



HUR GÖR MAN ETT EGENKONTROLLPROGRAM?

Ett egenkontrollprogram ska vara en beskrivning över hur man ska sköta och kontrollera sin livsmedelsverksamhet. Med hjälp av egenkontrollprogrammet ska företagaren lättare kunna förstå vad som är viktigt att tänka på för att verksamheten ska vara hygienisk och säker. Egenkontrollprogrammet skall hjälpa till att skapa ordning och rutiner.

För att klara detta måste företagaren ha kunskap om grunderna i livsmedelshygien.

Man delar in egenkontrollprogrammet i ett antal punkter/rubriker (se sidan 2), som är viktiga för livsmedelshygienen. För varje sådan punkt/rubrik, skriver man rutiner och vad man ska kontrollera. Rutinerna ska besvara ett flertal frågor.

Varje egenkontrollpunkt bör ha en egen sida för att det ska bli lätt att läsa och hitta information.

Tänk på att rutinerna ska skrivas för personalen så att de lätt kan hitta och förstå informationen. Man skriver inte egenkontrollprogram för kontrollmyndigheten!

Genom att besvara frågorna under varje punkt nedan kan företaget ta fram sitt eget kontrollprogram.

Mindre företag kan göra en enklare riskanalys genom att besvara dessa frågor. Ni ska för kontrollmyndigheten kunna visa att ni förstått riskerna med verksamheten och hur dessa förebyggs. Större företag skall göra en HACCP.

Det tar tid att göra ett egenkontrollprogram. Ta en punkt i taget och besvara frågorna noga. Man måste skaffa sig kunskap och ibland erfarenhet. Egenkontrollprogrammet ska utvecklas och förbättras med tiden.



BÖRJA HÄR:

Företagsinformation

Vem är ansvarig för egenkontrollprogrammet?



Utbildning

Vilken utbildning i livsmedelshygien har personal som jobbar med oförpackade livsmedel?

Vilken utbildning eller vilka instruktioner ger företaget till ny personal?

(Det bör handla om livsmedelshygien, arbetsrutiner och företagets egenkontrollprogram)

Hur ofta sker repetition av kunskaper om livsmedelshygien?

Var och hur dokumenteras genomförd utbildning och instruktioner?

Vad gör man om rutinerna för utbildning inte har följts?

Personalhygien

Vilken klädsel (rock, tröja, byxor, hårskydd, skor) ska personalen bära?

Hur ofta byts kläder?

Vem tillhandahåller kläder?

Vem tvättar kläder?

Vilka regler finns för smycken, kosmetika, rökning, snusning?

Vid vilka tillfällen skall händer tvättas? (vid arbetets början, efter toalettbesök, efter raster, mellan olika arbetsmoment och olika livsmedel)

Hur ska man göra om

- man har sår på händerna
- är förkyld
- har ont i magen
- har familjemedlemmar som är magsjuka?

Vad ska man tänka på när personal varit på utlandssemester?

Hur dokumenterar man att personal tagit del av, och förstått, företagets policy för personalhygien?

Vilka åtgärder ska vidtas om ovanstående rutiner ej följs?

Rengöring

Vilka rengöringsområden finns i livsmedelslokalen? (varumottagning, kyl- och frysrum, förråd, kallskänk, varmkök, renseri, diskrum, bar, serveringslokal, toaletter, avfallsrum, övrigt)

Hur och hur ofta rengörs dessa områden? (dammsugning, våttorkning, annat)

När och hur rengörs arbetsbänkar?

Vilka maskiner, som behöver särskild rengöring, finns i köket? (skivmaskin, rivmaskin, blandningsmaskin, mjukglassmaskin o s v)

Hur och hur ofta rengörs de?

Vilka kemikalier används vid rengöring?

Hur och hur ofta kontrolleras att städning och rengöring utförts korrekt? (visuellt, tryckplattor)

Hur dokumenteras utförd städning/rengöring eller kontroll av städning?

Hur gör man om städningen/rengöringen är dålig?

Underhåll och ordning

Hur ofta kontrolleras att lokaler, inredning och utrustning är hela, funktionella och lätta att hålla rena?

Vad kontrolleras? (golv, väggar, skåps- och bänkinredningar, ventilation, armaturer, kylar och frysar, maskinell utrustning, termometrar o s v)

Hur dokumenteras kontrollerna?

Vad ska man göra om man hittar brister?

Skadedjur

Nämn några skadedjur som kan förekomma i en livsmedelslokal.

Vad ska man göra för att förhindra att skadedjur kommer in i lokalen?

Hur bekämpar man skadedjur som redan tagit sig in i lokalen?

Hur kontrollerar man att en lokal är skadedjurstät och hur ofta gör man dessa kontroller?

Hur dokumenteras kontrollerna och de åtgärder man vidtagit?

Kontroll av inkommande varor

Vad ska kontrolleras när varor anländer till livsmedelslokalen? (temperatur, bäst före-datum, emballagets skick)

Hur dokumenteras mottagningskontrollen? (produkt, leverantör, datum, temperatur, emballage, kontrollör)

Vad gör man med varor som inte håller måttet?

Risakanalys: Vilka faror kan uppstå om varorna inte håller måttet?

Temperaturer

Vilka är de högsta temperaturerna som får vara i en kyl respektive en frys?
 Hur ofta kontrolleras och dokumenteras temperaturerna?
 Vad gör man om temperaturerna är för höga?
 Riskanalys: Vad kan hända med livsmedlen om temperaturerna är för höga?

Vid vilken lägsta temperatur ska livsmedel varmhållas och hur länge?
 Hur och hur ofta kontrolleras och dokumenteras temperaturen?
 Vad gör man om temperaturen är för låg?
 Riskanalys: Vad kan hända med livsmedlen om temperaturen är för låg?

Till vilken kärntemperatur ska livsmedel upphettas?
 Hur och hur ofta kontrolleras och dokumenteras temperaturen?
 Vad gör man om kärntemperaturen inte uppnåtts efter avslutad värmebehandling?
 Riskanalys: Vad kan hända med livsmedel som inte värmebehandlats tillräckligt?

Hur gör man för att snabbt och effektivt kyla livsmedel?
 Till vilken temperatur ska livsmedlet kylas och hur lång tid får det maximalt ta?
 Hur och hur ofta kontrolleras och dokumenteras nedkylningen?
 Vad gör man om nedkylningen har gått för långsamt?
 Riskanalys: Vad kan hända med livsmedel som kylts för långsamt?

Hur gör man för att snabbt och effektivt frysa livsmedel?
 Vilket frysutrymme används?
 Hur och hur ofta kontrolleras och dokumenteras infrysning?

Hur tinas livsmedel på ett säkert och kontrollerat sätt?
 Hur och hur ofta kontrolleras och dokumenteras upptining?

Drickvatten och is

Har livsmedelslokalen dricksvatten från egen brunn?
 Hur ofta kontrolleras att vattnet är tjänligt? (mikrobiologiskt och kemiskt prov)
 Vad gör man om vattnet är 'tjänligt med anmärkning' respektive 'otjänligt'?
 Riskanalys: Vad kan hända om dricksvattnet är otjänligt?

Hur ofta rengörs kransilar och duschslangar?
 Hur dokumenteras detta?

Hur och hur ofta rengörs och servas ismaskiner?
 Hur ofta kontrolleras och dokumenteras att isen är tjänlig? (mikrobiologiskt prov)
 Vad gör man om isen är 'tjänlig med anmärkning' eller 'otjänlig'?
 Riskanalys: Vad kan hända om isen är otjänlig?

Spårbarhet

Hur kan företaget ha kontroll över varifrån alla inköpta livsmedel kommer, när de kom och hur och när de har använts i verksamheten?

Hur dokumenteras detta?

Hur kontrollerar man innehåll och datum på lagerhållna (kyl, frys, förråd) livsmedel?

Vad gör man med livsmedel som man ej kan spåra?

Märkning och matsedel

Överensstämmer matsedel och märkning med vad som faktiskt serveras eller saluhålls? Hur ofta kontrolleras och dokumenteras detta?

Vilka livsmedel är kända för att kunna orsaka allergiska reaktioner?

Kan man efter förfrågan ge kunden fullständig upplysning om alla ingredienser i rätterna som serveras eller saluhålls?

Vad gör man om man är osäker på eller saknar information om ingredienser eller råvarors ursprung?

Finns skrivna recept och följs dessa ordentligt?

Vad ska man göra om man brister i ovanstående rutiner?

Risakanalys: Vad kan hända om livsmedlet innehåller en ingrediens som kunden inte tål?

Förpackningsmaterial

Hur kontrollerar man att material (påsar, kartonger, plastfilm, förvaringskärl), som kommer i direkt kontakt med livsmedel, är godkända för livsmedelsförvaring?

Ge exempel på förpackningsmaterial som **inte** får användas till livsmedel.

Finns dokumentation över leverantörer samt intyg om godkända förpackningsmaterial?

Finns det glas/gaffelmärkning på förpackningsmaterialet?

Produktionsordning

Beskriv vilka råvarugrupper som livsmedel indelas i (jordiga/otvättade, grönsaker, mejeri, ägg, kött, fisk, fågel, degämnen, färdiglagade).

Vilka risker är förknippade med dessa grupper eller hur känsliga är de?

Hur gör man för att förhindra att dessa livsmedelsgrupper kommer i kontakt med varandra?

Vilka vägar kan smittspridning ske? (händer, redskap, arbetsytor, kläder)

Hur gör man för att förhindra smittspridning?

Vad gör man om misstanke finns om att smittspridning skett?

Risakanalys: Vad kan hända om olika livsmedelsgrupper kommer i kontakt med varandra?

Avfall

Hur sorteras avfall och var förvaras det?

Ge exempel på farligt avfall. Hur ska detta omhändertas?