

# Kontrollhandbok för storhushåll

Del III

Hälsorisker och prioriterade kontrollområden inom olika typer av storhushåll



Fastställd 2013  
Reviderad 2016

# Innehåll

|   |    |
|---|----|
| Inledning .....   | 4  |
| 1 Skolor och förskolor .....                                    | 5  |
| 1.1 Tillagningskök på förskola och skola .....                  | 5  |
| 1.1.1 Hälsorisker och prioriterade områden .....                | 6  |
| 1.1.2 Bedömningsgrunder .....                                   | 8  |
| 1.2 Mottagningskök på förskola och skola .....                  | 17 |
| 1.2.1 Hälsorisker och prioriterade områden .....                | 17 |
| 1.2.2 Bedömningsgrunder .....                                   | 18 |
| 2 Vård och omsorg .....   | 22 |
| 2.1 Tillagningskök inom vård och omsorg .....                   | 22 |
| 2.1.1 Hälsorisker och prioriterade områden .....                | 22 |
| 2.1.2 Bedömningsgrunder .....                                   | 24 |
| 2.2 Mottagningskök inom vård och omsorg .....                   | 34 |
| 2.2.1 Hälsorisker och prioriterade områden .....                | 34 |
| 2.2.2 Bedömningsgrunder .....                                   | 35 |
| 3 Restauranger.....   | 40 |
| 3.1 Hälsorisker och prioriterade områden.....                   | 40 |
| 3.2 Bedömningsgrunder.....                                      | 42 |
| 4 Asiatiska restauranger .....                                  | 54 |
| 5 Pizzerior .....   | 56 |
| 6 Kebab .....   | 59 |
| 7 Hamburgerrestauranger och gatukök.....                        | 61 |
| 8 Mobila anläggningar.....                                      | 62 |
| 9 Passagerarfartyg med livsmedelshantering.....                 | 64 |
| 10 Hantera mat utomhus .....                                    | 67 |
| 11 Matlagning i små verksamheter och pedagogisk matlagning..... | 69 |
| 12 Restaurangkedjor.....  | 72 |

|    |             |    |
|----|-------------|----|
| 13 | Kaféer..... | 73 |
|----|-------------|----|

# Inledning

I den här delen av kontrollhandboken beskrivs vad kontroll inom vissa specifika anläggningar kan innebära.

Syftet med dispositionen i den här delen av kontrollhandboken är att inspektören ska kunna plocka ut det avsnitt som handlar om en specifik anläggning inför kontroll.

Dispositionen innebär att det förekommer en hel del upprepningar från tidigare avsnitt i *kontrollhandbok storhushåll – del I och II* och upprepningar från de olika avsnitten i den här delen av handboken. I den här delen har vi försökt att hålla resonemangen lite kortare än i *del I* och *II* som är mer fördjupande.

Indelningen i kontrollområden från *del II* används också i den här delen av kontrollhandboken, förutom i några av avsnitten som berör mer specifika företeelser eller verksamheter inom storhushåll. I de avsnitten upprepar vi inte den grundläggande kontrollen igen utan skriver om det som är specifikt exempelvis för en pizzeria, ett kafé eller vid pedagogisk matlagning och ger tips på specifika frågor att ställa vid kontroll av just den typen av verksamhet.

# 1 Skolor och förskolor

Inom förskola och skola finns många typer av kök, allt från stora tillagningskök, som producerar flera tusen portioner, till små mottagningskök. Därmed handlar det om olika typer av faror och kontrollen blir också annorlunda beroende på typen av verksamhet. Detta avsnitt delas därför in i tillagningskök och mottagningskök. Att notera är dock att många mottagningskök har en hantering som omfattar nästan alla moment som sker i ett tillagningskök och därför bör kontrolleras som ett sådant. Kök i en mycket liten verksamhet och verksamhet som hanterar mat utomhus behandlas i avsnitt 5 och 6.

Barn under fem år, barn med svåra handikapp/sjukdomar och nedsatt immunförsvar som går i särskola och barn med allergi eller överkänslighet räknas som känsliga konsumentgrupper. De är extra känsliga för matförgiftning, vilket ställer höga krav på att farorna hanteras.

Den som är ansvarig för en anläggning är inte alltid på plats när en oanmäld inspektion görs, utan kontrollen får fokusera på hur det faktiska arbetet i köket fungerar. Hur ser man till att maten är säker?

## 1.1 Tillagningskök på förskola och skola

I de här köken förekommer så gott som alla varianter av beredning och mathantering:

- Beställning och varumottagning
- Förvaring
- Preparering
- Värmebehandling
- Varmhållning
- Nedkylning
- Utleverans till mottagningskök
- Servering
- Tillagning av mat till barn med allergi och överkänslighet

## 1.1.1 Hälsorisker och prioriterade områden

### *Norovirus*

Norovirus är det virus som orsakar ”vinterkräksjuka”, som kan förekomma hos såväl barn som personal i förskolor och skolor. Förutom att smitta från person till person kan viruset överföras via mat. Norovirus kan inte växa till i livsmedel, men ytterst få viruspartiklar kan räcka för att orsaka infektion. Smittbärande personal kan föra över virus via händerna till ätfärdiga produkter och flera utbrott har inträffat med livsmedel som buffémat, smörgåsar eller smörgåstårter som smittkällor. De viktigaste åtgärderna för att förhindra matförgiftning är god handhygien och rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterat ätfärdiga, oförpackade livsmedel.

### *Sporbildande bakterier – Bacillus cereus, Clostridium perfringens*

Sporbildande bakterier har förmåga att bilda värmetåligena vilkroppar, sporer, som överlever värmebehandling, även kokning. Typiska livsmedel som har förekommit vid utbrott är grytor, pastarätter, ris och rätter där mjölkpulver ingår. Matförgiftning av sporbildande bakterier förhindras effektivt genom temperaturkontroll, dvs. snabb nedkylning till kylförvaringstemperatur, kylförvaring vid låg temperatur och varmhållning vid hög temperatur. *B. cereus*, men inte *C. perfringens*, kan bilda toxin som är värmebeständigt.

### *Zoonotiska tarmbakterier – Salmonella, Campylobacter, Yersinia enterocolitica, Ehec*

Zoonotiska bakterier lever i tarmen hos djur och människor och kan finnas på rått kött och vissa vegetabilier. Grundläggande i det varma köket är att förhindra att bakterier sprids från smittbärande personer eller rått kött till ätfärdiga livsmedel. Det sker genom god handhygien, rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterat ätfärdiga livsmedel och hygienisk hantering av rått kött i köket. Det är också viktigt att köttfärs genomstecks ordentligt.

### *Listeria monocytogenes*

Bakterien är allmänt spridd och förekommer på många livsmedelsråvaror. Kylta livsmedel med lång hållbarhetstid. Den kan etablera sig som husflora i livsmedelslokaler och växer till även vid låg temperatur. Infektioner med listeria är relativt ovanliga, men kan få allvarliga konsekvenser för riskgrupper med nedsatt immunförsvar, exempelvis barn med vissa sjukdomar eller handikapp som går i särskola. Bakterien dör vid värmebehandling till 70°C.

## Stafylokocker

Många människor är bärare av stafylokocker, särskilt på slemhinnan i näsan eller i så. Bakterien kan överföras till livsmedel via händerna. Om maten sedan förvaras vid temperatur över kylskåpstemperatur kan det växa till höga halter och då bilda ett värmebeständigt toxin. Stafylokocker trivs särskilt bra i värmebehandlade, animaliska livsmedel. Flera utbrott har inträffat med livsmedel, där buffémat eller smörgåstårter har varit smittkällan. God handhygien förhindrar att livsmedel förorenas med stafylokocker, men det allra viktigaste är korrekt kylförvaring för att förhindra att stafylokocker växer till och bildar toxin.<sup>1</sup>

## Allergener

I förskolor och skolor är det vanligt med barn som har någon form av allergi eller överkänslighet mot vissa livsmedel. Allergi mot mjölkprotein, fisk, nötter, ägg och baljväxter är vanligt. Överkänslighet handlar ofta om gluten- eller laktosintolerans. Skolor och förskolor är skyldiga att tillhandahålla mat även till de barn som är överkänsliga eller allergiska. De viktigaste faktorerna för att förhindra allergiska reaktioner är läsa ingrediensföreteckningarna noggrant, att informera rätt, att servera rätt och att förhindra kontaminering av specialkosten med det aktuella allergenet genom att separera hanteringen.<sup>2</sup>

### VIKTIGA KONTROLLOMRÅDEN

- Råvaror
- Säker hantering
- Rengöring
- Temperatur
- Personlig hygien
- Utbildning
- HACCP-baserade förfaranden

<sup>1</sup> Läs mer om mikrobiologiska faror i del I; avsnitt 6.1 och bilaga 1.

<sup>2</sup> Läs mer om allergener i del I, avsnitt 6.2.1 och i Livsmedelsverkets vägledning om livsmedel särskilt avsedda för personer med allergi eller intolerans och på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

## 1.1.2 Bedömningsgrunder

Mer utförlig beskrivning av respektive kontrollområde finns i avsnitt 3 i *kontrollhandbok storhushåll del II*.

### *Infrastruktur, lokaler och utrustning*

Lokaler, inklusive golv, och utrustning ska hållas i gott skick och vara utformade så att de går att hålla rena. Lokaler och förvaringsutrymmen ska vara tillräckligt stora för den hantering som sker. Ventilationen ska vara tillräcklig och filter ska gå att göra rena.

Det ska finnas möjlighet att separera hantering av mat till personer som är allergiker eller överkänsliga i rum om separering i tid med mellanliggande rengöring inte sker.

Det ska finnas möjlighet för personalen att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt i anslutning till beredningslokalen. Toalett och omklädningsrum avsedda endast för kökspersonal bör finnas i de större tillagningsköken. Toalettens dörr ska inte vara i direkt anslutning till utrymmet där hanteringen av oskyddade livsmedel sker.<sup>3</sup>

### *Råvaror*

Det ska finnas rutiner för kontroll av att levererade varor är av rätt kvalitet, inte har förorenats av skadedjur, håller tillräckligt låg temperatur etc. Livsmedelsföretagare får inte acceptera varor som inte är säkra.<sup>4</sup> Det finns inga krav på att ankomsttemperatur måste dokumenteras.

Om livsmedlen ska serveras till elever med allergi eller överkänslighet ska ingrediensförteckningen granskas extra noga eftersom producentens recept ändras ibland. Särskilt om det rör sig om en vara som har bytts ut av leverantören, eftersom den beställda varan var slut.

Skolan eller förskolan tar ibland emot livsmedel från föräldrar eller annan som normalt inte levererar till verksamheten. De ska då försäkra sig om att leverantören är medveten om sitt ansvar att inte släppa ut osäkra livsmedel på marknaden.<sup>5</sup>

### *Material i kontakt med livsmedel*

Förpackningsmaterial ska vara avsedda för kontakt livsmedel<sup>6</sup> och förvaras så att de inte förorenas och därmed kan kontaminera livsmedlet.<sup>7</sup>

Utrustning, redskap m.m. som kommer i direkt kontakt med livsmedel ska vara material som är avsedda för ändamålet. Verksamheten ska kunna visa att så är

<sup>3</sup> Bilaga II, kapitel I och kapitel II i förordning (EG) nr 852/2004. Avsnitten handlar om lokaler och utrustning.

<sup>4</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004.

<sup>5</sup> Artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002

<sup>6</sup> Artikel 3 i förordning (EG) nr 1935/2004

<sup>7</sup> Bilaga II, kapitel V och X i förordning (EG) nr 852/2004



fallet genom märkning på varan, dokument eller på annat sätt. Material av plast ska uppfylla kraven i en särskild förordning.<sup>8</sup> Läs mer om material i kontakt med livsmedel i avsnitt 3.2.4 i *kontrollhandbok storhushåll del II*.

Det är inte lämpligt att återanvända engångsförpackningar som glassburkar, mejeri- eller sylthinkar etc., eftersom de oftast inte är avsedda för återanvändning. Vid återanvändning av andra förpackningar måste företaget alltid ta hänsyn till vilken typ av livsmedel, tid och temperatur förpackningen är avsedd för. Behållarna ska också vara i gott skick så att de går att hålla rena.

Återanvända förpackningar som har innehållit allergener ska inte återanvändas till mat som är avsedd för elever med allergi eller överkänslighet. Det kan finnas risk för att allergenet fastnat i eventuella repor. Packning av allergikost ställer höga krav på att kärnen går att göra rena.

### *Säker hantering, lagring och transport*

Råvaror och ingredienser ska förvaras och hanteras så att de skyddas mot kontaminering och förskämning. Det innebär att det ska finnas rutiner och utrymme för att separera ätfärdiga livsmedel från råvaror som kan innehålla patogena mikroorganismer, till exempel rått kött.<sup>9</sup> Separering kan ske på olika sätt, det är inte alltid nödvändigt med separata kylrum.

Ytteremballage som förvaras i kylrum eller skafferi är inte i sig någon avvikelse om det inte är synbart smutsigt och uppenbart kan kontaminera oskyddade livsmedel. Om hanteringen vid upppackning innebär risk för kontamination av oskyddade livsmedel, till exempel via en nedsmutsad beredningsbänk, blir det däremot en avvikelse.<sup>10</sup>

Om kylkedjan har brutits eller om bäst före-dag har passerat behöver det inte betyda att livsmedlet per automatik blivit hälsofarligt eller otjänligt. Verksamheten får göra en bedömning om livsmedlet fortfarande är säkert att använda. Inspektören har att ta ställning till om kunskap och rutiner för att göra en sådan bedömning är tillräckliga. Varor märkta med sista förbrukningsdag är lättfördärliga och ska inte användas när datumet passerat eftersom de då är att betrakta som osäkra. Om livsmedlet genomgått någon behandling som förlängt hållbarheten, som frysning eller värmebehandling, får de användas under förutsättning att behandlingen gjorts innan datumet gått ut.

Om verksamheten levererar mat till andra kök ska livsmedlen packas så att de skyddas från kontaminering och om det behövs ska transportutrustningen kunna hålla maten vid rätt temperatur.<sup>11</sup>

<sup>8</sup> Förordning (EG) nr 10/2011

<sup>9</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>10</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 3 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>11</sup> Bilaga II, kapitel IV, punkt 6 och 7 i förordning (EG) nr 852/2004

I skolorna är bufféserving vanlig. Det är inte förbjudet med kortare perioder utan temperaturstyrning.<sup>12</sup> Det kan innebära att exempelvis salladsskålarna står framme utan kylanordning eller att flera bleck med pannkakor eller pizza står travade ovanpå varandra utan att detta är en avvikelse. Om omsättningen är stor hinner ingen tillväxt ske under den korta tid som serveringen pågår.

Avgörande för att maten till dem som är allergiska eller överkänsliga ska vara säker är information. Det är ofta många personer inblandade i de olika stegen, från matlagning till servering, och maten får inte förväxlas. Det är viktigt att alla inblandade har kunskap om den aktuella allergin och kan förstå skillnaden i konsekvenser mellan till exempel konjölksallergi och laktosintolerans.

Förvaring, hantering och transport av mat till barn med allergi eller överkänslighet kräver noggrannhet i faroanalys och rutiner för att kontamination med allergen ska undvikas. Även om verksamheten inte har tillgång till helt separerade förråd och beredningslokaler går det att leva upp till kraven. Tillagningen kan separeras i tid och förvaringen kan ske så att risken för kontamination med allergen elimineras. Om verksamheten hanterar olika typer av specialkost till elever som har allergi eller överkänslighet ska det finnas rutiner för att se till att kontamination mellan olika specialkost inte sker.

Ett kritiskt moment är serveringen. Sammanblandning av uppläggningsbestick kan göra att maten kontamineras. Vid bufféserving ska den mat som är avsedd för barn med allergi eller överkänslighet placeras så att risken för kontamination minimeras.

### *Hantering och förvaring av avfall*

Livsmedelsavfall ska hanteras på ett hygieniskt sätt och får inte vara källa till kontaminering.<sup>13</sup> Avfallet ska avlägsnas ur lokalen så snart som möjligt, vilket oftast sker dagligen efter avslutad produktion.

### *Skadedjursbekämpning*

Det ska inte finnas otätheter i dörrar, ventiler och fönster så att skadedjur kan ta sig in. Det ska finnas en rutin för att söka efter spår av skadedjur och en plan för hur de ska bekämpas.<sup>14</sup> Ofta har verksamheten avtal med något företag som bekämpar skadedjur.

---

<sup>12</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004, ”Begränsade perioder utan temperaturkontroller ska dock tillåtas av praktiska skäl ...”.

<sup>13</sup> Bilaga II, kapitel VI i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>14</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004

## Rengöring

Verksamheten ska, för att förhindra kontamination, se till att lokaler och utrustning hålls i gott skick och rengörs tillräckligt ofta.<sup>15</sup> Som inspektör kan man dock inte förvänta sig att det alltid ska vara skinande rent och undanplockat. Mitt under produktionen kan det se både stökigt och smutsigt ut, eftersom rengöringen oftast sker i slutet av dagen. Smuts som kan härledas till dagens arbete kan accepteras vid kontroll så länge det inte påverkar livsmedlen. Gammal ingrodd smuts på ställen där det kan ha betydelse för matsäkerheten är dock aldrig acceptabelt.

Städutrustningen ska hållas ren och verksamheten ska ha separat utrustning för produktionsutrymmen. De ska inte använda samma utrustning till toaletter och servering som till köket. I många av de större köken spoljas golvet, skrubbas och skrapas. Spolningen ska göras så att det inte stänker på ytor som inte kommer att rengöras igen innan livsmedel hanteras där. Skrapningen ska göras så att inte vattensamlingar blir kvar på undanskymda ställen, där fukten kan bli grogrund för tillväxt av bakterier eller mögel.

Rengöringsmedel och städutrustning ska förvaras på ett sådant sätt att de inte utgör någon risk för kontamination av livsmedel.<sup>16</sup>

Beredningsbänkar och utrustning som används vid hantering av mat till elever med allergi eller överkänslighet kräver extra noggrannhet vid rengöringen. Den ska utföras på ett sätt så att det inte finns risk för att allergen hamnar på livsmedlen som används till specialkosten. Städutrustning som används ska, förutom att vara mikrobiologiskt ren, även vara fri från allergen.<sup>17</sup>

Det ska finnas adekvat utrustning för att diska den mängd disk som verksamheten har att hantera.<sup>18</sup> Den rena disken ska torka innan den travas, eftersom blött diskgodset kan vara grogrund för mikrobiologisk tillväxt. Om handdukar används för att torka disk ska de vara rena. Den rena disken ska förvaras så att den inte blir smutsig innan den används igen. Om verksamheten placerar det rena godset så att det blir nedsmutsat är det inte i sig någon avvikelse – de kan ju en ha rutin att diska om innan godset används igen.

Kantiner och grytor som har diskats i grovdiskmaskin med granuler ska kontrolleras visuellt efter disk eller inför användning, så att inte granulerna hamnar i maten och gör den otjänlig.

Arbetskläder kan tvättas antingen i tvättmaskin som tillhör verksamheten eller skickas till en tvättinrättning. Det viktiga är att tvätten blir ren och att den inte återkontamineras under förvaring eller hantering. Risken för att personalkläder ska kontamineras med sjukdomsframkallande mikroorganismer om de tvättas tillsammans med andra textilier som trasor, moppar etc. bedöms som mycket liten, speciellt om tvättemperaturen är 60°C eller högre. Det förekommer att personalen som arbetar med oskyddade livsmedel tvättar sina kläder hemma. Då krävs företagaren beaktat riskerna för att de rena kläderna kontamineras av till exempel husdjur eller på grund av smittor i hemmet och han/hon givit personalen instruktioner för hur hanteringen av skyddskläderna ska gå till.

<sup>15</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>16</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 2 och kapitel I, punkt 10 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>17</sup> Läs mer om rengöring i Vägledning om livsmedel särskilt avsedda för personer med allergi eller intolerans, avsnitt 9.2.6 [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

<sup>18</sup> Bilaga II, kapitel II, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004

## Vattenkvalitet

Om verksamheten är ansluten till en kontrollerad drickvattenanläggning är ett fastställt undersökningsprogram enligt dricksvattenföreskrifterna<sup>19</sup> inte nödvändig. Tappställen och kranar hålls rena för att dricksvattnet inte ska förorenas. För att kontrollera att det finns tillräckliga rengöringsrutiner för tappkranar, kransilar och andra ställen där dricksvatten tas, kan vattnets mikrobiologiska kvalitet behöva undersökas. Om verksamheten har egen dricksvattenförsörjning bör dricksvattenanläggningen registreras separat.

## Temperatur

Att ha kontroll över tid och temperatur är, tillsammans med god handhygien, de enskilt viktigaste faktorerna att beakta när livsmedel ska hanteras på ett säkert sätt. Verksamheten ska ha rutiner för att kontrollera att utrustning för att hålla livs-medel kylda och varma fungerar som den ska.

Kylförvaring i så låg temperatur som möjligt är avgörande för att inte mikroorganismer ska växa till. Livsmedel får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår.<sup>20</sup> Kylförvaring vid högst +8°C förhindrar tillväxt av många patogena mikroorganismer.<sup>21</sup> Vissa livsmedel bör förvaras vid lägre temperatur för att producentens hållbarhetsmärkning ska gälla. När det gäller öppnade förpackningar får verksamheten göra en egen bedömning av om livsmedlet fortfarande är säkert att använda även om inte förvaringsanvisningarna följts. För vissa livsmedel kan det finnas en förvaringsanvisning och/eller uppgift om hållbarhet för livsmedlet i öppnad förpackning. Även då får verksamheten göra en egen bedömning av hållbarheten.

För att bevara kvaliteten på frysvaror bör temperaturen vara -18°C eller lägre. Det finns inga detaljkrav i lagen som förbjuder användning av varor som har förvarats vid högre temperatur om det inte innebär att de har blivit osäkra eller på annat sätt otjänliga. Det är också upp till företaget att göra en riskbedömning av om livsmedlen går att använda om de har tinats, till exempel i samband med ett fryshaveri. De kanske inte har nått upp till en temperatur som innebär risk för mikrobiologisk tillväxt och smältvatten från andra varor kanske inte har kontaminerat livsmedlet.<sup>22</sup> Många varor går att rädda om de tas om hand tillräckligt snabbt. Frysta varor ska tinas på ett säkert sätt och därefter behandlas så att risken för tillväxt minimeras.

Värmebehandling bör ske upp till en temperatur som avdödar oönskade mikroorganismer. I branschriktlinjen<sup>23</sup> rekommenderas en kärntemperatur på minst 70°C vilket är ett snabbt sätt att avdöda mikroorganismer. Även lägre temperatur, mellan 60-70°C, under längre tid kan ge samma avdödande effekt.<sup>24</sup> Sporer från *B. cereus* och *C. perfringens* kan överleva värmebehandling även till höga temperaturer och det är därför viktigt att ha kontroll över

<sup>19</sup> Livsmedelsverkets föreskrifter SLVFS 2001:30

<sup>20</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>21</sup> Livsmedelsverkets vägledning Hygien, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)

<sup>22</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 7 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>23</sup> SKL, Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg.

<sup>24</sup> Läs mer om värmebehandling i del 1, avsnitt 4.1

varmhållning och nedkylning, så att de inte får tillfälle att växa till.<sup>25</sup> Om kocken genom erfarenhet och kunskaper kan redogöra för att temperaturen är tillräckligt hög utan att termometer används ska detta accepteras vid kontrollen.

Vissa råvaror, exempelvis helt nötkött och fisk, blir lätt torra vid hög tillagningstemperatur och verksamheten avbryter därför ibland tillagningen redan vid 55-60°C. Detta innebär ingen större hälsofaror så länge de rör sig om helt kött, bakterierna finns på ytan, själva köttet är att betrakta som fritt från bakterier. Köttfärs och kött som perforerats bör alltid genomstekas för att avdöda eventuella, patogena mikroorganismer.

Varmhållning av mat får inte innebära att patogena mikroorganismer kan växa till. Därför bör varmhållning ske vid lägst 60°C, för att ha marginal till temperaturer där tillväxt kan ske och hälsofaror uppstå.<sup>26</sup> Så länge den temperaturen inte underskrids blir inte maten osäker av lång varmhållning. Däremot försämras kvaliteten. Om maten varmhålls vid lägre temperatur än 60°C under begränsad tid får verksamheten göra en riskbedömning om den fortfarande är säker. Hur låg temperaturen har hunnit bli och hur länge har den varit låg är faktorer som avgör vid riskbedömningen.

Nedkylning efter värmebehandling ska ske på ett säkert sätt.<sup>27</sup> Nedkylning till en temperatur på högst +8°C i hela maträtten, även kärnan, inom fyra timmar bedöms som säker. Maten har då inte befunnit sig vid riskabel temperatur tillräckligt länge för att bli osäker. Så länge nedkylningen inte pågår längre än fyra timmar, livsmedlet skyddas från kontamination och inte påverkar andra livsmedel negativt finns inga krav att det ska ske i speciella nedkylningsskåp. När det gäller små mängder kan nedkylningen till och med påbörjas i rumstemperatur, utan att matsäkerheten äventyras.

Om nedkylningen inte har hunnit bli klar innan personalen går hem för dagen ska de ha kontrollerat att den har startat och fortgår enligt plan. Verksamheten ska kunna redogöra för att de har gjort en noggrann riskanalys och de bör ha gjort tester som visar att den metod de använder fungerar. Om nedkylning sker utomhus när det är kallt ute ska verksamheten visa att det sker på ett säkert sätt så att livsmedlen inte blir kontaminerade.<sup>28</sup>

Nedkylning ska påbörjas så fort som möjligt efter upphettning till en temperatur som inte medför att hälsorisk uppstår.<sup>29</sup> Mat som har varit tillräckligt upphettad för att avdöda mikroorganismer och varmhållits vid lägst 60°C i hela maträtten är fortfarande mikrobiologiskt säker att kyla ned. Ett skolkök som en stund in i serveringen inser att några av de kantiner med mat som står i värmeskåpet inte kommer att gå åt kan göra bedömningen att nedkylningen kan ske utan risk för att maten ska bli osäker.

Mat som har stått framme på en buffé eller som har stått framme medan personalen har portionerat ska inte sparas om inte verksamheten i sin riskbedömning kan påvisa att den är säker. Läs mer i II, avsnitt 3.3.2.1 och 3.8.6.1 i *kontrollhandbok storhushåll del II*.

Verksamheten bör göra funktionskontroll av termometern med jämna mellanrum och ha en rutin för hur den görs ren mellan mätning i olika livsmedel. Speciellt viktigt är det att

---

<sup>25</sup> Läs mer om mikrobiologiska faror i del I; avsnitt 6.1 och bilaga 1.

<sup>26</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004, första meningen.

<sup>27</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 6 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>28</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 3 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>29</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 6 i förordning (EG) nr 852/2004.

inte specialkosterna avsedda för elever med allergi eller överkänslighet kontamineras med allergen via termometern.<sup>30</sup>

### *Personlig hygien*

Det ska finnas möjlighet att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt. Handtvätt kan ske i ett handtvättställ eller i en ho, som är ledig för handtvätt och utan att livsmedlen påverkas negativt av stänk. Det ska finnas tvål och möjlighet att torka händerna på ett hygieniskt sätt, med papper eller ren tyghandduk.<sup>31</sup> Användning av engångshandskar ersätter inte handtvätt.

Personal som arbetar med oförpackade livsmedel ska bära rena skyddskläder för att skydda maten från kontamination.<sup>32</sup> Hår i maten utgör inte någon överhängande mikrobiologisk risk, men eftersom de allra flesta inte kan tänka sig att äta upp maten om man hittar hårstrån betraktas den som otjänlig.<sup>33</sup> Verksamheten bör därför ha rutiner för att skydda maten från hår, antingen genom att bära hårskydd eller på annat sätt.

Personal som bär på smitta eller har infekterade sår ska inte hantera oförpackade livsmedel om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Personalen är skyldig att meddela livsmedelsföretagaren om sjukdom eller åkomma som kan kontaminera livsmedel.<sup>34</sup> Verksamheten ska ha rutiner för hur de ska agera när det finns smitta, exempelvis norovirus/vinterkräksjuka, bland eleverna som kan spridas via livsmedel.

Smycken som på något sätt kan hamna på mat ska inte användas av den som hanterar oförpackade livsmedel. Inte heller smycken på armar och händer som kan utgöra en hygienisk risk och försvåra handtvätt ska användas.

### *Utbildning*

Den som är ansvarig för verksamheten ska se till att personalen, även vikarier, har tillräcklig kunskap i livsmedelshygien för att kunna utföra sina arbetsuppgifter.<sup>35</sup> Det finns inga krav på att en person ska ha gått en specifik utbildning och kunna visa upp utbildningsbevis. Kunskap kan inhämtas på andra sätt exempelvis genom dubbelgång och tydliga instruktioner. Det väsentliga är att de klarar att utföra sina uppgifter i enlighet med lagstiftningen, alternativt att de övervakas så att de gör rätt.

Hantera verksamheten mat till barn med allergi eller överkänslighet ska verksamhetsansvarig se till att det finns tillräcklig kunskap hos alla inblandade för att detta ska ske på ett säkert sätt.

### *HACCP-baserade förfaranden*

Den verksamhetsansvarige ska ha gjort en egen faroanalys eller använt sig av bransch-

---

<sup>30</sup> Bilaga II, kapitel V, punkt 1a i förordning (EG) nr 852/2004.

<sup>31</sup> Bilaga II, kapitel I, punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004.

<sup>32</sup> Bilaga II, kapitel VIII, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004.

<sup>33</sup> Artikel 14 i förordning (EG) 178/2002.

<sup>34</sup> Bilaga II, kapitel VIII, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004.

<sup>35</sup> Bilaga II, kapitel XII i förordning (EG) nr 852/2004.

riktlinjens<sup>36</sup> faroanalys och anpassat den efter den egna verksamheten. Ju mer komplex hantering i köket, desto större krav finns på en detaljerad analys och införande av förfaranden för att kontrollera och förebygga farorna.<sup>37</sup>

Om verksamheten hanterar mat till barn med allergi eller överkänslighet ska alla faktorer som kan påverka risken att maten inte är säker för konsumenten beaktas i faroanalysen. Analysen ska omfatta både identifiering av faror, sannolikhetsbedömning att incidenter inträffar och hur allvarliga konsekvenserna kan bli.<sup>38</sup>

Det finns inga allmängiltiga krav på dokumentation av faroanalysen, de egna kontrollerna och rutinerna. Det ska dock ske om det är nödvändigt för att se till att maten är säker.

Det är verksamhetsutövaren som har ansvar för verksamheten och bedömer om dokumentation behövs. Myndigheten kan bara kräva att dokumentation upprättas om bedömningen görs att det är nödvändigt för livsmedelssäkerheten. Det kan vara nödvändigt med skriftliga instruktioner i komplexa verksamheter, där många personer är inblandade i hanteringen av till exempel livsmedel till barn med livsmedelsallergi eller överkänslighet.

---

<sup>36</sup> SKL (Sveriges kommuner och landsting): ”Handbok för säker mat i vård, skola och omsorg”.

<sup>37</sup> Artikel 5 i förordning (EG) 852/2004.

<sup>38</sup> Läs mer i Vägledning om livsmedel särskilt avsedda för personer med allergi eller intolerans, avsnitt 9.2.11.  
[www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

## *Information*

Mat som levereras till mottagningskök i kantiner betraktas som oförpackad mat. Vid leverans av mat i kantiner krävs att information om allergena ingredienser, eller en upplysning om att informationen finns att få<sup>39</sup>, alltid lämnas samt om kunden frågar även information om livsmedlets beteckning (dvs sortnamn, t.ex. kalops)<sup>40</sup>. Läs vidare i Livsmedelsverkets vägledning till förordning (EU) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4, avsnitt 3.44, om hur informationen får lämnas. I skolor där elevers allergi är utredda och noterad i förväg, och livsmedlet lämnas till eleven utifrån dessa uppgifter, behöver allergieninformation endast ges om eleven frågar<sup>41</sup>.

Det är viktigt att specialkosten inte blandas ihop med annan mat. Därför kan kantinerna behöva lämplig märkning med till exempel glutenfri, mjölkfri etc. eller med elevens namn. Om sådan märkning bara görs på locken finns risk att det blir fel om locken blandas ihop vid serveringen. I små verksamheter, där maten lagas i nära anslutning till dem som ska ha den, och det är få personer inblandade i hanteringen, kan det i vissa fall räcka med muntlig information från kock till serveringspersonal. Det ska finnas rutiner för att ge tydlig information när den vanliga maten kan ätas av elever med allergi eller överkänslighet.

Om maträtternas beteckningar ges skriftligt i menyer ska de anges på korrekt sätt så som beteckningar ska anges<sup>42</sup>.

## *Spårbarhet*

Verksamheten ska kunna spåra livsmedel ett steg bakåt. Om tillagningsköket levererar mat till ett annat företag, utanför den egna organisationen, gäller kravet på spårbarhet framåt.<sup>43</sup> Reglerna ställer inga krav på intern spårbarhet men i många fall behövs någon form av intern spårbarhet för att uppfylla informationskraven i förordning (EU) nr 1169/2011.

## *Mikrobiologiska kriterier*

Inte aktuellt.

## *Övrigt*

Kontrollera att uppgifterna som finns i myndighetens register är korrekta, bland annat uppgifterna om livsmedelsföretagare, organisationsnummer, verksamhetens art och omfattning.

<sup>39</sup> Det måste finnas en upplysning om att allergieninformation finns att få om informationen ges muntligt.

<sup>40</sup> Artikel 44 punkt 1 a i förordning (EU) nr 1169/2011, och 8 § LIVSFS 2014:4

<sup>41</sup> 10 § punkt 5 LIVSFS 2014:4

<sup>42</sup> Artikel 17 i förordning (EU) nr 1169/2011

<sup>43</sup> Artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002



## 1.2 Mottagningskök på förskola och skola

I de här köken förekommer begränsad hantering av livsmedel:

- Beställning och varumottagning
- Förvaring
- I vissa fall värmebehandling
- Varmhållning
- Beredning av frukost och/eller mellanmål
- Servering
- Hantering, inklusive servering, av livsmedel till barn med allergi eller överkänslighet

### 1.2.1 Hälsorisker och prioriterade områden

#### *Norovirus*

Norovirus är det virus som orsakar ”vinterkräksjuka”, som kan förekomma hos såväl barn som personal i förskolor och skolor. Förutom smitta från person till person kan viruset överföras via mat. Norovirus kan inte växa till i livsmedel, men ytterst få viruspartiklar kan räcka för att orsaka infektion. Smittbärande personal kan föra över virus via händerna till ätfärdiga produkter och flera utbrott har inträffat med livsmedel som buffémat, smörgåsar eller smörgåstårter som smittkälla. De viktigaste åtgärderna för att förhindra matförgiftning är god handhygien och rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterat ätfärdiga, oförpackade livsmedel.

#### *Stafylokocker*

Många människor är bärare av stafylokocker, särskilt på slemhinnan i näsan eller i sår. Bakterierna kan överföras till livsmedel via händerna. Om maten sedan förvaras vid temperaturer över kylskåpstemperatur kan bakterierna växa till höga halter och då bilda ett värmebeständigt toxin. Stafylokocker trivs särskilt bra i värmebehandlade, animaliska livsmedel. Flera utbrott har inträffat med livsmedel, där buffémat eller smörgåstårter har varit smittkällan. God handhygien förhindrar att livsmedel förorenas med stafylokocker, men det allra viktigaste är korrekt kylförvaring för att förhindra att stafylokocker växer till och bildar toxin.<sup>44</sup>

---

<sup>44</sup> Läs mer om mikrobiologiska faror i del I; avsnitt 6.1 och bilaga 1.

## Zoonotiska tarmbakterier – *Salmonella*, *Campylobacter*, *Yersinia enterocolitica*, *Ehec*

Zoonotiska bakterier lever i tarmen hos djur och människor och kan finnas på rått kött och vissa vegetabilier. Grundläggande i köket är att förhindra att bakterier sprids från smittbärande personer eller rått kött till ätfärdiga livsmedel. Det sker genom god handhygien och rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterar ätfärdiga livsmedel, liksom genom hygienisk hantering av rått kött i köket. Det är också viktigt att köttfärs genomsteks ordentligt.

## Allergener

I förskolor och skolor är det vanligt med barn som har någon form av allergi eller överkänslighet mot vissa livsmedel. Allergi mot mjölkprotein, fisk, nötter, ägg och baljväxter är vanligt. Överkänslighet handlar ofta om glutenintolerans eller laktosintolerans. Skolor och förskolor är skyldiga att tillhandahålla mat även till de barn som är överkänsliga eller allergiska. Viktigaste faktorerna för att förhindra allergiska reaktioner är att läsa ingrediensförteckningarna noggrant, att informera rätt, att servera rätt och att förhindra kontaminering av specialkosten med det aktuella allergenet genom att separera hanteringen.<sup>45</sup>

### VIKTIGA KONTROLLOMRÅDEN

- Råvaror
- Säker hantering
- Rengöring
- Temperatur
- Personlig hygien
- Utbildning

## 1.2.2 Bedömningsgrunder

Kontrollområdena beskrivs mer utförligt i avsnitt 3 i *kontrollhandbok storhushåll del II*

### *Infrastruktur, lokaler och utrustning*

Beroende på hur omfattande hanteringen är i mottagningsköket är kraven på lokalen olika. Om det är ett mottagningskök som värmebehandlar kyld mat och kompletterar måltiden med potatis, pasta, ris och grönsaker etc. ställs större krav på lokalerna och ventilationen. Det ska gå att hålla tillräckligt rent för att inte maten ska kontamineras vid hanteringen.

<sup>45</sup> Läs mer om allergener i del I, avsnitt 6.2.1, i Livsmedelsverkets vägledning om livsmedel särskilt avsedda för personer med allergi eller intolerans och på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

Det ska alltid finnas möjlighet att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt i anslutning till hantering av livsmedel.

### *Råvaror*

I många mindre mottagningskök levereras kylda livsmedel och tillbehör tillsammans med den varma maten. Verksamheten bör ha en rutin för att se till att de varor som inte ska serveras genast sätts in i kyla så snabbt som möjligt efter leveransen och att de inte har hunnit bli för varma under transporten.

Det ska finnas en plan för vilka åtgärder som ska vidtas om temperaturen på det varma respektive kalla livsmedlet inte är tillräckligt hög respektive låg.<sup>46</sup> Att ta kontakt med det kök som har levererat maten för att be dem bedöma om maten är säker att servera trots temperaturavvikelse kan vara tillräckligt. Produktionskökets personal vet hur lång tid som har gått utan temperaturstyrning och kan avgöra om maten fortfarande är säker.

Mottagande kök bör också kontrollera ingrediensförteckningen på de förpackade livsmedel som är avsedda för elever med allergi eller överkänslighet för att försäkra sig om att de inte innehåller aktuellt allergen. Det kan röra sig om bröd, pålägg och liknande som ska serveras till frukost eller mellanmål. Man ska också kontrollera att ingen kontamination med allergen har skett vid transporten, via stänk eller läckande kantiner.

### *Säker hantering, lagring och transport*

Livsmedlen ska förvaras så att förskämning och kontaminering förhindras.<sup>47</sup> Det innebär bland annat att livsmedel som är avsedda för elever med allergi eller överkänslighet ska skyddas från kontaminering från andra livsmedel. Det innebär också att alla livsmedel ska skyddas vid förvaringen och förvaras i rätt temperatur.

Serveringen är ett kritiskt moment när det gäller mat till barn med allergi eller överkänslighet. Det är viktigt att den som hanterar maten har kontroll över att olika specialkost inte kontaminerar varandra, exempelvis via uppläggningsbestick eller lock från kantiner. Personal som sitter med vid bordet på en förskola ska se till att rätt mat serveras till rätt barn och att små barn inte plockar i sig mat med allergen från spill på bordet eller från andra barns mat.

### *Hantering och förvaring av avfall*

Avfall ska hanteras på ett hygieniskt sätt, så att det inte utgör en källa till kontaminering.<sup>48</sup>

### *Skadedjursbekämpning*

Även i mottagningskök ska skadedjursangrepp förhindras.<sup>49</sup>

---

<sup>46</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 1 och 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>47</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 2 och 3 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>48</sup> Bilaga II, kapitel VI i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>49</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004

## Rengöring

Ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel ska rengöras effektivt och tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering med mikroorganismer eller allergen.<sup>50</sup>

Rengöringsmedel och städutrustning ska förvaras så att de inte riskerar att kontaminera livsmedel. Det är inte lämpligt att använda samma utrustning i köket och på toaletten.

Det ska finnas lämplig utrustning för att diska den mängd disk som uppstår<sup>51</sup> så att den blir så ren att risken för kontaminering minimeras.<sup>52</sup> Disken ska vara ordentligt torr innan den travas, fukt kan utgöra en risk för tillväxt.

## Vattenkvalitet

Om verksamheten är ansluten till en kontrollerad dricksvattenanläggning är ett fastställt undersökningsprogram enligt dricksvattenföreskrifterna<sup>53</sup> inte nödvändig. Tappställen och kranar hållas rena för att vattnet inte ska förorenas. För att kontrollera att det finns tillräckliga rengöringsrutiner för tappkranar, kransilar och andra ställen där dricksvatten tas, kan vattnets mikrobiologiska kvalitet behöva undersökas. Om verksamheten har egen dricksvattenförsörjning bör dricksvattenanläggningen registreras separat.

## Temperatur

Verksamheten ska ha kontroll över att livsmedlen i kylar och frysar förvaras i en temperatur som inte innebär att hälsofara uppstår.<sup>54</sup> Det gäller även den mat som ska serveras varm. Oftast sker serveringen inom ett par timmar efter att den har lämnat tillagningsköket och i normalfallet har ingen tillväxt hunnit ske, även om temperaturen har hamnat några grader under 60°C. Vid osäkerhet bör verksamheten rådfråga det kök som levererat maten, de har kontroll på tillagningstid och temperatur.

Små mängder mat, som inte har varit framme för servering, kan kylas ner i vanligt kylskåp om varmhållningstemperaturen inte har understigit 60°C och om det inte påverkar andra varor. Se även avsnitt 3.8.6. i *kontrollhandbok storhushåll del II*

## Personlig hygien

Det ska finnas möjlighet för alla som hanterar mat att tvätta händerna. Stället där händerna tvättas ska vara utrustat med tvål och möjlighet att torka händerna på ett hygieniskt sätt.<sup>55</sup>

Vid behov ska skyddskläder användas.<sup>56</sup> Hur kläderna ska vara utformade beror på hur omfattande hanteringen är. I ett mottagningskök som inte hanterar oförpackade livsmedel kan det räcka med ett rent förkläde.

<sup>50</sup> Bilaga II, kapitel V i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>51</sup> Bilaga II, kapitel II, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>52</sup> Bilaga II, kapitel V, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>53</sup> SLVFS 2001:30

<sup>54</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>55</sup> Bilaga II, kapitel I, punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>56</sup> Bilaga II, kapitel VIII i förordning (EG) nr 852/2004

Personal som bär på smitta ska inte hantera oförpackade livsmedel eller arbeta med servering. Verksamheten ska ha rutiner för hur de ska agera när det finns smitta som kan överföras via mat, exempelvis norovirus/vinterkräksjuka, bland eleverna som vistas i skolan eller förskolan.<sup>57</sup>

### *Utbildning*

Den verksamhetsansvarige är skyldig att se till att personalen har tillräckliga kunskaper för att hantera livsmedel på ett säkert sätt.<sup>58</sup> Det gäller speciellt kunskap om den specialkost avsedd för elever med allergi eller överkänslighet som hanteras i verksamheten.

### *HACCP-baserade förfaranden*

Verksamheten ska ha gjort en analys över vilka faror som är aktuella i den egna anläggningen, exempelvis risk för kontaminering med allergen. När det är nödvändigt ska farorna och rutiner för att förebygga dem dokumenteras.<sup>59</sup>

### *Information*

Det är viktigt att information om maten till barn med allergi eller överkänslighet sker på ett sätt så inte förväxlingar uppstår. Om den vanliga maten inte innehåller allergen ska det framgå tydligt att den kan serveras i stället för specialkost.

### *Spårbarhet*

Verksamheten ska kunna spåra livsmedel ett steg bakåt.

### *Mikrobiologiska kriterier*

Inte aktuellt.

### *Övrigt*

Kontrollera att uppgifterna som finns i myndighetens register är korrekta, bland annat uppgifterna om livsmedelsföretagare, organisationsnummer, verksamhetens art och omfattning.

---

<sup>57</sup> Bilaga II, kapitel VIII, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>58</sup> Bilaga II, kapitel XII i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>59</sup> Artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004

## 2 Vård och omsorg

Inom vård och omsorg finns allt från stora produktionskök till små mottagningskök på avdelningar och boenden. Äldre och personer med nedsatt immunförsvar som är extra känsliga för matförgiftning finns i många av dessa verksamheter. Små tillagningskök på vård- eller gruppboenden behandlas under avsnitt 6.

### 2.1 Tillagningskök inom vård och omsorg

I de här köken förekommer så gott som alla varianter av beredning och mathantering:

- Beställning och varumottagning
- Förvaring
- Preparering
- Värmebehandling
- Varmhållning
- Nedkylning
- Utleverans till mottagningskök
- Servering
- Tillagning av mat till personer med allergier eller överkänslighet eller med behov av konsistensanpassning.

#### 2.1.1 Hälsorisker och prioriterade områden

##### *Norovirus*

Norovirus är det virus som orsakar ”vinterkräksjuka”, som kan förekomma på sjukhus och vårdinrättningar. Förutom smitta från person till person kan viruset överföras via mat. Norovirus kan inte växa till i livsmedel, men ytterst få viruspartiklar kan räcka för att orsaka infektion. Smittbärande personal kan föra över virus via händerna till ätfärdiga produkter och flera utbrott har inträffat med livsmedel som buffémat, smörgåsar eller smörgåstårter som smittkälla. De viktigaste åtgärderna för att förhindra matförgiftning är god handhygien och rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterat ätfärdiga, oförpackade livsmedel.

KONTROLLHANDBOK FÖR STORHUSHÅLL

Del 3 – Hälsorisker och prioriterade kontrollområden inom olika typer av storhushåll

### *Sporbildande bakterier – Bacillus cereus, Clostridium perfringens*

Sporbildande bakterier kan bilda värmetåliga villkroppar, sporer, som överlever värmebehandling, även kokning. Typiska livsmedel som har förekommit vid utbrott är grytor, pastarätter, ris och rätter där mjölkpulver ingår. Matförgiftning med sporbildande bakterier förhindras effektivt genom temperaturkontroll; snabb nedkylning till kylförvaringstemperatur, kylförvaring vid låg temperatur och varmhållning vid hög temperatur. *B. cereus*, men inte *C. perfringens*, kan bilda toxin som är värmebeständigt.

### *Zoonotiska tarmbakterier – Salmonella, Campylobacter, Yersinia enterocolitica, Ehec*

Zoonotiska bakterier lever i tarmen hos djur och människor och kan finnas på rått kött och vissa vegetabilier. Grundläggande i det varma köket är att förhindra att bakterier sprids från smittbärande personer eller rått kött till ätfärdiga livsmedel. Det sker genom god handhygien, rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterat ätfärdiga livsmedel och hygienisk hantering av rått kött i köket. Det är också viktigt att köttfärs genomstecks ordentligt.

### *Listeria monocytogenes*

Bakterien är allmänt spridd och förekommer på många livsmedelsråvaror, oftast i kylda livsmedel med lång hållbarhetstid. *Listeria* kan etablera sig som husflora i livsmedelslokaler och växer till även vid låg temperatur. Infektioner med *Listeria* är relativt ovanliga, men kan få allvarliga konsekvenser för riskgrupper med nedsatt immunförsvar. Grundläggande är att förhindra att ätfärdiga livsmedel som ska kylförvaras lång tid förorenas, att rengöra lokaler och beredningsytor noggrant. Bakterien dör vid värmebehandling till cirka 70°C.

### *Stafylokocker*

Många människor är bärare av stafylokocker, särskilt på slemhinnan i näsan eller i sår. Bakterien kan överföras till livsmedel via händerna. Om maten sedan förvaras vid temperatur över kylskåpstemperatur kan bakterierna växa till höga halter och då bilda ett värmebeständigt toxin. Stafylokocker trivs särskilt bra i värmebehandlade, animaliska livsmedel. Flera utbrott har inträffat med livsmedel, där buffémat eller smörgåstårter har varit smittkällan. God handhygien förhindrar att livsmedel förorenas med stafylokocker, men det allra viktigaste är korrekt kylförvaring för att förhindra att stafylokocker växer till och bildar toxin.<sup>60</sup>

---

<sup>60</sup> Läs mer om mikrobiologiska faror i del I; avsnitt 6.1 och bilaga 1.

## Allergener

Inom vård och omsorg förekommer allergi eller intolerans mot vissa livsmedel. Allergi är mot mjölkprotein, fisk, nötter, ägg och baljväxter är relativt vanligt. Intolerans eller överkänslighet handlar ofta om glutenintolerans eller laktosintolerans. Verksamheter inom vård och omsorg är skyldiga att tillhandahålla mat även till dem som har allergi eller överkänslighet, eftersom mat ingår i begreppet god omvårdnad. De viktigaste faktorerna för att förhindra allergiska reaktioner är läsa ingrediensförteckningarna noggrant, att informera rätt, att servera rätt och att förhindra kontaminering av specialkosten med det aktuella allergenet genom att separera hanteringen.<sup>61</sup>

### VIKTIGA KONTROLLOMRÅDEN

- Råvaror
- Säker hantering
- Rengöring
- Temperatur
- Personlig hygien
- Utbildning
- HACCP-baserade förfaranden

## 2.1.2 Bedömningsgrunder

Respektive kontrollområde beskrivs mer utförligt i avsnitt 3 i *kontrollhandbok storhushåll del II*.

### *Infrastruktur, lokaler och utrustning*

Lokaler, inklusive golv, och utrustning ska hållas i så gott skick och vara utformade så att de går att hålla rena. Lokaler och förvaringsutrymmen ska vara tillräckligt stora för den hantering som sker. Ventilationen ska vara tillräcklig och filter ska gå att göra rena.

Det ska finnas möjlighet att separera hantering av mat till allergiker och överkänsliga i rummet om separering i tid med mellanliggande rengöring inte sker.

Det ska finnas möjlighet för personalen att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt i anslutning till beredningslokalen. Toalett och omklädningsrum avsedda endast för kökspersonal bör finnas i större tillagningskök. Toalettens dörr ska inte vara i direkt anslutning till utrymmet där hanteringen av oskyddade livsmedel sker.<sup>62</sup>

<sup>61</sup> Läs mer om allergener i del I, avsnitt 6.2.1, i Livsmedelsverkets vägledning om livsmedel särskilt avsedda för personer med allergi eller intolerans och på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

<sup>62</sup> Bilaga II, kapitel I och kapitel II i förordning (EG) nr 852/2004 handlar om lokaler och utrustning.



## *Råvaror och varumottagning*

Det ska finnas rutiner för kontroll av att levererade varor är av rätt kvalitet, inte har förorenats av skadedjur, håller tillräckligt låg temperatur etc. Livsmedelsföretagare får inte acceptera varor som inte är säkra.<sup>63</sup> Det finns inga krav på att ankomsttemperaturer måste dokumenteras. Om livsmedlen ska serveras till personer med överkänslighet eller allergiska ingrediensförteckningen granskas extra noga. Producenternas recept ändras ibland och om det rör sig om en vara som har bytts ut av leverantören, på grund av att den beställda varan var slut, kan den innehålla andra ingredienser än den vara som beställdes.

### *Material i kontakt med livsmedel*

Förpackningsmaterial ska vara avsedda för kontakt livsmedel<sup>64</sup> och förvaras så att de inte förorenas och därmed kan kontaminera livsmedlet.<sup>65</sup>

Utrustning, redskap m.m. som kommer i direkt kontakt med livsmedel ska vara material som är avsedda för ändamålet. Verksamheten ska kunna visa att så är

fallet genom märkning på varan, dokument eller på annat sätt. Material av plast ska uppfylla kraven i en särskild förordning.<sup>66</sup> Läs mer om material i kontakt med livsmedel i avsnitt 3.2.4 i *kontrollhandbok storhushåll del II*.

Det är inte lämpligt att återanvända engångsförpackningar som glassburkar, mejeri- eller sylthinkar etc., eftersom de oftast inte är avsedda för återanvändning. Vid återanvändning av andra förpackningar måste företaget alltid ta hänsyn till vilken typ av livsmedel, tid och temperatur förpackningen är avsedd för. Behållarna ska också vara i gott skick så att de går att hålla rena.

Återanvända förpackningar som har innehållit allergener ska inte återanvändas till mat som är avsedd för elever med allergi eller överkänslighet. Det kan finnas risk för att allergenet fastnat i eventuella repor. Packning av allergikost ställer höga krav på att kärnen går att göra rena.

### *Säker hantering, lagring och transport*

Råvaror och ingredienser ska förvaras och hanteras så att de skyddas mot kontaminering och förskämning. Det innebär att det ska finnas rutiner och utrymme för att separera ätfärdiga livsmedel från råvaror som kan innehålla patogena mikroorganismer, till exempel rått kött.<sup>67</sup> Separering kan ske på olika sätt, det är inte alltid nödvändigt med separata kylrum. Det är också viktigt med rutiner som förhindrar att allergena ingredienser överförs från ett livsmedel till ett annat. Om samma skärbräda eller kniv används till flera olika livsmedel, t.ex. en skinka och en korv som innehåller mjölkprotein, är det viktigt med noggrann rengöring innan ny produkt hanteras. I de fall det inte är möjligt att undvika att allergena ingredienser överförs från ett livsmedel till ett annat finns det en fördel med att

<sup>63</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>64</sup> Artikel 3 i förordning (EG) nr 1935/2004

<sup>65</sup> Bilaga II, kapitel V och X i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>66</sup> Förordning (EG) nr 10/2011

<sup>67</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

den allergiske kunden ges möjlighet att få allergeninformation muntligt. Då kan verksamheten även informera om kontaminationsrisken. Se vidare under avsnitt 3.12 i del II i kontrollhandboken.

Om en sammansatt ingrediens som normalt ingår i ett recept byts ut mot en ny är det viktigt att företaget noggrant kontrollerar innehållet i den nya sammansatta ingrediensen. Ett sätt för företaget att säkerställa att rätt information om allergena ingredienser går fram till konsumenten är genom att eventuella avvikelser från receptet dokumenteras.

Ytteremballage som förvaras i kylrum eller skafferi är inte i sig någon avvikelse om det inte är synbart smutsigt och uppenbart kan kontaminera oskyddade livsmedel. Om hanteringen vid upppackning innebär risk för kontamination av oskyddade livsmedel, till exempel via en nedsmutsad beredningsbänk, blir det däremot en avvikelse.<sup>68</sup>

Om kylkedjan har brutits eller om bäst före-dag har passerats behöver det inte betyda att livsmedlet med automatik är hälsofarligt eller otjänligt. Verksamheten får göra en riskbedömning om livsmedlet fortfarande är säkert att använda. Inspektören har att ta ställning till om kunskap och rutiner för en sådan hantering är tillräckliga. Varor som är märkta med sista förbrukningsdag är lättförädlade och får inte användas när datumet passerat eftersom de då är att betrakta som icke säkra. Om livsmedlet genomgått någon behandling som förlängt hållbarheten, som frysning eller värmebehandling, får de användas under förutsättning att behandlingen gjorts innan datumet gått ut.

Om verksamheten levererar mat till andra kök ska livsmedlen packas så att de skyddas från kontaminering och om det behövs ska transportutrustningen kunna hålla maten vid rätt temperatur.<sup>69</sup>

Förvaring, hantering och transport av mat till personer med allergi eller överkänslighet kräver noggrannhet i analys och rutiner för att kontamination med allergen ska undvikas. Även om verksamheten inte har tillgång till helt separerade förråd och beredningslokal kan de leva upp till kraven. Tillagningen kan separeras i tid, förvaringen kan ske så att risken för kontamination med allergen elimineras. Om verksamheten hanterar olika typer av specialkost är det viktigt att verksamheten har rutiner för att se till att dessa inte kontaminerar varandra.

Det är ofta många personer inblandade i de olika stegen, från matlagning till servering, och maten får inte förväxlas. Det är viktigt att alla inblandade har kunskap om den aktuella allergin och kan förstå skillnaden i konsekvenser mellan till exempel konjölksallergi och laktosintolerans. Ett kritiskt moment är serveringen. Sammanblandning av uppläggningsbestick kan innebära att maten kontamineras.

Vid konsistensanpassning av mat är det viktigt med god hygien och att se till att maten hålls i en temperatur som inte gynnar tillväxt av mikroorganismer. Målgruppen för den typen av kost är som regel äldre konsumenter med nedsatt immunförsvar som är extra känsliga för matförgiftning. Gelékost brukar serveras rums-tempererad, men förvaringen ska ske i kyla för att förhindra tillväxt.

I en del verksamheter hanteras sondmat, oftast sterilt förpackade. Brutna förpackningar har

<sup>68</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 3 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>69</sup> Bilaga II, kapitel IV, punkt 6 och 7 i förordning (EG) nr 852/2004

begränsad hållbarhet. Verksamheten ska ha rutiner för att hantera sondmat på ett säkert sätt som innefattar rengöring av utrustning för flergångsbruk om sådan används.

### *Hantering och förvaring av avfall*

Livsmedelsavfall ska hanteras på ett hygieniskt sätt och får inte vara källa till kontamination.<sup>70</sup> Avfallet ska avlägsnas ur lokalen så snart som möjligt, detta sker oftast dagligen efter avslutad produktion vilket är acceptabelt.

### *Skadedjursbekämpning*

Det ska inte finnas otätheter i dörrar, fönster etc., så att skadedjur kan ta sig in. Det ska finnas en rutin för att söka efter spår av skadedjur och en plan för hur de ska bekämpas. Ofta har verksamheten avtal med företag som bekämpar skadedjur.<sup>71</sup> Eventuella ”vårdhundar” eller andra husdjur får inte ges möjlighet att kontaminera livsmedel.

### *Rengöring*

Verksamheten ska se till att lokaler och utrustning hålls i gott skick och rengörs tillräckligt ofta för att förhindra kontamination förhindras.<sup>72</sup> Som inspektör kan man dock inte förvänta sig att det alltid ska vara skinande rent och undanplockat. Mitt under produktionen kan det se både stökigt och smutsigt ut, eftersom rengöringen oftast sker i slutet av dagen. Smuts som kan härledas till dagens arbete kan accepteras vid kontroll så länge den inte påverkar livsmedlen. Gammal ingrodd smuts på ställen där det kan ha betydelse för matsäkerheten är dock aldrig acceptabelt.

Städutrustningen ska hållas ren och verksamheten ska ha separat utrustning för produktionsutrymmen. De ska inte använda samma utrustning till toaletter och servering som till köket. I många av de större köken spoljas, skrubbas och skrapas golvet. Spolningen ska göras så att det inte stänker på ytor som inte kommer att rengöras igen innan livsmedel hanteras där. Skrapningen ska ske på ett sätt så inte vattensamlingar blir kvar på undanskynda ställen, där fukten kan bli grogrund för tillväxt av bakterier eller mögel.

Rengöringsmedel och städutrustning ska förvaras, så att de inte är en risk för att kontamination av livsmedel.<sup>73</sup>

Beredningsbänkar och utrustning som används vid hantering av mat till personer med allergi eller intolerans kräver extra noggrannhet vid rengöringen. Den ska ske på ett sätt så att det inte finns risk för att allergen hamnar på livsmedlen som används till specialkosten. Städutrustning som används ska, förutom att vara mikrobiologiskt ren, även vara fri från allergen.<sup>74</sup>

Det ska finnas adekvat utrustning för att diska den mängd disk verksamheten har att

---

<sup>70</sup> Bilaga II, kapitel VI i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>71</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>72</sup> Bilaga II, kapitel I, II och V i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>73</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>74</sup> Läs mer om rengöring i Vägledning om livsmedel särskilt avsedda för personer med allergi eller intolerans, avsnitt 9.2.6 [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

hantera.<sup>75</sup> Den rena disken ska torka innan den travas, eftersom blött diskgodset kan utgöra grogrund för mikrobiologisk tillväxt. Om handdukar används för att torka disk ska de vara rena. Den rena disken ska förvaras på sådant sätt att den inte blir smutsig innan den används igen. Om verksamheten ändå placerar det rena godset så att det blir nedsmutsat är det inte i sig någon avvikelse; de kan ju ha rutiner för att diska om precis före användning.

Kantiner och grytor som har diskats i grovdiskmaskin med granuler ska kontrolleras visuellt efter disk eller inför användning, så att inte granulerna hamnar i maten och gör den otjänlig.

Arbetskläder kan tvättas antingen i tvättmaskin som tillhör verksamheten eller skickas till en tvättnrättning. Det viktiga är att tvätten blir ren och inte återkontamineras under förvaring eller hantering. Risken för att personalkläder ska kontamineras med sjukdomsframkallande mikroorganismer om de tvättas tillsammans andra textilier som trasor, moppar etc. bedöms som mycket liten, speciellt om tvättemperaturen är 60°C eller högre. Det förekommer att personalen som arbetar med oskyddade livsmedel tvättar sina kläder hemma. Då krävs att företagaren beaktat riskerna för att de rena kläderna kontaminerats till exempel av husdjur eller på grund av smittor i hemmet och att personalen fått instruktioner om hur hanteringen av skyddskläderna ska gå till.

### *Vattenkvalitet*

Om verksamheten är ansluten till en kontrollerad drickvattenanläggning är ett fastställt undersökningsprogram enligt dricksvattenföreskrifterna<sup>76</sup> inte nödvändig. Tappställen och kranar hålls rena för att dricksvattnet inte ska förorenas. För att kontrollera att det finns tillräckliga rengöringsrutiner för tappkranar, kransilar och andra ställen där dricksvatten tas, kan vattnets mikrobiologiska kvalitet behöva undersökas. Om verksamheten har egen dricksvattenförsörjning bör dricksvattenanläggningen registreras separat.

### *Temperatur*

Att ha kontroll över tid och temperatur är, tillsammans med god handhygien, de enskilt viktigaste faktorerna att beakta när livsmedel ska hanteras på ett säkert sätt. Verksamheten ska ha rutiner för att kontrollera att utrustning för att hålla livsmedel kylda och varma fungerar som den ska.

Kylförvaring i så låg temperatur som möjligt är avgörande för att inte mikroorganismer ska växa till. Livsmedel får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår.<sup>77</sup> Kylförvaring vid högst +8°C förhindrar tillväxt av många patogena mikroorganismer.<sup>78</sup> Vissa livsmedel bör förvaras vid lägre temperatur för att producentens hållbarhetsmärkning ska gälla. När det gäller öppnade förpackningar får verksamheten göra en egen bedömning om livsmedlet fortfarande är säkert att använda även om förvaringsanvisningarna inte följts. För vissa livsmedel kan det finnas en förvaringsanvisning och/eller uppgift om hållbarhet för livsmedlet i öppnad förpackning. Även då får verksamheten göra en egen bedömning av hållbarheten.

<sup>75</sup> Bilaga II, kapitel II, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>76</sup> SLVFS 2001:30

<sup>77</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>78</sup> Livsmedelsverkets vägledning Hygien, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

För att bevara kvaliteten på frysvaror bör temperaturen vara  $-18^{\circ}\text{C}$  eller lägre. Det finns inga detaljkrav i lagen som förbjuder användning av varor som har förvarats vid högre temperatur om det inte innebär att de har blivit icke säkra eller på annat sätt otjänliga. Det är också upp till företaget att göra en riskbedömning av om livsmedlen går att använda om de har tinats, till exempel i samband med ett fryshaveri. De kanske inte har nått upp till en temperatur som innebär risk för mikrobiologisk tillväxt och smältvatten från andra varor kanske inte har kontaminerat livsmedlet.<sup>79</sup> Många varor går att rädda om de tas om hand tillräckligt snabbt. Frysta varor ska tinas på ett säkert sätt och därefter behandlas så att risken för tillväxt minimeras.

Värmebehandling bör ske upp till en temperatur som avdödar oönskade mikroorganismer. I branschriktlinjen<sup>80</sup> rekommenderas en kärntemperatur på minst  $70^{\circ}\text{C}$  vilket är ett snabbt sätt att avdöda mikroorganismer. Även lägre temperaturer, mellan  $60-70^{\circ}\text{C}$ , under längre tid kan ge samma avdödande effekt.<sup>81</sup> Sporer från *B. cereus* och *C. perfringens* kan överleva värmebehandling även till höga temperaturer och det är därför viktigt att ha kontroll över varmhållning och nedkylning, så att de inte får tillfälle att växa till.<sup>82</sup> Om kocken genom erfarenhet och kunskaper kan redogöra för att temperaturen är tillräckligt hög utan termometer ska detta accepteras vid kontrollen.

Vissa råvaror, exempelvis helt nötkött och fisk, blir lätt torra vid hög tillagningstemperatur och verksamheten avbryter därför ibland tillagningen vid  $55-60^{\circ}\text{C}$ . Det innebär ingen större hälsofara så länge det rör sig om helt kött, bakterierna finns på ytan, själva köttet är att betrakta som fritt från bakterier. Köttfärs och kött som perforerats bör alltid genomstekas.

Varmhållning av mat får inte innebära att patogena mikroorganismer kan förökas. Därför bör varmhållning ske vid lägst  $60^{\circ}\text{C}$ , för att ha marginal till temperaturer där tillväxt kan ske och hälsofara uppstå.<sup>83</sup> Så länge den temperaturen inte underskrids blir inte maten osäker av lång varmhållning. Däremot försämras kvaliteten. Om maten varmhålls vid lägre temperatur under begränsad tid får verksamheten göra en riskbedömning om den fortfarande är säker. Hur låg temperaturen har hunnit bli och hur länge har den varit låg är faktorer som avgör vid riskbedömningen.

Nedkylning efter värmebehandling ska ske på ett säkert sätt.<sup>84</sup> Nedkylning till en temperatur på högst  $+8^{\circ}\text{C}$  i hela maträtten, även kärnan, inom fyra timmar bedöms som säker. Maten har då inte befunnit sig vid riskabel temperatur tillräckligt länge för att den ska bli osäker. Så länge nedkylningen inte pågår längre än fyra timmar, livsmedlet skyddas från kontamination och inte påverkar andra livsmedel negativt finns inga krav att det ska ske i speciella nedkylningsskåp. När det gäller små mängder kan nedkylningen till och med påbörjas i rumstemperatur, utan att matsäkerheten äventyras.

Om nedkylningen inte har hunnit bli klar innan personalen går hem för dagen ska de ha kontrollerat att den har startat och fortgår enligt plan. Verksamheten ska kunna redogöra för att de har gjort en noggrann riskanalys och de bör ha gjort tester som visar att den

---

<sup>79</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 7 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>80</sup> SKL, Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg

<sup>81</sup> Läs mer om värmebehandling i del I, avsnitt 4.1.

<sup>82</sup> Läs mer om mikrobiologiska faror i del I; avsnitt 6.1 och bilaga 1

<sup>83</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>84</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 6 i förordning (EG) nr 852/2004

metod de använder fungerar.

Om nedkylning sker utomhus när det är kallt ute ska verksamheten visa att det sker på ett säkert sätt så att livsmedlen inte blir kontaminerade.<sup>85</sup>

Nedkylning ska påbörjas så fort som möjligt efter upphettning till en temperatur som inte medför att hälsorisk uppstår.<sup>86</sup> Mat som har varit tillräckligt upphettad för att avdöda mikroorganismer och varmhållits vid lägst 60°C i hela maträtten är fortfarande mikrobiologiskt säker att kyla ned. Ett kök som en stund in i serveringen inser att några av de kaminer med mat som står i värmeskåpet inte kommer att gå åt kan göra bedömningen nedkylningen kan ske utan risk för att maten ska bli osäker.

Mat som har stått framme på en buffé eller som har stått framme medan personalen har portionerat ska inte sparas om inte verksamheten i sin riskbedömning kan påvisa att den är säker. Läs mer i avsnitt 3.3.2.1 och 3.8.6.1. i *kontrollhandbok storhushåll del II*

I flera verksamheter av den här typen hanteras specialkost och konsistensanpassad mat av olika slag. Även för dessa ska det finnas rutiner för temperaturstyrning.

Verksamheten bör göra funktionskontroll av termometern med jämna mellanrum och ha en rutin för hur den görs ren mellan mätning i olika livsmedel. Speciellt viktigt är det att specialkost till personer med allergi eller överkänslighet inte kontamineras med allergen via termometern.<sup>87</sup>

### *Personlig hygien*

Det ska finnas möjlighet att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt – antingen i ett handtvättställe eller i en ho som är ledig för handtvätt och utan att livsmedlen påverkas negativt av stänk. Det ska finnas tvål och möjlighet att torka händerna på ett hygieniskt sätt.<sup>88</sup> Användning av engångshandskar ersätter inte handtvätt.

Personal som arbetar med oförpackade livsmedel ska bära rena skyddskläder för att skydda maten från kontamination.<sup>89</sup> Hår i maten utgör inte någon överhängande mikrobiologisk risk, men eftersom de allra flesta inte kan tänka sig att äta upp maten om man hittat hårstrån betraktas den som otjänlig.<sup>90</sup> Verksamheten bör därför ha rutiner för att skydda maten från hår, antingen genom att bära hårskydd eller på annat sätt.

Personal som bär på smitta eller har infekterade sår ska inte hantera oförpackade livsmedel om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Personalen är skyldig att meddela livsmedelsföretagaren om sjukdom eller åkomma som kan kontaminera livsmedel.<sup>91</sup> Verksamheten ska ha rutiner för hur de ska agera när det finns smitta på vårdinrättningen som kan spridas via livsmedel, exempelvis norovirus/vinterkräksjuka. Rutinerna ska förhindra smittan når köket via matvagnar eller annat som skickas tillbaka.

---

<sup>85</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 3 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>86</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 6 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>87</sup> Bilaga II, kapitel V, punkt 1a i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>88</sup> Bilaga II, kapitel I, punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>89</sup> Bilaga II, kapitel VIII, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>90</sup> Artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002

<sup>91</sup> Bilaga II, kapitel VIII, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004

Smycken som på något sätt kan hamna maten ska inte användas av den som hanterar förpackade livsmedel. Inte heller smycken på armar och händer som kan utgöra en hygienisk risk och försvåra handtvätt.

På en del mindre vårdboenden lagas maten i närhet till de boende. Om personalen växlar mellan vårduppgifter och köksarbete ska det finnas rutiner för den personliga hygien med avseende på livsmedelshygien.

### *Utbildning*

Den som är ansvarig för verksamheten ska se till att personalen, även vikarier, har tillräcklig kunskap i livsmedelshygien för att kunna utföra sina arbetsuppgifter.<sup>92</sup> Det finns inga krav på att en person ska ha gått en specifik utbildning och kunna visa upp utbildningsbevis. Kunskap kan inhämtas på andra sätt som lämpliga. Det väsentliga är att de klarar att utföra sina uppgifter i enlighet med lagstiftningen, alternativt att de övervakas så att de gör rätt.

Hantering av mat till personer med allergi eller överkänslighet är det viktigt att det finns tillräcklig kunskap för att detta ska ske på ett säkert sätt.

### *HACCP-baserade förfaranden*

Den verksamhetsansvarige ska ha gjort en egen faroanalys eller använt sig av branschriktlinjens<sup>93</sup> faroanalys och anpassat den efter den egna verksamheten.

Ju mer komplex hantering i köket, desto större krav på en detaljerad analys och införande av förfaranden för att kontrollera och förebygga farorna.<sup>94</sup>

Om verksamheten hanterar mat till personer med allergi eller överkänslighet ska alla faktorer som påverkar risken för att maten inte är säker för konsumenterna beaktas i faroanalysen. Analysen bör omfatta både identifiering av faror, sannolikhetsbedömning att incidenter inträffar och hur allvarliga konsekvenserna kan bli.<sup>95</sup>

Det finns inga allmängiltiga krav på dokumentation av faroanalysen, de egna kontrollerna och rutinerna. Det ska dock dokumenteras om det är nödvändigt för att se till att maten är säker. Det är livsmedelsföretagaren som har ansvaret för verksamheten och bedömer om dokumentation behövs. Myndigheten kan bara kräva

---

<sup>92</sup> Bilaga II, kapitel XII i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>93</sup> SKL (Sveriges kommuner och landsting): ”Handbok för säker mat i vård, skola och omsorg”.

<sup>94</sup> Artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>95</sup> Läs mer i Vägledning om livsmedel särskilt avsedda för personer med allergi eller intolerans, avsnitt 9.2.11. [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

att dokumentation upprättas om det bedöms vara nödvändigt för livsmedelssäkerheten. Det kan vara nödvändigt med skriftliga instruktioner i komplexa verksamheter, där många personer är inblandade i hanteringen av till exempel livsmedel till personer som har nedsatt immunförsvar, är allergiska eller är överkänsliga mot något livsmedel.

### *Information*

Mat som levereras i kantiner till mottagningskök betraktas som oförpackad mat. Vid leverans av mat i kantiner krävs att information om allergena ingredienser, eller en upplysning om att informationen finns att få<sup>96</sup>, alltid lämnas samt om kunden frågar även information om livsmedlets beteckning (d.v.s. sortnamn, t.ex. kalops)<sup>97</sup>. Läs vidare i Livsmedelsverkets vägledning till förordning (EU) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4, avsnitt 3.44, om hur informationen får lämnas. Om patienternas allergi är utredda och noterad i förväg, och livsmedlet lämnas till patienten utifrån dessa uppgifter, behöver allergieninformation endast ges om patienten frågar<sup>98</sup>.

Det är viktigt att specialkost avsedd för personer med allergi eller överkänslighet inte blandas ihop med annan mat. Därför kan kantineerna behöva lämplig märkning med till exempel glutenfri, mjölkfri etc. eller med personens namn. Om märkningen bara placeras på locken finns risk för att det blir fel om locken blandas ihop vid serveringen. I små verksamheter, där specialmaten lagas i nära anslutning till dem som ska ha den, och det är få personer inblandade i hanteringen, kan det räcka med muntlig information om vilka ingredienser som ingår, från kock till serveringspersonal. Även behållare med konsistensanpassad eller energiberikad mat bör märkas, för att undvika förväxling.

Matlådor som levereras hem till konsumentens bostad eller till en vårdavdelning i annan verksamhet, behöver inte, under vissa förutsättningar, vara märkta med obligatorisk information<sup>99</sup>. I sådana fall gäller att information om allergener, eller en upplysning om att informationen finns att få, alltid ska lämnas till kunden. Undantag finns om en persons allergier eller överkänslighet har utretts i förväg. Då är det tillräckligt att allergieninformationen lämnas om kunden frågar. Övriga uppgifter som ska kunna lämnas om kunden frågar är: livsmedlets beteckning (livsmedlets sortnamn), ingredienser, nettokvantitet, datum för minsta hållbarhet, förvaringsanvisning, kontaktuppgift till köket, eventuell bruksanvisning. Information om ingående allergena ingredienser och övriga uppgifter kan lämnas muntligt eller skriftligt på exempelvis en följesedel<sup>100</sup>

### *Spårbarhet*

Verksamheten ska kunna spåra livsmedel ett steg bakåt. Om tillagningsköket levererar mat till ett annat företag, utanför den egna organisationen, gäller kravet på spårbarhet framåt.<sup>101</sup>

<sup>96</sup> Det måste finnas en upplysning om att allergieninformationen finns att få om informationen ges muntligt.

<sup>97</sup> Artikel 44 punkt 1 a i förordning (EU) nr 1169/2011, och 8 § LIVSFS 2014:4

<sup>98</sup> 10 § punkt 5 LIVSFS 2014:4

<sup>99</sup> Artikel 2 punkt 2 e i förordning (EU) nr 1169/2011. Se även avsnitt 3.2.2, 3.14.2 och 3.44 i vägledningen till Livsmedelsverkets förordning (EU) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4

<sup>100</sup> Artikel 44 punkt 1 a och 8 i förordning (EU) nr 1169/2011 och 8 – 11 §§ LIVSFS 2014:4. Se även avsnitt 3.44 i Livsmedelsverkets vägledning till förordning (EU) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4

<sup>101</sup> Artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002



Reglerna ställer inga krav på intern spårbarhet men i många fall behövs någon form av intern spårbarhet för att uppfylla informationskraven i förordning (EU) nr 1169/2011.

#### *Mikrobiologiska kriterier*

Inte aktuellt.

#### *Övrigt*

Kontrollera att uppgifterna som finns i myndighetens register är korrekta, bland annat uppgifterna om livsmedelsföretagare, organisationsnummer, verksamhetens art och omfattning.

## 2.2 Mottagningskök inom vård och omsorg

I de här köken förekommer begränsad hantering av livsmedel:

- Beställning och varumottagning
- Förvaring
- I vissa fall värmebehandling
- Varmhållning
- Beredning av frukost eller mellanmål
- Servering
- Hantering av mat till personer med allergi, överkänslighet och tugg- och sväljsvårigheter.

### 2.2.1 Hälsorisker och prioriterade områden

#### *Norovirus*

Norovirus är det virus som orsakar ”vinterkräksjuka”, som kan förekomma på sjukhus och vårdinrättningar. Förutom smitta från person till person kan viruset överföras via mat. Norovirus kan inte växa till i livsmedel, men ytterst få viruspartiklar kan räcka för att orsaka infektion. Smittbärande personal kan föra över virus via händerna till ätfärdiga produkter och flera utbrott har inträffat med livsmedel som buffémat, smörgåsar och smörgåstårter som smittkällor. De viktigaste åtgärderna för att förhindra matförgiftning är god handhygien och rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterat ätfärdiga, oförpackade livsmedel.

#### *Stafylokocker*

Många människor är bärare av stafylokocker, särskilt på slemhinnan i näsan eller i sår. Bakterierna kan överföras till livsmedel via händerna. Om maten sedan förvaras vid temperatur över kylskåpstemperatur kan de växa till höga halter och då bilda ett värmebeständigt toxin. Stafylokocker trivs särskilt bra i värmebehandlade, animaliska livsmedel. Flera utbrott har inträffat med livsmedel, där buffémat eller smörgåstårter har varit smittkälla. God handhygien förhindrar att livsmedel förorenas med stafylokocker, men det allra viktigaste är korrekt kylförvaring, för att förhindra att stafylokocker växer till och bildar toxin.

## Zoonotiska tarmbakterier – *Salmonella*, *Campylobacter*, *Yersinia enterocolitica*, *Ehec*

Zoonotiska bakterier lever i tarmen hos djur och människor och kan finnas på rått kött och vissa vegetabilier. Grundläggande i köket är att förhindra att bakterier sprids från smittbärande personer eller rått kött till ätfärdiga livsmedel. Det sker genom god handhygien, rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterar ätfärdiga livsmedel och genom hygienisk hantering av rått kött i köket. Det är också viktigt att köttfärs genomstecks ordentligt.<sup>102</sup>

## Allergener

Inom vård och omsorg förekommer allergi eller överkänslighet mot vissa livsmedel. Allergi mot mjölkprotein, fisk, nötter, ägg och vissa grönsaker är vanligt. Överkänslighet handlar ofta om glutenintolerans eller laktosintolerans. Verksamheter inom vård och omsorg är skyldiga att tillhandahålla mat även till dem som är överkänsliga eller allergiska, eftersom mat ingår i begreppet god omvårdnad. De viktigaste faktorerna för att förhindra allergiska reaktioner är att läsa ingrediensförteckningarna noggrant, att informera rätt, att servera rätt och att förhindra kontaminering av specialkosten med det aktuella allergenet genom att separera hanteringen.<sup>103</sup>

### VIKTIGA KONTROLL OMRÅDEN

- Råvaror
- Säker hantering
- Temperatur
- Rengöring
- Personlig hygien

## 2.2.2 Bedömningsgrunder

Kontrollområdena beskrivs närmare i avsnitt 3 i *kontrollhandbok storhushåll del II*,

### *Infrastruktur, lokaler och utrustning*

Beroende på hur omfattande hanteringen är i mottagningsköket är kraven på lokalen olika. Om det är ett mottagningskök, som värmebehandlar kyld mat och kompletterar måltiden med potatis, pasta, ris och grönsaker etc., ställs högre krav på lokaler och ventilation. Det ska gå att hålla tillräckligt rent för att inte maten ska kontamineras vid hanteringen.

Om det är ett avdelningskök som värmebehandlar kyld, portionerad mat inför servering ska det finnas lämplig utrustning för att hålla maten kyld fram till uppvärmning. Det ska

<sup>102</sup> Läs mer om mikrobiologiska faror i del I; avsnitt 6.1 och bilaga 1.

<sup>103</sup> Läs mer om allergener i del I, avsnitt 6.2.1, i Livsmedelsverkets vägledning om livsmedel särskilt avsedda för personer med allergi eller intolerans och på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

också finnas rutiner för att kontrollera att automatiska uppvärmningsanordningar, som tidsinställning på matvagnar och specialugnar, fungerar som det är tänkt.

Det ska finnas möjlighet att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt i anslutning till hantering av livsmedel.

### *Råvaror*

I många mindre mottagningskök levereras kylda livsmedel och tillbehör tillsammans med den varma maten. Verksamheten bör ha en rutin för att se till att varor som inte ska serveras genast sätts in i kyla så snabbt som möjligt efter leveransen och att de inte har hunnit bli för varma under transporten.

Det ska finnas en plan för vilka åtgärder som ska vidtas om temperaturen på det varma respektive kalla inte är tillräckligt hög respektive låg.<sup>104</sup> Att ta kontakt med det kök som levererat för att be dem göra riskbedömning om maten är säker att servera trots temperaturavvikelse kan vara tillräckligt. Produktionskökets personal vet hur lång tid som har gått utan temperaturkontroll och kan avgöra om maten fortfarande är säker.

Mottagande kök bör också kontrollera ingrediensförteckningar på de förpackade livsmedel som är avsedda för personer med allergi eller överkänslighet för att försäkra sig om att de inte innehåller aktuellt allergen. Det kan röra sig om bröd, pålägg och liknande som ska serveras till frukost eller mellanmål. Man ska också kontrollera att ingen kontamination med allergen har skett vid transporten via stänk eller läckande kantiner.

### *Material i kontakt med livsmedel*

Förpackningsmaterial ska vara avsedda för kontakt livsmedel<sup>105</sup> och förvaras så att de inte förorenas och därmed kan kontaminera livsmedlet.<sup>106</sup>

Utrustning, redskap m.m. som kommer i direkt kontakt med livsmedel ska vara material som är avsedda för ändamålet. Verksamheten ska kunna visa att så är

fallet genom märkning på varan, dokument eller på annat sätt. Material av plast ska uppfylla kraven i en särskild förordning.<sup>107</sup> Läs mer om material i kontakt med livsmedel i avsnitt 3.2.4 i *kontrollhandbok storhushåll del II*.

Det är inte lämpligt att återanvända engångsförpackningar som glassburkar, mejeri- eller sylthinkar etc., eftersom de oftast inte är avsedda för återanvändning. Vid återanvändning av andra förpackningar måste företaget alltid ta hänsyn till vilken typ av livsmedel, tid och temperatur förpackningen är avsedd för. Behållarna ska också vara i gott skick så att de går att hålla rena.

Återanvända förpackningar som har innehållit allergener ska inte återanvändas till mat som är avsedd för elever med allergi eller överkänslighet. Det kan finnas risk för att allergenet fastnat i eventuella repor. Packning av allergikost ställer höga krav på att kärnen går att göra

<sup>104</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 1 och 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>105</sup> Artikel 3 i förordning (EG) nr 1935/2004

<sup>106</sup> Bilaga II, kapitel V och X i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>107</sup> Förordning (EG) nr 10/2011

rena.

### *Säker hantering, lagring och transport*

Livsmedlen ska förvaras så att förskämning och kontaminering förhindras.<sup>108</sup> Det innebär bland annat att livsmedel som är avsedda för personer med allergi eller överkänslighet ska skyddas från kontaminering från andra livsmedel. Det innebär också att alla livsmedel ska skyddas vid förvaringen och förvaras i rätt temperatur.

Serveringen är ett kritiskt moment när det gäller mat till personer med allergi eller överkänslighet. Det är viktigt att den som hanterar maten har kontroll över att olika specialkost inte kontaminerar varandra, till exempel via uppläggningsbestick eller lock från kantiner.

### *Hantering och förvaring av avfall*

Avfall ska hanteras på ett hygieniskt sätt så att det inte utgör källa till kontaminering.<sup>109</sup>

### *Skadedjursbekämpning*

Även i mottagningskök ska skadedjursangrepp förhindras.<sup>110</sup> Eventuella "vårdhundar" eller andra husdjur får inte ges möjlighet att kontaminera livsmedel.

### *Rengöring*

Ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel ska rengöras effektivt och tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering med mikroorganismer eller allergen.<sup>111</sup>

Rengöringsmedel och städutrustning ska förvaras så att de inte riskerar att kontaminera livsmedel. Det är inte lämpligt att använda samma utrustning i köket och på toaletten.

Det ska finnas lämplig utrustning för att diska den mängd disk som uppstår<sup>112</sup> så att den blir så ren att risken för kontaminering minimeras.<sup>113</sup> Disken ska vara ordentligt torr innan den travas, fukt kan utgöra en risk för tillväxt.

### *Vattenkvalitet*

Om verksamheten är ansluten till en kontrollerad dricksvattenanläggning är ett fastställt undersökningsprogram enligt dricksvattenföreskrifterna<sup>114</sup> inte nödvändig. Tappställen och kranar ska hållas rena för att dricksvattnet inte ska förorenas.

För att kontrollera att det finns tillräckliga rengöringsrutiner för tappkranar, kransilar och

<sup>108</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 2 och 3 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>109</sup> Bilaga II, kapitel VI i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>110</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>111</sup> Bilaga II, kapitel V i förordning (EG) nr 852/2004.

<sup>112</sup> Bilaga II, kapitel II, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>113</sup> Bilaga II, kapitel V, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>114</sup> SLVFS 2001:30

andra ställen där dricksvatten tas, kan vattnets mikrobiologiska kvalitet behöva undersökas.

Om verksamheten har egen dricksvattenförsörjning bör dricksvattenanläggningen registreras separat.

### *Temperatur*

Verksamheten ska ha kontroll över att livsmedlen i kylar och frysar förvaras i en temperatur som inte innebär att hälsofara uppstår.<sup>115</sup> Det gäller även den mat som ska serveras varm. Oftast serveras maten inom ett par timmar efter att den har lämnat tillagningssköket och normalt har ingen tillväxt hunnit ske även om temperaturen har hamnat några grader under 60°C. Vid osäkerhet bör verksamheten ha som rutin att rådfråga det kök som har levererat maten, där de har kontroll på tillagningstid och -temperatur.

Små mängder mat som inte har varit framme för servering kan kylas ner i vanligt kylskåp om varmhållningstemperaturen inte har understigit 60°C och om det inte påverkar andra varor. Se även avsnitt 3.8.6. i *kontrollhandbok storhushåll del II*

### *Personlig hygien*

Det ska finnas möjlighet för alla som hanterar mat att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt. Det ska finnas tvål och möjlighet att torka händerna på ett hygieniskt sätt.<sup>116</sup>

Vid behov ska skyddskläder användas.<sup>117</sup> Klädernas utformning beror på hur omfattande hanteringen är. I ett mottagningskök som inte hanterar oförpackade livsmedel kan det räcka med ett rent förkläde.

Personal som bär på smitta ska inte hantera oförpackade livsmedel och bör inte arbeta med servering. Verksamheten bör ha rutiner för hur de ska agera när det finns smitta, exempelvis norovirus/vinterkräksjuka bland boende eller patienter.<sup>118</sup>

### *Utbildning*

Den verksamhetsansvarige är skyldig att se till att personalen har tillräckliga kunskaper för att hantera livsmedel på ett hygieniskt och säkert sätt.<sup>119</sup> Hanteras mat till personer med allergi eller överkänslighet ska personalen ha tillräcklig kunskap om detta för att hanteringen ska ske på ett säkert sätt.

### *HACCP-baserade förfaranden*

Verksamheten ska ha gjort en faroanalys över vilka faror som är aktuella i den egna anläggningen, exempelvis risken för kontaminering med allergen. Om det är nödvändigt ska farorna och rutiner för att förebygga dem dokumenteras.<sup>120</sup>

---

<sup>115</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>116</sup> Bilaga II, kapitel I, punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>117</sup> Bilaga II, kapitel VIII i förordning (EG) nr 852/2004.

<sup>118</sup> Bilaga II, kapitel VIII, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>119</sup> Bilaga II, kapitel XII i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>120</sup> Artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004

### *Information*

Det är viktigt att information om maten till personer med allergi eller överkänslighet och andra specialkosterna sker på ett sätt så inte förväxlingar uppstår. I de fall den vanliga maten inte innehåller allergen ska det framgå tydligt att den kan serveras i stället för specialkost.

### *Spårbarhet*

Verksamheten ska kunna spåra livsmedel ett steg bakåt.

### *Mikrobiologiska kriterier*

Inte aktuellt.

### *Övrigt*

Kontrollera att uppgifterna som finns i myndighetens register är korrekta, bland annat uppgifterna om livsmedelsföretagare, organisationsnummer, verksamhetens art och omfattning.

## 3 Restauranger

Det finns många olika typer av restauranger. I många av dem är livsmedelsföretagaren på plats i verksamheten även vid oanmälda kontroller. För några typer av restauranger följer egna avsnitt som kompletterar det här avsnittet med mer specifik information.

I restaurangköken förekommer så gott som alla varianter av beredning och mathantering:

- Beställning och varumottagning
- Förvaring
- Preparering
- Värmebehandling
- Varmhållning
- Nedkylning
- Utleverans av catering
- Servering

### 3.1 Hälsorisker och prioriterade områden

#### *Sporbildande bakterier – Bacillus cereus, Clostridium perfringens*

Sporbildande bakterier kan bilda värmeståliga vilkroppar (sporer), som överlever värmebehandling, även kokning. Typiska livsmedel som förekommit vid utbrott är grytor, pastarätter, ris och rätter där mjölkpulver ingår. Matförgiftning med sporbildande bakterier förhindras effektivt genom temperaturkontroll, dvs. snabb nedkylning till kylförvaringstemperatur, kylförvaring vid låg temperatur och varmhållning vid hög temperatur. *B. cereus*, men inte *C. perfringens*, kan bilda toxin som är värmebeständigt.

#### *Zoonotiska tarmbakterier – Salmonella, Campylobacter,*

#### *Yersinia enterocolitica, Ehec*

Zoonotiska bakterier lever i tarmen hos djur och människor och kan finnas på rått kött och vissa vegetabilier. Grundläggande i det varma köket är att förhindra att bakterier sprids från smittbärande personer eller rått kött till ätfärdiga livsmedel. Det sker genom god handhygien, rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterat ätfärdiga livsmedel och hygienisk hantering av rått kött i köket. Det är också viktigt att köttfärs genomsteks ordentligt.



### *Listeria monocytogenes*

Bakterien är allmänt spridd och förekommer på många livsmedelsråvaror, oftast kylda livsmedel med lång hållbarhetstid. *Listeria* kan etablera sig som husflora i livsmedelslokaler och växer till även vid låg temperatur. Infektioner med *Listeria* är relativt ovanliga, men kan få allvarliga konsekvenser för riskgrupper med nedsatt immunförsvar. Grundläggande är att förhindra att ätfärdiga livsmedel som ska kylförvaras lång tid förorenas och att rengöra lokaler och beredningsytor noggrant. Bakterien dör vid värmebehandling till 70°C.

### *Stafylokocker*

Många människor är bärare av stafylokocker, särskilt på slemhinnan i näsan eller i sår. Bakterien kan överföras till livsmedel via händerna. Om maten sedan förvaras vid temperatur över kylskåpstemperatur kan bakterierna växa till höga halter och bilda ett värmebeständigt toxin. Stafylokocker trivs särskilt bra i värmebehandlade, animaliska livsmedel. Flera utbrott har inträffat med livsmedel, där buffémat eller smörgåstårter har varit smittkälla. God handhygien förhindrar att livsmedel förorenas med stafylokocker, men det allra viktigaste är korrekt kylförvaring för att förhindra att bakterierna växer till och bildar toxin.<sup>121</sup>

### *Norovirus*

Norovirus är det virus som orsakar ”vinterkräksjuka”, som är mycket smittsam. Förutom smitta från person till person kan viruset överföras via mat. Norovirus kan inte växa till i livsmedel, men ytterst få viruspartiklar kan räcka för att orsaka infektion. Smittbärande personal kan föra över virus via händerna till ätfärdiga produkter och flera utbrott har inträffat med livsmedel som buffémat, smörgåsar eller smörgåstårter som smittkälla. De viktigaste åtgärderna för att förhindra matförgiftning är god handhygien och rutiner för att förhindra att smittbärande personer hanterat ätfärdiga, oförpackade livsmedel.

### *Allergener*

Allergi mot mjölkprotein, fisk, nötter, ägg och vissa grönsaker är vanligt. Överkänslighet handlar ofta om glutenintolerans eller laktosintolerans. De viktigaste faktorerna för att förhindra allergiska reaktioner är läsa ingrediensförteckningarna noggrant, informera rätt, att servera rätt och att förhindra att allergena ingredienser överförs till maträtter som inte innehåller det aktuella ämnet.<sup>122</sup>

---

<sup>121</sup> Läs mer om mikrobiologiska faror i del I, avsnitt 6.1 och bilaga 1.

<sup>122</sup> Läs mer om allergener i del I, avsnitt 6.2.1, i Livsmedelsverkets vägledning om livsmedel särskilt avsedda för personer med allergi eller intolerans och på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

## VIKTIGA KONTROLLPUNKTER

- Säker hantering
- Rengöring
- Temperatur
- Personlig hygien
- Utbildning
- HACCP-baserade förfaranden
- Information

## 3.2 Bedömningsgrunder

Mer utförlig beskrivning av respektive kontrollområde finns i avsnitt 3 i *kontrollhandbok storhushåll del II*

### *Infrastruktur, lokaler och utrustning*

Lokaler, inklusive golv, och utrustning ska hållas i så gott skick och vara utformade så att de går att hålla rena. Kraven på underhåll av ytskikt är högre på ytor i direkt anslutning till beredning och hantering av oförpackade livsmedel. Lokaler och förvaringsutrymmen ska vara tillräckligt stora för den hantering som bedrivs. Det kan behövas stora ytor för att hantera till exempel utskick av cateringmat, uppläggning på tallrikar till en större servering eller vid rusningstid i en a la carte-servering. Ventilationen ska vara tillräcklig för den verksamhet som bedrivs och filter ska gå att göra rena.<sup>123</sup>

Det ska finnas möjlighet för personalen tvätta händerna på ett hygieniskt sätt i anslutning till beredningen. Toalett avsedd endast för personal bör finnas och den ska inte vara i direkt anslutning till utrymmet där livsmedel hanteras.<sup>124</sup> Restauranger som lånar ut personaltoaletten till matgästerna ska kunna förklara för kontrollmyndigheten vilka åtgärder som vidtas för att förhindra kontaminering, direkt eller indirekt.

### *Råvaror*

Det ska finnas rutiner för kontroll av att levererade varor har rätt kvalitet, inte har förorenats av skadedjur, håller tillräckligt låg temperatur etc. Livsmedelsföretagare får inte acceptera varor som inte är säkra.<sup>125</sup> Det finns inga krav på att ankomsttemperaturer måste dokumenteras.

<sup>123</sup> Bilaga II, kapitel I och kapitel II i förordning (EG) nr 852/2004 handlar om lokaler och utrustning.

<sup>124</sup> Bilaga II, kapitel I, punkt 3 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>125</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004

Det är viktigt det finns rutiner för att kontrollera ingrediensförteckningar, så att rätt information om allergena ingredienser kan lämnas till konsumenterna.

Köper restaurangen in levande musslor och ostron ska de kontrollera att de är förpackade och märkta med kontaktuppgifter till en godkänd leveranscentral.<sup>126</sup>

Företagaren bör vara speciellt uppmärksam på att namnskyddade produkter är av rätt kvalitet, så att inte informationen till matgästen blir fel. Det förekommer att leverantören skickar andra typer av exempelvis ost och skinka, trots att det är fetaost eller parmaskinka som har beställts.

Restauranger som köper livsmedel direkt från en liten primärproducent, bär- eller svampplockare eller jägare bör ha försäkrat sig om att denne är medveten om kraven i lagstiftningen om att livsmedel som släpps ut på marknaden ska vara säkra.<sup>127</sup> Exempelvis ska jägare lämna in björn och vildsvin till vilthanteringsanläggning innan de släpps ut på marknaden.

Om företagaren själv direktimporterar livsmedel ska reglerna för salmonellakontroll och import följas. Läs mer i avsnitt 3.2.3. i *kontrollhandbok storhushåll del II*

### *Material i kontakt med livsmedel*

Förpackningsmaterial ska vara avsedda för kontakt livsmedel<sup>128</sup> och förvaras så att de inte förorenas och därmed kan kontaminera livsmedlet.<sup>129</sup>

Utrustning, redskap m.m. som kommer i direkt kontakt med livsmedel ska vara material som är avsedda för ändamålet. Verksamheten ska kunna visa att så är fallet genom märkning på varan, dokument eller på annat sätt. Material av plast ska uppfylla kraven i en särskild förordning.<sup>130</sup> Läs mer om material i kontakt med livsmedel i avsnitt 3.2.4. i *kontrollhandbok storhushåll del II*.

Det är inte lämpligt att återanvända engångsförpackningar som glassburkar, mejeri- eller sylthinkar etc., eftersom de oftast inte är avsedda för återanvändning. Vid återanvändning av andra förpackningar måste företaget alltid ta hänsyn till vilken typ av livsmedel, tid och temperatur förpackningen är avsedd för. Behållarna ska också vara i gott skick så att de går att hålla rena.

Återanvända förpackningar som har innehållit allgener ska inte återanvändas till mat som är avsedd för elever med allergi eller överkänslighet. Det kan finnas risk för att allergenet fastnat i eventuella repor. Packning av allergikost ställer höga krav på att kärnen går att göra rena.

<sup>126</sup> Livsmedelsverket kontrollerar de vatten där musslor och ostron tas upp. Resultatet presenteras på Livsmedelsverkets webbplats. [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

<sup>127</sup> Artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002. Livsmedelsverkets vägledning om jägares direkta leveranser av små mängder vilt och kött av vilt och [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se) om svamp och svampgifter.

<sup>128</sup> Artikel 3 i förordning (EG) nr 1935/2004

<sup>129</sup> Bilaga II, kapitel V och X i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>130</sup> Förordning (EG) nr 10/2011

## *Säker hantering, lagring och transport*

Råvaror och ingredienser ska förvaras och hanteras på sådant sätt att de skyddas mot kontaminering och förskämning.<sup>131</sup> Det innebär att det ska finnas rutiner och utrymme för att separera ätfärdiga livsmedel från råvaror som kan innehålla patogena mikroorganismer, till exempel rått kött. Separering kan ske på olika sätt, det är inte alltid nödvändigt med separata kylrum. Det är också viktigt med rutiner som förhindrar att allergena ingredienser överförs från ett livsmedel till ett annat. Om samma skärbräda eller kniv används till flera olika livsmedel, t.ex. en skinka och en korv som innehåller mjölkprotein, är det viktigt med noggrann rengöring innan ny produkt hanteras. I de fall det inte är möjligt att undvika att allergena ingredienser överförs från ett livsmedel till ett annat finns det en fördel med att den allergiske kunden ges möjlighet att få allergeninformation muntligt. Då kan verksamheten även informera om kontaminationsrisken. Se vidare under avsnitt 3.12 i *kontrollhandbok storhushåll del II*.

Om en sammansatt ingrediens som normalt ingår i ett recept byts ut mot en ny är det viktigt att företaget noga kontrollerar innehållet i den nya sammansatta ingrediensen. Ett sätt att säkerställa att konsumenten får rätt information om allergena ingredienser är genom dokumentation av eventuella avvikelser från receptet. Ett annat sätt är att spara förpackningar som använts för en viss maträtt. Det viktiga är att restaurangen hittar ett sätt som fungerar för dem och som innebär att konsumenten får rätt information. På vissa restauranger behövs omfattande förberedelser inför servering. En restaurang som erbjuder många rätter kan ha hackat, strimlat, förstekt kött och kokat såser m.m., för att det ska gå fort när beställningen kommer. Då är det viktigt att de har kontroll på temperaturer och risken för kontaminering mellan råvaror, både direkt och indirekt via utrustning och händer.

Ytteremballage som förvaras i ett kylrum eller skafferier är inte i sig någon avvikelse om det inte är synbart smutsigt och uppenbart kan kontaminera oskyddade livsmedel. Det är om hanteringen vid upppackning innebär en risk för kontamination av oskyddade livsmedel, till exempel via en nedsmutsad beredningsbänk, som det blir en avvikelse.<sup>132</sup>

Om kylkedjan har brutits eller om bäst före-dag har passerat behöver det inte betyda att livsmedlet med automatik blivit hälsofarligt eller otjänligt. Verksamheten får göra en bedömning om livsmedlet fortfarande är säkert att använda. Inspektören har att ta ställning till om kunskap och rutiner för att göra en sådan bedömning är tillräckliga. Råvaror märkta med sista förbrukningsdag är lättförädlbara och ska inte användas när datumet passerat eftersom de då är att betrakta som osäkra. Om livsmedlet genomgått någon behandling som förlängt hållbarheten, som värmebehandling eller frysning, får de användas under förutsättning att behandlingen gjorts innan datumet gått ut.

En del restauranger serverar rätter av animaliskt ursprung som inte värmebehandlas, till exempel råbiff, ostron och gravad lax. Företaget ska ha analyserat farorna med detta när det gäller parasiter, virus och bakterier och vidtagit de åtgärder som krävs för att minimera riskerna. Det kan vara kontroll av att ostronen kommer från godkända leverantörer, att laxen varit fryst eller uppfödd i parasitfri miljö.<sup>133</sup>

<sup>131</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>132</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 3 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>133</sup> Läs mer om sådana rätter i del I, avsnitt 4.3

Om verksamheten levererar mat till andra kök eller catering ska livsmedlen packas så att de skyddas från kontaminering. Om det behövs ska transportutrustningen kunna hålla maten vid rätt temperatur.<sup>134</sup> Om kunden själv hämtar maten vid anläggningen övergår ansvaret för korrekt hantering till denne vid överlämnandet.

Vid bufféserving, till exempel smörgåsbord, lunchservering eller salladsbuffé, bör företaget ha rutiner för att se till att serveringskärlen byts ofta, exempelvis genom att anpassa mängden i dem. Det är inte förbjudet med kortare perioder utan varmhållning eller kylanordning förutsatt att det inte medför hälsofara.<sup>135</sup> Mat från bufféer ska inte sparas till en senare servering om inte företaget i sin riskbedömning kan påvisa att den är säker.<sup>136</sup>

Företaget ska ha rutiner för att kunna lämna korrekt allergeninformation. Olika salladssåser/dressingar är exempel på sammansatta livsmedel som kan innehålla allergener som ägg, mjölk och senap. Vid bufféserving finns en fördel med att företaget särskilt informerar om riskerna med överföring av allergener mellan rätter. Förslag till lämpliga rutiner finns i branschriktlinjerna för allergi och annan överkänslighet<sup>137</sup>.

### *Hantering och förvaring av avfall*

Livsmedelsavfall ska hanteras på ett hygieniskt sätt och får inte utgöra källa till kontaminering.<sup>138</sup> Avfallet ska avlägsnas ur lokalen så snart som möjligt, vilket oftast sker dagligen efter avslutad produktion.

Tomglas, burkar och returbackar är att betrakta som avfall och ska förvaras så att de inte kontaminerar livsmedel eller drar till sig skadedjur.

### *Skadedjursbekämpning*

Det ska inte finnas otätheter i dörrar, ventiler och fönster så att skadedjur kan ta sig in. Det ska finnas en rutin för att söka efter spår av skadedjur och en plan för hur de ska bekämpas.<sup>139</sup>

Företagaren avgör själv om tamdjur ska få tillträde till de delar av anläggningen där det inte finns risk för att de kontaminerar livsmedel, exempelvis i serveringslokal eller på uteservering.

### *Rengöring*

Verksamheten ska se till att lokaler och utrustning hålls i gott skick och att de rengörs tillräckligt ofta för att förhindra kontamination.<sup>140</sup> Som inspektör kan man dock inte förvänta sig att det alltid ska vara skinande rent. Mitt under produktionen kan det se både stökigt och smutsigt ut, eftersom rengöringen oftast utförs

<sup>134</sup> Bilaga II, kapitel IV, punkt 6 och 7 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>135</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>136</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>137</sup> Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns branschriktlinjer för ”Allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel

<sup>138</sup> Bilaga II, kapitel VI i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>139</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>140</sup> Bilaga II, kapitel I, II och V i förordning (EG) nr 852/2004

i slutet av arbetsdagen. Smuts som kan härledas till dagen kan accepteras vid kontroll så länge den inte påverkar livsmedlen genom risk för kontamination. Gammal ingrodd smuts på ställen där det kan ha betydelse för matsäkerheten är dock aldrig acceptabelt.

I vissa restauranger förekommer det mycket fritering, stekning och wokning i olja. Fräsande olja kan bilda aerosoler som sprider fett i lokalen om inte ventilationen är tillräcklig. Otillräcklig rengöring i tak och ventilationsgaller kan leda till att fett droppar ned, kanske tillsammans med smuts och damm, på livsmedel under beredningen.

Städutrustningen ska hållas ren och verksamheten bör ha separat utrustning för produktionsutrymmen. Det är inte lämpligt att använda samma utrustning till toaletter och servering som till köket. I en del av de här köken spoljas, skrubbas och skrapas golvet. Spolningen ska göras så att det inte stänker på ytor som inte kommer att rengöras igen innan livsmedel hanteras där. Golvet ska skrapas på ett sätt så inte vattensamlingar blir kvar på undanskymda ställen där fukten kan bli grogrund för tillväxt av bakterier eller mögel.

Rengöringsmedel och städutrustning ska förvaras så att de inte utgör risk för kontaminering av livsmedel.<sup>141</sup>

Det ska finnas adekvat utrustning för att diska den mängd disk som verksamheten har att hantera.<sup>142</sup> Den rena disken ska torka innan den travas, eftersom blött diskgodset kan vara grogrund för mikrobiologisk tillväxt. Om textiltvättduk används för att torka disk ska de vara rena. Den rena disken ska förvaras så att den inte blir smutsig innan den används igen. Om verksamheten placerar det rena godset så att det blir nedsmutsat är det inte i sig någon avvikelse, de kan ju välja att diska om precis före användning.

Kantiner och grytor som har diskats i grovdiskmaskin med granuler ska kontrolleras visuellt efter disk eller inför användning, så att inte granulerna hamnar i maten och gör den otjänlig.

Arbetskläder kan tvättas antingen i tvättmaskin som finns i verksamheten eller skickas till en tvättinrättning. Det viktiga är att tvätten blir ren och inte återkontamineras under förvaring eller hantering. Risken att personalkläder kontamineras med sjukdomsframkallande mikroorganismer om de tvättas tillsammans andra textilier, som trasor och moppar, bedöms som mycket liten, speciellt om tvätt-temperaturen är 60°C eller högre. Det förekommer att personal som arbetar med oskyddade livsmedel tvättar sina kläder i hemmet. Det krävs då att företagaren beaktat riskerna för att de rena kläderna kontamineras av exempelvis husdjur eller på grund av smittor i hemmet och att han/hon har instruerat personalen om hur hanteringen av skyddskläderna ska gå till.

### *Vattenkvalitet*

Om verksamheten är ansluten till kontrollerad drickvattenanläggning är ett fastställt undersökningsprogram enligt dricksvattenföreskrifterna<sup>143</sup> inte nödvändig.

Tappställen och kranar hålls rena för att dricksvattnet inte ska förorenas.

<sup>141</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>142</sup> Bilaga II, kapitel II, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>143</sup> SLVFS 2001:30

För att kontrollera att det finns tillräckliga rengöringsrutiner för tappkranar, kranar och andra ställen där dricksvatten tas, kan vattnets mikrobiologiska kvalitet behöva undersökas.

Om verksamheten har egen dricksvattenförsörjning bör dricksvattenanläggningen registreras separat.

Is ska tillverkas av dricksvatten. Den ska tillverkas, hanteras och förvaras under förhållanden som skyddar från kontamination.<sup>144</sup> Smutsiga ismaskiner, skopor och behållare är inte acceptabelt, inte heller att förvara is i plastsäckar som inte är avsedda för kontakt med livsmedel. Det finns inget krav i lagstiftningen på att företagaren ska göra rutinmässiga provtagningar på isen.

### *Temperatur*

Att ha kontroll över tid och temperatur är, tillsammans med god handhygien, de enskilt viktigaste faktorerna att beakta när livsmedel ska hanteras på ett säkert sätt. Företaget ska ha rutiner för att kontrollera att utrustning för att hålla livsmedel kylda och varma fungerar som den ska.

Kylförvaring i så låg temperatur som möjligt är avgörande för att inte mikroorganismer ska växa till, speciellt viktigt när det gäller livsmedel som ska förtäras utan föregående värmebehandling. Livsmedel får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår.<sup>145</sup> Kylförvaring vid högst +8°C förhindrar tillväxt av många patogena mikroorganismer.<sup>146</sup> Vissa livsmedel bör förvaras vid lägre temperatur för att producentens hållbarhetsmärkning ska gälla. När det gäller öppnade förpackningar får verksamheten göra en egen bedömning om livsmedlet fortfarande är säkert att använda även om förvaringsanvisningarna inte följts. För vissa livsmedel kan det finnas en förvaringsanvisning och/eller uppgift om hållbarhet för livsmedlet i öppnad förpackning. Även då får verksamheten göra en egen bedömning av hållbarheten.

För att bevara kvaliteten på frysvaror bör temperaturen vara -18°C eller lägre. Det finns inga detaljkrav i lagen som förbjuder användning av varor som har förvarats vid högre temperatur om det inte innebär att de har blivit osäkra eller på annat sätt otjänliga. Frysta varor ska tinas på ett säkert sätt och därefter behandlas så att risken för tillväxt minimeras.<sup>147</sup> Det är upp till företaget att göra en riskbedömning av om livsmedlen går att använda om de har tinats, till exempel i samband med ett fryshaveri. De kanske inte har nått upp till en temperatur som innebär risk för mikrobiologisk tillväxt och smältvatten från andra varor kanske inte har kontaminerat livsmedlet. Många varor går att rädda om de tas om hand tillräckligt snabbt.

Värmebehandling bör ske upp till en temperatur som avdödar oönskade mikroorganismer. Värmebehandling upp till en kärntemperatur på cirka 70°C är ett snabbt sätt att avdöda mikroorganismer. Även lägre temperaturer, mellan 60-70°C, under längre tid kan ge samma effekt.<sup>148</sup> Om kocken genom erfarenhet och kunskaper kan redogöra för att

<sup>144</sup> Bilaga II, kapitel VII, punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>145</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>146</sup> Livsmedelsverkets vägledning Hygien, [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

<sup>147</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 7 i förordning (EG) nr 852/2004.

<sup>148</sup> Läs mer om värmebehandling i del I, avsnitt 4.1.

temperaturen är tillräckligt hög utan att termometer används ska detta accepteras vid kontrollen.

Vissa råvaror, exempelvis helt nöt- eller lammkött, ankbröst och fisk, blir lätt torra vid tillagning till hög kärntemperatur och verksamheten avbryter därför ibland tillagningen redan vid 55-60°C eller kanske ännu lägre när det gäller fisk. Detta innebär ingen större hälsofara så länge det rör sig om helt kött, bakterierna finns på ytan, själva köttet är att betrakta som fritt från bakterier så länge det inte har perforerats till exempel genom insprutning av saltlake/marinad som fört in bakterier från ytan in i köttet.

Perforerat kött och rätter av färs bör genomstekas för att minska risken för att patogena mikroorganismer överlever. Att steka en hamburgare ”medium rare” innebär en risk för otillräcklig avdödning. Företaget ska kunna visa att de har analyserat farorna och vidtagit åtgärder för att minimera risken så mycket som möjligt om de väljer att inte genomsteka.<sup>149</sup>

Sporer från *B. cereus* och *C. perfringens* kan överleva värmebehandlingen och det är därför viktigt att ha kontroll över varmhållning och nedkylning, så att de inte får tillfälle att växa till.<sup>150</sup>

Varmhållning av mat får inte innebära att patogena mikroorganismer kan förökas. Därför bör varmhållning ske vid lägst 60°C, för att ha marginal till temperaturer där tillväxt kan ske och hälsofara uppstå.<sup>151</sup> Så länge den temperaturen inte underskrids blir inte maten mikrobiologiskt osäker av lång varmhållning. Däremot försämras kvaliteten. Om maten varmhålls vid lägre temperatur under begränsad tid får verksamheten göra en riskbedömning om den fortfarande är säker. Hur låg temperaturen har hunnit bli och hur länge har den varit låg är faktorer som avgör vid riskbedömningen.

Nedkylning efter värmebehandling ska ske på ett säkert sätt.<sup>152</sup> Nedkylning till en temperatur på högst +8°C i hela maträtten, även kärnan, inom fyra timmar bedöms som säker. Maten har då inte befunnit sig vid riskabel temperatur tillräckligt länge för att den ska bli osäker. Så länge nedkylningen inte pågår längre än fyra timmar samt att livsmedlet skyddas från kontamination och det inte påverkar andra livsmedel negativt finns inga krav att det ska ske i speciella nedkylningsskåp. När det gäller små mängder kan nedkylningen till och med påbörjas i rumstemperatur, utan att matsäkerheten äventyras.

Om nedkylningen inte har hunnit bli klar innan personalen går hem för dagen ska de ha kontrollerat att den har startat och fortgår enligt plan. Företaget ska kunna redogöra för att de har gjort en noggrann riskanalys och de bör ha gjort tester som visar att den metod de använder fungerar. Om nedkylning sker utomhus när det är kallt ute ska verksamheten visa att det sker på ett säkert sätt så att livsmedlen inte blir kontaminerade.<sup>153</sup>

Nedkylning ska påbörjas så fort som möjligt efter upphettning till en temperatur som inte medför att hälsorisk uppstår.<sup>154</sup> Mat som har varit tillräckligt upphettad för att avdöda patogena mikroorganismer och varmhållits vid lägst 60°C i hela maträtten är fortfarande

---

<sup>149</sup> Läs mer om värmebehandling av köttfärs i del I, avsnitt 4.1.2

<sup>150</sup> Läs mer om mikrobiologiska faror i del I; avsnitt 6.1 och bilaga 1.

<sup>151</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>152</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 6 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>153</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 3 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>154</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 6 i förordning (EG) nr 852/2004



mikrobiologiskt säker att kyla ned. En restaurang som en stund in i serveringen inser att några av de kantiner med mat som står i värmeskåpet inte kommer att gå åt kan göra bedömningen att nedkylningen kan ske utan risk för att maten ska bli osäker.

Mat som har stått framme på en buffé eller som har stått framme medan personalen har portionerat är inte lämplig att spara om inte en noggrann riskanalys gjorts och verksamheten kan påvisa att den är säker. Läs mer i avsnitt 3.3.2.1 och 3.8.6.1. i *kontrollhandbok storhushåll del II*

Verksamheten bör göra funktionskontroll av termometern med jämna mellanrum och ha en rutin för hur den görs ren mellan mätning i olika livsmedel. Speciellt viktigt är det att inte eventuell mat till personer med allergi eller överkänslighet kontamineras med allergen via termometern.<sup>155</sup>

### *Personlig hygien*

Det ska finnas möjlighet att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt. Antingen i ett handtvättställe eller i en ho som är ledig för handtvätt och utan att livsmedlen påverkas negativt av stänk. Det ska finnas tvål och möjlighet att torka händerna på ett hygieniskt sätt.<sup>156</sup> Användning av engångshandskar ersätter inte handtvätt.

Personal som arbetar med oförpackade livsmedel ska bära rena skyddskläder för att skydda maten från kontamination.<sup>157</sup> Hår i maten är inte någon överhängande mikrobiologisk risk, men eftersom de allra flesta inte kan tänka sig att äta upp maten om man har hittat hårstrån betraktas den som otjänlig.<sup>158</sup> Verksamheten bör därför ha rutiner för att skydda maten från hår, antingen genom att bära hårskydd eller på annat sätt. Byte till arbetskläder ska ske på ett hygieniskt sätt så att det inte påverkar livsmedlen. Det ska finnas omklädningsrum om det behövs<sup>159</sup> eller i enklare fall kan ombyte ske i annat utrymme.<sup>160</sup>

Personal som bär på smitta eller har infekterade sår ska inte hantera oförpackade livsmedel om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Personalen är skyldig att meddela livsmedelsföretagaren om sjukdom eller åkomma som kan kontaminera livsmedel.<sup>161</sup>

Smycken som på något sätt kan hamna i maten ska inte användas av den som hanterar oförpackade livsmedel. Inte heller smycken på armar och händer som kan utgöra en hygienisk risk och försvåra handtvätt.

Det är inte lämpligt att den som arbetar med oförpackade livsmedel använder samma toalett som matgästerna om inte restaurangen kan visa upp godtagbara rutiner för att förhindra smitta mellan matgäster och personal.<sup>162</sup>

---

<sup>155</sup> Bilaga II, kapitel V, punkt 1a i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>156</sup> Bilaga II, kapitel I, punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>157</sup> Bilaga II, kapitel VIII, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>158</sup> Artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002

<sup>159</sup> bilaga II, kapitel I, punkt 9 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>160</sup> Se resonemang om att gå ut i arbetskläder och om omklädningsrum i del II, avsnitt 3.9.2.

<sup>161</sup> Bilaga II, kapitel VIII, punkt 2 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>162</sup> Se resonemang om att låna ut toalett i del II, avsnitt 3.9.3.

## *Utbildning*

Livsmedelsföretagaren ska se till att han/hon själv och personalen har tillräcklig kunskap i livsmedelhygien för att kunna utföra sina arbetsuppgifter.<sup>163</sup> Det finns inga krav på att en person ska ha gått en specifik utbildning och kunna visa upp utbildningsbevis; kunskap kan inhämtas på andra sätt, exempelvis genom att personalen går dubbelt och med hjälp av tydliga instruktioner. Det väsentliga är att de klarar att utföra sina uppgifter i enlighet med lagstiftningen, alternativt att de övervakas så att de gör rätt.

Personalen behöver ha kunskap om allergener så att rätt information kan ges om allergena ingredienser.

## *HACCP-baserade förfaranden*

Livsmedelsföretagaren ska ha gjort en egen faroanalys eller använt sig av en bransch riktlinjes faroanalys och anpassat den efter den egna verksamheten. Ju mer komplex hanteringen i köket är, desto större är kraven på en detaljerad analys och införande av förfaranden för att kontrollera och förebygga farorna.<sup>164</sup>

Om det ingår allergena ingredienser i verksamhetens maträtter så måste det i en faroanalys beaktas att konsumenten får rätt information om allergena ingredienser i de olika maträtterna.

Analysen ska innefatta såväl identifiering av faror och sannolikhetsbedömning att incidenter inträffar som hur allvarliga konsekvenserna kan bli.<sup>165</sup>

Det finns inga allmängiltiga krav på dokumentation av faroanalysen, de egna kontrollerna och rutinerna. Det ska dock ske om det är nödvändigt för att se till att maten är säker.

Det är företagaren som har ansvaret för verksamheten och bedömer om dokumentation behövs. Myndigheten kan bara kräva att dokumentation upprättas om bedömningen görs att det är nödvändigt för livsmedelssäkerheten. Det kan vara nödvändigt med skriftliga instruktioner i stora och komplexa företag, där många personer är inblandade i hanteringen.

## *Information*

Restauranger är skyldiga att informera om innehållet av vissa allergena ingredienser<sup>166</sup>. De ämnen eller produkter som det alltid ska ges information om finns på EU:s så kallade allergenlista<sup>167</sup>. Observera att det även gäller ingredienser som framställts från några av dessa ämnen, till exempel lecitin från soja eller stärkelse från vete. Informationen får ges skriftligt eller muntligt men om företaget väljer att ge informationen muntligt måste det finnas en upplysning om att informationen finns att få.

I många restauranger kan det vara svårt att erbjuda mat särskilt anpassad för allergiker, så

<sup>163</sup> Bilaga II, kapitel XII i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>164</sup> Artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>165</sup> Läs mer i Vägledning om livsmedel särskilt avsedda för personer med allergi eller intolerans, avsnitt 9.2.11. [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

<sup>166</sup> Artikel 44 i förordning (EU) nr 1169/2011

<sup>167</sup> Bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011

kallad specialkost, eftersom många rätter hanteras samtidigt. Företaget bör därför i första hand se till att uppfylla kravet i lagstiftningen om att informera om vilka allergena ingredienser som ingår i en maträtt.<sup>168</sup> Det finns en fördel med att företaget på menyn anger exempelvis ”Är det något du inte tål? – prata med oss”, så kan kunden och personalen diskutera vilka förutsättningarna är i det aktuella fallet, både vad gäller konsumentens allergi och restaurangens hantering gällande aktuellt allergen.

Om det på menyn anges att verksamheten erbjuder någon maträtt lämplig för personer med allergi eller överkänslighet bör företagets rutiner för hantering av detta kontrolleras. Företaget ska ha rutiner för alla moment, ifrån mottagning av varor och kontroll på att de varor de tar emot inte innehåller allergena ämnen till rutiner för att undvika kontamineringsrisk vid servering.

Om företaget producerar matlådor avsedda att säljas direkt till konsument vid ett senare tillfälle kan de välja att informera om livsmedlet skriftligt, exempelvis på förpackningen eller i en följesedel, eller muntligt.<sup>169</sup> Det kan till exempel röra sig om matlådor som säljs kyllda eller frysta. I sådana fall ska information om allergener, eller en upplysning om att informationen finns att få<sup>170</sup>, alltid lämnas medan livsmedlets beteckning (livsmedlets sortnamn), ingredienser, nettokvantitet, datum för minsta hållbarhet, förvaringsanvisning, kontaktuppgift till köket, eventuell bruksanvisning ska kunna lämnas om kunden frågar.<sup>171</sup>

Livsmedel i kantiner med lock betraktas som oförpackade livsmedel, precis som exempelvis restaurangmat. Vid leverans av mat i kantiner krävs att information om allergena ingredienser, eller en upplysning om att informationen finns att få<sup>172</sup>, alltid lämnas samt livsmedlets beteckning (dvs sortnamn, t.ex. kalops) om kunden frågar<sup>173</sup>. Läs vidare i Livsmedelsverkets vägledning till förordning (EU) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4, avsnitt 3.44, om hur informationen får lämnas.

Konsumenterna får inte vilseledas genom det sätt på vilket livsmedel märks, marknadsförs och presenteras.<sup>174</sup> Det innebär att de produkter som anges på menyn även ska finnas att tillgå i köket. Detta kan göras genom att titta i kylar, frysar och lager att produkterna verkligen finns där. Om varan har packats upp och inte är kvar i sin ursprungsförpackning kan följesedlar eller kvitton visa att rätt produkt har köpts in till verksamheten. För alla livsmedel ska en rättvisande beteckning användas.<sup>175</sup> Om beteckningen inte är lagstiftad eller allmänt vedertagen ska en beskrivande beteckning användas.

När det gäller produkter med skyddade beteckningar kan kontroll göras att varan (om den finns kvar i sin förpackning) är märkt med information om aktuell beteckning eller symbol

<sup>168</sup> Artikel 44 i förordning (EU) nr 1169/2011

<sup>169</sup> Artikel 2 punkt 2e i förordning (EU) nr 1169/2011 och 8 – 11 §§ LIVSFS 2014:4. Se även avsnitt 3.2.2 och 3.44 i Livsmedelsverkets vägledning till förordning (EU) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4

<sup>170</sup> Det måste finnas en upplysning om att allergeninformationen finns att få om informationen ges muntligt.

<sup>171</sup> 8 – 11 §§ LIVSFS 2014:4. Se även avsnitt 3.44 i Livsmedelsverkets vägledning till förordning (EU) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4

<sup>172</sup> Det måste finnas en upplysning om att allergeninformationen finns att få om informationen ges muntligt.

<sup>173</sup> Artikel 44 punkt 1 a i förordning (EU) nr 1169/2011 och 8 § LIVSFS 2014:4

<sup>174</sup> Artikel 16 i förordning (EG) nr 178/2002 och 5 § LIVSFS 2004:27.

<sup>175</sup> Artikel 17 i förordning EU nr 1169/2011

för detta. Läs mer om redlighet och beteckningar i avsnitt 7 i denna del och i avsnitt 3.12 i *kontrollhandbok storhushåll del II*

För sammansatta livsmedel med fisk, till exempel fiskgratäng, kan fiskråvaran i menyn deklarerar med kategoribeteckningen "fisk" och arten behöver inte namnges.<sup>176</sup> Om man vill precisera vilken art som ingår ska den fastställda handelsbeteckningen användas.<sup>177</sup>

Om företaget vill ange sina menyer på ett annat språk kan det accepteras, eftersom det på serveringar finns personal att fråga om närmare beskrivning av innehållet i maten.

Konsumenterna kan därefter fatta ett medvetet beslut om de vill köpa varan eller inte. Det sätt företagaren väljer att presenterar sina livsmedel på ska fortfarande vara korrekt och inte vilseledande.<sup>178</sup>

I kontrollen ingår inte reklamblad som delats ut och information på internet. Detta kontrolleras av Konsumentverket. Endast information på menyer, skyltar och foldrar/reklamblad i direkt anslutning till restaurangen kontrolleras vid livsmedelskontrollen.

### *Spårbarhet*

Med spårbarhet menas möjlighet att spåra och följa ett livsmedel och allt som kan antas ingå i livsmedlet genom alla stadier i produktions-, bearbetnings och distributionskedjan.<sup>179</sup>

Reglerna innebär att företagaren ska kunna ange från vem de har tagit emot ett livsmedel (leverantörer) och till vilka företag de har levererat ett livsmedel. Spårbarhet framåt gäller inte vid leverans till slutkonsument.

Reglerna ställer inga krav på intern spårbarhet men i många fall behövs någon form av intern spårbarhet för att uppfylla informationskraven i förordning (EU) nr 1169/2011. Företaget ska kunna redogöra för hur de säkerställer att den mat de släpper ut på marknaden är säker och att rätt information om allergena ingredienser kan lämnas.<sup>180</sup>

### *Mikrobiologiska kriterier*

Resturangernas hantering av livsmedel omfattas normalt inte av krav på provtagning och analyser i enlighet med förordningen om mikrobiologiska kriterier. I vissa fall, när det gäller tillverkning av färdigförpackade, ätfärdiga livsmedel med längre hållbarhet än fyra dagar och som kan utgöra risk vad gäller *Listeria monocytogenes* finns krav på provtagning. Läs mer i avsnitt 3.14 i *kontrollhandbok storhushåll del II*

### *Övrigt*

Kontrollera att uppgifterna som finns registrerade i myndighetens register är korrekta, bland annat uppgifterna om livsmedelsföretagare, organisationsnummer, verksamhetens art

<sup>176</sup> Bilaga VII, del B i förordning (EU) nr 1169/2011

<sup>177</sup> Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2001:37) om handelsbeteckningar på fiskeri och vattenbruksprodukter.

<sup>178</sup> Artikel 16 i förordning (EG) nr 178/2002, och artikel 7 i förordning (EU) nr 1169/2011

<sup>179</sup> Artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002.

<sup>180</sup> Artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002 och artikel 44 i förordning (EU) nr 1169/2011

och omfattning.

## 4 Asiatiska restauranger

På restauranger som wokar och friterar mycket behövs god ventilation med filter som går att hålla rena för att inte aerosoler med fett ska spridas i köket.<sup>181</sup>

I den här typen av verksamheter förekommer ofta omfattande förberedelser med att skära, strimla och marinera råvaror inför tillagning. Kärnen där förberedda livsmedel förvaras ska vara avsedda för kontakt med livsmedel. Läs mer om material för kontakt med livsmedel i avsnitt 3.2.4. i *kontrollhandbok storhushåll del II*. Förvaringen ska ske så att kontamination mellan ätbara livsmedel och råvaror inte sker och i en temperatur som förhindrar att patogena mikroorganismer kan förökas.<sup>182</sup>

Fisk som ska användas till sushi ska ha frysbehandlats för att avdöda eventuella parasiter. Lagstiftningen anger  $-20^{\circ}\text{C}$  i minst 24 timmar eller  $-35^{\circ}\text{C}$  minst 15 timmar.<sup>183</sup> Undantag från fryskravet kan göras om företagaren kan visa handelsdokument eller annan information som visar att fisken har sitt ursprung i vatten som är fritt från parasiter eller är odlad från embryo, uppfödd på parasitfritt foder i en miljö fri från livsdugliga parasiter.<sup>184</sup>

*Bacillus cereus* kan förekomma i ris. Sushiriset hålls ofta vid en temperatur som gynnar tillväxt för att det ska vara lättare att forma och för smakens skull. För att förhindra tillväxt ska den vinägerblandning som hålls över leda till att pH i riset sänks till under 4,5.

Företaget ska ha en metod för att veta att så blir fallet, till exempel ett recept som de av erfarenhet vet fungerar och som de följer eller att de mäter pH. En del restauranger kokar större mängder ris för att varmhålla eller kyla ned för senare uppvärmning. Styrning av temperatur och tid i varmhållning och nedkyllning är avgörande för att inte tillväxt ska ske.

Sushi tillverkas för det mesta med händerna. Det är därför viktigt att det finns möjlighet hygienisk handtvätt i direkt anslutning till beredningen<sup>185</sup> och att företaget har rutiner för personlig hygien som även omfattar användningen av eventuella engångshandskar.<sup>186</sup>

### TIPS PÅ KONTROLL

- Förekommer mycket os och fettaerosoler och en fet beläggning på ytorna runt om i köket?
- Är ventilationens filter smutsiga?
- Finns möjlighet till hygienisk handtvätt?
- Förvaras ätbar mat tillräckligt separerad från råvaror som rått kött?

<sup>181</sup> Bilaga II, kapitel I, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>182</sup> Bilaga II, kapitel IX punkt 2 och 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>183</sup> Bilaga III, avsnitt VIII, kapitel III, del D i förordning (EG) nr 853/2004

<sup>184</sup> Bilaga III, avsnitt VIII, kapitel III, del D, punkt 3 och 4 i förordning (EG) nr 853/2004

<sup>185</sup> Bilaga II, kapitel I, punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>186</sup> Bilaga II, kapitel VIII i förordning (EG) nr 852/2004

- Vilken typ av behållare används, är de avsedda för kontakt med livsmedel?
- Hur vet verksamheten att sushiriset är mikrobiologiskt säkert?
- Finns rutiner som säkerställer att rätt information om allergena ingredienser ges till den allergiske matgästen?

## 5 Pizzerior

En del restauranger lagar också pizza för servering i restaurangen och för avhämtning. Vissa verksamheter har inte någon servering alls utan tillverkar endast pizza för avhämtning och hemkörning. Oavsett typ av verksamhet ska god hygienpraxis finnas.

I de fall pizzerian regelbundet erbjuder hemkörning som en del av inköpet omfattas även själva leveransen av lagstiftningen<sup>187</sup>. Maten ska även under transporten skyddas mot kontaminering som kan göra den otjänlig, skadlig för hälsan eller på annat sätt kontaminerade så att de inte går att konsumera.<sup>188</sup>

Oftast sker utbakningen av pizza på en speciell plats i lokalen. Pizzan monteras på en mjölad bänk med ingredienserna/pålägget tillgängliga i behållare placerade i en öppen kylrännan som oftast kyls underifrån från ett kylskåp i bänken.

Om behållarna i kylrännan fylls upp för mycket finns risk för att livsmedlet som ligger högst upp inte hålls tillräckligt kallt. Är omsättningen på livsmedlet dessutom låg kan det bli liggande länge i felaktig temperatur. Då finns risk för tillväxt av patogena bakterier och att hälsofara uppstår.<sup>189</sup> Eftersom pålägget oftast plockas ur behållarna och placeras på pizzan med händerna finns risk för kontaminering med stafylokocker om handhygien är bristfällig. Felaktig förvaring ger förutsättningar för tillväxt och risk för att värmetåligt toxin bildas. Detta kan leda till matförgiftning även efter att livsmedlet värmebehandlats i pizzaugnen.

En annan tänkbar hälsofara är histamin, som också är värmetåligt. Det kan bildas vid felaktig förvaring av tonfisk om den blivit kontaminerad av den typ av bakterier som medverkar till att histidin i fisken omvandlas till histamin.

Det händer att verksamheten tillverkar och portionsförpackar kalla sallader, såser och röror avsedda att skicka med pizzan som tillbehör som kompletterar maträtten. Dessa betraktas som livsmedel färdigförpackade för direkt försäljning<sup>190</sup>. Pizza för avhämtning förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran. För såväl pizzan som pizzasallad, eller andra tillbehör som är färdigförpackade för direkt försäljning, ska information om allergena ingredienser eller en upplysning om att informationen finns att få<sup>191</sup> alltid lämnas. Livsmedlets beteckning (livsmedlets sortnamn), ingredienser, nettokvantitet, datum för minsta hållbarhet, förvaringsanvisning, kontaktuppgift till köket, eventuell bruksanvisning ska kunna lämnas om kunden frågar.<sup>192</sup>

<sup>187</sup> Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar, Livsmedelsverkets vägledning till kontrollmyndigheter m.fl., [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

<sup>188</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 3 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>189</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>190</sup> Avsnitt 3.44.3 i Livsmedelsverkets vägledning till förordning (EU) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4

<sup>191</sup> Det måste finnas en upplysning om att allergeninformationen finns att få om informationen ges muntligt.

<sup>192</sup> 8 – 11 §§ LIVSFS 2014:4. Se även avsnitt 3.44 i Livsmedelsverkets vägledning till förordning (EU) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4



Oavsett om verksamheten gör egen deg eller inte förekommer mjöldamm i lokalen, ugnen och på pizzaspaden eftersom mjöl används vid utbakningen. Därför kan det vara svårt att erbjuda pizzor särskilt anpassad för de som är allergiska mot spannmål eller glutenintoleranta. Företaget bör därför i första hand se till att uppfylla kravet i lagstiftningen om att informera om vilka allergena ingredienser som ingår i pizzorna.<sup>193</sup> Det finns en fördel med att företaget på menyn anger exempelvis ”Är det något du inte tål? – prata med oss”, så kan kunden och personalen diskutera vilka förutsättningarna är i det aktuella fallet, både vad gäller konsumentens allergi och restaurangens hantering gällande aktuellt allergen.

Om en verksamhet kan erbjuda glutenfri pizza ska det finnas rutiner för att förhindra att specialpizzan och dess pålägg kontamineras med mjöl som innehåller gluten.

Den utrustning som används, exempelvis omrörare vid tillverkning av tomatsås och behållare för förberedda livsmedel, ska vara av material som är avsett för kontakt med livsmedel. Detta gäller även för engångsförpackningar för tillbehör och pizzakartonger. Utrustningen ska också vara konstruerad så att den går att göra ren.<sup>194</sup>

Vid förberedelser förekommer att samma utrustning används för att riva ost och skinka till pizzan och att strinla vitkål till sallad. Om rengöring inte sker mellan kan exempelvis en vitkålsallad som förväntas vara fri från mjölkprotein ändå innehålla detta allergen.

Om verksamheten anger på skyltar och i menyer att de har specifika livsmedel till de olika pizzorna, ska det också vara det som används, konsumenten får inte vilseledas.<sup>195</sup> Det kan röra sig om namnskyddade produkter som exempelvis fetaost och parmaskinka eller om olika köttprodukter som oxfilé och skinka. Läs mer om redlighet och information i avsnitt 7 i *kontrollhandbok storhushåll del I* och i avsnitt 3.12 i *del II*.

Livsmedelsföretagaren ska se till att personalen har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien för att utföra sina arbetsuppgifter.<sup>196</sup>

#### TIPS PÅ KONTROLL

- Har verksamheten styrning över råvaror som förvaras i pizzabänkens kylrännor med avseende på temperatur och omsättning?
- Har verksamheten kontroll över hållbarheten på förpackade tillbehör som såser och sallad?
- Är utrustning och förpackningsmaterial avsedda för kontakt med livsmedel?
- Finns tillräckliga rutiner för rengöring?
- Används de råvaror som anges på menyn?
- Har personalen tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien?

<sup>193</sup> Artikel 44 i förordning (EU) nr 1169/2011

<sup>194</sup> Bilaga II, kapitel V i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>195</sup> Artikel 16 i förordning (EG) nr 178/2002 och artikel 7 i förordning (EU) nr 1169/2011

<sup>196</sup> Bilaga II, kapitel XII i förordning (EG) nr 852/2004

- Finns rutiner som säkerställer att rätt information om allergena ingredienser ges till den allergiske matgästen?

## 6 Kebab

När det gäller kebab som grillas på stock är det viktigt att köttet verkligen blir ordentligt värmebehandlat och därefter inte förvaras i temperaturer som gynnar tillväxt. Kött och köttfärs kan bära på flera olika typer av sjukdomsframkallande bakterier som zoonotiska tarmbakterier och sporbildande bakterier från jord och miljö. Sporerne överlever värmebehandling och därför är temperaturkontroll efter grillning också nödvändig; snabb nedkyllning och korrekt kylförvaring eller varmhållning vid cirka 60°C eller högre om inte köttet serveras direkt.<sup>197</sup>

Kebab och pizza med kebabkött utmärker sig i de rapporterade matförgiftningsfall med stafylokokker som bildar värmetåligt toxin när de växer till som Livsmedelsverket tagit del av. God handhygien för att förhindra kontaminering och korrekt kylförvaring eller varmhållning för att förhindra tillväxt minskar risken för detta.<sup>198</sup>

Nedkyllning av en påbörjad kebabstock är en riskabel hantering som inte är att rekommendera. Det bästa är om verksamheten inte använder större stock än att allt kött grillas under dagen, färdiga stockar finns i olika storlekar. Om köttet inte går åt på en dag är det att föredra att grilla klart allt kött och kyla strimlorna snabbt.

Väljer företagaren att kyla en påbörjad kebabstock trots riskerna med detta ska denne kunna visa att en noggrann faroanalys gjorts. Förfaranden som minimerar riskerna ska ha inrättats. Det kan vara att skära bort tillräckligt mycket av det kött som befunnit sig i temperaturer som gynnar tillväxt, att ha metoder att mäta temperaturen, effektiv kylutrustning, förhindra kontaminering av stocken etc.

Oavsett om det är färdiggrillat kött som kyls eller en påbörjad kebabstock som monteras upp för fortsatt grillning ska köttet hettas upp tillräckligt.

I de fall verksamheten marinerar och monterar kött på stockar själv ska det också finnas rutiner som förhindrar kontamination under beredningen. Förvaring och tillagning ska ske i temperaturer som förhindrar tillväxt. Käril som används till marinerings ska vara av material som är godkända för kontakt med livsmedel. Läs mer om material för kontakt med livsmedel i avsnitt 3.2.4. i *kontrollhandbok storhushåll del II*.

### TIPS PÅ KONTROLL

- Be företagaren redogöra för hur grillningen av en kebabstock går till, grillas hela stocken utan avbrott eller stängs grillen av ibland?
- Finns det risk för mikrobiologisk tillväxt under en eventuell paus?
- Grillas köttet tillräckligt mycket innan det skärs av?
- Hur går eventuell nedkyllning av påbörjade stockar till, finns tillräckligt utrymme?

<sup>197</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>198</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 3 och 5 i förordning (EG) nr 852/2004

- Finns rutiner för hur nedkylning av färdigskuret kebabkött ska gå till?
- Finns rutiner som säkerställer att rätt information om allergena ingredienser ges till den allergiske matgästen?

# 7 Hamburgerrestauranger och gatukök

Många snabbmatsställen ingår i större kedjor med ett gemensamt huvudkontor som tagit fram gemensamma rutiner som gäller alla anläggningar inom företaget. Oftast finns en platschef eller liknande som företräder företaget på varje anläggning. Även utrustning och råvaror kan vara standardiserad och centralt upphandlad av de stora kedjorna. Systemen för egen kontroll, tillagningsmetoder, rengöringsrutiner etc. är oftast väl genomtänkta och fungerar om de följs, men utbrott med norovirus förekommer. Kontroll av huvudkontoren görs av myndigheten i den kommun där kontoret är beläget eller av Livsmedelsverket om kontrollansvaret delegerats dit.

Ibland bedrivs verksamheten i lokaler med mycket begränsad yta, kanske av en ensamföretagare. Även i små lokaler ska det finnas möjlighet till god livsmedelhygienisk praxis och företagaren ska ha rutiner för att se till att livsmedlen inte blir kontaminerade även om det inte finns tillgång till separata utrymmen.<sup>199</sup>

I en del gatukök och korvkiosker förekommer varmhållning av korvar och potatismos. Företaget ska ha kontroll över tid och temperatur för att undvika tillväxt av mikroorganismer<sup>200</sup>. Potatismos av pulver och mjölken i hemlagat mos kan innehålla sporer av *Bacillus cereus* som ges tillfälle att växa till vid bristfällig varmhållning. Kalla korvar som ska värmas bör inte läggas ner i den behållare där redan varma korvar varmhålls, bland annat eftersom det sänker temperaturen i varmhållningsvattnet.

Olja som utsätts för höga temperaturer härsknar snabbare. Detta kan leda till att maten som friteras smakar illa och är att betrakta som otjänlig. Företaget bör ha kontroll över när det är dags att byta ut oljan och se till att den inte innehåller partiklar som kan fastna på maten.

Om det finns en fara att exempelvis vetemjöl i frityrsmet hamnar i friteringsoljan, som sedan kan hamna på t.ex. pommes frites, finns det en fördel med att den allergiske kunden ges möjlighet att få allergeninformation muntligt. Då kan verksamheten även informera om kontaminationsrisken. Se vidare under avsnitt 3.12 i *kontrollhandbok storhushåll del II*.

## TIPS PÅ KONTROLL

- Finns tillräckliga utrymmen för säker hantering av livsmedel?
- Finns rutiner för att byta friteringsoljan?
- Har verksamheten styrning över värmebehandling och varmhållning?
- Finns rutiner som säkerställer att rätt information om allergena ingredienser ges till den allergiske matgästen?

<sup>199</sup> Bilaga II, kapitel I och II i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>200</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

## 8 Mobila anläggningar

Mobila anläggningar ska registreras i den kommun eller det län där de huvudsakligen har sin verksamhet.<sup>201</sup> Myndigheten ska där utfärda ett bevis där det framgår vilken verksamhet registreringen avser samt riskklassa anläggningen och ta ut en årlig kontrollavgift. Den planerade kontrollen bör ske genom att gå igenom verksamhetens rutiner och om det är möjligt göra ett besök då verksamheten är igång.

I livsmedelsförordningen konstateras att myndigheten i den kommun där den mobila anläggningen tillfälligt vistas är behörig att utöva offentlig kontroll över anläggningen.<sup>202</sup> Denna kontroll kan inte debiteras livsmedelsföretagaren genom ytterligare årlig avgift, timavgift eller liknande då stöd för sådant avgiftsuttag helt saknas i lagstiftningen och blir sålunda anslagsfinansierad. Kontrollen bör därmed vara av enklare slag, exempelvis kontroll av att verksamheten är registrerad<sup>203</sup> samt en kortare översyn av att hanteringen ser bra ut. Om bristande efterlevnad skulle konstateras har myndigheten befogenheter att vidta åtgärder och att debitera företagaren för extra offentlig kontroll.<sup>204</sup>

Vid kontroll av verksamheten ska den kontrollerande myndigheten lämna uppgifter om den genomförda kontrollen till den kommun som har registrerat anläggningen.<sup>205</sup> Om anläggningen är registrerad eller godkänd i en medlemsstat inom Europeiska unionen eller i en stat som är ansluten till EES-avtalet motsvarar det ett svenskt myndighetsbeslut.<sup>206</sup>

Det ställs lika höga krav på att maten ska vara säker i en mobil anläggning.

I många fall rör det sig om enklare hantering av prefabricerade eller förpackade livsmedel och därmed inte särskilt stora risker. Beroende på hur komplicerad livsmedelshanteringen är ställs större krav på utrustning. Fokus vid kontrollen bör ligga på om det finns adekvata möjligheter och anordningar för god hygien och i förekommande fall temperaturkontroll. Det finns inget stöd i lagen för att kräva att det alltid ska finnas varmvattenberedare; det beror på vilken hantering som bedrivs.<sup>207</sup>

Om verksamheten har omfattande förberedelser i baslokalen med matlagning och nedkylning är det viktigt att det finns ordentliga möjligheter att sköta dessa processer korrekt. En plan för hur maten ska förvaras under transport och i den mobila anläggningen bör finnas.

---

<sup>201</sup> 11a § LIVSFS 2005:20

<sup>202</sup> 25 a § livsmedelsförordningen (SFS 2006:813).

<sup>203</sup> 13 § LIVSFS 2005:20.

<sup>204</sup> Artikel 28 i förordning (EG) nr 882/2004.

<sup>205</sup> 3b § LIVSFS 2005:21 om offentlig kontroll av livsmedel (ändrad genom LIVSFS 2009:15).

<sup>206</sup> LIVSFS 2005:20.

<sup>207</sup> Bilaga II, kapitel III i förordning (EG) nr 852/2004 handlar om rörliga och tillfälliga lokaler.

## TIPS PÅ KONTROLL

- Är företaget registrerat för den verksamhet som bedrivs?
- Finns möjlighet att tvätta och torka händerna på ett hygieniskt sätt?
- Kan redskap och beredningsytor hållas rena?
- Hur är vattenförsörjningen ordnad?
- Avfall och spillvatten?
- Finns tillgång till toalett?
- Behöver denna toalett vara separat för att livsmedlen ska vara säkra?
- Finns rutiner för att förebygga skadedjur?
- Finns rutiner som säkerställer att rätt information om allergena ingredienser ges till den allergiske matgästen?

## 9 Passagerarfartyg med livsmedelshantering

Passagerarfartyg med livsmedelshantering ska registreras i den kommun där verksamheten huvudsakligen kommer att bedrivas, vanligtvis blir detta där fartyget har sin hemmahamn. Observera att det ställs särskilda krav på fartyg som angör länder utanför EU när det gäller hanteringen av animaliska biprodukter (ABP). Jordbruksverket är den centrala behöriga myndigheten för ABP i Sverige. Fartyg som är registrerade eller godkända som livsmedelsanläggning i en annan medlemsstat eller i en stat som är ansluten till EES-avtalet behöver dock inte anmälas för registrering.<sup>208</sup> Om ett fartyg tillfälligt befinner sig i en annan kommun än den där det är registrerat, är den kommunen behörig myndighet att utöva offentlig kontroll över anläggningen.<sup>209</sup>

De allmänna hygienreglerna<sup>210</sup> och regler om livsmedelsinformation<sup>211</sup> är tillämpliga även på dessa livsmedelsanläggningar. Vissa av fartygen kan ha transport av livsmedel ut till andra detaljhandelsanläggningar, belägna exempelvis på öar. Det är då viktigt att övervakning sker av temperaturen på livsmedlen som transporteras.

En skillnad mellan passagerarfartyg och de flesta andra storhushållsanläggningar är att fartyg har dricksvatten i tankar eller dunkar. Dricksvatten ombord på passagerarfartyg med livsmedelshantering omfattas av livsmedelslagstiftningen. Det dricksvatten som bunkras och används på fartyget ska uppfylla kvalitetskraven enligt dricksvattenföreskrifterna samt att hanteringsrutinerna ska vara ändamålsenliga.

Utrustning för påfyllning och lagring av dricksvatten ska vara tillverkade av material som är avsedda för ändamålet. Se Transportstyrelsens föreskrifter (SJÖFS 1994:8)

Fartyg med egen dricksvattenberedning

Passagerarfartyg som har egen dricksvattenberedning, till exempel beredning av havsvatten via omvänd osmos eller UV-desinfektion, betraktas som vattenverk och ska uppfylla reglerna enligt dricksvattenföreskrifterna<sup>212</sup> och registreras separat.

### *Påfyllnad/bunkring*

Ofta bunkras dricksvattnet från en påfyllnadspunkt där dricksvattnet redan är producerat eller tillhandahållet av en verksamhetsutövare, som omfattas av och uppfyller dricksvattenföreskrifterna, exempelvis bunkring från en kommunal distributionsanläggning. Påfyllnad sker ofta via slangar som kopplas mellan kommunens

<sup>208</sup> 11a § LIVSFS 2005:20

<sup>209</sup> 25a § SFS 2006:813

<sup>210</sup> Bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>211</sup> Förordning (EU) nr 1169/2011 och LIVSFS 2014:4

<sup>212</sup> SLVFS 2001:30



eller hamnens distributionsanläggning och fartyget. Kontrollen bör innefatta att det finns rutiner för att slangarna hanteras på ett hygieniskt sätt, till exempel om slangarna förvaras med eller utan kvarstående vatten, om de är upphängda för att kunna torka invändigt samt om de är pluggade eller på annat sätt skyddade mot förorening såsom skadedjur och smuts. Kontroll av rutinerna vid bunkring bör också granskas, finns till exempel rutiner att alltid spola igenom slangen en viss tid så att eventuell förorening inne i slangen inte tillförs fartygets tank.<sup>213</sup>

Om fartyget använder dunkvatten kan kontrollen avse förekomst av rutiner för att dricksvatten av bra kvalitet används, till exempel kommunalt dricksvatten, att de använder väl rengjorda dunkar samt att dricksvattendunkarna förvaras mörkt och så svalt som möjligt.

### *Underhåll av dricksvattensystemet*

Om installationerna för dricksvatten är komplicerade, som på vissa fartyg, kan det krävas mer avancerade rengörings- och underhållsrutiner. Kontroll sker genom att kontrollera att fartyget har rutiner för till exempel underhåll och rengöring av behållare (tankar, dunkar), rutiner för ledningssystemet (installationen), samt rutiner för rengöring av silar, munstycken och liknande på tappkranar.<sup>214</sup> Ytterligare bestämmelser om installationer på fartyg anges i Transportstyrelsens föreskrifter (SJÖFS 1994:8) och faller inom ramen för deras kontroll.

I samband med återkommande besiktningar och underhåll av fartygets dricksvattentankar ytbehandlas/målas ofta tankarna invändigt. Det optimala är att tankarna består av inerta material som inte kräver målning, men vid de tillfällen målning ändå sker ska rutiner finnas för att kontrollera att främmande ämnen inte tillförs dricksvattnet.<sup>215</sup>

#### TIPS PÅ KONTROLL

- Finns rutiner för tillräckligt lång härdningstid samt rutiner för att spola igenom tanken efter ytbehandling/målning? Parametrarna lukt och smak kan vara användbara i dessa sammanhang.

---

<sup>213</sup> Bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>214</sup> Bilaga II i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>215</sup> Bilaga II i Förordning (EG) nr 852/2004

### *Undersökningar*

Om fartygets dunkar eller tankar fylls med vatten av dricksvattenkvalitet blir syftet med efterkontrollen (provtagningen/provtagningarna) att verifiera att underhålls- och rengöringsrutinerna är ändamålsenliga och att omsättningen av dricksvattnet är tillräcklig.

Transportstyrelsen (SJÖFS 1994:8) har krav på regelbundna undersökningar av dricksvattnet i samband med fartygets sjövärdighetsbesiktning eller minst vartannat år.

Livsmedelslagstiftningen ställer däremot inte några exakta krav för undersökningsfrekvens inom fartygets eller företagarens egenkontroll, förutsatt att fartyget inte har egen dricksvattenberedning (eget vattenverk). Om kontrollmyndigheten bedömer att rengörings- och/eller hanteringsrutinerna inte är ändamålsenliga kan myndigheten kräva ytterligare provtagning i fartygets egenkontroll. Syftet med den ytterligare provtagningen är att verksamhetsutövaren ska verifiera att dricksvattnets kvalitet upprätthålls.

#### TIPS PÅ KONTROLL

- Finns rutiner för regelbunden mikrobiell provtagning av dricksvattnet samt uppföljning av analysresultaten från dessa?

## 10 Hantera mat utomhus

Det finns företag som anordnar vandringar i naturen och liknande och har tagit på sig att servera måltider eller tillhandahålla livsmedel som deltagarna hjälps åt att laga. Om det finns en viss kontinuitet i verksamheten ska företaget vara registrerat.<sup>216</sup> Där deltagarna hjälps åt att laga mat är det bara själva inköpen, lagringen och distributionen som kontrolleras.

Det kök som levererar eller den person som ansvarar för maten som är avsedd att serveras utomhus bör se till att den är förpackad på ett sådant sätt att den skyddas från kontaminering. Om verksamheten hanterar mat till personer med allergi eller överkänslighet bör den maten förpackas och märkas upp på ett sådant sätt att inte förväxling eller kontaminering sker. Maten ska skyddas från skadedjur och regn. Avfallet ska hanteras så att det inte kontaminerar livsmedel.

Lokalen där maten förbereds ska uppfylla kraven i hygienförordningen.<sup>217</sup>

Om färdiglagad, varm mat serveras, till exempel från ett förskolekök, är det viktigt att ha kontroll över tid och temperatur så att inte tillväxt ska ske.

Om det är livsmedel som kräver kyla bör kylväskor eller andra anordningar användas, men det är inget absolut krav. Om företagaren väljer att hantera livsmedlen på ett sätt så att kylkedjan bryts ska denne göra en riskbedömning om maten trots det är säker att servera.

Riskbedömning ska också göras om varor som blivit över ska sparas eller kasseras. Fler faktorer bör övervägas när företagaren redogör för hur denne resonerar i riskbedömningen: Hur hög har temperaturen tillåtits att bli? Hur länge har temperaturen varit för hög? Vilken typ av livsmedel är det? Det är till exempel större risk att spara en smörgås med skinkpålägg eller någon form av ”röra” av kyckling eller skaldjur än en obruten förpackning varmkorv som kommer att hettas upp innan den äts. Företagaren ska också kunna visa att han eller hon är medveten om att hållbarheten inte är densamma som om kylkedjan hade hållits.

Om företaget serverar det naturen har att bjuda på, som fisk eller kött från jakt och fiske, ska företagaren se till att det finns förutsättningar att tillaga och servera maten på ett säkert sätt. Företagaren ska se till att de produkter som serveras är säkra och tjänliga som livsmedel.<sup>218</sup>

<sup>216</sup> Livsmedelsverket: Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar. Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

<sup>217</sup> Bilaga II, kapitel II och III i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>218</sup> Artikel 14 punkt 1–5 och artikel 17 punkt 1 i förordning (EG) nr 178/2002

Vatten till att sköta till exempel sköljning av grönsaker och hygien i samband med mathan- teringen behövs också. Vatten ska vara av dricksvattenkvalitet och förpackat i rena behållare av material som är avsett för livsmedel. Vatten till att tvätta händerna behöver inte nödvändigtvis vara av dricksvattenkvalitet, men ska inte vara förorenat. Utomhus finns inte alltid tillgång till toalett, utan behoven uträttas ute i naturen. Då är det viktigt att det inte sker i närheten av mathantering och att det finns möjlighet att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt.

#### TIPS PÅ KONTROLL

Har företaget tänkt igenom livsmedelssäkerheten för det som ska förtä- ras ute när det gäller:

- Skydd från kontaminering?
- Tid och temperatur?
- Dricksvatten?
- Hur sköts den personliga hygien?
- Hur hanteras avfall?
- Sparas överbliven mat? Hur vet företagaren i så fall att det som sparas fortfarande är säkert?
- Finns rutiner som säkerställer att rätt information om allergena in- gredienser ges till den allergiske matgästen?

# 11 Matlagning i små verksamheter och pedagogisk matlagning

Ett litet gruppboende, där man lagar och äter maten i en gemensamhetslokal, ska vara registrerad som livsmedelsföretag. Ofta är det bara inköp, distribution och ibland förvaring av livsmedel som är föremål för kontroll, eftersom själva matlagningen sköts av de boende.<sup>219</sup>

När personalen gör inköp i butik ska de se till att kylvaror inte når för hög temperatur under butiksvandring och hemtransport. Det kan vara lämpligt att använda kylväska på sommaren om det är varmt ute. Om kylkedjan har brutits bör personalen vara medveten om att hållbarhetstiden ändras och att det inte får medföra hälsorisk.<sup>220</sup>

I en del gruppboenden görs allt enskilt – de boende handlar och sköter matlagningen (kanske med hjälp av personal) hemma i sin lägenhet. Då rör det sig om ett enskilt hushåll, som inte omfattas av lagstiftning och kontroll.<sup>221</sup>

Livsmedelsföretagare ska arbeta enligt HACCP-principerna, vilket i första steget innebär att göra en faroanalys och sjunde steget upprätta dokumentation avpassad för verksamheten.<sup>222</sup> Det finns många varianter på hur farorna i små verksamheter analyseras och hanteringen av farorna presenteras. I en del små verksamheter kan det vara en enda person som ansvarar för all livsmedelshantering. Denne kan noga ha tänkt igenom hur arbetet ska struktureras för att maten ska vara säker och hur hanteringen ska ske i händelse av frånvaro utan att skriva ned detta på papper. Om det ändå fungerar så finns det inget krav på att faroanalys och rutiner ska dokumenteras.

I den här typen av små verksamheter förekommer relativt ofta att maten serveras till känsliga konsumentgrupper. Det ställer högre krav på att företagaren har analyserat farorna och inrättat rutiner för god livsmedelshygien och för att undvika kontamination, inte minst när det gäller livsmedel till personer med allergi och överkänslighet. Det kan då vara befogat med dokumentation av faroanalys och rutiner, för att nå målet säker mat. Särskilt om det är många personer som turas om att laga mat och hantera oförpackade livsmedel kan det vara befogat att skriva ner rutinerna.

---

<sup>219</sup> Livsmedelsverket: Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar. Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl. [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se).

<sup>220</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>221</sup> Artikel 1 punkt 3 i förordning (EG) nr 178/2002 och artikel 1, punkt 2b i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>222</sup> Artikel 5 i förordning (EG) nr 852/2004

I en del små vårdinrättningar och förskolor turas personalen om att laga mat kombinerat med andra sysslor. Det kan röra sig om att man har hjälper till med toalettbesök eller blöjbyte, vilket kan leda till att livsmedel kontamineras med tarmbakterier eller norovirus. Verksamheten bör ha inrättat rutiner för skyddskläder och god personlig hygien i samband med övergången till att syssla med köksarbete.

Det inte motiverat att ställa krav på en särskild toalett för den som arbetar i köket när köksarbetet kombineras med andra sysslor. Smittspridning från person till person är en mer sannolik källa för att livsmedel i slutänden blir kontaminerade än att man använder samma toalett. Kontrollera att det finns tillräckligt bra rutiner för personlig hygien som syftar till att inte maten ska kontamineras.

Det ska finnas möjlighet att tvätta händerna på ett hygieniskt sätt i anslutning till hanteringen av mat.

Ingenting i lagstiftningen hindrar att barn, äldre eller andra deltar i matlagningen så länge företagaren ser till att livsmedelssäkerheten inte äventyras. Samma regler om personlig hygien gäller för alla som arbetar i köket, oavsett om det är en boende eller ett barn som deltar i köksarbetet.<sup>223</sup> Företagaren ansvarar för att den som hanterar livsmedel övervakas och utbildas eller instrueras i livsmedelshygien anpassat till arbetsuppgifterna.<sup>224</sup> Dementa, små barn och personer med vissa psykiska funktionshinder kan inte alltid förväntas förstå instruktioner och ta ansvar för god livsmedelshygien. De kan därför behöva övervakas av personalen och arbetsuppgifterna bör vara enkla, även när det gäller hygienisk risk.

De lokalerna som är tillgängliga för livsmedelshanteringen kan vara små och är kanske inte alltid avgränsade mot serveringsutrymmet. Genom planering kan företaget få det att fungera ändå. Eftersom matlagningen omfattar få portioner och antalet ätande är känt i förväg är möjligt att tydligt avgränsa olika arbetsmoment i tiden. Det kan gälla exempelvis tillagning av mat till personer med allergi och överkänslighet, hantering av smutsiga rotfrukter och bakning.

#### TIPS PÅ KONTROLL

- Har verksamheten kontroll på temperaturen vid inhandling och förvaring?
- Finns rutiner för hur man instruerar/övervakar boende eller barn som deltar i matlagningen?
- Finns möjlighet till handtvätt i köket?
- Vilka rutiner finns för hygien när personalen växlar mellan vårduppgifter och köksysslor?

<sup>223</sup> Bilaga II, kapitel VIII i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>224</sup> Bilaga II, kapitel XII, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004

- Finns rutiner för hantering av mat för personer med allergi och överkänslighet i de verksamheter som erbjuder sådana rätter?

## 12 Restaurangkedjor

Trots att en kedjas huvudkontor kanske inte hanterar livsmedel är det att betrakta som en livsmedelsanläggning.<sup>225</sup> Kedjornas huvudkontor ska registreras och kontrolleras av myndigheten i den kommun där det är beläget.

När restauranger som ingår i en kedja kontrolleras händer det ibland att inspektören upptäcker brister som kan härledas till att personalen följer centralt upprättade dokument och rutiner som inte fungerar i praktiken. Det kan vara vilseledande information på menyer och matsedlar eller på märkning av egna märkesvaror (EMV), som dressing på burk, bakverk och liknande.

Det kan också vara instruktioner om hantering och förvaring som leder till risk för osäkra livsmedel. Avvikelse som äventyrar livsmedelssäkerheten ska följas upp på den anläggningen där de uppdagas, men det är det lämpligt att återkoppla till den kontrollmyndighet som ansvarar för kontrollen av det huvudkontor som upprättat rutinen. Företaget kan då, efter myndighetens huvudkontorskontroll, vidta åtgärder som på ett effektivt sätt når ut på alla dess anläggningar samtidigt.

Vissa restaurangkedjor kanske har flera anläggningar, utan att ha ett särskilt huvudkontor, men centrala rutiner eller märkningsunderlag tas ändå fram. Då behövs ökad samverkan mellan kommunerna för att informera om avvikelser i centrala rutiner och/eller att man tar reda på vilken av anläggningarna i vilken kommun som ansvarar för centrala rutiner eller märkningsunderlag.

Livsmedelsföretagaren ska se till att personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas så att de gör detta på ett säkert sätt.<sup>226</sup> Denne ska se till att instruktioner och/eller utbildning finns och är anpassade till arbetsuppgifterna. Inom en kedja bör det vara tydligt vem som har det lokala ansvaret för livsmedels säkerheten i den aktuella restaurangen.

### TIPS PÅ KONTROLL

- Restaurangkedjornas centrala rutiner för säker livsmedelshantering går igenom vid revision med livsmedelsföretagaren eller den som utsetts till ansvarig. Det kan också vara aktuellt med kontroll som initieras genom att en annan kontrollmyndighet rapporterat avvikelser som kan härledas till kedjans huvudkontor.

<sup>225</sup> Livsmedelsverket: Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar. Vägledning till kontrollmyndigheter m.fl.

<sup>226</sup> Bilaga II, kapitel XII i förordning (EG) nr 852/2004



## 13 Kaféer

I en del företag, t.ex. konditorier, bakar man brödet i eget bageri. Kontroll av bagerier behandlas inte i den här handboken.

Oftast bedrivs endast enklare hantering av livsmedel i de här verksamheterna. Man hanterar till exempel inte råa livsmedel från kött, fågel eller fisk, utan livsmedelshandlingen begränsas oftast till att bereda drycker, skära grönsaker, bre smörgåsar och värma färdiglagade produkter.

En del av kaféerna ingår i större kedjor och har ett centralt program för vilka produkter som ska serveras och hur de ska hanteras. Om man vid kontrollen upptäcker brister som kan härledas till huvudkontoret bör man återkoppla till den myndighet som har kontrollen över det så att bristerna rättas till i hela organisationen.

Det ska finnas tillräckliga utrymmen för förvaring i lämplig temperatur och företaget ska ha rutiner för att förebygga kontamination av livsmedel.<sup>227</sup> Bakelser och annat med vispgrädde är kylvaror och bör förvaras och exponeras i kylskåpstemperatur. Kortare tid i rumstemperatur kan accepteras om livsmedlet kommer att konsumeras inom så kort tid att inte tillväxt hunnit ske.<sup>228</sup>

Ibland exponeras bröd och bakverk utan varuskydd. Bröd, kakor och bullar är inte att betrakta som risklivsmedel, risken för tillväxt är liten. Däremot kan livsmedlen bli nedsmutsade om det dammar i lokalen eller om kunderna tillåts ”peta” på dem. Inspektören får avgöra från fall till fall om exponering utan varuskydd kan accepteras. Det beror på vad som exponeras och hur det är placerat.

Ytorna där livsmedel hanteras ska hållas rena. Det ska finnas möjlighet att diska porslin och utrustning. Om engångsmaterial används ska materialet vara avsett för det aktuella livsmedlet eller drycken.

Utrustning som används till att bereda drycker ska vara så konstruerad att den går att göra ren och hållas i så gott skick att risken för kontaminering minimeras.<sup>229</sup> Drinksvatten ska användas vid tillverkning av is.<sup>230</sup>

Konsumenterna får inte vilseledas av uppgifterna på det sätt som livsmedlen presenteras. Står det på menytaflan att det är Fetaost i salladen eller Parmaskinka på smörgåsen ska det vara dessa råvaror. Läs mer om redlighet och skyddade beteckningar i avsnitt 7 i *kontrollhandbok storhushåll del I*, och avsnitt 3.12 i *del II*.

<sup>227</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 2 och 3 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>228</sup> Bilaga II, kapitel IX, punkt 5 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>229</sup> Bilaga II, kapitel V, punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004

<sup>230</sup> Bilaga II, kapitel VII, punkt 4 i förordning (EG) nr 852/2004

#### TIPS PÅ KONTROLL

- Stämmer den beskrivning av verksamheten som finns i myndighetens registrering överrens med verkligheten eller har den förändrats till att omfatta mer komplex hantering som tillagning från grunden?
- Hur förvaras och exponeras bakelser och andra kylvaror?
- Finns rutiner som säkerställer att rätt information om allergena ingredienser ges till den allergiske matgästen?