



Information om Egenkontroll – din kvalitetssäkring

Varför egenkontrollprogram?

Det är du som företagare som ansvarar för att maten som du producerar/serverar är säker och det är du som ska se till att lagstiftningens krav alltid är uppfyllda. För att uppnå detta ska verksamheten ha goda grundförutsättningar. Det betyder att du ska ta fram rutiner för bland annat utbildning, personlig hygien, vatten, skadedjur, rengöring, underhåll av lokaler och utrustning, temperatur, mottagning och avfall. Rutiner innebär att det finns ett fastställt tillvägagångssätt som används i verksamheten för att du ska vara säker på att din verksamhet följer lagen.

Rutinerna ska beskriva hur du ska arbeta och vilka kontroller du ska utföra. Att följa rutinerna kallas för egenkontroll.

Egenkontrollen är ett verktyg som används för att du som livsmedelsföretagare ska kunna styra din verksamhet till en säker och trygg produkt för kunden.

System för egenkontroll

Ditt system för egenkontroll ska innehålla följande tre delar:

- Administrativa uppgifter och verksamhetsbeskrivning.
- Grundförutsättningar.
- HACCP.

Administrativa uppgifter

- Företagets namn, organisationsnummer, postadress, telefonnummer med mera.
- Verksamhetens/anläggningens namn, besöksadress, telefonnummer, e-post med mera.

Verksamhetsbeskrivning

Verksamhetsbeskrivningen kan innehålla följande uppgifter:

- Beskrivning av företaget, dess verksamhet, storlek och organisation.
- Kontaktperson för verksamheten.
- Ansvarig person för egenkontrollen.

Grundförutsättningar

Rutiner ska finnas för alla grundförutsättningar. I följande stycken beskrivs alla grundförutsättningar, samt vad rutinerna för de olika grundförutsättningarna ska innehålla.

Underhåll av lokal, inredning och utrustning

Rutinen ska säkerställa att lokaler, utrustning och fordon som används i verksamheten uppfyller lagstiftningens hygienkrav – att allt ska vara helt och rent, samt vara i gott skick. Rutinen ska omfatta både löpande och förebyggande underhåll så att lokaler och utrustning hålls i bra skick. Beskriv vad som ska dokumenteras, exempelvis vidtagna åtgärder.

Varumottagning

Rutinen ska säkerställa att de råvaror, produkter, emballage med mera som du beställer och tar emot uppfyller lagstiftningens krav. Beskriv hur mottagningskontroller ska gå till (vad som ska kontrolleras) och vad som ska göras om varorna som blir levererade inte stämmer med vad du har beställt.

Förpackningsmaterial

Rutinen ska säkerställa att det förpackningsmaterial som du använder är dokumenterat säkert för att komma i kontakt med livsmedel så att skadliga ämnen inte kan förorena livsmedlen. Rutinen ska omfatta allt material som kommer i direkt kontakt med livsmedel (även plastbunkar, hinkar med mera som du använder till mat). Beskriv hur kontroll av detta utförs.

Separering/Lagring/Hantering

Rutinen ska säkerställa att korskontamination mellan råvaror, slutprodukt, förpackningsmaterial och kemikalier förhindras. Även korskontamination av produkter innehållande olika allergena ämnen ska förhindras. Rutinen ska även säkerställa att du förvarar livsmedel under lämpliga förhållanden och med tillräckligt varuskydd så att de inte kontamineras eller blir skämda.

Avfalls- och returgodshantering

Rutinen ska säkerställa att livsmedelsavfall, återvinningsmaterial och returgods inte utgör en risk för hanteringen av livsmedel. Beskriv hur avfall samlas, förvaras och forslas bort.

Skadedjur

Skadedjur ska hållas borta från platser där livsmedel hanteras och förvaras. Beskriv hur du arbetar för att skydda företaget mot skadedjur och skadeinsekter. Beskriv hur du kontrollerar att skadedjur inte finns, samt vad du gör om du upptäcker skadedjur. Om du använder fällor ska det finnas beskrivning på detta. Uppgifter om hur du kontaktar skadedjursföretag bör finnas.

Rengöring

Rutinen ska säkerställa att du regelbundet rengör anläggningen med dess inredning och utrustning så att fara för att livsmedlen förorenas (kontamineras) inte uppkommer. Beskriv hur du rengör utrustning samt alla utrymmen och hur rengöringen kontrolleras.

Vatten

Du som livsmedelsföretagare ska veta varifrån vattnet kommer och att det uppfyller kvalitetskraven. Endast rent och tjänligt vatten får användas inom livsmedelshantering. Om vattnet kommer från egen brunn ska kontrollprogram för provtagning finnas och du skall ha registrerat en drickvattenanläggning.

Temperaturkontroll

Rutinen ska säkerställa att du förvarar livsmedel vid en temperatur som inte medför att hälsofara uppstår. Rutinen ska omfatta hur rätt temperaturer hålls och hur temperaturerna kontrolleras. Rutinen ska omfatta temperaturkontroll av alla kylar och frysar, samt vid all upptining, varmhållning, nedkylning, upphettning med mera.

Personlig hygien

Rutinen ska säkerställa att spridande av smitta förhindras och att livsmedlen inte förorenas (kontamineras). Rutinen ska omfatta regler gällande arbetskläder, personlig hygien (handtvätt), smycken och andra försiktighetsåtgärder som vidtas vid exempelvis sjukdom.

Utbildning

Rutinen ska säkerställa att de personer som hanterar livsmedel instrueras/utbildas inom livsmedelshygien, samt att den person som är ansvarig för HACCP-planen har tillräcklig utbildning inom ämnet. Det är bra att även dokumentera de utbildningar som utförs i livsmedelshygien.

Märkning/presentation

Rutinen ska säkerställa redlighet och innehålla kontroll av hur produkterna märks så att du uppfyller lagstiftningens krav på märkning. Beskriv hur olika produkter ska märkas korrekt på förpackningar, i medföljande handlingar, på matsedlar samt hur detta säkerställs.

Spårbarhet

Rutinen ska säkerställa att företaget har märkning och identifikation på inkommande varor och utgående produkter/maträtter för att underlätta spårbarheten. Företaget ska kunna spåra ett steg bakåt och ett steg framåt (dock inte de som levererar direkt till slutkonsument) i produktionsledet. Rutin ska även finnas för hur du återkallar felaktiga produkter.

Mikrobiologiska kriterier

Mikrobiologiska kriterier finns inom vissa områden, till exempel om du har dricksvatten från egen brunn, malar kött, producerar mjölkprodukter med opastöriserad mjölk eller kokar krästdjur och musslor. Du ska ha en provtagningsplan som är anpassad till både livsmedelssäkerhets- och processhygienkriterierna för dessa områden.

Tillverkar ni egna produkter som märks innan försäljning ska det finnas underlag till den angivna hållbarheten.

OBS! För verksamheter som endast hanterar förpackade livsmedel räcker det oftast med bra grundförutsättningar (rutiner). Verksamheter som hanterar oförpackade livsmedel, till exempel restauranger, caféer och skolkök, behöver göra en faroanalys, se nästa avsnitt.

HACCP (inklusive faroanalys)

Livsmedelslagstiftningen säger att livsmedelsföretagare ska inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera permanenta förfaranden grundat på HACCP-principerna.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) är en standardiserad metod för att systematiskt kartlägga, bedöma och kontrollera eventuella faror i verksamheten för att alla livsmedel ska vara säkra för konsumenterna.

Detta betyder att du ska gå igenom vilka faror som kan finnas i verksamheten genom att upprätta en så kallad faroanalys (se nedan). När du har gjort det vet du vilka faror som du måste ha kontroll över.

Gör din egen HACCP-plan

För att underlätta arbetet av att ta fram en HACCP-plan kan du följa nedanstående steg. Börja med att göra en faroanalys (1-4)

1. Utgå från en varm och en kall exempelrätt i din verksamhet (produktbeskrivning).
2. Gör ett flödesschema där alla hanteringssteg som den färdiga rätten har genomgått i anläggningen, beskrivs i ordningsföljd, från inköp/råvarumottagning till konsumtion eller vidareleverans.
3. Tänk igenom vilka mikrobiologiska, fysikaliska, kemiska och allergena faror som kan kopplas till råvarorna, till de olika hanteringsstegen och till den färdiga produkten/maträtten. Beskriv även orsaken till faran.

4. Beskriv vad som ska göras för att se till att den faran inte inträffar (förebyggande åtgärd). De flesta faror kan förebyggas med hjälp av bra rutiner (grundförutsättningar).
5. För en del faror räcker det inte med bra grundförutsättningar för att uppnå en säker produkt. Då har ni hittat en kritisk styrpunkt. En kritisk styrpunkt ska fastställas för de faror som bedöms nödvändiga att förebygga, eliminera eller reducera till acceptabla nivåer och som inte kontrolleras genom grundförutsättningarna. Hittar du inga kritiska styrpunkter (exempelvis om ingen hantering av råa animalier eller nedkylning förekommer) behöver HACCP-planen inte fullföljas. Då räcker det med en faroanalys (steg 1-4). Om kritiska styrpunkter identifieras ska du fortsätta med steg 6-9.
6. Ange kritiska gränsvärden för de kritiska styrpunkterna (tid- och/eller temperaturgränser).
7. Kritiska styrpunkter ska kontrolleras varje gång den sker. Ange övervakningsrutin för de kritiska styrpunkterna (hur och att kontroll ska göras vid varje tillfälle).
8. Ange åtgärder som ska vidtas ifall gränsvärdena överskrids.
9. Ange att kontrollen ska dokumenteras varje gång.

OBS! Ett hanteringssteg som du bedömer som en kritisk styrpunkt ska alltid kontrolleras och dokumenteras varje gång det utförs.

Intern revision av HACCP-systemet

Du som livsmedelsföretagare ska se till att all dokumentation som beskriver HACCP-förfaranden alltid är aktuell. När en förändring sker i produkten, processen eller i något hanteringssteg och vid ny kunskap ska du revidera ditt HACCP-system och göra nödvändiga ändringar.

Varför dokumentation

Rutin och dokumentation ska finnas för att:

- Visa att kontroller regelbundet genomförs för att se till att livsmedel som serveras är säkra.

Mer information om HACCP

Beskrivning av HACCP-principerna anges nedan:

1. Att identifiera de faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till acceptabel nivå.
2. Att identifiera kritiska styrpunkter i de steg där kontroll är nödvändig för att förebygga eller eliminera en fara eller för att reducera den till en acceptabel nivå.
3. Att fastställa kritiska gränsvärden vilka skiljer acceptabelt från inte acceptabelt i de kritiska styrpunkterna i syfte att förebygga, eliminera eller reducera identifierade faror.
4. Att upprätta och genomföra effektiva förfaranden för att övervaka de kritiska styrpunkterna.
5. Att fastställa vilka korrigerande åtgärder som ska vidtas när övervakningen visar att en kritisk styrpunkt inte är under kontroll.
6. Att upprätta rutiner för att verifiera att de åtgärder som avses i punkterna 1-5 fungerar effektivt; verifieringsförfarandena ska genomföras regelbundet.
7. Att upprätta dokumentation och journaler anpassade för livsmedelsföretagets storlek och art för att visa att de åtgärder som avses i punkterna 1-6 tillämpas effektivt och för att underlätta den offentliga kontrollen vid anläggningen.

För mer information se Livsmedelsverkets webbplats www.slv.se

