

BRANSCHRIKTLINJER

HANTVERKSMÄSSIG CHARKTILLVERKNING

Del 2
GRUNDRUTINER



ELDRIMNER

Nationellt resursecentrum
för mathantverk

Copyright Eldrimner, skyddas enligt lagen om upphovsrätt
Version 1 – oktober 2017

TEXT Per Nilsson

REDAKTION Tobias Karlsson

GRAFISK FORM Ess design

OMSLAG FOTO & FORM Stéphane Lombard

TRYCK Priotryck

TACK till Jürgen Körber för värdefulla synpunkter

Granskad och bedömd som nationella branschriktlinjer av Livsmedelsverket 2017-10-09

DIARIENUMMER 5366-2017

ISBN 978-91-639-3952-5



INNEHÅLL

2.1	UTBILDNING OCH KOMPETENS	4	2.8	AVFALL	24
2.2	HYGIENRUTINER	5	2.9	SKADEDJURSBEKÄMPNING, INSEKTER OCH GNAGARE	25
2.3	LIVSMEDELSLOKALEN – UTFORMNING OCH INNEHÅLL	7	2.10	MOTTAGNINGSKONTROLL	26
2.3.1	Mottagning och lagring	7	2.11	KYLA OCH FRYSA	27
2.3.2	Tillverkningsutrymme	9	2.11.1	Infrysning och frysförvaring	27
2.3.3	Personalutrymmen	11	2.11.2	Kyllagring	29
2.3.4	Packning och utleverans	12	2.12	SYRNING MED STARTKULTUR	30
2.3.5	Materialval	13	2.13	INGREDIENSER OCH TILLSATSER	32
2.4	UNDERHÅLL AV UTRYMMEN, UTRUSTNING OCH INREDNING	15	2.14	MÄRKNING, SPÅRBARHET OCH ÅTERKALLELSE	34
2.5	DRICKSVATTEN	16	2.15	TRANSPORT AV CHARKPRODUKTER	36
2.6	ARBETE SKILT I TID	18	2.16	GÅRDSFÖRSÄLJNING AV CHARKPRODUKTER	37
2.7	RENGÖRING, DESINFEKTION OCH DISKNING	20	2.17	MARKNADSFÖRSÄLJNING AV CHARKPRODUKTER	39
2.7.1	Diskning	21			
2.7.2	Desinfektion	22			
2.7.3	Rengöringsprogram – ett exempel	23			

2.1 UTBILDNING OCH KOMPETENS

GRUNDRUTINER

För att kunna tillverka säkra livsmedel under goda hygieniska förhållanden är det viktigt att ha den kompetens som behövs. Det är lika viktigt att hålla sig informerad om vad som händer, antingen man har lång erfarenhet eller precis har startat sin verksamhet. Förutom kunskaper om den egna tillverkningen behövs kunskaper om förändringar i lagstiftningen och om nya rön inom området man arbetar i. Många mathantverkare jobbar helt eller delvis ensamma. Utbildningsdagar och träffar av olika slag som anordnas i utbildnings- och informationssyfte är därför bra tillfällen att träffa kollegor och andra intressenter i branschen. Utbildning och kompetenshöjning ger ökat självförtroende och som företagare blir man starkare. Det är alltid väldigt roligt att lära sig mer och känna att man utvecklas.

Även lagstiftningen (förordning (EG) nr 852/2004 Bilaga II Kapitel XII) ställer krav på att företagare ska ha kunskaper och kompetens. En företagare måste inte ha genomgått en viss utbildning för att få starta en livsmedelsverksamhet. Däremot kan kontrollmyndigheten begära att man ska kunna redovisa vilka kunskaper man har. Livsmedelsföretagaren kan skaffa sig nödvändig kunskap på olika sätt. Det anordnas ett flertal kurser av olika slag och kontakt kan tas med Eldrimner (se bland annat www.eldrimner.com) för att få reda på mer. Dessutom anordnas studieresor i Sverige och till andra länder där man bland annat besöker andra mathantverkare.

OMRÅDEN FÖR UTBILDNING	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Livsmedelsföretagare/ mathantverkare och anställda	» Brister i kunskaper och kompetens kan leda till att tillräckligt hög livsmedelssäkerhet och livsmedelshygien inte uppnås	» Företagare/anställda skaffar sig kunskaper genom utbildning och kurser eller » Företagare/anställda skaffar sig själva kunskaper genom lämplig litteratur eller » Företagare/anställda har skaffat sig kunskaper genom praktiskt arbete, lärt sig själva eller av andra personer » Den som har ansvaret ska ha utbildning i HACCP-systemet » Företagare/anställda skaffar sig nya kunskaper om ny lagstiftning eller om nya rön inom branschen när det är aktuellt	» Diplom eller intyg från utbildning » Referenslista över litteratur företagaren har läst » Intyg eller redovisning av det praktiska arbetet (redovisningen kan vara muntlig)	» Saknar företagare/anställda kunskaper inom ett nödvändigt ämnesområde skaffas kunskaper och kompetens » Kunskaperna förnyas vid behov.
Vikarier/tillfällig personal	» Brister i kunskaper och kompetens kan leda till att tillräckligt hög livsmedelssäkerhet och livsmedelshygien inte uppnås	» Dessa personer handleds och instrueras så att de får de kunskaper i livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet som behövs för deras arbetsuppgifter. Det görs redan från första arbetsdagen	» Muntlig instruktion » Skriftlig instruktion med infomaterial (inget måste)	

2.2 HYGIENRUTINER

GRUNDRUTIN

God personlig hygien är viktig vid produktion av livsmedel. En företagare ska alltid ha rutiner för detta och de kan vara muntliga eller skriftliga. Skriftliga rutiner är bra att ha om flera personer arbetar i samma verksamhet. Då är det lättare att veta

vilka rutiner som finns, framför allt gäller det när man har anställd personal. Ha gärna hygienrutinerna uppsatta på arbetsplatsen. Om du har anställda, gå igenom hygienrutinerna med dem.

VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
<p>Oönskade mikroorganismer kan bland annat komma från:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Händer » Kläder » Hår » Piercing » Hosta och nysningar » Stövlar och skor » Utrustning/redskap » Ladugårds – och djurmiljö » Djur » Korskontaminering – råvara till färdig vara 	<p>I tillverkningsutrymme</p> <ul style="list-style-type: none"> » Tvätta alltid händerna det första du gör när du går in i tillverkningsutrymmet. Vid tvättstället bör alltid flytande tvål och pappershanddukar finnas. Flytande tvål kan finnas i flaska som står på tvättstället » Håll god hygien i tillverkningsutrymmena. Se till att de är rena, att temperatur och luftfuktighet är rätt. Anpassa ventilation och luftflöden till aktuella aktiviteter. Låt inte luften komma in direkt från ladugårds- och djurmiljö » Låt inte färdiga produkter förorenas av råvaror. Skilj dem åt genom att arbeta i olika utrymmen, på olika beredningsytor i samma utrymme eller skilt åt i tid med mellanliggande rengöring » Gå aldrig direkt från djurstallar till tillverkningslokaler. Tänk på att tillverkningsutrymmet är ren hygienzon » Tänk på att inte ställa utrustning/redskap med mera direkt på golv eller annan yta, som kan vara smutsig. Håll ordning och reda » Tänk på att extra hög hygienisk standard behövs där livsmedel bereds och oförpackade livsmedel hanteras. Tänk på vilka andra utrymmen du besöker under beredning » Släpp aldrig in några djur i livsmedelslokalen 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll 	<ul style="list-style-type: none"> » Ändra hygienrutinerna om de inte stämmer med hur du arbetar. » Om hygien har varit bristfällig, kassera eventuellt tillverkade livsmedel

tabellen fortsätter på nästa sida »

VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
<p>Oönskade mikroorganismer kan bland annat komma från:</p> <ul style="list-style-type: none"> » Händer » Kläder » Hår » Piercing » Hosta och nysningar » Stövlar och skor » Utrustning/redskap » Ladugårds – och djurmiljö » Djur » Korskontaminering – råvara till färdig vara 	<p>Personlig hygien</p> <ul style="list-style-type: none"> » Ta av ringar, klockor, armband och övriga smycken, använd helst inte piercadesmycken ovanför halsen. Piercadesmycken kan accepteras om platsen för håltagningen inte är infekterat » Tvätta händerna ofta och underarmar vid behov. Tvätta dem alltid innan du går in i tillverkningslokalen efter toalettbesök, och efter varje hantering av orena livsmedel och utrustning/redskap. Använd gärna nagelborste » Vid sår på händerna, använd plåster och engångshandskar. Handskar bör bytas ofta, då fukten inuti handskarna skapar grogrund för bakterier » Tänk på att rena handskar lika lätt och snabbt blir förorenade som rena händer » Använd hårskydd » Ha korta naglar och undvik nagellack » Vid kraftig förkylning, halsinfektion eller annan smittsam sjukdom, arbeta inte i tillverkningsutrymmet. Sätt in en ersättare. <i>Använd munskydd om du trots allt måste vara i närheten</i> » Arbeta aldrig när du har diarré eller magont » Dina anställda och du själv bör lämna avföringsprover efter utlandsvistelse, om du bedömer det som nödvändigt 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll » Om du har diarré eller magont och är anställd, anmäl detta omedelbart till din chef 	<ul style="list-style-type: none"> » Gör om hygienrutinerna om de inte stämmer med hur du gör » Har personer med diarré eller magont jobbat kan det bli nödvändigt att kassera tillverkade livsmedel och sanera utrymmena
	<p>Skyddskläder</p> <ul style="list-style-type: none"> » Använd rena skyddskläder och ev förkläde » Ha en omgång skor eller stövlar i tillverkningsutrymmet som endast används där » Skilj på förvaring av privata kläder/skor och skyddskläder/arbetskor 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll » Vid besök i livsmedelslokalen och om inte tillverkning pågår avgör företagaren om skyddsrock och hårskydd behövs. Skoskydd eller rena skor bör alltid användas 	<ul style="list-style-type: none"> » Gör om hygienrutinerna om de inte stämmer med hur du gör
	<p>Andra viktiga hygienrutiner</p> <ul style="list-style-type: none"> » Torka inte händerna på skyddskläderna, använd engångspapper » Rök inte och ät eller drick inte i tillverkningsutrymmen eller bland halvfärdiga eller färdiga livsmedel 		
	<p>Besökare i livsmedelslokaler under tillverkningen</p> <ul style="list-style-type: none"> » Kunder, besökare, turister m.fl. får endast komma in i livsmedelslokalen om de använder skoskydd, skyddsrock och hårskydd. Besökare med sjukdom ska inte komma in i livsmedelslokalen 		

2.3 LIVSMEDELSLOKALEN – UTFORMNING OCH INNEHÅLL

GRUNDRUTIN

En livsmedelslokal kan se ut på många olika sätt. Det beror på vad man ska göra där och vilka livsmedel som ska tillverkas. Flera olika saker kan göras skilt åt i tid i samma utrymmen. En del kan göras i samma utrymmen, till exempel kan omklädning ske i mottagningsutrymme. Två saker är viktiga här, livsmedelssäkerhet och enkelhet.

Tillräckligt hög livsmedelssäkerhet är den viktigaste förutsättningen, men även enkelheten, det vill säga att kostnaden inte blir alltför hög. Det är faktorer som oftast går att kombinera. Lagstiftningen ger goda möjligheter till flexibilitet och innehåller få detaljer.

2.3.1 MOTTAGNING OCH LAGRING

UTRYMME	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Mottagning	<ul style="list-style-type: none"> » Livsmedel blir förorenade vid mottagningen, under transport eller mottagna varor kan förorena tillverkningsutrymmet 	<ul style="list-style-type: none"> » De livsmedel som tas emot är förpackade eller emballerade (kan vara låda med lock) » Livsmedel och andra varor tas emot i särskilt utrymme för mottagning (kan kombineras med andra utrymmen och funktioner) » Om livsmedel och andra varor tas emot direkt in i tillverkningsutrymmet, ska det ske skilt i tid från öppen hantering av livsmedel » Om nya produkter ska lagras tillsammans med opackade, känsliga råvaror, som ska användas i produktionen, måste allt ytteremballage tas bort dessförinnan. 	<ul style="list-style-type: none"> » Se "2.10 Mottagningskontroll, och 2.14 Märkning, spårbarhet och återkallelse" » Visuell kontroll » Om livsmedlen och andra varor tas emot direkt in i tillverkningsutrymmet, ska rengöring ske innan tillverkningen påbörjas, om detta bedöms nödvändigt 	<ul style="list-style-type: none"> » Om livsmedel och andra varor måste tas emot samtidigt som tillverkning sker så anpassas mottagningsrutinerna
Lagring av torrvaror (livsmedel)	<ul style="list-style-type: none"> » Torrvaror förorenas vid kontakt med insekter eller gnagare » Tillväxt kan ske av oönskade mikroorganismer 	<ul style="list-style-type: none"> » Lagring sker i särskilt förråd där förpackningarna är tillslutna eller » Lagring sker i skåp (över- eller underbänk) i tillverkningsutrymmet eller i annat rum » Förvaring av mindre mängder torrvaror som används i tillverkningen kan även ske direkt i tillverkningsutrymmet och i tillslutna förpackningar. Märk dessa förpackningar med innehåll, om det är nödvändigt 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll » Förekomst och spår av insekter och gnagare kontrolleras regelbundet » Placera ut insektsfällor och indikatorstationer för gnagare vid behov 	<ul style="list-style-type: none"> » Om livsmedlen inte är tillslutna åtgärda detta » Vid förekomst eller spår av insekter eller gnagare kolla först om dörrar och annat i utrymmena är täta eller kontrollera om de har tagit sig in på annat sätt (se 2.9 Skadedjursbekämpning) » Vid förekomst eller spår av insekter eller gnagare gör rent och kassera livsmedel om så behövs » Vid större problem anlita saneringsföretag

tabellen fortsätter på nästa sida »

UTRYMME	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Lagring av kylvaror	<ul style="list-style-type: none"> » Förorening sker mellan opackade och packade livsmedel » Förorening sker mellan råvaror och färdigtillverkade livsmedel » Tillväxt sker av oönskade mikroorganismer vid för hög temperatur 	<ul style="list-style-type: none"> » Lagring i separata kylar eller » Lagring i samma kylar skilt i tid för opackade och packade livsmedel eller skilt i tid för råvaror och färdigtillverkade livsmedel » Lagring av opackade livsmedel och packade livsmedel i sin innerförpackning kan ske i samma kyl, ex vakuumpackade varor » Råvara och "nakna" färdiga livsmedel lagras aldrig i samma kyl, om de inte kan separeras på sådant sätt att livsmedelssäkerheten inte äventyras » Olika livsmedel förvaras i samma utrymme om de är förpackade » Alla kylar och frysar har en termometer på väl synligt ställe. Kylutrymmen ska hålla högst +8°C eller lägre temperatur, om det är nödvändigt 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll » Om det är nödvändigt sker rengöring mellan lagring av råvaror och därefter lagring av färdigtillverkade livsmedel » Om lagring sker samtidigt av olika livsmedel och om det behövs, lagras alla livsmedel förpackade i behållare med lock, i plastförpackningar eller väl packade med plastfilm eller på annat lämpligt sätt 	<ul style="list-style-type: none"> » Om lagring inte kan ske i separata kylar och lagring inte kan ske utan att det finns större fara för förorening mellan olika livsmedel, måste fler kylar anskaffas, eller så lagras alla varor förpackade
Lagring av frysvaror	<ul style="list-style-type: none"> » Inga faror förekommer då alla livsmedel som lagras i frys är förpackade 	<ul style="list-style-type: none"> » Livsmedel lagras alltid förpackade eller väl emballerade » Lagring av olika typer av livsmedel kan ske i samma frysutrymme » Infrysning kan ske i samma frysutrymme som lagring sker 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll » Djupfrysta livsmedel lagras i högst -18°C (gäller livsmedel som ska säljas som frysta livsmedel) » Temperaturen i frysta livsmedel som ska användas i tillverkningen får hålla högre temperatur än -18°C 	<ul style="list-style-type: none"> » Om särskild infrysningsfrys behövs så anskaffas sådan
Lagring av förpackningsmaterial	<ul style="list-style-type: none"> » Livsmedel förorenas av förpackningsmaterial 	<ul style="list-style-type: none"> » Förpackningsmaterialet lagras i särskilt förråd, i skåp, i mottagningsutrymme eller andra lämpliga utrymmen » Förpackningsmaterialet, som kommer att ha direktkontakt med livsmedel, lagras skyddat, t.ex på hyllor 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll » Lagring av mindre mängd förpackningsmaterial kan ske i tillverkningsutrymme, så länge livsmedlen inte förorenas 	<ul style="list-style-type: none"> » Om förpackningsmaterialet lagras oskyddat och detta bedöms som ett problem, åtgärda det genom att särskilt utrymme eller särskilda hyllor skaffas eller att materialet packas in

2.3.2 TILLVERKNINGSUTRYMME

UTRYMME	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Tillverkningsutrymme	<ul style="list-style-type: none"> » Förorening av livsmedel p.g.a. av felaktigt flöde från råvara till färdiga livsmedel i tillverkningsutrymmet 	<ul style="list-style-type: none"> » Utrymmena är utformade så att råa livsmedel och färdigtillverkade kan hanteras på skilda ytor i samma utrymme eller i olika utrymmen eller » Tillverkningen sker satsvis och skilt i tid mellan olika känsliga moment och då kan samma arbetsytor användas i samma utrymme 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuellt kontroll 	<ul style="list-style-type: none"> » Om tillverkningen inte kan skiljas åt i tid och detta utgör en fara så byggs utrymmena om eller rutinerna ändras
Rökeri inomhus i anslutning till tillverkningsutrymmet	<ul style="list-style-type: none"> » Hantering av spån förorenar livsmedel » Förorening mellan råa och rökta livsmedel 	<ul style="list-style-type: none"> » Röken fylls på med spån utifrån eller » Röken fylls på med spån från annat utrymme än tillverkningsutrymmet eller » Spån transporteras genom tillverkningsutrymmet till röken, när tillverkning inte pågår eller om detta inte påverkar tillverkningen » Lagring av spån sker i särskilt utrymme skilt ifrån tillverkningsutrymmet » Hantering av råa och rökta livsmedel sker skilt åt i tid med rengöring emellan, om detta bedöms som nödvändigt 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuellt kontroll 	<ul style="list-style-type: none"> » Om spånhanteringen inte fungerar på ett bra sätt görs rutinerna om
Rökeri utomhus	<ul style="list-style-type: none"> » Livsmedlen förorenas genom att de hanteras utomhus 	<ul style="list-style-type: none"> » De livsmedel som ska rökas, bärs ut till röken i backar med lock » Rökta livsmedel bärs tillbaka i väl rengjorda backar med lock » Rökeriet utomhus kan bestå av endast ett utrymme där rökning sker och särskilt förut till rökutrymmet är inte nödvändigt » Särskild hanteringsbänk finns utanför röken som backarna kan placeras på och denna bänk är rengjord innan backar placeras på den » Om två personer hjälps åt behövs inte särskild hanteringsbänk » Engångshandskar kan användas när livsmedlen ska hängas in i röken och när de ska tas ut » Översyn sker regelbundet när det gäller underhållet av rökhuset 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuellt kontroll 	

tabellen fortsätter på nästa sida »

UTRYMME	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Diskutrymme	» Inga hälsofaror	» Diskning kan ske i samma utrymme som tillverkningsutrymmet. Detta utrymme behöver inte skämmas av från livsmedelsverksamhet	» Stänk från diskning får inte förorena livsmedlen i utrymmet	
Tvättställ för händer	» Bristande handhygien kan förorena de livsmedel som hanteras » Brister i handhygien kan uppstå om tillgång till handtvätt saknas eller är svåråtkomlig	» Ett tvättställ för händer ska finnas lättåtkomligt och det brukar vara tillräckligt med ett » Blandarhandtag ska kunna öppnas och stängas med armen och det kan räcka med ett vanligt kort blandarhandtag, alternativt » Blandarhandtaget kan förlängas, så att det kan styras med underarmen, i stället för med beröringsfri kran. Andra lösningar finns, exempelvis fotocell och där knät används » Tvättstället för händerna ska vara utrustat med flytande tvål och engångshanddukar eller liknande. Flaska med flytande tvål kan stå direkt på tvättstället » Om man bortser från toaletterummet, så behövs vanligtvis inte tvättställ för händerna i andra utrymmen än i de som används för tillverkning och beredning. » Handtvätt kan även ske vid diskbänken, så länge detta inte skapar problem med livsmedelssäkerheten	» Visuell kontroll	» Om tvättställ för händer saknas installeras sådant (i vissa verksamheter kan det vara fullt tillräckligt att tvätta händerna vid en diskbänk)

2.3.3 PERSONALUTRYMMEN

UTRYMME	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Personalrum och kontor	» Inga hälsofaror	» Särskilt pausrum och kontor är inte nödvändigt » Kan krävas enligt arbetsmiljölagen om det finns anställd personal		
Omlädningsutrymme	» Skyddskläder kan förorenas vid felaktig förvaring	» Skyddskläder och privata kläder förvaras åtskilda från varandra » I småskaliga verksamheter behövs inget särskilt omlädningsutrymme och skyddskläder kan förvaras i särskilt skåp eller i öppen upphängning i lämpligt utrymme, t.ex. i varumottagningen » Förvaring av skyddskläder och privata kläder kan ske i samma skåp med skiljevägg mellan eller » I öppen upphängning, utan skåp om det sker åtskilt » Tvätt av kläder kan ske hemma i den egna bostaden, men företaget har ansvaret för att rena skyddskläder används	» Visuell kontroll » Ombyte ska alltid ske innan man går in i tillverkningsutrymmet	
Toalett	» Smitta kan spridas från toalett som finns i anslutning till tillverkningsutrymmet	» Om utrymmet utanför toaletten är tillverkningsutrymme eller lager av livsmedel ska det finnas förrum till toaletten » Om företaget är ett familjeföretag eller företag med ett mindre antal anställda kan det räcka med toalett hemma i bostaden om denna finns på rimligt avstånd från livsmedelslokalen (gångavstånd cirka 5–10 minuter) » Om utrymmet lämnas för att besöka toaletten, exempelvis hemma i bostaden, får man inte göra det med skyddskläder och de skor som används i utrymmet » Händerna ska alltid tvättas, även när man kommer tillbaka till arbetslokalen; om toaletten ligger hemma i bostaden eller liknande	» Visuell kontroll	» Om toalett behövs ordnas en sådan

2.3.4 PACKNING OCH UTLIVERANS

UTRYMME	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Utrymme för skivning och annan hantering av färdiga livsmedel	» Färdigtillverkade känsliga livsmedel kan förorenas av oönskade mikroorganismer	» Verksamheten sker i separat utrymme eller » Verksamheten sker i tillverkningsutrymmet skilt i tid från annan verksamhet och med rengöring emellan eller » Verksamheten sker i tillverkningsutrymmet skilt i rummet från annan verksamhet	» Visuellt kontroll	» Om det behövs ändras rutinerna
Utrymme för packning	» Opackade livsmedel kan förorenas av emballage	» Packning sker i separat utrymme eller » Packningen sker skilt i tid från annan verksamhet och med rengöring emellan eller » Packningen sker i tillverkningsutrymmet skilt i rummet från annan verksamhet	» Visuellt kontroll	» Om det behövs ändras rutinerna
Lagring av färdiga livsmedel	» Förorening kan ske av oönskade mikroorganismer vid lagring av färdiga livsmedel tillsammans med råvaror	» Se ovan om lagring av kylvaror		
Utleverans	» Tillväxt av oönskade mikroorganismer kan ske om transportfordonet är olämpligt för detta ändamål » Livsmedel kan bli förorenade under transporten	» Livsmedlen transporteras i högst +8°C eller i annan högre eller lägre temperatur som livsmedelsföretagaren har bedömt som lämplig. Detta gäller de livsmedel som behöver förvaras i kyla » Transporten sker i kylbil eller i kyllåda. I kyllådan används kylklampar vid behov » Livsmedlen är väl skyddade i kartong, låda eller liknande under transporten » Om fordonet har använts till annan verksamhet kan det vara nödvändigt att rengöra fordonet innan det används till transport av livsmedel » Privatbil kan användas för transport	» Temperaturkontroll » Visuellt kontroll sker av fordonet om det behöver städas och rengöras innan det används	» Om behov finns skaffas särskild kylbil eller annan utrustning för att hålla livsmedlen väl kylda

2.3.5 MATERIALVAL

UTRYMME	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Material golv mm	» Golv som är svåra att rengöra, kan medföra att livsmedel förorenas	<ul style="list-style-type: none"> » Lämpligt material är slipat betonggolv (ytbehandlat minst med dammbindande medel), målat golv, klinker, plastmatta och andra lämpliga material beroende på verksamhetens storlek, typ av utrymme och användning » Annat enklare material kan vara acceptabelt i rökeri, beroende på vilken typ av rök som används (stenplattor, trägolv, tvättat grus mm) » Golvbrunnar är inte alltid nödvändiga, men behövs om utrymmena spolats med vatten » Golvbrunnarna ska vara lätta att rengöra och skadedjursssäkra 	» Visuell kontroll	» Se rutin för underhåll, avsnitt 2.4
Material väggar	» Svårrengörbara väggar kan medföra att livsmedel förorenas	<ul style="list-style-type: none"> » Lämpligt material är plåt, kakel, plast, målad yta, målad väv, målade gipsskivor mm, allt efter de behov som finns » Ska väggar spolats eller om mycket vatten används i utrymmena är inte målade väggar lämpliga. Väggarna ska vara lätta att rengöra och desinficera om det är nödvändigt » I rökeriet kan väggar av trä vara acceptabla » Väggar i gårdsbutiken kan vara av trä 	» Visuell kontroll	» Se rutin för underhåll, avsnitt 2.4
Dörrar	» Svårrengörbara dörrar kan medföra att livsmedel förorenas	<ul style="list-style-type: none"> » Dörrar kan vara helt i plåt eller plast eller med en plåt- eller plastyta, där stommen kan vara av trä » Dörrar kan vara av trä som är behandlade så att de går lätt att rengöra och desinficera om det är nödvändigt » Detsamma gäller för dörrkarmar 	» Visuell kontroll	» Se rutin för underhåll, avsnitt 2.4
Fönster	<ul style="list-style-type: none"> » Svårrengörbara fönster kan medföra att livsmedel förorenas » Om fönster står öppna kan insekter och fåglar komma in i utrymmet och därigenom förorena de livsmedel som hanteras där 	<ul style="list-style-type: none"> » Öppningsbara fönster i tillverkningsutrymmet eller i andra utrymmen ska vara försedda med insektsnät när och om de öppnas » Fönsterkarmar av trä ska vara behandlade så att de är lätta att rengöra och desinficera, om det är nödvändigt 	» Visuell kontroll	» Se rutin för underhåll, avsnitt 2.4

tabellen fortsätter på nästa sida »

UTRYMME	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Tak	» Svårrengörbara tak kan medföra att livsmedel förorenas	» Olika material kan användas och även ytbehandlade tak är acceptabla » Träbalkar och trätak kan accepteras om de går att rengöra	» Visuell kontroll	» Se rutin för underhåll, avsnitt 2.4
Inredning och utrustning	» Om inredningen och utrustningen är svår att rengöra, medför det att livsmedel kan förorenas	» Inredningen och utrustningen ska placeras så att utrymmet kan rengöras och inspekteras » Mellanrummet mellan golv och inredning och utrustning bör vara minst 15 cm eller helt tätt eller att inredning och utrustning kan flyttas utan större ansträngning » Avloppsrör eller andra ledningar bör inte ligga mot golvet under bänkar och annan inredning eller utrustning som försvårar eller förhindrar rengöringen	» Visuell kontroll	» Se rutin för underhåll, avsnitt 2.4

2.4 UNDERHÅLL AV UTRYMMEN, UTRUSTNING OCH INREDNING

GRUNDRUTIN

En livsmedelslokal måste underhållas regelbundet. Golv går sönder, väggar skadas, maskiner blir trasiga. Detta måste repareras och därför är det nödvändigt att ha bra rutiner. Bristande underhåll kan innebära att utrymmena, inredningen eller utrustningen inte går att rengöra.

I sämsta fall kan då oönskade mikroorganismer finnas kvar efter rengöringen, där bland annat *Listeria monocytogenes* kan bli ett problem. Om inte utrymmena går att rengöra, kan det bli ”mat” kvar till skadedjur och skadeinsekter.

OMRÅDEN FÖR UNDERHÅLL	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Underhåll av ytmaterial, utrustning och redskap i samtliga utrymmen där livsmedel hanteras och lagras	<ul style="list-style-type: none"> » Brister i underhållet kan orsaka att livsmedel förorenas av föremål eller oönskade mikroorganismer från utrustning och inredning som inte går att rengöra » Utrymmen, inredning och utrustning som inte går att rengöra, är grogrund för skadedjur och skadeinsekter. De hittar ”mat” där 	<ul style="list-style-type: none"> » Underhållsplan i vilken bestäms med vilka intervall underhållsarbetet ska genomföras (kan vara muntlig eller skriftlig) » Målade tak underhålls så att färgen inte flagnar. Detsamma gäller för väggar ovanför arbetsbänkar och där utrustning är placerad » Sprickor i golv åtgärdas om sprickorna är så stora att golvet inte kan rengöras. Detsamma gäller om fogar i klinkergolv saknas » Målade golv, där färgen flagnar måste åtgärdas innan det uppstår problem. » Flagnar golv för mycket kan det finnas anledning att ordna annat golvmaterial » Utrustning som inte går att rengöra pga brister i underhållet måste åtgärdas. Ev byts utrustningen ut » Bänkar och hyllor som är spruckna och slitna, så att de inte går att rengöra eller där färgen flagnar, måste åtgärdas 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll » Regelbundna underhållsronder är inte nödvändiga, men kan vara bra att göra » Små skador som inte bedöms vara en brist behöver inte åtgärdas. Större skador, som försvårar rengöringen, ska åtgärdas » Tak och fönster kontrolleras så att de är täta och så att regnvatten inte kan läcka in » Dörrar, fönster mm kontrolleras så att dessa är täta så att skadedjur och skadeinsekter inte kan ta sig in 	<ul style="list-style-type: none"> » Eventuella brister i underhållet kan skrivas ner i en underhållsplan där brist och datum för åtgärd finns antecknade » OBS! Brister i underhållet som bedöms vara stor risk för förorening av livsmedel ska åtgärdas omedelbart
Kontroll av termometrar	<ul style="list-style-type: none"> » Om termometrar inte fungerar eller visar felaktiga temperaturer kan livsmedelssäkerheten äventyras och oönskade mikroorganismer överleva eller växa 	<ul style="list-style-type: none"> » Termometrar kontrolleras för att se att de fungerar och visar rätt temperatur 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll 	<ul style="list-style-type: none"> » 1 gång per år kontrolleras att samtliga termometrar visar rätt temperatur. Detta görs mot en kalibrerad termometer eller så används is/vatten och kokande vatten, för att kontrollera termometern » Ett alternativ till ovanstående är att termometrarna byts ut

2.5 DRICKSVATTEN

GRUNDRUTIN

Vatten är också ett livsmedel och kan, framför allt i kontakt med andra livsmedel, orsaka att de livsmedlen förorenas. För vatten som används till rengöring är faran mycket liten. Livsmedelsverket har i sin vägledning om dricksvatten skrivit:

”Vid många livsmedelsföretag används vatten till andra ändamål än som dricksvatten. Exempel är vatten som används för rengöring av lokaler, disk, handtvätt m.m. Sådant vatten omfattas inte av dricksvattenföreskrifterna. Regler om dricksvatten och annat vatten på livsmedelsföretag finns i förordning (EG) nr 852/2004 och kommenteras i Livsmedelsverkets vägledning om hygien.”

Det är dock lämpligt att även detta vatten provtas och analyseras. Då gäller Livsmedelsverkets dricksvattenföreskrifter. Man bör se till att vattnet håller god kvalitet.

Egen vattentäkt, eller vattentäkt som omfattas av dricksvattenföreskrifterna, behöver inte ha en skyddsbarriär, så länge inte E. coli, enterokocker eller koliforma bakterier påvisas i vattnet. Om problem med vattnet uppstår, ska tillverkningen av charkprodukter upphöra

till dess problemen retts ut. Utredningen ska bland annat visa på om någon skyddsbarriär behöver sättas in. För att reda ut problemen bör hjälp anlitas. Vid otjänligt vatten eller vatten, som är tjänligt med anmärkning, ska ansvarig myndighet alltid kontaktas.

Vatten som dryck, vatten som tillförs livsmedel eller vatten i kontakt med livsmedel kallas för dricksvatten och då gäller Livsmedelsverkets föreskrift LIVSFS 2001:30. Endast de tappställen, där vattnet används till dricksvatten, omfattas av detta krav. Tappställen med slangar och andra tappställen, där vattnet endast används till rengöring betraktas inte som dricksvatten.

När analyser visar på resultat med otjänligt vatten eller tjänligt med anmärkning ska detta alltid redas ut och nytt prov ska sedan tas ut. Om vattnet på annat sätt visar sig vara dåligt ska detta också redas ut (eventuellt måste kanske tillverkningen stoppas) och prov tas ut för analys.

Tabell på nästa sida »

VATTEN ELLER DRICKSVATTEN	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Vatten eller dricksvatten som används vid tillverkning (se grundtext ovan)	<ul style="list-style-type: none"> » Förorening av oönskade mikroorganismer via vattnet till kött och charkprodukter » Beroende på om vattnet ska användas i livsmedel eller inte är farorna olika och då gäller olika krav på kvalitet. Exempelvis viss kvalitet för dricksvatten och annan kvalitet (se text ovan) för disk, handtvätt och rengöring 	<ul style="list-style-type: none"> » Dricksvatten köpt från kommunen eller likvärdig distributör används (egen provtagning av sådant vatten behövs inte) » Vatten/dricksvatten från egen kontrollerad brunn eller källa används » Vatten av dricksvattenkvalitet enligt Livsmedelsverkets föreskrift om dricksvatten används i livsmedel och i direkt kontakt med livsmedel, till exempel saltlake » Vatten som uppfyller mikrobiologiska krav i Livsmedelsverkets råd (se text ovan) för vatten som används vid rengöring av utrymmen, handtvätt och diskning » Silar på kranarna skruvas loss och rengörs och kokas 2 gånger per år, beroende av behov 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll och kontroll av lukt och smak på vattnet » Det vatten som är dricksvatten ska provtas enligt Livsmedelsverkets föreskrift i normalfallet med två analyser (normal kontroll) per år/säsong och en utvidgad kontroll var tredje år. Detta gäller inte vatten som levereras av kommun eller likvärdig distributör av kontrollerat dricksvatten » Vatten, som inte är dricksvatten, för rengöring av lokaler, diskning och handtvätt provtas med minst en bakteriologisk analys per år eller säsong. Detta gäller inte vatten som levereras av kommun eller likvärdig distributör av kontrollerat dricksvatten » Slangar kontrolleras 2 gånger per år och spruckna slangar byts ut. Spruckna ändar skärs bort 	<ul style="list-style-type: none"> » Använd inte vatten från din leverantör av dricksvatten om det inte uppfyller dricksvattenkvalitet. Meddela leverantören om dålig vattenkvalitet noteras eller misstänks » Se till att åtgärda brister » Om analys visar oönskade halter av mikroorganismer; vidta åtgärder, exempelvis att rensa eller tömma brunnen, kolla efter inläckage av ytvatten. Om nödvändigt; klorera vattnet i källan. Skaffa, om det behövs, UV-ljus eller annan metod för avdödning av mikroorganismer. Ta nytt prov efter åtgärderna
Vatten eller dricksvatten som används vid tillverkning (se grundtext ovan)	<ul style="list-style-type: none"> » De system som används för behandling av vatten fungerar inte 	<ul style="list-style-type: none"> » Om vattnet inte uppfyller verksamhetens krav, använd ett system för behandling av vattnet som är anpassat till det aktuella problemet, till exempel UV-ljus och andra mikrobiologiska barriärer och var noga med att sköta underhållet av detta system 	<ul style="list-style-type: none"> » Kontrollera att det system som används för behandling av vattnet verkligen fungerar enligt leverantörens rekommendationer 	<ul style="list-style-type: none"> » Vid tillfälliga mikrobiologiska bekymmer kan vattnet kokas före användning. Detta fortsätter man med tills ny provtagning visar att vattnet är användbart. Ta hjälp att reda ut problemen med vattnet och för att avgöra när vattnet kan börja användas på vanligt sätt igen » Gör en översyn av hela systemet, anlita vid behov experthjälp

2.6 ARBETE SKILT I TID

GRUNDRUTIN

För mathantverkare sker många arbetsmoment skilt åt i tid från annan verksamhet. Oftast på grund av att man arbetar själv eller att det är få som är involverade i verksamheten. Är man ensam kan man inte göra två saker samtidigt. Det innebär också att samma utrymmen och samma arbetsytor kan användas till olika typer av arbetsmoment. Oftast är det nödvändigt med rengöring mellan de momenten och ibland även desinficering. För arbete skilt åt i tid ska det alltid finnas goda rutiner för hur man gör. Dessa rutiner kan vara skriftliga eller muntliga. Några absoluta regler för vilka moment som ska skiljas åt i tid finns inte. Skilt åt gäller även när allergener används. Bäst är då att använda allergener sist i tillverkningen på dagen, så kallad produktionsordning.

Innan andra livsmedel tillverkas måste det ske en noggrann rengöring. Det kan vara nödvändigt att använda olika arbetsytor, redskap och utrustning, när allergener ingår i ett livsmedel eller att ha tillverkningen i olika rum. I småskaliga verksamheter är detta oftast inte nödvändigt. Se branschriktlinjerna ”Allergier och annan överkänslighet – hantering och märkning av livsmedel” som finns på Livsmedelsverkets hemsida (www.livsmedelsverket.se). Om begreppet ”kan innehålla spår av...” ska användas behöver detta först redas ut, för att se om det finns lösningar, utan att behöva skriva ”kan innehålla spår av ...”. Information om detta finns i branschriktlinjerna om allergi. Mathantverkaren måste själv göra en faroanalys av detta i sin HACCP-plan.

ARBETE SKILT I TID	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Hygienzoner och korsande flöden	<ul style="list-style-type: none"> » Förorening av oönskade mikroorganismer mellan råvaror och färdiga livsmedel (korskontamination) » Förorening av opackade livsmedel från omgivningen i utrymmen (ex. från ytterkartonger, utrustning, inredning eller personal) 	<ul style="list-style-type: none"> » Utrymmena delas upp i oren respektive ren zon. Alternativt sker oren och ren hantering av livsmedel i samma utrymme, men skilt i tid med rengöring mellan olika moment » Om livsmedel och andra varor, som tas emot, i sitt ytteremballage kan anses vara förorenade sker avemballering (ytterförpackningen tas bort) innan de tas in för lagring. Detta är inte alltid aktuellt om samtliga livsmedel och andra varor under lagringen är förpackade » Emballage tas av i särskilt mottagningsrum eller liknande utrymme eller kan ske skilt i tid från annan verksamhet i tillverkningsutrymmet » Om det bedöms nödvändigt, så rengörs tillverkningsutrymmet efter att avemballering har skett där » Om tillverkningen sker satsvis (en sak görs åt gången från råvara till färdiga livsmedel) behövs inte alltid särskilda hygienzoner » Råvaror och färdiga livsmedel hanteras i samma utrymme, om åtskillnad kan ske där » Riskerna med korsande flöden är bara aktuella när livsmedel i praktiken ”krockar” med varandra. En sådan risk kan undvikas om flödena är skilda åt i tid. Ofta finns inga korsande flöden om olika livsmedel hanteras i samma utrymmen men vid olika tidpunkter » Det går att ha samma in- och utlastning, samma dörrar för personal som för varor och livsmedel, samma kylar och frysar kan användas, diskning kan ske i beredningsutrymme, om livsmedelssäkerheten samtidigt kan hållas tillräckligt hög. Vanligtvis är detta sällan något problem 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuellt kontroll » Produktionsordning, som skiljer olika verksamheter åt, kan vara nödvändigt, om olika livsmedel tillverkas i samma utrymme » Ev byte av skyddskläder och skor, om det är nödvändigt » Rengöring sker, om det är nödvändigt, mellan olika verksamheter som skils åt i tid » Goda och tydliga rutiner är nödvändigt 	<ul style="list-style-type: none"> » Om utrymmen bedöms som för små eller att hygienzoner saknas planeras för ändringar i rutinerna och/eller för ombyggnad av dessa utrymmen. Glöm inte att detta kan innebära en anmälan om ändring till kontrollmyndigheten » OBS! Faror ska alltid bedömas när olika verksamheter ska ske skilt åt i tid eller när samma utrymmen används till flera olika verksamheter samtidigt. Bedöms faran som liten och ej relevant så behövs inga åtgärder. I annat fall bör olika åtgärder sättas in

tabellen fortsätter på nästa sida »

ARBETE SKILT I TID	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
<p>Arbete sker skilt i tid</p>	<ul style="list-style-type: none"> » Förorening av oönskade mikroorganismer mellan råa livsmedel och färdiga livsmedel (korskontamination) » Förorening av opackade livsmedel från omgivningen i utrymmet (ex. från ytterkartonger, utrustning och inredning, personal) » Förorening av allergener till livsmedel, som inte ska innehålla de ämnena 	<ul style="list-style-type: none"> » Olika verksamheter kan ske i samma utrymmen, så länge livsmedelssäkerheten är tillräckligt hög. Utrymmen kan användas till ex chark, tillagning av mat, tillverkning av sylt, styckning av djurkroppar och beredning av fisk, bara detta sker skilt i tid och rengöring är möjlig mellan olika moment. Råa livsmedel och färdiga livsmedel får dock aldrig blandas ihop genom att samma arbetsytor, utrustning eller redskap används utan att rengöring sker först » Se även hygienzoner och korsande flöden » Om det behövs ska rengöring ske innan andra livsmedel hanteras » Ytterkartonger får inte finnas där opackade livsmedel hanteras där » När allergener finns med i tillverkningen, ska noggrann rengöring alltid ske innan andra livsmedel tillverkas 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuellt kontroll » Produktionsordning, särskilt när allergener hanteras » Rengöring mellan olika moment » Desinfektion om detta bedöms nödvändigt » Goda och tydliga rutiner är nödvändiga » Utredning ska ske om livsmedlen ska märkas med "kan innehålla spår av..." 	<ul style="list-style-type: none"> » Om det bedöms nödvändigt, så undersöks om rester av allergener finns på arbetsytor, redskap och utrustning » Utrymmena anpassas efter olika verksamheter, om behov av detta finns. Det kan innebära att fler utrymmen kan behövas, exempelvis packningsrum

2.7 RENGÖRING, DESINFEKTION OCH DISKNING

GRUNDRUTIN

Bra rengöring innebär att alla ytor, inredning, utrustning och redskap ska vara så rena att man uppnår säker livsmedelshantering och god livsmedelshygien. Det innebär att smuts och andra föroreningar tas bort med olika rengöringsmetoder. Det är mycket viktigt att rengöring sker på ett professionellt och effektivt sätt. Viktigt är att det är god ordning och reda i utrymmena och att onödiga föremål och material tas bort.

Särskilt viktiga är de ytor som har direktkontakt med livsmedel, som skärbrädor, knivar, snabbhack med mera.

Till sin hjälp använder man ett särskilt rengöringsprogram. Det kan vara skriftligt eller muntligt. Det är inte nödvändigt att journalföra att rengöring är utförd, men det kan dock vara en fördel att journalföra sådant som rengörs mer sällan, exempelvis varje månad eller mer sällan än så.

Det är viktigt att använda olika rengöringsredskap för olika utrymmen, exempelvis toalett och tillverkningsutrymme. En bra metod är att märka redskapen så att man lätt kan hålla isär dem eller att använda redskap med olika färg för olika utrymmen.

Rengöringsredskapen kan förvaras hängande på väggen i lämpligt utrymme, exempelvis tillverkningsutrymmet. Särskild utslagsvask i eventuellt städutrymme med varmt och kallt vatten är inte alltid nödvändigt. Smutsvatten kan hållas ut i golvbrunn eller i toalett. Rengöringsvattnet från oren zon får dock inte hållas ut i ren zon. Vatten till rengöring kan hämtas från slang.

Grundläggande rutiner för rengöring av utrustning som används vid framställning av charkprodukter

1. Börja alltid med att skölja med ljummet vatten. Detta görs för att eventuella livsmedelsrester och proteiner ska sköljas bort.
2. Rengör därefter med lämpligt rengöringsmedel och varmt vatten, gärna 60–70°C (diskmaskin). Följ alltid tillverkarens rekommendationer. Vid handdisk blir temperaturen lägre. Denna rengöring avlägsnar fett och smuts.

3. Skölj direkt efter rengöringen med hett vatten, gärna 70–90° (diskmaskin). Vid sköljning i samband med handdiskning är temperaturen lägre. Desinficera, om det är nödvändigt. Sköljningen tar bort livsmedelsrester och kemikalier. Desinficeringen har en bakteriedödande effekt. Därefter kan man skölja med kallt vatten.

4. Diskad utrustning ställs så pass luftigt att den kan torka helt. När vattnet avdunstat helt och hållet har bakteriers möjlighet att växa eller överleva minskat avsevärt.

Observera

Om du använder starka rengöringsmedel och desinfektionsmedel, se till att du har säkerhetsdatablad för de kemikalierna. På dem kan du läsa hur du ska hantera medlen och vad du ska göra om du får ett starkt medel på eller i dig.

Beträffande diskutrustning

Det är viktigt att inte skvätta nedsmutsat vatten på livsmedel, material och rengjord utrustning under disk och rengöring.

Var noga med att inte använda högtrycksutrustning eller liknande i utrymmen där det finns charkprodukter. Undvik helst högtrycksutrustning.

För att undvika att skada/fördärva material vid disk och rengöring och/eller undvika tillväxt av oönskade mikroorganismer:

Använd inte stålull eller dylikt som kan orsaka repor i materialet. Det kan bli en tillväxtplats för mikroorganismer.

Undvik att använda fuktighetshållande svampar, trasor och dylikt. De är oftast olämpliga i en livsmedelslokal.

Använd i stället t ex golvborstar av plast, skrapor med plasthandtag och nylonblad samt mindre borstar med nylonborst.

Tabell på nästa sida »

2.7.1 DISKNING

ARBETSMOMENT	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Fördisk av utrustning och redskap	<ul style="list-style-type: none"> » Kraftig nedsmutsning försvårar diskningen » Fara för förorening genom smutsigt vatten 	<ul style="list-style-type: none"> » Spola och skrubba bort smuts eller blötlägg » Använd ljummet vatten. Alltför varmt vatten tillsammans med rester innehållande köttprotein gör att det "bränner fast" och blir svårt att rengöra 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll 	
Diskning i varmt vatten	<ul style="list-style-type: none"> » En korrekt genomförd diskning kan inte garanteras om temperaturen är för låg 	<ul style="list-style-type: none"> » Använd varmt vatten » Använd tillräcklig mekanisk påverkan under tillräckligt lång tid » Följ tillverkarens rekommendationer 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll och ingen känsla av fett vid beröring » Temperatur (se ovan) 	<ul style="list-style-type: none"> » Korrigera temperatur och/eller disktid
Diskning med både alkaliska och sura diskmedel	<ul style="list-style-type: none"> » Kvarvarande organiska rester, grogrund för oönskade mikroorganismer. En dåligt anpassad diskteknik bidrar till detta 	<p><i>Diska enligt följande:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> » Temperaturen anpassas till det aktuella diskmedlet » Tillräcklig mekanisk påverkan för att få bort föroreningar » Rätt koncentration av diskmedel » Tillräckligt lång kontakttid mellan den smutsiga ytan och diskmedlet » För att uppnå detta: följ rekommendationerna från diskmedlets tillverkare 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll och ingen känsla av fett vid beröring » Dosera enligt rekommendation » Låt medlet verka rätt tid 	<ul style="list-style-type: none"> » Gör om arbetsmomentet » Justera temperaturen och/eller doseringen och/eller tiden
	<ul style="list-style-type: none"> » Ett dåligt anpassat diskmedel gör diskningen ineffektiv 	<ul style="list-style-type: none"> » Läs igenom bruksanvisningen 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll av materialet (renhet och skick) 	<ul style="list-style-type: none"> » Byt diskmedel
	<ul style="list-style-type: none"> » Svårrengjorda ytor kan vara föroreningskällor 	<ul style="list-style-type: none"> » Se till att ytskikt på golv, väggar och tak i utrymmen är lätta att rengöra 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll sker av att ytor och material är väl rengjorda 	<ul style="list-style-type: none"> » Byt ut slitit material och åtgärda slitna ytor om de inte går lätt att rengöra
Sköljning	<ul style="list-style-type: none"> » Kvarvarande alkaliska rester kan störa framtida tillverkning 	<ul style="list-style-type: none"> » Synliga rester av rengöringsmedel sköljs bort 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll 	<ul style="list-style-type: none"> » Skölj igen om behov finns
Avrinning/torkning	<ul style="list-style-type: none"> » Stillastående vatten kan vara grogrund för tillväxt av oönskade mikroorganismer 	<ul style="list-style-type: none"> » Arrangera allt material och all utrustning så att det torkar snabbt (på bord, hyllor eller galler) eller häng upp det. » Golven bör ha en sådan lutning att avrinningsvatten lätt kan rinna undan. Vatten skrapas bort » Material som står på tork ska stå skyddat från stänk, skvätt och ånga 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll 	<ul style="list-style-type: none"> » Undanröj/led bort stillastående vatten

2.7.2 DESINFEKTION

Vid desinfektion avdödas mikroorganismer. Desinfektion av alla arbetsytor och utrustning rekommenderas inte när det gäller hantverksmässig tillverkning av charkprodukter. Det kan förstöra den goda mikrobiologiska floran som finns i tillverkningsutrymmena. Det kan emellertid vara nödvändigt att desinficera mindre ytor. Vid bakteriologiska problem eller om desinfektionsmetoden inte är effektiv, bör

provtagning utföras (se kommande avsnitt i branschriktlinjerna om provtagning och analys). Sprit kan med fördel användas som desinfektionsmedel. 8 % ättika kan också användas. När detta har fått verka en stund torkas det bort med papper. Var försiktig med ättika, den kan orsaka problem på olika ytor.

ARBETSMOMENT	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Desinfektion	» Kvarvarande föroreningar gör desinfektionen ineffektiv	» Se avsnittet om rengöring; Rengör alltid innan desinfektion » Noggrann sköljning ska ske innan desinfektionen påbörjas	» Visuell kontroll	» Se avsnittet om rengöring » Byt ut slitet material
	» En felaktigt genomförd desinfektion har inte förväntad effekt	» Följa tillverkarens instruktioner » Om desinfektionen genomförs med hett vatten, se till att vattnet håller rätt temperatur, helst med vattenånga eller temperatur över +80°C » Gasolbrännare kan användas vid avdödande av mikroorganismer	» Visuell kontroll	» Byt desinfektionsmedel om det inte fungerar. Tänk också på att använda medel som miljövänliga och inte är skadliga
	» En dåligt anpassad desinfektion är ineffektiv	» Se till att desinfektionsmedlet doseras enligt instruktioner » Tillräckligt lång kontakttid på den desinficerade ytan	» Doseringsanvisning » Tidkontroll	» Anpassa temperaturen » Anpassa temperatur, dosering och tid
	» Ytor som är svåra att desinficera eller som är lätta att glömma bort, kan vara en föroreningskälla	» Byt ut material som är svåra att rengöra och desinficera » Rengör och desinficera brynstål, brynjehandskar, inuti bandsåg mm	» Visuell kontroll (renhet och skick)	» Byt ut skadad utrustning
Sköljning	» Rester av desinfektionsmedel kan störa framtida tillverkning	» Skölj väl så att desinfektionsmedlet sköljs bort » Följ rekommendationerna på bruksanvisningen » Sprit som används behöver inte sköljas bort	» Tidkontroll » Vattenmängd	» Upprepa sköljningen » Se över rutinerna
Torkning/avrinning	» Stillastående vatten kan bidra till tillväxt av oönskade mikroorganismer	» Ställ allt material så att vattnet lätt kan rinna av (bord, hylla, torkställning) eller häng upp det » Golven bör ha en sådan lutning att vatten kan rinna undan. Vattnet skrapas bort » Material som står på tork ska stå skyddat från stänk, skvätt och ånga	» Visuell kontroll och ingen känsla av fuktighet vid beröring	» Avled stillastående vatten » Anpassa eller byt ut utrymme för torkning av rent materiel

2.7.3 RENGÖRINGSPROGRAM – ETT EXEMPEL

Ett rengöringsprogram kan vara skriftligt eller muntligt. Rengöringsprogrammet ska minst beskriva vad som ska rengöras och hur ofta detta ska ske. Om det är tveksamt hur rengöringen ska gå till bör rengöringsmetoden finnas med. Ibland kan det vara nödvändigt med en instruktion som förklarar hur en maskin ska rengöras. Om man använder rengöringsmedel eller desinfektionsmedel avsedda för speciella ändamål är det bra om uppgifter om detta finns med i rengöringsprogrammet.

Rengöringsprogrammet här är ett exempel och just för din verksamhet kan det se ut på ett annat sätt. Programmet ska naturligtvis anpassas efter din verksamhet och behöver inte vara skriftligt, även om det kan vara en fördel.

REKOMMENDATIONER

YTOR OCH MATERIAL	RENGÖRINGSFREKVENNS
» Utrymmen och inredning i tillverkningsutrymme » Utrustning och redskap (maskiner, arbetsbord, skärbräden, redskap, knivar mm)	» Rengöring efter användning » Desinficera vid behov, när det bedöms nödvändigt för att avdöda oönskade mikroorganismer
» Golv i tillverkningsutrymmen	» Rengör minst en gång per tillverkningsdag » Ta isär och rengör regelbundet avlopp, golvbrunnar och vattenlås
» Väggar och skiljeväggar och mellanväggar i tillverkningsutrymmen och lagringsutrymmen	» Rengöring av tillverkningsutrymmen ska göras när beredning och hantering inte sker » Rengör minst en gång per tillverkningsdag. Detta gäller från golvet upp till en bit över arbetsbänkar och utrustning där väggar kan tänkas ha blivit nersmutsade. Väggar längre upp och upp mot taket rengörs efter behov
» Golv i lagringsutrymmen	» Rengör när golvet är smutsigt
» Utrustning och redskap i lagringsutrymmen	» Rengör när de har blivit smutsiga och om behov finns; innan de används » Rengör kärl, borstar och handskar varje dag de används
» Klimatanläggningar, luftkonditionering, insektsfällor mm	» Rengör och dammtorka galler och filter regelbundet » Rengör helt minst 2 gånger per år eller oftare om behov finns » Kontrollera regelbundet att kondens från till exempel kyl- och klimatanläggningar kan rinna ner i avlopp och inte kan droppa ner på charkprodukterna
» Utrustning och material i förvaringsutrymmen, som används mer sällan	» Städa och rengör vid behov och innan de används
» Återanvändbara förvaringskärl och förvaringsbehållare (kan återanvändas till olika livsmedel)	» Rengör och/eller desinficera efter varje användning
» Vakuumpörpackare	» Följ säljarens/tillverkarens rekommendationer » Rengör vid behov

2.8 AVFALL

GRUNDRUTIN

Avfall ska tas om hand på sådant sätt att livsmedelssäkerheten inte äventyras. Det innebär att avfallet efter dagens slut, eller oftare om behov finns, ska placeras på lämpligt ställe som är skilt från livsmedelslokalen. Avfallet får inte vara kvar i utrymmena över natten. Avfallet ska förvaras i behållare med tätslutande lock, om de står utomhus. I ett avfallsutrymme kan avfallet dock förvaras i säckar eller liknande. Utrymmet ska då vara skadedjurssäkert. Utrymmet behöver inte vara kylt, men detta kan vara en klar fördel om hämtningen av avfallet sker med flera veckors mellanrum.

Skälet till att ta bort avfallet ur livsmedelslokalen är att skadliga mikroorganismer kan föröka sig i avfallet och att livsmedelsrester inte ska finnas kvar till skadedjur och skadeinsekter.

Enligt miljöbalkens regler ska alla förpackningar sorteras ut för återvinning.

AVFALLET I VERKSAMHETEN	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Avfall i livsmedelslokalen	» Förorening av oönskade mikroorganismer via avfallet till kött och charkprodukter	» Avfallet placeras i särskilda behållare. Dessa behållare behöver inte ha ett lock. Även plastsäck i säckställ kan användas » Töm avfallet ofta och minst en gång om dagen » Om behållare används ska dessa rengöras efter behov eller efter tömning	» Visuell kontroll	
Återvinning av förpackningsmaterial mm (glas, plast, metall, papper, kartonger, lysrör, andra lampor, batterier, elektronisk utrustning mm)	» Förorening av oönskade mikroorganismer via det som ska återvinnas till kött och charkprodukter	» Glas, hårdplast, kartong, papper och metaller från förpackningar mm ska återvinnas enligt miljöbalkens regler » Material som ska återvinnas och som inte är förorenade av livsmedel kan förvaras i livsmedelslokalen. Dock inte i tillverkningsutrymmet » Förorenat material som ska återvinnas rengörs eller kasseras som avfall. Rengöringen kan ske i livsmedelslokalen där övrig utrustning rengörs. Detta ska ske samma dag som materialet har använts	» Visuell kontroll	» Om särskilt utrymme behövs för material som ska återvinnas så ordnas detta
Avfallsutrymmet	» Förorening av oönskade mikroorganismer via avfallet till kött och charkprodukter » Åtkomst för skadedjur och skadeinsekter så att dessa kan skapa problem i verksamheten	» Behållare, där avfallet förvaras, ska ha lock som går att stänga. Undantaget är om avfallet förvaras i ett slutet rum. Då kan behållare vara utan lock eller avfallet förvaras i plastsäckar » Behållare rengörs efter behov » Behållarna kan vara placerade utomhus. Marken behöver inte vara hårdgjord » Tömning sker efter behov, varannan eller varje vecka » Om avfallet ska tömmas mer sällan eller om det finns andra särskilda skäl, anordnas ett avfallsrum. Kyla eller liknande åtgärder kan behövas där. Utrymmet bör vara tvättbart och spolbart	» Visuell kontroll och lukt » Kontroll efter förekomst av skadedjur och skadeinsekter » Kontroll sker av att lock till behållare är stängda	» Om fler behållare eller särskilt avfallsrum behövs, så skaffas detta

2.9 SKADEDJURSBEKÄMPNING, INSEKTER OCH GNAGARE

GRUNDRUTIN

Förekomst av skadedjur och skadeinsekter ska alltid bekämpas. Enstaka insekter är oftast inga problem, men de kan ge upphov till betydligt fler. Vissa av dem kan sprida skadliga mikroorganismer vidare, medan andra inte gör det. Dessa andra kan dock vara ett estetiskt problem i färdiga livsmedel. En företagare kan själv bekämpa skadedjur och skadeinsekter, men vid större problem kan experthjälp komma att behövas.

När fällor hanteras så ska skyddskläder, som används vid livsmedelstillverkningen inte användas och händerna ska tvättas efteråt. Giftiga ämnen får inte användas i livsmedelslokalen. Tänk på att till exempel transportpallar av trä kan medföra skadeinsekter, till exempel kackerlackor, som kan vara svåra att bli av med om de har kommit in i lokalen.

SKADEDJURSMILJÖ	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Skadedjur i omgivningen	» Faran är att förekomsten av gnagare och insekter direkt utanför lokalen ökar risken att de också tar sig in i utrymmena	» Klipp gräset kort och håll rent från annan vegetation och ovidkommande föremål i närheten av livsmedelslokalen (helst minst 3 m från husväggarna) » Använd fällor utomhus, om det behövs » Ha katt eller motsvarande utomhus » Förvara alltid avfallet i slutna behållare utomhus	» Visuell kontroll av de närmaste omgivningarna	» Vid betydande förekomst av gnagare, utöka anordningarna för bekämpning eller tillkalla specialister på skadedjursbekämpning » Gift får bara användas av de som är certifierade för detta
Skadedjur i tillverkningsutrymmen	» Livsmedel kan förorenas vid kontakt med insekter eller gnagare	» Använd klistrermsor eller klisterpapper eller elektrisk insektsfälla som byts/rengörs regelbundet » Hindra insekter från att komma in genom att använda insektsnät i alla öppna fönster, dörrar, luckor och dylikt » Hindra gnagare från att komma in i utrymmena genom att förse alla golvbrunnar med galler och se till att inga glipor under dörrar (ska vara < än en blyertspenna) eller hål in i utrymmet finns och håll dörrar och fönster stängda under tillverkning » Använd vid behov indikatorstationer inomhus » Töm avfallet ofta och regelbundet	» Visuell kontroll av råvaror, halvfärdiga och färdiga livsmedel av förekomst eller spår av insekter och gnagare i utrymmena » Byt ut trasiga insektsnät vid behov » Visuell kontroll av utrymmen; möjligheter att hindra skadedjur från att komma in	» Lägg ut rättgift eller sätt ut fällor i lämpliga behållare/fällor utanför tillverkningsutrymmet, på vindar och i källare som inte används eller andra aktuella utrymmen. Säkerställ att gift inte kan överföras till ingredienser och andra livsmedel. Gift får bara användas av de som är certifierade för detta » Åtgärda brister i utrymmet som gör att skadedjur kan komma in, till exempel springor och hål där gnagare kan ta sig in (ska vara < än en blyertspenna)
Skadedjur i förpackningar och emballage med livsmedel	» Förorening av emballage och förpackningar till följd av kontakt med insekter och gnagare	» Vid inleverans och användning av emballage och förpackningar: leta efter smuts och påverkan från gnagare » Kräv av leverantör/transportör att emballage och förpackningar transporteras och levereras skyddat/täckt » Täck/skydda emballage och förpackningsmaterial » Ta helst inte in pallar och annat som används för transport in i tillverkningsutrymmen	» Visuell kontroll » Placera ut insektsfällor (för till exempel kackerlackor) vid behov	» Kassation av livsmedel som har skador till följd av kontakt med skadedjur

2.10 MOTTAGNINGSKONTROLL

GRUNDRUTIN

Det är alltid viktigt att noggrant kontrollera de varor som man tar emot. Det kan gälla att det är rätt vara, rätta antalet kollin, rätt vikt, rena förpackningar, bra datum på förpackningarna, rätt temperatur och att de är fria från skadedjur och skadeinsekter. En företagare ska naturligtvis handla av en seriös leverantör. Ibland kan särskilda avtal behövas mellan företagaren och leverantören.

När det är brister i leveranserna är det viktigt att föra noggranna anteckningar om vad som hände och vilka åtgärder man gjorde. Detta är inget krav i livsmedelslagstiftningen, men kan vara värdefulla uppgifter när man senare vill klaga hos en leverantör. Det kan vara en bra idé att fotografera bristerna.

KONTROLL AV VARORNA	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Livsmedelskvalitet	» Förorenade livsmedel tas emot i livsmedelslokalen	» Krav på att leverantören levererar fullgoda livsmedel	» Visuell kontroll » Begär gärna leveransavtal med ex. mikrobiologiska gränsvärden » Begär gärna produktspecifikationer och kolla upp att de följs	» Provtagning genom stickprov av mottagna varor vid misstanke om undermålig vara, om det bedöms att sådant behov finns
Temperaturkontroll	» Tillväxt av oönskade mikroorganismer under transport	» Leverantören ska följa gällande lagstiftning och hålla rätt temperatur även under transport	» Temperaturen mäts i mottagna livsmedel genom stickprov. Detta gäller både kylvaror och djupfrysta livsmedel	» Om temperaturen är för hög görs en bedömning om varan ska tas emot eller inte. Kontakt tas alltid med leverantören. Detta kan vara bra att journalföra » Leverantören kan eventuellt genom kvitto redovisa temperaturen under transporten
Mottagningskontroll av alla varor som tas emot (även förpackningsmaterial)	» Förorening av oönskade mikroorganismer eller föremål i livsmedlen eller andra varor som tas emot	» De varor som tas emot ska vara rena och förpackningarna hela » Pallar och andra transporthjälpmiddel ska vara hela och se rena ut » Hållbarheten ska stämma med leveransavtal och/eller med eventuell datummärkning på förpackningarna » Namn på livsmedlet, bäst före dag eller sista förbrukningsdag, förvaringsanvisning samt namn och adress ska finnas på ytterförpackningen, när denna innehåller färdigförpackningar. Övriga uppgifter ska finnas i särskild handling, som följer med leveransen eller som har skickats tidigare. Se även EU-förordning 1169/2011 om märkning	» Visuell kontroll » Det är lämpligt att journalföra mottagningskontrollen, men inte nödvändigt	» Om varan bedöms som undermålig görs en bedömning om den ska skickas tillbaka till leverantören. Kontakt tas alltid med leverantören » Om märkning saknas kan detta åtgärdas genom att leverantören skickar kompletterande handlingar

2.11 KYLA OCH FRYSA

2.11.1 INFrysNING OCH FRYSFÖRVARING

GRUNDRUTIN

Livsmedel, som är väl packade och förvarade frysta i låg temperatur, håller sig ofta länge i frysen. Livsmedel med hög fetthalt är känsligare och håller sig kortare tid i frysen.

Fett kan under lagring härskna (ger smakförändringar) och ska då inte användas för tillverkning av livsmedel. I fryst tillstånd växer inga mikroorganismer, men framför allt skadliga mikroorganismer överlever i frysen och dessa kan börja växa om temperaturen blir alltför hög.

Uppptining av frysta livsmedel bör ske i kyl, men kan även ske i rumstemperatur. Det är då viktigt att temperaturen inte blir alltför hög, så att skadliga mikroorganismer växer och orsakar problem.

Enligt Livsmedelsverkets föreskrift LIVSFS 2006:12 ska djupfrysta livsmedel som släpps ut på marknaden förvaras vid högst -18°C. För de frysta livsmedel som fryses in och hanteras internt som råvara i tillverkningen, finns inget sådant temperaturkrav. Detta innebär att de kan förvaras i högre temperatur än -18°C, men hållbarheten blir bättre om temperaturen är en bit under -20°C. Om man har större mängder livsmedel i ett frysrum kan det vara en fördel att installera ett larm som larmar om temperaturen blir alltför hög eller om frysen går sönder.

ARBETSMOMENT	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Förpackning/ emballering	» Förorening av oönskade mikroorganismer vid hantering och förvaring » Överföring (migration) av kemiska ämnen till livsmedel från olämpligt förpackningsmaterial	» Förpackningsmaterialet lagras i särskilt förråd, i skåp eller i mottagningsutrymme » Förpackningsmaterialet, som kommer att ha direktkontakt med livsmedel, lagras skyddat, t.ex på hyllor » Tvätta händerna innan förpackning/emballering sker » Använd rent och för livsmedlet lämpligt emballage » Skydda/täck över emballage/ förpackningsmaterial vars förpackningar har öppnats » Livsmedlen bör vara märkta med namn och infrysningsdatum (eventuellt även tillverkningsdatum). Detta är intern märkning och inget krav	» Visuellt kontroll » Produktdatablad över förpackningsmaterialet, som har direktkontakt med livsmedlet ska visa att det är lämpligt för det aktuella livsmedlet » Lagring av mindre mängd förpackningsmaterial kan ske i tillverkningsutrymme, så länge livsmedel inte förorenas	» Använd inte trasigt, orent eller dåligt emballage » Byt leverantör av förpackningsmaterial
Infrysning	» Försämring av livsmedel under infrysning	» Infrysning av livsmedel genom att ställa in frysen på "infrysning" (infrysning kan ske i mindre mängder även i frys som används till förvaring av andra frysta livsmedel)	» Termometer och temperaturkontroll	» Om frysar inte räcker till, skaffa fler » Byt frys

tabellen fortsätter på nästa sida »

ARBETSMOMENT	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Frysförvaring	<ul style="list-style-type: none"> » Fett härsknar lätt i livsmedel som lagras 	<ul style="list-style-type: none"> » Håll korrekt temperatur och lagra inte livsmedel för länge » Feta livsmedel ska ha kortare lagringstider 	<ul style="list-style-type: none"> » Högst -18°C i frysen för djupfrysta livsmedel. Det är en fördel med ännu lägre temperaturer » Livsmedel som fryses in och ska användas internt kan ha högre frystemperaturer än -18°C » Kontroll av lagringstid 	<ul style="list-style-type: none"> » Kassera "gamla" livsmedel
Upptining	<ul style="list-style-type: none"> » Försämring av livsmedel, särskilt med tanke på oönskade mikroorganismer » Förorening av livsmedel om upptining sker av oemballerade livsmedel 	<ul style="list-style-type: none"> » Upptining i kyl eller annat utrymme speciellt avsett för upptining av livsmedel » Om upptining sker i rumstemperatur, kontrollera att temperaturen i livsmedlen inte blir för hög (helst inte över +8°C) och detta gäller yttemperaturen » Tina upp livsmedel i rena utrymmen 	<ul style="list-style-type: none"> » Temperatur- och tidkontroll » Visuell kontroll 	<ul style="list-style-type: none"> » Använd inte livsmedlen om temperaturen vid upptining har blivit alltför hög » Frys in i mindre bitar/platta paket och/eller utöka kapaciteten för upptining
Uppackning/ Avemballering av tinade livsmedel	<ul style="list-style-type: none"> » Förorening av livsmedel 	<ul style="list-style-type: none"> » Se "2.2 Hygienrutiner"; Tvätta händerna innan uppackning av upptinade livsmedel » Se "2.7 Rengöring"; Ta av emballaget i en ren omgivning och lägg uppäckade livsmedel på en rengjord yta » Kontrollera att upptinade livsmedel luktar bra 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll och lukt 	<ul style="list-style-type: none"> » Om livsmedlen bedöms som dåliga, kasseras de

2.11.2 KYLLAGRING

GRUNDRUTIN

Det viktigaste vid kylagring är att hålla rätt temperatur och att de livsmedel som förvaras, inte förorenar varandra. Temperaturen i kött ska vara högst +7°C och för inälvor högst +3°C i ett slakteri och vid en styckningsanläggning. I färdiga charkvaror bör temperaturen vara högst +8°C, men kan med fördel vara lägre, om charkvaran betraktas som en kylvara.

En del charkvaror, typ salami, kan förvaras i högre temperaturer om torkningen och syrningen är korrekt utförd. Om man väljer att ett livsmedel ska förvaras i högre

temperaturer än ovan, ska det finnas en analys i HACCP-planen som bekräftar att livsmedlen i så fall är säkra. Fettet härsknar snabbare i högre temperaturer.

Det är också viktigt att man har ordning på de livsmedel som förvaras i kylar så att omsättningen sker i rätt ordning, alltså först in – först ut.

ARBETSMOMENT	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Kyllagring	» Olika livsmedel kan förorena varandra genom oönskade mikroorganismer under kylagring (korskontamination) och förorenas av kondensdropp	<ul style="list-style-type: none"> » Förvara råvaror och färdiga livsmedel väl åtskilda i samma utrymme eller helst i olika utrymmen. Samma åtskillnad gäller även för icke-värmebehandlade livsmedel och sådana som är värmebehandlade (gäller oförpackade livsmedel) » Förvara aldrig oförpackade livsmedel och kartonger i samma utrymmen samtidigt, men kan ske åtskilt i tid med bra rengöring mellan » Råa livsmedel och färdiga livsmedel kan förvaras i samma utrymme om detta sker åtskilt i tid med bra rengöring emellan » Kontrollera om kondensdropp förekommer och förvara inte livsmedel, så att de utsätts för dropp » Olika förpackade livsmedel kan förvaras i samma kylutrymme samtidigt 	» Visuell kontroll	<ul style="list-style-type: none"> » Omorganisera kylutrymmet eller skaffa fler kylar om behov finns » Anlita en fackman om kylarna inte fungerar och du själv inte kan åtgärda detta
	» För vissa livsmedel, till exempel livsmedel med hög vattenhalt, finns fara för tillväxt av oönskade mikroorganismer till följd av felaktig temperatur vid kylagring	<ul style="list-style-type: none"> » Lägg in livsmedlen i kylutrymme så fort som möjligt efter tillverkning » Kolla ofta att kylanläggningen/kylutrymmet fungerar » Ställ in kylan på rätt temperatur » Minimera förlust av kyla i kylutrymme genom att inte öppna dörrar till kylutrymme i onödan eller att hålla dörren stängd vid städning och omorganisation i kylutrymme 	» Termometer och temperaturkontroll	<ul style="list-style-type: none"> » Kassera undermåliga livsmedel » Anlita en fackman om kylarna inte fungerar och du själv inte kan åtgärda detta » Justera temperaturen i kylutrymmet/kylanläggningen eller byt arbetsmetod/ tillvägagångssätt

2.12 SYRNING MED STARTKULTUR

FRYSTORKAD I PULVERFORM ELLER FRYST I PELLETSFORM

GRUNDRUTIN

Syrningen är ett mycket viktigt kritiskt steg vid tillverkning av lufttorkade och kallrökta livsmedel. Felaktigt lufttorkade livsmedel kan orsaka allvarliga fall av matförgiftningar. Därför måste syrningen alltid kontrolleras noggrant. Ofta krävs en föraktivering av startkulturen innan den tillsätts i korvsmeten. En väl fungerande HACCP-plan måste alltid finnas. Det är en klar fördel att använda en färdig startkultur (syrakultur) och följa tillverkarens anvisningar. Det som har störst betydelse för startkulturens utveckling och tillväxt är mängden och typ av socker.

Om startkultur inte tillsätts, utan syrningen sker genom de mjölksyrabakterier som

finns naturligt, måste man ha mycket goda kunskaper om hur säkra livsmedel skapas. Faroanalysen i HACCP-planen måste då vara mycket noggrant gjord och utvärderad så att den även fungerar under tillverkningen. Skriftliga recept vid tillverkning av dessa livsmedel ska alltid finnas.

Om pH-mätare används ska den kalibreras innan användningen. Detta sker enligt anvisningarna till pH-mätaren. Kolla alltid buffertlösningarnas bäst före datum. Syraproduktionen kan vara god, men pH kan i korvblandningen sjunka långt senare.

ARBETSMOMENT	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Anskaffning av startkultur	» Försämradeffekt pga av kort hållbarhetstid eller felaktig transport	» Planera alltid inköpen av startkultur och håll noga reda på hållbarhetstiden » För fryst kultur: kontrollera kulturens skick vid ankomst	» Kontrollera senaste användningsdatum » Visuellt kontroll	» Skicka tillbaka utgången startkultur » Använd inte kulturer av dålig kvalitet
Lagring/Förvaring	» Kulturernas syringseffekt kan försämrans under förvaring	» Förvara frystorkade kulturer och frysta kulturer i den temperatur som leverantören rekommenderar » Förvara kulturer torrt och mörkt » Spara inte kulturerna för länge	» Termometer på kyl/frys » Hållbarhetstid	» Anpassa förvaringstemperaturen » Kassera kultur med utgången datum
	» Kulturer kan förorenas av oönskade mikroorganismer eller bakteriofager efter att förpackningen öppnats	» Förvara kulturen i rent utrymme i tättslutande förpackning » Spara inte kulturen för länge efter öppnandet, den försämrans snabbare efter öppnandet	» Kontrollera bäst före datum » Kontrollera hur kulturerna ser ut. Inga klumpar i frystorkade kulturer	» Använd inte kultur av dålig kvalitet
Hämtning av startkultur ur förpackningen	» Förorening av kulturen med oönskade mikroorganismer eller bakteriofager	» Tvätta händerna innan kulturen hämtas » Använd ren utrustning (sax, burk, flaskor med mera) » Använd ren sked » Håll inte tillbaka ev. rest i ursprungsförpackningen » Uppmätning av kultur ska göras på en ren plats	» Visuellt kontroll	

tabellen fortsätter på nästa sida »

ARBETSMOMENT	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Föraktivering av startkultur	» Tillväxt av oönskade mikroorganismer i korvmassa på grund av för dålig syrningsförmåga i senare steg i tillverkningen	» Använd lämpliga startkulturer i förhållande till aktuella livsmedel » För frystorkad kultur följ tillverkarens anvisningar för blandning, hur den ska tillsättas och tid innan kulturen tillsätts	» Dosering och kontroll av tid	
Tillsats av startkultur och syring	» Tillväxt av oönskade mikroorganismer i korvmassa på grund av för dålig syrningsförmåga i senare steg i tillverkningen	» Använd lämpliga startkulturer i förhållande till aktuella livsmedel » Välj startkultur och förmognings temperatur som passar varandra » Kontrollera att syringen fungerar	» Termometer » Kontrollera korvmassans syring genom pH-mätning » Sensorisk analys	» Byt kultur, justera dosering, socker eller temperatur

2.13 INGREDIENSER OCH TILLSATSER

GRUNDRUTIN

Allergener kan orsaka allergi- och överkänslighetsreaktioner, där konsekvenserna kan bli mycket allvarliga. Därför är hanteringen av sådana ämnen viktig. Förpackade livsmedel som innehåller allergener måste alltid vara rätt märkta och information om de livsmedel som säljs oförpackade måste alltid finnas. Allergener får inte förorena andra livsmedel, som inte innehåller allergener. Kan detta inte garanteras måste sådana livsmedel märkas med ”kan innehålla spår av ...”. Förekomsten och åtgärder vid användandet av allergener måste alltid redas ut noggrant i faroanalysen i HACCP-planen. Alla allergener måste alltid finnas med vid märkningen av förpackade livsmedel och ska vara extra tydligt märkta med exempelvis fetstil. Se vidare i förordning (EU) nr 1169/2011 om livsmedelsinformation.

Man bör vara försiktig med och kanske helt undvika färska kryddor och örter i lufttorkade och kallrökta livsmedel. Dessa kryddor och örter kan innehålla ett stort

antal bakterier. Om man ändå väljer sådana, ska de vara så rena som möjligt, sköljda och eventuellt blancherade.

Man kan mycket väl tillverka livsmedel utan nitritsalt. Det som behövs är goda kunskaper om hur olika mikroorganismer växer och hur detta förebyggs. En noggrann faroanalys i HACCP-planen måste göras och denna faroanalys måste även utvärderas, så att den fungerar under tillverkningen. Företagaren får inte blanda nitritsalt själv, utan det ska köpas in färdigblandat.

Nitrit i salt har använts under en längre tid för att hämma tillväxt av den dödliga bakterien *Clostridium botulinum*. Denna bakterie växer bara under anaeroba (syrefria) förhållanden. Nitritet hämmar också *Listeria monocytogenes*, *E. coli* (EHEC) och *Staphylococcus aureus*. Nitrit kan inte användas för att kompensera slarv eller misstag.

INGREDIENSER OCH TILLSATSER	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Allergener (alla ingredienser och tillsatser som kan orsaka allergier och överkänslighet) så som till exempel nötter, spannmålsprodukter, ägg, mjölkprodukter, senapsfrön med mera. ¹	» Förekomst av allergener. Vissa ingredienser och tillsatser, och även spår av dessa, kan orsaka överkänslighets- och allergiska reaktioner	» Planerad produktionsordning – livsmedel utan allergener först och de med tas sist eller » Att livsmedel med allergener inte tillverkas samma dag som de utan allergener » Var noga med att märka livsmedel som kan orsaka överkänslighets- och allergiska reaktioner på rätt sätt	» Leverantörsförsäkran » Vid inköp av ingredienser ska information om allergener finnas med och även eventuell information om begreppet ”kan innehålla spår av...” behöver användas » Visuell kontroll	» Byt leverantör
Köttråvara	» Förekomst av oönskade mikroorganismer och/eller kemiska faror såsom till exempel rengöringsmedel, desinficeringsmedel och antibiotikarester	» Välj rätt leverantör	» Leverantörsförsäkran » Vid inköp av ingredienser ska information om allergener finnas med och även eventuell information om begreppet ”kan innehålla spår av...” behöver användas » Visuell kontroll	» Använd inte råvaror som inte uppfyller företagets krav » Byt leverantör

¹ Nötter kan orsaka mycket svåra allergiska problem med ett snabbt förlopp. Även spår av nötter kan vara mycket farliga för nötallergiker. Se livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns ”Branschriktlinjer för allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel” på Livsmedelsverkets hemsida (www.livsmedelsverket.se). Se även Del 1 – Guidestart, sidan 15.

tabellen fortsätter på nästa sida »

INGREDIENSER OCH TILLSATSER	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Kryddor Kryddblandningar	» Förekomst av och förorening genom oönskade mikroorganismer	» Välj rätt leverantör » Tvätta de färska kryddorna som ska användas (blanchera eventuellt dessa kryddor, om de ska användas för lufttorkade livsmedel) » Förvara kryddor och kryddblandningar i torrt och rent utrymme » Kontrollera livsmedlens skick vid leverans » Tillslut originalförpackningen väl efter varje användningstillfälle	» Visuell kontroll » Leverantörsförsäkrans – skaffa muntliga eller skriftliga garantier från leverantör » Vid inköp av ingredienser ska information om allergener finnas med och även eventuell information om begreppet "kan innehålla spår av..." behöver användas	» Använd inte råvaror som inte uppfyller företagets krav » Byt leverantör
Blod	» Förorening och tillväxt av oönskade mikroorganismer i livsmedlen	» Vid slakt ska blodet tas om hand med mycket hög hygien och snabbt kylas ner till högst 3°C. Hårda krav bör ställas på leverantör. » Blodet bör direkt efter nedkylning frysas och förvaras vid högst -18°C	» Leverantörsförsäkrans – skaffa muntliga eller skriftliga garantier från leverantör » Visuell kontroll » Kontroll av tid och temperatur	» Använd inte råvaror som inte uppfyller företagets krav » Byt leverantör
Nitritsalt	» Tillförsel av för höga halter av nitrit	» Försäkra er om att förpackningen är märkt med "för användning i livsmedel" » Endast färdigblandat nitritsalt får användas » Nitrit kan motverka tillväxt av skadliga mikroorganismer. Om nitritsalt inte används måste tillverkningen anpassas därefter för att livsmedelssäkerhet ska uppnås	» Leverantörsförsäkrans – skaffa muntliga eller skriftliga garantier från leverantör » Visuell kontroll » Förändring och anpassning av tillverkningen om nitrit i saltet inte används	» Använd inte livsmedel som inte uppfyller företagets krav
Övriga ingredienser	» Tillväxt av oönskade mikroorganismer i ingredienser och tillsatser med begränsad hållbarhet	» Följ angivna datum för hållbarhet och leverantörens förvaringsanvisningar » Förvara torrvaror svalt och torrt » Förvara de livsmedel som behöver det i kyla	» Visuell kontroll » Kontroll av tid och temperatur » Leverantörsförsäkrans » Vid inköp av ingredienser ska information om allergener finnas med och även eventuell information om begreppet "kan innehålla spår av..." behöver användas. Ingredienserna behöver redovisas vid inköpet	» Använd inte livsmedel som inte uppfyller företagets krav » Byt leverantör

2.14 MÄRKNING, SPÅRBARHET OCH ÅTERKALLELSE

GRUNDRUTIN

Alla livsmedel som förpackas för att säljas till konsumenter ska märkas enligt de regler som finns (förordning (EU) nr 1169/2011 och Livsmedelsverkets vägledning). Konsumenten får inte vilseledas av märkningen. Färdigförpackade livsmedel ska märkas med alla aktuella uppgifter direkt på förpackningen eller på annat sätt som sitter ihop med förpackningen (ex. etikett som sitter fast med snöre på förpackningen).

Livsmedel som packas på konsumentens begäran (manuell disk) och färdigförpackade livsmedel, som är avsedda för direktförsäljning anses inte som färdigförpackade livsmedel. De behöver då inte märkas, men alla uppgifter ska kunna lämnas om konsumenten begär det. Se vidare i Livsmedelsverkets vägledning om informationsförordningen 1169/2011 mm.

De livsmedel en företagare har tillverkat och/eller förpackat ska kunna spåras ett steg bakåt och ett steg framåt i hela livsmedelskedjan (förordning (EG) nr 178/2002,

kommissionens vägledning till förordningen och Livsmedelsverkets ”Information till livsmedelsföretagare – Spårbarhet”). Detta kallas extern spårbarhet. Alltså att veta vem som har levererat dina varor och till vem som du har sålt dina livsmedel. Det sista gäller enbart återförsäljare och inte konsumenter. Något krav på intern spårbarhet finns inte, alltså att företagaren ska kunna veta vilka ingredienser med ett särskilt datum, som ingår i en färdigförpackad vara med ett visst datum. Livsmedel som har släppts ut på marknaden, ska kunna återkallas från marknaden.

Hållbarheten på ett livsmedel avgörs av flera faktorer, bland annat av råvarornas kvalitet, pH och a_w (vattenaktiviteten), temperaturer, olika förpackningssätt mm. Tiden för hållbarheten kan bestämmas genom olika metoder, bland annat genom analyser av livsmedel, modeller för dataanalys, användning av särskilda mikroorganismer.

ARBETSMOMENT	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Märkning och information	<ul style="list-style-type: none"> » Brister i märkningen kan orsaka att konsumenter blir sjuka eller skadade av livsmedlen » Brister i märkningen kan orsaka att konsumenter blir lurade när de köper livsmedel » Tillväxt av oönskade mikroorganismer pga för lång hållbarhetstid och/eller för hög temperatur » Recept ändras, så att märkningen inte längre stämmer överens med innehållet 	<ul style="list-style-type: none"> » Livsmedel som packas för konsument ska märkas enligt de regler som finns » Livsmedel som packas ska märkas med hållbarhetstid och förvaringsanvisning (vilken temperatur varan ska förvaras i), om sådan anvisning behövs » Förpackade livsmedel får inte packas eller märkas om med en senare datum än vad de märktes med när livsmedlet förpackades första gången » Alla ingredienser som är allergena ämnen ska alltid anges särskilt i märkningen, t.ex. fetstil » När recept ändras, kontrollera alltid om märkningen stämmer med innehållet och gör de ändringar som behövs 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll » Märkningen kontrolleras mot recepten » Produktspecifikationer på inköpta råvaror, ingredienser kan vara ett hjälpmedel vid märkningen » Alla ingredienser behöver inte alltid anges på märkningen, men alltid alla allergener, exempelvis kan man skriva bara ordet kryddor; se närmare i reglerna om detta och läs vad som gäller innan du gör något 	<ul style="list-style-type: none"> » Märkningen kontrolleras regelbundet att den är korrekt och alltid när recept ändras. Det är lämpligt att kontrollera detta 1 gång per år

tabellen fortsätter på nästa sida »

ARBETSMOMENT	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Spårbarhet	<ul style="list-style-type: none"> » Om ett livsmedel eller ämne i livsmedel orsakar sjukdom eller skada eller kan misstänkas göra det, så ska detta kunna spåras tillbaka till varifrån livsmedlet kommer » Ett livsmedel ska av samma skäl som ovan, kunna spåras framåt i kedjan för att kunna varna konsumenterna för undermåliga livsmedel 	<ul style="list-style-type: none"> » En företagare ska kunna ange varifrån han/hon fått alla sina livsmedel, ingredienser, tillsatser, korvskinn och andra ämnen som kan smitta eller förorena ett livsmedel. Uppgifter som kan behövas är vem som levererade, datum för leverans, vad det var för livsmedel (finns oftast på följesedel eller faktura) » Motsvarande uppgifter ska kunna redovisas för de kunder en företagare har levererat till. Detta gäller inte om kunden har varit en konsument 	<ul style="list-style-type: none"> » Visuell kontroll » Följesedlar eller motsvarande handlingar med uppgifter 	<ul style="list-style-type: none"> » Om följesedel eller motsvarande handling saknas vid leverans skaffas sådan
Återkallelse	<ul style="list-style-type: none"> » Undermåliga livsmedel ska kunna återkallas från marknaden 	<ul style="list-style-type: none"> » Rutiner behöver finnas för hur livsmedel ska kunna återkallas från marknaden » Rutiner behöver finnas för att konsumenter ska kunna varnas för farliga livsmedel 	<ul style="list-style-type: none"> » Återkallelseplan 	

2.15 TRANSPORT AV CHARKPRODUKTER

GRUNDRUTIN

Transport av livsmedel, som kräver kyla, behöver inte alltid ske i särskild kylbil. Livsmedlen kan mycket väl transporteras i låda med kylklampar och/eller i väl isolerad låda. Det är alltid livsmedlets temperatur som är viktig och inte kylutrymmets.

Oförpackade livsmedel ska alltid transporteras väl skyddade. Obruten kylkedja ska eftersträvas.

ARBETSMOMENT	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Lastning	» Förorening med oönskade mikroorganismer från omgivningen, från material och från hantering	» Förvara oskyddade livsmedel i skydd från förorening i transportbehållare med lock, som tål disk och rengöring » Lasta i rent fordon (även privat fordon kan vara aktuellt) och rena transportbehållare » Inslagna och oinslagna livsmedel samt charkprodukter och livsmedel av annat ursprung som mjölkprodukter, ägg, fjäderfä, fisk, grönsaker med mera, ska inte kunna förorena varandra » Se "2.2 Hygienrutiner"; var noga med handhygien	» Visuell kontroll	» Om misstanke finns att ett livsmedel kan ha blivit förorenat görs en bedömning om livsmedlet ska sparas eller kasseras (hållbarhetstiden kan eventuellt behöva kortas)
	» För vissa livsmedel, fara för tillväxt av oönskade mikroorganismer vid förhöjda temperaturer, om lastningen går för långsamt	» Lasta livsmedlen snabbt	» Visuell kontroll	» Om misstanke finns att ett livsmedel kan ha blivit förorenat görs en bedömning livsmedlet ska sparas eller kasseras
Transport	» Tillväxt av oönskade mikroorganismer på grund av för hög temperatur	» Transportera kylda livsmedel i rätt temperatur (högst +8°C) i kylbil, låda med kylklampar eller på annat lämpligt sätt	» Termometer i behållaren, kylutrymmet » Använd gärna IR-termometer för kontroll (ej utanpå kartong, utan direkt på varan eller en vakuumförpackad vara)	» Om misstanke finns att ett livsmedel kan ha blivit förorenat görs en bedömning om livsmedlet ska sparas eller kasseras. » Anpassa utrustningen för att hålla rätt temperatur
Avlastning	» Tillväxt av oönskade mikroorganismer på grund av för hög temperatur	» Lasta av så snabbt som möjligt » Vid flera avlastningsställen utan kylbil: använd gärna en kylbehållare för varje ställe eller en behållare för flera ställen	» Termometer i behållaren eller i kylutrymmet » Använd gärna IR-termometer för kontroll, se under transport	» Om misstanke finns att ett livsmedel kan ha blivit förorenat görs en bedömning om livsmedlet ska sparas eller kasseras
	» Förorening mellan livsmedel	» Oskyddade livsmedel bör inte komma i kontakt med andra charkprodukter vid transport och förvaring	» Visuell kontroll	» Organisera om förvaring och lagring

2.16 GÅRDSFÖRSÄLJNING AV CHARKPRODUKTER

GRUNDRUTIN

Gårdsförsäljning kan se ut på många olika sätt. Ibland finns det en butik på gården, men försäljningen kan också ske från den privata bostaden, från gårdsplanen eller genom att företagaren själv levererar ut varorna till kunderna. Vid försäljningen ska inte utomstående gå in i den livsmedelslokal, som tillhör tillverkningsutrymmet. Livsmedel i gårdsbutiken kan säljas antingen med eller utan förpackning.

När Livsmedelsverket är kontrollmyndighet för tillverkningen bör det även vara kontrollmyndighet för gårdsbutiken. I så fall bör gårdsbutiken ingå i själva godkännandet för hela verksamheten.

Kött och malet kött, som är till salu som kylvara, får tas tillvara, för tillverkning av charkvaror, så länge livsmedlen kan bedömas som tillfredsställande. Dessa livsmedel får även frysas in för senare användning.

Kylta livsmedel kan, efter att de har förpackats, frysas in senare. Se vidare om vad som gäller på Livsmedelsverkets hemsida, www.livsmedelsverket.se.

ARBETSMOMENT	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Exponering av livsmedel (ex. kyldisk, kylskåp, kylbox mm)	» Tillväxt av oönskade mikroorganismer i vissa livsmedel, om inte temperaturerna hålls på rätt nivå	» Håll temperaturerna rätt för varje kategori av livsmedel	» Termometer med insticksgivare mellan förpackningarna eller IR-termometer	» Om varorna förvaras i förhöjd temperatur en kortare tid görs det en bedömning om de kan sparas eller om de ska kasseras (hållbarhetstiden kan eventuellt behöva kortas)
	» Förorening av oönskade mikroorganismer till oskyddade livsmedel från omgivningen	» Oskyddade livsmedel exponeras så att ingen föroreningsrisk föreligger	» Visuell kontroll	» Om misstanke finns att ett livsmedel har blivit förorenat, bedöms det om livsmedlet ska sparas eller kasseras
	» Förorening av oönskade mikroorganismer från exponeringsmaterial (disk, kylbox, dekor, naturmaterial med mera)	» Använd rent material » Vid användning av naturmaterial (korg eller dylikt.), lägg ett ark livsmedelsgodkänt papper eller liknande, mellan livsmedlet och materialet det packas i	» Visuell kontroll	» Om misstanke finns att ett livsmedel har blivit förorenat, bedöms det om livsmedlet ska sparas eller kasseras
	» Förorening med oönskade mikroorganismer mellan olika typer av livsmedel, som inte innehåller samma mikroorganismer, vid exponering	» Håll oinslagna och inslagna livsmedel åtskilda från varandra (åtskillnad kan ev ske i samma kyldisk) » Försäkra er om att ingen kontakt mellan charkprodukter och livsmedel av annat ursprung (ost, ägg, fjäderfä, fisk, grönsaker mm) förekommer eller att olika charkprodukter, som kan förorena varandra inte förvaras tillsammans	» Visuell kontroll	» Vid felaktig förvaring görs en bedömning om livsmedlet ska kasseras eller sparas och dessutom organiseras försäljningsplatsen om

tabellen fortsätter på nästa sida »

ARBETSMOMENT	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Försäljning	» Vid försäljning av livsmedel som inte ligger framme för försäljning, finns det fara för förorening av oönskade mikroorganismer från försäljare eller kund om de går in i tillverkningsutrymmet	» Kunder ska inte gå in i tillverkningsutrymmen (de kan i stället komma in i mottagningsutrymme, pausrum eller kontor)	» Visuell kontroll	» Om en kund går in i tillverkningsutrymmet görs en bedömning om detta ska föranleda några direkta åtgärder: rengöring av utrymmen
	» Förorening med oönskade mikroorganismer via försäljningsmaterial (knivar, skärbrädor, våg med mera)	» Var noga med handhygien och rengöring av redskap och utrustning » Använd engångshandskar om detta bedöms nödvändigt » Använd rent material vid försäljning » Väg oinslaget på papper » Väg livsmedlen inslagna. Ta hänsyn till förpackningsmaterialets vikt vid prissättning	» Visuell kontroll	» Om detta inte fungerar organiseras arbetet om
	» Förorening av oönskade mikroorganismer via emballage och/eller etiketter	» Förvara förpackningsmaterial, som har direktkontakt med livsmedel väl skyddat	» Visuell kontroll	» Använd inte emballage och etiketter i dåligt skick
	» Överföring (migration) av kemiska ämnen till livsmedel från olämpligt förpackningsmaterial	» Använd förpackningsmaterial (filmer, plastfolie med mera.) som är lämpliga i kontakt med livsmedel	» Produktblad för förpackningsmaterial » Material kan vara märkt med "kan användas till livsmedel" eller märkt med glas/gaffel symbol	» Om information saknas över förpackningsmaterialet skaffas sådant fram från leverantören
När försäljningen avslutas för dagen	» Förorening av oönskade mikroorganismer när varor, som exponerats packas in	» Slå in uppskurna bitar eller oförpackade livsmedel i plastfolie eller täck över på annat sätt	» Visuell kontroll	

2.17 MARKNADSFÖRSÄLJNING AV CHARKPRODUKTER

GRUNDRUTIN

Försäljning kan ske vid marknader och andra arrangemang, från försäljningsbil eller marknadsstånd. Sådan försäljning ska anmälas till kontrollmyndigheten som ska registrera verksamheten. Vid försäljningen måste man ha med sig ett bevis från kontrollmyndigheten på att registreringen gjorts. En sådan anmälan ska inte vara begränsad i tid eller till en särskild plats. Registreringen gäller i hela Sverige och i andra EU-länder. För tillverkningsanläggning som är godkänd av Livsmedelsverket, bör sådan registreringen ske där. Den mobila anläggningen bör ingå i själva godkännandet eller registreringen av livsmedelslokalen.

De livsmedel som är kylvaror, ska hålla rätt temperatur vid försäljningen och då gäller livsmedlets temperatur. Försäljningen kan ske från kylmonter, kylbox eller genom att man använder kylklampar. Om temperaturen är låg utomhus kan detta räcka och då

behövs inte någon särskild kylanordning. Om man kan garantera livsmedelssäkerheten och att kylkedjan för livsmedlen inte bryts, kan omgivningstemperaturen tillfälligt vara högre.

Smakprover kan alltid skäras upp på plats vid marknader eller liknande arrangemang. Pågår marknaden hela dagen ska man ha med sig minst två uppsättningar av skärbräden och knivar. Gärna fler än så. Engångsskärbrädor i papp är ett alternativ.

Vid marknadsförsäljning som pågår i flera dagar är det extra viktigt med rengöring efter att försäljningen avslutat och innan nästa försäljning sker, samt att städa undan matrester vid dagens slut. På så sätt minskar risken för angrepp från skadedjur under natten.

ARBETSMOMENT	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Lastning, transport och avlastning	» Förorening och tillväxt av oönskade mikroorganismer	» Se "2.15 Transport av charkprodukter"		
Exponering av livsmedel (ex. kyldisk, kylskåp, kylbox mm)	» För livsmedel, som kräver kyla, tillväxt av oönskade mikroorganismer vid för höga temperaturer och för lång tid	» Håll temperaturerna rätt, för varje kategori av livsmedel » Alla livsmedel, som kräver kylagring, förvaras i kylmonter eller i kylådor med kylklampar i temperatur av högst +8°C eller i annan högre eller lägre temperatur som livsmedelsföretagaren har bedömt som lämplig	» Termometer med insticksgivare eller IR-termometer	» Om livsmedlen förvaras i förhöjd temperatur en kortare tid görs det en bedömning om de kan sparas eller om de ska kasseras (hållbarhetstiden kan behöva eventuellt behöva kortas)
	» Förorening av oskyddade livsmedel från omgivningen	» Oskyddade livsmedel exponeras så att ingen föroreningsrisk föreligger	» Visuell kontroll	
	» Förorening med oönskade mikroorganismer från exponeringsmaterial (disk, kylbox, dekor, naturmaterial, korg, etikethållare mm)	» Använd rent material	» Visuell kontroll	

tabellen fortsätter på nästa sida »

ARBETSMOMENT	VILKA ÄR FARORNA	FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER	KONTROLL OCH ÖVERVAKNING	ÅTGÄRDER VID AVVIKELSER
Exponering av livsmedel (ex. kyldisk, kylskåp, kylbox mm)	» Förorening med oönskade mikroorganismer mellan olika livsmedel vid exponering	» Håll oinslagna och inslagna livsmedel åtskilda från varandra » Försäkra er om att ingen kontakt förekommer mellan charkprodukter och livsmedel av annat ursprung (till exempel ost, ägg, fjäderfä, fisk, grönsaker mm) att olika charkprodukter, som kan förorena varandra inte förvaras tillsammans	» Visuell kontroll	» Vid felaktig förvaring görs en bedömning om varan ska kasseras eller sparas och dessutom organiseras försäljningsplatsen om
	» Överföring (migration) av kemiska ämnen till livsmedel från olämpligt förpackningsmaterial	» Använd förpackningsmaterial (filmer, plastfolie med mera.) som är lämpliga i kontakt med livsmedel	» Produktblad	» Om information saknas över förpackningsmaterialet skaffas sådant fram från leverantören
Försäljning	» Förorening från försäljaren	» Tvätta händerna och vid behov använd engångshandskar. Ha med en vattenbehållare och tvål för handrengöring eller välj att ha med alkoholbaserad gel, som desinfektionsmedel till händerna. Detta behövs när ni hanterat oförpackade livsmedel	» Visuell kontroll	» Ordna möjlighet till handtvätt eller alkoholbaserad gel » Om alla livsmedel säljs förpackade behövs ingen särskild handtvätt
	» Förorening från försäljningsmaterial (skärbrädor, knivar, tänger, våg mm)	» Använd rent material vid försäljning. » Väg livsmedlen inslagna. Ta hänsyn till förpackningsmaterialets vikt vid prissättning » Slå in delade charkprodukter, (sålda och osålda) i plastfolie eller annat lämpligt material » Ha med flera uppsättningar med redskap och utrustning, som kan bytas ut under försäljningsdagen	» Visuell kontroll	
	» Förorening från emballage och/eller etiketter	» Förvara förpackningsmaterial väl skyddat	» Visuell kontroll	» Använd inte emballage och etiketter i dåligt skick
Försäljningen avslutas Nedpackning	» Risk för förorening vid nedpackning av osålda varor	» Plocka undan de känsligaste livsmedlen först och ordna upp livsmedlen i olika varugrupper » Packa ner försäljningsmaterial och varor var för sig	» Visuell kontroll	» Om misstanke finns att ett livsmedel kan ha blivit förorenat, görs en bedömning om detta livsmedel ska sparas eller kasseras
Transport, återresa och avlastning	» Förorening av livsmedel och tillväxt av oönskade mikroorganismer	» Se "2.15 Transport av charkprodukter"		

ELDPRIMER
Nationellt resurscentrum
för mathantverk



Länstyrelsen
Jämtlands län



info@eldprimer.com www.eldprimer.com

