/tester:

- Genomgång och uppföljning av eventuella avvikelse rapporter

Rutin för hantering av kundreklamationer/misstänkt matförgiftning

Syfte: Rutinen skall säkerställa att misstänkta matförgiftningar/klagomål på livsmedelsprodukter samt övriga hygienrutiner hanteras på ett sätt som minimerar eventuella risker.

Omfattning: All hantering av livsmedel

Ansvarig för att rutinen följs:.....

Dokumentation: Avvikelse rapporter samt vidtagna korrigerande åtgärder

Beskrivning: Vid behov skall fortsatt saluhållande av produkten/produkterna stoppas tills dess att orsaken till felet utretts och korrigerande åtgärder vidtagits.

Produkter som har sådana fel som kan medföra hälsorisker skall alltid stoppas/returneras till tillverkare eller leverantör.

Kontakt skall tas med kontrollmyndigheten och vidare åtgärder vidtas i samråd med denna.

Vid klagomål inom övriga områden t. ex rengöring, temperaturer, märkning eller personalhygien fylls en avvikelse rapport i om klagomålet är befogat. Lämpliga korrigerande åtgärder vidtas för att komma tillrätta med felet.

Vid misstänkta matförgiftningar/klagomål på livsmedelsprodukter tillfrågas den klagande enligt nedanstående formulär.

Utvärdering/tester: Genomgång av dokumentation i samband med intern revision

Frågor vid misstänkt matförgiftning/klagomål på livsmedelsprodukter:

1 Namn, adress och telefonnummer till kund:.....

.....

2 Vilken produkt/maträtt gäller det.....

3 Orsak till klagomålet.....

.....

4 Datum för inköp/servering

5 Datum för måltiden.....Kl.....

6 Om maten hanterats på väg till hemmet samt i hemmet – hur har detta gjorts?

.....

7 Antal inblandade personer.....8 Antal sjuka.....

8 Symptom.....

.....

9 Datum för symptom.....Kl.....

10 Är läkare kontaktad JA NEJ Provtagning JA NEJ

11 Typ av prov.....Provsvaret.....

Åtgärder från verksamheten:

Egen provtagning JA NEJ Provsvaret.....

Övriga åtgärder:.....

.....

.....

Rutin för internrevision

Verksamheten skall utvärdera sin egentillsyn beträffande innehåll och genomförande minst 1 gång per år. Vid konstaterade brister eller förändringar i livsmedelslagstiftningen som innebär att instruktion/rutiner måste ändras skall detta göras omgående.

Avvikelse och korrigerande åtgärder skall antecknas på avvikelse rapport

Syfte: Rutinen skall säkerställa att verksamhetens system för egenkontroll är relevant och anpassat efter aktuell livsmedelshandling samt att framtagna rutiner följs och att resultatet av detta är säkra livsmedel.

Internrevision utförs enligt nedanstående checklista som kompletteras efter verksamhetens behov.

Datum för revision:.....

Är lokalen, livsmedelshandlingen och utrustningen samma som förra året?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Följer all personal rutinerna i systemet för egenkontroll?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Utbildas/informerar ny och tillfällig personal om hygienrutiner samt förståelse för egenkontrollen?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Utförs dokumentationer enligt systemet för egenkontroll?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Är provtagningar och andra verifieringsinsatser utförda enligt systemet för egenkontroll? (livsmedelsprover, tryckplattor kalibrering av termometrar)	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Åtgärdas avvikelser som dokumenteras på avvikelse rapporter?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Har åtgärder vidtagits för att en konstaterad avvikelse inte skall inträffa igen?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Är lokal, inredning och utrustning i gott skick?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Är lokalen fri från skadedjur? Är ytterdörrar och fönster täta?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Fungerar avfallshandlingen – töms behållare regelbundet, är avfallsutrymmet fritt från dålig lukt?	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>

Om någon fråga besvarats med ”nej”, ta reda på orsaken till detta och gör de förändringar i rutinerna alternativt inför de nya rutiner som behövs.

Vidtagna åtgärder efter internrevision dokumenteras på avvikelse rapport
Information om gällande lagstiftning finns på www.slv.se