



SVEDALA KOMMUN

Rutiner som bör finnas med i ditt egenkontrollprogram

Rutin för utbildning

Alla personer som hanterar livsmedel måste ha tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien. Kunskapen skall vara tillpassad till den verksamhet som bedrivs. Därför krävs regelbunden utbildning av personalen i livsmedelshygien och personalhygien. En plan för utbildning, handledning och instruktioner är nödvändig. Dessutom ska alla utbildning dokumenteras.

Rutin för personalhygien

Tydliga arbetsinstruktioner bör vara framtagna, där krav på arbetskläder, regler för handtvätt, rökning och bärande av smycken framgår. Notera också vilka rutiner som gäller vid sjukdom eller risk förs smitta.

Rutin för rengöring

En rutin för rengöring ska finnas för hela verksamheten som beskriver vad som ska rengöras, på vilket sätt och hur ofta. Rutinen ska även omfatta hur ofta och på vilket sätt rengöringen kontrolleras, t ex med bedömning av hur städningen genomförts eller provtagning med tryckplattor samt hur kontroll av rengöring dokumenteras.

Rutin för underhåll av inredning och utrustning

En plan för underhåll av lokal, inredning och utrustning ska finnas. Företaget kan t exen gång per år se över vad som behöver renoveras och åtgärdas. Mätinstrumenten ska kalibreras regelbundet. En tids- och åtgärdsjournal kan underlätta planering och uppföljning. I den skriver du ner de problem i lokalerna du har upptäckt, vad du tänker göra åt dem och när detta ska ske.

Rutin för mottagningskontroll

Rutin ska finnas för kontroll av inkommande varor. I kontrollen ingår att se till att specifikationerna är uppfyllda och att emballaget är rent och oskadat. Temperaturen på kyl- och frysvaror samt varm mat skall kontrolleras vid mottagningen. Kontrollen ska dokumenteras, liksom hur ni hanterat eventuella fel och brister.

Rutin för temperaturkontroll

Rutiner ska finnas för att säkerställa att upptining, varmhållning, nedkylning och återupphettning samt kyl- och frysförvaring sker på ett korrekt sätt. Diskmaskinens disk- och sköljtemperatur ska kontrolleras. I rutinen ska det stå vilka kontroller som ingår, på vilket sätt de utförs samt hur ofta de utförs. Kontrollen ska dokumenteras, liksom hur ni hanterat eventuella fel och brist.

Rutin för skadedjur

Ni behöver en rutin, dels för att förebygga att skadedjur kommer in i era lokaler, dels för hur ni hanterar ett sådant problem. Skadedjursbekämpning kan innebära att ni skriver avtal med någon saneringsfirma. Det ska framgå av avtalet om det gäller som förebyggande eller vid behov. Avtalet ska ingå i företagets system för egenkontroll.

Rutin för förpackningsmaterial

Rutin över vilka förpackningsmaterial som används vid förvaring eller paketerings av livsmedel ska finnas. Felaktig användning kan innebära att livsmedlet förorenas genom att materialet släpper ifrån sig kemikalier. V ar därför noga med att kontrollera vilka typer av

material som används på företaget och var de är inköpta. Rutiner för hur eventuella fel och brister hanteras bör finnas.

Rutin för märkning och sammansättning

Rutin skall finnas för att garantera att förpackade livsmedel är korrekt märkta (varubeteckning, ingredienser, hållbarhet, förvaringsanvisning mm). Rutin behövs också för att garantera korrekt information om ursprunget och sammansättning av de maträtter eller produkter som serveras eller säljs i manuell disk.

Rutiner för spårbarhet

Vid hantering av råvaror, tillsatser och färdiga produkter samt förpackningsmaterial ska information finnas om tillverkar och leverantör. Rutinen gäller egenproducerade rätter, inköpta omförpackade livsmedel samt manuell försäljning över disk (nötkött, charkprodukter, fiskprodukter mm).

Rutiner för avfallshantering

Ni ska ha rutiner för hur avfall omhändertas, förvara och forslas bort.

Rutiner för återkallande av produkter och hantering av kundreklamationer

Rutiner ska finnas om hur felaktiga produkter ska stoppas efter försäljning till kund. Dessutom måste det finnas rutiner för hur kundklagomål på hygien och redlighet hanteras.

Rutin för provtagning (verifiering/tester)

Rutin ska finnas för att följa upp resultaten av egenkontrollen. Kontrollera också att de termometrar du använder fungerar, genom kalibrering. Det ska också finnas en rutin för provtagning av livsmedel, det vatten som används vid livsmedels

Rutin för internrevision

Alla moment i egenkontrollen måste ses över regelbundet. Det är nu du en översyn av hela kontrollsystemet och granskar hur det stämmer överens med din verksamhet. Gör detta minst en gång per år utöver de vanliga verifieringsinsatserna (som granskning av journalet och analysresultat)

Systemet för egenkontrollen ska också revideras vid ändringar i verksamheten.