



SVEDALA KOMMUN

Hjälp till egenkontroll

Grundläggande förutsättningar vid livsmedelshantering

Namn:

Datum:

Personlig hygien

- Tvätta händerna ofta - flytande tvål och pappershanddukar
- Tvätta händerna mellan arbete i rena och orena utrymmen
- Rena skyddskläder – inga smycken på händerna
- Kraftigt förkyld personal arbetar inte
- Inga såriga händer – använd skyddshandskar
- Tobaksrökning och snusning i lokalen är förbjudet
-
-



Kryssa för ja om du fått instruktioner/utbildning i livsmedelshygien och egentillsyn.

[illegible]

Rengöring

- Varje dag – alla arbetsytor, verktyg, bord, golv, toaletter och tvättställ
-
-
- Varje vecka – fläktar, förråd, soputrymme, kylar, golvbrunnar
-
-
- Varje månad – frysar, fönster
-
- Storstädning



Dokumentera varje vecka rengöring av lokaler, utrustning m m.

[illegible]

Avfallshantering

- Avfall ska förvaras skilt från livsmedelslokaler
- Snarast möjligt avlägsnas från utrymmen i vilka livsmedel hanteras
- Regelbunden rengöring av behållare och eventuella soprum.
- Förvaring sker på sådant sätt att inte eventuella skadedjur och skadeinsekter får tillgång till utrymmet.



Märkning

Rutiner ska finnas för märkning av varor som förpackas i butik, bland annat:

- Ursprungsmärkning av nötkött och fisk/fiskprodukter
- Journalföring
- Övrig märkning enligt livsmedelsverkets föreskrifter

Spårbarhet

- Information om vilken leverantör
- Vad som levererats in

I förekommande fall även:

- Vad som levererats ut
- Varumottagare

Färdigpackade livsmedel ska ha följande uppgifter

- Varubeteckning
- Ingredienser
- Kvantitet
- Bäst före/sista förbrukningsdag
- Användnings- och förvaringsanvisningar
- Tillverkad av
- Förpackad av
- Söld av Ev. ursprungsland

Varumottagning

- Tillräckliga utrymmen för mottagning, mottagningskontroll och avemballering av varor.
- Leverantörsfakturer sparas i pärm
- Skilt från livsmedelsberedning
- Yttemperaturen mäts på ankommande varor i direkt anslutning till att de levereras. Detta dokumenteras minst en gång per vecka



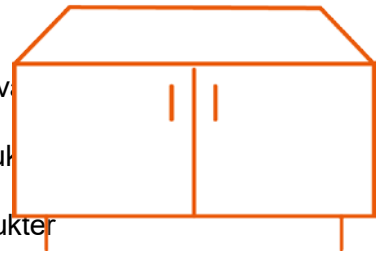
Temperatur/mottagningskontroller vid ankommande kyl och frysvaror.

[illegible]



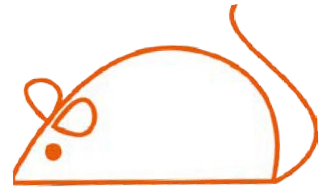
Utformning och underhåll av lokaler och utrustning, även fordon

- planlösning och belysning som möjliggör god hygienpraxis
- handtvättställ och avlopp i anslutning till arbetsmoment som kräver handtvätt
- färdigförpackade produkter skall kunna separeras från oförpackade produkter
- råa oförpackade varor skall kunna skiljas från beredda oförpackade produkter
- ytmaterial i gott skick och lätta att rengöra, konstruktion som medger effektiv rengöring
- god ventilation och adekvata diskutrymmen
- kyl, frys, torrlagring av livsmedel samt inga livsmedel direkt på golvet
- utrymmen för förvaring av rotfrukter/grönsaker samt beredningsutrymmen
- utrymmen för förvaring av avfall/returgods
- separata städutrymmen, där förvaring av kemtekniska varor sker.
- inga ovidkommande föremål i utrymmen där livsmedel lagras/hanteras som kan försvåra rengöringsarbetet samt vara en risk för kontamination av livsmedel



Skadedjur

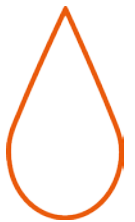
För att säkerställa att livsmedlen ej förorenas av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur ska det finnas förebyggande åtgärder i form av:



- stängda och tätslutande fönster/dörrar/portar (som även förhindrar skadedjur i avfallshantering). Vid varma dagar används nät för öppna fönster.
- eventuell gifthantering sker på säkert sätt (får normalt inte användas inomhus)

Vatten

Har ni eget vatten är det viktigt med vattenprover och att spara analyssvaren, detta gäller även om man har förvaringstankar eller egentillverkad is m m.



- Rutiner och dokumentation för byte av vatten i förvaringstankar, rengöring av tankar, byte av filter, rengöring av spolmunstycke och slangar mm.

Riktlinjer kring temperaturkontrollen

- Frysvaror och frysutrymmen ska vara kallare än -18°C
- Kylvaror och kylutrymmen ska vara kallare än +8°C
- Rå köttfärs ska alltid förvaras kallare än +4°C
- Varmhållning av färdiglagad mat är +60°C
- Återupphettning sker vid +70°C i två minuter



Ankommande kyl- och frysvaror

Yttemperaturen mäts på ankommande varor i direkt anslutning till att de levereras. Detta dokumenteras minst en gång per vecka.

Kyl och frysutrymmen

Lufttemperaturen registreras i varje kyl och frysutrymme, **dokumenteras minst en gång per vecka.**

Försäljningsdiskar för färdigförpackade kyl-och frysvaror

Yttemperaturen mäts på varor som förvaras överst/ytterst samt på varor som förvaras i underliggande varor. I öppna frysdiskar mäts istället temperaturen i höjd med den markering som anger högsta tillåtna fyllnadsnivå på den sida där luften returneras. Detta dokumenteras minst en gång per vecka i varje kyl eller frysdisk.

Varmhållning

Kärn- och yttemperatur mäts i livsmedel som varmhålls i butiken i avvaktan på försäljning dokumenteras minst en gång per vecka.

Avsvalning

Avsvalning ska ske så snabbt som möjligt. Inom 4 timmar bör varan hålla högst +8° C. Dokumenteras minst en gång per vecka.

Diskmaskin

Disktemperatur bör vara 60-70° C

Sköljtemperatur bör vara 80-90° C

Dokumenteras minst en gång per vecka.

Temperaturkontroll i kylutrymmen

Kylvaror

Den temperatur som märkningen kräver dock högst +8°C.

Artal.....

[illegible]

Temperaturkontroll i frysutrymmen

Frysutrymmen

Temperaturen ska vara $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ eller kallare.

[illegible]

Temperaturkontroll vid varmhållning

Vid varmhållning ska temperaturen i livsmedel vara minst +60° C.

Årtal.....

[illegible]

Temperaturkontroll vid avsvälning

Avsvalning ska ske så snabbt som möjligt. Inom 4 timmar bör varan hålla högst +8° C.

Årtal.....

[illegible]

Temperaturkontroll Diskmaskin

Disktemperatur bör vara 60-70° C

Sköljtemperatur bör vara 80-90° C

Ártal.....

[illegible]