

Information för uppgörande av egenkontroll för servering (restaurang, storkök, café) av livsmedel

Egenkontroll är en av del företagarens verksamhet genom vilken man strävar till att kunna bevara livsmedlens goda kvalitet. Egenkontroll är ett **lagstadgat krav** för aktörer inom livsmedelsbranschen. Det är alltid verksamhetsidkaren som ansvarar för sina livsmedels säkerhet.

Livsmedelsföretagaren skall utarbeta en skriftlig plan för egenkontroll, planen skall hållas uppdaterad och det ska föras bok över utförd egenkontroll. Till egenkontrollplanen skall man vid behov tillfoga en provtagningsplan. Det ska utses en ansvarsperson för egenkontrollen. Ansvarspersonen ska ha tillräcklig skolning för uppgiften. Verksamhetsidkaren ska se till att alla som jobbar i livsmedelslokalen är förtrogna med egenkontrollplanen och vid behov kan uppvisa egenkontrolldokumentationen.

Egenkontrollplanen bör innehålla åtminstone följande punkter (de punkter som inte berör verksamheten kan lämnas bort):

1. Beskrivning av verksamheten
2. Ansvarspersoner
3. Riskanalys
4. Lokalens och utrustningens underhåll
5. Livsmedlens mottagningskontroller
6. Kyl-, frys- och förrådsutrymmen
7. Tvättning/skalning/bearbetning av råvaror
8. Tillredning
9. Nedkyllning och återupphettning
10. Servering av livsmedel
11. Allergener
12. Mathjälp
13. Kontaktmaterial
14. Livsmedelsinformation till konsumenter
15. Transportverksamhet
16. Hushållsvatten
17. Personalens hygien
18. Diskning
19. Städning och renhållning
20. Bekämpning av skadedjur
21. Avfallshantering
22. Tillbakadragningssituationer
23. Provtagningsplan

- 24. Kundrespons och matförgiftningar
- 25. Förvaring av dokument
- 26. Uppdatering av egenkontrollplan

1. Beskrivning av verksamheten

Fakta: serveringsställets namn, verksamhetsidkare, FO-nummer, telefon nummer, e-postadress, personalens antal, livsmedelslokalens storlek, antalet portioner /dygn samt antalet kundplatser. Beskriv verksamheten i korthet.

2. Ansvarspersoner

Namnge ansvarspersoner för olika områden. Vem ansvarar för vad, mottagningskontroller, kylars och frysars temperaturer, olika typer av tillredning (sallad, dietportioner), städning, provtagning osv.

3. Riskanalys

Med en risk- eller faroanalys menas att man identifierar olika risker i sin egen verksamhet och bedömer deras allvarlighet och sannolikhet. Dessa risker ska förebyggas, elimineras eller minimeras. En risk eller fara är de biologiska, fysikaliska eller kemiska faktorer eller tillstånd som kan orsaka hälsofara.

Gör en riskanalys av den egna verksamheten. Vilka risker finns i hanteringen av livsmedel och verksamheten (t.ex. kalla varor levereras för varma, fel temperatur i kyl/frys, allergener, förpackningspåskrifter är felaktiga). Hur förebyggs, elimineras eller minimeras dessa risker. Se även Eviras anvisning 10002/2 om HACCP-system:

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/omavalvonta/sv/haccp_10002.pdf

4. Lokalens och utrustningens underhåll

Hur sköts lokalens underhåll, vem sköter om reparationer, renoveringar och förnyelse av utrustning. Vid behov gör upp en underhållsplan för lokalen och utrustningen.

5. Livsmedlens mottagningskontroller

Beskriv hur man granskar ankommande varors skick och förpackningspåskrifter samt temperaturkontroller av lättförskämbara livsmedel. Vad dokumenteras, var och hur ofta (dokumentation minst 1ggr/vecka). Vilka är temperaturgränsvärdena. Hur går man tillväga vid temperaturavvikelser och vilka korrigerande åtgärder vidtar man. Temperaturavvikelser ska alltid leda till åtgärder och åtgärderna ska dokumenteras. Ifall man själv köper livsmedlen, beskriv var inköpen sker, hur man kontrollerar skicket (datum) och hur transporten sker. Hur säkerställer man att kylkedjan inte bryts. Hur förvaras transportlådor (ska förvaras skyddade mot smuts).

6. Kyl-, frys- och förrådsutrymmen

Gör en förteckning över kylar och frysar, vilken typ av livsmedel som förvaras var och vilka temperaturkrav som ställs på de olika utrymmena. Beskriv hur ofta temperaturerna kontrolleras och dokumenteras (minst 1 ggr/vecka). Vilka korrigerande åtgärder vidtar man vid temperaturavvikelser. Kom ihåg att avvikelser ska leda till åtgärder och åtgärderna ska dokumenteras. Hur cirkulerar man varorna. Hur underhålls och rengörs kylar och frysar samt var dokumenteras rengöringen och underhållet.

Frysrum som är över 10 m³ skall uppfylla kraven gällande övervakning av temperaturen som ställs i EG förordningen 37/2005 och standarderna EN 12830, EN 13485 och EN 13486. Var förvaras intyg och dokument över utrustningen som används i denna typ av frysrum?

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/gemensamma-krav-for-livsmedelsbranschen/livsmedelshygien/hygieniskt-arbetsatt/forvaring-av-livsmedel/>

7. Tvättning/skalning/bearbetning av råvaror

Beskriv hur råvarorna bearbetas (t.ex. tvättning, skalning eller annan bearbetning) innan de används. Ett skilt utrymme krävs för hantering av mulliga rotfrukter.

8. Tillredning

Beskriv hur de olika tillredningsfaserna sker; förbehandling, tillredning, hantering av olika typer av livsmedel, sallad, fisk, kött och broiler, samt hur de hålls åtskilda från varandra. Klargör vad som händer med matrester.

- Var förvaras man skriftliga recept och hur säkerställer man att recepten följs
- Beskriv hur man säkerställer att maten är färdig
- Beskriv hur man innan servering upphettar utländska, frysta bär. T.ex. för att förstöra norovirus krävs upphettning till $\geq 90^{\circ}\text{C}$ under minst 2 minuter
- Beskriv hur upptining av livsmedel sker
- Använder man sig av fritering, så beskriv hur ofta tillsätts, filtreras och byts oljan. Rekommenderad friteringstemperatur är $180^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$.

9. Nedkylning och återupphettning

Livsmedel som är avsedda att förvaras kalla ska omedelbart efter tillredningen och inom högst fyra timmar kylas ned till en temperatur av $+6^{\circ}\text{C}$ eller kallare. Beskriv hur nedkylning av mat sker, kyler man ner i kallvattenbad eller har man ett nedkylningsskåp, vilken typ av kärl används. Vad kyls ner och hur ofta. Om man regelbundet kyler ner livsmedel som har tillretts genom upphettning, ska kapaciteten och effekten hos den kylanordning som används för nedkylningen vara tillräcklig i relation till produktionen. Hur länge förvaras nedkylda varor och hur märks de. Temperaturer samt tiden som åtgår till nedkylningen ska dokumenteras. Hur sker återupphettning av nedkylda varor. Hur ofta mäts och dokumenteras temperaturen vid återupphettning. Mer information i livsmedelslokalförordningen 1367/2011 § 9.

<http://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2011/20111367>

10. Servering av livsmedel

Hur serveras livsmedel. Ifall man har livsmedel framsatta, så hur är livsmedlen skyddade mot droppsmitta. Hur lång är serveringstiden. Mat som serveras het ska ha en temperatur på minst $+60^{\circ}\text{C}$. Temperaturen hos lättförädliga livsmedel som kräver kylförvaring får under servering stiga till högst $+12^{\circ}\text{C}$ och får då serveras i högst fyra timmar. Temperaturer på mat i serveringen ska mätas och dokumenteras minst 1 ggr/vecka. Mer information i livsmedelslokalförordningen 1367/2011 § 8.

<http://www.finlex.fi/sv/laki/alkup/2011/20111367>

11. Allergener

Hur säkerställer man att t.ex. glutenfri mat är glutenfri, hur förebygger man kontamination av mat, arbetsredskap och –ytor.

12. Mathjälp

Beskriv i vilken form man håller på med mathjälp, vart ger man och hur ofta. Ifall man ger mat till mathjälp ska man följa Eviras instruktioner.

https://prod-ruokavirastofi.solitaonline.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16035_2_sv.pdf
[mathjalp.pdf](#)

13. Kontaktmaterial

Beskriv hur man säkerställer att allt material, som kommer i direkt kontakt med livsmedel, är ämnat för livsmedelsbruk. Detta gäller t.ex. förpackningsmaterial, engångshandskar och utrustning.

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/tillverkning/kontaktmaterial-for-livsmedel/kontaktmaterial/>

14. Livsmedelsinformation till konsumenter

På ett serveringsställe ska om oförpackade livsmedel ges följande information:

- livsmedlets beteckning
- givandet av information till slutkonsumenten om ämnena och produkterna som orsakar allergi och intolerans
- ursprungsland eller härkomstplats vid behov (t.ex. om angivandet är obligatoriskt eller ett utelämnande kan vilseleda konsumenten)

Informationen ska ges skriftligen på livsmedlets överlämningsställe i en lättsynlig och tydlig broschyr eller på en tavla eller på något annat motsvarande tydligt sätt i närheten av det oförpackade livsmedlet.

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/privatkunder/information-om-livsmedel/paskrifterna-pa-livsmedelsforpackningar/>

15. Transport

Erbjuder man transporttjänster, kör man ut matportioner, mat och varor till andra ställen. Beskriv hur transportverksamheten är ordnad. För transporter som är över 2 timmar ställs större krav på temperaturuppföljningen. Hurudant transportfordon använder man, vilken typ av kärl transporteras maten/varorna i, hur lång är den längsta transporttiden. Hur säkerställer man att maten hålls varm (> +60°C) och att kylkedjan inte bryts för sådant som ska hållas kallt. Hur är renhållningen ordnad av fordonet och transportkärlen. Hur förvaras transportlådor (ska förvaras skyddade mot smuts).

16. Hushållsvatten

Är man ansluten till kommunalt vatten och avlopp. Ifall man har egen brunn, vem sköter om vattenprovtagningen.

17. Personalens hygien

Beskriv hur man ordnat för att personalen ska kunna sörja för en god hygien (handtvätt, arbetskläder och personlig hygien). Ifall man har kombitjänster med både köks- och städuppgifter, så ska en plan uppgöras för hur detta utförs i praktiken.

Hur har man ordnat med hälsogranskning vid nyanställning och för vikarier (personer som väntas jobba mer än 1 månad). Hur bokförs hälsogranskningar och salmonellaprovtagningar. Salmonellaprov ska alltid ges efter utlandsresa, som varat minst 4 dygn utanför Nordens länder. Hur verifieras hygienkompetensen och var finns det dokumenterat. Hygienpass krävs av sådana anställda som hanterar lättförskämbara, oförpackade livsmedel (t.ex. om man skär frukt, grönsaker).

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/privatkunder/hygienpass/>

18. Diskning

Beskriv hur diskning av kärl har ordnats (förtvätt $\leq +35$ °C, tvätt $+60-65$ °C, sköljning $\geq +85$ °C). Hur ofta kontrolleras och dokumenteras temperaturerna. Finns det serviceavtal för diskmaskinen.

19. Städning och renhållning

Sköts städningen internt eller externt. Gör upp ett städschema, där man klargör olika maskiners och ytors

- rengöringsmetoder
- hur ofta de rengörs
- rengörings- och ev. desinfektionsmedel

För områden som städas mera sällan ska man föra bok över när man städat. Datasäkerhetsbladet för städkemikalierna ska bifogas till egenkontrollen.

20. Bekämpning av skadedjur

Hur har man ordnat bekämpningen av skadedjur. Hurudana förebyggande metoder används för att hindra att man får problem med skadedjur. Förebyggande åtgärder är t.ex. att man håller utrymmena och utrustningen i skick, har ordning och reda, elektriska flugfångare, samt regelbunden kontroll av utrymmena av en firma inom branschen. Hur dokumentaras eventuella problem.

21. Avfallshantering

Beskriv hur avfallshantering är ordnad. Hur sorteras avfallet i de olika utrymmena, hur ofta töms och rengörs sopkärlen. Vart förs avfall som uppstår i verksamheten.

22. Tillbakadragningssituationer

Beskriv hur man får information om tillbakadragning av livsmedel och hur man går tillväga i sådana situationer.

23. Provtagningsplan

Beskriv vilka egenkontrollprov man tar, hur ofta de tas och i vilket laboratorium de undersöks. Hälsoinspektören tar inte egenkontrollprov.

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/sv/mikrobiologiska-krav-for-livsmedel_anvisningarna-for-foretagare.pdf

24. Kundrespons och matförgiftning

Beskriv hur man hanterar kundklagomål och misstanke om matförgiftning. Hur dokumenteras dessa. Vid matförgiftningsmisstanke (minst två insjuknade från två olika familjer) ska man genast meddela hälsoinspektionen. Det misstänkta livsmedlet eller livsmedlets råvaror (ca 300g) ska sparas i kyl eller frys för vidare undersökningar.

25. Förvaring av dokument

Var förvaras egenkontrollplanen. Beskriv vilka dokument som hör till egenkontrolldokumentationen och var de förvaras. Samtliga i personalen ska känna till var dokumentationen och planen finns, så att vem som helst vid behov kan förevisa dem för hälsoinspektören.

26. Uppdatering av egenkontrollplanen

Egenkontrollplanen ska kontrolleras årligen så att den hålls uppdaterad. Vid ändringar i verksamheten ska man även uppdatera egenkontrollplanen. Till ändringar i verksamheten kan t.ex. räknas ibruktagning av nya maskiner. Den uppdaterade egenkontrollplanen förses med nytt datum.

Om utrymmena/verksamheten förändras väsentligt och/eller det sker ett byte av verksamhetsidkare, ska en anmälan alltid göras till hälsoinspektionen.