

## ATT GÖRA ETT EGENKONTROLLPROGRAM

Du är ansvarig för att dina produkter är säkra och uppfyller kraven på hygien. Det gör du genom att ha en fungerande egenkontroll med beskrivning av de rutiner som ska gälla i verksamheten och dokumentation. För att göra ett egenkontrollprogram behöver du goda kunskaper i livsmedelshygien. Därför är det viktigt att du skaffar denna kunskap.

Genom att besvara frågorna under varje punkt och göra ett flödesschema kan företaget ta fram sitt eget kontrollprogram. Ett flödesschema beskriver livsmedlens väg steg för steg från inköp/varumottagning till servering. Programmet ska vara anpassat till den verksamhet du bedriver och att skrivas för personalen så att de lätt kan hitta och förstå informationen. Ni får endast bedriva en livsmedelsverksamhet om ni har full kontroll över den. **Det är genom egenkontrollprogrammet ni visar vilken kontroll ni har!**

Här är förslag till hur ett egenkontrollprogram till en mindre verksamhet kan se ut.

### Företagsinformation

- Vem är ansvarig för egenkontrollprogrammet?
- Utbildning och personal
  - Vilken utbildning behöver personalen?
  - Vilken utbildning och vilka instruktioner finns för nyanställd personal/tillfälligt anställda?
  - Hur ofta uppdateras personalens kunskaper i livsmedelshygien?
  - Behöver utförda utbildningar dokumenteras (kursintyg, faktablad, annan hygieninformation)?

### Personlig hygien

- Vad gör man för att förhindra smittspridning?
- Vilken klädsel ska personalen bära?
- Hur ofta byts kläder?
- Vem tillhandahåller kläder och tvättar dem?
- Vilka regler finns för personlig hygien (handtvätt, smycken, piercing, klockor, rökning, snusning, nagellack med mera)?
- Vid vilka tillfällen skall händer tvättas?
- Vad görs för att förhindra smitta (sår på händerna, förkylning, magont, familjemedlemmar har magsjuka)? Vad ska man tänka på när personal varit utomlands?
- Behöver det dokumenteras att personalen tagit del av och förstått företagets rutiner för personlig hygien (genomgång med personalen, anslagna anvisningar med mera)?

### Vatten

- Har livsmedelslokalen dricksvatten från egen brunn?
  - Hur ofta kontrolleras vattnet från den egna brunnen?
  - Vad gör man om vattnet är "tjänligt med anmärkning" eller "otjänligt"?
- Hur ofta rengörs kransilar och duschslangar?
- Hur ofta rengörs och servas ismaskiner?
- Hur ofta kontrolleras att isen är tjänlig?
  - Vad gör man om isen är "tjänlig med anmärkning" eller "otjänlig"?

### Skadedjur

- Vilka maskiner, som behöver särskild rengöring, finns i köket?
  - Hur och hur ofta rengörs de?
- På vilket sätt och hur ofta kontrolleras att städning och rengöring utförs korrekt?
- Behöver man dokumentera för att veta om städningen blir gjord?

### Underhåll och ordning

- Hur kontrolleras behovet av underhåll av lokaler, inredning och utrustning?
  - Vad gör ni om ni hittar brister i lokalen?
  - Hur ofta kontrolleras detta?
- Behöver man dokumentera kontrollerna?

### Avfall

- Hur förvaras avfall?
- Hur och hur ofta avlägsnas det från utrymmen där livsmedel hanteras?
- Hur och hur ofta rengörs soprum/kärl?
- Är det någon hjälp med dokumentation?

### Förpackningsmaterial

- Vilket material används för förpackning och hur kontrollerar man att det är godkänt för förvaring av livsmedel?
- Finns dokumentation (t ex intyg, glas/gaffelmärkning) som styrker detta?

### Separering

- Vilka olika typer av livsmedel hanteras i verksamheten (jordiga/otvättade grönsaker, mejeri, färdiglagat, kött, fisk m m) och vilka risker är förknippade med dessa?
- Hur gör man för att åtskilja livsmedel som ska värmebehandlas från livsmedel som avses serveras som de är?
- Finns separata utrymmen för olika varugrupper?
- Hur och var förvaras städutrustning och rengöringsmedel?
- Separeras städutrustning för olika utrymmen (ev kök, toaletter m m)?
- Separeras olika arbetsmoment åt (ex smutsig disk, frukosthantering, bakning m m)? På vilket sätt?
- Hur förpackas/övertäcks varor vid förvaring?
- Finns rutiner för att säkerställa eventuell allergikost?

### Mottagning av varor

- Vad ska kontrolleras när varor anländer till livsmedelslokalen?  
(Till exempel; temperatur, bäst före-datum, emballage)
- Hur kontrolleras mottagningskontrollen och hur ofta?  
(livsmedel, leverantör, datum, temperatur, emballage)
- Vad gör man med varor som inte håller måttet?

### Temperaturer

- Vilka är de högsta temperaturerna som får vara i en kyl respektive en frys?
  - Hur ofta kontrolleras och dokumenteras temperaturerna?
  - Vad gör man om temperaturerna är för höga?
- Vid vilken lägsta temperatur ska livsmedel varmhållas och hur länge?
  - Hur och hur ofta kontrolleras och dokumenteras temperaturen?
  - Vad gör man om temperaturen är för låg?
- Till vilken kärntemperatur ska livsmedel upphettas?
  - Hur och hur ofta kontrolleras och dokumenteras temperaturen?
  - Vad gör man om kärntemperaturen inte uppnåtts efter avslutad värmebehandling?
- Hur gör man för att snabbt och effektivt kyla livsmedel?
- Till vilken temperatur ska livsmedlet kylas och hur lång tid får det ta?
  - Hur och hur ofta kontrolleras och dokumenteras nedkylningen?
  - Hur gör man för att snabbt och effektivt frysa livsmedel
  - Vilket frysutrymme används?
  - Hur och hur ofta kontrolleras och dokumenteras infrysning?
- Hur tinas livsmedel säkert?

### Spårbarhet

- Hur kontrolleras varifrån varor är inköpta, när de kom, hur och när de har använts i verksamheten?
- Kan de livsmedel ni serverar spåras ett steg bakåt?
- Hur dokumenteras det (följesedlar, fakturor m m)?

### Reklamationer

- Hur hanteras reklamationer av/klagomål på livsmedel i er verksamhet?
- Hur hanteras en misstänkt matförgiftning?
  - Vilka kontakter tas?
  - Vilka frågor ställer man till kund/gäst? Behöver man dokumentera detta?

### Korrigerande åtgärder

- På vilket sätt noteras felaktigheter och hur sker uppföljning av dessa?

### Internrevision

- Hur kontrolleras att egenkontrollen överrensstämmer med verkligheten?
- Hur ofta genomförs denna kontroll och hur noteras detta?

### Riskanalys

Det är viktigt att förstå riskerna i livsmedelshandlingen och förebygga dessa. Genom att besvara nedanstående frågor gör man en enkel riskanalys för en mindre verksamhet.

- Vilka faror kan uppstå om varorna inte håller måttet?
- Vad kan hända med livsmedlen om temperaturerna är för höga?
- Vad kan hända med livsmedlen om temperaturen är för låg?
- Vad kan hända med livsmedel som inte värmebehandlats tillräckligt?
- Vad kan hända med livsmedel som kylts för långsamt?
- Vad kan hända om dricksvattnet är otjänligt?
- Vad kan hända om isen är otjänligt?
- Vad kan hända om livsmedlet innehåller en ingrediens som kunden inte tål?
- Vad kan hända om olika livsmedelsgrupper kommer i kontakt med varandra?
- Vad kan hända om skadedjur och skadeinsekter tar sig in i livsmedelslokalerna?
- Vad kan hända om personalen inte följer rutiner för personlig hygien (t ex ej tvättar händer efter toalettbesök, arbetar när de är sjuka och så vidare)?
- Vad kan hända om rengöringen inte fungerar ordentligt?

Har Du frågor kontakta gärna:

Livsmedelsinspektör Natasa Curic, [natasa.curic@eslov.se](mailto:natasa.curic@eslov.se), 0413-620 39