

SVENSK DAGLIGVARUHANDEL
REVIDERAD VERSION NUMMER 5
SEPTEMBER 2024



SÄKER MAT

I DIN BUTIK





1.0

SÄKER MAT I DIN BUTIK

1.1	Butiken måste vara registrerad	7
1.2	Livsmedelssäkerhetskultur	7
1.3	Den offentliga livsmedelskontrollen	8
1.4	Lagstiftning på livsmedelsområdet	9

2.0

BUTIKEN

2.1	Administration och organisation	15
2.2	Att välja rätt inredning	16
2.3	Att underhålla lokaler, inredning och utrustning	19
2.4	Elavbrott i butik	21
2.5	Rengöring och ordning – på alla avdelningar	22
2.6	Rengöring och ordning – på specifika avdelningar	23
2.7	Skadedjurskontroll	24

3.0

BUTIKSMEDARBETARE

3.1	Utbildningar	29
3.2	Personlig hygien	30

4.0

HACCP

4.1	Butikens egenkontrollprogram	39
4.2	Att bedöma leverantörer	40
4.3	Livsmedelsfusk	41

5.0

VAROR

5.1	Temperaturmätning	47
5.2	Ankomst-/Mottagningskontroll	50
5.3	Hantering av produkter	53
5.4	Beredning och produktion	60
5.5	Hållbarhetstabeller	73
5.6	Information och märkning	91
5.7	Allergi, intolerans och överkänslighet	122
5.8	E-handel	125
5.9	Förpackningsmaterial/Material i kontakt med livsmedel	128
5.10	Provtagning	131
5.11	Spårbarhet	143
5.12	Livsmedelsdonationer	146
5.13	Reklamation och återkallelse	149
5.14	Avvikelsehantering	153
5.15	Internrevision	154
5.16	Ekologiska produkter	154

6.0

ÖVRIG HANTERING

6.1	Förbutiken	163
6.2	Hantering av post och paket	164
6.3	Hantering av snittblommor	165
6.4	Hantering av pantretur	165
6.5	Avfallsutrymmen	166
6.6	Matdemonstration	167
6.7	Certifierad assistanshund i aktiv tjänst	168

BILAGOR 170

Bilaga 1.0	Livsmedelssäkerhetskultur	Bilaga 4.0	Städrutiner	Bilaga 7.0	Cirkulära take-away förpackningar
Bilaga 2.0	Kalibrering termometrar	Bilaga 5.0	a) Hälsodeklaration	Bilaga 8.0	Reklamationsblankett
Bilaga 3.0	Modifierad atmosfär (MA) och restsyremätning	Bilaga 5.0	b) Hälsoavstämning	Bilaga 9.0	Ordlista
		Bilaga 6.0	HACCP		

1.0

SÄKER MAT
I DIN BUTIK

Bör det
grönsaker över?

Beakta alltid utgångsdatum och varaktighet för att kunna se till att du köper och lagrar mat som är säker för dig och din familj.

! "Frukt innehåller socker och fett, men det är naturligt och bra för dig och dina barn."

VAR SÄKER
ALLA BARN
TA EN FRUKT!



1.0 SÄKER MAT I DIN BUTIK

En grundförutsättning för varje livsmedelsbutik i Sverige är att upprätthålla god livsmedelshygien och redlighet. Detta är en viktig del i livsmedelsbutikens dagliga arbete och branschens gemensamma målsättning. Alla som arbetar i butik har en gemensam uppgift; att tillhandahålla säkra livsmedel och att välkomna kunderna till rena och funktionella lokaler. Det kräver att alla som arbetar i butik har goda kunskaper i livsmedelshantering och livsmedelssäkerhet.

EU-lagstiftningen som finns inom livsmedelshygien är omfattande. För att underlätta för livsmedelsbutiker att veta hur kraven i lagstiftningen kan uppnås har dagligvaruhandelsaktörerna i Sverige, genom branschorganisationen Svensk Dagligvaruhandel, tagit fram denna branschriktlinje Säker mat i din butik. Med en gemensam branschriktlinje ökar möjligheterna för att hela branschen arbetar på ett enhetligt sätt.

På ett mer verksamhetsnära sätt beskrivs i detta dokument hur livsmedelsbutiken kan arbeta, och vad som måste göras enligt lagstiftningen.

Branschriktlinjen Säker mat i din butik är en tolkning av lagstiftningen inom livsmedelshygien och redlighet och kan med fördel användas som ett uppslagsverk för att få reda på hur butiken kan arbeta, men det är butikens ansvar att säkerställa att verksamheten lever upp till gällande lagstiftning. Branschriktlinjen har utarbetats i samråd med Livsmedelsverket som har bedömt att den uppfyller de krav som ställs på nationella branschriktlinjer om livsmedelshygien.

Branschriktlinjen uppdateras minst vart 4:e år, eller vid behov.

Som komplement till denna branschriktlinje, och för att säkerställa att kraven i lagstiftningen uppfylls behöver butiken ett egenkontrollprogram (EKP) som beskriver vilka rutiner och kontroller som gäller. Grunderna för ett egenkontrollprogram finns beskrivet i detta dokument. Butikens egenkontrollprogram kommer att ge livsmedelsbutiken goda förutsättningar att arbeta på ett systematiskt och ansvarsfullt sätt med livsmedelshygien, livsmedelssäkerhet och redlighet.

1.1 Butiken måste vara registrerad

Alla livsmedelsbutiker måste uppfylla kraven i lagstiftningen. Butiken måste till exempel ha rutiner som gör att man uppfyller reglerna gällande personal, hygien, utrustning, lokaler och HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Butiken måste vara anmäld hos den kommunala kontrollmyndigheten minst två veckor innan verksamheten startar. Om registrering inte sker riskerar verksamhetsansvariga sanktionsavgift.

Anmälan av din butik för registrering som livsmedelsanläggning görs digitalt på kommunens hemsida. Den första granskningen av butikens verksamhet sker vid den första offentliga kontrollen på plats.

1.2 Livsmedelssäkerhetskultur

I lagstiftningen är det ett krav att alla livsmedelsföretagare ska införa och upprätthålla en god livsmedelssäkerhetskultur. Med livsmedelssäkerhetskultur menas bland annat engagemang, ledarskap, medvetenhet och beteenden för att främja arbetet med livsmedelssäkerhet och livsmedelshygien. Kraven sammanfattas i punkterna nedan:

- Engagemang från ledning och anställda. Kravet på ledningens engagemang beskrivs närmare nedan. Anställda ska vara engagerade och delaktiga i arbetet för att uppnå säkra livsmedel.
- Ledarskap som syftar till produktion och distribution av säkra livsmedel och att alla anställda involveras i livsmedelssäkerhetsarbetet, samt att man reagerar på risker, avvikelser och förändrade omständigheter på lämpligt sätt.
- Medvetenhet om risker för livsmedelssäkerheten och vikten av livsmedelssäkerhet och livsmedelshygien hos alla anställda. Utbildning är ett viktigt verktyg för att uppnå god livsmedelssäkerhetskultur.
- Kommunikation som är öppen och tydlig mellan anställda och inom verksamheten, inklusive information om avvikelser och förväntningar.
- Resurser som är tillräckliga för att garantera säker och hygienisk hantering av livsmedel. Det innebär att fysiska och icke-fysiska medel som krävs för att bedriva en livsmedelssäker verksamhet finns i butiken (exempelvis tid, personal, infrastruktur, utbildning och förfaranden).

DET STÄLLS OCKSÅ KRAV PÅ VAD SOM SKA INGÅ I LEDNINGENS ENGAGEMANG:

- Ledningen ska tydligt kommunicera roller och ansvarsområden inom varje verksamhet i livsmedelsföretaget.
- Ledningen ska upprätthålla integriteten i systemet för livsmedelssäkerhet när förändringar planeras och genomförs. Det innebär att systemet för livsmedelssäkerhet ska vara robust och stabilt över tid.
- Ledningen ska verifiera att kontrollerna i systemet för livsmedelssäkerhet genomförs i tid och på ett effektivt sätt och att dokumentationen är aktuell.
- Ledningen ska säkra att lämplig utbildning och handledning finns för personalen.
- Ledningen ska säkerställa att företaget följer relevanta lagstadgade krav.
- Ledningen ska uppmuntra till kontinuerlig förbättring av företagets system för livsmedelssäkerhet.

För att verifiera livsmedelssäkerhetskulturen i butiken ska man vid den årliga interna revisionen av egenkontrollen göra en bedömning av denna. Det kan exempelvis göras genom att gå igenom vilken utbildning som personalen har genomgått, kontroll av dokumentation om information och återkoppling mellan anställda och chefer såsom agenda från personalmöten och minnesanteckningar, kontroll av resultat av internrevisioner, mikrobiologiska analyser samt uppföljning av åtgärder vid avvikelser.

Ett verktyg som kan användas för att följa upp och utveckla livsmedelssäkerhetskulturen är att göra en undersökning bland medarbetarna där de får svara på i vilken grad de håller med om ett antal påståenden. Ett exempel på en sådan enkät finns i bilaga 1 Livsmedelssäkerhetskultur.

1.3 Den offentliga livsmedelskontrollen

Den kommunala kontrollen ska granska butiken enligt livsmedelslagstiftningen som också omfattar redlighet. Det är viktigt att konsumenten inte blir vilseledd.

Offentlig kontroll av e-handel kan ske på distans. Om kontrollen görs oanmäld på distans, bör kontrollmyndigheten informera livsmedelsföretagaren om kontrollen och resultatet direkt efteråt.

LAGSTÖD FÖR AVVIKELSER

Om butiken får en avvikelse vid den kommunala kontrollen för att butiken inte följer lagstiftningen, begär att få veta vilken lagstiftning som styrker avvikelser.

1.4 Lagstiftning på livsmedelsområdet

Branschriktlinjerna Säker mat i din butik baseras på EG- och EU-förordningar, svensk lagstiftning, vägledning för livsmedelslagstiftningen och information från Livsmedelsverket samt Svensk Dagligvaruhandel. Den mest centrala lagstiftningen för branschriktlinjen anges först i listan här nedanför. Sedan följer övrig lagstiftning som riktlinjen baserar sig på.

AKTUELL LAGSTIFTNING

Lagstiftningar uppdateras löpande. För aktuell version se Livsmedelsverkets hemsida.

1. Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, senast ändrad 2021-03-04.
2. Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung, senast ändrad 2022-09-09 (ändring av bilaga III infrysning av kött i detaljhandel).
3. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien, senast ändrad 2023:8, 27 november 2023.
4. Livsmedelsföreskrifter (LIVSFS 2022:8) om registrering och godkännande.
5. Förordning (EG) nr 178/2002 om spårbarhet och frågor som gäller livsmedelssäkerhet, senast ändrad 2019-06-20.
6. Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, senast ändrad november 2015 (tillägg nya livsmedel).
7. Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier, senast ändrad 2019-02-07.
8. Förordning (EG) nr 1760/2000 om upprättande av ett system för identifiering och registrering av nötkreatur samt märkning av nötkött och nötköttsprodukter.
9. Förordning (EG) nr 1825/2000; om fastställande av tillämpningsföreskrifter för förordning (EG) nr 1760/2000 när det gäller märkning av nötkött och nötköttsprodukter.
10. Förordning (EU) nr 1379/2013 gemensamma marknadsordningen för fiskeri- och vattenbruksprodukter.
11. Förordning (EU) nr 1308/2013 upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter.
12. Förordning (EG) nr 589/2008 tillämpningsföreskrifter om handelsnormer för ägg, senast ändrad 2017-09-20.
13. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:12) om djupfryssta livsmedel, senast ändrad december 2014.
14. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2001:37) om handelsbeteckningar på fiskeri och vattenbruksprodukter, senast ändrad december 2014 (2014:23).

15. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2022:12) om dricksvatten.
16. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:13) om kakao och chokladvaror.
17. Förordning (EG) 2018/848 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter.
18. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.
19. Förordning (EG) 1935/2004 Material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
20. Förordning (EU) 1337/2013 tillämpningsföreskrift för 1169/2011 vad gäller angivande av ursprungsland eller härkomstplats för färskt, kylt och fryst kött av svin, får, get och fjäderfä.
21. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2021:12) om kontroll av ekologisk produktion.
22. Förordning (EU) 2017/2470 Unionsförteckning över nya livsmedel i enlighet med EU förordning 2015/2283 om nya livsmedel, senast uppdaterad december 2021.
23. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2021:8) om avgifter för offentlig kontroll och annan offentlig verksamhet. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2021:14) om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter. En konsoliderad version (LIVSFS 2022:15) och (LIVSFS 2023:1).
24. EU:s riktlinjer för livsmedelsdonationer 2017/C361/01.

Dessutom gäller:

1. Livsmedelslagen (SFS 2006:804) och tillkännagivande 2014:786 om de EU-bestämmelser som kompletterar livsmedelslagstiftningen.
2. Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813).

KONTROLLWIKI

I stort sett alla nationella vägledningar är införda i Kontrollwiki som är Livsmedelsverkets fördjupande webbplats som riktar sig till kontrollmyndigheter och livsmedelsföretag med vägledande texter. Sök aktuell information på Livsmedelsverkets hemsida.

→ **SE KONTROLLWIKI (LIVSMEDELSVERKET.SE)**

ANDRA KÄLLOR

- Fiskbranschen har reviderat sin branschvägledning i samarbete med SvDH när det gäller hållbarhet för leverantörsförpackade vakuumförpackade rökta och gravade fiskprodukter.

→ **SE FISKBRANSCHENS RIKSFÖRBUND (FISKBRANSCHEN.COM)**

- Swedac har ansvar för till exempel kontroll av vågar. Se lagen om "Måttenheter, mätningar och mätton" (SFS 1992:1514, konsoliderad version t.o.m. SFS 2012:687) och förordningen med samma namn (SFS 1993:1066, konsoliderad version till och med SFS 2006:835).
- Med stöd av lagstiftningen har Swedac utfärdat föreskrifter om färdigförpackning av varor efter volym eller vikt och tillåten negativ avvikelse på färdigförpackningar (STAFS 2017:1, om färdigförpackade varor).

→ **SE SWEDAC - EN MYNDIGHET FÖR KVALITET OCH SÄKERHET (SWEDAC.SE)**

Viktiga webbplatser



- Livsmedelsverket: [livsmedelsverket.se](https://www.livsmedelsverket.se)
- Svensk Dagligvaruhandel: [svenskdagligvaruhandel.se](https://www.svenskdagligvaruhandel.se)
- Jordbruksverket: [jordbruksverket.se](https://www.jordbruksverket.se)
- Konsumentverket: [konsumentverket.se](https://www.konsumentverket.se)
- Havs- och vattenmyndigheten: [havochvatten.se](https://www.havochvatten.se)
- Folkhälsomyndigheten: [folkhalsomyndigheten.se](https://www.folkhalsomyndigheten.se)
- Ditt företags intranät



2.0

BUTIKEN

2.0 BUTIKEN

Utformning av butikens lokaler påverkar möjligheterna att kunna erbjuda säker mat. Därför är branschriktlinjerna för hur butiken får inredas och skötas både omfattande och detaljerade. Det handlar till exempel om att placera fiskdisken på rätt ställe när butiken planeras, att välja lämpliga material för inredningen där livsmedel ska hanteras och att ha kunskap om hur du rengör utrustning och redskap för att driva en ren och säker butik.



2.1 Administration och organisation

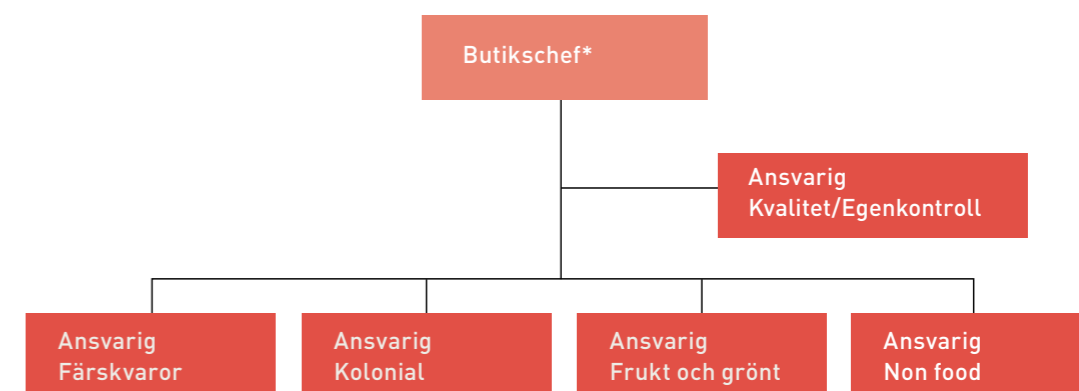
Att driva en livsmedelsbutik handlar inte bara om att sälja livsmedel och andra varor. Butiken behöver ha en effektiv företagsdrift, känna till och följa lagar och regler samt ha ordning på tillstånd, beslut och rapporter från kommunen. Butiken förväntas också styra verksamheten på ett klokt och effektivt sätt och veta var dokumenterade mätningar, provresultat med mera finns, så de kan visas upp vid kontrollbesök.

HÅLL ALLTID VERKSAMHETSBESKRIVNINGEN AKTUELL

Alla livsmedelsbutiker måste ha sin livsmedelsverksamhet registrerad hos den kommunala kontrollmyndigheten och är skyldiga att meddela om verksamheten ändras. I samband med att butiken har startat sin verksamhet gör kontrollmyndigheten ett första besök på plats. Då behöver butiken ha en verksamhetsbeskrivning och ett egenkontrollprogram. Verksamhetsbeskrivningen ska alltid uppdateras när det sker en väsentlig förändring i verksamheten, till exempel om butiken upphör med grillning eller börjar med bake off. Livsmedelsbutiken ska kontakta sin lokala kontrollmyndighet inför verksamhetsförändringar och på begäran inkomma med en ny verksamhetsbeskrivning till butikens ansvariga kontrollmyndighet (Miljö- och hälsa) eller Stadsbyggnadskontoret.

EXEMPEL PÅ ORGANISATIONSPLAN

Exempel på hur en livsmedelsbutik kan vara organiserad:



* Butikschef är i vissa fall densamma som livsmedelsföretagaren beroende på hur ägarförhållandena ser ut i företaget.

DOKUMENTSTYRNING UNDERLÄTTAR EFFEKTIV EGENKONTROLL

Alla dokument som berör butikens system för egenkontroll ska vara tydligt märkta, till exempel enligt nedan:

- Från vilket datum dokumenten gäller.
- Om respektive dokument är framtaget centralt eller av butiken.

- Vilken version som används i butiken.
- Framtagen av (namn).
- Godkänd av (namn) och i förekommande fall butiksanpassad av (namn).

Alla dokumenterade mätningar ska vara lättillgängliga vid den kommunala kontrollen. Dessa ska dokumenteras digitalt eller i pappersform.

UPPDATERA BUTIKENS EGENKONTROLLPROGRAM

Butiken ska gå igenom sitt egenkontrollprogram och uppdatera det minst en gång om året, eller oftare vid behov. Det kan till exempel vara vid förändringar i butikens verksamhet.

ARKIVERA ALL DOKUMENTATION

All dokumentation som berör egenkontroll för livsmedel i butiken ska sparas, om inget annat anges och beroende på dess relevans, i två år. Arkivering kan ske digitalt eller i pappersform. Exempel på blanketter för butikens egen övervakning finns på Svensk Dagligvaruhandels hemsida.

→ [SE SVENSK DAGLIGVARUHANDEL \(SVENSKDAGLIGVARUHANDEL.SE\)](https://www.svenskdagligvaruhandel.se)

Sammanfattning

- Varje livsmedelsbutik ska vara registrerad hos den kommun som är ansvarig kontrollmyndighet för butiken.
- Betydande förändringar i verksamheten ska alltid anmälas till kontrollmyndigheten.
- All dokumentation som berör butikens system för egenkontroll och löpande kvalitetskontroller ska dokumenteras regelbundet och vara lättillgängliga.

2.2 Att välja rätt inredning

”Lätt att rengöra” är nyckelorden när det gäller att välja material till livsmedelsbutiken. Därför finns rekommendationer för vilka material butiken kan använda för väggar, tak, golv och annan inredning. Här kan du läsa om vad som gäller för golvbrunnar, tvättställen, kyldiskar och mycket annat för butiken och utrymmen som pantutrymme och toaletter.

LOKALENS INREDNING

Allmänna rekommenderade förutsättningar för livsmedelsbutiken är:

- Väggarna ska vara av lätt avtorkningsbart material, till exempel rostfritt, målat eller kakel. I beredningsutrymmen kan det vara kakel, våtrumsmatta eller rostfri plåt.
- Golven ska vara av mycket tåligt material som klarar daglig rengöring och slitage. Golvet ska alltid vara helt och lätt att rengöra. Eventuella skarvar i mattor bör vara svetsade eller försedda med list.
- Inredning som hyllor och exponeringsbord ska vara av material som är enkla att rengöra.
- Belysningsutrustning över förpackade livsmedel ska förses med någon form av splitterskydd. Alternativt ska det finnas en rutin för sanering vid krossat glas.
- Innertak ska vara av material som är lätt att rengöra, alternativt enkelt att byta ut, framför allt i beredningsutrymmen. Innertaket kan vara målat eller tillverkat av så kallat hygientak avsett för livsmedelsbutik.

HANDTVÄTTSTÄLL

- Handtvättställ ska finnas i eller i nära anslutning till beredningsrum där oförpackade livsmedel hanteras.
- Handtvätt kan ske i en ho vid en disk- eller arbetsbänk om inte livsmedel eller ren disk påverkas negativt av det.

GOLVBRUNNAR

- Om det går att rengöra lokalen tillfredsställande med torra metoder eller skurmaskin behövs inte golvbrunnar.
- Golvbrunn i beredningsutrymme och våtutrymme bör vara utrustad med rensil.
- Alla golvbrunnar i beredningslokaler som rengörs dagligen ska ha vattenlås som är i plåt eller motsvarande som kan lyftas bort och rengöras och sedan sitta fast med lock över så att skadedjur inte tar sig in.
- Golvbrunnar på lager kan ha en fastsatt sil eller fastsatt lock för att stoppa skadedjur.

VÄGGAR

- Väggarna i säljdel av lokalen ska vara av material som är lätt att rengöra. Det kan vara målat material, rostfritt, plast eller kakel.
- Väggarna i beredningsutrymmena ska vara av kakel eller annat våtrumsmaterial som är lätt att hålla rent. Detta upp till en meter ovanför arbetsytan.
- Väggarna på lager ska vara täta för att minimera risken för skadedjursintrång och gärna försedda med påkörningsskydd på utsatta ställen.

DÖRRAR

- Dörrarna till och från säljdelen ska vara av material som är lätt att rengöra.
- Dörrar i beredningsutrymmen ska vara av material som är lätta att rengöra och helst släta.
- Dörrarna mot kylar och frysar ska ha hela lister.
- Ytterdörrar till lagermottagning och entréer ska vara hela och sluta tätt mot golv för att minska risken att skadedjur tar sig in i lokalen.

ARBETSBÄNKAR

- Arbetsbänkar och övriga arbetsytor ska vara täta, släta och av material som är lätt att rengöra, till exempel rostfri plåt, marmor eller laminat.
- Skärbrädor ska vara av material som är lätt att rengöra och slipa, eller bytas ut ofta.

SKÖLJHO

- Sköljning av livsmedel ska ske avskilt från handtvätt och disk.
- Om en sköljho ska användas för handtvätt eller disk måste den rengöras noggrant innan och efter livsmedel får sköljas där.

EXPONERINGSDISK FÖR MANUELL FÖRSÄLJNING AV OFÖRPACKADE LIVSMEDEL

- Dessa diskar bör vara försedda med så kallat kundskydd. Alternativet är att diskens placering och utformning förhindrar kund att överföra smitta till oförpackade livsmedel.
- Är disken av en modell där is används, till exempel en fiskdisk, bör disken ha avlopp för att det ska bli enkelt att städa och skölja ur den. Alternativet är att ha en disk som kan flyttas till ett avlopp.

EXPONERINGSDISK FÖR FÖRPACKADE KYL- OCH FRYSVAROR

- Dessa diskar ska vara lätta att rengöra, också under kylplåtarna. Diskarna/aggregaten ska ha rätt inställda avfrostningsprogram, så att varornas temperatur aldrig överstiger de angivna förvaringstemperaturerna.

EXPONERINGSYTOR OCH HYLLOR FÖR TORRA VAROR

- Ska vara av lättstädad material och anpassat efter behovet.

LAGERKYL, LAGERFRYS OCH ÖVRIGA TORRLAGER

- Ska vara lätta att hålla rena och isolerade enligt de byggnormer som gäller. Eventuella hyllor eller annan inredning ska vara av material som tål kyl-/frystemperatur.

PANTUTRYMME

- Bör vara väl avskilt från oförpackade livsmedel. Om möjligt ska panthanteringen ha ett eget utrymme med handtvättmöjligheter. Väggar och golv bör vara av material som är lätt att hålla rent. Det är viktigt med god ventilation för att motverka otrevlig lukt i pantutrymmet.

DISKRUM

- Ska vara försett med material som är lätt att rengöra både på väggar och golv. Även ventilationsaggregatet ska vara lätt att rengöra.
- Diskmaskinen ska vara lätt att rengöra både invändigt och utvändigt.
- Slangar och ledningar ska dras så att städning och rengöring underlättas. Dessa ska läggas ner i avloppet, så att risken för översvämning minimeras.
- Golvbrunnarna ska vara placerade så att rengöring av dem underlättas och golvet bör luta svagt ner mot brunnarna.

Sammanfattning

- Det finns riktlinjer för hur en livsmedelsbutik bör utformas och inredas.
- Riktlinjerna styr val av material och utrustning och hur utrustningen får installeras.
- Inredning och material ska till exempel vara lätta att torka av och klara hårt slitaget.
- Tvättställ, golvbrunnar, sladdar, ledningar och annat ska installeras så att de är lätta att rengöra.
- Det ska inte finnas skarvar, sprickor, hål eller andra fel vid till exempel golvbrunnar, dörrar, hyllor och fönster.

2.3 Att underhålla lokaler, inredning och utrustning

Det gäller inte bara att välja rätt slags material och utrustning till butiken. Eftersom slitaget är mycket stort måste inredningen också hållas i gott skick och bytas ut om något blir skadat. Här får du veta vilka rutiner som krävs för att förebygga problem.

UNDERHÅLLSROND

Lokaler, inredning och utrustning ska kontrolleras regelbundet. Brister ska noteras i en underhållsplan där det framgår vilka brister som finns, planerade åtgärder, när åtgärder ska ske och vem som är ansvarig. Minst två gånger om året ska rond och dokumentation ske. Till hjälp kan butiken använda en checklista för övervakning av lokaler. Checklista finns att hämta på Svensk Dagligvaruhandels hemsida.

➔ [SE SVENSK DAGLIGVARUHANDEL \(SVENSKDAGLIGVARUHANDEL.SE\)](https://svenskdagligvaruhandel.se)

ORDNING OCH REDA

Det är viktigt att hålla ordning och reda i butikens alla utrymmen för att underlätta städning och undvika kontamination. Föremål som inte hör hemma i en butik kan göra det svårare att hålla rent och även vara en källa till kontamination. Exempel på föremål som inte ska förvaras i butikens utrymmen är bildäck, cyklar, personliga tillhörigheter och gammal utrustning som inte används.

KONTROLLERA OCH KALIBRERA BUTIKENS TERMOMETRAR

Termometrar ska alltid hanteras, kontrolleras och kalibreras enligt termometerns specifikation. Det är viktigt för livsmedelssäkerheten att butikens termometrar fungerar. För att säkerställa att termometrarna visar rätt temperatur ska butiken minst en gång om året göra en jämförande kontroll av mätutrustningen.

Kalibrering av mätinstrument kan göras med hjälp av företag som har ackrediterats av Swedac för att utföra sådana kalibreringar. Butiken kan också välja att själv utföra jämförande kontroll eller manuell kalibrering av sina termometrar. Läs om hur det går till i bilaga 2 Kalibrering och termometrar.

KONTROLLERA OCH KALIBRERA RESTSYREMÄTARE

Modifierad atmosfär, så kallade MA (Modifierad Atmosfär Paketering), används för att förlänga produktens hållbarhet genom att ta bort den vanliga luften i förpackningar och ersätta den med en ny, kontrollerad/modifierad atmosfär. Man tillför däremot inte några andra gaser än de som redan finns i luften, men det är ett annat förhållande mellan gaserna. Nedbrytningsprocessen och bakterietillväxten i modifierad atmosfär går långsammare vilket innebär att det går att förlänga hållbarhetstiden för dessa produkter avsevärt.

Butiker som packar sina egentillverkade produkter i förpackningar med modifierad atmosfär (MA), behöver göra mätningar av gasblandningen i förpackningen. Dessa mätningar görs för att kontrollera att syrehalten i förpackningen inte är högre än vad som krävs och att det är rätt förhållande mellan gaserna. Läs om hur det går till i bilaga 3 Modifierad atmosfär (MA) och restsyremätning.

Sammanfattning

- Minst två gånger om året måste butiken utföra en underhållsronad för att få kontroll på eventuella skador/brister på inredningen. Dokumentationen ska sparas.
- Det ska vara ordning och reda i butikens alla utrymmen för att underlätta städning.
- Butiken ska kontrollera/kalibrera butikens termometrar årligen.
- Resultatet av kontroll/kalibrering av termometrarna ska dokumenteras och sparas i minst två år.

2.4 Elavbrott i butik**FÖRBEREDELSE FÖR ETT EVENTUELLT ELAVBROTT**

Vid ett elavbrott gäller det att butiken agerar snabbt för att rädda livsmedel. Med en god planering kan butiken öka livsmedelssäkerheten och minska risken för matsvinn under både korta och långa elavbrott. Det gäller både oväntade och planerade elavbrott.

PRIORITERINGSORDNING

Gör en prioriteringsordning för hur butiken ska kontrollera till exempel kylvaror efter ett elavbrott. Vissa livsmedel, exempelvis fisk, är känsligare än andra. Vid behov bör butiken föra en dialog med sina leverantörer i förväg för att få hjälp att bedöma hur säkerhet och hållbarhet för just deras livsmedel påverkas av förhöjd förvaringstemperatur. Följ din kedjas rutiner. Om orsaken till elavbrottet är utanför butikens verksamhet, skaffa dig en uppfattning om hur länge det förväntas pågå genom att kontakta din elleverantör.

FÖRVARING

Hållbarheten påverkas på olika sätt vid olika typer av förvaring. Kylvaror börjar påverkas efter fem minuter om omgivande lufttemperatur är mellan 15 och 25 plusgrader. Kylan hålls kvar längre i ett slutet kylrum än i en öppen exponeringsdisk. Därför bör man ha en rutin att täcka över öppna kyl- och frysdiskar vid elavbrott. Mindre luftflöde mellan förpackningarna och tätare packade livsmedel bevarar kylan bättre. Kontinuerlig temperaturövervakning och mätning av kärntemperaturer på några representativa produkter i samband med att kyl och/eller frys startar kan vara till hjälp vid riskvärdering.



INFORMATION TILL MEDARBETARE

I butikens rutiner bör det framgå tydligt vem eller vilka som vid elavbrott ansvarar för att göra kontroller och bedömningar av livsmedel. Det bör också framgå att alla i butiken ska veta vad de skall göra vid ett elavbrott. Till exempel att kyl- och frysutrymmen inte öppnas i onödan och att om möjligt kunna stänga alternativt täcka över exponeringsdiskar.

ALTERNATIVA LÖSNINGAR

Butiken kan även ta fram alternativa lösningar som kan ge möjlighet att driva kylanläggning eller förvara livsmedel vid kyl- och frystemperaturer vid elavbrott. Till exempel el-aggregat eller kyl- och frysboxar.

RUTINER EFTER ETT ELAVBROT

Kontrollera butikens kyl- och frysvaror. Bedömning av livsmedelssäkerheten och hållbarheten ska göras av samtliga livsmedel som kan ha påverkats av avbrottet.

UNDBIK MATSVINN

Butiken bör även ta fram rutiner för hur den kan ta tillvara på livsmedel som tinat eller blivit varma, för att minimera matsvinn. Detta omfattar endast livsmedel som i riskvärderingen bedöms som säkra.

2.5 Rengöring och ordning – på alla avdelningar

Att städa och rengöra en livsmedelsbutik är avgörande för att inte sprida smitta eller kontaminera med allergener. Det gäller att följa rengöringsrutiner för butikens alla utrymmen och områden. Många avdelningar och maskiner måste rengöras varje dag och till och med flera gånger om dagen. Målet är en ren och hygienisk miljö och säkra livsmedel.

VAD BUTIKENS RENGÖRINGSRUTIN SKA INNEHÅLLA

Butikens rengöringsrutin ska innehålla information om hur ofta, på vilket sätt och med vilka rengöringsmedel medarbetarna ska städa och hålla rent. Det vill säga frekvens, metod och medel. Det finns lämpliga och godkända rengöringsmedel för olika områden, olika inredning, olika slags maskiner med mera. Säkerhetsdatablad för de rengöringsmedel butiken använder ska finnas lättillgängliga.

VIKTIGA PUNKTER FÖR EN REN BUTIK:

- Ta bort all synlig smuts.
- Ta bort fett, proteiner och stärkelse som kan vara grogrund för mikrobiell tillväxt.
- Använd alltid godkända rengöringsmedel.

SE
STÄDRUTINER
I BILAGA
4

- Minimera risken för sammanblandning av produkter och allergener. Det gör ni med hjälp av tydliga rutiner, arbetsinstruktioner och avgränsningar, exempelvis lådor med lock eller förslutna förpackningar.

STÄDUTRUSTNING

- Se till att butikens städutrustning alltid är hel och ren.
- Städutrustningen kan förvaras upphängd i ett separat städrum eller hängas upp på väggen i det utrymme de ska användas.
- Platsen där utrustningen förvaras ska hållas ren och i gott skick.
- Se till att det finns olika uppsättningar av städutrustning för olika delar av butiken. Gärna med olika färg så att man tydligt ser när utrustning hamnat fel. Beredningsrum för oförpackade livsmedel bör till exempel ha egen städutrustning som hålls skild från butiksytan. Personaltoaletter och kundtoaletter ska ha separata städutrustningar.

2.6 Rengöring och ordning – på specifika avdelningar

Vissa livsmedel och avdelningar i butiken är särskilt känsliga. Därför måste butiken vara extra noggrann med städningen på dessa avdelningar. Särskilda rutiner för rengöring finns för delikatess- och fiskdiskar, varor i lösvikt, bake off, grillning med mera.

Sammanfattning

- Förutom de rekommendationer som gäller städning och rengöring för samtliga avdelningar i livsmedelsbutiken finns också speciella rekommendationer för hur butiken ska hålla rent på avdelningar där man hanterar oförpackade livsmedel.
- Rengöringsrutinen ska innehålla information om frekvens, metod och lämpliga rengöringsmedel för varje område, inredning, maskin med mera. Säkerhetsdatablad för varje rengöringsmedel ska finnas lättillgängligt.
- Tänk på att kontaminering av livsmedel med bakterier, allergener och annat kan leda till allt från illamående till livshotande tillstånd.

2.7 Skadedjurskontroll

Butiken kan vara en lockande plats för objudna gäster som skadedjur. Det gäller att hålla rent, stängt och regelbundet kontrollera lager och andra platser där varor står under längre tid. Butiken bör ha ett avtal med ett skadedjursföretag för att förebygga eventuella problem.

FÖREBYGGANDE SKADEDJURSKONTROLL

- Butiken ska ha ett effektivt förebyggande arbete mot skadedjur, och bör anlita ett skadedjursbolag med dokumenterad kompetens på området. Frekvensen på deras besök ska anpassas efter behovet. Vid skadedjursproblem ska en handlingsplan alltid tas fram där åtgärder, tidsplan och ansvarsfördelning tydligt klargörs.
- Om butiken har fällor som ska vittjas/kontrolleras ska egna ronder genomföras. Butiken kommer överens med anlitat skadedjursbolag om lämplig frekvens.
- Det ska finnas planritningar över butikens alla utrymmen där kontrollstationer finns utplacerade. Alla kontrollstationer, både invändiga och utvändiga, ska vara märkta med ett eget nummer. De utvändiga betesstationerna för gnagare ska också vara märkta med varningsetiketter om de innehåller bekämpningsmedel. OBS! Endast etablerade skadedjursbolag får yrkesmässigt hantera de bekämpningsmedel som klassas som biocider.
- Utrustning för skadedjursbekämpning, inklusive bekämpningsmedel och bete, får inte utgöra någon risk för kontaminering av butikens livsmedel.
- Butiken ska ha den dokumentation som berör skadedjurskontroller tillgänglig för den ansvariga kontrollmyndigheten.
- Butiken ska spara dokumentationen av förebyggande skadedjursinspektioner i två år.

Stoppa objudna gäster!



- Håll utkik efter spillning från insekter eller gnagare.
- Se till att livsmedel inte blir stående för länge på lager eller i butiken, särskilt mjöl och andra torra varor.
- Kontrollera returhyllan, så att det inte ligger spill eller gamla varor där.
- Håll rent på golv, runt väggar, under och bakom pallställ.
- Se till att lagerportar och dörrar inte är öppna för skadedjur som gnagare och småfåglar. Skydda med till exempel slussutrymme mellan en yttre och en inre port. Självstängande dörrar är också bra.
- Möss och råttor söker sig gärna in i värmen, särskilt inför hösten. Kontrollera källarfönster, ventiler, sprickor och springor under till exempel ytterdörrar. Täta alla hål som är större än 5 mm.
- Se till att det inte finns skräphögar eller bråte utanför eller runt butiken, och att eventuell växtlighet runt denna hålls minimal. Detta kan ge plats åt bon, gömställen eller föda för möss och råttor. Om det är möjligt, se till att ha en frizon på minst två meter runt väggarna.

Sammanfattning

- Butiken ska ha ett effektivt förebyggande arbete mot skadedjur.
- Ett externt skadedjursföretag bör anlitas.
- Vid skadedjursproblem ska en handlingsplan alltid tas fram där åtgärder, tidsplan och ansvarsfördelning tydligt klargörs.
- Butiken ska ha dokumentation som berör skadedjurskontroller tillgänglig för den ansvariga kontrollmyndigheten i två år.
- Om bekämpningsmedel behöver användas är det anmälningspliktigt till kommunen. Butiken är ansvarig för att detta görs, men det kan delegeras till skadedjursbolaget.





3.0

BUTIKS-
MEDARBETARE

3.0 BUTIKS- MEDARBETARE

För att alla butiksmedarbetare ska kunna sköta sitt jobb på bästa sätt finns rutiner för både utbildning och hygien. Här kan du läsa om vilken kunskap och vilket ansvar varje butiksmedarbetare behöver ha.



3.1 Utbildningar

Den som arbetar i en livsmedelsbutik behöver grundläggande livsmedelsutbildning för att kunna utföra sina arbetsuppgifter på rätt sätt. Därför finns utbildningsrutiner för alla som hanterar livsmedel i butik.

Det är livsmedelsföretagaren eller den butiksansvarige som ansvarar för att alla anställda i butiken får rätt utbildning.

KUNSKAPSKRAV

Alla medarbetare i butiken ska ha kunskap om de rutiner som gäller för personlig hygien. Varje medarbetare ska också ha övrig nödvändig utbildning inom sitt eller sina ansvarsområden.

UTBILDNING FÖR NYANSTÄLLDA

De medarbetare som är nyanställda, eller byter avdelning, ska introduceras i sina arbetsuppgifter inom sju arbetsdagar. Introduktion ska minst bestå av utbildning i de rutiner som gäller för personlig hygien men också av övrig nödvändig utbildning inom respektive ansvarsområde. Självständigt arbete ska inte utföras innan personalen har fått utbildning.

GRUNDUTBILDNING I LIVSMEDELSHYGIEN

Alla butiksmedarbetare som hanterar oförpackade varor, ska inom sex månader från det datum då hantering av oförpackade varor inleddes, genomgå en lärarledd eller webbaserad grundutbildning i livsmedelshygien. För att bibehålla kunskaperna ska dessa medarbetare få sina kunskaper inom området repeterade vart tredje år eller med lämpligt intervall. Det går bra att en av butikens medarbetare är kursledare, om den butiksansvarige bedömer att personen har rätt förutsättningar.

Svensk Dagligvaruhandel ansvarar för webbaserade grundutbildningar i livsmedelshygien, livsmedelssäkerhet och redlighet.

HACCP-UTBILDNING

Butiksmedarbetare som är kvalitetsansvariga och ansvarar för att upprätta och genomföra egenkontrollprogrammet i butiken anpassat enligt HACCP, ska gå en utbildning i HACCP-principerna.

Utbildningen ska innehålla de grundläggande principerna enligt HACCP-metoden. Den kvalitetsansvarige ska efter utbildningen kunna genomföra en faroanalys och sammanställa kontrollpunkter (CP) och kritiska styrpunkter (CCP). Den kvalitetsansvarige ska också kunna bedöma om butiken istället bör köpa in den kompetensen externt eller om butiken ska vända sig till en central funktion för det inom sin kedja. Den kvalitetsansvarige ska även kunna hålla systemet uppdaterat. Utbildningen bör repeteras eller uppdateras minst vart tredje år eller med lämpliga intervall enligt kedjans rutiner, liksom vid större förändringar på området. Detta för att upprätthålla kunskaperna hos den kvalitetsansvarige butiksmedarbetaren.

BEHOVSSTYRD UTBILDNING

Utbildningarnas innehåll och längd ska framför allt styras av medarbetarens behov, och av vad som kan förväntas av respektive funktion. Det finns möjligheter att gå hygienutbildningar, introduktionsutbildningar och HACCP-utbildningar, antingen som lärarledda eller digitalt. En utbildning ska alltid kunna bekräftas eller styrkas med intyg eller diplom med en sammanfattning av vad som ingick i utbildningen.

INDIVIDUELL UTBILDNINGSPÅN

Livsmedelsföretagaren eller den butiksansvarige ska säkerställa att det finns en utbildningsplan för butikens personal som innehåller både genomförda och planerade utbildningar. Ett lämpligt tillfälle att tillsammans gå igenom vilka behov av vidareutbildning medarbetaren har och uppdatera utbildningsplanen med genomförda utbildningar är vid det årliga medarbetarsamtalet.

DOKUMENTATION AV GENOMFÖRDA UTBILDNINGAR

Det ska finnas dokumentation av de utbildningar butikens medarbetare har genomgått. Dokumentationen ska innehålla: namn på de personer som har gått en utbildning, utbildningens innehåll, datum, längd och utbildare/kursansvarig.

Sammanfattning

- Den som hanterar oförpackade livsmedel ska ha genomgått en grundläggande hygienutbildning. Denna ska uppdateras minst vart tredje år.
- Livsmedelsföretagaren eller den butiksansvarige ska säkerställa att det finns en utbildningsplan för butikens personal som innehåller både genomförda och planerade utbildningar. Kunskaperna ska uppdateras minst var tredje år. Alla medarbetare ska ha en utbildningsplan, som löpande uppdateras, förslagsvis vid det årliga medarbetarsamtalet.

3.2 Personlig hygien

För att säkerställa att de livsmedel som säljs i butik aldrig innebär en fara för kunderna finns det riktlinjer för hur den personliga hygien ska skötas.

3.2.1 HANDTVÄTT

Tvätta alltid händerna alldeles innan du börjar arbeta med oförpackade livsmedel, detta gäller även vid arbete med frukt och grönsaker samt bake off-bröd. Tvätta händerna så ofta du behöver det under arbetstiden.

HÄNDERNA SKA TVÄTTAS:

- När du kommer till jobbet.
- Efter toalettbesök.
- Efter avfalls- och pantantering.
- Efter att du nyst eller snutit dig.
- Efter snusning och rökning.
- Efter städning, telefonsamtal och pengahantering.
- Efter hantering av ytteremballage.
- Efter beröring av kroppsdelar där det normalt finns bakterier, såsom hår, mun, näsa och öron.
- Löpande vid behov där det annars skulle innebära en risk.

VID VARJE HANDFAT SKA DET FINNAS:

- Flytande tvål.
- Torkpapper.
- Papperskorg.

VID BEHOV SKA DET OCKSÅ FINNAS:

- Handdesinfektionsmedel.
- Handkräm.

3.2.2 PERSONALTOALET OCH KUNDTOALETTER

Livsmedelsbutiker är inte skyldiga att erbjuda toaletter till kunderna men om butiken har en separat kundtoalett ska den rengöras enligt butikens rutin, se bilaga 4 Städ rutiner.

Enligt Livsmedelslagstiftningen måste den personal som hanterar öppna livsmedel vara fri från smitta. Personaltoaletten får inte lånas ut till kunderna, eftersom det innebär risk för att eventuell smitta från kunderna kan spridas till personalen och vidare till livsmedlen.

3.2.3 ENGÅNGSHANDSKAR

När du ska hantera oförpackade varor som är extra känsliga, bör du använda engångshandskar. Det kan till exempel vara när du ska mala köttfärs eller hantera ätfärdiga livsmedel. Om du har sår på händerna är det extra viktigt att använda engångshandskar. Kom ihåg att handskarna först och främst är till för att skydda livsmedlen.

Tvätta händerna ofta. Kom ihåg att även tvätta händerna innan du sätter på dig engångshandskar samt att byta dessa ofta. Släng de använda handskarna, återanvänd aldrig engångshandskar.

Se till att handskarna du använder är anpassade efter de livsmedel du ska hantera.

BYT ALLTID HANDSKAR:

- När du har haft rast.
- När du har varit på toaletten och efter att du har tvättat händerna.
- När du byter råvara som du hanterar.
- Om du har tagit i något smutsigt, till exempel en ytterkartong.
- Regelbundet – cirka var 20:e minut eller oftare om det behövs.

3.2.4 ARBETSKLÄDER OCH SKYDDSKLÄDER

- Du som arbetar i butik och hanterar livsmedel ska bära rena och hela arbetskläder som är anpassade för jobbet. Det är butiken som ska tillhandahålla personalen arbetskläder.
- All personal ska använda arbetskläder som jacka/rock/skjorta och byxor. Den som behöver det ska också få arbets skor.
- Om du hanterar oförpackade livsmedel ska du dessutom bära hårskydd eller huvudbonad och heltäckande skyddsskor. Du ska även använda skyddskläder och engångsförkläde eller annat rent förkläde över de vanliga arbetskläderna. Detta gäller inte i avdelningarna frukt och grönt och bake off.
- Du som arbetar på butiksgolvet ska byta dina arbetskläder regelbundet, minst varje vecka eller oftare vid behov.
- Du som hanterar oförpackade livsmedel ska byta dina arbets- och skyddskläder dagligen eller så fort de blivit smutsiga.
- Tvätt av arbetskläder för butiksmedarbetare som hanterar oförpackade livsmedel bör ske på arbetsplatsen eller på tvätteriet. Du kan även tvätta dina arbetskläder hemma, men då måste de tvättas separerat från andra kläder. Var noga med att följa butikens instruktioner för tvätt.
- Du får aldrig använda dina arbetskläder och arbets skor utanför arbetsplatsen. Inte heller på väg till och från arbetet eller om du lämnar butiken för lunch.

3.2.5 HYGIENREGLER VID HANTERING AV OFÖRPACKADE LIVSMEDEL

- Armbandsur, halsband, ringar och örhängen är inte tillåtet att bära. Det gäller även om du har engångshandskar över ringarna.
- Synlig piercing som smycken i näsa, läppar, ögonbryn, mun, öron eller andra "öppna" ställen är inte tillåtet.

- Lösögonfransar och förlängning av fransar är inte tillåtet i hygienutrymmen och är inte lämpligt vid hantering av oförpackade livsmedel.
- Naglar ska vara kortklippta och välskötta. Nagellack är inte tillåtet, inte heller ofärgat lack. För den som hanterar oförpackade varor är det heller inte tillåtet att ha lösnaglar, gelénaglar eller liknande.
- Informera din arbetsledare om du har sår på händerna, så ni tillsammans bedömer vilket arbete som kan utföras och om det räcker med ett vattentåligt plåster och engångshandskar.
- Håret ska vara uppsatt och hårskydd eller huvudbonad ska användas. Skyddet ska sitta så att håret hålls samlat och täcker hårfästet runt ansiktet.
- Det är inte tillåtet att äta eller dricka på annat ställe än i pausrummet eller på anvisad plats som din arbetsledare bestämt.
- Att röka, snusa eller tugga tuggummi är inte tillåtet under arbetets gång annat än i pausrummet eller på en särskild plats utomhus som din arbetsledare har bestämt.

3.2.6 HÄLSOKONTROLL

Beslut om hälsokontroll eller uppföljning av hälsokontrollen ska göras årligen, antingen genom att du lämnar in en ny hälsodeklaration eller att du och din chef pratar om din hälsa på medarbetarsamtalet. Om du som medarbetare visar något tecken på att inte vara frisk, kontakta din arbetsledare, företagshälsovården eller hälsocentral för råd.

Du kan också behöva göra en hälsokontroll om du eller din arbetsledare misstänker att du bär på någon smitta, till exempel om du varit långvarigt magsjuk, haft diarré under längre tid eller har sår som inte läker.

3.2.7 DET HÄR GÄLLER NÄR DU BLIR SJUK

Du som butiksmedarbetare, måste informera din arbetsgivare om du har en sjukdom, bär på en bakterie eller ett virus som kan påverka livsmedel, till exempel diarré, förkylning med snuva. Din chef bestämmer om du bör stanna hemma eller kan arbeta i butiken, men då med arbetsuppgifter som inte påverkar livsmedel. Om du har magsjuka med kräkningar eller diarré måste du som regel alltid stanna hemma. Vid sjukdom som kan spridas via livsmedel ska råd från vården alltid följas.

3.2.8 RUTIN VID SMITTPÅRNINGSPLIKTIGA SJUKDOMAR

Smittspårningspliktiga virus och bakterier, till exempel salmonella, kan finnas i kroppen utan att vi får symptom. Det finns en ökad risk att bli smittad vid besök i vissa högriskländer, både inom och utanför Europa. Ofta kan vatten och is vara en källa till att man blir smittad. Primärvården kan svara på vad som gäller för varje enskilt land och vilka rekommendationer som gäller för att undvika smitta under utlandsvistelsen.

Din chef kan uppmana dig att kontakta företagshälsovården eller hälsocentralen, för en rutinkontroll efter vistelse i högriskländer. Tänk på att du kan bära på smitta utan att själv bli sjuk, till exempel om anhöriga eller reskamrater har blivit sjuka. I väntan på eventuellt provsvar får du hantera öppna livsmedel om du känner dig frisk.

Du som jobbar i butik och misstänker att du har fått en smittspårningspliktig sjukdom, till exempel salmonella, är skyldig att informera din närmsta chef om det. Då måste du lämna ett avföringsprov till läkare. I väntan på provsvar får du inte hantera öppna livsmedel. Visar provet på att du har en smittspårningspliktig sjukdom blir du oftast sjukskriven. Vid sjukdom som kan spridas via livsmedel ska råd från vården följas. Om du känner dig frisk eller inte har några symptom kan du efter samråd med läkare och din chef få arbetsuppgifter som innebär att du inte hanterar oförpackade livsmedel på din arbetsplats. En del personer kan vara smittbärare mycket länge.

Om det har konstaterats att du har till exempel salmonella måste du lämna avföringsprov, tills ett negativt provsvar uppnås. Provsvaret måste vara negativt för att du som hanterar oförpackade livsmedel ska kunna återgå till ditt ordinarie arbete.

EXEMPEL PÅ ANDRA SMITTSPÅRNINGSPLIKTIGA SJUKDOMAR

Du kan också behöva ta prover om du eller din chef misstänker att du har någon annan smittsam maginfektion, som Campylobacter och Shigella med flera. För mer information om smittsamma sjukdomar och de åtgärder som ska vidtas:

→ [SE FOLKHÄLSOMYNDIGHETEN \(FOLKHÄLSOMYNDIGHETEN.SE\)](https://www.folkhalsomyndigheten.se)

→ [SE BEHANDLINGSSTÖD OCH SMITTSKYDD PÅ VÅRDGIVARGUIDEN \(VARDGIVARGUIDEN.SE/KUNSKAPSSTOD/SMITTSKYDD\)](https://www.folkhalsomyndigheten.se/kunskapsstod/smittskydd)

3.2.9 HÄLSODEKLARATION

När du börjar en anställning ska du lämna in en hälsodeklaration till din arbetsgivare. Efter det gör du en avstämning varje år, antingen genom att du lämnar in en ny hälsodeklaration eller att du och din chef pratar om din hälsa på medarbetarsamtalet. Ett bra tillfälle att fylla i hälsodeklarationen är vid medarbetarsamtalet varje år, se bilaga 5a Hälsodeklaration.

Du som medarbetare ska då få information om att dina uppgifter måste vara sanna och du får skriva under med din namnteckning. Hälsodeklarationen hanteras som konfidentiell handling, vilket innebär att ingen annan än du och din arbetsledare har rätt att se den.

Använd gärna bilaga 5b för att dokumentera att alla medarbetare gjort den årliga uppföljningen. Detta dokument kan användas vid kontroll.



Sammanfattning

- Alla medarbetare ska ha kunskap om vilka rutiner som gäller för personlig hygien.
- För att de livsmedel som säljs ska vara säkra måste den som arbetar i butik följa de riktlinjer som finns gällande sin personliga hygien.
- Händerna ska tvättas flera gånger om dagen, engångshandskar bör användas.
- Arbetskläderna skall vara rena, bytas varje dag för de som hanterar oförpackat och efter behov eller minst varje vecka för andra medarbetare. Arbetskläderna får inte användas utanför arbetsplatsen.
- Vid hantering av oförpackade livsmedel ska håret vara uppsatt och huvudbonad ska användas.
- Naglarna ska vara kortklippta och utan nagellack. Ringar, örhängen, piercing-smycken, lösnaglar eller lösögonfransar är heller inte tillåtet.
- Det finns särskilda regler om du blir sjuk.
- Din arbetsledare kan begära att du går igenom en hälsokontroll och vid behov rekommendera att du kontaktar hälsocentralen för att lämna prover vid misstänkt sjukdom.

4.0

HACCP



4.0 | HACCP

Alla butiker som säljer mat och dryck har ett ansvar för att varorna som säljs är säkra. Därför måste butiken ha kontroll på både leverantörer och livsmedel, så att allt sköts enligt reglerna och att maten behandlas på ett sätt som inte innebär hälsofaror. HACCP står för Hazard Analysis and Critical Control Points och kan sammanfattas som en metod för att identifiera faror i verksamheten och förebygga att risker uppstår samt för att styra de kritiska delarna i hanteringen. För mer information se bilaga 6 HACCP.



4.1 Butikens egenkontrollprogram

För att kunna erbjuda kunder säkra livsmedel måste den egna verksamheten kontrolleras. Det ska ske genom ett särskilt egenkontrollprogram, anpassat för butiken. För att egenkontrollprogrammet ska vara effektivt, måste butiken först kartlägga vilken hantering av livsmedel som sker i butikens olika avdelningar. Här går att läsa om de steg som ska ingå i den kartläggning som ligger till grund för hur butiken utformar sitt egenkontrollprogram.

1. SKAPA FLÖDESSCHEMAN

Flödesscheman är överskådliga ritningar som tydligt visar vilka olika processteg som de olika typerna av livsmedel kommer att passera när de hanteras i butiken. Exempel på flödesscheman finns i bilaga 6 HACCP.

2. GÖRA EN FAROANALYS

Alla butiker som hanterar och säljer livsmedel behöver göra en faroanalys på sina flöden, men de som bereder, behandlar, bearbetar eller märker livsmedel måste upprätta och genomföra en mer omfattande faroanalys. Utgångspunkten för faroanalysen ska vara de flöden som identifierats i verksamheten. Målsättningen är att identifiera vilka faror som kan påverka ett livsmedel, hur allvarliga konsekvenserna kan bli samt hur sannolikt det är att de inträffar.

Faroanalysen ska innehålla en riskvärdering över de faror som kan finnas i varje steg som ett visst livsmedel går igenom i butiken. De faror som kan uppstå delas in i allergena-, mikrobiologiska-, kemiska- och fysiska faror. Faroanalysen har till syfte att identifiera de faror för konsumenten som hanteringen kan eller kommer att innebära i de olika processtegen i flödesschemat. Man får också fram vilka faror som finns i hanteringen. Baserat på allvarlighetsgrad på de faror som identifierats utarbetas ett kontrollsystem som ska säkerställa att farorna hålls på en säker nivå. Mätpunkterna delas in i tre kategorier:

GF = Grundförutsättning.

CP = Kontrollpunkt.

CCP = Kritisk styrpunkt.

Kraven på hur ofta en kontroll ska göras och vad som behöver dokumenteras skiljer sig mellan GF, CP och CCP.

Förslag på lämplig kontroll- och dokumentationsfrekvens finns i bilaga 6 HACCP.

FÖR MER
INFORMATION
SE BILAGA 6
HACCP

3. ANVÄNDA HACCP

HACCP består av flödesschema, värderingsmatris och faroanalys som resulterar i grundförutsättningar (GF), kontrollpunkter (CP) och kritiska stympunkter (CCP). I butikens egenkontrollprogram säkerställs att HACCP är effektiv och fungerar, både vid olika förändringar och över tid.

4. VERIFIERA OCH VALIDERA HACCP

Butikens HACCP-system bör verifieras genom tester och utvärderingar samt valideras, det vill säga säkerställas, så att målet med säkra livsmedel uppnåts. Detta bör göras minst årligen eller vid behov. Behov kan uppstå när verksamheten väsentligen ändras exempelvis om nya produkter börjar tillverkas, nya flöden tillkommer eller slutar med en viss verksamhet så att kontrollpunkter blir onödiga. HACCP-systemet ska alltid vara anpassat till butikens verksamhet.

4.2 Att bedöma leverantörer

Vid inköp av livsmedel ska butiken eller kedjan göra en leverantörsbedömning för att säkerställa att leverantören lever upp till lagstiftningen och de krav som butiken/butikskedjan ställer.

CENTRALT GODKÄNDA LEVERANTÖRER

Varje butikskedjas huvudkontor har ansvar för att bedöma de leverantörer som kedjan köper varor av centralt. Det gäller även när avtalet styrs från centralt håll men varorna levereras direkt till butik.

LOKALT GODKÄNDA LEVERANTÖRER

Butiker som köper varor direkt av en leverantör som inte är centralt godkänd av butikskedjan man tillhör måste kvalitetssäkra leverantören själv. Butiken måste då ställa krav på att leverantören:

- Lever upp till lagstiftning gällande livsmedelssäkerhet och redlighet, till exempel korrekt märkning.
- Respekterar och följer butikens och kedjans riktlinjer samt policybeslut.
- Känner till och agerar efter de återkallelserutiner som butiken och kedjan har.
- Har ett effektivt spårbarhetssystem så att defekta varor snabbt kan lokaliseras och plockas bort för att förhindra att människor kommer till skada.

Butiken ansvarar för löpande uppföljningar gentemot lokala leverantörer och att det alltid finns korrekta och gällande avtal med dessa leverantörer på plats i butiken. Butiken ska ha en förteckning över sina lokalt godkända leverantörer, som uppdateras regelbundet.

4.3 Livsmedelsfusk

Livsmedelsfusk är avsiktliga överträdelser av livsmedelslagstiftningen, som vilseleder konsumenterna och som görs för egen ekonomisk vinning. Detta kan även kan innebära hälsofara.

Alla typer av livsmedel kan användas för livsmedelsbedrägerier och fusk. Denna typ av företeelse kan förekomma i alla delar av livsmedelskedjan och drabba både konsumenter och livsmedelsföretag inom och utanför Sverige.



EXEMPEL PÅ NÅGRA AV DE VANLIGASTE KATEGORIER AV LIVSMEDELSBEDRÄGERIER/FUSK:		
Substitution:	En process där ingredienser, näringsämnen, livsmedel eller delar av ett livsmedel byts ut mot en helt annan eller billigare variant.	<i>Till exempel infärgad fläskfilé som säljs som oxfilé, falsk saffran, hästkött i lasagne.</i>
Dölja/kamouflera:	En process där en ingrediens av låg kvalitet döljs eller kamoufleras.	<i>Till exempel dyrt durumvetemjöl som egentligen bara innehåller "vanligt" vetemjöl, korv med hög kötthalt där inte allt är "kött".</i>
Otillåten berikning:	En process där okända och/eller odeclarerade ämnen tillsätts för att förbättra livsmedlets kvalitet och/eller egenskaper.	<i>Till exempel okontrollerad tillsats av vitaminer, mineraler, eller liknande, som i värsta fall kan leda till förgiftning.</i>
Förfalskning:	Intrång mot immateriella rättigheter såsom varumärken.	<i>Det vill säga piratkopior som säljs i liknande förpackningar men som inte alls behöver innehålla samma ingredienser som originalet.</i>
Felaktig märkning:	Falska påståenden eller förvanskning av livsmedelsinformation. Medvetet eller omedvetet.	<i>Till exempel fel ursprungsmärkning, otillåtna symboler, fel mängder, skyddade beteckningar.</i>
Gråa- och svarta marknader samt förfalskning:	<p>Produktion av falska livsmedel.</p> <p>Stöld och försäljning av stulna livsmedel.</p> <p>Släppa ut livsmedel på marknaden utanför den del av livsmedelskedjan som står under kontroll av myndigheter.</p> <p>Framställning eller användning av falska dokument.</p> <p>När någon avsiktligt ger felaktig information om ett livsmedel till exempel vad gäller: art, sammansättning, kvantitet, hållbarhet, ursprungsland eller framställnings- eller produktionsmetod.</p> <p>Olaglig slakt och försäljning av kött från sådan slakt.</p> <p>Försäljning av livsmedel som är klassat som avfall, eller att använda sådant avfall vid framställningen av livsmedel.</p>	

HUR KAN FUSK ELLER BEDRÄGERI UPPTÄCKAS I BUTIK?

- Var uppmärksam på extremt låga priser på varor som normalt är dyra att framställa/tillhandahålla.
- Kontrollera till exempel märkningen och kontrollnumret på varor som har ett mervärde.
- Reagera när det saknas viktiga dokument såsom salmonellintyg på utländskt kött, kyckling med mera.

AGERA PÅ DETTA SÄTT OM DU MISSTÄNKER FUSK

Följ din kedjas egna rutiner gällande livsmedelsfusks.

Om fusket handlar om primärprodukter eller primärproduktion är det Länsstyrelsen som ska kontaktas. Med primärproduktion menas odling och skörd av vegetabilier, mjölkproduktion, äggproduktion, uppfödning och produktion av livsmedelsproducerande djur före slakt.

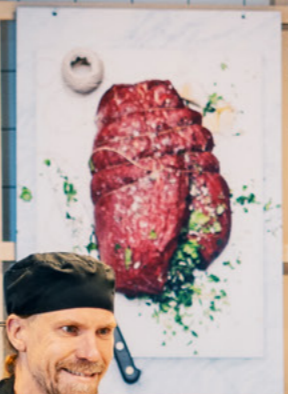
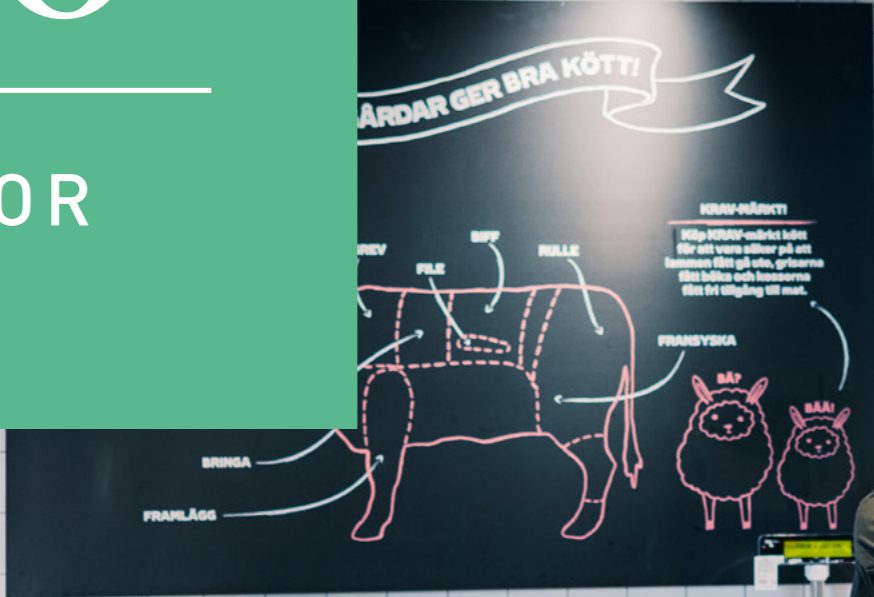
Om fusket handlar om livsmedel är det Livsmedelsverket som ska kontaktas.

Sammanfattning

- För att en livsmedelsbutik ska kunna erbjuda sina kunder säkra livsmedel och redlighet ska butiken ha ett egenkontrollprogram, som är anpassat för butiken.
- För att skapa egenkontrollprogrammet ska butiken först göra en kartläggning med flödesschema och faroanalys där man använder sig av HACCP-metoden.
- Varje butikskedjas huvudkontor har ansvar att utföra leverantörsbedömningar för centralt inköpta varor.
- Butiker som gör egna inköp av livsmedel genom leverantörer som inte är centralt kvalitetssäkrade har ansvar för att de leverantörerna lever upp till gällande lagstiftning, butikens/kedjans riktlinjer, policybeslut och återkallelserutiner.
- Var uppmärksam på livsmedelsbedrägerier. Var noggrann i leverantörsbedömningen, ha koll på spårbarhet och mottagningskontroll.
- Följ din kedjas rutiner vid misstanke om fusk/bedrägerier.

Deli

5.0
VAROR



TRE SKÅL ATT VÄLJA SVENSKT KÖTT.

5.0

VAROR

Under livsmedlets väg – in i butiken, upp på hyllan, under beredning, tillagning, nedkylning, paketering och till dess att livsmedlet slutligen hamnar i kundens matkasse – kommer det att påverkas på olika sätt. Här får du veta allt om butikens ansvar för varorna i butiken.



5.1 Temperaturmätning

Rätt temperatur i ett livsmedel kan vara avgörande för om det är säkert. Det gäller särskilt för de varor som kräver en viss förvaringstemperatur. Därför är det viktigt att butikens medarbetare kontrollerar att temperaturerna är de rätta och mätningen sker på rätt sätt.

VÄLJ RÄTT TERMOMETER

När butiken utför en temperaturmätning ska rätt termometer användas. Butiken kan använda olika termometrar, som IR-termometer eller instickstermometer/trådgivare. För dokumenterande kontroller krävs en spårbart kalibrerad eller kontrollerad termometer.

IR-termometer

En IR-termometer är snabb och kan vara bra när butiken ska kontrollera ankommande varor och utföra kontroll av kyl- och frysdiskar. Men en IR-termometer är inte lika tillförlitlig som en instickstermometer och bör därför användas för att få en indikation än ett exakt resultat.

Faktorer som kan påverka resultatet vid mätning med IR-termometer är typ av förpackningsmaterial eller omgivande ytors temperatur. Vid användning av IR-termometer mäts yttemperaturen genom att termometern riktas mot en vara. Rikta inte IR-termometern mot metall eller glansiga förpackningar för att undvika att mäta temperaturen på det ljus som eventuellt reflekteras i ytan och få ett felaktigt värde. Vid avvikelse ska alltid kontroll göras med instickstermometer.

Instickstermometer/trådgivare

När butiken ska utföra dokumenterande egenkontroller bör en instickstermometer/trådgivare användas. Det är nödvändigt för att till exempel kunna kontrollera kärntemperaturen i produkten. Termometern som används ska vara kalibrerad eller kontrollerad mot en referenstermometer.

Placera termometern mellan förpackningarna/produkterna och se till att temperaturgivaren täcks så mycket som möjligt. Genom att reducera luftvolymen blir mätningen så korrekt som möjlig. Vid en avvikande temperatur på mer än 20% från angiven temperatur på produkt behöver en förstörande mätning göras. En förstörande mätning sker direkt i produkten genom att temperaturgivaren (stickan) sticks in i förpackningen. Kassera därefter den kontrollerade konsumentförpackningen.

Var noggrann med att rengöra stickan till instickstermometern mellan de olika användningstillfällena, särskilt om den används till olika produkter. Diska med handdiskmedel och varmt vatten, eller använd desinfektionsservett eller annat bakteriedödande medel på rent papper.

På kylar och frysar som har automatisk temperaturövervakning behöver manuell dokumenterad kontroll inte ske lika ofta som på kylar och frysar som saknar detta, dock minst en gång per månad.

Mätpunkter:

- Mottagningskontroll av kyl- och frysvaror.
- Samtliga kylar och frysar, inklusive lösa punktkylar och punktfrysar där livsmedel exponeras eller förvaras.
- Kyl- och frysrum.
- Tillagning.
- Nedkylning.
- Återuppvärmning.
- Varmhållning.

Gränsvärde:

Följ alltid den temperaturangivelse som anges på förpackningen. Det är vanligt att gränsvärdena nedan sätts, men observera att även andra gränsvärden kan förekomma:

- Fisk i lösvikt och råa kräftdjur max +2°C
- Packad fisk och skaldjur max +4°C
- Röpta och gravade fiskprodukter, kokta kräftdjur max +4°C
- Köttfärs och råkorv max +4°C
- Färsk fågel max +4°C
- Chark, mjölk, ost, känsliga bakverk, färdigmat med mera max +8°C
- Djupfrysta produkter min -18°C*

*-18°C, eller kallare

ANKOMST

Mät temperaturen på ankommande kyllda och frysta produkter.

Om man inte vill sticka igenom en förpackning kan man börja med att mäta temperaturen mellan två butiksförpackningar. Om temperaturen avviker från gränsvärdet (mer än 20 %) – mät om. Om temperaturen fortfarande avviker behöver du öppna en kundförpackning för att kontrollera kärntemperaturen i produkten.

Dokumentera kontrollen och notera eventuella korrigerande åtgärder. Hantera produkter som är för varma enligt butiken/kedjans rutiner.

KYL-/FRYSDISKAR OCH KYL-/FRYSRUM

För att få ett riktmärke, mät temperaturen på flera ställen i kyl-/frysdisken eller kyl-/frysrummet och jämför med kylan/frysens aviserade temperatur. Mät till exempel på botten vid inkommande kyla, mellan produkterna och ovanpå produkterna. Observera att det är produktens temperatur i disken/rummet som är relevant, även vid avfrostning. Dokumentera kontrollen och notera eventuella korrigerande åtgärder.

TILLAGNING

Mät temperatur i kärnan av det tillagade livsmedlet. Mat som tillagas ska i regel uppnå minst +72°C. Undantag är till exempel helt nötkött och sous vide-rätter där temperaturen ska gå upp till minst +60°C. Hel fisk eller fiskfilé ska nå en kärntemperatur på +50°C till +60°C beroende på vilken typ av fisk det är. Dokumentera kontrollen och notera eventuella korrigerande åtgärder.

NEDKYLNING

Vid nedkylning av mat måste man mäta temperaturen för att säkra att livsmedlet kyls ner snabbt. All mat måste inom fyra timmar efter avslutad tillagning vara nedkyld till max +8°C i kärnan. Dokumentera kontrollen och notera eventuella korrigerande åtgärder.

ÅTERUPPVÄRMING

Om en maträtt behöver återuppvärmas ska det ske snabbt, annars ökar risken för tillväxt av de mikroorganismer som eventuellt överlevt tillagningen. Man bör aldrig återuppvärma en produkt mer än en gång. Mät temperatur i kärnan av det tillagade livsmedlet. Mat som återuppvärms ska i regel uppnå minst +72°C. Hel fisk eller fiskfilé ska nå en kärntemperatur på +50°C till +60°C beroende på vilken typ av fisk det är. Dokumentera kontrollen och notera eventuella korrigerande åtgärder.

VARMHÅLLNING

Mät kärntemperaturen där det är möjligt, det vill säga i diskar med öppen hantering, i varmt kök, i varmmatsbuffé med mera. För förpackade produkter som är i värmeskåp för varmhållning ska yttemperaturen mätas med trådgivare mellan två förpackningar. Om den mätningen visar för låg temperatur, gör en förstörande mätning och kassera därefter produkten.

Sammanfattning

- Använd en kalibrerad termometer eller en termometer som är kontrollerad mot en referenstermometer.
- Instickstermometer passar för dokumenterande egenkontroller av till exempel kärntemperaturen i produkter och vid osäkerhet efter en mätning med trådgivare mellan produkter.
- Mät temperaturen enligt butikens rutin när ett livsmedel ankommer, vid förvaring, exponering samt när livsmedlet hettas upp, kyls ned och varmhålls och vidta korrigerande åtgärder vid avvikelser i temperatur. Dokumentera temperaturer, avvikelser och åtgärder.

5.2 Ankomst-/Mottagningskontroll

När varorna kommer till butiken ska en medarbetare göra mottagningskontroll så fort som möjligt. Det handlar om att kontrollera att det är rätt produkter, att undersöka att förpackningarna är hela, att varorna är i gott skick och att de har transporterats till rätt plats.

5.2.1 ALLMÄNT OM KONTROLL VID ANKOMST/MOTTAGNING

- Kontrollera att det är rätt produkt och att den uppfyller butikens krav och specifikationer.
- Kontrollera att förpackningarna är hela och att det inte finns spår efter skadedjur.
- Kontrollera att varan är i gott skick.
- Dokumentera eventuella avvikelser och vidtagna åtgärder på blankett eller digitalt.
- Transportera varorna till sina platser omedelbart efter mottagningskontrollen.

PÅFYLLNING OCH EXPONERING

- Kontrollera datummärkningen, det vill säga bäst före-datum, alternativt sista förbrukningsdag.
- Kontrollera att produkten är rätt märkt.

5.2.2 KYLDA LEVERANTÖRSFÖRPACKADE PRODUKTER

- Mät temperaturen direkt vid varje leverans. IR-termometer ger bara en indikation på om temperaturen behöver mätas om med en instickstermometer.
- Om större avvikelse, mer än 20 % från det angivna värdet, indikeras av IR-mätningen ska kärntemperaturen mätas med instickstermometer eller trådgivare.

- Välj ut pallar att testa vid varje leverans. Plocka ut stickproven diagonalt på utvald pall, det vill säga topp, mitten och botten. Förslag på lämpliga kylvaror att kontrollera; exempelvis färskt kött, färsk fisk, färsk kyckling, kokt köttpålägg.
- Temperaturen ska i första hand mätas mellan två förpackningar. Använd en kalibrerad och ren instickstermometer. Om temperaturen avviker från gränsvärdet (mer än 20 %) – mät om. Om temperaturen fortfarande avviker behöver du öppna en kundförpackning för att kontrollera kärntemperaturen i produkten. Dokumentera kontrollen och notera eventuella korrigerande åtgärder. Hantera produkter som är för varma enligt butikens/kedjans rutiner.
- Kontrollera att förpackningarna är hela och att det inte finns spår efter skadedjur.
- Kontrollera att varan är i gott skick.
- Transportera varorna till sina platser omedelbart efter kontrollen.
- Dokumentera kontrollen enligt butikens rutiner på blankett eller digitalt.

5.2.3 DJUPFRYSTA PRODUKTER

Frysta varor ska förvaras i temperaturer kallare än -18°C. De ska hanteras, lagras och transporteras på ett sådant sätt att temperaturen i produkten inte överskrider. Det innebär att produkt- och lufttemperaturen i distributionskedjan måste vara kallare än -18°C. Däremot är en kortvarig stegring av produkttemperaturen till -15°C under transport eller avfrostning av frysar accepterat, men inte varmare än -15°C. Kontrollera temperaturmärkningen från leverantören.

- Förslag på lämpliga frysvaror att kontrollera; exempelvis frysta grönsaker, glass, frysta bakverk, styckfrysta skaldjur.
- Kontrollera att produkten är rätt märkt.
- Kontrollera datummärkning.
- Dokumentera kontrollen enligt butikens rutiner på blankett eller digitalt.
- Kontrollera att förpackningarna är hela och att det inte finns spår efter skadedjur.
- Kontrollera att varan är i gott skick.
- Transportera varorna till sina platser omedelbart efter kontrollen.

5.2.4 FRUKT OCH GRÖNSAKER

- Kontrollera att det är rätt produkt och att den uppfyller butikens krav och specifikationer.
- Kontrollera att förpackningarna är hela och att det inte finns spår efter skadedjur, framför allt insekter. Kontrollera även mellan olika frukt- och grönsakslådor.
- Kontrollera om det finns ruttna eller mögelangripna produkter och rensa bort dessa.
- Kontrollera att produkten är rätt märkt. Uppmärksamma att de ekologiska produkterna är korrekt märkta och hålls isär från de konventionella produkterna.
- Transportera varorna till sina platser omedelbart efter kontrollen.

5.2.5 EU-EKOLOGISKA PRODUKTER

Vid leverans till butik ska följande information finnas tillgänglig på konsumentförpackning, storförpackning eller i ett följedokument:

- Namn och adress på företaget, eller i förekommande fall på ägaren eller säljaren av produkten.
- Produktens benämning försedd med en hänvisning till ekologisk produktion.
- Namn eller kodnummer för det kontrollorgan som avsändande företag är underställt.

Med storförpackning menas distributionsförpackning som används vid transport från lager och leverantör till butik, även kallat kolli. Om spårbarhetsinformationen läggs som ett följedokument ska det tydligt kunna kopplas till produktens förpackning. Följedokumentet kan vara digitalt.

Vid mottagningskontrollen ska butiken kontrollera att ekologiska livsmedelsförpackningar inte är skadade eller brutna. Detta för att säkerställa att innehållet inte kan ha bytts ut eller ha förfalskats.

Håll isär ekologiska produkter från konventionella produkter.

Sammanfattning

- När varorna kommer till butiken ska butiken göra en ankomst-/mottagningskontroll enligt butikens rutiner.
- Kontrollera bland annat att det är rätt produkt, att den uppfyller butikens krav och specifikationer, att förpackningarna är hela, att det inte finns spår av skadedjur och att produkterna är rätt märkta.
- Varorna ska transporteras till rätt plats omedelbart efter mottagningskontrollen.
- Det är särskilt viktigt att kontrollera temperaturen på kylda och frysta varor så snabbt som möjligt vid ankomst.

5.3 Hantering av produkter

När varorna är på plats i butiken gäller det att hantera dem på ett säkert sätt. Särskilt noga är det med oförpackade livsmedel.

5.3.1 ALLMÄNT OM ATT HANTERA OFÖRPACKADE LIVSMEDEL

- Håll isär arbetsbänkar och redskap för tillagade och ätfärdiga livsmedel från råa.
- Var noga med att skilja de konventionella livsmedlen från de ekologiska.
- Om det görs en paus i arbetet, säkerställ att kyl- och frysvaror ligger i ett kyl- eller frysutrymme, och inte framme i rumstemperatur.
- Rengöring av knivar, skärbrädor och övriga redskap ska ske vid byte av råvara och vid arbetets slut.
- Obehöriga utan skyddskläder får inte vistas i lokaler där hantering av oförpackade livsmedel pågår.
- Föremål som; mobiltelefon, glasflaskor, handväskor, egen mat med mera ska inte förekomma i de utrymmen där butiken hanterar oförpackade livsmedel.

5.3.2 ALLMÄNT OM AVEBALLERING AV PRODUKTER

- Ta bort ytterförpackningar från varorna så att eventuell smuts inte följer med produkterna in i de rena utrymmena.
- Om butiken tar emot en plastpall eller bur med varor i kartong och svepfilm, ta bort filmen innan ni ställer in pallen eller buren i ett förvaringsutrymme med rena förpackningar.

5.3.3 ALLMÄNT OM ATT PAKETERA PRODUKTER TILL FÖRSÄLJNING ELLER TILL LAGRING

- Paketera olika typer av livsmedel i utrymmen som är lämpliga för det.
- Håll den utrustning och de maskiner butiken använder för paketering rena och i gott skick.
- Tänk på risken för kontaminering. Förvara öppnat emballage butiken använder för paketering av till exempel kött- och fiskprodukter hygieniskt, upp och ner i kyla och på en särskild plats.
- Kylkedjan får inte brytas, paketera därför livsmedel i direkt anslutning till styckning, delning och beredning.
- Spårbarhet är viktig för alla livsmedel. Ange därför till exempel bäst före-datum eller batchnummer vid lagring.
- Alla förpackade produkter ska märkas enligt den lagstiftning som gäller.

5.3.4 KYLDA LEVERANTÖRSFÖRPACKADE PRODUKTER**5.3.4.1 Att lagra kylda leverantörsförpackade produkter**

- Det är aldrig tillåtet att lagra varor direkt på golvet, oavsett vara.
- Arbete efter principen "först in först ut", FIFO.
- Följ producentens förvaringsanvisning som står på förpackningen. Är produkten märkt med +8°C betyder det att den ska förvaras så att den håller maximalt +8°C genom hela varukedjan.

TABELL 1: FÖRVARING KYLDA LEVERANTÖRSFÖRPACKADE PRODUKTER

Färser, inälvsmat och rå korv Färskt fågelkött Packad färsk fisk, gravad fisk, rökt fisk och kokta kräftdjur	Ska förvaras enligt märkning, eller vid högst +4° C.
Färdiglagad mat, mejeriprodukter samt övrig kött och chark	Ska förvaras enligt märkning, eller vid högst +8° C.

5.3.4.2 Exponering av kyllda leverantörsförpackade produkter

- Exponera kyllda produkter i högst den temperatur som står på förpackningarna.
- Varorna får inte överskrida "load-line", det vill säga den högsta packlinjen.
- Arbeta efter rutinen "först in först ut", FIFU.
- Kontrollera löpande datumet på produkterna.
- Vid märkning, kontrollera att symboler, skyltar med mera står vid rätt produkter.

Tänk på att

- När butiken packar upp förpackade kylvaror, tänk på att kylkedjan inte ska brytas under en längre tid. Att vara snabb vid upppackningen är därför mycket viktigt.
- Hantera speciellt känsliga varor i max +4°C. Till exempel gravad och kallrökt lax, köttfärs, inälvsmat, färsk kyckling och opastöriserade ostar.

5.3.5 DJUPFRYSTA PRODUKTER**5.3.5.1 Lagring av djupfrysta produkter**

- Följ producentens förvaringsanvisning som står på förpackningen, det ska vara -18°C eller kallare.
- Förvara inte oförpackade varor i frysar eller frysrum.
- Återförslut brutna förpackningar vid förvaring i frysar eller frysrum.
- Fyll alltid på enligt principen "först in först ut", FIFU.
- Se till att alla produkter som lagerhålls i frysar är korrekt märkta.
- Lagra aldrig produkterna direkt på golvet.

5.3.5.2 Exponering av djupfrysta produkter

- Exponera frysta varor enligt producentens förvaringsanvisning.
- Se till att alla frysta produkter är korrekt märkta.
- Fyll inte på livsmedel över "load-line", det vill säga den högsta packlinjen.
- Vid märkning, kontrollera att symboler, skyltar med mera står vid rätt produkter.

5.3.6 KOLONIAL**5.3.6.1 Lagring av kolonialvaror**

- Lagra aldrig produkterna direkt på golvet.
- Lagra aldrig djurfoder, kemikalier, blomjord och liknande som kan påverka livsmedel negativt i närheten av livsmedel.

5.3.6.2 Exponering av kolonialvaror

- Exponera aldrig varor direkt på golvet.
- Exponera aldrig djurfoder, blomjord och likande som kan påverka livsmedel negativt i närheten av livsmedel.
- Kemiska produkter som kan sprida stark doft bör inte placeras i närheten av torra livsmedel, då dessa kan ta smak.
- Brandfarliga varor ska förvaras i brandsäkert skåp. Aerosoler och vätskebehållare, mindre än 15 ml/förpackning, får förvaras fritt på hyllan.
- Arbeta efter principen "först in först ut", FIFU. Ha kontroll på utgångsdatum.
- Vid märkning, kontrollera att symboler, skyltar med mera står vid rätt produkter.

5.3.7 FRUKT OCH GRÖNSAKER**5.3.7.1 Lagring av frukt och grönsaker – paketerat och lösvikt**

- Följ förvaringsanvisningarna på förpackningarna till frukt och grönsaker om sådana finns.
- Förvara inte frukt och grönsaker i samma kyl som oförpackade animaliska råvaror.
- Förvara opaketerade ekologiska frukter och grönsaker på så vis att direktkontakt inte uppstår med opaketerade konventionella frukter och grönsaker.
- Se till att rena frukter och grönsaker är tydligt separerade från varor med jordrester.
- Förvara emballage som används för paketering av grönsaker på ett hygieniskt sätt.
- Kassera direkt frukter och grönsaker med mögelangrepp.
- Förvaring av produkter, kartonger med produkter eller förpackningsmaterial får aldrig ske direkt på golvet, gäller även golv i kylar.

5.3.7.2 Exponering av frukt och grönsaker – paketerat och lösvikt

- Förvara all frukt och grönsaker som är märkt med en särskild temperatur/förvaring enligt anvisningen på förpackningen.
- Exponera frukt och grönsaker separerat från övriga livsmedel.
- Exponera grönsaker med jordrester separerat från övrig frukt och grönsaker.
- Skölj eller tvätta frukt och grönsaker som ska delas eller skivas eller användas till juice eller smoothies.
- Paketera och märk delade frukter och grönsaker enligt märkningsrutin i kapitel 5.6.3.
- Exponera delad/beredd frukt och grönsaker i kyla, max +8°C. Delade rotfrukter som vitkål, rotselleri, pumpa och liknande kan förvaras i sval- till rumstemperatur, +12°C till +20°C.
- Kontrollera produkter med bäst före-datum.
- Kundvågar – för butiker med lösviktsförsäljning ska det finnas tillgängliga och kalibrerade kundvågar så att kunder kan väga sina varor innan köpet.

Hantering av EU-ekologiska varor i lösvikt – allmänt:

- Kontrollera ankommande varor så de är korrekt märkta med symboler samt kontrollorganets namn eller kodnummer i såväl konsumentförpackningar som storförpackningar.
- Hålla isär från konventionella produkter i hela hanteringskedjan från det att produkter kommer in i verksamheten, lagras, exponeras och säljs.
- Undvika kontamination och sammanblandning av andra produkter.

Svinnlådor och svinnpåsar

Frukt och grönsaker som är lätt kantstötta eller defekta får butiksförpackas i förslutna, lämpliga förpackningar och säljas till ett nedsatt pris. Dock ska det finnas en märkning på skylt eller låda med texten "Produkt avsedd för bearbetning" eller "Ät snart". Information om klass, land med mera behöver inte anges på dessa lådor.

5.3.7.3 Lagrings- och exponeringstemperaturer för hela oberedda frukt och grönsaker

Frukt och grönsaker är känsliga. Fel temperatur vid förvaringen kan snabbt leda till att produkterna förlorar i kvalitet och hållbarhet. Till höger ser du lämpliga temperaturer för lagring och exponering av frukt och grönsaker.

TABELL 2: FÖRVARING FRUKT OCH GRÖNSAKER

VARUSLAG	REKOMMENDERAD TEMPERATUR* VID	KOMMENTAR
Gurka, tomat och paprika	+12°C till +20°C	För kall temperatur medför att gurka blir mjuk och vattnig, tomat blir matt i skalet.
Blom- och stjälgroönsaker	+1°C till +20°C	Blir matta i skalet vid för låg temperatur, vissnar ihop.
Bananer	+13°C till +20°C	Blir gråaktig i skalet vid för låg temperatur och mognadsprocessen avstannar.
Exotiska frukter	+12°C till +20°C	
Lök	+1°C till +20 °C	
Avokado och melon	+8°C till +20°C	
Potatis	+4°C till +20°C	Känslig för ljus. Blir sötaktig vid lägre temperatur. Om potatisen är grön har den utsatts för ljus och kan ha en förhöjd solaninhalt.
Bladgrönsaker (ej skurna)	+1°C till +20°C	
Övrig frukt	+ -0°C till +20°C	
Champinjoner och annan svamp	+1°C till +20°C	Följ leverantörens anvisning.
Rotfrukter	+1°C till +20°C	

FRUKT- OCH GRÖNSAKSDISKEN VARJE DAG

- Fyll alltid på enligt principen "först in först ut" – FIFU, men ta alltid hänsyn till hur mogen frukten och grönsakerna är.
- Kontrollera kvaliteten och hårdheten på alla frukter och grönsaker.
- Plocka bort alla varor som inte är i gott skick. Kontrollera flera gånger om dagen.
- Placera potatisen mörkt och separerat från frukt och andra grönsaker.
- Plocka bort potatis som blivit grön av ljus, den kan ha ett förhöjt solaninvärde. Solanin är ett gift som kan vara skadligt i höga doser.
- Vid märkning, kontrollera att symboler, skyltar med mera står vid rätt produkter.



5.3.8 LEVERANTÖRSBAKAT BRÖD**5.3.8.1 Exponering av bröd**

- Exponera förpackat bröd minst 30 centimeter från golvet. Det innebär att i en stapel med brödbackar lämnas de två nedersta utrymmena tomma. Ställ aldrig backar med bröd direkt på golvet på grund av risken för skadedjur och smuts.
- Fyll alltid på enligt principen "först in först ut": FIFU.

5.3.9 BAKE OFF**5.3.9.1 Exponering av bake off och butiksbakat bröd**

- Exponera gärna oförpackat bröd i brödsåp eller i en hylla utrustad med exempelvis luckor, skyddsskärmar eller liknande. De behöver inte vara tätslutande. Brödbackar eller brödlådor, med lock, går också bra.
- Märk oförpackat bröd tydligt på hyllkanten med ingrediensförteckning. Det kan också finnas information tydligt läsbar i anslutning till exponeringen. Allergenerna ska alltid framhävas i ingrediensförteckningen.
- Säljer butiken oförpackat bröd är det viktigt att brödet hamnar vid rätt ingrediensförteckning. Vid eventuella tveksamheter, låt butikens brödansvarige kontrollera att det blivit rätt.
- Placera brödsorter som innehåller allergener (spannmål undantaget), som nötter och frön separerat, till exempel nederst i brödsåpet så att allergenerna inte faller ner på annat bröd.
- Det skall finnas tänger eller engångshandskar vid småbröd såsom wienerbröd, kondisbitar och liknande.
- Fyll alltid på enligt principen "först in först ut": FIFU.

Svinnlådor och svinnpåsar

Bake off-bröd som inte sålts under sin avbakningsdag, kan i slutet på dagen eller dagen efter, säljas till ett nedsatt pris. De kan packas i lämplig påse eller låda som inte får förslutas. Om påsen eller lådan försluts krävs fullständig innehållsförteckning.

5.3.10 FISK, KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR**5.3.10.1 Förvaring av fisk, kräftdjur och blötdjur – lösvikt**

- Förvara fisk, kräftdjur och blötdjur separerade från varandra eftersom de är olika slags allergener. Om butiken förvarar fisk, kräftdjur och blötdjur i samma disk, separera dem med hjälp av olika hyllor, fack eller skiljeväggar, i lådor med lock eller annat.
- Oförpackad fisk, kräftdjur och blötdjur får inte förvaras i samma kyldisk som paketerade produkter då dessa kan vara smutsiga.
- Alla fisk-, kräftdjurs- och blötdjursprodukter som förvaras i kylar ska vara märkta.

- Förvara egenproducerade varor och halvfabrikat i den lägsta temperatur som är nödvändig för den känsligaste råvaran. Till exempel ska rå laxfilé med fetaost förvaras i +2°C eftersom laxfilén kräver den temperaturen.
- Förvara fisk-, kräftdjurs- och blötdjursprodukter enligt leverantörens anvisning.
- Papper, plast och emballage som används för att slå in varorna ska förvaras på ett hygieniskt sätt. Om ni använder tråg, förvara dem upp och ner i kyla innan packning, eftersom temperaturen i fisken eller kräftdjuren påverkas negativt om tråget är rumstempererat.

Exponering av fisk, kräftdjur och blötdjur i fiskdisken – lösvikt

- Is ska fyllas på varje dag i den rengjorda fiskdisken. Kontrollera isens kvalitet, så att den inte är missfärgad utan har en klar något vitaktig färg. Om isen är missfärgad ska den inte användas. Första åtgärden är att tömma "isbingen" och rengöra den. Om det inte ger resultat, kontakta kylföretaget för felsökning/service av ismaskinen.
- Rå fisk som är oförpackad får bara exponeras i diskar avsedda för fisk.
- Förvara fisk och fiskfiléer med skinn och fiskfiléer utan skinn separerade i exponeringsdisken, eller skilj dem åt med avdelare eller plastfilm.
- Fisk, kräftdjur och blötdjur innehåller olika slags allergener. Förvara dem därför tydligt separerade i fiskdisken så att eventuellt vattendropp inte riskerar att kontaminera de olika varorna.
- Placera levande musslor och liknande längst ner i disken eller avskilt åt sidan lodrätt med avdelare, alternativt i eget kärl, så att eventuellt vattendropp inte kan kontaminera de olika varorna.
- Förvara oförpackad, hel rensad fisk med buken nedåt, så att smältvatten kan rinna ur. Fisk som inte är urtagen bör förvaras med buken uppåt.
- Separera ätfärdiga produkter från fisk och fiskfiléer i disken på grund av olika mikrobiell flora. Listeria är en bakterie som bland annat finns naturligt på ytan av rå fisk och som kan växa till i kyltemperatur och därmed orsaka mikrobiell kontaminering av ätfärdiga fiskprodukter.
- Fyll alltid på enligt principen "först in först ut": FIFU.



Sammanfattning

- Håll isär arbetsbänkar och redskap för tillagade, ätfärdiga livsmedel från råa.
- Om du gör en paus i arbetet ska du se till att kyl- och frysvaror ligger i ett kyl- eller frysutrymme och inte framme i rumstemperatur.
- Kylkedjan får inte brytas, paketera därför livsmedel i direkt anslutning till styckning, delning och beredning och placera i kyl.
- Rengöring av knivar, skärbrädor och övriga redskap ska ske vid byte av råvara och vid arbetets slut.
- Kontrollera löpande datum på de kylda produkterna.
- Arbeta efter rutinen "först in först ut", FIFO.
- Kylda och frysta produkter ska exponeras enligt förvaringsanvisningen på förpackningen.

5.4 Beredning och produktion

När butiken handskas med olika livsmedel kan de påverkas på olika sätt. Det gäller att hantera varorna rätt när de bereds, förädlas och tillagas. Här får du tips och rekommendationer för hur du hanterar oförpackade livsmedel på ett säkert sätt vid beredning och produktion.

5.4.1 ALLMÄNT OM HANTERING AV OFÖRPACKADE PRODUKTER I BEREDNINGSTRYMMEN

Reglerna i det här avsnittet handlar om hur oförpackade livsmedel ska hanteras. Dessutom finns specifika regler för varje avdelning.

- När butiken hanterar öppna livsmedel i beredningsutrymmen får inga obehöriga medarbetare, entreprenörer, säljare, kunder, hantverkare eller andra utan skyddskläder vistas där.
- För att skydda livsmedlen ska den som hanterar öppna livsmedel bära arbetskläder avsedda för beredningsarbete. Medarbetaren ska också bära skyddsskor, hårskydd och vid behov även engångshandskar.
- Det är inte tillåtet att bära ringar, örhängen, armbandsur, halsband och synlig piercing i beredningsutrymmen när oförpackade livsmedel hanteras.
- Du får inte använda lösnaگلar, gelénaglar eller nagellack (även ofärgat). Lösögonfransar eller förlängning av fransar är inte heller tillåtet.

- Tvätta händerna regelbundet och byt handskar ofta, cirka var 20:e minut och mellan olika moment och produkter.
- Föremål som; privat mobiltelefon, glasflaskor, handväskor, egen mat och dryck med mera ska inte förekomma i beredningslokalerna.
- Om det görs en paus i arbetet ska det ses till att kylvaror ligger i ett kylutrymme, och inte framme i rumstemperatur.
- Om en leverantörsförpackad konsumentförpackning ska delas ska det ske under goda hygieniska förhållanden. Basera märkningen av de nya förpackningarna på informationen från ursprungsförpackningen. Det kan eventuellt bli aktuellt att förkorta hållbarhetstiden, men den får aldrig förlängas i förhållande till märkningen på ursprungsförpackningen.
- Butiken får aldrig förvara produkter, kartonger med produkter eller förpackningsmaterial direkt på golvet. Inte heller på golvet i kylar och frysar.
- När det gäller rutiner för temperaturmätning, se kapitel 5.1.
- Håll isär ekologiska produkter från konventionella produkter i hela hanteringskedjan från det att produkterna kommer in i verksamheten, lagras, exponeras och säljs.
- Bered ekologiska produkter först i produktionen och därefter konventionella produkter. Alternativt rengör mellan beredning av ekologiska och konventionella produkter. Detta gäller till exempel vid manuell hantering av kött och fisk.

5.4.2 ALLMÄNT OM INFrysNING AV RÅVAROR OCH PRODUKTER

Livsmedel som tidigare sålts som kylvaror får under vissa förutsättningar frysas in och säljas som infrysta. Detta förutsätter att dessa livsmedel inte tidigare varit frysta och sedan upptinats. Detta gäller både för lösviktprodukter och förpackade produkter.

Livsmedel kan frysas in efter att bäst före-datum har passerat. Bedömning av varans lämplighet behövs göras från fall till fall (av butiken). Observera att livsmedel märkta med sista förbrukningsdag inte får frysas in efter sista förbrukningsdag.

I övrigt gäller följande vid infrysning av kylvaror i butik:

1. Uttrycket "infrost" ska stå i anslutning till det infrysta livsmedlets beteckning.
2. Infrysta livsmedel ska märkas med nytt bäst före-datum/sista förbrukningsdag, men kylvarans ursprungliga datum för hållbarhet måste sitta kvar eller framgå och får inte skymmas av nya etiketter.
3. Förvaringstemperatur -18°C ska synas tydligt på det infrysta livsmedlet.
4. Uppgift som gör det möjligt att spåra varupartiet (bäst före-datum för kylvaran, batchnummer eller lotnummer) ska anges på alla infrysta livsmedel.
5. Texten "Bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande ska anges på förpackningen.
6. Infrost kött, köttprodukter och obearbetade fiskprodukter ska märkas med infrysningdatum "Nedfrost den..." (dag- mån- år).
7. Om livsmedlet har frysts in nära hållbarhetstidens utgång, ska livsmedlet märkas upp med en bruksanvisning med texten "Bör tillagas omedelbart efter upptining".

RUTIN FÖR INFrysNING AV VAROR I VÄNTAN PÅ ATT DE TILLGAS I BUTIK, EJ FÖR DIREKT FÖRSÄLJNING TILL KUND

Se info om infrysning på föregående sida. Märk med ny etikett för intern information, men låt den gamla etiketten vara kvar. Varan ska märkas med infrysningsdatum och ett bäst före-datum som är max tre månader fram i tiden.

Produkten ska frysas in på bästa möjliga sätt i butikens lagerfrysrum/-skåp. Placera varan som ska frysas in så att luft kan cirkulera runt den för snabb infrysning. Den totala mängden varor som fryses in vid ett och samma tillfälle ska vara så pass liten att den inte påverkar temperaturen på de varor som redan är infrysade.

5.4.3 ALLMÄNT OM UPPTINING AV RÅVAROR OCH PRODUKTER

Om man vill sälja frysta produkter som levereras frysta till butiken, men som är avsedda att tinas i butik till kylvara eller rumstempererad vara, exempelvis vegetariska produkter eller bröd, måste korrekt märkning säkerställas. Detta görs i samråd med leverantören.

Butiken har det fulla ansvaret för att livsmedlet är säkert och inte vilseleder kunden. Samma regler gäller oavsett om varorna säljs eller skänks bort.

- Tina alltid upp råvaror/produkter i kyla. Undantaget är bröd som tinas på butikshyllan enligt leverantörens anvisning.
- Yttemperaturen på råvaran får inte vara högre än förvaringsanvisningen på förpackningen.
- Planera upptining så att det finns tillräckligt med tid att tina i max +8°C.
- Se till att produkten alltid har varuskydd när den tinas upp, till exempel lock eller plast.

5.4.4 BAKE OFF

- Det är inte nödvändigt att ha en egen hygienzon. Däremot bör det finnas möjlighet att tvätta händerna.
- Varor och kartonger får inte placeras direkt på golvet i frysen.
- Ta frysta varor som ska avbakas direkt från den ursprungliga förpackningen och lägg dem på bakplåtar, antingen för att tinas upp i kyla eller för att avbakas direkt.
- Förvaring av frysta bake off produkter får ske i lagerkyl, enligt leverantörens anvisningar.
- Placera färdiga ojästa degämnen i jässkåp för att tinas upp och jäsa i väntan på avbakning. Undvik att tina upp för mycket åt gången.
- Återförslut alltid öppnade kartonger med bake off bröd.
- Vissa bakverk dekoreras med topping, till exempel glasyr, sirap eller nötter. Hantera allergenerna sist, ta till exempel glasyr först och mandelflagor sist.
- På grund av risk för kontaminering, förvara allergener, som till exempel nötter och fröer, i separata förvaringskärl med lock och märk dem med innehållet. Använd inte dessa kärl till andra produkter.
- Allergena produkter ska hanteras längst ner på stickvagnar, även under jäsning och bakning samt förvaras åtskilt i exponeringsskåp för att undvika kontaminering.

5.4.5 BAGERI, KONDITORI OCH CHOKLADTILLVERKNING

- Använd alltid varor enligt principen "först in först ut", FIFO.

BAGERI

Torra varor

- Flytta alltid in torra varor i torrförråd direkt när de levererats och placera dem på en pall eller på hyllor. Det är inte tillåtet att förvara dem på golvet.
- Förvara öppnade mjölsäckar i tunnor med lock, alternativt förslut säckarna med påsförslutare.
- Varor från förrådet som plockas ur kartong bör avemballeras på ett eget bord/vagn/utrymme och inte på bakkbord eller konditoribord, på grund av risk för kontaminering.
- Märk torra produkter som sällan används med första öppningsdatumet, för att undvika att använda gamla produkter.
- Återförslut genast förpackningen på de varor du använder och ställ tillbaka dem i torrförrådet på en gång.
- Placera allergener så att de inte kan kontaminera andra produkter, till exempel längst ner på en hylla i tätslutande förpackning. Det är extra viktigt att återförsluta dessa varor direkt efter att du använt dem.
- Hantera eller producera produkter som innehåller allergener enligt butikens/kedjans rutiner så att inte andra produkter kan kontamineras.

Kylvaror

- Flytta in kylvaror i kylrum eller kylskåp direkt när de kommer till butiken.
- Varor från kyl som plockas ur kartong bör avemballeras på ett eget bord/vagn/utrymme och inte på bakkbord eller konditoribord, på grund av risk för kontaminering.
- Återförslut alla öppnade kylvaror eller förse dem med varuskydd, till exempel lock eller plastfilm. Märk öppnade förpackningar med första öppningsdatum.
- Förvara aldrig livsmedel i öppna konservburkar. Lägg över dem i förvaringskärl med lock och märk med bäst före-datum.

Frysvaror

- Flytta in frysvaror i frysrum eller frysskåp direkt när de kommer till butiken.
- Förse produkter som förvaras tillfälligt i frysen innan de ska dekoreras eller bakas av med varuskydd, till exempel huv eller stickvagnsskydd.
- Återförslut öppnade förpackningar med lösviktsprodukter väl och märk dem med första öppningsdatumet.

KONDITORI

För kylvaror som grädde och krämer som innehåller smör eller ägg (till exempel vaniljkräm) samt sammansatta produkter som innehåller grädde gäller:

- Håll dem kylda och övertäckta med varuskydd (lock, plast) under hela processen.
- Förvara dem inte med redskap kvar i bunken.
- Använd inte redskap av trä eller med träskaft.
- Förvara aldrig produkter i öppna konservburkar. Lägg över dem i förvaringskärl med lock och märk med bäst före-datum.
- Förvara bakverk med grädde, vaniljkräm eller motsvarande i kyla. Se tabell i kapitel 5.5.2. Egenproducerade krämer och liknande ska märkas med tillverkningsdatum och produktnamn.

Tänk på att alltid hantera allergener med stor försiktighet och förse dem med tätslutande lock. Se allergenlista i kapitel 5.7. Observera att dessa allergener kan finnas i sammansatta ingredienser som till exempel vaniljkräm.

Det är viktigt att du som arbetar i bageri eller konditori är väl insatt i vilka allergener butiken hanterar och att du anpassar bakningen efter det. Förvara alltid fröer, nötter, baljväxter och liknande i slutna kärl, så att du har kontroll på att de inte hamnar i fel produkter.

Ta för vana att börja med de produkter som inte innehåller allergener, till exempel de utan fröer eller nötter. Var alltid noga med att städa ordentligt när du har hanterat allergener. En bra regel är att lägga papper på bakbordet vid hantering av allergenprodukter och därmed undvika att lägga produkter med allergener direkt på bakbordet. Skydda också bakverk i kylar och frysar med till exempel förpackningar eller huvor.

5.4.6 VARMT KÖK

- Använd olika redskap och skärbrädor när du hanterar kött, kyckling, fisk, frukt, grönsaker och bröd på grund av risken för korskontaminering. Använd gärna olivfärgade skärbrädor och knivar för att undvika förväxling.
- Skilj alltid råa livsmedel från tillagade och/eller varor som är ätfärdiga, till exempel pålägg.
- Hantera rå fisk och råa kräftdjur och blötdjur separat från andra livsmedel.
- Hantera rå kyckling separat från övriga livsmedel.
- Undvik att blanda produkter i ugnen om ni inte använder droppform under. Undvik till exempel att grilla kyckling ovanför gratäng eller blanda fläskkött och andra köttslag i samma ugn.
- Skölj grönsaker i en separat sköljho. Om det inte är möjligt, rengör sköljho både innan och efter det att grönsakerna sköljts för att undvika kontaminering.

TILLAGNING

- Den mat som tillagas i butiken ska i regel uppnå en kärntemperatur på minst +72°C. Undantag är till exempel rostbiff och sous vide-rätter där kärntemperaturen ska överskrida +60°C. Hel fisk eller fiskfilé ska nå en kärntemperatur på +50°C till +60°C beroende på vilken typ av fisk det är. Vid den temperaturen är fiskköttet ogenomskinligt, poröst och faller lätt isär. Det lossnar också lätt från ben och fenor om sådana finns.
- Om fisk ska serveras lätt halstrad till en lägre kärntemperatur, bör den först ha frysts ned under minst tre dygn för att avdöda eventuella parasiter. Det gäller till exempel vildfångad lax och tonfisk.
- Följ producentens anvisningar för sous vide-rätter.
- Dokumentera alltid kärntemperaturen. Gällande till exempel viltfångad fisk bör även tillagningstiden dokumenteras för att säkerställa att produkten varit upphettad tillräckligt länge för att avdöda eventuella parasiter.

För vissa produkter och maträtter räcker det med att man tittar, eller känner på dem för att göra en bedömning att gränsvärdet har uppnåtts.

Det gäller för:

- Soppor, grytor och såser som har kokat en längre stund.
- Pasta, ris och potatis när du kontrollerar att de färdigtillagade.
- Pajer, gratänger och liknande som "stannar" när de är klara och är mjuka vid provstick.

TEMPERATURKONTROLL VID TILLAGNING I GRILLAR OCH UGNAR MED AUTOMATISK LAGRING OCH KONTROLL AV TEMPERATUR

För ugnar som mäter temperaturen och lagrar de uppmätta värdena automatiskt är det lämpligt att göra en manuell, dokumenterad temperaturkontroll en gång i månaden. Vid besök av kontrollmyndighet måste butiken kunna uppvisa de lagrade värdena. Läs av temperaturen varje gång ni tillagar något innan tillagningen avslutas för att veta att gränsvärdet för temperaturen är uppnått.

VARMHÅLLNING

- Varmhållning ska ske vid en temperatur på minst +60°C i hela produkten.
- Kontrollera varmhållningstemperaturen varje dag och dokumentera mätresultaten enligt butikens rutiner.
- Håll livsmedel varma i högst fyra timmar. Produkten får bättre kvalitet med kortare varmhållningstid. Varmhåll inte potatis och ris mer än två timmar.

NEDKYLNING

- Var alltid noga med temperatur, tid och hygien när du kyler ner livsmedel.
- Om ni i butiken kan visa att nedkylningen av livsmedel fungerar och att andra produkter inte påverkas finns inga speciella krav på utrustningen för nedkylning.

- Kyl ner tillagad mat så kärntemperaturen kommer ned till max +8°C, eller kallare, inom fyra timmar. Kontrollera kärntemperaturen genom att mäta varje batch som kyls ner. Dokumentera enligt butikens rutiner.

ÅTERUPPVÄRMNING

- Om en maträtt behöver återuppvärmas ska det ske snabbt, annars ökar risken för tillväxt av de mikroorganismer som eventuellt överlevt tillagningen.
- Värm maten till en kärntemperatur på minst +72°C, med undantag för rätter som nämns under "Tillagning", till exempel rostbiff och fisk som värms till den temperatur som användes då produkten tillagades.
- Mät varje gång, men dokumentera temperaturen vid återuppvärmningen enligt butikens rutin minst två gånger i veckan.
- Vid griljering av skinka; lägg den tillagade skinkan på en ren plåt/fat medan du penslar och beströr skinkan innan den sätts i ugnen. Griljeringsröran som eventuellt blir över ska kasseras efteråt. Anpassa nedkylningen så att kärntemperaturen kommer ned till +8°C eller kallare inom fyra timmar. Då griljering av skinka endast är en sensorisk hantering finns inget krav på återuppvärmningstemperatur.

5.4.7 GRILLNING

- Använd olika skärbrädor och redskap när du hanterar kött, kyckling och fisk. Det finns risk för korskontaminering. Använd gärna olikfärgade skärbrädor och redskap för att undvika förväxling.
- Hantera alltid rå kyckling separat från andra livsmedel.
- För att undvika kontaminering, hantera grillade produkter på en annan bänk/skärbräda än de råa, eller rengör bänken/skärbrädan mellan momenten.
- Undvik att blanda produkter i ugnen om ni inte använder droppform under.

TILLAGNING

Se till att mat som grillas når en kärntemperatur på minst +72°C. Dokumentera kärntemperaturen enligt butikens rutiner. Undantag är till exempel hela stycken nötkött och sous vide-rätter där temperaturen ska gå upp till minst +60°C.

TEMPERATURKONTROLL VID TILLAGNING I GRILLAR OCH UGNAR MED AUTOMATISK LAGRING OCH KONTROLL AV TEMPERATUR

För ugnar som mäter temperaturen och lagrar de uppmätta värdena automatiskt är det lämpligt att göra en manuell, dokumenterad temperaturkontroll en gång i månaden. Vid besök av kontrollmyndighet måste butiken kunna uppvisa de lagrade värdena. Läs av temperaturen varje gång ni tillagar något innan tillagningen avslutas för att veta att gränsvärdet för temperaturen är uppnått.

VARMHÅLLNING

- Varmhållning ska ske vid en temperatur på minst +60°C i hela produkten.
- Kontrollera varmhållningstemperaturen varje dag. Dokumentera enligt butikens rutin, dock minst två gånger i veckan.
- Rekommendationen är att hålla livsmedel varma i max 4 timmar. Varmhåll inte livsmedlen längre än att kunden får en fullgod vara.

Notera undantag när oförpackade varmhållna produkter och förpackade omärkta varmhållna produkter får kylas ner och säljas kalla:

Grillade produkter som består av rent kött, till exempel kyckling eller revbensspjäll, får kylas ner även om de varmhållits i max två timmar i minst +60°C under förutsättning att produkterna inte varit packade och märkta. Nedkylningen ska då ske inom fyra timmar från den avslutade grillningen. Varan kan då packas och märkas som kylvara med en rekommenderad hållbarhet på max fyra dagar.

NEDKYLNING

Var alltid noga med temperatur, tid och hygien när du kyler ner livsmedel. Om butiken kan visa att nedkylningen av livsmedel fungerar och att andra produkter inte påverkas finns inga speciella krav på utrustningen för nedkylning.

Kyl ner maträtter, som produceras för att säljas som kylvara, inom fyra timmar efter avslutad tillagning till max +8°C i kärntemperatur. Mät det genom att kontrollera kärntemperaturen för varje batch som kyls ner. Dokumentera enligt butikens rutiner.

FETTUNNOR

I grillavdelningen uppstår fettrester från grillen. Förvara fettresterna på ett lämpligt sätt, till exempel i en fettunna. Det är inte ett krav att förvara dem i kyl, eftersom det inte förekommer någon mikrobiell tillväxt. Se dock till att tunnan har lock och att det är max 15°C där man förvarar den. Det kan till exempel vara i ett soprum. Se även kapitel 6.5 Rutiner för avfallsutrymmen.

5.4.8 KÖTT – MANUELL HANTERING

- Använd olika skärbrädor och redskap, gärna med olika färger, när du hanterar olika slags kött. Var noga med att skilja det konventionella köttet från det ekologiska.
- Använd separat arbetsbänk eller arbetsyta till kryddning, marinering och pannfärdigt kött.
- Förvara köttkvarn och kvarnhus i kyla, max +4°C.
- För att undvika kontaminering ska emballage som används för paketering av till exempel kött- och fiskprodukter förvaras på ett hygieniskt sätt på avsedd plats. Förvara tråg upp och ner, gärna kallt i anslutning till arbetsytan.

- Det rekommenderas att butiken inte packar rått fågelkött från storpack i konsumentpack utan bara säljer atmosfärspackad vara från leverantör.
- För att skydda varorna mot kontaminering är det viktigt att skilja obearbetade animaliska livsmedel från bearbetade. Råa animaliska råvaror kan förvaras i slutna behållare eller på en särskild plats i kylrummet, till exempel på ett annat hyllplan. Separata kylar är inte nödvändigt om risken för kontaminering kan minimeras på annat sätt.

SÄRHÅLLNING VID MALNING

Vid malning av olika slags kött bör separat kvarn användas, på grund av innehåll av olika mikroorganismer. Om du använder samma utrustning till kött med olika ursprung och art, till exempel viltkött, nötkött eller fläskkött, måste du rengöra och/eller genomla mellan malningarna av respektive köttslag, se bilaga 4 Städrutiner.

AVFALLSHANTERING

Anlita en godkänd mottagare för att hantera butikens verksamhetsavfall. Se branschriktlinje Hantering av animaliska biprodukter (ABP) som avfall. Kontakta kommunen om det behövs för att säkerställa att hanteringen av butikens avfall sker enligt de föreskrifter som gäller.

→ [SE SVENSKDAGLIGVARUHANDEL.SE/RIKTLINJER/BRANSCHRIKTLINJER](https://www.svenskdagligvaruhandel.se/riktlinjer/branschriktlinjer)

SPÅRBARHET

Butiken måste säkerställa att ni kan spåra enskilda leveranser av kött med både leveransdag och leverantör så att felaktiga produkter kan återkallas på ett korrekt sätt. Om butiken levererar livsmedel till andra livsmedelsföretagare som säljer eller skänker vidare till konsument har butiken ansvar för spårbarheten också ett steg framåt i kedjan. Det förutsätter att butiken har kännedom om att mottagaren är en livsmedelsföretagare.

VILTKÖTT

Leverans av små mängder viltkött direkt från jägare till butik

En butik som har lämpliga lokaler och som är registrerad av kontrollmyndigheten för att hantera vilt; stycka, urbana kött från frilevande små- och storvilt, får också hantera och sälja kött som levereras direkt från jägaren. Exempel på småvilt är kanin och hare liksom fåglar som fasaner och änder. Storvilt är till exempel älg, rådjur och hjort. Köttleveranser av hjort från hägn får endast ske om de är friförklarade från tuberkulos.

OBS! Leverans av vildsvin, björn och andra vilda djur som kan vara smittade av trikiner får inte ske. Leverans av kött från trikinbärande djur skall alltid komma från en godkänd vilthanteringsanläggning. Läs mer på Livsmedelsverkets hemsida.

→ [SE LIVSMEDELSVERKET \(LIVSMEDELSVERKET.SE\)](https://www.livsmedelsverket.se)

Jägarna ansvarar för att de inte levererar mer än den sammanlagda tillåtna mängden till en eller flera butiker. Butiken har inga begränsningar när det gäller hur många jägare de får ta emot leveranser från eller hur mycket kött de får ta emot.

Upp till 10 000 småvilt per jägare och år kan anses vara små mängder primärprodukter av vilt. 25 enheter primärprodukter av storvilt per jägare och år kan anses vara små mängder. En vuxen älg motsvarar en enhet och enligt tabellen nedan kan en jägare som inte levererat någon älg leverera 75 vuxna hjortar eller 250 rådjur.

TABELL 3: OMVANDLINGSTABELL FÖR ANTALET ENHETER VILTKÖTT

DJURSLAG	ÄLG	KRON- OCH DOVHJORT	RÅDJUR
Vuxet djur	1	0,333	0,1
Kalv (max 12 månader)	0,5	0,25	0,1

MÖRNING AV KÖTT

Mörning är en process där köttets egna enzymer bryter ner proteiner i celler och bindväv så köttet blir mörkt. Hängmörning sker i kylrum med kontrollerad och låg temperatur, mellan +2 och +4°C, vid max 85 % luftfuktighet.

Det är skillnad i mörhet mellan häng- och vakuummörning som pågått lika länge. Allt nötkött behöver möras minst en vecka i kyla, men ju längre tid desto mörare blir köttet. Kvaliteten försämras om mörningen sker för länge. Bland annat kan skadliga mikroorganismer växa till vid för lång lagring, för hög temperatur och/eller för hög luftfuktighet. Hängmörning i butik kräver ett mörningsskåp.

Inköp

Säkerställ att köttet som köps in är av god och jämn kvalitet samt att samma storlek och typ av råvara används vid varje tillfälle. Berätta för din leverantör att det ska hängmöras.

Kunskap

Den som är ansvarig för mörning i butiken, ska ha tillräcklig kunskap för att sensoriskt kunna bedöma kvaliteten på råvaran och att det mörade köttet inte angripits av mikroorganismer. Vissa delar av det hängmörade köttet bör av sensoriska och mikrobiologiska skäl skäras bort och ytans fuktighet ska kunna bedömas innan det förpackas till kund. Om köttet exempelvis är kladdigt eller slemmigt kan bakterier och jästsvampar ha växt till.

Mörningsskåp

- Butiken måste regelbundet kontrollera att temperaturen hålls konstant och att gränsvärdet +4°C inte överskrids under mörningsprocessen.
- Luftfuktigheten vid hängmörning bör vara mellan 75–85 %. Du ställer in det på skåpet och bör också mäta det med en hygrometer.

- Ett för lågt värde hämmar bakterietillväxten, men får köttet att torka/skrumpna på ytan med sämre kvalitet som resultat. Då kan man sätta in en skål med vatten i skåpet.
- Ett för högt värde gör att mikroorganismer växer till och gör ytan slemmig eller kladdig med sämre kvalitet som resultat.
- Det är viktigt att luften cirkulerar ordentligt i skåpet, så att det hålls en jämn kyla och luftfuktighet över köttet som möras.

Tid för mörning

Ett riktvärde för nötkött som möras i butik är upp till fyra veckor från slaktdatum. Cirka två veckor efter slakt uppnås bästa ätkvalitet. Även fläskkött kan möras, men då endast några dagar.

Det är viktigt att kontrollera slaktdatum och sedan räkna ut en maxtid för mörning i butik. Slaktdatum finns på etiketten som följer med köttet, eller i bifogad handling. Om denna uppgift saknas kan den tillhandahållas av din leverantör. OBS! Blanda inte ihop slaktdatum med styckningsdatum. Det är oftast inte samma datum.

Hygien och rengöring

Vid denna hantering är det helt avgörande att butikens regler för god personalhygien följs. Även rutinen för rengöring av redskap och skåp måste följas, så att inte köttet kontamineras.

Separering

Olika köttslag har olika bakteriefloror och ska därför inte hängmöras samtidigt i samma skåp. Det vanligaste köttslaget för hängmörning är dock nötkött.

Provtagning

Butiken måste utföra provtagningar för att säkerställa att mörningen inte innebär några risker för konsumenten. Detta bör göras innan produkterna börjar säljas. Minst ett nollprov, alltså provtagning på kött direkt vid leverans, bör också tas. Nollprovet används för att kunna jämföra den mikrobiologiska utvecklingen i köttet, men även säkerställa att kött som används i framtida mörningsprocesser håller samma utgångskvalitet. Provtagningen bör ske efter att köttet hanterats enligt butikens egna rutiner och ansätas på labbet vid tänkt bäst före-datum.

Provtagningen bör upprepas flera gånger och med olika batcher. Det är viktigt att butiken följer exakt samma rutiner för att provtagningsresultaten ska kunna användas som referens för kommande produktion. Det mörade köttet bör sedan hållbarhetstestas löpande i enlighet med butikens provtagningsplan i egenkontrollen.

5.4.9 CHARK, OST OCH DELIKATESSER

- Använd olikfärgade skärbrädor och redskap när du hanterar chark-, fisk-, kräftdjurs- och blötdjursprodukter och olika sorters ost, för att undvika förväxling. Detta för att minimera risken för korskontaminering av mikroorganismer och allergener.

- Kontrollera att den utrustning du eller någon annan har använt vid beredningen är rengjord. Utrustningen kan behöva en enklare rengöring flera gånger om dagen.
- Dessertostar är i vissa fall inte riktigt mogna. Mogning ska då ske i avsedd kyl och inte på diskar i rumstemperatur.
- Tänk på att hålla isär de olika livsmedlen på grund av allergirisken. Till exempel kan det finnas ansjovis i leverpastej.
- Skriv upp när en produkt öppnas i delikatessdisken, både för spårbarhetens och hållbarhetens skull. Använd en brytlista eller loggbok.
- Torka av öppnade förpackningar och plasta in eller på annat sätt särhåll från öppnade produkter. Öppnade och oöppnade produkter ska särhållas för att minska risken för kontamination.

5.4.10 KALLT KÖK

- Se till att arbetsbänkar där ni till exempel monterar smörgåsar och smörgåstårter är separerade från övrig delikatesshantering, annars måste beredningen ske skilt i tid från annan hanteringen.
- Plocka undan redskap och ingredienser efter att beredningen har avslutats för den aktuella omgången (batchen). Bara sådant som ni använder kontinuerligt ska finnas framme. Ställ tillbaka kylvaror i kyla så fort de inte används.
- Öppnade förpackningar ska märkas med första öppningsdatum, eftersom hållbarheten i brutna förpackning ofta blir kortare.
- Leverantörerna är skyldiga att märka med hållbarhetsdatum, även för öppnade/ brutna livsmedel om hållbarhetstiden påverkas. Om det inte framgår, fråga och kräv svar från respektive leverantör.
- Förvara smörgåsar, röror, tillbehör, färdiga sallader och liknande enligt lägsta kylangivelse på ursprungsvarorna.
- Förse alla produkter med varuskydd, som lock, plast eller dylikt. Förvara aldrig produkter i öppnade konservburkar. Lägg istället över i förvaringskärl med lock och ange produkt, öppningsdatum och bäst före-datum på locket.
- Opastöriserade ostar kan innehålla listeria. Därför är det viktigt att inte använda sådana i till exempel smörgåsar och sallader. Om opastöriserad ost ändå används måste det tydligt framgå till kund.

5.4.11 FISK, KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR

BUTIKSPAKETERAT OCH LÖSVIKT

- Använd olika skärbrädor och redskap när du hanterar färsk fisk respektive kräftdjur liksom till råa respektive ätfärdiga produkter. Använd gärna olikfärgade knivar och skärbrädor för att enklare hålla isär dem.
- Använd separata arbetsbänkar och ytor till kryddning, marinering och pannfärdiga livsmedel. Om det inte går, måste du rengöra arbetsytan noggrant både innan och efter hanteringen.

SÄRSKILDA BEREDNINGSKRAV FÖR FISK

När det gäller fisk som säljs för att ätas rå eller nästan rå, exempelvis gravad lax eller sushi, finns särskilda regler. Fisken måste antingen frysas in eller ha odlats på ett sådant sätt att leverantören kan visa att den är fri från parasiter.

Vid infrysning ska fisken frysas till en temperatur på -20°C eller kallare i alla delar av produkten och under minst 24 timmar. Frystiden beror på fiskens storlek. Det viktiga är att fiskköttet är helt fryst. Det kan räcka med ett dygn för en tunn fiskbit, medan en stor eller hel fisk kan behöva tre dygn för att vara helt genomfryst.

TILLVERKNING AV SUSHI

För att göra sushi använder man livsmedel som innebär stor risk; rå fisk, kräfdjur och kokt ris. Förutom att frysa in fisken finns följande beredningskrav:

- Se till att alltid ha rena händer.
- Var noga med att rengöra beredningsytor och redskap.
- Det är viktigt att hålla rätt temperatur på råvarorna enligt leverantörens märkning.
- Upptining av fisken skall ske så att temperaturen aldrig överstiger förvaringstemperaturen.
- Förvara fisken i temperaturer under +4°C, rekommenderat är +2°C eller på is.
- Säkerställ att fisken som används har varit fryst, enligt särskilda beredningskrav ovan, eller kommer från en parasitfri miljö.
- Se till att kokt eller berett sushiris som inte kylförvaras har ett pH-värde under 4,5. Sushiris är kokt ris med tillsatt socker, salt och risvinäger som ska motverka bakterietillväxt. Var noga med mängderna av salt, socker och vinäger.

TILLVERKNING SILLINLÄGGNINGAR OCH GRAVNING

Det är viktigt att följa receptet vid tillverkning av sillinläggningar och gravad lax, eftersom feldosering mellan syra, socker och vatten respektive salt och socker kan leda till överlevnad eller tillväxt av patogena bakterier.

- För gravad lax är det viktigt att sprida salt- och sockerblandningen jämt på fiskköttet. Proportionerna är 1 del salt och 2 delar socker.
- Vid framtagande av nytt recept för sillinläggningar behöver det säkerställas att pH blir under 4,5 då detta hindrar bakterietillväxt. Riktlinje är 1 del syra, 2 delar socker, 3 delar vatten.
- Gravning och sillinläggning bör ske vid så låg temperatur som möjligt, men högst +4°C.

Sammanfattning

- Använd olika skärbrädor och redskap vid hantering av kött, kyckling, fisk, frukt, grönsaker samt bröd för att undvika risken för kontaminering.
- Särskilj råa och ätfärdiga livsmedel samt olika allergener från varandra.
- Mat som tillagas ska i regel nå en kärntemperatur på minst +72°C. Undantag är rostbiff och sous vide-produkter där kärntemperaturen ska överskrida +60°C. Hel fisk eller fiskfilé ska nå en kärntemperatur på +50°C till +60°C beroende på vilken typ av fisk det är.
- Upptining av frysta livsmedel ska alltid ske i kyltemperatur +4°C till +8°C.
- Maträtter som tillagas för att säljas som kylvara ska kylas ned direkt efter tillagning till max +8°C i kärntemperaturen inom fyra timmar.
- Fisk, kräfdjur och blötdjur ska skiljas åt och inte exponeras i kontakt med varandra.
- Viktigt att följa recept för sillinläggningar samt vid gravning av fisk för att minimera risker med tillväxt av sjukdomsframkallande bakterier, så kallade patogener.

5.5 Hållbarhetstabeller

Här får du veta det mesta om hållbarhetstider och förvaringstemperaturer av olika livsmedel. Du får också information om hur länge en vara får hållas varm, och att du måste kontrollera om olika livsmedel fortfarande är fräscha och tillåtna att säljas.

En omfattande provtagning ligger till grund för de hållbarhetsdagar som rekommenderas i dessa branschriktlinjer. Cirka 800 prover är uttagna i olika butiker fördelat över landet. Vid provtagningen har flera typer av förpackningar kontrollerats i olika temperaturer.

5.5.1 ALLMÄNT OM HÅLLBARHET VID FÖRSÄLJNING ÖVER DISK

När butiken säljer varor över disk är det viktigt att ha säkerställt bäst före-datum eller sista förbrukningsdag och att följa hållbarhetstiden.

Dokumentera på till exempel en brytlista varje enskild produkts:

- Öppningsdag.
- Den ursprungliga förpackningens bäst före-datum eller sista förbrukningsdag.
- Sista försäljningsdag när en vara har öppnats.

HÅLLBARHETSDAGAR MOT KUND

Generellt är det leverantörens hållbarhetstid som ska följas för varor med bäst före-datum. I vissa fall får man märka om. Följ din butiks rutiner kring detta. För produkter märkta med sista förbrukningsdag får inte hållbarhetstiden förlängas. Packdagen räknas som en hållbarhetsdag.

Det datumet som butiken sätter mot kund får aldrig överskrida det antal dagar varan håller efter öppnande eller beredning. Till exempel om en vara håller i två månader i obruten förpackning och tio dagar i bruten förpackning får bäst före-datum mot kund inte överskrida de tio dagarna.

För mindre känsliga produkter som lagrade hårdostar eller rökt/torkad skinka finns det möjlighet att enbart ta hänsyn till det ursprungliga bäst före-datum som leverantören angivit för obruten förpackning, men bäst före-datum får i vissa fall märkas om med senare datum vid omförpackning, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner. För lagrade hårdostar kan yttersta delen skäras bort vid behov. För charkprodukter som skivas och packas bör den yttersta skivan kastas varje dag innan den första betjäningen.

Det är viktigt att titta, lukta, känna och eventuellt smaka av produkterna i disken. Det ska ni göra för att upptäcka och ta bort produkter eller förkorta hållbarhetstiden vid behov.

Riktvärden som rekommenderas i följande tabeller (5-20) förutsätter att grundförutsättningar uppfylls framför allt gällande god handhygien, effektiv rengöring, underhåll samt tillräcklig kyla. Ha uppsikt över utseende, doft och konsistens och sänk hållbarhetstiden vid behov.

DATUMKONTROLL

Normalt gäller leverantörens bäst före-datum för hur lång tid produkten håller i obruten förpackning. Det finns även krav på att leverantörerna ska märka ut hur många dagar en produkt som öppnats håller, om hållbarheten påverkas efter att förpackningen brutits.

SYSTEM FÖR DATUMKONTROLL

Dokumentera, förslagsvis i en brytlista, alla uppgifter om produkterna när förpackningen öppnas:

- Öppningsdatum, det vill säga brytdatum, eller beredningsdatum.
- Bäst före-datum eller sista förbrukningsdag på helvaran.
- Vilken sista dagen är att sälja varan.

5.5.2 HÅLLBARHET KONDITORI

Riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här till höger är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tid de får förvaras i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag kan man i vissa fall märka om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas.

För produkter märkta med sista förbrukningsdag får inte hållbarhetstiden förlängas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i en obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



Butiken måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar man märker mot kunden.

TABELL 4: HÅLLBARHET KONDITORI - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS

GRÄDDTÅRTA	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR PÅ ETIKETT MOT KUND
Hållbarhet	1 dag	3 dagar
4 dagar totalt	3 dagar	1 dag

Om varor packas och märks samma dag som de bakas, kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

Notera att oförpackade bageri- och konditoriprodukter som är avsedda att konsumeras inom 24 timmar är undantagna från kravet på datummärkning.

Här nedanför ser du antal hållbarhetsdagar och maxtemperaturer för bakverk som tillverkas i butiken eller där uppgift om hållbarhet efter öppnande saknas från leverantören.

TABELL 5: HÅLLBARHET OCH MAXTEMPERATUR KONDITORI

VARUSLAG	RIKTVÄRDE - TOTAL HÅLLBARHET FRÅN BAKDAG	MAX TEMPERATUR
Gräddbakelser	Bakdag + 3 dagar	+8°C
Semlor	Bakdag + 2 dagar	
Gräddtårta	Bakdag + 3 dagar	
Frukttårta		
Fromagetårta	Bakdag + 6 dagar	
Blöta kondisbitar (chokladboll, biskvi, fyllda med kräm)	Bakdag + 30 dagar	Kan förvaras i rumstemperatur
Torra kondisbitar (mazariner, toscabitar)	Bakdag + 20 dagar	
Torra småkakor	Bakdag + 90 dagar	
Vetebröd	Bakdag + 5 dagar	
Praliner	Tillverkningsdag + 30 dagar	

Det är butiken/butikskedjans ansvar att välja lämplig hållbarhetsmärkning, det vill säga bäst före-datum eller sista förbrukningsdag för produkter som tillverkas i verksamheten.

5.5.3 HÅLLBARHET VARMT KÖK

Varmt kök betyder produkter som har tillagats och säljs antingen varma eller nedkylda.

De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag kan man i vissa fall märka om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten förlängts. För produkter märkta med sista förbrukningsdag får inte hållbarhetstiden förlängas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



Butiken/butikskedjan måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar man märker mot kunden.

TABELL 6: HÅLLBARHET VARMT KÖK - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS

BUTIKSLAGAD PAJ, NEDKYLD	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR PÅ ETIKETT MOT KUND
Hållbarhet	4 dagar	7 dagar
11 dagar totalt	10 dagar	1 dag

Om varor packas och märks samma dag de tillgas, kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

För varor som varmhålls ska varmhållning aldrig ske längre tid än det att kunden får en fullgod vara. Ta hänsyn till varans utseende och textur, till exempel om den blivit torr. Förkorta tiden vid behov.

Till höger ser du hållbarhetsdagar och max- eller minimumtemperaturer för produkter som tillagats i butiken eller där uppgift om hållbarheten efter öppnande saknas från leverantören.

Vid total hållbarhetstid över 4 dagar på ätferdiga produkter krävs listeriaprovtagning.

TABELL 7: HÅLLBARHET OCH MAX/MINIMUM-TEMPERATUR VARMT KÖK

VARUSLAG	RIKTVÄRDE - TOTAL HÅLLBARHET FRÅN TILLVERKNINGS DAG	MAX/MINIMUM TEMPERATUR VID EXPONERING	KOMMENTAR
Varmmatsbuffé för självtag och varm mat över disk och Burek, varmhållen mat	Försäljning max 4 timmar från tillagning. Bäst före-datum: tillverkningsdag.	Minimum +60°C	
Paj, kyld	Tillverkningsdag + 10 dagar	Max +8°C	Avser produkter tillagade och nerkylda i butik. Ska märkas: Upphettning till +72°C innan förtäring.
Potatis och ris, kyld	Tillverkningsdag + 7 dagar		
Pasta, kyld	Tillverkningsdag + 5 dagar		
Potatisgratäng, kyld	Tillverkningsdag + 10 dagar		
Lunchrätter med blandade komponenter som förväntas upphetas i sin helhet innan förtäring, kylda	Tillverkningsdag + 6 dagar		
Butikstillverkade köttprodukter till exempel rostbiff, kylda	Tillverkningsdag + 7 dagar		

5.5.4 HÅLLBARHET GRILLNING

De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag kan man i vissa fall märka om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas. För produkter märkta med sista förbrukningsdag får inte hållbarhetstiden förlängas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



Butiken/butikskedjan måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar som märks mot kunden.

TABELL 8: HÅLLBARHET GRILLNING - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS

GRILLAD KYCKLING, NEDKYLD	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR PÅ ETIKETT MOT KUND
Hållbarhet	2 dagar	5 dagar
7 dagar totalt	5 dagar	2 dagar

Om varor packas och märks samma dag de grillas i butiken och kyls ner så kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

För varor som varmhålls ska varmhållning aldrig ske längre tid än att kunden får en fullgod vara. Ta hänsyn till varans utseende och textur, till exempel om den blivit torr, och förkorta tiden vid behov.

Här nedan ser du hållbarhetsdagar och max- eller minimumtemperaturer för produkter som tillagats i butiken eller där uppgift om hållbarheten efter öppnande saknas från leverantören.

Vid total hållbarhetstid över 4 dagar på ätbara produkter krävs listeriaprovtagning.

TABELL 9: HÅLLBARHET OCH MAX/MINIMUM-TEMPERATUR GRILLNING

VARUSLAG	RIKTVÄRDE - TOTAL HÅLLBARHET FRÅN TILLVERKNINGS-DAG	MAX/MINIMUM TEMPERATUR VID EXPONERING	KOMMENTAR
Butiksgrillade, varmhållna produkter	Försäljning max 4 timmar från tillagning. Bäst före-datum: tillverkningsdag.	Minimum +60°C	Förvaringsanvisning: minst +60°C. Frivillig, men rekommenderad, märkning: Bör ätas omedelbart eller kylas.
Butiksgrillade, kylda produkter	Tillverkningsdag + 6 dagar	Max +8°C	

5.5.5 HÅLLBARHET KÖTT - MANUELL HANTERING

Manuell hantering omfattar både köttprodukter i den manuella disken och de som packas i butik.

Angivna riktvärden för hållbarhetsdagar i tabellen till höger är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag från leverantören får butiken aldrig sätta ett senare datum på etiketten mot kund än det datumet, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten förlängts. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



Butiken/butikskedjan måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar som märks mot kunden.

TABELL 10: HÅLLBARHET KÖTT - MANUELL HANTERING - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS

ENTRECOTE	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR PÅ ETIKETT MOT KUND
Hållbarhet	2 dagar	3 dagar
5 dagar totalt	4 dagar	1 dag

Om butiken packar och märker varorna samma dag som de styckas eller bereds, kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

På grund av att det kan finnas sjukdomsframkallande mikroorganismer i fågelkött, är rekommendationen att inte hantera rått fågelkött, som kyckling, i den manuella disken i butiken. Erbjud istället enbart leverantörsförpackade varor.

På nästa sida ser du hållbarhetsdagar och maxtemperaturer för produkter som styckats eller beretts i butiken eller där uppgift om hållbarheten efter öppnande saknas från leverantören.

Det är livsmedelsföretagarens/butikskedjans ansvar att välja lämplig hållbarhetsmärkning, det vill säga bäst före-datum eller sista förbrukningsdag för produkter som tillverkas i verksamheten. Exempel på lättfördärliga livsmedel som kan märkas med sista förbrukningsdag kan vara; köttfärs som packas i tråg/plastfilm och organ. Dock är det lagstiftat att färsk, rå kyckling alltid ska märkas med sista förbrukningsdag.

Svensk Dagligvaruhandels rekommendationer är att inte hantera rått fjäderfä på butiks nivå på grund av de risker det kan medföra. Undantag vid grillning av färdigkryddad och marinerad kyckling samt vid tillagning av mat.



TABELL 11: HÅLLBARHET OCH MAX-TEMPERATUR KÖTT

VARUSLAG	RIKTVÄRDE - TOTAL HÅLLBARHET FRÅN TILLVERKNINGS DAG					KOMMENTARER
	TRÅGAT I BUTIK (MAX +4°C)	TRÅGAT I BUTIK (MAX +8°C)	MANUELLT I PAPPER (MAX +4°C)	MANUELLT I PAPPER (MAX +8°C)	SKINPACK/ VACUUM (MAX +4°C)	
Detaljstyckat nötkött, benfritt	Styckningsdag + 6 till 7 dagar	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 18 dagar	
Detaljstyckat nötkött, med ben	Styckningsdag + 4 dagar	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 3 dagar		
Hängmörat kött, benfritt			Delning + 3 dagar			
Hängmörat kött, med ben			Delning + 7 dagar			
Detaljstyckat gris-kött, benfritt eller med ben	Styckningsdag + 6 till 7 dagar	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 15 dagar	
Detaljstyckat lamm, benfritt eller med ben	Styckningsdag + 6 till 7 dagar	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 15 dagar	
Kryddat eller marinerat nötkött	Styckningsdag + 6 till 8 dagar	Styckningsdag + 6 dagar	Styckningsdag + 6 dagar	Styckningsdag + 6 dagar	Styckningsdag + 18 dagar	
Kryddat eller marinerat griskött	Styckningsdag + 7 dagar	Styckningsdag + 6 dagar	Styckningsdag + 6 dagar	Styckningsdag + 5 dagar	Styckningsdag + 16 dagar	
Pannfärdiga produkter av berett (malet) kött	Malningsdag + 2 dagar		Malningsdag + 2 dagar		Malningsdag + 7 dagar	För mald fårs gäller krav på analys av E.coli och totalantal aeroba mikroorganismer och salmonella direkt vid tillverkningsprocessen. Sätter man hållbarhetstid på max 24 timmar kan aeroba bakterier uteslutas.
Berett (malet) kött	Malningsdag + 2 dagar		Malningsdag + 2 dagar		Malningsdag + 7 dagar	
Inälvsmat/organ	Stycknings-/skivningsdag + 4 dagar		Styckningsdag + 4 dagar		Styckningsdag + 6 till 7 dagar	
Råkorv	Beredningsdag + 4 dagar		Beredningsdag + 3 till 4 dagar			

VILTKÖTT

De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag kan man i vissa fall märka om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten förlängts.

För produkter märkta med sista förbrukningsdag får inte hållbarhetstiden förlängas: Följ alltid din butiks märkningsrutiner. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



Butiken måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar som märks mot kunden.

TABELL 12: HÅLLBARHET VILTKÖTT - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS

ÄLGFILÉ Hållbarhet 5 dagar totalt	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR PÅ ETIKETT MOT KUND
	2 dagar	3 dagar
	4 dagar	1 dag

Om varor packas och märks samma dag som de styckas eller bereds kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

Här nedan ser du hållbarhetsdagar och maxtemperaturer för produkter som har styckats eller beretts i butiken eller där uppgift om hållbarheten efter öppnande saknas från leverantören.

TABELL 13: HÅLLBARHET OCH MAX-TEMPERATUR VILTKÖTT

VARUSLAG	RIKTVÄRDE - TOTAL HÅLLBARHET FRÅN TILLVERKNINGS DAG		KOMMENTAR
	TRÅGAT I BUTIK (MAX +4°C)	TRÅGAT I BUTIK (MAX +8°C)	
Detaljstyckat viltkött; älg, rådjur och hjort, benfritt	Styckningsdag + 5 dagar	Styckningsdag + 4 dagar	
Detaljstyckat viltkött; älg, rådjur och hjort, med ben	Styckningsdag + 4 dagar	Styckningsdag + 3 dagar	
Detaljstyckat kött från vildsvin, benfritt eller med ben			
Kryddat eller marinerat kött			
Pannfärdiga produkter av berett (malet) kött	Malningsdag + 1 dag		Hållbarheten för mald fårs kan förlängas till malningsdag + 2 dagar, men då med krav på analys av E.coli och totalantal aeroba mikroorganismer och salmonella direkt vid tillverkningsprocessen. Sätter man max 24 timmar kan aeroba bakterier uteslutas.
Berett (malet) kött			

5.5.6 HÅLLBARHET CHARK, OST OCH DELIKATESSER

De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedan är den totala tid som produkterna beräknas hålla från öppningsdag (kokta produkter), skivningsdag (rökta och kallrökta produkter) och bitningsdag (ost).

KOKTA PRODUKTER

Kokta produkter, till exempel skinka, leverprodukter med mera, är känsligare och då bör "Riktvärde - total hållbarhet" innebära öppningsdag + antal rekommenderade dagar enligt tabellen. I de fall det finns ett bäst före-datum från leverantören får butiken aldrig sätta ett senare datum på etiketten mot kund än det datumet, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten har förlängts. Det gäller för samtliga produkter. rekommenderade hållbarhetsdagar. I vissa fall får produkter märkas om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner.

RÖKTA OCH KALLRÖKTA PRODUKTER

Rökta produkter, varmrökt och kallrökt skinka, salami och lufttorkad skinka är i regel mindre känsliga för bakterietillväxt och har en längre hållbarhet. Då kan det räcka att skära bort och kasta den yttersta skivan för att få en fräsch produkt innan produkten skivas till kund. I de fallen kan det föreslagna "Riktvärde-total hållbarhet" i tabellen nedan innebära skivningsdag + antal rekommenderade hållbarhetsdagar. I vissa fall får produkter märkas om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner.

OST

Hårdost och dessertost bitas/delas till kund och "Riktvärde - total hållbarhet" blir då bitningsdag + antal rekommenderade hållbarhetsdagar. Hårdostar håller i regel mycket längre än mjuka dessertostar och "Riktvärde - total hållbarhet" kan därför sättas enligt leverantörens bäst före-datum för den hela osten. Vid behov bör kanter skäras bort.

Färskost bitas normalt inte och Riktvärde - total hållbarhet blir därför en öppningsdag + antal hållbarhetsdagar från och med den dagen förpackningen öppnats första gången.



Butiken/butikskedjan måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar som märks mot kunden.

TABELL 14: HÅLLBARHET CHARK, OST OCH DELIKATESSER - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS

KOKT SKINKA	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR PÅ ETIKETT MOT KUND
Hållbarhet	2 dagar	4 dagar
6 dagar totalt	5 dagar	1 dag

Till höger ser du hållbarhetsdagar och maxtemperaturer för produkter som har skivats eller bitats i butiken eller där uppgift om hållbarheten efter öppnande saknas från leverantören.

Vid total hållbarhetstid över 4 dagar på ätbara produkter krävs listeriaprovtagning.

TABELL 15: HÅLLBARHET OCH MAX-TEMPERATUR CHARK, OST OCH DELIKATESSER

VARUSLAG	RIKTVÄRDE - TOTAL HÅLLBARHET*	MAX TEMPERATUR	KOMMENTAR
Varmrökt skinka	Skivningsdag + 10 dagar	+8°C	Skär bort och kasta yttersta skivan vid första skivningen på dagen.
Varmrökt korv			
Varmrökt nötkött			
Varmrökt kalkon och kyckling			
Lufttorkad skinka			
Kallrökta torkade korvar; ölkorv och salami	Skivningsdag + 20 dagar		Skär bort och kasta yttersta skivan vid första skivningen på dagen. Rumstemperatur för hela odelade korvar, eller enligt tillverkarens förvaringsanvisning. Delade korvar med snittyta ska förvaras i max +8 °C.
Kokt skinka	Öppningsdag + 5 dagar		
Kokt medvurst	Öppningsdag + 7 dagar		
Kokt nötkött			
Rostbiff (leverantörstillagad)			
Torrsaltat nötkött	Skivningsdag + 20 dagar		Vid total hållbarhetstid över 4 dagar på egentillverkat torrsaltat nötkött krävs listeriaprovtagning.
Leverprodukt	Öppningsdag + 6 dagar		
Inlagda oliver, vitlök, ostkuber med mera	Öppningsdag + 20 dagar		
Dessertost (inklusive opastöriserad)	Bitningsdag + 12 dagar		
Hårdost	Följ leverantörens ursprungsdatum på hel ost.		Skär bort och kasta ytterkanter vid behov.
Färskost	Öppningsdag + 10 dagar		

*Observera att kolumn "Riktvärde - total hållbarhet" i denna tabell anger den totala hållbarhetstiden som produkterna beräknas hålla från öppningsdag (kokta produkter), skivningsdag (rökta och kallrökta produkter) och bitningsdag (ost).

5.5.7 HÅLLBARHET KALLT KÖK

De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag kan man i vissa fall märka om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten förlängts. För produkter märkta med sista förbrukningsdag får inte hållbarhetstiden förlängas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



Butiken/butikskedjan måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar som märks mot kunden.

TABELL 16: HÅLLBARHET KALLT KÖK - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS

MAJONNÄSBASERAD POTATISSALLAD	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR PÅ ETIKETT MOT KUND
Hållbarhet	4 dagar	7 dagar
11 dagar totalt	7 dagar	4 dagar

Om varorna packas och märks samma dag de öppnas i butiken och det ursprungliga totala bäst före-datum på produkten inte överskrids, kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

Till höger ser du hållbarhetsdagar och maxtemperaturer för produkter som tillagats i butiken eller där uppgift om hållbarheten efter öppnande saknas från leverantören. Butiken ska säkerställa att den ingrediens som har kortast hållbarhetstid styr den totala hållbarhetstiden vid märkning.

Vid total hållbarhetstid över 4 dagar på ätbara produkter krävs listeriaprovtagning.

OBS! Den ingrediens med kortast hållbarhetstid ska styra den totala hållbarhetstiden.

TABELL 17: HÅLLBARHET OCH MAXTEMPERATUR KALLT KÖK

VARUSLAG	RIKTVÄRDE - TOTAL HÅLLBARHET FRÅN TILLVERKNINGS DAG	MAX TEMPERATUR
Smörgåsar/smörgåstårter med ägg/räkor/kräftdjur/lax	Tillverkningsdag + 5 dagar	+8°C
Smörgåsar/smörgåstårter med skivat smörgåspålägg och sallader	Tillverkningsdag + 7 dagar	
Baguetter med fyllning		
Pastasallad	Tillverkningsdag + 5 dagar	
Grynsallad		
Nudelsallad		
Potatissallad, vinägrett	Tillverkningsdag + 6 dagar	
Sallader och röror, majonnäsbase	Tillverkningsdag + 10 dagar	
Kalla lunchrätter, som ska ätas utan upphettning	Tillverkningsdag + 5 dagar	
Bowl		
Kalla såser	Tillverkningsdag + 10 dagar	

5.5.8 HÅLLBARHET FISK, KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR – BUTIKSFÖRPACKAT OCH LÖSVIKT

Förvara fisk, i lösvikt, i fiskdisken vid temperaturer på 0 till +2°C. Butiksförpackad fisk förvaras i max +4°C. Leverantörer av fisk ska lämna information om fångstid för vildfångad fisk och produktionsdag för odlad fisk. Det är viktigt att medarbetarna i fiskavdelningen besiktigar fisken noggrant – tittar, känner och luktar på den – för att avgöra om den är i fullgott skick och håller det antal hållbarhetsdagar som butiken har på märkning till kund.

En obruten kylkedja är avgörande för kvaliteten på fisk, kräftdjur och blötdjur. Nedbrytningsprocessen inträder snabbt efter fångst, därför är det viktigt att fisken kyls snabbt och hålls kyld vid transport och hantering.

Vid hantering av färsk fisk ska en organoleptisk undersökning utföras, det vill säga en helhetsbedömning, för att klargöra om fiskeriprodukterna uppfyller alla kriterier på färskhet. Vid färskhetsbedömning av fisk bör man använda sina sinnen; syn och lukt.

Fisk skall lukta friskt av hav. Fisk som luktar sött, syrligt eller surt, beroende på hur man upplever det, kan indikera förskämning. Vid bedömning ska fiskens skinn, ögon, gälar och kött kontrolleras. Färsketskriterierna varierar mellan arter, vilket gör det svårt att säga exakt när en fisk är tjanlig eller inte, då det varierar från art till art.

Några generella punkter att kolla vid bedömning av fiskens färskhet är:

Färsk hel fisk

- Glänsande skinn
- Klara ögon
- Röda eller mörkröda, glänsande gälar
- Klart, genomskinligt, glänsande kött
- Frisk lukt

Gammal hel fisk

- Glanslöst skinn
- Mjölkgiga, matta ögon
- Bleka, grågulnade gälar
- Matt, ogenomskinligt kött
- Sur, stark lukt

Färsk fiskfilé

- Klart, genomskinligt, glänsande kött
- Frisk fiskdoft

Gammal fiskfilé

- Matt, ogenomskinligt kött
- Lite kletig på ytan
- Söt eller syrlig, obehaglig lukt

De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i följande tabeller nedan kan användas som ett komplement till organoleptisk undersökning av fiskeriprodukterna. Hållbarhetstiderna är den totala tid som produkterna beräknas hålla – alltså sammanlagt tiden i lager eller disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns ett bäst före-datum eller sista förbrukningsdag kan man i vissa fall märka om med senare datum, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas. För produkter märkta med sista förbrukningsdag får inte hållbarhetstiden förlängas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



Butiken måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar ni märker mot kunden.

TABELL 18: HÅLLBARHET FISK, KRÄFT- OCH BLÖTDJUR - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS

FRYSTA UPPTINADE RÄKOR, MED SKAL	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR PÅ ETIKETT MOT KUND
Hållbarhet 6 dagar totalt	2 dagar	4 dagar
	4 dagar	2 dagar

Om varor packas och märks samma dag de kommer till butiken kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

På nästa sida ser du hållbarhetsdagar och maxtemperaturer för varor i butikens fiskdisk.

Färsk, rå fisk, med eller utan skinn, samt pannfärdiga eller monterade råa fiskprodukter kan märkas med sista förbrukning om det finns en hälsorisk att äta produkterna efter satt hållbarhetsdatum. Det är upp till varje företag att avgöra detta, exempelvis genom löpande provtagning.

Vid total hållbarhetstid över 4 dagar på ätbara produkter krävs listeriaprovtagning.



TABELL 19: HÅLLBARHET OCH MAX-TEMPERATUR FÄRSKA/RÅA PRODUKTER: FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR

VARUSLAG	RIKTVÄRDE -TOTAL HÅLLBARHET FRÅN TILLVERKNINGSDAG			
	MANUELL DISK (MAX +2°C)*	I PAPPER ELLER PÅ TRÅG (MAX +4°C)	SKINPACK/ VACUUMPACK-AD (+4°C)	KOMMENTARER
Hel isad mager fisk (urtagen)	2-15 dagar*	Packdag + 1-2 dagar (på etikett till kund)	Packdag + 8 dagar	<p>*Hållbarheten kan variera stort beroende på hantering och temperatur, var noga med obruten kylkedja. Hållbarheten på fisken kan dock aldrig bli längre än leverantörens bäst före-datummärkning.</p> <p>Gör kvalitetsbedömningar, det vill säga titta och lukta på fisken. Ögon, gälar och "slemmighet" visar om fisken är färsk eller börjar bli gammal. Tänk på att hållbarheten kan förkortas om fisken plockas in och ut ur en manuell exponeringsdisk. Sätt aldrig mer än 1-2 dagar hållbarhet på etiketten till kund.</p> <p>Undantag på märkning av hållbartiden på utpaketerad fisk: skinpackad/vacuumpackad samt fisk som packas ut i tråg direkt från leverans kan få en längre hållbarhet än 1-2 dagar till kund, men aldrig längre än leverantörens bäst före-datum.</p>
Hel isad fet fisk (urtagen)				
Hel isad plattfisk (urtagen)				
Hel isad mager fisk (ej urtagen)				
Hel isad fet fisk (ej urtagen)				
Fiskfilé, mager	4 dagar			
Fiskfilé, fet				
Fiskfilé, plattfisk				
Monterad fiskprodukt, pannfärdig	7 dagar			Ska hettas upp innan det äts.
Levande blötdjur (musslor, ostron, sniglar)	Blötdjur ska säljas levande. Rekommendera kunden att produkten tillagas samma dag.			Ska paketeras i icke tätslutande förpackning till kund.
Bläckfisk	Rekommendera kunden att produkten tillagas samma dag.			

TABELL 20: HÅLLBARHET OCH MAX-TEMPERATUR ÄTFÄRDIGA PRODUKTER: FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR

VARUSLAG	RIKTVÄRDE -TOTAL HÅLLBARHET FRÅN TILLVERKNINGSDAG				
	MANUELL DISK (MAX +2°C)*	I PAPPER ELLER PÅ TRÅG (MAX +4°C)	SKINPACK/ VACUUMPACK-AD (+4°C)	UTPACKAT (MAX +8°C)	KOMMENTARER
Kokta kräftor i lag	4 dagar	Packdag + 1-2 dagar (på etikett till kund)			Förvaras i lag.
Färska kokta räkor, med skal					
Frysta upptinade räkor, med skal	6 dagar		7 dagar		
Rökta räkor, med skal	4 dagar				
Färska kokta havskräftor					
Färsk kokt krabba					
Färsk kokt hummer					
Varmrökt fisk	10 dagar				Under skyddande plast eller liknande.
Kallrökt fisk					
Gravad fisk	7 dagar				
Sillinläggningar i ättika, butikstillverkad	35 dagar i manuell disk, max +4°C			15 dagar	Täckt i lag.
Sillinläggningar i majonnäs, butikstillverkad	12 dagar i manuell disk, max +4°C			7 dagar	
Inlagda kräftdjur	Öppningsdag + 8 dagar			Öppningsdag + 8 dagar	
Löjrom, tinad	Max 3 dagar på etikett till kund.				Tina löjrom i små mängder och inte mer än det som går åt under dagen.

5.5.9 HÅLLBARHET DELAD FRUKT, PRESSAD JUICE OCH SMOOTHIES

TABELL 21: HÅLLBARHET OCH MAX-TEMPERATUR FRUKT, JUICE, SMOOTHIES

VARUSLAG	RIKTVÄRDE - TOTAL HÅLLBARHET*	MAX TEMPERATUR*	KOMMENTAR
Delad och skivad frukt, melon	Delningsdag + 4 dagar	+8°C	Detta är en blöt hantering, var därför extra uppmärksam på mögel.
Pressad juice	Produktionsdag +4 dagar		
Smoothies			

Sammanfattning

- När butiken säljer varor över disk är det viktigt att ha koll på bäst före-datum eller sista förbrukningsdag och att följa hållbarhetstiden.
- Dokumentera, på till exempel en brytlista, varje enskild produkts öppningsdag, ursprungsförpackningens bäst före-datum eller sista förbrukningsdag och sista försäljningsdag när en vara har öppnats.
- Det finns hållbarhetstabeller för många av butikens livsmedel i branschriktlinjen med riktvärden för förvaringstemperaturer och hållbarhetstider.

5.6 Information och märkning

Ett livsmedel måste märkas med en rad uppgifter. Vissa är obligatoriska, som bäst före-datum och ingrediensförteckning, andra är frivilliga, som Nyckelhålet och förpackningsdag. Information och märkning ska bidra till att kunden kan göra medvetna val.

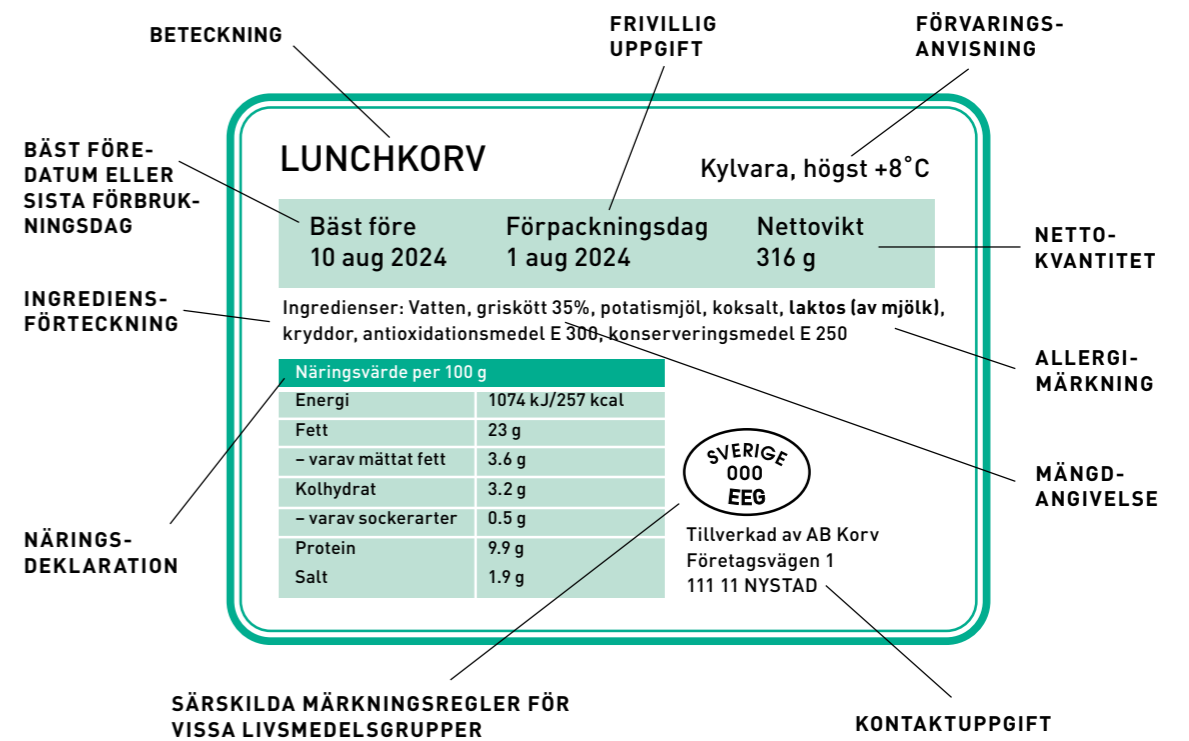
5.6.1 ALLMÄNNA MÄRKNINGSRUTINER

Märkning av livsmedel ska skydda människors hälsa och intresse. Detta enligt EU-förordning nr 1169/2011, även kallad Informationsförordningen. Det innebär att märkningen ska garantera att produkterna är säkra att äta och att informationen om dem inte riskerar att vilseleda kunderna.

Märkningsuppgifterna ska också vara lätta att förstå, väl synliga, tydligt läsbara och beständiga. Språket ska vara svenska eller annat språk som endast obetydligt skiljer sig från svenska. Texten i märkningen ska i normalfallet ha en så kallad "x-höjd" på minst 1,2 mm. Med "x-höjd" menas höjden på lilla bokstaven x.

OBLIGATORISK OCH FRIVILLIG INFORMATION VID MÄRKNING

Källa: Livsmedelsverket



De varor där fullständig märkning krävs ska ha uppgift om:

1. Beteckning – namnet på varan.
2. Ingrediensförteckning.
3. Uppgifter om ingredienser som orsakar allergi eller intolerans ska framhävas i ingrediensförteckningen*.
4. Mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser**.
5. Nettokvantitet.
6. Bäst före-datum eller sista förbrukningsdag.
7. Förvaringsanvisning.
8. Kontaktuppgifter – namn eller firmanamn. Dessutom ska något av följande anges: adress, telefonnummer eller webbadress.
9. Ursprungsland/härkomstplats – endast i vissa fall.
10. Bruksanvisning – endast i vissa fall.
11. Verklig alkoholhalt – endast i vissa fall.
12. Näringsdeklaration*** – gäller huvudsakligen färdigförpackade varor som inte färdigställts i butik.

Uppgifterna om beteckning, nettokvantitet och eventuell alkoholhalt ska kunna ses i samma synfält.

* För regler om allergimärkning, som är en del av ingrediensförteckningen, se avsnittet nedan.

** **QUID.** Observera krav på mängddeklaration av en ingrediens eller en kategori av ingredienser. Det gäller för ingredienser som anges i beteckningen. Om man kallar en produkt för "räksoppa" eller "fruktkräm" ska det framgå mängden räkor respektive frukt som ingår. Det krävs också mängddeklaration om man förknippar en beteckning med en viss ingrediens. Det är till exempel svårt att föreställa sig kåldolmar utan köttfärs. Därför ska det framgå hur mycket köttfärs som ingår. Mängden ska anges i procent. Om procenten överstiger 100 ska mängden istället anges i gram per 100 gram, exempelvis rökta korvar där produkten väger mindre efter bearbetning.

*** Butiker som levererar egenproducerade varor direkt till slutkonsument är undantagna från kravet på näringsdeklaration. Det kan exempelvis vara om en butik bereder lunchsallader eller lagar och kyller ned maträtter som packas och läggs ut till försäljning i butik.

Ytterligare uppgifter som krävs för vissa varor:

- Nedfrysningsdatum/första nedfrysningsdatum ska anges för fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter som är färdigförpackade. Datumet ska anges med uttrycket "Nedfrost den..." följt av datumet (dag-månad-år) eller en hänvisning till var i märkningen datumet finns.
- Livsmedel vars hållbarhet förkortas avsevärt när förpackningen öppnats, eller där annan förvaringsanvisning gäller efter öppnandet, ska märkas med uppgifter om förvaringsvillkor och/eller uppgift om hållbarhet efter öppnande. Hållbarheten kan uttryckas som ett intervall, till exempel "Öppnad förpackning hållbar i 3-5 dagar i kylskåp (max +8°C)".

- För varor som tidigare varit djupfrysta och tinats upp innan försäljning ska ordet "Upptinat" finnas vid beteckningen. Det gäller inte när ingredienser som har varit frysta används i en sammansatt produkt, till exempel tårtdögnar i en tårta. Det gäller inte heller om nedfrysning varit nödvändig i tillverkningsprocessen, till exempel kort nedfrysning av lax som ska gravas.

MER OM ATT FRAMHÄVA ALLERGENER I INGREDIENSFÖRTECKNINGEN

Allergenerna som anges i EU-listan ska framhävas på den plats där de förekommer och varje gång de återkommer i ingrediensförteckningen. Dessa allergener ska även anges och framhävas där de förekommer i sammansatta produkter.

Framhävning sker oftast genom **fetstil** på leverantörsförpackade produkter och med **VERSALER** för butiksmärkta varor. Andra sätt att framhäva är genom att stryka under, **färgmarkera** eller skriva med *kursiv stil*. Det viktigaste är att framhävningen blir tydlig för konsumenten.

I de fall varor säljs utan ingrediensförteckning, till exempel i en buffé eller i en manuell disk, ska allergena ingredienser (enligt EU-listan) märkas ut tydligt. Det kan göras på en skylt, etikett eller liknande. Alternativt ska det finnas en skylt som säger "Fråga gärna personalen om du vill veta vilka allergener våra produkter innehåller", detta alternativ förutsätter dock att det alltid finns personal att fråga.

Följande allergener (ingredienser och produkter därav*) ska framhävas och alltid anges eller informeras om i ingrediensförteckningen (enligt förordning (EU) nr 1169/2011 i bilaga 2):

- Spannmål som innehåller gluten, det vill säga vete (till exempel spelt och khorasan-vete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter (det vill säga korsningar mellan olika spannmålsarter) och produkter därav.
- Kräftdjur och produkter därav.
- Ägg och produkter därav.
- Fisk och produkter därav.
- Jordnötter och produkter därav.
- Sojaböner och produkter därav.
- Mjök och produkter därav, inklusive laktos/mjölksocker.
- Nötter, det vill säga mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*) samt produkter därav.
- Selleri och produkter därav.
- Senap och produkter därav.
- Sesamfrön och produkter därav.

- Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter, uttryckt som SO₂.
- Lupin och produkter därav.
- Blötdjur och produkter därav.

* ”och produkter därav”, betyder produkter som tillverkats/förädlats av allergenråvaran, till exempel jordnötsolja av jordnötter, ost av mjölk och sellerisalt av selleri.

ATT FRAMHÄVA ALLERGENER, SOM FINNS I LIVSMEDLETS BETECKNING, I BLANDADE PRODUKTER

I de fall det framgår av ett livsmedels beteckning att en allergen ingår i livsmedlet behöver allergenen inte särskilt framhävas i ingrediensförteckningen. Crème fraiche är vedertagen beteckning och känd för konsumenten. Om crème fraiche ingår i en blandad produkt, så kan man antingen framhäva ordet ”**crème fraiche**” eller också framhäva ordet ”**grädde**” i parenteser efter (**grädde**, syrningskultur och så vidare) i ingrediensförteckningen för produkten. Se de två alternativen här nedanför.

1. Ingredienser: tomat, **crème fraiche** (grädde, modifierad majsstärkelse, stabiliseringsmedel E440, syrningskultur).
2. Ingredienser: tomat, crème fraiche (**grädde**, modifierad majsstärkelse, stabiliseringsmedel E440, syrningskultur).

SPÅR AV-MÄRKNING

Butiken måste ha koll på sina rutiner och ska inte använda märkningen som en ursäkt för dåliga kontrollrutiner och hygienhantering. Så kallad ”spår av - märkning” är inte helt reglerad i lagstiftningen. Det är upp till det tillverkande företaget att avgöra om de allergena spårämnen som tas upp i märkningen ska framhävas eller inte.

Kravet om att allergener ska framhävas gäller enbart den obligatoriska ingrediensförteckningen. Den som märker en produkt med till exempel ”kan innehålla spår av hasselnötter” måste inte framhäva ordet ”hasselnötter” på det sätt som krävs då hasselnötter och produkter som kommer från hasselnötter anges i en ingrediensförteckning.

Läs mer i kapitel 5.7 gällande ”spår av-märkning”. Märk aldrig produkterna med ”fritt från”, då gäller särskilda regler.

REGLER FÖR LIVSMEDEL SOM INTE ÄR FÄRDIGFÖRPACKADE

1. Oförpackade livsmedel

Exempel: Lösvisksprodukter som kunden tar själv och lägger i en förpackning, till exempel mat som säljs i förbutik eller restaurang.

Enligt informationsförordningen behöver livsmedel som säljs oförpackade, till exempel lösvisksprodukter för självtag, bara ha uppgifter om vilka allergena ingredienser som ingår i varan. Svensk Dagligvaruhandel rekommenderar butiker att som ett minimum också märka ut varans beteckning och ha med en fullständig ingrediensförteckning inklusive framhävda allergener. Då kan kunden känna sig trygg med den information som ges. I en förbutik eller restaurang ska medarbetarna alltid kunna svara på frågor om varornas innehåll. Se branschöverenskommelse ”Information färdigförpackade livsmedel och de som är packade i butik för direktförsäljning”:



2. Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran

Exempel: Varor som säljs i manuella diskar, smörgåstårter och annan cateringmat som förbeställs i butiken.

För den här typen av varor finns alltid en form av personlig kontakt mellan kunden och säljaren. Uppgifter om allergena ingredienser ska kunna lämnas antingen muntligen eller på en skylt eller etikett. Butiken kan även ha en skylt med texten ”Fråga gärna personalen om du vill veta vilka allergener våra produkter innehåller”.

På begäran ska personalen också kunna redogöra för obligatoriska märkningsuppgifter som gäller för färdigförpackade livsmedel. Det är en fördel för kunden om uppgifterna märks ut på en vågetikett på varan när kunden har gjort sitt val, så att hon eller han får med sig uppgifterna hem.

3. Livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning

Exempel: Sill som förpackas i butiken och läggs ut i halvmanuell disk intill butikens delikatessdisk. Butiksbakat bröd som har förpackats i förväg och lagts ut intill en bemannad försäljningsdisk för att underlätta försäljningen.

I den här kategorin ingår varor som har förpackats i butiken och sedan lagts ut till försäljning för att möta försäljningstoppar. Avgörande för att kunna klassa en vara i den här kategorin är att det alltid ska finnas personal tillgänglig i varans direkta närhet. Om det inte finns personal i närheten måste varor tas undan alternativt märkas med samlig obligatorisk information, se punkt 5.6.

De här varorna behöver inte märkas med andra uppgifter än vilka allergena ingredienser de innehåller på en etikett eller en skylt eftersom kunden kan fråga personalen om de andra obligatoriska märkningsuppgifterna. Alla uppgifter förutom näringsdeklaration ska kunna lämnas på begäran. Däremot måste information om allergena ingredienser alltid lämnas eller så måste det finnas en skylt med information om att kunden kan fråga personalen.

Det är en fördel för kunden om också de här varorna märks med alla obligatoriska uppgifter på förpackningen, så att kunden får med sig uppgifterna hem.

SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR

Skyddad ursprungsbeteckning är ett system inom EU avsedd att skydda vissa regionala eller lokala jordbruksprodukter av specifik karaktär och med den förknippade produkt-namn. Beteckningarna är skyddad ursprungsbeteckning (SUB), skyddad geografisk beteckning (SGB) och garanterad traditionell specialitet (GTS). Det finns särskilda regler för hantering och märkning för produkter med märkningarna nedan, läs mer om detta i kapitel 5.6.9.



Den skyddade ursprungsbeteckningen SUB (även kallad D.O.P.) avser namnet på produkter som härstammar från en viss ort, region eller i undantagsfall ett visst land vars kvalitet helt eller väsentligt beror på en viss geografiskt omgivning. Produkten skall produceras, bearbetas och beredas i det geografiskt begränsade området. Exempel på registrerade svenska SUB produkter är Kalix löjrom, Upplandskubb, Hånnlamb, Vänerlöjrom och Wrångebäckstost.



Den skyddade geografiska ursprungsbeteckningen SGB betecknar en produkt som härstammar från en viss ort, region eller ett visst land vars kvalitet, rykte eller andra egenskaper huvudsakligen kan tillskrivas det geografiska ursprunget. Exempel på registrerade svenska SGB produkter är Bruna bönor från Öland, Skånsk spettekaka eller osten Svecia.



Garanterad traditionell specialitet (GTS) avser skyddade recept på traditionella produkter som inte är knutna till ett geografiskt område, kan produceras var som helst och där namnet använts i minst 30 år. Beteckningen får användas av alla som följer receptet. Exempel på registrerade svensk GTS produkt är falukorv.

MÄRKNING AV OFÖRPACKADE EKOLOGISKA PRODUKTER I BUTIKEN

- Kontrollera ankommande varor så de är korrekt märkta med symboler och kodnummer i såväl konsumentförpackningar som storförpackningar.
- Håll isär ekologiska produkter från konventionella produkter i hela hanteringskedjan från det att produkter kommer in i verksamheten, lagras, exponeras och säljs.
- Undvik kontamination och sammanblandning av andra produkter.
- Märk tydligt upp med symboler i lösviktsförsäljning för självtag och i manuella diskar så det alltid blir tydligt för kunden vad som är ekologiska respektive konventionella produkter.
- Anmäl till kontrollorganet om det brister i märkningen eller om det framkommer att otillåtna medel använts i produktionen av någon produkt exempelvis vid felmärkning eller återkallelse.

MÄRKNING AV VAROR SOM SÄLJS VIA E-HANDEL

Den information som ska finnas för varor som säljs via e-handel styrs av samma regelverk som för de varor som säljs fysiskt i butik. Dock finns vissa undantag som exempelvis datummärkning, referensnummer, partikoder samt kodnummer på ekologiska livsmedel. Dessa undantag behöver inte anges på webbplatsen, men ska däremot följa med varan vid leverans.

Ett sätt att vid distansförsäljning göra den obligatoriska informationen tillgänglig för konsumenterna innan köpet, kan vara att informationen finns på företagets webbsida eller via länk till annan sida.

MER OM DATUMMÄRKNING OCH OMFÖRPACKNING

Ett färdigförpackat livsmedel som är märkt med bäst före-datum får i vissa fall märkas om med senare datum vid omförpackning, men generellt ska leverantörens hållbarhetstid följas. Följ alltid din butiks märkningsrutiner.

Om du bryter leverantörsförpackning och delar varan bör du vara observant på att hanteringen kan förkorta hållbarheten jämfört med den som är angiven av leverantören. Var noga med livsmedelshygien vid hantering.

Ett färdigförpackat livsmedel som är märkt med sista förbrukningsdag får inte märkas om med senare datum vid omförpackning, om ingen hållbarhetsförlängande åtgärd vidtagits, till exempel tillagning.

Datummärkningen får aldrig vilseleda konsumenten.

TABELL 22: EXEMPEL PÅ PRODUKTER MED SKYDDAD BETECKNING

TABELL 22: EXEMPEL PÅ PRODUKTER MED SKYDDAD BETECKNING			
SUB – SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING 	Produkter som har ett mycket nära samband med den region vars namn de bär.	Roquefort Morbier Wrångebäckstost Kalix löjrom	
SGB – SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING 	Produkter som förknippas med en region vars namn de bär.	Skånsk spettekaka Svecia Danablu Jambon de Bayonne	
GTS – GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET 	Endast kombination av produktens namn och GTS-märket är skyddat. Ingen geografisk begränsning.	Falukorv Mozzarella Karjalanpiirakka	

OMFÖRPACKNING AV FÄRDIGFÖRPACKADE LIVSMEDEL

Färdigförpackade livsmedel får i vissa fall omförpackas, exempelvis i samband med att:

- förpackningsmaterialet har blivit oavsiktligt skadat och livsmedelssäkerheten inte är påverkad.
- livsmedlet delas, skivas eller liknande.
- livsmedlet bearbetas, med bearbetning menas åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produktens hållbarhet genom till exempel värmebehandling.
- om ett livsmedel har förpackats i fel förpackning, till exempel i en förpackning av fel storlek.
- om en livsmedelsföretagare upptäcker att angiven ingrediensförteckning på det förpackade livsmedlet inte stämmer mot den receptur som använts för produktionsomgången/batchen.

BÄST FÖRE-DATUM ELLER SISTA FÖRBRUKNINGSDAG

Det är upp till tillverkaren att bedöma hållbarhetstiden för olika produkter. Bedömningen baseras på den erfarenhet som producenten har skaffat sig genom bland annat hållbarhetstester eller de rekommendationer som branschen har kommit fram till i gemensamma branschriktlinjer.

BÄST FÖRE-DATUM

Med bäst före-datum menas minsta hållbarhetstid. Fram till och med bäst före-datum ska ett livsmedel som förvarats på lämpligt sätt ha kvar de särskilda egenskaper som normalt förknippas med livsmedlet. De flesta livsmedel märks med bäst före-datum.

SISTA FÖRBRUKNINGSDAG

Med sista förbrukningsdag menas absolut längsta hållbarhetstid. Det är den sista dag ett livsmedel beräknas kunna ätas eller drickas utan fara för att det är otjänligt eller skadligt. Sista förbrukningsdag ska anges på produkter som av tillverkaren bedöms mycket lättfördärliga ur ett mikrobiologiskt perspektiv, alltså som försämras snabbt och innebär en stor hälsofara när det försämras.

För att det ska vara aktuellt att märka ett livsmedel med sista förbrukningsdag ska livsmedlet kunna utgöra en omedelbar fara för människors hälsa när datumet är utgången. Det är alltid producenten/tillverkaren som ansvarar för att datummärkning är satt i förhållande till varans egenskaper. Varor som ofta märks med sista förbrukningsdag är bland annat rå köttfärs i filmat tråg, rå fisk, rå korv och råa inälvor. Det är upp till livsmedelsföretagaren/butikskedjan att besluta vilken märkning som ska väljas för dessa produkter. För färskt fjäderfäkött ska dock alltid sista förbrukningsdag användas, det är reglerat i lagstiftningen.

FÅR MAN SÄLJA LIVSMEDEL EFTER ATT DEN SISTA FÖRBRUKNINGSDAGEN HAR PASSERATS?

Nej. Livsmedel som märkts med sista förbrukningsdag har vid förpackningstillfället bedömts bli otjänliga efter ett visst datum. Det är förbjudet att både sälja, donera och att kostnadsfritt ge bort otjänliga livsmedel.

Ett livsmedel som märkts med sista förbrukningsdag ska betraktas som otjänligt efter sista förbrukningsdagen även om det i det enskilda fallet inte kan konstateras att livsmedlet verkligen är skadligt för hälsan.

FÅR EN BUTIK ELLER RESTAURANG ANVÄNDA ETT LIVSMEDEL SOM PASSERAT BÄST FÖRE-DATUM SOM INGREDIENS I ANDRA LIVSMEDEL?

Ja. De kan använda livsmedlet som råvara eller ingrediens i andra produkter om den är fullgod och inte är otjänlig. Exempelvis får butiken grilla en tidigare färdigförpackad fläskfilé och sälja den. De kan då också tidigare ha fryst in varan i väntan på att den skulle bearbetas, i det här fallet grillas. Alla infrysda livsmedel ska vara märkta med infrysningsdatum i butikens förvaringsfrys. Om den grillade fläskfilén sedan säljs färdigförpackad får butiken ange ett ny bäst före-datum. Det datumet baseras då på butikens bedömning om hållbarhet. Livsmedel som är märkta med sista förbrukningsdag får däremot inte användas som råvara eller ingrediens efter att datumet är passerat.

FÅR EN BUTIK FRYSA IN FÄRDIGFÖRPACKADE LIVSMEDEL OCH ANVÄNDA DEM I SIN DELIKATESSDISK ELLER RESTAURANG?

Ja, det är tillåtet att frysa in färdigförpackade varor för att sedan sälja varorna i delikatessdisk, att värmebehandla dem eller på annat sätt använda dem i matlagning. Men de råvaror som används i en delikatessdisk eller restaurang ska förstas vara fullgoda och inte otjänliga.

Butiken måste ta hänsyn till den ursprungliga datummärkingen när de bedömer om livsmedlet kan användas. Butiken måste ha ett lämpligt system för kontroll av den egna verksamheten för att säkerställa en hög livsmedelskvalitet.



Sammanfattning

- Märkning av livsmedel ska skydda människors hälsa och intresse, och får inte vara vilseledande. Det finns både obligatoriska märkningsuppgifter och frivilliga.
- Till de obligatoriska märkningsuppgifterna hör ingrediensförteckning. Den ska vara skriven i fallande ordning, ha allergener framhävda och ange mängden i % för ingredienser som ingår i varans namn eller är av ekonomisk betydelse för kunden.
- Med bäst före-datum menas minsta hållbarhetstid. Ett livsmedel kan vara tjänligt även efter detta datum.
- Med sista förbrukningsdag menas den sista dag ett livsmedel beräknas kunna ätas eller drickas utan fara för att det är otjänligt eller skadligt. Det är förbjudet att sälja eller skänka bort en vara med passerat sista förbrukningsdatum.
- Speciella märkningsregler finns för respektive varugrupp.
- Det finns också speciella regler för livsmedel som inte säljs färdigförpackade. Hit hör varor som säljs oförpackade (till exempel självtag i lösvikt), som förpackas på försäljningsstället på kundens begäran (till exempel i manuell disk), eller som säljs färdigförpackade för "direkt försäljning" (till exempel förpackade intill manuell disk, med personal att fråga).
- Vid försäljning via e-handel gäller samma regler som när varorna säljs fysiskt i butiken. Alla obligatoriska uppgifter, förutom datummärkning, ska visas vid köpet. Uppgifterna ska också finnas med vid leverans, tillsammans med varans datummärkning.

5.6.2 MÄRKNING AV INFRYSTA PRODUKTER

Förutom de generella reglerna ska butiken märka infrysta produkter enligt punkterna nedan:

1. Uttrycket "infrost" ska stå i anslutning till det infrysta livsmedlets beteckning.
2. Infrysta produkter ska vara märkta med "bäst före-datum".
3. Förvaringstemperatur -18°C ska synas tydligt på det infrysta livsmedlet.
4. Texten "bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande ska anges på förpackningen.
5. Infrost kött, köttprodukter och obearbetade fiskprodukter ska märkas med infrysingsdatum. "Nedfrost den..." (dag- mån- år).

Om man vill sälja frysta produkter som levereras frysta till butiken, men som är avsedda att tinas i butik (till kylvara eller rumstempererad vara, exempelvis vegetariska produkter, bröd), måste detta göras i samråd med leverantören, så att märkningen blir korrekt till konsumenten.

5.6.3 MÄRKNING AV FRUKT OCH GRÖNSAKER – PAKETERAT OCH LÖSVIKT

Märkningsreglerna för färska och hela frukter, grönsaker, bär, örter och nötter styrs av EU:s lagstiftning om handelsnormer och kravet på att frukt och grönsaker som säljs i EU ska överensstämma med handelsnormernas kravbeskrivningar.

Länk till handelsnormerna och en kort beskrivning av EU:s regelverk hittar du på Jordbruksverkets startsida. Det finns både allmänna och produktspecifika handelsnormer. För de produktspecifika handelsnormerna se tabell 22.

→ [SE JORDBRUKSVERKET.SE](https://www.jordbruksverket.se)

Handelsnormerna gäller för frukt och grönsaker som inte är delade, oavsett om de säljs i lösvikt eller inte. Så fort frukt och grönsakerna delas, eller bearbetas, tar informationsförordningen vid.

Kravet på märkning varierar beroende på vilken handelsnorm frukterna och grönsakerna omfattas av; det vill säga den allmänna eller den produktspecifika.



TABELL 23: MÄRKNING AV FRUKT OCH GRÖNSAKER

	NAMN	URSPRUNGS- LAND	KLASS	SORT/ HANDELSTYP
Produkter som uppfyller EU:s allmänna handelsnormer: Samtliga färska frukter och grönsaker som ej är delade	X	X		
Produkter som omfattas av EU:s produkt-specifika handelsnormer: 1. Citrusfrukter 2. Jordgubbar 3. Kiwifrukt 4. Paprikor 5. Persikor och nektariner 6. Sallat (huvudsallat, frisésallat och escaroletsallat) 7. Tomater	X	X	X	
Produkter som omfattas av EU:s produktspecifika handelsnormer (ovan) med krav på att även vara märkta med sort/handelstyp: 1. Äpple 2. Päron 3. Apelsin 4. Småcitrus 5. Bordsdruvor	X	X	X	X

EXEMPEL PÅ KORREKT SKYLTNING I BUTIK

Exempel på korrekt skyltning i butik för färska frukter och grönsaker som ej är delade och som uppfyller EU:s allmänna handelsnormer:

Plommon

Frankrike

Detta exempel gäller för korrekt skyltning i butik av färska frukter och grönsaker som ej är delade och som uppfyller EU:s produktspecifika handelsnormer:

Svenska äpplen

Klass 1

Sort: Aroma

Undantag från EU:s handelsnormer

Om frukterna och grönsakerna delas och packas/förpackas gäller däremot samma märkningsregler som för övriga förpackade varor enligt livsmedelslagstiftningen, se kapitel 5.6. Dessa märkningsregler gäller även för följande undantag som ej omfattas av EU:s handelsnormer:

- Bittermandel
- Chilifrukt
- Dadlar
- Groddar
- Kapris
- Maniok
- Nötter (reglerna gäller dock för sötmandel med skal, hasselnötter med skal, valnötter med skal och kastanjer)
- Oliver
- Saffran
- Sockermajs
- Svamp som inte är odlad
- Sötpotatis
- Torkade mjölbananer
- Torkade citrusfrukter

Hållbarhetsdagar

Frukt, grönsaker och rotfrukter som packas enskilt med plastfilm, till exempel hel rotselleri eller gurka, behöver inte märkas med bäst före-dag, förvaringsanvisning och liknande. Plastfilm över hel frukt, grönsaker och rotfrukter är att betrakta som skydd för ömtåliga livsmedel i de här fallen och medför inte att det blir en färdigförpackning.

Delade frukter och grönsaker i blandningar eller som är förpackade i sluten konsumentförpackning, exempelvis tråg, ska vara märkta enligt märkningsreglerna i kapitel 5.6.1 Allmänna märkningsrutiner. Dessutom ska anvisning om förvaring alltid finnas i märkningen vid butiksproducerad frukt, grönt och rotfrukter som är delade, hackade, strimlade och tärnade. Butiksproducerade hackade grönsaker utan atmosfärförpackning bör märkas med information om att produkten bör konsumeras inom ett dygn.



EXEMPEL PÅ KORREKT ETIKETT I BUTIK

Exempel på korrekt etikett i butik av delade färska frukter och grönsaker som omfattas av livsmedelslagstiftningen:

Melon, delad

Cantaloupe*
 Ursprung: Brasilien*
 Vikt: 350 g
 Jämförpris: 40 kr/kg
 Pris: 14 kr
 Förvaras i max +8°C
 Bäst före-dag: dag månad år
 Företagsnamn: Matbutiken
 Telefonnummer: 08-33 33 33

**Vid delad eller bearbetad frukt gäller informationsfödrningens regler.
 I detta märkningsexempel är sort och ursprung frivillig.*

Fruktsallad, konsumeras inom ett dygn

Ingrediensförteckning: äpple, päron, kiwi och ananas
 Förvaras i max +8°C
 Bäst före-dag: dag månad år
 Nettovikt: 250 g
 Jämförpris: 60 kr/kg
 Pris: 15 kr
 Företagsnamn: Matbutiken
 Telefonnummer: 08-33 33 33

MÄRKNING AV FRUKT OCH GRÖNSAKER SOM SÄLJS VIA E-HANDEL

Om butiken säljer frukter, grönsaker, bär, örter eller nötter via e-handel skall information om produkten finnas på hemsidan.

MÄRKNING AV URSPRUNG OCH SORT VID E-HANDEL

Vid e-handel av frukt och grönsaker skall ursprungslandet och eventuellt ersättning av ursprungsland, eller sort, anges på hemsidan. Butiken ska ange det ursprungsland, eller sort, som har störst lagerlagd volym. Fler än ett land, eller sort, får anges som ersättning. Varken ursprungslandet eller sorten och dess ersättningsalternativ får vara statiska. Det är viktigt att endast de ursprungsländer och sorter som är möjliga för tillfället anges.

Det måste även finnas en tydlig text där kunden får möjlighet att acceptera eller tacka nej till ersättningsvaror. Sortimentet ska uppdateras kontinuerlig under året efter säsong.

Vid leverans ska uppgift om den plockade produktens ursprungsland, klass och sort följa med till kund.

MÄRKNING AV SVINNLÅDOR OCH SVINNPÅSAR AV MOGEN FRUKT OCH GRÖNSAKER FÖR ATT SLIPPA SVINN

För att undvika att kassera frukt och grönsaker som av olika anledningar inte går att sälja till ordinarie pris kan butiken packa ihop och sälja så kallade "Ät snart"-påsar. Butiken kan blanda olika produkter i påsar och sälja till ett lägre pris innan de måste kasseras utan att behöva ange märkning för varje sort (klass, sort, ursprung) enligt handelsnormerna för frukt och grönsaker.

Om produkten märks med uppgiften, eller information finns på en skylt, "Produkt avsedd för bearbetning" eller likvärdig uppgift krävs inte märkning om sort, ursprung och klass för alla de ingående frukterna och grönsakerna i påsen. Det kan till exempel vara äpplen som ska användas till en äppelpaj eller rotfrukter till en gryta.

Jordbruksverket accepterar andra ordalydelser än "Produkt avsedd för bearbetning", förutsatt att omskrivningen anger likvärdig uppgift enligt lagtexten. Det viktiga är att meningen inte förlorar innebörden.

Förslag på omskrivningar:

- En mix av frukter som kan passa utmärkt till sylt, marmelad, smoothie med mera.
- En mix av grönsaker som kan passa utmärkt i soppan, gratängen med mera.
- Innehåller frukter som kan fungera utmärkt till sylt, marmelad, smoothie med mera.
- Innehåller grönsaker som kan fungera utmärkt i soppan, gratängen med mera.
- Ät snart.

DONATION AV FRUKT OCH GRÖNSAKER

Frukt och grönsaker som doneras ska vara tydligt märkta med uppgiften "Avsedd att användas för donation".

Med donation menas produkter som dels kommer att delas ut gratis, dels redistribueras för att säljas i så kallade sociala matbutiker, till exempel Matmissionen, där människor med låg inkomst kan bli medlem och handla livsmedel till särskilt reducerade priser.

Frukt och grönsaker som sorteras ut och ges till donation behöver inte vara märkta med vare sig avsändare, produktnamn eller ursprungsland och olika produkter kan blandas i lådorna eller i påsar. De behöver inte heller uppfylla handelsnormernas krav, men ska vara tjänliga som livsmedel. Produkter för donation ska ställas på en speciell, uppmärkt plats i lagret och på pallar, eller annan förvaringsplats, och det ska finnas en tydlig märkning "Avsedd att användas för donation", eller liknande formulering.

5.6.4 MÄRKNING AV BRÖD, LEVERANTÖRSBAKAT

- Allt bröd måste vara märkt med ett bäst före-datum. Det gäller dock inte dagsfärskt lösviktsbröd som med hänsyn till sitt innehåll normalt konsumeras inom 24 timmar efter tillverkningen.
- Förpackat, färskt bröd bör märkas med bakdag. Detta enligt en överenskommelse inom bageribranschen, denna märkning är dock inte obligatorisk.
- För bröd som tidigare varit djupfryst och tinats upp innan försäljning, så kallat "tina-sälj", ska ordet "Upptinat" åtföljas av beteckningen, till exempel "Korvbröd upptinat".

Enligt informationsförordningen behöver livsmedel som säljs oförpackade, exempelvis lösviksprodukter för självtag, enbart ha uppgifter om vilka allergener som ingår i varan. Svensk Dagligvaruhandel rekommenderar livsmedelsbutiker att märka ut varans beteckning och fullständig ingrediensförteckning – inklusive framhävda allergener – för att kunden ska känna sig trygg med den information som ges. Se branschöverenskommelse Information färdigförpackade livsmedel och de som är packade i butik för direktförsäljning:

 [SE SVENSKDAGLIGVARUHANDEL.SE](https://www.svenskdagligvaruhandel.se)

5.6.5 MÄRKNING AV BAKE OFF

- Glöm inte att deklarerera alla ingredienser som butiken tillsätter, hit räknas till exempel äggspray, topping och olja till plåten.
- Allt bröd måste vara märkt med bäst före-datum. Det gäller dock inte dagsfärskt lösviktsbröd som med hänsyn till sitt innehåll normalt konsumeras inom 24 timmar efter avbakning.

Enligt informationsförordningen behöver livsmedel som säljs oförpackade, exempelvis lösviksprodukter för självtag, enbart ha uppgifter om vilka allergener som ingår i varan. Svensk Dagligvaruhandel rekommenderar livsmedelsbutiker att märka ut varans beteckning och fullständig ingrediensförteckning – inklusive framhävda allergener – för att kunden ska känna sig trygg med den information som ges. Se branschöverenskommelse Information färdigförpackade livsmedel och de som är packade i butik för direktförsäljning:

 [SE SVENSKDAGLIGVARUHANDEL.SE](https://www.svenskdagligvaruhandel.se)

5.6.6 MÄRKNING AV BAGERI, KONDITORI OCH CHOKLADTILLVERKNING FRÅN EGET BAGERI

- Glöm inte att deklarerera alla ingredienser som butiken tillsätter, hit räknas till exempel äggspray, topping och olja till plåten.
- Allt bröd måste vara märkt med bäst före-datum. Det gäller dock inte dagsfärskt lösviktsbröd som med hänsyn till sitt innehåll normalt konsumeras inom 24 timmar efter avbakning.
- Förpackat, färskt bröd bör märkas med bakdag. Detta enligt en överenskommelse inom bageribranschen, denna märkning är dock inte obligatorisk.

Enligt informationsförordningen behöver livsmedel som säljs oförpackade, exempelvis lösviksprodukter för självtag, enbart ha uppgifter om vilka allergener som ingår i varan. Svensk Dagligvaruhandel rekommenderar livsmedelsbutiker att märka ut varans beteckning och fullständig ingrediensförteckning – inklusive framhävda allergener – för att kunden ska känna sig trygg med den information som ges. Se branschöverenskommelse Information färdigförpackade livsmedel och de som är packade i butik för direktförsäljning:

 [SE SVENSKDAGLIGVARUHANDEL.SE](https://www.svenskdagligvaruhandel.se)

BRÖD

Exempel på märkning av butiksbakat matbröd.

Rågbräck, 6 pack

Ingredienser: RÅGmjöl*, VETEmjöl, vatten, jäst, salt
 Nettovikt: 500 g
 Jämförpris: 30 kr/kg
 Pris: 15 kr**
 Bäst före-datum: dag månad år
 Företagsnamn: Matbutiken
 Telefonnummer: 08-33 33 33

*Kan skrivas som RÅGmjöl eller RÅGMJÖL

** Styckpris eller uträknat pris beroende på vikten

BAGERI OCH KONDITORI

Exempel på märkning av butiksbakad tårta.

Hallontårta, 12-bitar

Förvaringsanvisning: Kylvara max +8°C

Bäst före-datum: dag månad år

Ingredienser: Socker, VETEmjöl, vispGRÄDDE*, ÄGG, SMÖR, bakpulver, hallon (7%)

Nettovikt: 1500 g

Pris: 20 kr/bit**

Företagsnamn: Matbutiken

Telefonnummer: 08-33 33 33

* Kan skrivas som vispGRÄDDE eller VISPGRÄDDE

** Styckpris eller uträknat pris beroende på vikten

5.6.7 MÄRKNING AV GRILLNING

Varmhållna, färdigförpackade livsmedel, till exempel grillad kyckling, ska märkas med "Förvaringsanvisning: Minst + 60°C.". Däremot är det frivilligt, men rekommenderat, att ange "Bör konsumeras omgående alternativt kylas ned omgående".

Rekommenderade förslag till märkning.

- Produkten ska vägas efter grillning, nettovikten måste alltid anges.
- Priset kan vara styckpris eller kilopris.
- Ingrediensförteckningen måste vara fullständig enligt receptet. Glöm inte det som ingår i eventuell glasering.

VARMHÅLLEN FÖRPACKAD PRODUKT

Exempel på märkning av grillad kyckling.

Grillad kyckling

Förvaringsanvisning: Minst +60°C

Bäst före-datum: dag månad år

Bör konsumeras omgående alternativt kylas ned omgående

Ingredienser: Kyckling, kryddor

Nettovikt: 0.768 kg

Pris: 30.60 (styckpris)

Företagsnamn: Matbutiken

Telefonnummer: 08-33 33 33

NEDKYLD PRODUKT, TIDIGARE OFÖRPACKAD OCH/ELLER OMÄRKT

Exempel på märkning av butiksgrillad kyckling.

Grillad kyckling

Förvaringsanvisning: Kylvara max +8°C

Bäst före-datum: dag månad år

Ingredienser: Kyckling, kryddor

Nettovikt: 0.768 kg

Pris: ex 30.60 (styckpris)

Företagsnamn: Matbutiken

Telefonnummer: 08-33 33 33

JÄMFÖRPRIS

Svensk Dagligvaruhandel rekommenderar medlemsföretagens butiker att ta bort jämförpriset för vissa varor som till exempel grillad kyckling.

Livsmedelsverket och Konsumentverket ansvarar för olika delar av livsmedelsområdet. Livsmedelsverket ansvarar för frågor om matens kvalitet, märkning av innehållet (som ingredienser och tillsatser), märkning och matens hälsoaspekter. Konsumentverket ansvarar för frågor om prismärkning och jämförpriser.

Se prisinformationslagen, SFS 2004:347, 8 §: "Jämförpris behöver inte anges om det på grund av produktens karaktär eller ändamål kan antas att en angivelse av jämförpris skulle sakna betydelse eller om en sådan angivelse skulle kunna skapa förvirring".

I Konsumentverkets vägledning om prisinformation 2008 står: "Det finns även undantag för när jämförpris inte behöver anges. Detta gäller till exempel vid förpackningar av varor som innehåller mindre än 50 g eller 50 ml, förpackningar som innehåller flera olika varor, samt för varor som säljs huvudsakligen för sina kosmetiska egenskaper. Undantaget gäller även i övrigt om en produkts karaktär är sådan att ett jämförpris enbart skulle skapa förvirring eller sakna betydelse."

5.6.8 MÄRKNING AV KÖTT - MANUELL HANTERING

I följande avsnitt får du veta hur manuellt hanterat kött ska märkas. För ytterligare information, se fakta om ursprungsmärkning på Livsmedelsverkets webbplats.

 [SE LIVSMEDELSVERKET.SE](https://www.livsmedelsverket.se)

5.6.8.1 MÄRKNING OCH URSPRUNGSMÄRKNING AV KÖTT, STYCKAT OCH MALET I BUTIK

MÄRKNING AV BUTIKSFÖRPACKAT/BUTIKSSTYCKAT NÖTKÖTT OCH NÖTKÖTT I MANUELL DISK (ÄVEN KALVKÖTT)

Det är inte tillåtet att märka importerat kött som svenskt enbart på grund av att köttet har malts eller beretts i Sverige.

Förutom de generella märkningsreglerna ska oförädlad nötkött (inklusive kalv) kompletteras med följande:

1. Landet/länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är fött/födda.
2. Landet/länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är uppfött/uppfödda.
3. Landet där djuret/djuren är slaktade och slakteriets kontrollnummer. Märkningen ska lyda: "Slaktat i (landets namn) (anläggningens nummer)".
4. Landet/länderna där köttet är styckat (urbenat) och styckningsanläggningens kontrollnummer. Märkningen ska lyda: "Styckad i (landets namn) (anläggningens nummer)".
5. Ett referensnummer som fastställer sambandet mellan köttet och djuret/gruppen djur.

MÄRKNING AV OFÖRPACKAT NÖTKÖTT PÅ SKYLTI I MANUELL DISK

Referensnumret kopplar samman köttet med varifrån ett djur, eller grupp av djur, kommer ifrån och ska anges även för oförpackat kött på en skylt i manuella disken. Butiken kan dock välja att ange till exempel ett kortare nummer på skylten, som partikod, och ska på förfrågan kunna visa hur koden kopplas ihop med det referensnummer som hör till aktuellt djur/grupp av djur köttet kommer ifrån.

MÄRKNING AV BUTIKSFÖRPACKAT KÖTT AV SVIN, FÅR, GET OCH FJÄDERFÄ* OCH FÖRSÄLJNING AV KÖTT FRÅN DESSA DJUR I MANUELL DISK

Kött av svin, får, get och fjäderfä ska märkas med följande uppgifter:

1. Landet/länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är uppfött/uppfödda.
2. Landet där djuret/djuren är slaktade.
3. Den partikod som identifierar köttet. Partikoden säkerställer sambandet mellan köttet och djuret eller djuren som köttet kommer ifrån. Exakt hur partikoden ska anges är inte definierat i lagstiftningen. I butiksledet är det tillräckligt med datummärkning som partikod om allt kött som detaljstyckas eller mals under en och samma dag kommer från samma parti. Om fler batcher/partier packas under en och samma dag behövs ett system som gör det möjligt att härleda och särskilja vilka paket som kommer från vilken batch/parti.

Det viktiga är att butiken kan redogöra för partikoden på begäran, det vill säga kunna härleda till produktens ursprungliga referensnummer med hjälp av partikoden.

**Observera att rekommendationen är att inte sälja butiksförpackad rå kyckling eller fjäderfä i butiksledet.*

MER OM URSPRUNGSMÄRKNING

Reglerna som följer nedan gäller för färskt, kylt eller fryst kött. Värmebehandlade, rökta, torkade, panerade, kryddade eller marinerade produkter omfattas inte.

Ordet "ursprung" definierar det land där djuret är fött, uppfött och slaktat och ska alltid finnas med. Märkning med svensk flagga i anslutning till ordet "ursprung" kan ersätta "Sverige".

Nedan följer exempel på hur märkningen ska se ut:

Märkningen ska sitta på kundpaketet. Vid lösviktsförsäljning över disk ska märkningen finnas på en skylt i manuella disken. Slakteriets och styckningsanläggningens godkännandenummer (referensnummer) behöver inte anges i informationen till konsumenten i manuella disken för oförpackat kött. Observera att butiken ska känna till godkännandenummer för slakterier och styckningsanläggningar för det kött som finns till försäljning.

Entrecote

Förvaringsanvisning: Kylvara max +4°C*

Bäst före-datum: dag månad år

Ursprung: Sverige

Styckat i Sverige yyyy**

Ref. nr. xxxxyyyddmmåå**

Nettovikt: 450 g

Jämförpris: 350 kr/kg

Pris: 157 kr/styck

Företagsnamn: Matbutiken

Telefonnummer: 08-33 33 33

* Alternativt enligt leverantörens märkning.

** xxxx= slakterinumner; yyyy= styckningsanläggningsnummer; ddmmåå= dag månad år för grovstyckningen.



Entrecote

Förvaringsanvisning: Kylvara max +4°C*
 Bäst före-datum: dag månad år
 Fött i Tyskland
 Uppfött i Danmark
 Slaktat i Danmark xxxx**
 Styckat i Sverige yyyy**
 Ref. nr. xxxxyyyddmmåå***
 Nettovikt: 450 g
 Jämförpris: 350 kr/kg
 Pris: 157 kr/styck
 Företagsnamn: Matbutiken
 Telefonnummer: 08-33 33 33

* Alternativt enligt leverantörens märkning.

** xxxx= slakterinumner; yyyy= styckningssanläggningsnummer; dmmåå= dag månad år för grovstyckningen.

*** eller annan av butiken vald partikod för oförpackat nötkött i lösviktsdisken.

I Sverige är referensnumret sammansatt som i första exemplet. Referensnumret på utländskt kött kan vara ett batchnummer men numret är olika sammansatt i olika länder. Referensnumret finns på kartongen eller förpackningen.

Dessutom ska de butiker som styckar slaktkroppar eller kvartsparter och som inte har något godkännandenummer istället för styckningsanläggning skriva;

”Styckad i Sverige, (butikens namn)” eller

”Styckad i Sverige i butik”

Det sista alternativet förutsätter att butikens namn klart framgår av den övriga märkningen på etiketten. Om köttet styckats på flera anläggningar ska alla anläggningar anges i märkningen.

MÄRKNING AV KÖTTFÄRS**Nötfärs:**

Om djuren är födda och uppfödda i samma land där djuren slaktats och nötköttet har malts kan uppgiften om fött och uppfött utelämnas. Observera att uttrycket ”Ursprung: xxx” är förbehållet nötkött från djur som är födda, uppfödda och slaktade i samma land. Se exempel på nästa sida.

Utöver reglerna för ursprungsmärkning ska alla sorters köttfärs också märkas med:

- **Kollagenhalt**, uttryckt som ”Förhållandet mellan kollagen och köttprotein lägre än...”
- **Fetthalt**, uttryckt som ”Fetthalt lägre än...”

Kollagen- och fetthalten uttrycks vanligtvis i procent. Det finns reglerat i lagstiftningen hur hög fetthalten får vara för att köttfärsen ska få kallas mager, och hur hög kollagen- respektive fetthalten får vara för produkten ”malet kött”.

Lagstiftningen anger inte hur det ska kontrolleras, och inte heller hur ofta verifierande provtagning eller bedömning ska ske. Vid en kontroll ska butiken kunna visa att kraven för märkning av köttfärs är uppfyllda. Ett sätt som Livsmedelsverket framhåller för att bedöma kollagen- och fetthalten är att använda den så kallade GEHA-standarden. Det är en metod där den aktuella köttfärsen jämförs med bilder på olika köttfärsvaror med varierande kollagen- och fetthalt.

→ **SE GEHA - STANDARD (LIVSMEDELSVERKET.SE)**

EXEMPEL PÅ HUR MÄRKNINGEN AV NÖTFÄRS SKA SE UT**Nötfärs**

Förvaringsanvisning: Kylvara max +4°C
 Sista förbrukningsdag: dag månad år
 Ska genomstekas
 Ursprung: Sverige
 Slaktat i Sverige
 Ref. nr. xxxxyyyddmmåå*
 Förhållandet mellan kollagen och köttprotein lägre än: 10 %
 Fetthalt lägre än: 12 %
 Berett (malet) i Sverige i butik
 Nettovikt: 450 g
 Jämförpris: 99 kr/kg
 Pris: 45 kr/styck
 Företagsnamn: Matbutiken
 Telefonnummer: 08-33 33 33

*xxxx= slakterinumner; yyyy= styckningssanläggningsnummer; dmmåå= dag månad år för grovstyckningen.

Kött från samma art men olika ursprungsländer:

Huvudregeln är att kött från samma art men från olika ursprungsländer inte får blandas i en och samma färdigförpackning. Detta är endast möjligt för malet kött och putsbitar.

Blandfärs:

Malet kött som består av flera djurarter ska märkas efter reglerna för det kött som dominerar i blandningen, det vill säga det köttslag som utgör mer än 50 % i blandfärs. Men det bör också märkas med uppgift om ursprung för de andra köttslagen. Anledningen är att det inte är tillåtet att vilseleda konsumenterna.

EXEMPEL PÅ HUR MÄRKNINGEN AV BLANDFÄRS SKA SE UT**Blandfärs av nöt 50 % och fläsk 50 %**

Förvaringsanvisning: Kylvara max +4°C
Sista förbrukningsdag: dag månad år**
Ska genomstekas.

Nötkött:

Fött i Storbritannien.
Uppfött på Irland.
Slaktat på Irland
Ref. nr. xxxxyyyyddmmåå*

Fläskkött:

Ursprung: Danmark
Partikod: xxxxxxxxxx

Förhållandet mellan kollagen och köttprotein lägre än: 15 %
Fetthalt lägre än: 20 %

Berett (malet) i Sverige i butik
Nettovikt: 450 g
Jämförpris: 350 kr/kg
Pris: 157 kr/styck
Företagsnamn: Matbutiken
Telefonnummer: 08-33 33 33

*xxx= slakterinumner; yyyy= styckningssanläggningsnummer; ddmåå= dag månad år för grovstyckningen.

** Sista förbrukningsdagen i exemplet kan utgöra partikod för ingående fläskkött.

FRIVILLIG MÄRKNING

Det är möjligt att märka kött med andra frivilliga uppgifter än de som är obligatoriska. Om frivillig livsmedelsinformation ges skall den vara utformad på samma sätt som den obligatoriska. Den får inte vara vilseledande och den ska vara tydlig och relevant.

Nedanstående uppgifter kan till exempel ingå:

- Djurets kön eller ålder, till exempel kalv eller ungtjur.
- Djurets ras, till exempel Jersey eller Limousine.
- Produktionsförhållanden, till exempel ekologisk produktion, endast lösgående djur.
- Slaktmetod, till exempel halal.

Märkning av kalvkött

Allt kött från nötkreatur som vid slakten är 12 månader eller yngre som säljs kylt eller fryst, ska märkas enligt bestämmelserna som anges här nedanför.

Kravet gäller slaktkroppar, styckat kött med eller utan ben, skivat, strimlat, malet kött och även organ, till exempel lever. Uppgifterna ska finnas samlade inom samma synfält på en och samma etikett på produkten. Om butiken säljer oförpackat kött till konsument ska uppgifterna finnas på en skylt, eller liknande, nära köttet.

Kategorier

- Kategori V (≤ 8 månader): nötkreatur från födelsen och till och med den dag djuret blir åtta månader gammalt.
- Kategori Z (> 8 mån ≤ 12 mån): nötkreatur från och med dagen efter djuret blivit åtta månader gammalt till och med den dag djuret blir 12 månader gammalt.

Märkning

Kött från kalvar som är högst åtta månader gamla skall märkas med varubeteckningen "ljus kalvkött" medan kött från åtta till tolv månader gamla kalvar med varubeteckningen "kalvkött". Även djurens slaktålder, 0 – 8 månader respektive 8 – 12 månader, ska framgå av varubeteckningen. Beteckningen "kalv" får inte användas för kött från djur som är äldre än 12 månader. För andra produkter vid slakt än kött ska kalvens ålder också anges, till exempel "kalvlever 0 – 8 månader" och "kalvnjure 8 – 12 månader".

Uppgifterna ska finnas samlade inom samma synfält på en och samma etikett på den förpackade produkten. Om butiken säljer oförpackat kött till konsument ska varubeteckning och slaktålder framgå av en skylt, eller liknande, nära köttet.

Dokumentation

För att säkerställa full spårbarhet ska alla led i livsmedelskedjan, från slakteri till butik, dokumentera produkterna. Läs mer i kapitel 5.11 Spårbarhet.

5.6.8.2 JOURNALFÖRING AV NÖTKÖTT**IN- OCH UTJOURNAL FÖR NÖTKÖTT**

Butiken ska föra journal över inkommande och butiksförpackat nötkött. För kött av andra djurslag finns andra krav på spårbarhet. Allt nötkött som butiken packar själv ska journalföras. Eftersom ingående och utgående mängder ska stämma måste butiken också journalföra nötkött som ingår i blandfärs och det kött som internhandlas, till exempel rostbiff som tillagas i varmt kök.

Butiken ska när som helst kunna visa upp spårbarhet gällande det nötkött man hanterar i verksamheten, ett steg bakåt och ett steg framåt. Det ska kunna bevisas skriftligt, exempelvis med fakturor, följesedlar och/eller QR-koder, var köttet kommer ifrån, vilka kött detaljer det handlar om, vilka volymer som köpts in, ankomstdagar, referensnummer och hur mycket som har sålts eller förädlats i butik, samt svinn. Muntliga uppgifter är inte tillräckligt.

Detta kan ske genom att man för manuella in- och utjournaler eller att man nyttjar ett digitalt vågsystem, QR-koder eller kassasystem. Hur man löser spårbarheten eller vilka system man använder är inte styrt genom lagstiftning, men att det fungerar är man skyldig att se till. Butiken är också skyldig att märka produkterna med obligatoriska märkningsuppgifter, se kapitel 5.6.8.1, där finns en vägledning om vad som ska kunna redovisas och därmed ingår i nödvändiga uppgifter.

Journalen bör innehålla följande uppgifter:

Ingående:

- Mottagningsdag
- Referensnummer
- Styckningsanläggning
- Varuslag
- Ursprung
- Antal kilo

Utgående:

- Referensnummer
- Varuslag
- Förpackningsdag
- Ursprung
- Antal kilo

Den utgående journalen ska överensstämma med de kvantiteter och den märkning som bokförts som "ingående". Journalföringen kan även ske i form av att butiken sparar samlingsetiketterna från våg eller annat system som visar att in- och utleveranser stämmer överens.

OBS! Ingående och utgående journaler ska stämma överens och bör kompletteras med ett svinn och en förädlingsandel. En bra tumregel är att utgående journal aldrig kan bli större volym än ingående journal. Om man istället för utjournal använder vågens information om utgående vara måste man radera utgående produkter om de bearbetas innan försäljning, så de inte räknas två gånger.

5.6.9 MÄRKNING AV CHARK, OST OCH DELIKATESSER KYLDA PRODUKTER

Ingrediensförteckning behöver oftast inte anges för ost. Detta gäller ostar där inga andra ingredienser utöver mjölkprodukter, enzymer, kulturer av mikroorganismer och salt ingår. Undantaget är färskost och smältost som innehåller salt.

Utöver det gäller:

- Förutom de generella reglerna ska ost märkas med fetthalt.
- I ingrediensförteckningen bör det framgå om mjölken är pastöriserad.
- Om mjölken är opastöriserad bör det stå "Opastöriserad" i anslutning till varans beteckning och i ingrediensförteckningen. Opastöriserad mjölk betyder att mjölken inte upphettats till 72°C, det vill säga pastöriserats, men är värmebehandlad.
- Produkter som framställs av obehandlad mjölk och där framställningsprocessen inte omfattar värmebehandling eller annan kemisk eller fysikalisk behandling ska märkas med orden "Framställd av obehandlad mjölk" i anslutning till varans beteckning och i ingrediensförteckningen. Obehandlad mjölk betyder att mjölken inte har uppvärmts till mer än 40°C eller har behandlats på något annat sätt.

- Uppgifter om livsmedlets fysiska tillstånd eller den särskilda behandlingen (pastörisering, frystorkning eller pulverisering) livsmedlet genomgått bör finnas i anslutning till varans beteckning.
- Om annan mjölk än komjölk ingår måste det stå, till exempel getmjölk eller fårmjölk.

Var vaksam på:

- Att substitut till ost (till exempel tofu) som är tillverkade av vegetabiliska fetter, stärkelse, vatten, arom med mera får inte kallas ost eller ge sken av att vara ost.
- Att det finns regler om skyddade beteckningar, till exempel är "feta" skyddat och tillverkas enbart i Grekland med speciell mjölkråvara.
- Att vissa ostsorter med den skyddade ursprungsbeteckningen "D.O.P." ("SUB") bara får bitas i tillverkningslandet.
- Att vissa ostsorter med den skyddade ursprungsbeteckningen "D.O.P." ("SUB"), till exempel Parmigiano Reggiano, får delas och packas för direkt försäljning under vissa förutsättningar, se nästa punkt.
- Att vissa ostar med skyddad ursprungsbeteckning märkta med "D.O.P." ("SUB") får bitas, packas och säljas i, eller bredvid, en delikatessdisk som är öppen och bemannad. De får därmed inte bitas, packas och läggas i en obemannad disk utan personal tillgänglig. Detta beror på speciella regler om skyddad ursprungsbeteckning med krav på spårbarhet för produkter som bär skyddad beteckning.
- För att veta vad som gäller behöver man läsa produktspecifikationen för varje respektive skyddad beteckning. För att veta vad som gäller behöver man läsa produktspecifikationen för varje skyddad beteckning per respektive ostsort. Besluten finns att läsa på webben.

→ [SE EC.EUROPA.EU/INFO/FOOD-FARMING-FISHERIES/FOOD-SAFETY-AND-QUALITY/CERTIFICATION/QUALITY-LABELS/GEOGRAPHICAL-INDICATIONS-REGISTER](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register)

EXEMPEL PÅ EN ETIKETT PÅ OST

Halloumiost

Fetthalt: 23 %

Förvaringsanvisning: Kylvara max +8°C

Bäst före-datum: dag månad år

Ingredienser: Enligt leverantörens information

Nettovikt: 200 g

Jämförpris: 100 kr/kg

Pris: 20 kr

Företagsnamn: Matbutiken

Telefonnummer: 08-33 33 33

5.6.10 MÄRKNING AV FISK, KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR, BUTIKSFÖRPACKAD ELLER I MANUELL DISK

Förutom de obligatoriska märkningsuppgifterna du hittar i kapitel 5.6.1 ska fisk, kräftdjur och blötdjur märkas med ytterligare uppgifter. Din leverantör är skyldig att lämna alla uppgifter som krävs, inklusive information om till exempel fiskens hållbarhet.

I butiken ska det framgå följande uppgifter för att fiskvaror ska få säljas:

- 1. Handelsbeteckning.** Fiskens-, kräftdjurets- och blötdjurets svenska namn. För fisk som säljs i Sverige ska fiskens svenska namn användas.
- 2. Vetenskapligt namn.** Artens latinska namn.
- 3. Produktionsmetod.** Här ska anges om fisken är fiskad eller fångad i havet, i sötvatten eller om den är odlad.
- 4. Fångstområde/produktionsområde.** Fångstområde/produktområde (fångstzon) ska anges för all fisk som är fångad i havet. För fisk som kommer från Nordostatlanten, Medelhavet och Svarta havet ska även delområde anges. Ursprungsland skall anges för odlade produkter. Ursprungsland och hänvisning till vattenområdet skall anges för sötvattensfångad fisk. Fångstområdet ska anges med sitt svenska namn (inte FAO-område), till exempel "Fångad i Norska havet". Om FAO-området (FN:s indelning av fiskevatten) anges ska det även finnas en karta över dessa FAO-områden till hands i butiken vid förfrågan från kund.

Vid märkning av fet fisk som är från Östersjön behöver det tydligt framgå i märkningen att den kommer från Östersjön.

5. Redskapskategori. Gäller för vildfångad fisk och ska anges med något/några av följande: notar, trålar, bottengarn och liknande nät, ringnotar och sänkhåvar, krokar och linor, skrapor, tinor eller fällor.

Om leverantören har angett flera alternativ enligt punkt 3-5 ovan ska butiken märka eller skylta med samma information.

Produkter som omfattas av de specifika märkningsreglerna för fisk är:

- Färsk eller kyld fisk.
- Fryst fisk.
- Fiskfiléer och annat fiskkött – färskt, kylt eller fryst.
- Torkad fisk, saltad fisk, fisk i saltlake och varm- och kallrökt fisk.
- Kräftdjur, med eller utan skal, levande, färska, kyllda, frysta, torkade, saltade eller i saltlake, kräftdjur med skal, ångkokta eller kokta i vatten, även kyllda, frysta, torkade, saltade eller i saltlake.

- Blötdjur, även utan skal, levande, färska, kyllda, frysta, torkade, saltade eller i saltlake, ryggradslösa vattendjur, andra än kräftdjur och blötdjur, levande, färska kyllda, frysta, torkade, saltade eller i saltlake.
- Tång (sjögräs) och andra alger, färska, kyllda, frysta eller torkade, även malda.

Undantag – följande produkter omfattas inte:

- Färdiglagad mat som innehåller fisk eller mat på restauranger. Däremot ska uppgift om handelsbeteckning finnas med vid leverans till butiken.
- Gravad fisk, konserverade fiskvaror och sillinläggningar, kaviar och romkräm och fiskfiléer som har panerats.
- Kokta räkor utan skal som är konserverade eller ligger i lag eller marinad.

EXEMPEL 1: Om varan är odlad ska du ange land.

BLÅMUSSLA ODLAD I SVERIGE

Etikett packad vara:

Blåmussla (*Mytilus edulis*)

Odlad i Sverige
Förvaringsanvisning: Kylvara max +4°C
Pris: 65 kr/styck
Bäst före-datum: dag månad år
Företagsnamn: Matbutiken
Telefonnummer: 08-33 33 33

Skylt i butik, försäljning över disk:

Blåmussla (*Mytilus edulis*)

Odlad i Sverige
Pris: 65 kr/styck



EXEMPEL 2: Om varan är vildfångad ska du ange produktionsmetod, produktionsområde och redskapskategori.

RÖDSPÄTTA FISKAD I FÅNGSTOMRÅDE NORDOSTATLANTEN

Etikett packad vara:

Rödspätta (*Pleuronectes platessa*)

Fångstzon: Kattegatt
 Fiskad med trålar i Kattegatt
 Nettovikt: 450 g
 Jämförpris: 250 kr/kg
 Förvaringsanvisning:
 Kylvara max +4°C
 Pris: 112,50 kr/styck
 Bäst före-datum: dag månad år
 Företagsnamn: Matbutiken
 Telefonnummer: 08-33 33 33

Skylt i butik, försäljning över disk:

Rödspätta (*Pleuronectes platessa*)

Fångstzon: Kattegatt
 Fiskad med trålar i Kattegatt
 Pris: 112,50 kr/styck

Fångstzonen ska framgå av leveranssedeln.

Sammanfattning

- Märkningsreglerna för färska och hela frukter, grönsaker, bär, örter och nötter styrs av EU:s handelsnormer. De styr när du måste ange land, klass och sort.
- För att undvika att kassera frukt och grönt kan butiken packa ihop och sälja så kallade "Ät snart"-påsar. Om produkten märks med uppgiften "Produkt avsedd för bearbetning" eller likvärdig uppgift krävs inte märkning om sort, ursprung och klass för de ingående produkterna.
- Etiketten till varmhållna, färdigförpackade produkter, exempelvis grillad kyckling, ska utöver en fullständig innehållsförteckning märkas med "Förvaringsanvisning: minst + 60°C". Det rekommenderas också att ange "Bör konsumeras omgående alternativt kylas ned omgående". Produkten ska vägas efter grillning och nettovikten måste alltid anges.
- Vid försäljning av nötkött krävs uppgifter om ursprungsmärkning, det vill säga information i vilket land djuret är fött, uppfött och slaktat. Märkningen ska sitta på kundpaketet vid förpackade produkter. Vid lösviktsförsäljning över disk ska märkningen finnas på en skylt i manuella disken. Slakteriets och styckningsanläggningens godkännandenummer (referensnummer) behöver inte anges i informationen till konsumenten i manuella disken men butiken ska känna till det.
- Kött av svin, får, get och fjäderfä ska märkas med uppgifter om landet/länderna där djuret eller djuren är uppfött/uppfödda och landet där djuret/djuren är slaktade. De ska också märkas med en partikod som identifierar köttet.
- Märkning av köttfärs ska utöver reglerna för ursprungsmärkning också innehålla kollagenhalt och fetthalt. Dessa uttrycks vanligtvis i procent. Information om att färsen "Ska genomstekas" ska också finnas med.
- Fisk, kräftdjur och blötdjur ska förutom de obligatoriska märkningsuppgifterna också märkas med handelsbeteckning (produktens svenska namn), vetenskapligt namn (artens latinska namn), produktionsmetod (om fisken är fiskad/fångad i havet, i sötvatten eller om den är odlad), fångstområde/produktionsområde samt redskapskategori.
- Din fiskleverantör är skyldig att lämna alla uppgifter som krävs, inklusive information om till exempel fiskens hållbarhet.



5.7 Allergi, intolerans och överkänslighet

Allergi, intolerans och överkänslighet är ett växande problem i vårt samhälle. Det är extra viktigt att både tillverkarna och vi inom dagligvaruhandeln hanterar de produkter som kan innebära en risk för allergiska reaktioner på ett ansvarsfullt sätt.

VÅRT ANSVAR FÖR ATT HANTERA LIVSMEDEL SOM KAN ORSAKA ALLERGI

Det är viktigt att alla som hanterar livsmedel är införstådda med farorna och vad oavsiktlig kontamination kan leda till. Genom att följa ett HACCP-program, där farorna med felmärkning och kontamination av allergener ingår, kan butiken systematiskt arbeta med att kontrollera faror. Vid misstänkt kontamination har alla i butiken ett ansvar att omedelbart vidta åtgärder.

För att förebygga att allergiska, intoleranta eller överkänsliga personer utsätts för ämnen som kan utlösa överkänslighet eller allergiska reaktioner måste rutiner för kontroll finnas och följas av butiken. Grunden är att utbilda medarbetare som hanterar livsmedel.

- God ordning och hygien enligt butikens rutiner.
- Ansvariga medarbetare ska ha rätt kompetens gällande allergener och vilka som kan förekomma i verksamheten.
- Butiken behöver ha rutiner för kontroll som försäkrar att märkningen av råvaror, halvfabrikat och förädlade produkter är korrekt.
- Alltid använda separat utrustning och redskap vid hantering av allergena produkter.

Kontroll ska alltid ske både när butiken tar fram, ändrar eller uppdaterar ingrediensförteckningar för att säkerställa korrekt och komplett information mot konsument. För förpackade livsmedel som butiken märker med ingrediensförteckning ska allergener alltid anges enligt informationsförordningen och livsmedelsverkets föreskrift om livsmedelsinformation.

Följande ingredienser och produkter av dessa måste alltid anges och framhåvas i ingrediensförteckningen:

- Spannmål som innehåller gluten, det vill säga vete (inklusive spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter (det vill säga korsningar mellan olika spannmålsarter) och produkter därav.
- Kräftdjur och produkter därav.
- Ägg och produkter därav.
- Fisk och produkter därav.
- Jordnötter och produkter därav.
- Sojabönor och produkter därav.
- Mjölk och produkter därav, (inklusive laktos/mjölksocker).
- Nötter, det vill säga mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illi noensis* (Wangenh.) K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel

(*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*) och produkter därav.

- Selleri och produkter därav.
- Senap och produkter därav.
- Sesamfrön och produkter därav.
- Svaveldioxid och sulfid i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter, uttryckt som SO₂.
- Lupin och produkter därav.
- Blötdjur och produkter därav.

Ytterligare ett stort antal livsmedel kan orsaka allergier, men allergiska reaktioner mot dessa är mindre vanliga. För fördjupad information se även branschriktlinjen Allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel.

 [SE SVENSKDAGLIGVARUHANDEL.SE](https://www.sevenskdagligvaruhandel.se)

Tänk på att:

- Oförpackade färdiga produkter som innehåller en eller flera allergener ska hållas åtskilda från andra produkter som inte innehåller någon allergen. Detta är viktigt att tänka på i manuella disken.
- Produkter som innehåller allergener ska vara säkert förpackade/åtskilda så att de inte kan kontaminera andra produkter.
- Tänk på att vid självplock, när kunden själv hanterar oförpackade produkter, kan hanteringen aldrig bli helt säker ur allergisynpunkt. Vid lösviktsförsäljning är det i princip omöjligt att garantera att smulor och partiklar inte sprids mellan olika livsmedel. Risken för kontamination ska ändå alltid minimeras.
- Rekommendationen är att samtliga ingredienser alltid ska deklarerars på alla varor i butiken.

När kan du märka med "Kan innehålla spår av"?

Märkningen "kan innehålla spår av" ska endast användas som den absolut sista möjligheten när risken för kontamination av varje allergen vid en specifik tillverkningslinje är:

1. Okontrollerbar, det vill säga möjligheten att kontrollera hela processen anses obefintlig, till exempel genom att tillverkningen delvis sker i processutrustning som inte är åtkomlig för rengöring, eller inte kan rengöras med vatten.
2. Sporadiskt förekommande, det vill säga identifierad genom något av exemplen nedan:
 - Analys av allergen som är homogent fördelad i produkt eller i form av bitar eller flisor och som är synligt förekommande i processutrustning efter rengöring.
 - Rengöringskontroll.
 - Säkerställd konsumentreaktion.

Endast då båda dessa villkor är uppfyllda kan märkning med "kan innehålla spår av" användas. Märkningen ska då utformas för varje specifik allergen och man bör

undvika gruppnamn. Till exempel ska formuleringen "kan innehålla spår av nötter" inte användas utan varje specifik nötsort ska anges.

Enligt lagstiftningen måste rengöringen vara tillfredsställande både hos leverantören och i butiken. Om det ändå finns risk för rester av allergen i en vara enligt punkterna ovan kan märkning "kan innehålla spår av" användas. En sådan märkning bör göras efter diskussion och i samförstånd med kontrollmyndigheten som också följer upp att tillräckliga åtgärder vidtagits för att märkningen ska vara befogad. Det är alltid företaget som är ansvarigt för märkningen.

En märkning som framhäver risken för kontamination får aldrig användas istället för att ha bra kontrollrutiner och hygien. Om sådana rutiner saknas är uttrycket "kan innehålla spår av jordnötter" knappast till hjälp för kunden. Det kan istället leda till att konsumenten antingen tar chansen och testar en produkt eller måste avstå från en vara som kanske inte skulle orsaka något problem. Uttrycket kan också ge tillverkaren problem eftersom det kan leda till att produkten uppfattas som fri från alla andra allergener.

3. Observera dock:

Om ingredienser till en butiksproducerad vara är märkt med "kan innehålla spår av", så ska det följas med till ingrediensförteckningen för slutprodukten.

Sammanfattning

- Butiken måste ha rutiner för att förebygga att allergiska, intoleranta och/eller överkänsliga personer blir utsatta för allergena ämnen.
- De allergener som finns med på EU-listan måste framhävas i ingrediensförteckningen.
- Alltid använda separat utrustning och redskap när du hanterar allergena produkter.
- Oförpackade färdiga produkter som innehåller en eller flera allergener ska hållas åtskilda från produkter som inte innehåller allergener.
- Uttryck som "kan innehålla spår av" är aldrig en ursäkt för oansvarig hantering och otillräcklig städning. Speciella villkor måste vara uppfyllda för att denna märkning ska få användas.
- Om ingredienser till en butiksproducerad vara är märkt med "kan innehålla spår av", så ska formuleringen följas med till ingrediensförteckningen för slutprodukten.
- En metod för att kontrollera risken för felmärkning och kontamination av allergener är att följa ett HACCP-program, där riskerna för felmärkning och kontamination med allergener ingår.

5.8 E-handel

E-handel är en form av distanshandel, men har en snävare betydelse än distanshandel som även omfattar telefon- och postorderförsäljning. E-handel sker främst via distansförsäljning på webbplatser, sociala medier och appar.

Livsmedelsföretagare som bedriver olika typer av livsmedelsverksamhet i något led och säljer sina produkter genom e-handel ska registrera sina anläggningar hos kommunen eller få dem godkända av Livsmedelsverket. Om en verksamhet är registrerad som livsmedelsverksamhet och företagaren därutöver vill starta e-handel, klassas det som en betydande förändring och ska därför anmälas till aktuell kontrollmyndighet.

MÄRKNING AV VAROR SOM SÄLJS VIA E-HANDEL

Den obligatoriska informationen som ska finnas för varor som säljs via e-handel styrs av samma regelverk som för de varor som säljs fysiskt i butik. Informationen ska vara tillgänglig och lättåtkomlig. Det finns dock vissa undantag för till exempel datummärkning, referensnummer, partikoder och kodnummer på ekologiska livsmedel. Dessa uppgifter behöver inte anges på webbplatsen, men ska däremot följas med varan och vara korrekt vid leverans.

Den obligatoriska informationen vid e-handel kan presenteras på livsmedelsföretagets webbsida, eller via länk till producentens/leverantörens webbsida. På så sätt görs informationen tillgänglig för konsumenten innan köp. Om inte all information finns tillgänglig på webbsidan ska där finnas ett telefonnummer dit det är möjligt att ringa för att få all aktuell, obligatorisk information om produkten. Det ska upplysas om tillgängliga telefonfonder och vara normal samtalstaxa. Rekommendationen är att all obligatorisk information finns direkt på webbplatsen.

MÄRKNING AV URSPRUNG OCH SORT VID E-HANDEL

Vid e-handel av frukt och grönsaker skall ursprungslandet och eventuellt ersättning av ursprungsland, eller sort, anges på hemsidan. Butiken ska ange det ursprungsland, och sort, som gäller för den största volymen frukt. Fler än ett land, eller sort, får anges som ersättning. Varken ursprungslandet eller sorten och dess ersättningsalternativ får vara statiska. Det är viktigt att endast de ursprungsländer och sorter som är möjliga för tillfället anges.

Det måste även finnas en tydlig text där kunden får möjlighet att acceptera eller tacka nej till ersättningsvaror. Sortimentet ska uppdateras kontinuerligt under året efter säsong.

Vid leverans ska uppgift om den plockade produktens ursprungsland, klass och sort följas med till kund.

MATKASSAR

Många butiker erbjuder även färdiga koncept av matkassar. Matkassarna kan hämtas av kunden i butiken, i utlämningskåp eller levereras till kund via hemleverans. Säljs produkterna i en förutbestämd matkasse med tillhörande recept behöver inte varje produkts ingredienser redovisas på hemsidan, men produkterna ska vara korrekt märkta vid leveranstillfället.

FÖRSÄLJNING AV EKOLOGISKA VAROR VIA E-HANDEL

För att butiker vid e-handelsförsäljning ska få saluföra produkter som ekologiska, eller ange att livsmedlet innehåller ekologiska ingredienser, måste verksamheten vara anmäld till Livsmedelsverket samt ett godkänt kontrollorgan och vara certifierad.

5.8.1 PLOCKA, PACKA OCH FÖRVARA VAROR I BUTIK

När du plockar och packar varor, se till att olika livsmedel med olika temperaturkrav behåller den temperatur de ska ha genom hela plocktiden. Följ alltid förvaringsanvisningen för alla produkter.

För att inte riskera att bryta kylkedjan för kyl- och frysvaror måste tiden utanför kyl och frys minimeras. När du plockar, blanda inte olika temperaturzoner som till exempel kylvaror med kolonial eller frysvaror med non food. Kontrollera dagligen temperaturen genom stickprovskontroll av de känsligaste produkterna efter avslutat plock, och dokumentera stickprovskontroll enligt butikens rutin.

Kylvaran med lägst temperaturkrav måste bestämma hur kallt kassarna ska förvaras. Frysvaror måste förvaras i frystemperatur. För rutiner för temperaturkontroll av kylar och frysar, se kapitel 5.1.

5.8.2 AVHÄMTNING, UTKÖRNING OCH AVTAL VID UTKÖRNING**AVHÄMTNING AV LIVSMEDEL (FÖRPACKADE OCH BUTIKSTILLVERKADE LIVSMEDEL)**

Om köparen/konsumenten själv hämtar beställda varor i butiken eller vid en utlämningsplats, är det butikens ansvar att kylkedjan ej bryts på varor med temperaturkrav fram tills överlämnandet sker.

UTKÖRNING AV LIVSMEDEL

- Det är som utgångspunkt endast registrerade livsmedelsföretag som ska hantera livsmedel genom hela kedjan fram till konsument.
- I de fall butiken transporterar livsmedel till konsument är det butiken som ansvarar för livsmedels säkerheten fram till konsument.
- Butiken kan välja att anlita ett transportföretag för leverans av livsmedel. Ett transportföretag som kontinuerligt säljer livsmedel via sin plattform och/eller erbjuder transport av livsmedel har sannolikt ett livsmedelsrättsligt ansvar och ska vara registrerade som livsmedelsföretag. Vid osäkerhet bör butiken säkerställa att

avtal finns på plats som utförligt reglerar respektive parts ansvar och hur transportören ska hantera livsmedlet i fråga.

- I de fall ett transportföretag som inte klassas som ett livsmedelsföretag anlitas, har butiken ett livsmedelsrättsligt ansvar genom hela kedjan fram till konsument.
- Om det finns ett e-handelslager som är en registrerad livsmedelsanläggning/livsmedelsverksamhet där matkassar packas, ligger ansvaret för varan där och inte på butiken.
- Om köparen har anlitat ett transportalternativ som butiken inte har erbjudit går ansvaret över på köparen. Då regleras detta i konsumentköplagen. Transportören eller köparen tar då över ansvaret för varan vid kaj beroende på hur avtalet mellan transportör och köpare är skrivet.
- Kylvaror och färdiga matkassar ska förvaras i kyla så att kylkedjan inte bryts. Temperaturen får ej överstiga produkternas angivna förvaringsanvisning under lagring och vid utkörning. Utgå från produkten med lägst angivna förvarings-temperatur. Lämplig transport är kylbil, annars bör isolerande utrustning användas. Om egna temperaturkontroller visar att temperaturerna hålls i en kylåda, eventuellt med kylklampar, kan sådana användas. Frysta produkter ska ligga separat, gärna i fryslåda och produkterna ska hålla -18°C, eller kallare. För mer information om packning och plockning se kapitel 5.8.1.
- Varmhållningsrutinerna för livsmedel gäller även under transport, det vill säga förvaring ska ske i minst +60°C i max fyra timmar från tillagning/återuppvärmning.
- Temperaturerna ska kontrolleras innan varje utkörning och vid utlämning till kund. Dokumentera enligt butikens rutiner.

AVTAL VID UTKÖRNING

- Om butikskedjan ingår avtal om en transporttjänst är det viktigt att avtalet reglerar vad som gäller; det vill säga vilka krav som ställs på temperatur, att inte kylkedjan bryts och vilken kunskap samt utbildning chaufförerna ska ha.
- Kontrollera att varorna i kassarna håller rätt temperatur när de överlämnas till kunderna, att temperaturkontroll sker vid varje utkörning och hur de dokumenteras.
- Bilen ska vara rengjord invändigt. Den som äger transporten ansvarar för att lastutrymmet är rent, så att livsmedlens kvalitet inte påverkas.
- Ansvarsfrågan måste tydliggöras i avtal.

Från ett livsmedelsrättsligt perspektiv är det säkrast att anlita aktörer som är registrerade som livsmedelsföretag i en kommun. Ett registrerat livsmedelsföretag ansvarar således för dess egna livsmedelshanteringen. Anlitas däremot leverantörer som inte är registrerade som livsmedelsföretag bör det istället säkerställas att avtal finns på plats som utförligt reglerar respektive parts ansvar och hur transportören ska hantera livsmedlet i fråga. Detta är viktigt i syfte att möjliggöra för medlemmarna att efterleva de krav för livsmedelshandling och livsmedelshygien som följer av lagstiftningen.

Sammanfattning

- Butiker som startar e-handel är skyldiga att meddela detta till sin kontrollmyndighet.
- Butiken ansvarar för livsmedelssäkerheten i de varor och livsmedel som beställs via e-handel tills de tas emot av kunden/köparen.
- Det är samma krav på obligatorisk märkning på livsmedelsprodukter oavsett om de är köpta via e-handel eller fysiskt i butik, med vissa undantag.
- För att saluföra ett livsmedel som ekologiskt eller ange att livsmedlet innehåller ekologiska ingredienser måste verksamheten vara anmäld till Livsmedelsverket och till ett godkänt kontrollorgan och vara certifierad.
- För att inte riskera att bryta kylkedjan för kyl- och frysvaror måste tiden utanför kyl och frys minimeras.
- Det är viktigt att skriva tydliga transportavtal som reglerar ansvaret för hygien, kylkedja och livsmedelssäkerhet.

5.9 Förpackningsmaterial/Material i kontakt med livsmedel

Det är viktigt att de kontaktmaterial som används i verksamheten är säkra och att det finns dokumentation på att dessa är avsedda för kontakt med livsmedel. Det betyder att ämnen från materialen inte överförs till livsmedlet i sådana mängder att de utgör en fara för människors hälsa eller gör att livsmedlet förändras eller försämras i fråga om smak och lukt.

Vid en normal livsmedelskontroll ingår kontroll av användning av kontaktmaterial i verksamheten. Vid denna skall butiken kunna visa att man använder kontaktmaterial på rätt sätt och att de kontaktmaterial som används är avsedda för de livsmedel de används till och att de är spårbara.

5.9.1 FÖRPACKNINGSMATERIAL AVSETT FÖR LIVSMEDEL

- Förpackningsmaterialet ska vara anpassat efter de livsmedel det kommer i kontakt med och även vara anpassat för avsedd hantering gällande tid och temperatur. Till exempel måste grillpåsar som används för varmhållen kyckling tåla värme och lådor till blandad sallad måste tåla kyla. Förpackningar som ska användas till feta produkter eller syrade produkter ska tåla dessa egenskaper och inga ämnen får fällas ut ur plasten eller annat förpackningsmaterial när produkten används.

- Butiken ska kunna visa certifikat, produktfaktablad eller avtal från leverantörerna för de förpackningsmaterial butiken använder. Till exempel Normpack eller likvärdiga certifikat alternativt laboratorieanalyser som säkerställer att förpackningsmaterialet lever upp till gällande lagstiftning och är lämpligt för aktuellt livsmedel.
- För vissa materialtyper ställs det krav i vissa delar av distributionskedjan på så kallad förklaring om överensstämmelse (DoC). Oavsett om förpackningsmaterialet köpts in centralt eller lokalt har butikerna vetskap om, och tillgång till, förklaring av överensstämmelse dokumenten.
- Om livsmedelsföretagaren av en grossist köper ett kontaktmaterial som omfattas av specifik lagstiftning ska ett sådant dokument finnas tillgänglig. Här ska bland annat framgå hur kontaktmaterialet kan användas. Krav från kontrollmyndigheten kan ställas på att livsmedelsföretagaren har tillräcklig information för att kunna använda kontaktmaterialet på ett säkert sätt. För närvarande gäller det produkter av plast, aktiva och intelligenta material och produkter (AoI), keramik, regenererad cellulosa och vissa epoxiderivat samt lackerade eller överdragna kontaktmaterial. Detta styrs oftast i inköpsrutinerna hos respektive företag.
- Certifikaten kan vara digitala eller i pappersform.
- Öppnade och oöppnade emballage med förpackningar ska vara märkta enligt de regler som gäller. Detta för att säkerställa spårbarheten, och underlätta sortering och återvinning av material.
- Vid inköp och hantering av flergångsförpackningar ta hjälp av bilaga 7 Cirkulära take-away förpackningar.

Symbolen glas och gaffel försäkrar att produkten är säker och lämplig för kontakt med livsmedel och att materialet inte påverkar livsmedlets smak eller färg. Det ska vara tydligt hur materialet ska användas. Om detta inte är förutsägbart ska det finnas ytterligare anvisningar som beskriver förutsättningar för användning, till exempel att det kan användas i mikrovågsugn eller vid infrysning.



5.9.2 FÖRVARING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

- Spara följesedlar och fakturor för innevarande lager åtkomligt och arkivera dem i minst två år. Arkivering kan ske digitalt. Se avsnittet om spårbarhet i kapitel 5.11.
- Lagra förpackningsmaterial torrt i sitt ytteremballage. Återförslut öppnade ytterförpackningar för att undvika kontaminering.
- Förpackningsmaterial bör hanteras så att kontaminering undviks.
- Tråg som inte är förpackade och finns i anslutning till arbetsytan bör förvaras upp och ner, det vill säga med ovansidan nedåt för att undvika att smuts samlas i trågets skål.
- Tråg i anslutning till hantering/beredning som ska användas till känsliga livsmedel som köttfärs eller färsk fisk bör förvaras kallt.

5.9.3 TARERING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Rutiner för tarering av förpackningsmaterial vid förpackning i butik:

- När butiken själv förpackar en produkt ska emballaget vägas av, till exempel med ett tråg eller en påse, så att endast nettovikten för produkten framgår på etiketten.

Rutiner för tarering av förpackningsmaterial vid manuell försäljning i butik:

- När butiken säljer manuellt över disk ska förpackningsmaterial med fast vikt, till exempel tråg, formar och papperspåsar tareras.
- Vid försäljning av produkter i till exempel omslagspapper, plastfilm eller tunn plastpåse behöver förpackningsmaterialet inte tareras.

Rutiner för tarering av förpackningsmaterial vid försäljning av lösviktsprodukter i butik:

- När konsumenten själv plockar produkten i en påse, till exempel frukt och grönsaker, eller lösviktsgodis, i ett tråg vid salladsbaren finns inget krav på att emballaget ska tareras.

Sammanfattning

- Butiken ska kunna visa certifikat, produktfaktablad eller avtal från leverantörerna för de förpackningsmaterial butiken använder.
- Normpack-normen visar att ett förpackningsmaterial till livsmedel är ändamålsenligt.
- Likvärdiga certifikat eller egna laboratorieanalyser kan också accepteras som bevis på godkända material för livsmedelsförpackningar.
- Symbolen glas och gaffel visar att den är lämplig för kontakt med livsmedel och att materialet inte påverkar livsmedlets smak eller färg under förutsägbara användningsförhållanden.
- När butiken säljer manuellt över disk eller butiksförpackar produkter ska förpackningsmaterial med fast emballagevikt tareras.
- Förpackningsmaterial, som till exempel omslagspapper, plastfilm eller tunn plastpåse, behöver inte tareras vid försäljning av produkter eller vid lösviktsförsäljning där kunden plockar själv.

5.10 Provtagning

Livsmedel får inte innehålla mikroorganismer eller toxiner (gifter) i mängder som utgör en risk för människors hälsa. Vid hanteringen av oförpackade livsmedel ska butiken därför ta mikrobiologiska prover enligt butikens provtagningsplan.

5.10.1 RENGÖRINGSPROVER

Rengöringsprover tas för att kontrollera att rengöringen utförs tillfredsställande och effektivt så att det blir helt rent. Alla butiker måste ha och följa rengöringsrutiner. För de butiker som inte har manuell hantering finns inget krav på att rengöringsprover ska tas på ytor och redskap.

MÄTMETODER

Provtagningen ska göras på rengjorda ytor och redskap med hjälp av så kallade tryckplattor eller ATP-mätning. Tryckplattor mäter mängden bakterier och vid ATP-mätning mäts mängden organiskt material, det vill säga hur mycket näring det finns på ytan för bakterier att föröka sig av. Den vanligaste mätmetoden idag är ATP.

BEDÖMNING AV PROVSVAR OCH DOKUMENTATION

Bedömning av provsvaren ska ske enligt laboratoriets riktlinjer och instruktioner. Om proven läses av utanför ett laboratorium när det gäller ATP-mätning ska; datum, provtagningsplats/föremål, mätvärde och eventuella korrigerande åtgärder noteras och sparas. Butiken ska sedan ha alla provsvar och mätvärden tillgängliga för kontrollmyndigheten i minst två år.

FREKVENNS OCH FÖRDELNING

Rengöringsprovtagning ska utföras:

- **2 gånger/år** eller minst 5–10 stycken prov i butik med begränsad manuell hantering, till exempel i salladsbaren.
- **2–4 gånger/år** eller minst 20 stycken prov i butik med mer omfattande manuell hantering, till exempel i delikatessavdelningen, fiskavdelningen, i den egna tillverkningsenheten, vid styckning av kött och hantering av färdigmat.

Antal rengöringsprover:

Minst 5 prover/gång tas på lämpliga ytor och redskap som kommer i direkt kontakt med livsmedel, till exempel på kniv, skärbräda, skärmaskin, bandsåg, tråg och arbetsbänk. För köttkvarn är det lämpligt att ta rengöringsprov på de inre delarna av kvarnhus, kvarnknivar och hålskivor. Mätningen bör då ske med ATP eller tryckplattor för att säkerställa rengöringen. Om butiken får anmärkningar ska ni i första hand gå igenom rutinerna för rengöring och justera dem vid behov. Nya prover bör utföras för att säkerställa att justeringen av rengöringsrutiner fungerar och är tillfredsställande.

5.10.2 LIVSMEDELSPROVER

Butiken måste ta prover för att kunna säkerställa:

- Att livsmedel inte innehåller för höga halter av bakterier som förekommer naturligt i råvaran, eller att det inte förekommer vissa allvarliga sjukdomsframkallande mikroorganismer.
- Att beredningsutrymmen, maskiner, verktyg och arbetsytor är tillräckligt rengjorda.

5.10.2.1 KEMISKA PROVTAGNINGAR

Viktig kemisk provtagning i butiken är till exempel kontroll av pH-värdet i sillinläggningar eller fetthalt respektive kollagenhalt i köttfärs.

5.10.2.2 MIKROBIOLOGISKA PROVTAGNINGAR

Mikrobiologiska prover tas för att:

1. Kontrollera mängden och typen av mikroorganismer i produkten.
2. Kontrollera hållbarhetstiden på egentillverkade eller butiksförpackade produkter, det vill säga om bäst före-datum och sista förbrukningsdag är relevant.
3. Genom mikrobiologisk provtagning kan det även kontrolleras att ingen kontaminering har skett under produktionen. Till exempel att ätfärdiga produkter inte har kontaminerats av råa produkter eller smittats av mikroorganismer från personalen.

RUTINER FÖR MIKROBIOLOGISK PROVTAGNING

Vid manuell hantering bör butiken eller butikskedjan göra en provtagningsplan centralt med rekommendationer för vilka prover butikens olika avdelningar ska ta. Butiker med manuell hantering ska varje år skicka minst ett prov per manuell avdelning för mikrobiologisk analys till ett ackrediterat laboratorium. Det laboratorium som butiken eller butikskedjan samarbetar med kan ge instruktioner och råd om lämpligt provpaket.

Generellt sett är det inte nödvändigt för butiken att ta prover på färdiga leverantörsförpackningar. Det gör leverantören i samband med tillverkningen. Normalt behöver butiken inte heller ta prover på oförpackade livsmedel som lösviktsgodis, naturgodis, müsli eller på torra bröd, bakverk och kakor.

Den mängd av produkten som ska tas ut för provtagning varierar, men generellt bör proven väga minst 100 gram. Det laboratorium som butiken eller butikskedjan samarbetar med kan ge tydliga instruktioner om provmängd för olika typer av prover.

Det finns olika provpaket att välja på hos laboratoriet. Kontrollera med det laboratorium som butiken valt.

PARAMETRAR ATT TESTA

Beroende på typ av livsmedel gäller olika parametrar. Laboratoriet kan ge instruktioner och råd om lämpligt provpaket.

Gällande lagstiftning för provtagning:

För den provtagning som styrs av förordning (EG) nr 2073/2005 gäller de gränsvärden som anges där. För övrig provtagning bör resultaten bedömas enligt rekommendation från ett ackrediterat laboratorium eller annan instans eller person med mikrobiologisk kompetens.

BUTIKSMALET KÖTT

Provtagning av butiksmålet kött enligt förordning (EG) nr 2073/2005 ska ske i slutskedet av tillverkningsprocessen, det vill säga när köttet är nymalet direkt från kvarnen. Bedömningsgrunderna i lagstiftningen är anpassade efter den mängd mikroorganismer som får finnas i färsen direkt efter malning. Butiken skall inte invänta sista förbrukningsdagen, proverna ska skickas till labbet så snart som möjligt för analys direkt vid ankomst.

Hållbarhetstid som överskrider 24 timmar:

Kraven på provtagning av köttfärs styrs av lagstiftningen, se ovan. Köttfärsprover ska analyseras för både gällande totalantalet aeroba mikroorganismer och E.coli samt salmonella.

Hållbarhetstid upp till 24 timmar:

Är hållbarhetstiden max 24 timmar ska provtagning ske endast gällande E.coli och salmonella, det vill säga inga krav på analys av totalantalet av aeroba mikroorganismer.

Frekvens på mikrobiologisk provtagning av köttfärs:

Provtagningen ska baseras på mängden kött som mals i butiken. Vid varje provtagningstillfälle ska fem prover tas från ett och samma parti.

En rekommendation är att växla mellan olika djurslag om man maler från flera djurslag vid olika provtagningstillfällen. Exempel på butik som maler blandfärs, nötfärs och fläskfärs som tar prover 4 gånger/år. Butiken tar prover på blandfärs 2 gånger, 1 gång på malet fläskkött och 1 gång på malet nötkött.

UTGÅENDE VOLYM KÖTT TON PER ÅR	ANTAL PROVTILLFÄLLEN PER ÅR
<10	2
10-99	4
100-299	6
300-1000	12

För att få en bedömning av det totala antalet aeroba mikroorganismer och E.coli ska fem prover skickas in och analyseras separat. Notera att en serie med 5 prover kan räcka till både provtagning av salmonella och E.coli beroende på vilket provpaket som valts av butiken.

Provtagning av malet kött

Varje delprov bör skickas in i separata förpackningar, som provtagningsburkar eller konsumentförpackningar, och väga minst 100 gram beroende på vilket laboratorium som anlitas. Kontakta butikens laboratorium för mer information. På så vis räcker provmängden både till för poolning och provtagning av samlingssalmonella samt separata prover för analys av E.coli och eventuellt totalantalet aeroba mikroorganismer.

Provtagning på salmonella i malet kött

Prov ska tas ut som fem delprov så att de är representativa för en batch. En batch kan vara vad som mals under en dag eller del av dag, det kan vara vad som mals av en eller flera leveranser eller leverantörer av råvara.

Delproverna ska tas så att de utgör ett representativt urval av batchen. Det är tillräckligt att beställa analysen "samlingssalmonella", vilket innebär att delproverna poolas på laboratoriet, det vill säga slås samman till en analys.

SALMONELLA**Frekvens av mikrobiologisk provtagning av salmonella**

För butiker är det framförallt för köttfärs som ska provtas regelbundet. Provtagning behöver inte göras per djurslag, det räcker med fem delprover inom samma batch. En rekommendation är att istället växla mellan olika djurslag om man malar från fler djurslag vid olika provtagningstillfällen. Om endast svensk, finsk eller norsk kötttråvara mals kan provtagningsfrekvensen av salmonella minskas enligt tabell nedan.

UTGÅENDE VOLYM KÖTT TON PER ÅR	ANTAL PROVTILLFÄLLEN PER ÅR INFÖRD/IMPORTERAD KÖTTTRÅVARA	ANTAL PROVTILLFÄLLEN PER ÅR. ENBART SVENSK, FINSK ELLER NORSK KÖTTTRÅVARA
<10	2	1
10-99	4	2
100-299	6	3
300-1000	12	4

Salmonellaprovtagning på andra produkter

Andra produkter som det finns krav på att utföra salmonellaprovtagning är på livsmedel som innehåller råa ägg (om de inte är från Sverige, Norge, Danmark eller Finland). Butiker som bereder och kokar skaldjur, kräftdjur, musslor eller groddar fröer till ätbara groddar ska också ta salmonellaprover på nämnda produkter.

Salmonellaprovtagning behövs även vid produktion av ätbara frukter och grönsaker, till exempel fruktsallad. Delade frukter och grönsaker betraktas inte som ätbara. Denna provtagning skall göras då butiken då anses vara en producent av dessa produkter.

Salmonella utförs som 5-poolade prover för respektive produkt och frekvensen hanteras i HACCP-planen. Beroende på de mängder som butiken hanterat kan frekvensen av dessa prover göras i dialog med kontrollmyndigheten.

Korrigerande åtgärder vid påvisad salmonella (eller andra allvarliga sjukdomsframkallande bakterier, se 5.10.5)

- Säkerställ att analyssvaret är rätt. Ta kontakt med det företag som eventuellt hjälpt till med provtagningen, både med det aktuella laboratoriet och den som tagit provet.
 - Plocka bort öppnade och oöppnade förpackningar med smittade produkter samt kvarvarande konsumentförpackningar i butiken.
 - Om butiken upptäcker salmonella i sin provtagning, informera huvudkontoret om butiken tillhör en kedja.
 - Följ din butiksdjurs interna rutiner vid larm och incidenter. Anmäl påvisad salmonella till den kontrollmyndighet som ansvarar för kontrollen av din butik.
- Vid fynd av salmonella ska information om återkallelse gå ut till kunder via media. Livsmedelsverket kan hjälpa till med att sprida informationen via www.livsmedelsverket.se, e-post: ko_press@slv.se, telefon: 018-17 53 40 (kvällar och helger).
- Salmonellasmittade animaliska produkter ska skickas för destruktionskategori 2. Se till att få tillbaka bevis på att allt är förstört. Se mer information i branschriktlinjen Hantering av animaliska biprodukter (ABP).

 **SE SVENSKDAGLIGVARUHANDEL.SE/RIKTLINJER/BRANSCHRIKTLINJER**

- Salmonellasmittade vegetabiliska produkter ska skickas till förbränning eller biogasanläggning för destruktionskategori 2.
- Storstäda/sanera lokalen, ta därefter svabbprov för analys av salmonella. Se över rengöringsrutinerna. Nya prover bör utföras efter en eventuell justering av rengöringsrutinerna för att säkerställa att rutinerna fungerar. Ta hjälp av det företag som normalt hjälper butiken med provtagningen.
- Ta även prov på leverantörsförpackat köttfärskött som inte är upppackat, eller malt, om det finns kvar, detta är viktigt för att hitta smittkällan.
- Ta kontakt med leverantören eller leverantörerna som levererat produkterna med påvisad salmonella och utred orsaken. Begär in intyg från leverantören på aktuella analyser av råvaror och personal.
- Undersök med personalen som arbetar i den avdelning där produkten hanterats, om någon/några har varit ute och rest närmsta tiden, har magsjukesymptom eller har nära familjemedlemmar som är sjuka i salmonella.
- Om smittkällan inte hittats bör en utredning och provtagning av medarbetare ske i samråd med kontrollmyndigheten och smittskyddsmyndigheten. Alla medarbetare som hanterat smittade produkter kan då komma att behöva lämna avföringsprov.

Åtgärder vid misstänkt salmonella

- Kontakta aktuell leverantör av misstänkt produkt och begär in rutiner för deras salmonellaprovtagning och, om det finns, analysresultat på aktuella batcher.

- Fråga medarbetarna på den avdelning där produkterna hanterats om de har eventuella symptom på salmonella eller om någon i närheten är eller varit sjuk och har eller har haft dessa symptom.
- Sätt saluförbud på alla produkter som är misstänkta och eventuella öppna förpackningar i samma batch eller som hanterats i samband med den misstänkta batchen.
- Städa och rengör grundligt alla redskap och utrustning som använts samt avdelningens lokaler.

HÅLLBARHETSPROVTAGNING

Om man vill förlänga hållbarhetstiden på köttfärs och inte följa branschriktlinjernas rekommendationer, behöver butiken komplettera med så kallad hållbarhetsprovtagning. Då analyseras och bedöms färsens kvalitet vid de sista förbrukningsdagar/bäst före-datum butiken önskar märka mot kund. Till skillnad från den obligatoriska provtagningen enligt ovan under rubriken Mikrobiologiska provtagningar, som bedöms direkt vid ankomst till labbet.

Om den nya hållbarhetstiden bedöms som "tillfredsställande", har butiken möjlighet att förlänga hållbarhetstiden med godkänt antal dagar. Det räcker oftast inte med ett enskilt prov för att säkerställa den nya tidsramen. En serie prover är en förutsättning för att underlaget ska vara trovärdigt. Kontakta det laboratorium butiken anlitar för hjälp gällande vilket provtagningspaket som är lämpligt.

Parametrar som bör vara med vid hållbarhetstester är totalantal aeroba, E.coli och sensorisk bedömning (lukt och smak). Det finns dock inga gränsvärden för totalantal aeroba. Se även hållbarhetstabeller i kapitel 5.5.5 Hållbarhet kött – manuell hantering, tabell 11 och 13.

ÖVRIG PROVTAGNING

LISTERIA

Infektioner på grund av *Listeria monocytogenes* är ovanliga, men kan få allvarliga konsekvenser för personer i riskgrupper. *Listeria* är en bakterie som bland annat finns naturligt på ytan av rå fisk och som kan växa till i kyltemperaturer.

Butiker som har egen tillverkning av ätbara produkter som ej ska upphettas innan konsumtion, ska utföra provtagning för *Listeria*, se hållbarhetstabellerna i kapitel 5.5. Exempel på ätbara produkter är egen gravad lax, kallrökt lax, kallrökt korv, sallader, lunchrätter, röror från kallt kök eller delikatessavdelning. Hur ofta provtagning ska ske, beror på vilka volymer som produceras. Frekvensen bestäms utifrån butikens provtagningsplan som baseras på HACCP.

Lunchrätter som ska upphettas innan de äts behöver inte provtas, om de är märkta med tillagningsanvisning.

Det är inte nödvändigt med *Listeria*provtagning av produkter i delikatessavdelningen som butiken endast skivar, delar eller bitar. Detta gäller till exempel smörgåspålägg, ost och färdiga röror från leverantör. Däremot bör butiken göra omgivningsprover, så kallade svabbtester på exempelvis ytor, skivmaskiner, skärbrädor. *Listeria*provtagning ska tas under produktion eller innan uppstart av produktion för att kontrollera så att *Listeria* inte finns i lokalen. Prover ska inte tas i direkt anslutning till rengöring, exempelvis kan man rengöra på kvällen och provta på morgonen. Detta gäller även vid omprov. Frekvensen styrs i butikens HACCP-plan.

*Listeria*prover ska tas på egentillverkade ätbara produkter och riskprodukter ska prioriteras. För produkter med en hållbarhet på "tillverkningsdag + 4 dagar" eller längre räknas produkten som otjänlig om *Listeria* påvisas. För produkter med hållbarhetsdatum som är mindre än totalt fem dagar, det vill säga "tillverkningsdag + 4 dagar" är gränsvärdet för *Listeria* 100 cfu/g. För ätbara produkter med hållbarhetsdatum som är mindre än "tillverkningsdag + 4 dagar" är dock tillväxt av *Listeria* mindre sannolik, under förutsättning att kylkedjan inte bryts.

Antalet provtagningstillfällen för analys av *Listeria* ska vara riskbaserat och utgå från produktionens storlek. Ett 5-prov ska normalt tas enligt de mikrobiologiska kriterierna, men i lagstiftningen finns vissa möjligheter att ta färre prover vid varje tillfälle, särskilt vid småskalig produktion. Butiken bör kontakta sin kontrollmyndighet för att diskutera detta.

Vid påvisad *Listeria*

Samma rutin som vid påvisad salmonella. Med tillägget svabbprover på inredning och utrustning efter städning.

Vid misstänkt *Listeria*

Samma rutin som vid misstänkt salmonella.

HISTAMIN

Histamin är ett ämne som kan bildas i till exempel tonfisk, makrill och sill från naturligt förekommande histidin om produkten hanterats eller förvarats i fel temperatur. Om butiken följer rekommendationerna för hantering, kylförvaring och hållbarhet är normalt ingen provtagning för histamin nödvändig, se HACCP Fisk, skaldjur och blötdjur.

Krav på dokumentation

- All dokumentation och alla provsvar ska sparas och finnas tillgängliga för kontrollmyndigheten.
- Vid provsvaren "godtagbart" eller "otillfredsställande" ska åtgärder vidtas och dokumenteras.

5.10.3 VATTEN- OCH ISPROVER

5.10.3.1 Kommunalt vatten

Det vatten som butiken använder vid rengöring, kylning eller annan hantering av livsmedel ska vara av dricksvattenkvalitet.

Om butiken är ansluten till det kommunala dricksvattennätet ska vattnet kontrolleras av leverantören för VA-nätet, det vill säga kommunen. Dricksvattenproducenten står under särskild kontroll av kontrollmyndigheten.

Då kommunalt vatten används som kall ingrediens i produkter som inte värmebehandlas efteråt, till exempel kallvatten i en lag som ska användas till sillinläggning, behövs ingen mikrobiologisk provtagning av vattnet. Butiken kan ändå välja att ta vattenprov för att verifiera rengöring av exempelvis kransilar och slangar i tappkranar.

5.10.3.2 Egen vattentäkt eller brunn

Om butiken har egen vattentäkt eller brunn betraktas denna som ett vattenverk och då krävs undersökningsprogram enligt dricksvattenföreskrifterna. För mer information se dricksvattensföreskrifterna på Livsmedelsverkets hemsida. Kontakta din kommun för vidare instruktioner.



SE DRICKSVATTENFÖRESKRIFTERNA PÅ LIVSMEDELSVERKET.SE

5.10.3.3 Is

Tänk på att is är ett livsmedel precis som kött eller fisk. Mikroorganismer kan växa till i islådor och i ismaskinen.

- Om is transporteras i en transportbehållare måste den vara ren och diskas dagligen eller inför varje användningstillfälle. Använd helst ett rostfritt, orepat kärl för transport av is.
- Gör en mikrobiologisk analys av isens kvalitet minst en gång om året för kommunalt vatten, se nedan. För " eget vatten" följ instruktionerna i kapitel 5.10.3.2.

5.10.3.4 Isprov

Isprov på is som kommer i direkt kontakt med livsmedel ska tas minst en gång om året för varje ismaskin. Provtagning på is genomförs exempelvis för att verifiera att butikens rengöringsrutiner fungerar. För lämpliga parametrar och rekommendationer för bedömning av resultatet, kontakta ditt laboratorium.

Om resultatet inte blir acceptabelt måste butiken vidta åtgärder som tömning och rengöring samt provtagning av ingående vatten. Sedan måste butiken ta nya prover. Blir inte kvaliteten på isen bättre måste butiken göra en större utredning för att så snart som möjligt få bättre kvalitet på isen. Då rekommenderas kontakt med kommunen eftersom en eventuell kontroll av det kommunala vattnet kan behöva utföras av kommunen. För åtgärder se butikens rutiner.

5.10.4 ANALYSRESULTAT

SÅ TOLKAR DU LABORATORIETS ANALYSRESULTAT

När ett livsmedel provtas inom den offentliga kontrollen bedöms det som "tillfredsställande", "godtagbart" eller "otillfredsställande". Detta enligt de riktvärden som lagstiftningen fastställer.

Vid egenkontroll används inte de här begreppen, men provet bedöms efter samma riktvärden och ett eventuellt avvikande resultat presenteras under "hygienisk anmärkning". De vanligaste parametrarna som undersöks vid egenkontroll av livsmedel är "totalantal bakterier" och "Enterobacteriaceae".

TOTALANTAL AEROBA BAKTERIER

Den här parametern visar på alla bakterier i livsmedlet som växer i närvaro av syre. Resultatet ger en allmän uppfattning om den hygieniska kvaliteten i provet. Förhöjda värden av aeroba bakterier tyder på dålig hygienisk kvalitet. Det kan bero på att hanteringsrutiner och förvaringstemperatur har varit felaktiga eller att livsmedlet varit gammalt. Det kan även bero på att produkten innehåller bakteriekultur så undvik därför att ta prov på yoghurt eller mjölksyrade produkter.

ENTEROBACTERIACEAE

Enterobacteriaceae är en stor bakteriefamilj och omfattar bland annat alla koliforma bakterier. Enterobacteriaceae finns i tarmkanalen hos djur och människa, men även som omgivningsbakterie i jord och förorenat vatten. Ett högt antal Enterobacteriaceae indikerar att livsmedlet varit smutsigt eller att det skett en förorening från omgivning eller personal. Otillräcklig värmebehandling eller för hög förvaringstemperatur kan också ge ett förhöjt antal Enterobacteriaceae.

PRESUMTIVA E.COLI

E.coli är en bakterie som finns i tarmen och ingår i familjen Enterobacteriaceae. Förekomst av E.coli tyder på en förorening av avföring från djur eller människa. Otillräcklig handhygien efter toalettbesök kan exempelvis leda till att livsmedel kontamineras med E.coli.

SALMONELLA

Salmonella kan finnas i magtarmkanalen hos människor och djur. Smittan kan finnas i kroppen trots att man känner sig frisk. Du kan bli mycket och långvarig sjuk av salmonella. Salmonella kan förekomma i alla slags livsmedel, men är vanligast i animalieprodukter, även förekomst i groddar och rucola är vanligt. Salmonellabakterien förökar sig snabbt i livsmedel vid felaktig hantering, till exempel i för varmt eller i orent vatten. Upptäcks salmonella bedöms livsmedlet som otjänligt och utredning ska inledas för att reda ut orsaken.

CAMPYLOBACTER

Campylobacter finns i tarmen på bland annat nöt, svin och fjäderfä samt i förorenat vatten. Bakterien är vanlig och kan orsaka allvarliga sjukdomsutbrott. Förorenade och dåligt värmebehandlade livsmedel kan sprida smittan. Opastöriserad mjölk, vatten och färskt kycklingkött är livsmedel som varit orsaken till utbrott. Campylobacter avdödas vid värmebehandling över +72° C.

LISTERIA MONOCYTOGENES

Listeria monocytogenes är en vanlig bakterie som finns i jord, vatten, på växter, djur och fiskar. Listeria förökar sig även bra i kylskåpstemperatur. Speciella risklivsmedel är sådana som förvaras under lång tid i kyla och som äts utan att värmebehandlas först, till exempel rökt och gravad lax, dessertost, charkprodukter och råa grönsaker. Bakterien kan även växa till i vakuumpförpackningar med lång hållbarhet. Dessutom kan bakterien förekomma på färdiglagade produkter, som har hanterats exempelvis för varmt eller innehåller orent vatten. Extra riskfyllt är skivade produkter, där listeria kan överföras mellan produkter via kontamination av arbetsredskap, exempelvis knivar och skärmaskinsutrustning.

KOAGULASPOSITIVA STAFYLOKOCKER

Detta är en vanligt förekommande bakterie som finns på hud och slemhinnor även hos friska människor. Den överförs till livsmedel genom direktkontakt, droppinfektion (nysning) och hostning men också genom indirekt kontakt via arbetsredskap. Vid tillväxt i livsmedel bildas ett värmetåligt toxin, ett gift, som kan förorsaka matförgiftning.

BACILLUS CEREUS

Bacillus cereus är en jordbakterie som kan förekomma i till exempel ris, pulverprodukter, torr pasta, mjölk, grädde samt på rotfrukter och grönsaker. Bakterien kan överleva i sporform i värmebehandlade eller torkade livsmedel och bilda olika toxiner, som kan ge upphov till matförgiftning. Sporer är en speciell livsform som vissa bakterier kan bilda. Sporer är mycket motståndskraftiga mot yttre påverkan som värme och desinfektionsmedel. Ett för högt antal Bacillus cereus kan bero på dåligt sköljda grönsaker, att kött och grönsaker hanteras tillsammans eller att avsvälningen tagit för lång tid, det vill säga mer än fyra timmar.

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Clostridium perfringens är vanligt förekommande i jord och vatten, men också i tarmkanalen hos människa och djur. Bakterien bildar, som Bacillus cereus, sporer och gift. Bakterien förökar sig mycket snabbt och kan orsaka matförgiftning, till exempel om kötträtter haft för långsam avsvälning. Det är också viktigt att hantera kött och rotfrukter skilt från varandra för att undvika spridning av bakterier från jord.

MÖGELSVAMP

Mögelsvampar förekommer överallt i vår miljö. Man ser ofta mögelsvampen i torra livsmedel, bröd och ost. Man ser det även i frukter, till exempel citrusfrukter och vindruvor och i grönsaker, till exempel tomater och paprikor. Mögelsvampen växer ganska långsamt och ses oftast i livsmedel som blivit för gamla eller lagrats fel, det vill säga för varmt och/eller fuktigt. Vissa mögelsvampar kan bilda mycket kraftiga toxiner.

JÄSTSVAMP

Jästsvampar finns normalt i små mängder i livsmedel. Ett högt antal kan vara en indikation på att förvaring och hygien varit dålig. Vid riklig förekomst ger jästsvampar lukt- och smakförändringar.

PH

Surhetsgraden i en produkt mäts i enheten pH. Ett neutralt pH är 7,0. Ett pH-värde över 7,0 kallas basiskt, och pH-värde under 7,0 kallas surt. Ofta sänker man pH i en produkt för att förhindra att bakterier förökar sig. De flesta matförgiftningsbakterier gynnas av ett pH som ligger mellan 6,0 och 8,0.

LOGARITMER

I svaret från laboratoriet anges bakteriernas antal i tiologaritmer, enligt nedan:

LOGARITMER

- 1 = 10 bakterier per gram
- 2 = 100 bakterier per gram
- 3 = 1000 bakterier per gram
- 4 = 10 000 bakterier per gram
- 5 = 100 000 bakterier per gram
- 6 = 1 000 000 bakterier per gram
- 7 = 10 000 000 bakterier per gram
- 8 = 100 000 000 bakterier per gram
- 9 = 1 000 000 000 bakterier per gram

"<" betyder mindre än.

"<2" innebär alltså att livsmedlet innehåller mindre än 100 bakterier per gram.

Om ett livsmedel innehåller log 3,0 bakterier per gram och ett annat livsmedel log 6,0 innebär det att det sistnämnda innehåller tusen gånger fler bakterier.

Gränsvärden för hur många bakterier ett livsmedel får innehålla varierar mellan olika typer av livsmedel. Det beror också på vilken bakterie det är frågan om. Naturligtvis är kraven hårdast för färdiglagad mat och produkter som inte ska värmas upp innan de äts.

5.10.5 UPPFÖLJNING AV ANALYSRESULTATET

Vid provsvar från laboratoriet som anger "godtagbart" eller "otillfredsställande" ska butiken revidera rutinerna för hantering och rengöring. Utred orsaken till provresultatet. Kontrollera ursprungliga råvarorna hos leverantören, begär analysresultaten. Vid behov ska nya prover tas tills proven visar resultatet "tillfredsställande".

Dokumentera och följ alltid upp resultat som visar på brister, till exempel undermålig rengöring eller anmärkningar ur mikrobiologisk synpunkt. Det är alltid butikens ledning som ska följa upp sådana avvikelser och direkta åtgärder. Tillhör butiken en kedja finns det ofta möjlighet till central hjälp vid behov. Avvikelsena ska följas upp så snabbt som möjligt för att hitta källan eller orsaken.

Informera om provsvaren till de medarbetare som arbetar inom den avdelning som berörs av avvikelsen. Gör medarbetarna delaktiga i uppföljningsarbetet.

En extra provtagning bör göras efter att åtgärderna har vidtagits för att kontrollera att åtgärderna och/eller de nya rutinerna fungerar.

5.10.6 HÅLLBARHETSTEST PÅ EGENPRODUCERADE PRODUKTER ELLER PRODUKTER SOM HANteras OCH PACKAS I BUTIK

Hållbarhetstest utförs på egenproducerade produkter eller produktgrupper. För produkter som hanteras och packas i butik, finns en vägledning på hållbarhetstider för varor i olika avdelningar, se Hållbarhetstabeller i kapitel 5.5. Om din butik vill göra avsteg från den vägledningen måste ni kunna visa detta via egna hållbarhetstester.

Hållbarhetsprovtagningen fastställer ett bäst före-datum alternativt sista förbrukningsdag. För att säkerställa hållbarheten bör ni utföra stickprovskontroller.

Vilka mikrobiologiska parametrar som ska analyseras beror på vilken sammansättning produkten har. Utför provtagningen med jämna intervall under den tänkta hållbarhetstiden. Hur stort antal provtagningar som ska göras beror på produktens uppskattade hållbarhetstid. Analyserna ska utföras av ett ackrediterat laboratorium.

Upprätta en provtagningsplan för respektive produktgrupp. Ta hänsyn till både innehåll och hållbarhet för att ta fram en provtagningsserie.

Kontakta personal från ett ackrediterat laboratorium eller annan kunnig person i förväg, så att ni är överens om vilka parametrar och gränsvärden som är aktuella.

Sammanfattning

- Butiken ska ha rutiner för provtagning. Proverna ska ge indikation på att det inte finns för höga halter av bakterier som kan finnas naturligt i råvaran och att det inte finns mikroorganismer som kan framkalla sjukdom.
- Proverna ska också ge indikation på att beredningsutrymmen, maskiner, verktyg och arbetsytor är tillräckligt rengjorda.
- Mikrobiologisk analys av isens kvalitet bör göras minst en gång om året för butiker med kommunalt vatten.

5.11 Spårbarhet

Livsmedelsbutiken ska ha rutiner för att kunna spåra varor och ingredienser i varor. Spårbarhet är ett viktigt verktyg för att butiken ska kunna visa att informationen som ges på ett livsmedel är rätt samt att kunna återkalla varor som är felaktiga eller som kan innebära en risk för kunderna. Rutiner för spårbarhet ger trygghet, både för kunden och butiken.

ÅTERKALLELSE

När butiken/leverantören drar tillbaka en produkt från butik, och vid behov från konsument. Ibland kallas även detta för indragning.

TILLBAKADRAGANDE

Oftast när en leverantör drar tillbaka en produkt från marknaden.

SPÅRBARHET BAKÅT I KEDJAN

Spårbarhet för butiken innebär att butiken ska kunna spåra och ta fram nödvändig information om råvaror, produkter och förpackningsmaterial ett steg bakåt i kedjan. Spårbarhet bakåt i kedjan gäller allt som köps in till butiken, inklusive ingredienser i det som butiken tillverkar själv.

Exempel:

Om din butik säljer varor direkt till kunder, så har butiken ansvar för att kunna spåra varifrån varan kommer. Om det gäller en vara som tillverkats i butiken innebär ansvaret också att veta varifrån alla ingredienser kommer.



SPÅRBARHET FRAMÅT I KEDJAN

I de fall din butik levererar produkter till en annan livsmedelsföretagare/-verksamhet till exempel förskola, pizzeria, korvförsäljare, idrotts-, scoutförening måste butiken också kunna spåra produkterna framåt. Det innebär att butiken ska kunna nå och skicka information till faktura-/företagskunder som köpt varor som återkallas. Kravet om spårbarhet framåt i kedjan gäller bara om butiken medvetet säljer till andra företag.

Exempel:

Om din butik medvetet säljer varor till en annan livsmedelsföretagare, till exempel en restaurang som ska sälja produkten vidare till konsumenter, har butiken ett spårbarhetsansvar ett steg framåt i kedjan.

Det finns inget krav på att till exempel ett bäst före-datum eller batchkod ska dokumenteras i butikens system. Det beror på att lagen inte ställer krav på de ekonomiska konsekvenserna av ett tillbakadragande.

SÄRSKILDA REGLER FÖR ANIMALISKA LIVSMEDEL

För livsmedel av animaliskt ursprung finns särskilda regler om spårbarhet.

Reglerna gäller endast rena animalier som inte är bearbetade, livsmedel som innehåller både animalier och produkter av vegetabiliskt ursprung, samt bearbetade produkter av animaliskt ursprung är undantagna särskilda spårbarhetskrav.

Följande uppgifter ska göras tillgängliga för den livsmedelsföretagare/-verksamhet som tar emot livsmedlet:

- En noggrann beskrivning av livsmedlet.
- Livsmedlets volym eller kvantitet.
- Namn på och adress till den livsmedelsföretagare som har levererat livsmedlet.
- Namn på och adress till avsändaren (ägaren) om denna är någon annan än livsmedelsföretagaren som levererat livsmedlet.
- Namn på och adress till den livsmedelsföretagare/-verksamhet som livsmedlen har levererats till.
- Namn på och adress till mottagaren (ägaren) om denna är någon annan än den livsmedelsföretagare/-verksamhet som livsmedlen har levererats till.
- En referens som identifierar partiet, satsen eller försändelsen. Till exempel fakturanummer, datum eller liknande.
- Avsändningsdatum.

Spårbarhetsinformationen kan göras tillgängliga via följesedel, faktura eller annan medföljande handling. Informationen kan även lämnas digitalt. Informationen ska vara uppdaterad och butiken ska kunna lämna uppgifterna till myndigheten vid förfrågan.

KRAV PÅ DOKUMENTATION EU-EKOLOGISKA PRODUKTER

Spårbarhetsdokumentation ska kunna uppvisas för kontrollmyndigheten och kontrollorgan. Spårbarhetsdokumentation ska kunna visas upp ett steg bakåt, det vill säga vem som levererat varan och vid leverans till livsmedelsföretagare, ett steg framåt, det vill säga till vilket företag varan levererats.

Spårbarhetsdokumentation ska innehålla:

- Leverantören, säljaren eller exportören av produkterna, inklusive kodnummer för senaste part bakåt i flödet.
- Vid leverans av ekologiska produkter skall det framgå på följedokument eller motsvarande att senaste hanterande verksamhet innehar korrekt certifiering med kontrollorganets kodnummer angivet.
- Vilken produkt och mängderna av de ekologiska produkter som levererats till butiken/lagret.
- Vilken produkt, mängderna och mottagarna av alla produkter som har levererats vidare till andra företag.
- När det gäller huvudkontor som inte lagrar eller fysiskt hanterar ekologiska produkter: vilken produkt och mängderna av de ekologiska produkter som köpts och sålts, vem som har levererat produkterna och vem produkterna levererats till.

Intern dokumentation ska innehålla:

- Resultaten av mottagningskontrollerna.
- Underlag för balansräkning. Balansräkning definieras i detta fall som balansen mellan mängden inköpta varor/ingredienser och sålda/producerade produkter.
- Det är viktigt att ha kontroll på den interna spårbarheten vid beredning av ekologiska produkter i butik så att massbalansrapporten blir korrekt.

5.11.1 SPÅRBARHETSKONTROLL

Rutiner för spårbarhet ska säkerställa att butiken kan ange leverantör, leveransdatum och levererad mängd av aktuellt livsmedel eller förpackningsmaterial som har levererats till butiken.

Rutinerna ska garantera att råvaror, färdigförpackade varor och förpackningsmaterial kan identifieras. Det är livsmedelsföretagaren som har ansvar för att produkter identifieras enligt instruktionerna i det här avsnittet.

Butiken bör testa spårbarheten en gång om året och dokumentera resultaten. En eller flera varor väljs då slumpmässigt i butiken och spåras i butikens dokumentation. Syftet är att testa om butiken kan ta fram informationen vid en verklig återkallelse.

Butiken ska kunna spåra leveranser av produkter och material två år bakåt i tiden. Det är butikens ansvar att säkra spårbarheten antingen genom centrala system eller lokala följesedlar.

Vid produktion i butik ska butiken ha dokumentation på de ingående råvarorna och kunna ange i vilka produktionspartier de ingår.

Se till att alla varor inklusive förpackningsmaterial både i butiken och på lagret är väl märkta under lagringstiden.

Butiken ska göra ett dokumenterat spårbarhetstest även framåt i kedjan för att verifiera att systemet fungerar.

Sammanfattning

- Butikens ska ha rutiner för spårbarhet som ska garantera att råvaror, färdigvaror och förpackningsmaterial kan identifieras. På det sättet ska felaktiga varor kunna återkallas.
- Det är livsmedelsföretagaren som har ansvar för att produkter identifieras.
- Butiken ska kunna spåra leveranser av produkter och material ett steg bakåt respektive ett steg framåt, två år tillbaka.
- Butiken rekommenderas att göra spårbarhetskontroll minst en gång per år.

5.12 Livsmedeldonationer

Butikerna ska arbeta för att undvika matsvinn. Det kan göras på många sätt, till exempel genom prisnedsättning vid kort datum, bättre inköpsrutiner och tillagning och förädling av fullgod mat.

En annan lösning för att undvika matsvinn är genom livsmedeldonationer då livsmedel i första hand, enligt resurshierarkin, ska användas som mat till människor. I andra hand ska det användas som foder eller upparbetas till icke-livsmedel, som till exempel biogas. Förbränning och framför allt deponi (dumpning på soptipp) ligger längst ner i resurshierarkin.

Oavsett om butiken säljer eller donerar livsmedel gäller samma krav och bestämmelser om hygien, säkerhet, spårbarhet och redlighet, det vill säga livsmedelslagstiftningen ska efterlevas. Om butiken donerar livsmedel till en organisation eller företag gäller även här samma regler.

Vid donationer ska livsmedel vara säkra för människors hälsa och livsmedelsinformationen måste vara korrekt. Livsmedel som passerat sista förbrukningsdag får varken

säljas eller skänkas bort. Svensk Dagligvaruhandel rekommenderar att inte skänka produkter märkta med sista förbrukningsdag.

Både givare och mottagare av livsmedeldonationer bör se till att livsmedel transporteras och levereras snabbt, kontrollerat och i rätt temperatur, så att det finns så mycket hållbarhetstid kvar som möjligt för slutkonsumenten.

FÄRDIGFÖRPACKADE PRODUKTER MED FELAKTIG ELLER OFULLSTÄNDIG MÄRKNING

Färdigförpackade produkter med felaktig eller ofullständig märkning får inte säljas eller doneras direkt till konsument. Butiker kan sälja, eller donera, färdigförpackade produkter som saknar eller har felaktig märkning till andra livsmedelsföretag, till exempel Stadsmissionen eller andra välgörenhetsorganisationer. När dessa överläts från butik till andra livsmedelsföretag räcker det att vissa obligatoriska märkningsuppgifter (läs mer i kapitel 5.6.1 gällande "obligatoriska märkningsuppgifter") finns på ytterförpackningen om alla obligatoriska märkningsuppgifter (livsmedlets beteckning, bäst före-datum eller sista förbrukningsdag, förvarings- och/eller användarvillkor samt kontaktuppgifter till ansvarigt livsmedelsföretag) presenteras i ett medföljande dokument. Dokumentet ska antingen bifogas livsmedlet eller skickas före leveransen. Här slutar butikens ansvar.

Mottagande livsmedelsföretag kan sedan donera livsmedlet till konsument genom att till exempel tillaga och servera livsmedlen, eller märka om förpackningen med korrekt information. Mottagaren (företag/organisation som tar emot maten) har samma ansvar som givaren, oavsett om man har fått eller köpt varorna.

DONATION AV FRUKT OCH GRÖNSAKER

Frukt och grönsaker som doneras ska vara tydligt märkta med uppgiften "Avsedd att användas för donation".

HÅLLBARHETSDAGAR

Om livsmedel är märkta med sista förbrukningsdag ska givaren se till att det levereras till mottagaren med tillräckligt lång tid kvar, så att det hinner omfördelas och konsumeras innan sista förbrukningsdag är passerad. Livsmedel som passerat sista förbrukningsdag får varken säljas eller doneras.

- Färdigförpackade livsmedel som inte behöver någon bäst före-datum, exempelvis färsk frukt, färska grönsaker och konditorivaror, måste hanteras och lagras korrekt samt kontrolleras innan de doneras.
- Oförpackade livsmedel kan behöva slås in eller förpackas innan de doneras till mottagaren.
- Om livsmedel som är märkta med ett bäst före-datum doneras före detta datum behöver givaren bara se till att förpackningen är intakt och har lagrats korrekt. Det är tillåtet att donera livsmedel efter utgången bäst före-datum förutsatt att de fortfarande är säkra och inte vilseledande märkta.

- Vid infrysning av livsmedel innan dess hållbarhetstid gått ut, ange infrysningsdatum.
- Det är tillåtet att sälja och donera överbliven mat eller mat som passerat bäst före-datum. Om livsmedel är nära ett bäst före-datum måste de hanteras därefter.

Följande villkor ska uppfyllas för livsmedeldonation:

- Förpackningen är obruten och hel, det vill säga det finns inga skador, inga öppningar, ingen kondensation.
- Livsmedlet lagras i rätt temperatur och luftfuktighet, exempelvis som kylvara (max +8°C), djupfrost (-18°C, eller kallare) eller torrvara, mörkt och svalt.
- Livsmedlet är fortfarande lämpligt att konsumeras, inte mögligt, ruttet eller härsket.
- Det finns ingen uppenbar livsmedelssäkerhets- eller hälsorisk.
- Det ursprungliga bäst före-datumet ska finnas kvar synligt, så att både givaren och mottagaren själva kan avgöra om livsmedlet kan omfördelas och/eller konsumeras.

INFrysNING AV LIVSMEDEL SOM SKA DONERAS

Ett bra sätt att förlänga hållbarheten och underlätta distributionen samt hanteringen av kylvaror är att frysa in dem. Denna hantering hjälper både givare och mottagare att rädda mer mat. Infrysning av livsmedel kan göras antingen av givaren eller av mottagaren.

Om det donerade livsmedlet är exempelvis färskt kött, färsk fisk eller överskottslivsmedel från varmt eller kallt kök, som inte har en sista förbrukningsdag, bör mottagaren informeras om hur länge butiken haft produkten och i vilken temperatur den förvarats.

Följande gäller märkning vid infrysning av kylvaror i butik:

1. Uttrycket "infrost" ska stå i anslutning till det infrysta livsmedlets beteckning.
2. Infrysta livsmedel ska märkas med nytt bäst före-datum, men kylvarans ursprungliga märkning (bäst före-datum/sista förbrukningsdag) måste sitta kvar eller framgå och får inte skymmas av nya etiketter.
3. Förvaringstemperatur -18°C ska synas tydligt på det infrysta livsmedlet.
4. Uppgift som gör det möjligt att spåra varupartiet (bäst före-datum för kylvaran, batchnummer eller lotnummer) ska anges på alla infrysta livsmedel.
5. Texten "bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande ska anges på förpackningen.
6. Infrost kött, köttprodukter och obearbetade fiskprodukter ska märkas med infrysningsdatum. "Nedfrost den..." (dag- mån- år).
7. Om livsmedlet har frysats in nära hållbarhetstidens utgång, ska det märkas med en bruksanvisning om att livsmedlet bör tillagas omedelbart efter upptining.

Livsmedel som inte går att sälja och som butiken väljer att donera bort, istället för att kassera som svinn, har enligt Skatteverket inte något värde och ska inte beskattas eller påverka företagets momshantering.

Sammanfattning

- Donerade livsmedel ska vara hygieniska, säkra, spårbara och redliga.
- Livsmedel märkta med bäst före-datum får doneras efter utgången datum om de uppfyller vissa villkor.
- Livsmedel som doneras omfattas inte av momsplikt, det vill säga butiken behöver inte betala moms för produkter som doneras.

5.13 Reklamation och återkallelse

Vid fel på en vara ska den reklameras och/eller återkallas. Butiken ska alltid följa de instruktioner och åtgärder som gäller enligt centrala rutiner för området.

ÅTERKALLELSE:

När butiken/leverantören drar tillbaka en produkt från butik, och vid behov från konsument. Ibland kallas även detta för indragning.

TILLBAKADRAGANDE:

Oftast när en leverantör drar tillbaka en produkt från marknaden.

5.13.1 INSTRUKTION REKLAMATIONER

REKLAMATIONER

Reklamation kan uppstå på grund av kvalitetsbrister, fynd av främmande föremål i produkten, felaktig märkning eller andra orsaker. Utse ett antal medarbetare som alltid ansvarar för hanteringen av reklamationer. Se till att de har mandat att vidta nödvändiga åtgärder.

KUNDKONTAKT

- Ha alltid god kontakt med kunden. Det skapar förtroende även om ett fel begåtts.
- Om kunden har kvar varan, är det viktigt att kunden förvarar den enligt anvisning på förpackningen eller reklamationsblanketten för att underlätta utredningen.

- Intervjua kunden och fyll i reklambblanketten. Notera orsaken till reklamationen, anteckna varunamn, bäst före-datum och andra koder med mera. Detta är viktigt om fler produkter från samma batch ska spåras och återkallas. Be gärna kunden om foto på produkten där bäst före-datum, batchnummer och EAN kod framgår.
- När reklambansärendet har avslutats ska kundens personuppgifter raderas. För att dokumentera reklamationen får endast anonyma uppgifter från reklambansblanketten som rör exempelvis varunamn, tillverkare, datum och åtgärd sparas. Informera gärna kunden om denna rutin.

5.13.2 INSTRUKTION MISSTÄNKT ALLERGIREAKTION ELLER MATFÖRGIFTNING

MISSTÄNKT ALLERGIREAKTION ELLER MATFÖRGIFTNING

Vid befarad allergisk reaktion, matförgiftning eller annat allvarligt fel på en produkt ska produkten/batchen stoppas omgående och tas ur försäljning tills utredningen är klar.

KUNDKONTAKT

- Ha alltid god kontakt med kunden. Det skapar förtroende även om ett fel begåtts.
- Om kunden har kvar maten eller varan, är det viktigt att kunden förvarar den enligt anvisning på förpackningen för att underlätta utredningen. Vid kort hållbarhet, mindre än 24 timmar för kylda produkter, ska livsmedlet frysas. Be gärna kunden om foto på produkten där bäst före-datum, batch och EAN-kod framgår.
- Intervjua kunden och fyll i en reklambansblankett. Notera orsaken till matförgiftningen/allergiska reaktionen, anteckna varunamn, bäst före-datum och andra koder med mera. Det är viktigt om fler produkter från samma batch ska spåras och återkallas.
- När reklambansärendet har avslutats ska kundens personuppgifter raderas. För att dokumentera reklamationen får endast anonyma uppgifter från reklambansblanketten som rör exempelvis varunamn, tillverkare, datum och åtgärd sparas. Informera gärna kunden om denna rutin.

UTRED HÄNDELSEN

- Om butiken tillhör en butikskedja; informera huvudkontoret, så att de kan lämna riktig information till de kunder eller myndigheter som eventuellt hör av sig dit.
- Informera butikens medarbetare.
- Kontakta butikens kontrollmyndighet för livsmedelssäkerhet så snart det är möjligt.
- Kontakta om nödvändigt butikens försäkringsbolag.
- Utse ansvariga för kundkontakter och mediakontakter.
- Om butiken har kvar produkt av samma batch ska det skickas för analys.

VID ALLVARLIG MISSTANKE ELLER KONSTATERT FEL PÅ PRODUKTEN

- Om möjligt spärra artikelnumret i kassasystemet.
- Ta bort berörd produkt från säljplatsen/lagret.
- Om butiken har matkassar i lager eller utlämningssskåp, säkerställ att berörd produkt tas bort även därifrån.

SÄKERSTÄLL FORTSATT PRODUKTION

Om incidenten beror på dålig hygien eller att en råvara varit smittad av något främmande ämne ska ni omedelbart genomföra en extra rengöring.

- Skura ytor som kan vara smittade, så att allt fett och övrigt organiskt material avlägsnas.
- Använd allrengöringsmedel med tensidverkan, det vill säga att det är ytspänningsnedsättande vilket löser upp fett och protein.
- Desinficera ytan med lämpligt medel. Skölj bort innan ny produktion.
- Verifiera med provtagning, om nödvändigt, innan vidare produktion.

5.13.3 ÅTERKALLELSER FRÅN LEVERANTÖR ELLER GROSSIST

- Den av medarbetarna som först tar del av information om återkallelse ska kontakta butikschef, jouransvarig eller annan ansvarig på plats.
- Följ instruktion från leverantör, myndighet eller central inköpsorganisation.
- Spärra produkten i kassan om det inte redan har skett.
- Meddela berörda medarbetare om återkallelsen.
- Tänk på att eventuell e-handel kan vara påverkade av indraget. Följ respektive butikskedjas rutiner för återkallelse vid e-handel.
- Plocka bort alla berörda produkter från hyllor och exponeringar i butik samt produkter på lager i kylar, frysar och hyllor. Tänk på att även butiksberedda produkter kan vara påverkade av återkallelsen.
- Säkerställ att eventuella företagskunder kontaktas om så är aktuell. Läs mer i kapitel 5.11 Spårbarhet.
- Hantera produkterna enligt information från leverantören eller grossisten.
- Vid återkallelse på grund av felmärkning avseende certifierade märkningar, till exempel ekologisk produkt, ska berört kontrollorgan kontaktas.
- Överväg om kunder behöver informeras, vilket ska ske vid en allvarlig incident som till exempel smitta, glas eller odeklarerade allergener. Följ butikskedjans rutiner och eventuellt myndigheters instruktioner.

- Produkter som innehåller smittspåringspliktig smitta återkallas med karantänslarm. Dessa produkter ska sorteras ut och placeras i tätslutande förpackning, exempelvis sopsäck, och förvaras åtskilt från övriga varor. Följ butikskedjans rutiner för att returnera varorna.
- Dokumentera återkallelsen enligt butikens rutiner. Reklamation från kund som kan leda till återkallelse ska hanteras enligt bilaga 8 Reklamationsblankett.

5.13.4 ÅTERKALLELSER AV EGENPRODUCERADE OCH/ELLER BUTIKSFÖRPACKAD VARA

Vid vissa tillfällen kan butiken behöva återkalla en produkt som är butikstillverkad och/eller butiksförpackad.

- Den av medarbetarna som upptäcker en avvikelse som kan leda till en återkallelse ska meddela butikschef, jouransvarig eller annan ansvarig på plats. Vidare ska en riskbedömning göras för att besluta om åtgärd.
- Tänk på att eventuell e-handel kan vara påverkade av indraget. Följ respektive butikskedjas rutiner för återkallelse vid e-handel.
- Plocka bort alla berörda produkter från hyllor och exponeringar i butik samt produkter på lager i kylar, frysar och hyllor. Om butiken har matkassar i lager eller utlämningskåp, säkerställ att berörd produkt tas bort även därifrån.
- Meddela berörda medarbetare om återkallelsen.
- Säkerställ att eventuella företagskunder kontaktas om så är aktuellt. Läs mer i kapitel 5.11 Spårbarhet.
- Informera de berörda myndigheterna om butiken har skäl att anta om det finns skäl att anta att livsmedlet som släppts ut på marknaden kan vara skadligt för människors hälsa.
- Överväg om din centrala organisation behöver informeras.
- Överväg om kunder behöver informeras, vilket ska ske vid en allvarlig incident som till exempel smitta, glas eller odeklarerade allergener. Följ butikskedjans rutiner och eventuellt myndigheters instruktioner
- Produkter som innehåller smittspåringspliktig smitta återkallas med karantänslarm. Dessa produkter ska sorteras ut och placeras i tätslutande förpackning, exempelvis sopsäck, och förvaras åtskilt från övriga varor.
- Överväg om eventuell livsmedelsprovtagning för säkerställande av kvalitet krävs.
- Dokumentera återkallelsen enligt butikens rutiner. Reklamation från kund som kan leda till återkallelse ska hanteras enligt bilaga 8 Reklamationsblankett.

Sammanfattning

- Om en vara orsakat en allergireaktion, matförgiftning eller har något annat allvarligt fel ska åtgärder vidtas omgående.
- Utred händelsen och informera butikskedjan och medarbetarna. Butikens kontrollmyndighet kan vid vissa tillfällen behöva informeras.
- Beror incidenten på dålig hygien eller att en råvara varit smittad av ett främmande ämne, genomför omedelbart en extra rengöring.
- Kunden kan reklamera en vara på grund av kvalitetsbrister eller fynd av främmande föremål.
- Ha alltid god kontakt med kunden. Det skapar förtroende även om ett fel har begåtts.
- Dokumentera alla återkallelser och reklamationer i butiken. Kundens personuppgifter ska raderas när reklimationsärendet har avslutats. Endast anonyma uppgifter ska sparas.

5.14 Avvikelsehantering

Rutiner som berör egenkontroll i butiken ska dokumenteras. Avvikelser ska också dokumenteras och följas upp.

GÄLLANDE CCP

- När avvikelser som rör kritiska styrpunkter (CCP) konstaterats, ska åtgärder genast sättas in enligt faroanalysen och HACCP-planen. Åtgärderna ska bestå av direkta, korrigerande och förebyggande åtgärder. Direkta åtgärder och korrigerande åtgärder är vad som görs med produkterna under pågående produktion i direkt anslutning till att en avvikelse hittats. Förebyggande åtgärder är vad som görs för att förbättra hanteringen och för att förhindra att samma avvikelse uppstår igen.
- Korrigerande åtgärder som vidtas ska på förhand ha bestämts och dokumenterats.
- Uppdatera aktuell rutin i egenkontrollprogrammet vid behov för att förhindra att avvikelserna ska kunna uppstå igen. Dokumentera även de direkta, korrigerande och förebyggande åtgärderna som vidtagits enligt butikens rutiner.
- Verifiera korrigerande åtgärder på CCP:er så de är relevanta i samband med verifiering av HACCP-planen en gång om året.

GÄLLANDE GF OCH CP

Övriga avvikelser som avser grundförutsättningar (GF) och kontrollpunkter (CP) behöver hanteras och dokumenteras på ett riskbaserat arbetssätt.

5.15 Internrevision

Internrevision ska utföras årligen för att kunna bekräfta att butikens egenkontrollprogram fungerar effektivt och är aktuellt.

INTERNREVISION

- Interna revisioner kan göras med hjälp av interna resurser eller med hjälp av ett externt företag. Revision ska utföras av annan person än den som ansvarar för att utföra kontroller och att vidta korrigerande åtgärder.
- Gör en revisionsrapport och spara den som redovisande dokument.
- Följ upp och åtgärda de avvikelser som konstateras i samband med den interna revisionen. Avvikelseorna ska vara åtgärdade så snart som möjligt. Dokumentera orsak till avvikelserna och vilka de direkta och korrigerande åtgärderna är.
- Uppdatera de rutiner som berör egenkontrollen i butiken regelbundet i samband med lagändringar eller ändringar i branschgemensamma rekommendationer.
- Det är viktigt att se till att rutiner, flöden och faroanalyser är uppdaterade vid förändringar i butikens verksamhet, så att de alltid är aktuella.

5.16 Ekologiska produkter

För att en produkt ska få kallas ekologisk ska produktionen av den uppfylla reglerna i EU-förordningen. Ekologisk produktion kontrolleras av särskilda kontrollorgan.

Alla företag som hanterar, lagerhåller, producerar, bereder, saluför eller importerar/exporterar ekologiska livsmedel är skyldiga att meddela detta till sin kontrollmyndighet. För att saluföra ett livsmedel som ekologiskt eller ange att livsmedel innehåller ekologiska ingredienser måste verksamheten först vara anmäld till Livsmedelsverket och därefter till ett godkänt kontrollorgan och vara certifierad. Det innebär att butiken kontrolleras av både den ordinarie livsmedelskontrollen, och av ett särskilt kontrollorgan.

All hantering av ekologiska produkter i lösvikt ska vara anmäld till Livsmedelsverket oavsett vilka mängder oförpackade ekologiska produkter som butiken hanterar. Utöver anmälan är det mängd eller omsättning, av de ekologiska varorna i lösvikt, som styr om det även krävs att butiken ska vara certifierat, anmält till ett certifieringsorgan. Det vill säga butik som säljer en mindre mängd ekologiska produkter i lösvikt kan vara undantagen kravet på att vara certifierat, men butiken måste oavsett vara anmäld till Livsmedelsverket.

När ett kontrollorgan har kontrollerat och godkänt blir butiken "certifierad för ekologisk produktion", och ett certifikat utfärdas.

5.16.1 ANMÄLAN TILL KONTROLLORGAN VID FÖLJANDE VERKSAMHETER

För att få sälja ekologiska livsmedel ska följande delar av dagligvaruhandelns verksamhet/företag vara anmälda till ett kontrollorgan och vara certifierade:

- Webbsidan (utan fysisk produkt).
- Lager/terminal.
- Lager och grossister som inte säljer direkt till slutkonsument ska vara anmälda.
- Darkstore/plocklager.
- Butik med plock via e-handel, med och utan lösvikt.
- Underleverantörer till extern leverantör.
- Om företaget har försäljningen via en gemensam webbplats behöver endast huvudkontoret anmälas, men lager och butik som packar/lämnar ut varorna ska ingå i anmälan.
- Livsmedelskedjor med en gemensam firma (samma organisationsnummer) kan ha en gemensam anslutning/en anmälan, men den ska omfatta alla delar av företaget inklusive butiker.
- Observera att för livsmedelskedjor där butikerna har egen firma (eget organisationsnummer) ska varje butik göra en anmälan. Detta gäller oavsett om butiken har egen e-handel eller en gemensam för hela kedjan. Vid franchise är det franchisetagaren som ska stå för anmälan till kontrollorganet.
- E-handel dvs försäljning av ekologiska livsmedel via internet (via webbplats oavsett betalningsmetod, app, sms eller mail). Observera att lagerhållningen också alltid ska vara anmält oavsett vem som äger lagret.
- Om någon av dessa verksamheter/företag slutar sälja ekologiska livsmedel ska detta avanmälas till Livsmedelsverket.

5.16.2 UNDANTAG FRÅN ANMÄLAN TILL ETT KONTROLLORGAN

Butiker som säljer mindre än 5000 kg ekologiska produkter i lösvikt totalt/år (till exempel bananer, kaffe, te, gryner) eller om försäljningen för ekologiska produkter i lösvikt inte motsvarar en årlig omsättning som överstiger 20 000 Euro/år genom direkt försäljning till slutkonsument är undantagna kravet om anmälan till certifieringsorgan.

Med direkt försäljning menas att försäljningen, vid köptillfället, sker i närvaro både av butikspersonal och slutkonsumenten. Distansförsäljning räknas inte som direkt försäljning till slutkonsument.

Förening/huvudkontor för butiker som lämnar ut matkassar behöver inte anmäla till ett kontrollorgan, likaså där man har utlämning av matkasse från lager och skåp.

5.16.3 ANKOMST/MOTTAGNINGSKONTROLL EU-EKOLOGISKA PRODUKTER

Vid leverans till butik ska följande information finnas tillgänglig på konsumentförpackning, storförpackning eller i ett följedokument:

- Namn och adress på företaget, eller i förekommande fall på ägaren eller säljaren av produkten.

- Produktens benämning försedd med en hänvisning till ekologisk produktion.
- Namn eller kodnummer för det kontrollorgan som avsändande företag är underställt.

Med storförpackning menas distributionsförpackning som används vid transport från lager/leverantör till butik, även kallat kolti. Om spårbarhetsinformationen läggs som ett följedokument ska det tydligt kunna kopplas till produktens förpackning. Följedokumentet kan vara elektroniskt.

Vid mottagningskontrollen ska butiken kontrollera att ekologiska livsmedelsförpackningar inte är skadade eller brutna. Detta för att säkerställa att innehållet inte kan ha bytts ut eller ha förfalskats.

5.16.4 HANTERING AV EU-EKOLOGISKA PRODUKTER I LÖSVIKT

- Kontrollera ankommande varor så de är korrekt märkta med symboler och kodnummer på storförpackningen.
- Håll isär konventionella produkter från ekologiska i hela hanteringskedjan från det att produkter kommer in i verksamheten, lagras, exponeras och säljs.
- Undvik kontamination och sammanblandning med konventionella produkter.

5.16.5 INFORMATION OM EU-EKOLOGISKT I BUTIK

Märk tydligt upp med symboler i lösviktsförsäljning för självtag och i manuella diskar så det alltid blir tydligt för kunden vad som är ekologiska respektive konventionella produkter.

Lösvikt i butik

För produkter som säljs i lösvikt krävs inte att EU-loggan och kontrollorganets kodnummer är synligt för konsumenteten. Dock ska kunden kunna få informationen vid förfrågan.

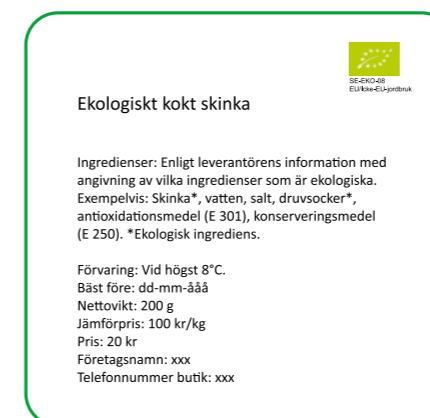
Leverantörsförpackat

Vid EU-ekologisk märkning ska det framgå på produkten vilket kontrollorgan som har kontrollerat och certifierat produkten samt ursprung. EU-loggan och kontrollorganets kod för sista beredningsledet ska framgå.



Färdigförpackat i butik

Förpackar och märker butiken EU-ekologiska produkter, till exempel kött eller färdigrätter, ska märkningsreglerna för ekologisk produktion följas och produkten ska vara märkt på samma sätt som leverantörsförpackade produkter med det kodnummer butiken fått från certifieringsorganet som certifierat butiken. Se nedan exempel på ekologisk märkning på en butiksförpackad kokt skinka.



5.16.6 INFORMATION OM EU-EKOLOGISKT I E-HANDEL

Vid försäljning av lösviktsprodukter som saluförs via e-handel behöver informationen om EU-loggan och uppgiften om jordbruksursprung visas på webben för respektive produkt. Att packa lösviktsprodukter åt kund vid e-handel räknas inte som att butiken förpackar produkten.

För färdigförpackade produkter som saluförs via e-handel behöver informationen om EU-loggan och uppgiften om jordbruksursprung visas på webben för respektive produkt.

Kontrollorganets kodnummer behöver inte visas på webbplatsen, varken vid försäljning av lösviktsprodukter eller färdigförpackade produkter. Detta är en spårbarhetsmärkning som framför allt är avsedd för livsmedels- och spårbarhetskontroll.

5.16.7 SPÅRBARHET OCH KRAV PÅ DOKUMENTATION

Spårbarhetsdokumentation ska kunna uppvisas för kontrollorgan. Spårbarhetsdokumentation ska kunna visas upp ett steg bakåt, det vill säga vem som levererat varan och vid leverans till livsmedelsföretagare, ett steg framåt, det vill säga till vilket företag varan levererats.

Spårbarhetsdokumentation ska innehålla:

- Leverantören, säljaren eller exportören av produkterna, inklusive kodnummer för senaste part bakåt i flödet.
- Vid leverans av ekologiska produkter skall det framgå på följedokument eller motsvarande att senaste hanterande verksamhet innehar korrekt certifiering med kontrollorganets kodnummer angivet.

- Vilken produkt och mängderna av de ekologiska produkter som levererats till butiken/lagret.
- Vilken produkt, mängderna och mottagarna av alla produkter som har levererats vidare till andra företag.
- När det gäller huvudkontor som inte lagrar eller fysiskt hanterar ekologiska produkter: vilken produkt och mängderna av de ekologiska produkter som köpts och sålts, vem som har levererat produkterna och vem produkterna levererats till.

Intern dokumentation ska innehålla:

- Resultaten av mottagningskontrollerna.
- Underlag för balansräkning. Balansräkning definieras i detta fall som balansen mellan mängden inköpta varor/ingredienser och sålda/producerade produkter.
- Det är viktigt att ha kontroll på den interna spårbarheten vid beredning av ekologiska produkter i butik så att massbalansrapporten blir korrekt.

Sammanfattning

- Kontrollera ankommande varor så de är korrekt märkta med symboler och kodnummer i såväl konsumentförpackningar som storförpackningar.
- Håll isär ekologiska produkter från konventionella produkter i hela hanteringskedjan från det att produkter kommer in i verksamheten, lagras, exponeras och säljs.
- Undvik kontamination och sammanblandning med konventionella produkter.
- Märk tydligt upp med hänvisning till "ekologisk" i lösviktsförsäljning för självtag och i manuella diskar så det alltid blir tydligt för kunden vad som är ekologiska respektive konventionella produkter.
- E-handelsförsäljning är alltid anmälningspliktig oavsett försäljningsmängd.



6.0

ÖVRIG
HANTERING

Café

MENY

LILLA MENYN	
Korv/Salladsvov + HÄRRI FRÖTTIS	23,-
STANDARD MENYN	
Korv/Salladsvov + SOCC/DRICKA	30,-
MELLAN MENYN	
2st KORV/SALLADSVOV + SOCC/DRICKA	45,-
LYX MENYN	
LAMMKORV + SOCC/DRICKA + KAFFE/BULLE + RÄKSALLAD/GURK	65,-

SURDEIGSTRALLA OST	30,-
SURDEIGSTRALLA OST/SCHINKA	30,-
BAUGETTE OST/SCHINKA	45,-
BAUGETTE BÄRE/SALAMI	55,-

VÄRMT KAFFE	Varmt	Stor
KAFFE/TE	20,-	25,-
ESPRESSO	25,-	30,-
CAPPUCINO	25,-	30,-
CAFE LATTE	25,-	30,-
LATTE MACCHIATO	25,-	
FLAT WHITE	20,-	
VARM CHOKLAD	25,-	

APPELSÄJUCE	15,-
-------------	------

MENY

KAFFE	20
TE	
KAFFE & BULLE	30
BULLE	20
BAKELSE	35
KONDISBIT	20
RÄKMACKA	99
KORV GRILL	20
KOK LAMM	25
KORVTILLBEHÖR	5

6.0 ÖVRIG HANTERING

I det här kapitlet får du veta mer om de övriga verksamheter som sker i butiken. Det gäller till exempel när butiken säljer livsmedel i en förbutik och hur butiken hanterar post, paket, pant och avfall på rätt sätt. Syftet med rekommendationerna är detsamma som för alla andra områden i butiken – att hantera verksamheten på ett korrekt och ansvarsfullt sätt för att säkerställa säker hantering av livsmedel.



6.1 Förbutiken

I en förbutik kan det finnas olika slags verksamheter där butiken hanterar livsmedel. Det kan vara ett varmt kök för korv med bröd, ett kallt kök för smörgåsar, konditori för bakelser och mycket annat. I grunden ligger grundförutsättningarna, se bilaga 6 HACCP, som varierar beroende på den verksamhet som finns i förbutiken. För att anpassa förbutikens övriga rutiner och flödesbeskrivningar till de kontrollpunkter (CP) och eventuella kritiska styrpunkter (CCP) som finns här, se information för respektive avdelning.

KONTROLLPUNKTER OCH STYRPUNKTER

De dokumenterade rutinerna ska bland annat innefatta:

- Temperaturkontroll av kylar, frysar och eventuell varmhållning.
- Rutiner för tillagning, uppvärmning, varmhållning, och upptining av produkter.
- Rengöringsrutiner och rengöringsutrustning.
- Allergener och märkning.
- Rutiner för separering och förvaring av varor, förpackningsmaterial med mera.

INGREDIENSFÖRTECKNING OCH INFORMATION OM ALLERGENER

Se till att det finns information i förbutiken för samtliga ingredienser i de produkter som säljs över disk, det är särskilt viktigt när det finns allergener. En skylt om att kunden kan fråga butiksmedarbetarna om allergener ska sitta uppe väl synlig för kunden om inte allergeninformation lämnas på annat sätt.

UTBILDNING

De medarbetare som arbetar med hantering av oförpackade livsmedel i förbutiken ska som minst ha gått igenom en utbildning i grundläggande livsmedelshygien, se kapitel 3.0. Det är livsmedelsföretagaren eller den butiksansvarige som ansvarar för att alla anställda i butiken får rätt utbildning för de arbetsuppgifter som skall utföras.

PERSONLIG HYGIEN

För information om personlig hygien i förbutiken, se kapitel 3.2.

- Ta särskild hänsyn till att livsmedlen i förbutiken kan kontamineras om ni till exempel handskas med dem utan att tvätta händerna och byta handskar när ni hanterat pengar, post och paket, sålt spel och liknande.
- Det ska finnas möjlighet att tvätta händerna i anslutning till beredning och servering. Se till att det finns pappershanddukar och flytande tvål där medarbetarna kan tvätta händerna.
- Vid hantering av oförpackade livsmedel, till exempel beredning, tillagning och servering av mat, ska lämpliga skyddskläder, handskar och hårskydd användas.

REDSKAP

- Se till att redskapen för hantering av livsmedel i förbutiken är hela och rena.
- Det bör finnas möjlighet för rengöring av redskapen i förbutiken, alternativt annan rutin för att säkerställa rengöring av redskap.
- Om diskmaskin finns, bör den stå i närheten av serverings- och beredningsutrymmen för att säkerställa att redskap hålls rena under dagen och för att minimera korsande flöden. Utrymmet måste också vara tillräckligt stort för att smutsig disk ska kunna hållas avskild från ren disk.

SERVERINGSDISK

- Serveringsdisken och utrymmet för hantering av livsmedel ska vara utformat av ett sådant material som enkelt kan rengöras och desinficeras om det behövs, se kapitel 2.2.
- Se till att kunderna har tillgång till avfallskärl/-säck.

KYLAR OCH FRYSAR

För att klara hanteringen i förbutiken ska det finnas tillräckligt med kylar och frysar.

UTRUSTNING FÖR MATPRODUKTION

Följ leverantörens instruktioner för rengöring och hantering av rullgrillar, mosmaskiner, våffeljärn, glassmaskiner, slush puppie-maskiner och liknande. Notera i rutinerna bland annat vilka redskap som ska användas, hur produkter och förpackningsmaterial ska förvaras och hanteras, temperaturkontroller och serviceintervall.

6.2 Hantering av post och paket

När det gäller post och paket finns flera tillfällen då butikens medarbetare behöver vara medvetna om faror för livsmedlen i butiken. Var särskilt noga med rutinerna vid leverans, förvaring och när medarbetarna hanterar post och paket.

LEVERANS

Inleverans av post och paket ska antingen ske genom det ordinarie varuintaget eller via kundentrén. Ta hand om leveransen direkt och transportera den till förvaringen av post utan att passera genom avdelningar där öppen hantering av livsmedel sker.

FÖRVARING

Förvara post och paket i ett särskilt utrymme skilt från livsmedlen, på lagret, i ett postutrymme eller en förbutik där ingen hantering av oförpackade livsmedel sker.

PERSONLIG HYGIEN

- Handhygienen är mycket viktig. Tvätta alltid händerna mellan olika arbetsuppgifter, till exempel mellan hantering av post, paket och livsmedel.
- Om posten sköts av butiksmedarbetare som hanterar oförpackade livsmedel bör särskilda skyddskläder användas. Det är viktigt att se till att ingen smuts eller damm följer med kläderna till hanteringen av oförpackade livsmedel.

6.3 Hantering av snittblommor

Det går bra att förvara snittblommor i en kyl där butiken också förvarar förpackade livsmedel, det kan till exempel vara en mejerikyl. Blommorna får däremot inte förvaras i en kyl där butiken också har oförpackade livsmedel, till exempel kött eller fisk.

6.4 Hantering av pantretur

Att erbjuda pantreturer är en viktig del av butikens verksamhet och bidrar till en ökad återvinning i Sverige. Genom rätt hantering minskar riskerna att pantreturererna påverkar livsmedelssäkerheten.

FÖRVARING

- Förvara, om möjligt, pantreturer i ett särskilt utrymme som är skilt från livsmedlen och hanteringen av oförpackade livsmedel för att undvika kontaminering.
- Om pantreturer förvaras på lagret, se till att det sker skilt från oförpackade livsmedel. Det ska finnas dörrar eller en skiljevägg till de utrymmen där ni bereder livsmedel.

TRANSPORT

- Transporter kan ske genom ordinarie utlastning, för vidare transport från butiken.
- Undvik att transportera pantretur genom de rum där oförpackade livsmedel hanteras.

RENGÖRING AV PANTMASKINER

Se bilaga 4 Städrutiner.



6.5 Avfallsutrymmen

Det finns många regler som styr över hur butiken ska hantera avfall. Vissa bestämmelser är lokala, till exempel gällande sopsortering och kompostsortering, ta därför reda på vad som gäller i din kommun.

Håll alltid rent kring butikens avfallshantering, särskilt på sommaren då risken är stor att fåglar, insekter, råttor och möss samlas och överför bakterier och sjukdomar till andra platser i butiken.

DAGLIG AVFALLSHANTERING INOMHUS

- Sortera sopor och avfall enligt kommunens och butikens bestämmelser.
- Töm alla sopbehållare vid behov och vid dagens slut.
- Se till att sopbehållarna är rena. Rengör därför vid behov.
- Undvik att transportera sopor genom de rum där oförpackade livsmedel hanteras.

AVFALLSHANTERING UTOMHUS

- Håll utomhusmiljön ren och snygg.
- Se till att sopbehållare, tunnor och containrar har tättslutande lock.
- Rengör sopbehållarna vid behov.
- Skydda sopheringen mot gnagare, fåglar och insekter. Förvara inte sopor direkt på marken eller på pallar. Sopor drar till sig skadedjur och pallarna är bra gömställen.
- OBS! Organiskt, animaliskt avfall det vill säga kött, kyckling, fisk, mjölk, mejeriprodukter, ägg ska hanteras och märkas som ABP (animalisk biprodukt) och med rätt kategori. Se hanteringen av detta i branschriktlinjen Hantering av animaliska biprodukter (ABP).

→ [SE SVENSKDAGLIGVARUHANDEL.SE/RIKTLINJER/BRANSCHRIKTLINJER](https://www.svenskdagligvaruhanandel.se/riktlinjer/branschriktlinjer)

- Förvaring av organiskt avfall bör ske i kyla. För små butiker rekommenderas kylt soprum om inte hämtning sker dagligen eller tillräckligt ofta. Ett kylt soprum bör ha ett spolbart golv och det ska finnas en golvbrunn. Dörrarna och listerna ska vara tättslutande. Det ska finnas belysning. För stora butiker krävs kyld container. Kontrollera frekvensen för sophämtning med din kommun och/eller avfallsentreprenör så det stämmer överens med ert behov.

FETTAVSKILJARE, FETTUNNOR OCH FETTÅTERVINNING

Fettavskiljare brukar oftast vara i ett slutet system och tömmas av en extern part. Följ kommunens krav på om fettavskiljare krävs för verksamheten. Observera att det i normalfallet är fastighetsägaren som är ansvarig för fettavskiljaren.

- Hantera fettunnor och liknande uppsamling av fett från grill så att inga livsmedel påverkas. Tunnan ska ha lock och förvaras svalt (max +20°C), till exempel i ett soprum.
- Under vintern kan butiken i undantagsfall lagra fettunnor på kallt lager, om lufttemperaturen inte överstiger +15°C i utrymmet.
- Håll alltid tunnan ren utvändigt, likaså platsen där butiken förvarar tunnan.

6.6 Matdemonstration

Matdemonstrationer sker oftast av en person som antingen är anställd direkt av det företag vars produkter man gör reklam för, eller av ett företag som gör reklam för olika företags produkter. Mat kan också demonstreras av butikens egna medarbetare. De kritiska momenten är hur och var man tillagar rätterna, liksom hygien, redskap, tid och temperaturer.

TÄNK PÅ ATT:

- Matdemonstrationsföretag eller leverantörer som demonstrerar i butik måste ha egen livsmedelsregistrering där demonstrationsverksamhet ingår.
- Matdemonstration som utförs av butikens medarbetare ska ingå i butikens registrering. Samma hanterings- och hygienregler gäller vid matdemonstrationer som vid all annan hantering av livsmedel.
- Alla kyl- och frysvaror ska hanteras i rätt temperatur. Exempelvis måste kyl- och frysvaror ha fraktats i bil med kyla innan demonstrationen sker. Kylvaror ska förvaras i kyla vid demonstration.
- Varm mat måste löpande kontrolleras, både tillagnings- och varmhållnings-temperatur, under matdemonstrationen. Dokumentera enligt butikens rutiner.

KUNSKAP

- Personal eller medarbetare som genomför demonstrationen ska ha tillräcklig utbildning i livsmedelshygien och kunskap om allergener – minst grundläggande livsmedelshygien-utbildning eller motsvarande.

SE
KAPITEL 3.1
OM LÄMPLIGA
UTBILD-
NINGAR

PERSONLIG HYGIEN

För information om personlig hygien vid matdemonstrationer, se kapitel 3.2.

REDSKAP

- Se till att utrustningen och redskapen för livsmedel vid matdemonstration är hela och rena.
- Det ska finnas möjlighet att rengöra redskapen i nära anslutning till demonstrationsdisken.
- Bestick och provsmakningsformar ska vara engångsartiklar.

DEMONSTRATIONSDISK

- Demonstrationsdisken eller -köket ska vara utformat av ett material som tål att rengöras och desinficeras om det behövs.
- Medarbetarna/personal som utför demonstrationerna ska ha tillgång till vatten, flytande tvål och torkpapper.
- Demonstrationsdisken ska vara placerad så att risken för kontamination av de övriga livsmedlen i butiken minimeras.
- Det ska finnas sop- och avfallssortering för både demopersonal och kunder.
- Om det krävs särskilda förvaringstemperaturer för produkterna ska demopersonalen se till att gränsvärdena för temperaturerna hålls.
- Information om aktuella allergener måste finnas tillgänglig.

Vid tyst demonstration, självtag av livsmedel gäller dessutom:

- Ställ inte fram för stor mängd livsmedel, tänk på att livsmedlen alltid måste vara säkra.
- Ställ fram engångsbestick, cocktailpinnar eller liknande och papperskorg.
- Se till att det finns en skylt med information om eventuella allergener.

6.7 Certifierad assistanshund i aktiv tjänst

Kunder med olika funktionsnedsättningar behöver ha samma möjlighet som andra att besöka butiken. Här kan du läsa om vad som gäller för assistanshundar. Personer med synnedsättning eller annan funktionsnedsättning bör få ta med en certifierad assistanshund. Ledarhundar hjälper personer med synnedsättning. Andra typer av assistanshundar, som service-, alarmerande och signalhund, hjälper personer med olika former av funktionsnedsättning. Det ska tydligt framgå på hundens täcke genom text och logotype att det är en sådan typ av hund.

- Det är upp till livsmedelsföretagaren eller butiksansvarige att besluta. Sätt gärna upp ett anslag eller information i fikarummet om att assistans hundar är välkomna i butiken så att alla medarbetare känner till vad som gäller.
- Sätt också gärna upp en dekal på entrédörren som visar att certifierade assistanshundar är välkomna i butiken. Dekaler kan beställas på kansli@soshund.se.
- Det är upp till livsmedelsföretagaren eller butiksansvarige att besluta om sådana hundar inte ska få vistas i butiken. Man behöver i så fall hitta andra lösningar, till exempel att personalen erbjuder sig att handla åt kunden. Endast certifierade assistanshundar är tillåtna under dessa förutsättningar.
- Certifierade hundar är tränade att leda sin hundförare och inte bli distraherade. Det minimerar risken för att till exempel livsmedel ska kontamineras. Butikens medarbetare bör vara extra uppmärksam och kunna erbjuda hjälp, framför allt om det finns risk att assistanshunden kommer nära oförpackade livsmedel.
- Hundföraren ska alltid ha med en ID-bricka med bild på hunden och hundföraren för att kunna visa upp om det uppstår tveksamheter.

Sammanfattning

- I förbutiken kan butiken sälja olika slags livsmedel och måste därför ha rutiner för att livsmedlen ska vara säkra.
- En skylt i förbutiken om att kunden kan fråga butiksmedarbetarna om allergener bör sitta uppe väl synlig för kunden.
- Om posten sköts av butiksmedarbetare som hanterar oförpackade livsmedel bör särskilda skyddskläder användas.
- Matdemonstrationsföretag eller leverantör som demonstrerar i butik måste ha egen registrering, där demonstrationsverksamhet ingår. Matdemonstration som utförs av butikens egen personal ska ingå i butikens registrering.
- Personer med synnedsättning eller annan funktionsnedsättning bör få ta med en certifierad assistanshund in i butiken. Det ska tydligt framgå på hundens täcke genom text och logotyp att det är en sådan typ av hund.



Bilagor

-
- 1.0** Livsmedelssäkerhetskultur
-
- 2.0** Kalibrering termometrar
-
- 3.0** Modifierad atmosfär (MA) och restsyremätning
-
- 4.0** Städrutiner
-
- 5.0** a) Hälsodeklaration
b) Hälsoavstämning
-
- 6.0** HACCP
-
- 7.0** Cirkulära take-away förpackningar
-
- 8.0** Reklamationsblankett
-
- 9.0** Ordlista

BILAGA

1.0

Livsmedels-
säkerhetskultur



Bedömning av livsmedels-säkerhetskultur

Exempel på indikatorer i verktyget för bedömning av livsmedelssäkerhetskulturen.

Frågorna nedan kan användas för att utvärdera och utveckla livsmedelssäkerhetskulturen genom att de anställda ombeds svara på frågorna. Man kan välja ut frågor utifrån butikens verksamhet. Resultatet kan sedan användas för att identifiera brister och utvecklingsområden. Frågorna kan också användas som en checklista för att utvärdera livsmedelssäkerhetskulturen.

	Instämmer inte alls	Instämmer inte	Neutral	Instämmer	Instämmer helt
LEDARSKAP					
Cheferna fastställer tydliga mål för livsmedelssäkerheten.	1	2	3	4	5
Cheferna är tydliga när det gäller förväntningarna på de anställda i fråga om livsmedelssäkerhet.	1	2	3	4	5
Cheferna kan motivera sina anställda att arbeta på ett livsmedelssäkert sätt.	1	2	3	4	5
Cheferna föregår med gott exempel när det gäller hygien och livsmedels-säkerhet.	1	2	3	4	5
Cheferna tar snabbt och konstruktivt itu med frågor om livsmedelssäkerhet.	1	2	3	4	5
Cheferna strävar efter att ständigt förbättra livsmedelssäkerheten.	1	2	3	4	5
KOMMUNIKATION					
Cheferna kommunicerar regelbundet med de anställda om livsmedels-säkerhet.	1	2	3	4	5

De anställda har möjlighet att kommunicera om livsmedelssäkerhet med cheferna.	1	2	3	4	5
Vikten av livsmedels-säkerhet är ständigt närvarande genom till exempel affischer, skyltar och/eller symboler som rör livsmedelssäkerhet.	1	2	3	4	5
Jag kan diskutera problem som rör livsmedelssäkerhet med kolleger i min organi-sation.	1	2	3	4	5
ENGAGEMANG					
Jag är övertygad om betydelsen av livsmedelssäkerhet för organisationen.	1	2	3	4	5
Mina kolleger är övertygade om betydelsen av livsmedelssäkerhet för organisationen.	1	2	3	4	5
Att arbeta på ett livsmedelssäkert sätt erkänns och belönas.	1	2	3	4	5
Jag känner att jag kan bidra till våra produkters säkerhet.	1	2	3	4	5
Jag är motiverad att alltid försöka nå den högsta nivån av livsmedelssäkerhet.	1	2	3	4	5
Jag känner att jag delar ansvaret för våra produkters säkerhet.	1	2	3	4	5
MEDVETENHET					
Jag känner till de risker i samband med livsmedels-säkerhet som är relevanta för mina arbetsuppgifter.	1	2	3	4	5
Mina kolleger känner till de risker i samband med livsmedelssäkerhet som är relevanta för mina arbetsuppgifter.	1	2	3	4	5

Mina kollegor är alerta och uppmärksamma på potentiella problem och risker i samband med livsmedelssäkerhet.	1	2	3	4	5
Cheferna har en realistisk bild av potentiella problem och risker i samband med livsmedelssäkerhet.	1	2	3	4	5
Riskerna i samband med livsmedelssäkerhet är under kontroll i min organisation.	1	2	3	4	5
RESURSER					
De anställda får tillräckligt med tid för att arbeta på ett livsmedelssäkert sätt.	1	2	3	4	5
Det finns tillräckligt med personal för att följa upp livsmedelssäkerheten.	1	2	3	4	5
Den nödvändiga infrastrukturen (till exempel gott om arbetsutrymme, lämplig utrustning och så vidare) finns tillgänglig för att kunna arbeta på ett livsmedelssäkert sätt.	1	2	3	4	5
Det finns tillräckliga ekonomiska resurser för att följa upp livsmedelssäkerheten (till exempel laboratorieanalyser, externa konsulter, extra städning, inköp av utrustning och så vidare).	1	2	3	4	5
Det ges tillräcklig utbildning och fortbildning i samband med livsmedelssäkerhet.	1	2	3	4	5
Det finns lämpliga förfaranden och instruktioner som berör livsmedelssäkerhet.	1	2	3	4	5

Hämtad från [Publications Office \(europa.eu\)](https://publications.office.europa.eu)

Referens:

Efter De Boeck E., Jacxsens L., Bollaerts M. och Vlerick P. (2015), "Food safety climate in food processing organizations: Development and validation of a self-assessment tool", Trends in Food Science and Technology, 46, s. 242–251.



Kalibrering termometrar

KALIBRERING OCH KONTROLLMÄTNING AV TERMOMETRAR

Den termometer som används som referenstermometer ska kalibreras en gång om året. Butiken ska dokumentera hur mycket termometern avviker från referenstermometern. Om värdet avviker mer än 0,5°C ska termometern ersättas. Den kan också skickas in för kalibrering/justering eller märkas med hur mycket termometerns värde avviker från referensvärdet. Resultatet ska dokumenteras och sparas i minst två år. För att säkerställa kontrollen bör tre olika mätpunkter utföras per enhet.

Metod 1 - 3 nedan gäller enbart butiker som kalibrerar sina termometrar själva.

METOD 1

Vanligast är att man utgår från en termometer med ett kalibreringsintyg, en så kallat spårbart kalibrerad termometer, eller en termometer som är kontrollerad mot en spårbart kalibrerad termometer. Dokumentera varje mätenhet (Id, typ) och mätresultat (referens, enhet, avvikelse).

Exempel på mätpunkter vid jämförandekontroll:

Välj tre temperaturer inom det intervall du normalt utför dina kontroller, till exempel -18°C, 8°C, 100°C. Mätvätskorna i metod 2 går också att använda som referenser i denna mätning.

- Mätpunkt för frysta produkter – mät till exempel mellan två frysta produkter, observera att det ska vara mellan innerförpackningarna.
- Mätpunkt för kylda produkter – mät till exempel i ett lämpligt kärl av plast eller rostfritt som har placerats i kylan dagen innan.
- Mätpunkt för varma produkter – mät till exempel i kokande vatten (se nedan) eller i en varm produkt.

METOD 2

Ett annat sätt för kontroll är att använda isvatten, eutektisk lösning eller kokande vatten för kalibrering. Välj tre temperaturer inom det intervall som du normalt utför dina kontroller, till exempel -21,4°C, 0°C, 100°C. Utgå från mätvätskan. Dokumentera varje mätenhet (Id, typ) och mätresultat (referens, enhet, avvikelse).

Exempel på mätvätskor vid kalibrering:

- **Isvatten**
Använd en termos. Häll på isvatten, skruva på termoslocket och låt stå i en halvtimme. Rör om isvattenblandningen i två minuter. För sedan ner temperaturgivaren i centrum av blandningen utan att vidröra behållaren. Temperaturen ska läsas av efter tidigast tre minuter. Termometerns instrument ska visa 0°C ± 0,5°C.

- **Eutektisk lösning av natriumklorid**

Fyll en termos som rymmer en liter med en blandning av tre viktdelar krossad is och en viktdel koksalt. Rör om blandningen under minst två minuter. För ner temperaturgivaren i blandningens centrum utan att beröra behållaren. Temperaturen ska läsas av efter tidigast tre minuter. Termometerns instrument ska visa -21,4°C ± 0,5°C.

- **Kalibrering i kokande destillerat vatten.**

Kalibrering kan göras i kokande destillerat vatten i lämpligt kärl. Vid jämn kokning i två minuter ska termometerns instrument visa +100°C ± 0,5°C. Observera att kokpunkten påverkas av lufttrycket. Även stor avvikelse kan förklaras med det. Är avvikelsen större än 2°C bör kontakt tas med leverantören för justering av instrumentet.

METOD 3

Denna metod gäller för IR-termometer.

Utgå från någon av följande:

- A. En termometer som har kalibrerats och har ett giltigt kalibreringsintyg.
- B. En spårbart kalibrerad termometer som har kontrollerats mot en termometer som är kalibrerad.
- C. En termometer som är kontrollerad mot en spårbart kalibrerad termometer.

Använd valideringskopp KM820/V, stoppa instickstermometer i ett av de nedersta hålen och skjut IR-termometern mot botten av koppen. Utför mätning och dokumentera varje termometer som kontrolleras (ID-nummer och typ) och mätresultat (uppmätta värden för referenstermometern respektive termometrarna som kontrolleras samt eventuell avvikelse).

Om värdet avviker mer än +/- 1,0°C ska termometern ersättas.



BILAGA

3.0

Modifierad
atmosfär (MA) och
restsyremätning



Modifierad atmosfär (MA) och restsyremätning

GASBLANDNINGAR I MODIFIERAD ATMOSFÄR

Vanliga gasblandningar är 70% kväve och 30% koldioxid för processad mat/färdigmat som tillverkats i butik, medan färskt kött och färs ofta har en blandning 80% syrgas och 20% koldioxid. Ta gärna hjälp av leverantören av gasen och utrustningen för att få rätt gasblandning till den produkt som ska packas i butiken.

LÄCKAGE FRÅN FÖRPACKNINGEN

Bäst före-datum kan bli felaktigt om en förpackning innehåller fel mängd gas eller fel gasblandning, vilket kan få negativa konsekvenser för de livsmedel som förpackats och kan innebära en hälsorisk för kund. Fel gasblandning kan bland annat uppstå om förpackningen läcker. Detta kan ha olika orsaker, till exempel att det hamnat livsmedel eller annat i svetskarven och förpackningen inte blir tät. En annan orsak kan vara att själva förslutningen av förpackningen inte fungerar på grund av felinställning av värmelementen eller justering av svetsen. Svetsen kontrolleras genom att man vid packtillfället kontrollerar om den har några synliga brister, produkten packas i så fall om. Det är viktigt att processen övervakas under hela packtillfället för att eventuella brister ska upptäckas och åtgärdas.

MÄTNING AV MODIFIERAD ATMOSFÄR

Butiker som paketerar i modifierad atmosfär behöver kontrollera att det är rätt mängd gas i förpackningarna eller att gasblandningen har rätt proportioner. Vad som kontrolleras beror på vilken gassammansättning man packar produkterna i.

Kontrollen kan utföras på olika sätt:

1. Genom restsyreprövtagning på labb.
2. Genom mätinstrument som mäter restsyrevärdet eller gassammansättningen beroende på vilken gassammansättning man använder.

Kontrollerna kompletteras med mikrobiologisk provtagning enligt butikens provtagningsplan för att säkerställa livsmedelssäkerheten.

1. Kontroll genom restsyreprövtagning på labb

Om butiken mäter via labb skickas restsyrepröv in där man analyserar gassammansättningen i förpackningen. Frekvensen bestäms utifrån vilken mängd produkter som packas med modifierad atmosfär. Restsyreprövet kompletteras med mikrobiologisk provtagning där man säkerställer att den hållbarhet man satt på produkterna är tillfredställande och på så sätt bekräftar att packmetoden fungerar. Följ din butikskedjas rutiner.

2. Kontroll genom mätinstrument som mäter restsyrevärdet eller gassammansättningen

Om butiken mäter med mätinstrument (till exempel restsyremätare) bör det ske tillräckligt ofta för att begränsa mängden produkter som behöver kasseras om fel konstateras. Som ett exempel kan mätning på en till två förpackningar göras vid uppstart och i mitten av produktionen. Om paketeringen pågår i flera timmar bör fler mätningar utföras.

Mätningen sker genom att man först sätter ett membran på förpackningen och sedan sticker en nål igenom som är kopplad till mätinstrumentet. Efter några sekunder kan man på mätinstrumentet avläsa resultatet. Följ alltid instruktionerna från leverantören av mätinstrumentet. Genomförda mätningar ska dokumenteras.

I de fall man packar i en gasblandning på till exempel 80% syrgas och 20% koldioxid är det gassammansättningen man mäter, om man packar i 70% kväve och 30% koldioxid så mäter man restsyrenivån.

Mätinstrumenten behöver kalibreras regelbundet för att säkerställa att mätningen visar rätt värde. En gång per år (eller enligt frekvens i instruktionsbok) ska kalibrering av instrumentet göras av externt företag. Genomförda kalibreringar ska dokumenteras.

HÅLLBARHET FÖR PRODUKTER MED MODIFIERAD ATMOSFÄR

Hållbarheten för produkter med modifierad atmosfär styrs utifrån butikens egna provtagningar.

MÄRKNING FÖR PRODUKTER PACKADE I MODIFIERAD ATMOSFÄR

Den obligatoriska märkningen ska kompletteras med uttrycket "Förpackad i en skyddande atmosfär".



BILAGA

4.0

Städrutiner



Städrutiner

GOLV I UTRYMMEN MED FÖRPACKADE LIVSMEDEL – DEN DAGLIGA RENGÖRINGEN

Frekvens: dagligen.

Metod: sopa, skura eller maskinskura och våttorka alla fria golvytor.

Medel: allrengöringsmedel. Det behövs inte för alla skurmaskiner, vissa har endast mekanisk rengöring.

Storstädning

Frekvens: två gånger om året.

Metod: dra undan alla pallar, sopa, skura eller maskinskura och våttorka alla golvytor.

Medel: allrengöringsmedel eller mekanisk rengöring med skurmaskin.

GOLV I UTRYMMEN MED OFÖRPACKADE LIVSMEDEL

Frekvens: dagligen.

Metod: sopa, skura eller maskinskura, skölj och skrapa.

Medel: allrengöringsmedel, vid behov även desinfektionsmedel.

GOLVBRUNNAR

Frekvens: i samband med att golven rengörs.

Metod: skura med borste, lyft upp eventuella lock, spola renslucka. Viktigt att golvbrunnslucken sätts tillbaka ordentligt efter städningen. Detta för att minimera risken för att gnagare ska ta sig in genom golvbrunnarna.

Medel: allrengöringsmedel, fyll vid behov på fettlösningsmedel.

VÄGGAR

Frekvens: vid behov men minst en gång i veckan, framförallt i utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.

Metod: skura med borste, spola av och låt självtorka eller torka med papper.

Medel: allrengöringsmedel.

Rengöring och ordning – på *alla* avdelningar

DÖRRAR

Frekvens: vid behov men minst en gång i veckan framförallt i utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.

Metod: skura, spola av och låt självtorka eller torka med papper.

Medel: allrengöringsmedel.

TAK

Frekvens: vid behov, lämpligen två gånger om året.

Metod: spola om det är möjligt, låt självtorka.

Medel: allrengöringsmedel.

VENTILATION

Ventilationen i hela butiken ska hållas ren och i gott skick.

1. Byt ventilationsfilter regelbundet. Där filtren kan tvättas gäll:

Frekvens: vid behov men minst en gång per kvartal.

Metod: borsta och skölj.

Medel: allrengöringsmedel.

2. Ovansidan på stora ventilationsledningar som går genom butiken ska rengöras.

Frekvens: regelbundet och vid behov.

Metod: torka av.

Medel: allrengöringsmedel.

3. Fläktgaller ovanför stekbord, spisar med mera.

Frekvens: regelbundet, minst en gång per kvartal.

Metod: diskas helst eller med fördel i maskin.

Medel: diskmedel.

ARBETSBÄNKAR

Frekvens: dagligen och vid behov.

Metod: skura eller lägg på skum, spola av med varmvatten, skrapa med gummiskrapa, låt sedan redskapen lufttorka.

Medel: allrengöringsmedel, vid behov även desinfektionsmedel som sköljs bort innan ni använder arbetsbänken igen.

Förslag på generell rutin gällande vatten och rengöring



- Avspolning/blötläggning: i ljummet vatten.
- Skura/skrubba/handdiska: i hett vatten.
- Avsköljning: i hett vatten.

SKÄRBRÄDOR

Frekvens: dagligen.

Metod: skölj under rinnande ljummet vatten, diska i varmt vatten, skölj med hett vatten, låt självtorka.

Medel: diskmedel, vid behov desinfektionsmedel som sköljs bort innan användning av skärbrädan igen.

Skärbrädor med djupa sprickor ska bytas mot nya eller slipas.

KNIVAR OCH HANDREDSKAP

Frekvens: efter varje användningsomgång eller mellan varje gång ni använder knivarna eller redskapen.

Metod: blötlägg i ljummet vatten, diska i varmt vatten med skurborste, skölj med hett vatten, låt sedan självtorka och torka torrt med papper vid behov.

Medel: diskmedel.

EXPONERINGSKYLAR OCH GONDOLER FÖR PAKETERADE PRODUKTER

Glasskivor

Frekvens: vid behov, minst en gång i veckan.

Metod: putsa med trasa.

Medel: glasputsmedel.

Kylar, gondoler

Frekvens: vid behov, minst två gånger om året.

Metod: plocka ur allt i diskarna. Stäng av strömmen. Rengör plåtar och väggar. Lyft upp bottenplåtarna och rengör under dem. Dammsug alla fläktar.

Medel: allrengöringsmedel.

EXPONERINGSFRYSAR FÖR FÖRPACKADE PRODUKTER

Glasskivor

Frekvens: vid behov, men minst två gånger per år.

Metod: putsa med trasa.

Medel: glasputsmedel.

Frysar

Frekvens: vid behov men minst en gång i månaden.

Metod: plocka ur allt ur diskarna, stäng av strömmen, låt disken tina. Rengör plåtar och väggar. Lyft upp bottenplåtarna och rengör under dem.

Dammsug alla fläktar.

Medel: allrengöringsmedel.

EXPONERINGSFRYS MED RÄKOR I LÖSVIKT

Frys

Frekvens: när frysen fylls på och vid behov, minst en gång i månaden.

Metod: sopa och torka av med trasa.

Medel: allrengöringsmedel.

Frekvens: vid behov, men minst en gång i månaden.

Metod: avfrostas genom att stänga av frysen, rengör invändigt när den tinat, skölj med hett vatten och torka noga innan du sätter på frysen igen. Dammsug alla fläktar.

Medel: allrengöringsmedel.

Skopor

Frekvens: dagligen.

Metod: maskindiskas eller handdiskas, skölj med hett vatten och låt självtorka.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

3. Förvaringskärl

Frekvens: innan påfyllning och vid behov.

Metod: maskindiska eller handdiska, skölj med hett vatten och låt självtorka.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

EXPONERINGSYTOR TORRA VAROR

Frekvens: vid påfyllning och vid behov.

Metod: våttorka eller dammsug.

Medel: allrengöringsmedel.

Frekvens: minst två gånger om året och vid behov.

Metod: sopa hela golvet, dra undan alla pallar och maskinskura eller skura för hand.

Medel: allrengöringsmedel.

LAGERKYL

Frekvens: en gång i månaden eller vid behov.

Metod: töm golvytan, sopa, maskinskura eller skura för hand, skölj och skrapa.

Medel: skum eller allrengöringsmedel, vid behov desinfektionsmedel som ska sköljas bort innan ni använder lagerkylen igen.

LAGERFRYS

Golvet

Frekvens: vid behov.

Metod: sopa.

Medel: sopborste.

Storstädning

Frekvens: vid behov.

Metod: töm golvytan, sopa, maskinskura eller skura för hand, skölj, skrapa och ventileras frysen så att all fukt försvinner.

Medel: skum eller allrengöringsmedel.

ÖVRIGT TORRLAGER

Alla fria golvytor

Frekvens: en gång i veckan.

Metod: sopa, maskinskura eller skura eller torka för hand, skölj, skrapa och ventileras så att all fukt försvinner.

Medel: allrengöringsmedel.

Hela golvet

Frekvens: två gånger om året.

Metod: sopa, dra undan alla pallar, maskinskura eller skura för hand, skölj, skrapa och ventileras så att all fukt försvinner.

Medel: allrengöringsmedel.

DISKRUM/DISKMASKIN

Arbetsbänk

Frekvens: minst en gång om dagen.

Metod: torka eller skölj med ljummet vatten.

Medel: allrengöringsmedel, vid behov även desinfektionsmedel.

Diskmaskin

Frekvens: minst en gång om dagen.

Metod: slå av strömbrytaren, plocka isär alla delar som går att demontera och rengör. Kontrollera att armar och sköljsystem är rena, rengör dem om det behövs. Rengör maskinen invändigt. Töm ur renssilen. Sätt tillbaka de borttagna delarna. Rengör och torka av maskinen utvändigt.

Medel: allrengöringsmedel.

Golv

Frekvens: minst en gång om dagen.

Metod: sopa, maskinskura eller skura för hand, skölj och skrapa.

Medel: allrengöringsmedel.

TEMPERATURKONTROLL FÖR DISKMASKIN

- För att säkerställa att bakterierna dödas effektivt, ska temperaturen mätas på sista sköljningens vatten. Gränsvärdet är minst +80°C på slutsköljvattnet.
- Läs tillverkarens anvisning för hur temperaturen kan mätas i den diskmaskin du rengör. Du kan till exempel kontrollera temperaturen genom att observera en yttre termometergivare på diskmaskinen om sådan finns eller genom att mäta sköljvattnets temperatur manuellt.
- Förslag till rutin för att mäta temperaturen manuellt: Placera en skål upprätt för att samla upp vatten och kör ett diskprogram. Ta tempera-

turen på vattnet som stannat kvar i skålen direkt efter att disken avslutats. **Var försiktig så att ingen skadar sig på det varma vattnet.**

- Kontroll och dokumentation kan även utföras av ett serviceföretag efter överenskommelse. Dokumentation bör ske en gång per kvartal.

VATTEN- OCH ISUTRUSTNING

Kransilar och munstycken

Frekvens: en gång i halvåret eller vid behov.

Metod: skruva loss silen, skölj igenom och lägg den i kokande vatten i minst 5 minuter. Obs! Inte packning eller slang som istället ska sköljas noga med hett vatten. Torka av kranen noga innan du skruvar tillbaka silen. Byt packning eller slang vid behov, det vill säga om den är torr eller trasig. Vid fler brister, kontakta reparatör för åtgärd.

Medel: hett vatten.

Ismaskin

Frekvens: en gång i månaden. Viss rengöring som kräver fackman för nedmontering ska göras en gång varje halvår.

Metod: enligt instruktioner från leverantören. Torka av ismaskinen utvändigt.

Medel: allrengöringsmedel.

Skopa och hink

Frekvens: dagligen.

Metod: diska.

Medel: diskmedel.

UTRYMMEN FÖR BUTIKSMEDARBETARE

- Var och en är ansvarig för att hålla bra ordning i de utrymmen som är till för medarbetarna. Alla plockar undan efter sig och ser till att lämna rummet rent och snyggt. Alla diskar också efter sig eller ställer in disken i diskmaskin. Släng matrester i en avfallshink med lock.

OMKLÄDNINGSRUM

Frekvens: vid behov men minst en gång i veckan.

Metod: putsa speglar, skura medarbetarnas dusch, våttorka golv, töm papperskorgar och släng allt skräp eller eventuella föremål som inte hör hemma i omklädningsrummet, som gamla tidningar och annat.

Medel: glasputsmedel, allrengöringsmedel.

Arbetskläder och privata kläder ska förvaras skilda från varandra.

TOALETTER FÖR BUTIKSMEDARBETARE

Frekvens: dagligen.

Metod: töm papperskorgar. Fyll på med flytande tvål, toalettpapper och engångshanddukar. Rengör toalettstolarna, torka av porslinet, skura handfatten och skura golven.

Medel: särskilt rengöringsmedel för toaletter, allrengöringsmedel för handfat och golv.

KONTORSUTRYMMEN

Frekvens: vid behov.

Metod: dammtorka inredningen och datorerna, moppa golven, töm papperskorgar.

Medel: allrengöringsmedel.

ENTRÉOMRÅDET

- Rengör regelbundet golv, väggar, glaspartier, dörrar, entrégrindar och pelare i entréområdet. De ska vara fria från tejp, klistermärken och diverse anslag.
- Rengör armaturer, förvaringsskåp och brandskåp regelbundet.
- Damma eller torka kassadiskar, tobaksskåp och TV-apparater med mera vid behov.
- Kontrollera och städa kundtoaletten flera gånger varje dag. För instruktioner se stycket "Toaletter för butiksmedarbetare".
- Rengör kundkorgar och kundvagnar regelbundet och vid behov.
- Töm papperskorgar varje dag, vid behov oftare.

E-HANDEL

- Rengör återbrukspåsar och emballage vid behov.

PANTMASKINER

- Rengör automaterna in- och utvändigt enligt instruktion från leverantör.
- Rengör rullbanorna.

- Rengör de golvytor och eventuella bänkar som hör till pantreturen.
- Se regelbundet över att automaterna fungerar som de ska, kontakta service vid behov.
- Rengör handfat för kunder.

OMRÅDET ALLDELES UTANFÖR BUTIKEN

- Butikens baksida och varuintag ingår också i städrutinen. Undvik att ha växter och buskar eller pallar och sopkärl intill huskroppen. Håll alltid två meters avstånd eftersom bråte kan ge skydd för skadedjur, som möss och råttor, som då lättare kan ta sig in i butiken när dörrarna öppnas.
- Håll rent i soprum, runt sopcontainers och vid hantering av sopor.
- Se till att papperskorgarna aldrig är överfulla. Kontrollera också eventuella askkoppar.
- Sopa alltid bort sand, grus och löv.



Städrutiner

DJUPFRYSTA PRODUKTER FÖR SJÄLVTAG

Bär, fisk, kräftdjur och blötdjur.

Fläktar/fläktgaller

Frekvens: vid behov, minst två gånger om året.

Metod: frosta av genom att stänga av frysen och rengör den invändigt när den tinat. Skölj med hett vatten och torka noga innan du sätter på frysen igen.

Medel: allrengöringsmedel.

Frys

Frekvens: när nu fyller på varor och vid behov, minst en gång i månaden.

Metod: sopa och torka av med trasa.

Medel: allrengöringsmedel.

Förvaringskärl

Frekvens: innan ni fyller på kärten och vid behov.

Metod: maskindiska eller handdiska dem, skölj med hett vatten och låt dem självtorka.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

Skopor

Frekvens: dagligen.

Metod: maskindiska eller handdiska skoporna, skölj dem med hett vatten och låt självtorka.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

Vid påfyllning

- Tvätta händerna. Använd engångshandskar vid kontakt med produkterna.
- Fyll inte på livsmedel över den linje som är markerad i frysen.
- Fyll inte på med nytt och blanda med gammalt.
- Kontrollera att livsmedlet har korrekt märkning på skylten.
- Blanda inte produkterna i behållarna, tänk på allergirisken.

KOLONIALVAROR I LÖSVIKT

Lösviktsgodis, naturgodis, bönor, linser, gryner, müsli, te, kaffe och djurmat.

Rengöring och ordning – på specifika avdelningar

Förvaringskärl

Frekvens: före påfyllning och vid behov.

Metod: maskindiska eller handdiska kärten, skölj dem med hett vatten och torka. Behållarna ska vara torra innan du ställer ut och fyller på dem.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

Golv

Frekvens: dagligen.

Metod: sopa med sopborste.

Medel: allrengöringsmedel vid behov.

Skopor

Frekvens: dagligen.

Metod: maskindiska eller handdiska skoporna, skölj dem med hett vatten och torka.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

Spillrännor

Frekvens: dagligen.

Metod: töm och rengör.

Medel: allrengöringsmedel.

Vid påfyllning

- Blanda inte produkterna i behållarna, tänk på allergirisken.
- Kontrollera att livsmedlet är korrekt märkt på skylten.

FRUKT OCH GRÖNSAKER

Grönsallad och plocksallad i lösvikt för självtag.

Förvaringskärl

Frekvens: innan påfyllning och vid behov.

Metod: maskindiska eller handdiska, skölj med hett vatten, torka. Behållarna ska vara torra innan de ställs ut och fylls på.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

Tänger

Frekvens: dagligen.

Metod: maskindiska eller handdiska, skölj med hett vatten, torka.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

Förslag på daglig rutin för att rengöra skoporna



- Använd två omgångar med skopor, olika färg till godis och till nötter.
- Använd två mindre hinkar, en för rena skopor och en tom.
- Samla in de använda skoporna i hinkar, som ställs i diskrummet, eventuellt i blöt. Dagen efter tar personalen och diskar och förbereder hinkarna till nästa kväll.
- Varje morgon innan öppning städas eventuella spillrännor och runt omkring.

Vid påfyllning

- Kontrollera att livsmedlet är korrekt märkt på skylten.
- Blanda inte produkterna i hyllorna, tänk på allergirisken.
- Vid exponering – håll isär ekologiska produkter från konventionella produkter.

BAKE OFF

Bakugn

Frekvens: vid behov när ugnen har svalnat.

Metod: sopa, skrapa bort eventuella brända rester. Följ anvisningarna från leverantören för din ugnstyp.

Medel: diskmedel, allrengöring eller enligt leverantörens instruktioner.

Bröd och konditorivaror för självtåg

Frekvens: dagligen.

Metod: diska alla tänger. Skaka eventuella dukar. Torka och sopa, eller dammsug, rent brödsåpet och hyllorna. Torka av dörr och brödskydd.

Medel: diskmedel.

Brödsnivare

Frekvens: dagligen.

Metod: ta bort alla brödrester och dammsug eller borsta maskinen.

Medel: diskmedel, allrengöring eller enligt leverantörens instruktioner.

Gräddblås

Frekvens, metod och medel: följ leverantörens instruktioner.

Jässkåp och jäsrum

Frekvens: minst en gång i veckan och vid behov.

Metod: golvet spolat eller torkas ur.

Medel: diskmedel, allrengöring eller enligt leverantörens instruktioner.

Stickvagnar och plåtar

Frekvens: vid behov.

Metod: skrapa stickvagnarna med en metallborste. Rengör plåtarna med borste, också på sidor och kanter. Diska och blästra vid behov, tänk på att allergener förekommer.

Medel: diskmedel.

Vid påfyllning

- Kontrollera att livsmedlets märkning på skylten är korrekt.
- Blanda inte produkterna i hyllorna, tänk på allergirisken.
- Exponera bröd med topping som innehåller allergener (till exempel nötter och frön) separerat så att allergener inte faller ner på annat bröd.

BAGERI-, KONDITORI OCH CHOKLADTILLVERKNING

Avvägare

Frekvens: dagligen.

Metod: ta bort alla degrester, dammsug eller borsta maskinen.

Medel: enligt leverantörens instruktioner.

Bagerigolv

Frekvens: dagligen.

Metod: sopas.

Medel: skura manuellt eller med maskin.

Bakbord

Frekvens: dagligen.

Metod: skrapa.

Medel: enligt leverantörens instruktioner.

Bakugn

Frekvens: vid behov när ugnen svalnat.

Metod: sopa och skrapa bort eventuella brända rester. Följ anvisningar från leverantören för din ugnstyp.

Medel: enligt leverantörens instruktioner.

Brödsnivare

Frekvens: dagligen.

Metod: ta bort alla brödrester, dammsug eller borsta maskinen.

Medel: enligt leverantörens instruktioner.

Degblandare

Frekvens: dagligen eller efter varje användning och efter kryddbyte.

Metod: skrapa ur, spola med ljummet vatten, diska med borste, skölj med hett vatten, lufttorka.

Medel: diskmedel.

Gräddblås

Frekvens, metod och medel: följ leverantörens instruktioner.

Jässkåp/rum

Frekvens: minst en gång i veckan och vid behov.

Metod: spola eller torka ur golvet, vid behov även väggarna.

Medel: enligt leverantörens instruktioner.

Kavlingsmaskin

Frekvens: dagligen.

Metod: ta bort alla degrester, dammsug eller borsta maskinen.

Medel: enligt leverantörens instruktioner.

Runddrivare

Frekvens: dagligen.

Metod: ta bort alla degrester, dammsug eller borsta maskinen.

Medel: enligt leverantörens instruktioner.

Stickvagnar/plåtar

Frekvens: vid behov.

Metod: skrapa stickvagnarna med en metallborste. Skrapa plåtarna med borste, även på sidor och kanter, diska om det behövs och blästra plåtarna vid behov.

Medel: diskmedel.

Temperering-/ chokladsmältningsmaskin

Frekvens: minst en gång i månaden och vid behov.

Metod: enligt leverantörens instruktioner.

Medel: enligt leverantörens instruktioner.

VARMT KÖK

Fritös

Frekvens: rengör i samband med att frityroljan byts efter anvisning från leverantör.

Metod: diska, lufttorka, torka med papper.

Medel: diskmedel.

Grill och ugn med tillbehör

Frekvens: dagligen efter användning.

Metod: rengör när den svalnat. Spraya med medel, låt verka, skura och torka ur med trasa med hett vatten. Sätt ugnen på svag värme tills den torkat.

Medel: ugnrensning, gäller inte för självrengörande ugnar.

Grytor, bleck med mera

Frekvens: dagligen.

Metod: maskindiska eller handdiska, lufttorka.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

Kryddtumlare

Frekvens: dagligen eller efter varje användning och efter kryddbyte.

Metod: maskindiska eller handdiska, lufttorka.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

Stekbord

Frekvens: dagligen.

Metod: skrubba, lufttorka.

Medel: endast hett vatten.

Värmeskåp

Frekvens: dagligen för oförpackat, veckovis för förpackat.

Metod: när värmeskåpet svalnat, borsta, torka med trasa och lufttorka. Putsa glasrutor utvändigt.

Medel: allrengöringsmedel.

GRILLNING**Grill och ugn med tillbehör**

Frekvens: dagligen när grill eller ugn använts.

Metod: rengörs när den svalnat. Spraya med medel, låt verka, skura, torka ur med trasa med hett vatten. Sätt ugnen på svag värme tills den torkat.

Medel: ugnrensning, gäller inte för självrengörande ugnar.

Värmeskåp

Frekvens: dagligen för oförpackat, veckovis för förpackat.

Metod: efter att värmeskåpet har svalnat, borsta, torka med trasa, lufttorka. Putsa glasrutor utvändigt.

Medel: allrengöringsmedel.

KÖTT – MANUELL HANTERING**Köttkvarn, kotletthuggare, bandsåg, skärmaskin**

Frekvens: dagligen när den används.

Metod: plocka isär alla lösa delar, lägg dem i blöt med diskmedel, skura och diska maskin och delar, skölj med hett vatten, lufttorka.

Medel: diskmedel.

Manuell exponeringsdisk

Frekvens: en gång i veckan eller vid behov.

Metod: plocka ut allt ur diskarna, stäng av strömmen, rengör plåtar och väggar. Torka torrt med engångspapper. Putsa glasskivor vid behov. Dammsug alla fläktar.

Medel: allrengöringsmedel och fönsterputsmedel.

Mörningsmaskin

Frekvens: dagligen, när den används.

Metod: ta loss insatsen, lägg den i blöt med diskmedel, skura och diska, skölj med hett vatten, lufttorka.

Medel: diskmedel.

Paketeringsmaskin

Frekvens: dagligen efter avslutat arbete.

Metod: torka med engångstrasa.

Medel: allrengöringsmedel.

Stickvagn och brickor, köttvåg

Frekvens: dagligen.

Metod: maskindiska eller handdiska, torka vagnar och våg med trasa, lufttorka. Torka stickvagnarna med fuktad engångstrasa.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

CHARK, OST OCH DELIKATESSER**Beredningsbord**

Frekvens: dagligen och vid behov.

Metod: spola av med ljummet vatten, skura, skölj med hett vatten, torka med papper eller lufttorka.

Medel: allrengöringsmedel, vid behov, använd desinfektionsmedel.

Grönsakshackare

Frekvens: dagligen eller efter varje gång den använts.

Metod: spola ur, skrubba, skölj av med hett vatten, lufttorka.

Medel: diskmedel.

Manuell exponeringsdisk

Frekvens: en gång i veckan eller vid behov.

Metod: plocka ut allt ur diskarna, stäng av strömmen, rengör plåtar och väggar. Torka torrt med engångspapper. Putsa glasskivor vid behov. Fläktar/aggregat rengörs vid underhåll/service av diskarna.

Medel: allrengöringsmedel och fönsterputsmedel.

Ostdelare

Frekvens: vid behov, mellan olika typer av ostar, till exempel efter starkt kryddade ostar och ostar med olika mögelkulturer, och alltid vid dagens slut.

Metod: spola av, skrubba, skölj av med hett vatten, torka med papper eller lufttorka.

Medel: diskmedel.

Packbord/packmaskin

Frekvens: dagligen eller vid behov.

Metod: skrubba med borste, torka med engångstrasa.

Medel: allrengöringsmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

Skärbrädor

Frekvens: flera gånger om dagen och vid behov.

Metod: maskindiska eller handdiska, spola av med ljummet vatten, skura, spola av med hett vatten, torka med papper eller lufttorka.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

Skärmaskin

Frekvens: dagligen och vid behov.

Metod: ta isär lösa delar och lägg dem i blöt, skura med borste i ljummet vatten och använd skyddshandskar vid behov, skölj med hett vatten, lufttorka.

Medel: diskmedel.

Stickvagn och brickor

Frekvens: vid behov eller minst en gång i veckan.

Metod: brickor bör maskindiskas eller handdiskas. Torka stickvagnarna med fuktad engångstrasa.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

Våg

Frekvens: dagligen.

Metod: torka av med fuktad engångstrasa.

Medel: allrengöringsmedel.

KALLT KÖK**Allmänt**

- Följ leverantörernas anvisningar om exponeringstemperatur för produkterna.
- Kontrollera att exponeringstiden aldrig överstiger leverantörernas rekommenderade hållbarhetstid på produkterna.
- Märk öppnade påsar med öppningsdatum.
- Förpacka inte överblivna varor som exponerats för kunden i lösvikt för självtag. Risken för höga halter bakterier och förekomst av virus är större i lösviktsprodukter än i förpackade varor.

Beredningsbord

Frekvens: dagligen och vid behov.

Metod: spola av med ljummet vatten, skura, skölj med hett vatten, torka med papper eller lufttorka.

Medel: allrengöringsmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

Grönsakshackare

Frekvens: dagligen eller efter varje gång den använts.

Metod: spola ur, skrubba, skölj av med hett vatten, lufttorka.

Medel: diskmedel.

Packbord/packmaskin

Frekvens: dagligen eller vid behov.

Metod: skrubba med borste, torka med engångstrasa.

Medel: allrengöringsmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

Salladsbar

Frekvens: dagligen och löpande när livsmedel från salladsbaren säljs.

Metod: diskmaskin för verktygen, avtorkning av kyldiskar.

Medel: maskindiskmedel och allrengöringsmedel.

Skärbrädor

Frekvens: flera gånger om dagen och vid behov.

Metod: maskindiska eller handdiska, spola av med ljummet vatten, skura, spola av med hett vatten, torka med papper eller lufttorka.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

Skärmaskin

Frekvens: dagligen och vid behov.

Metod: ta isär lösa delar och lägg dem i blöt, skura med borste och använd skyddshandskar vid behov, skölj med hett vatten, lufttorka.

Medel: diskmedel.

Stickvagn och brickor

Frekvens: vid behov eller minst en gång i veckan.

Metod: brickor bör maskindiskas eller handdiskas. Torka stickvagnarna med fuktad engångstrasa.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

Vid påfyllning

- Öppna förpackningarna i beredningsrummet när det är dags att fylla på kantinerna.
- Sätt på lock på kantinerna och kör dem till buffén i butiken.
- Vid varje ny påfyllning ska en ny eller diskad kantin och en ny slev eller tång användas.
- Kontrollera att livsmedlet har rätt märkning på skylten.
- Blanda aldrig produkterna i behållarna, tänk på allergirisken.

Våg

Frekvens: dagligen, eller vid behov.

Metod: torka av med fuktad engångstrasa.

Medel: allrengöringsmedel.

FISK, KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR**Beredningsbord**

Frekvens: dagligen och vid behov.

Metod: spola av med ljummet vatten, skura, skölj med hett vatten, torka med papper eller lufttorka.

Medel: allrengöringsmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

Hantering Kyldisk fisk:

- Fisken ska vara inbäddad i is för att hålla rätt temperatur.
- Då man har flera lager av fisk bör man varva mellan övre och undre lager med jämna mellanrum. Vid hög omsättning på fisken är det oftast inte nödvändigt.
- Kontrollera temperaturen på fisken med jämna mellanrum med termometer.
- Filéer bör inte läggas direkt på isen, använd ett mellanlägg.
- Förpackad fisk, röror och dylikt bör inte förvaras i isad fiskkyldisk.
- Om fiskavdelningen stängs för veckan, töm och stäng av kyldisken. Töm all is, spola av och rengör disken.

Ismaskin/skopa och hink

Frekvens: dagligen för skopa och hink.

Metod: maskindiska eller handdiska. Torka av ismaskinen utvändigt.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

Manuell exponeringsdisk

Frekvens: en gång i veckan eller vid behov.

Metod: plocka ut allt ur diskarna, stäng av strömmen, rengör plåtar och väggar. Torka torrt med engångspapper. Putsa glasskivor vid behov.

Medel: allrengöringsmedel och fönsterputsmedel.

Matberedare

Frekvens: dagligen eller efter varje gång den använts.

Metod: följ tillverkarens instruktion om sådan finns eller plocka isär alla delar, diska och låt lufttorka, torka av maskinen.

Medel: maskindiskmedel och allrengöringsmedel.

Packbord och packmaskin

Frekvens: dagligen eller vid behov.

Metod: skrubba med borste, torka med engångstrasa.

Medel: allrengöringsmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

Stickvagn och brickor

Frekvens: vid behov eller minst en gång i veckan.

Metod: brickor bör maskindiskas eller handdiskas. Torka vagnarna med fuktad engångstrasa.

Medel: maskindiskmedel eller handdiskmedel.

Tryckkokare

Frekvens: efter varje gång tryckkokaren har använts.

Metod: diska för hand med diskborste, skölj med hett vatten, lufttorka.

Medel: diskmedel.

Våg

Frekvens: dagligen.

Metod: torka av med fuktad engångstrasa.

Medel: allrengöringsmedel.

Övrig rengöring

Rengör hela maskinen enligt instruktioner från leverantören om hur ofta, metod och medel.



BILAGA

5.0

- a) Hälsodeklaration
- b) Hälsoavstämning





5b) Hälsöavstämning

Syftet med denna avstämning är att informera dig som anställd vilka symptom som kan vara tecken på sjukdom som kan överföras genom livsmedel. Det är viktigt med en öppen dialog mellan dig och din arbetsgivare för att förebygga livsmedelsburna smitta i de livsmedel vi säljer i butik.

Läs detta först:

Du är skyldig att meddela din arbetsgivare om du misstänker att du bär på en smitta som kan överföras via livsmedel.

Exempel på livsmedelsburna smittor/symptom:

- Mag-tarminfektion (diarré eller kräkning). Detta gäller även om du har anhöriga hemma med dessa symptom då exempelvis vinterkräksjuka kan smitta via livsmedel utan att man själv uppvisar symptom.
- Öppna eller infekterade sår på händer och armar.
- Övriga hudinfektioner som kan kontaminera livsmedel (till exempel eksem).
- Övriga infektioner som kan vara livsmedelsburna (till exempel Hepatit A).

Om du upplever något av ovan symptom, eller om du blivit meddelad av din vårdgivare att du kan vara bärare på en livsmedelsburn smitta, måste du omedelbart rapportera detta till din närmsta chef.

Hälsöavstämning – frågor

Frågorna nedan ska stämmas av vid anställning, samt vid årlig avstämning mellan dig och din chef.

Informationen hanteras konfidentiellt.

1. Har du symptom på mag-tarminfektion eller har haft det den senaste månaden?
2. Har någon i din familj symptom på mag-tarminfektion?
3. Har du öppna eller infekterade sår på nagelband, fingrar, händer eller armar?
4. Har du utslag eller eksem på fingrar, händer eller armar?

Om svaret är ja på någon av frågorna, ska detta meddelas till din chef.

BILAGA

6.0

HACCP

Hazard Analysis
Critical Point





1.0	HACCP	
1.1	Inledning HACCP	4
1.2	Faroanalys.....	5
1.3	Grundförutsättningar (GF)	12
1.4	Kontrollpunkter (CP).....	12
1.5	Kritiska styrpunkter (CCP).....	13
1.6	Verifiering och validering	13

2.0	BEGREPP OCH DEFINITIONER	
2.1	Begrepp och definitioner	14
2.2	Ordlista.....	17
2.3	Referenslista	19

3.0	FAROANALYSMALL, SAMMANSTÄLLNING OCH ÖVERVAKNING	
3.1	Kylta produkter, leverantörsförpackade	20
3.2	Djupfrysta produkter	28
3.3	Kolonial	34
3.4	Frukt och grönsaker	41
3.5	Bröd, leverantörsbakat.....	49
3.6	Bake off	56
3.7	Bageri – Konditori och chokladtillverkning	63
3.8	Varmt kök.....	74
3.9	Grillning.....	86
3.10	Kött – Manuell hantering.....	94
3.11	Chark, ost och delikatesser.....	103
3.12	Kallt kök	110
3.13	Fisk, kräftdjur och blötdjur	119
3.14	E-handel	128
3.15	Inköp.....	135
3.16	Livsmedelsdonationer.....	140

1.0 HACCP

1.1 INLEDNING HACCP

Butiker som hanterar förpackade och/eller oförpackade livsmedel ska ha ett egenkontrollprogram för livsmedelssäkerhet som är baserat på HACCP-principerna. Butiken ska kunna redogöra för hur konstaterade faror hanteras, antingen genom att de allmänna grundförutsättningarna uppfylls eller genom övervakning i en kontrollpunkt eller kritisk styrpunkt.

HACCP är en internationellt vedertagen norm som använts i över 40 år inom EU och som återfinns i alla standarder som innefattar livsmedelssäkerhet. Ett HACCP-system ska vara anpassat till den egna butiken.

Butiker ska ha ett egenkontrollprogram med HACCP som innefattar flödesscheman, faroanalyser och där det behövs, även planer för kontroll- och styrpunkter för all verksamhet inklusive för säsongprodukter.

Ur branschriktlinjen kan butiken hämta generiska mallar för faroanalyser för de vanligaste flödena i en butik.

Varje butik måste dock anpassa dessa mallar och genomföra en faroanalys för den egna butiken och utreda vilka faror som finns i de flöden som den aktuella butiken har:

- 1 Hämta faroanalyismallar från branschriktlinjen för de flöden som finns i butiken.
- 2 Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens också beaktas i faroanalysens mallar.
- 3 Anpassa eller komplettera branschriktlinjens faroanalyismall till den egna butiken.

Om butiken har hantering som inte omfattas av dessa faroanalyser, det vill säga egen verksamhet utanför denna branschriktlinje, behöver butiken genomföra en egen detaljerad faroanalys, som är mer omfattande än de områden som är beskrivna. Det måste finnas faroanalyser för all hantering i butiken. Butiken kan plocka in extern kompetens, om bedömningen är att detta behövs.

ATT IDENTIFIERA FAROR

Det första steget är att identifiera de faror som med rimlig sannolikhet kan förväntas uppträda vid varje steg från mottagning, bearbetning och fram till exponering för kund av en livsmedelsprodukt. I faroanalysen identifieras såväl faror som kan förebyggas som faror som leder till egna åtgärder i butik.

FYRA OLIKA KATEGORIER AV FAROR

I HACCP-arbetet delas farorna som kan finnas i butiken in i fyra olika områden:

- 1 **Allergena faror** (till exempel mjölk, jordnöt, fisk och soja).
- 2 **Mikrobiologiska faror** (till exempel bakterier och virus).
- 3 **Kemiska faror** (till exempel rengöringsmedel och mögelgifter).
- 4 **Fysiska faror** (till exempel glasskärvor, stenbitar och metallflisor).

Alla dessa faror kan innebära risker för kunderna. HACCP-planer och grundförutsättningar hjälper butiken att skapa säkra rutiner som minimerar riskerna.

Alla faror kan innebära en risk för kunden, om de finns på fel plats i för stora mängder vid fel tillfälle!

EXEMPEL PÅ FAROR ÄR:

- Salmonellabakterier på salladsblad; som kan orsaka magkramp, diarréer, feber, illamående, kräkningar och huvudvärk. Kan också ge följdsjukdomar.
- Mjölprotein i mjölkfria produkter kan orsaka allergiska reaktioner och i värsta fall dödsfall hos känsliga personer.
- Histamin i vissa fiskarter (till exempel makrill, tonfisk med fler); kan orsaka överkänslighetsreaktioner och allvarlig chock hos vissa personer.
- Glasflisor i en sillburk; kan ge mindre skärsår i mun och svalg.

1.2 Faroanalys

För att bedöma eventuella risker för kunden görs en faroanalys. Analysen börjar med att de olika farorna identifieras.

När en fara identifieras bedöms:

- 1 Hur sannolikt det är att den kan finnas i livsmedlet när det äts.
- 2 Hur allvarlig skada den kan orsaka kunden.

En fara som är sannolik och kan orsaka skada kallas en betydande fara. Sådana faror måste undvikas genom förebyggande åtgärder i form av en kontrollpunkt (CP) eller kritisk styrpunkt (CCP).

SANNOLIKHET

Sannolikhetsbedömningen baseras på erfarenheter från alla led av livsmedelskedjan och information från myndigheter och olika kartläggningar. Butiken ska även ta hänsyn till information om den egna hanteringen och produktionsprocessen, till exempel om det finns risk för att produkten kontamineras eller att bakterier växer till på grund av felaktig förvaringstemperatur. Bedömning ska göras som om inga förebyggande åtgärder finns på plats.

KONSEKVENNS

Vid bedömning av allvarlighetsgraden (konsekvensen för kunden) används statistik om sjukdomar, information om livsmedelslarm och annan vetenskapliga fakta. Bedömningen av allvarlighetsgrad är för en livsmedelsbutik ett arbete att identifiera och referera till existerande kunskap, inte en fråga om att forska fram nya vetenskapliga fakta. Butiker behöver inte ta fram egna faroanalyser utan kan utgå från de generiska mallarna i branschriktlinjen.

TA BORT ALLA FAROR MED LIVSMEDEL

Alla betydande faror måste undanröjas, eller minimeras till en acceptabel nivå, innan livsmedlet kan vara säkert att äta. För att detta ska kunna ske behöver butiken införa en kombination av förebyggande åtgärder:

- Vissa typer av betydande faror motverkas genom att krav ställs vid inköp.
- Andra faror genom att butiken har ett förebyggande arbete med grundförutsättningar (GF), kontrollpunkter (CP) och kritiska styrvpunkter (CCP), se nedan.
- En del produkter är säkra enbart om kunden tillagar dem på rätt sätt och vissa produkter, som till exempel okokta ostron, kan aldrig bli helt säkra.

BRANSCHRIKTLINJENS METOD FÖR FAROANALYS

VÄRDERINGSMATRIS FÖR IDENTIFIERING OCH BEDÖMING

I branschriktlinjen dokumenteras bedömningen i figurer enligt exempel nedan. Observera att faran kan inträffa i tidigare led än i butiken och åtgärdas genom leverantörsbedömning.

Markering i grönt fält i värderingsmatrisen innebär att det är en grundförutsättning. Markering i rött eller gult fält i värderingsmatrisen (se nedan exempel) innebär att en betydande fara eller fara identifierats och behöver styras/förebyggas. Olika

KONSEKVENNS	Stor Katastrofal				
	Medium Kritisk				
	Liten Marginell			X	
	Minimal Obetydlig				
		Minimal Sällsynt förekommande	Liten Förekommande	Medium Troligt förekommande	Stor Vanligt förekommande
SANNOLIKHET					

KONSEKVENNS	Stor Katastrofal				
	Medium Kritisk				X
	Liten Marginell				
	Minimal Obetydlig				
		Minimal Sällsynt förekommande	Liten Förekommande	Medium Troligt förekommande	Stor Vanligt förekommande
SANNOLIKHET					

möjliga förebyggande åtgärder identifieras och varje sådan åtgärd bedöms enligt beslutsträdet (se sida 9) om den är en grundförutsättning (GF), en kontrollpunkt (CP) eller en kritisk styrvpunkt (CCP). Resultatet har skrivits in i arbetsmallen, se tabellen nedan med exemplet om Sill, butiksinlagd.

För att på ett effektivt sätt förebygga en identifierad betydande fara, och därmed skydda kunden som ska äta livsmedlet, behövs i de flesta fall en kombination av grundförutsättningar, kontrollpunkter och kritiska styrvpunkter.

Även om en CCP eller CP är under kontroll, kan inte livsmedlet anses vara rimligt säkert förrän också de andra förebyggande åtgärderna (GF) är på plats.

Exempel: Sill, butiksinlagd, förutsätter både friska råvaror och tillverkningshygien (GF), rätt recept (syra-, salt-och sockerhalt; CCP), temperaturövervakning vid lagring liksom andra kylvaror (CP).

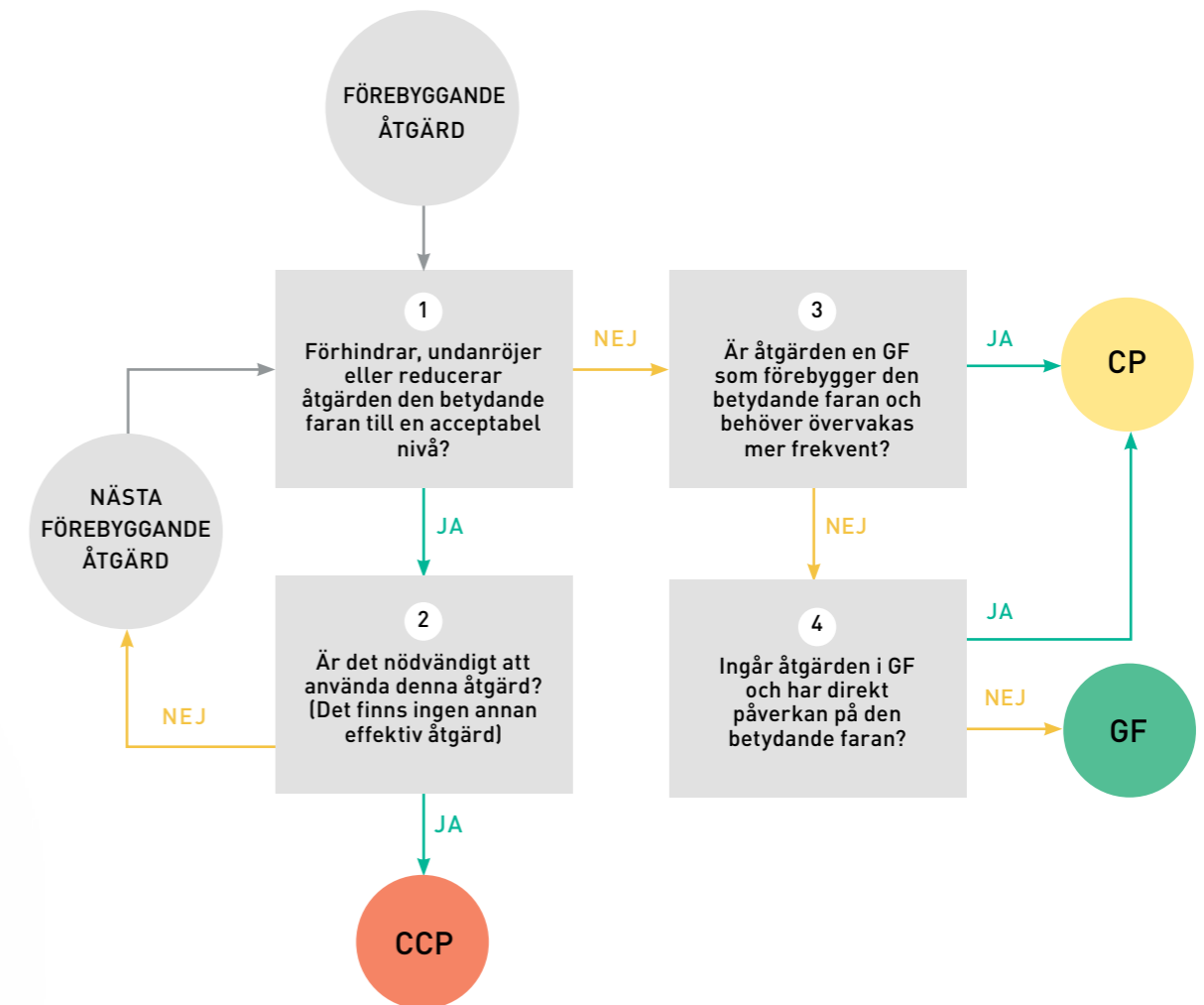
Klass	Produktstatus - produktgrupp	Fara - händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																											
B	Råa fiskberedningar (gravning och inläggning av sill).	Tillväxt av patogena bakterier. 1. <i>Clostridium botulinum</i> - eventuell toxinbildning. 2. <i>Listeria</i> i till exempel lax.	<table border="1"> <tr><td rowspan="4">KONSEKVENNS</td><td>Stor</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td colspan="5" style="text-align: center;">SANNOLIKHET</td></tr> </table>	KONSEKVENNS	Stor		X		Medium				Liten				Minimal					Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET					Vid inläggning och gravning av rå fisk, som bör ha frysts för att eliminera parasiter, så måste den kemiska sammansättningen i färdig vara utgöra en barriär mot tillväxt och toxinbildning. Det innebär att recept skall följas strikt med avseende på mängder av salt, socker och ättika för att produkten skall bli säker. Riskgrupper (gravida och personer med nedsatt immunförsvar) bör inte äta gravad fisk eftersom den inte har tillräckligt skydd mot tillväxt av <i>Listeria</i> .	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Kontroller att receptet följs vid beredning. b. Kommunikation till kund om risker med gravade livsmedel c. Låg förvarings-temperatur (0-4°C). GF - Utbildad personal i livsmedelshygien. GF - Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS	Stor		X																														
	Medium																																
	Liten																																
	Minimal																																
	Minimal	Liten	Medium	Stor																													
SANNOLIKHET																																	
B	Rå fisk som packas i MA (modifierad atmosfär).	Bakterietillväxt. 1. <i>Listeria monocytogenes</i> (köldtolerant). 2. Fekal förorening (ej köldtolerant, till exempel <i>Vibrio</i> -arter).	<table border="1"> <tr><td rowspan="4">KONSEKVENNS</td><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td colspan="5" style="text-align: center;">SANNOLIKHET</td></tr> </table>	KONSEKVENNS	Stor				Medium				Liten				Minimal			X		Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET					Vid förpackning av färsk (rå) fisk i modifierad atmosfär (blandning av kvävgas och koldioxid) alternativt vakuum så erhålles en förlängd hållbarhet av produkten. Vid kylförvaring kan <i>Listeria</i> växa ändå och eftersom fisk värmebehandlas varsamt av konsument bör den bakteriologiska nivån vara så låg som möjligt.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Märkning med korrekt datum och förvaringstemperatur. b. Korrekt förvaringstemperatur (0-4°C). GF - Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS	Stor																																
	Medium																																
	Liten																																
	Minimal			X																													
	Minimal	Liten	Medium	Stor																													
SANNOLIKHET																																	

De förebyggande åtgärderna kategoriseras som GF, CP eller CCP beroende av exempelvis:

- Hur effektiv den förebyggande åtgärden är på faran, till exempel mikrobiologisk status på sillråvara.
- Möjligheten att övervaka de förebyggande åtgärderna – exempelvis väga upp ingredienser på kalibrerad våg och skriva upp att receptet följs exakt.
- Sannolikheten att åtgärden inte fungerar – exempelvis att kylförvaring brister.
- Allvarlighetsgraden om åtgärden inte fungerar – exempelvis groning av sporer som orsakar botulism.
- Synergieffekter mellan de olika åtgärderna – exempelvis att mer socker kan kompensera mindre salt.
- Hälsofaror som identifierats i faroanalysen måste förebyggas.
- Olika förebyggande åtgärder värderas med avseende på hur effektiva de är och hur noggrant de behöver övervakas för att ett livsmedel ska vara säkert.
- Värderingen kan ske till exempel i ett beslutsträd enligt tabellen på nästa sida. Om inte åtgärd 1 är effektiv mot en viss fara behöver åtgärd 2 värderas, och så vidare.



BESLUTSTRÄD FÖR VÄRDERING AV FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER



Exempel sill butiksinslagd:

- CCP – rätt recept, till exempel rätt blandning av syra-, salt- och sockerhalt.
- CP – övervakning vid kylagring så att varan har rätt temperatur.
- GF – Säkra råvaror och god tillverkningshygien.

När en fara bedömts vara betydande och markerats som röd bör en förebyggande åtgärd som kan klassificeras som en CCP tas fram. Det är dock inte alltid så att en lämplig CCP kan identifieras och införas inom butiken.

Exempel: Råkorv där de betydande farorna, exempelvis EHEC och salmonella, undanröjs först genom att kunden tillagar korven (se kapitel 3.1.1 Kyllda produkter, leveratörsförpackade och kapitel 3.14.1 E-handel). Här är den viktigaste styrningen utförd av kunden, lämpligen förebyggd genom en märkning som anger tillagning genom upphettning.

Exempel: Ägg där den betydande faran *Salmonella Enteritidis* reduceras till en acceptabel nivå om butiken köper in svenska, norska, danska eller finska ägg från godkända packerier, se kapitel 3.7.3 Bageri- Konditori och Chokladtillverkning och kapitel 3.8.1 Varmt kök.

Olika åtgärder i tidigare led förhindrar och reducerar den betydande faran till en acceptabel nivå. Till exempel krav på foder, provtagning och, om så behövs, utslaktning av salmonellasmittade flockar. Här är styrning ofta hanterad av centrala inköpskontor i detaljhandelskedjan.

Flertalet av de CP som identifierats i kapitlet med faroanalyser är förebyggande åtgärder mot betydande faror som bör användas som krav vid inköp.

ÖVERVAKNING AV PLANERADE OCH VIDTAGNA ÅTGÄRDER

Alla korrigerande åtgärder behöver övervakas. Kraven på hur ofta en kontroll ska göras och vad som behöver dokumenteras skiljer sig åt mellan GF, CP och CCP. Kontrollpunkter (CP) och kritiska styrpunkter (CCP) påverkar förekomst av den identifierade faran i produkt och tillverkning. En mer frekvent övervakning och dokumentation är nödvändig för dessa än när det gäller grundförutsättningar (GF).

Varje CCP ska övervakas för att kunna visa att kritiska gränsvärden efterlevs. Kritiska gränsvärden kan till exempel vara temperaturgränser eller tid för ett visst moment. Ett vanligt kritiskt gränsvärde är att kyckling ska grillas tills innertemperaturen är minst +72°C.

Syftet är att övervakningsmetod och frekvens ska göra det möjligt att i god tid stoppa produkten så att den inte konsumeras. CCP ska övervakas och i möjligaste mån dokumenteras vid varje tillfälle. Om felaktigheter uppstår ska produkten kunna stoppas från att nå kunden.

De åtgärder som görs ska bestå av:

- **Direkta åtgärder.** Åtgärd som vidtas direkt vid avvikelse från gränsvärde eller kritiskt gränsvärde.
- **Korrigerande åtgärder.** Åtgärd som är hållbar över tid och leder till ständiga förbättringar.
- **Förebyggande åtgärder.** Åtgärd som sätts för att förhindra att fara uppkommer eller uppstår.

Alla åtgärder skall vara bestämda på förhand.

Vidare är det viktigt att butiken i sin HACCP-plan årligen både validerar och verifierar uppsatta åtgärder, så de verkligen ger de effekter som man tänkt sig.

ÖVERVAKNINGEN KAN SKE GENOM AUTOMATISK ELLER MANUELL METOD

Exempelvis:

- Kontinuerlig mätning; till exempel automatisk övervakning av temperaturen vid grillning av kyckling i en ny modern ugn som mäter innertemperaturen i den största kycklingen.
- Manuell mätning; vid varje körning/grillomgång, till exempel temperaturmätning på en del av en tillagad omgång, mät alltid den största kycklingen i en grillomgång.



1.3 Grundförutsättningar (GF) = fungerande rutiner och lokaler.

Alla butiker måste ha grundförutsättningar (GF) införda. Grundförutsättningar är förebyggande åtgärder/rutiner för att det dagliga arbetet ska fungera.

I grundförutsättningarna ingår, som minst, följande punkter:

- Utbildning
- Temperaturer i frys och kyl
- Personlig hygien
- Vatten och is
- Lokaler – utrustning
- Rengöring
- Skadedjur
- Underhåll
- Avfall
- Mottagningskontroll
- Spårbarhet
- Information/märkning



1.4 Kontrollpunkter (CP) = kontroll av grundförutsättningar som har effekt på betydande fara, med begränsad dokumentation.

En del betydande faror kan styras effektivt med styrbara grundförutsättningar som då behöver övervakas mer frekvent än grundförutsättningar, som exempelvis utbildning eller skadedjurskontroll. Sådana grundförutsättningar kallas förebyggande åtgärder och övervakas genom kontrollpunkter (CP) i butikens egenkontrollprogram. En CP kontrolleras och dokumenteras på ett mindre omfattande sätt än kritiska stympunkter (CCP). För en kontrollpunkt (CP) räcker det med att korrigeras grundförutsättningen, till exempel rengöringen, om fel uppstår.

Exempel: Rengöring av skärmaskin i flödet "Kallt kök" vid produktion av landgångar.

1.5 Kritiska stympunkter (CCP) = kontroll av hantering som har avgörande effekt på betydande faror, ska dokumenteras.

Vid en kritisk stympunkt (CCP) ska hanteringen styras och kontrolleras för att undvika en fara som kan skada kunden. Målet är att förhindra, undanröja eller reducera den betydande faran till en acceptabel nivå. CCP ska övervakas regelbundet och ska dokumenteras vid varje tillfälle. Kritiska stympunkter har alltid tydliga gränsvärden som är mätbara. Vid avvikelse från gränsvärdet ska åtgärder vidtas för att undvika betydande fara som kan skada kunden. Sådana åtgärder ska finnas planerade och beskrivna i förväg – de kallas korrigerande åtgärder. För en kritisk stympunkt (CCP) måste man åtgärda både process och produkt om fel uppstår. Produkten måste kasseras eller omarbetas.

Exempel: Att den grillade kycklingen har rätt kärntemperatur. Ett annat exempel är första framtagandet av etikett då man behöver säkerställa att Ingrediensförteckningen överensstämmer med ingrediensförteckningen på leverantörens förpackning.

1.6 Verifiering och validering

Butikens HACCP-system bör verifieras genom tester och utvärderingar samt valideras, det vill säga säkerställas, så att målet med säkra livsmedel uppnås. Detta bör göras årligen och vid behov. Behov kan uppstå när verksamheten väsentligen ändras, exempelvis om nya produkter börja tillverkas, nya flöden tillkommer eller butiken slutar med produktion, så att kontrollpunkter inte blir relevanta. HACCP-systemet ska alltid följa och spegla den egna verksamheten.

Verifiering innebär återkommande aktiviteter som visar att det önskade resultatet uppnåtts. Det kan till exempel handla om provtagning och analys av ett värmebehandlat livsmedel för att bekräfta att listeria eller salmonella inte finns.

Validering innebär att ta fram bevis innan man inleder eller förändrar en process som visar att kontrollåtgärderna (grundförutsättningar, kontrollpunkter eller kritiska stympunkter) är effektiva när de genomförs korrekt.



2.0 Begrepp och definitioner

2.1 BEGREPP OCH DEFINITIONER

I de flödesscheman som visas i de olika avdelningarna har inte alla in- och utflöden ritats in. Det finns ofta kopplingar mellan många olika flöden och detta förklaras i detaljer kring faroanalyser.

I detta avsnitt förklaras en del begrepp och det ges ytterligare exempel och definitioner på hur butiken bör tolka faroanalyserna och lathundarna. Följande uttryck används i faroanalyserna och har dessa betydelser:

Farohantering – uttryck	Förklaring	Exempel
Betydande fara	I farobedömningen har man kryssat i en röd ruta. En betydande fara innebär för en konsument att det kan uppstå bestående skada, skada som kräver sjukvård eller till och med dödsfall om detta inte förhindras.	CCP för värmebehandling (minst 72°C) – för att reducera faran för att farliga patogena bakterier överlever i en process. CCP – Kritisk stympunkt
Fara	En fara innebär för en konsument att det kan uppstå skada som kräver läkarvård om detta inte förhindras.	CP för mottagning av rå, färsk fisk (0-2°C) – för att minimera tillväxt av bakterier i råvara. CP – Kontrollpunkt
Mindre fara	En mindre fara innebär för en konsument att det kan uppstå obehag eller sjukdom som ej är allvarlig om detta inte förhindras.	GF för kylförvaring (8°C) av smör- och margarinprodukter – för att minimera tillväxt av mikroorganismer under hållbarhetstiden. GF – Grundförutsättning
Klass	Här används förkortningarna: A Allergena faror B Mikrobiologiska faror C Kemiska faror F Fysiska faror	Allergena faror innebär risk vid förtäring, till exempel för de med födoämnesallergi eller intolerans. Mikrobiologiska faror innefattar virus, bakterier, mögelsvampar och parasiter samt protozoer. Kemiska faror innebär antingen föroreningar av ämnen eller bildning av farliga ämnen. Fysiska faror innebär att främmande föremål kan förekomma.

Följande matris används i faroanalyserna för att värdera graden av faran i de aktuella hanteringsmoment som finns i respektive avdelning.

KONSEKVENSN	Stor Katastrofal				
	Medium Kritisk				
	Liten Marginell				
	Minimal Obetydlig				
		Minimal Sällsynt förekommande	Liten Förekommande	Medium Troligt förekommande	Stor Vanligt förekommande
		SANNOLIKHET			



Här ges ytterligare förklaring av de valda uttrycken i värderingsmatrisen ovan.

Konsekvens	Stor	Medium	Liten	Minimal
Förklaring	En katastrofal fara med dödsfall som yttersta konsekvens.	En kritisk fara som kan ge stora skador som kräver sjukvård eller mer bestående skador.	En marginell fara som kan ge skada som kräver behandling.	En obetydlig fara som endast ger obehag eller annan kortvarig sjukdom.
Exempel	Allergisk chock vid förtäring av viss mängd allergen (protein) – till exempel kasein från mjölk. Kan uppstå om butiken felmärker en räksallad med innehåll av färskost.	Förtäring av patogen bakterie (Yersinia enterocolitica) som ger diarré och som komplikation ledbesvär. Kan uppstå om köttbullar med fläskfärs har värmebehandlats fel.	Fick en metallbit i munnen som skadade en lagning i en tand. Kan uppstå om trasigt sågblad används för delning av revben.	Förtäring av låga halter av sporbildande bakterier (Bacillus cereus) som tillväxt till låg halt i ett livsmedel. Kan uppstå vid dålig kylförvaring av vispad gräddde.
Sannolikhet				
Förklaring	Vanligt förekommande: Kan inträffa dagligen eller någon gång per vecka om inte rutiner fungerar.	Troligen förekommande: Kan inträffa någon gång per månad eller ett par gånger per år om inte rutiner fungerar.	Kan förekomma ibland: Kan inträffa max någon/några gånger per år om inte rutiner fungerar.	Sällsynt förekommande: Kan inträffa någon gång men är inte helt osannolikt om inte rutiner fungerar.

2.2 Ordlista

Det används flera förkortningar och vissa nyckelbegrepp i faroanalysmallarna och en ordlista finns nedan som anger deras betydelser.

Faroantering – uttryck	Förklaring	Exempel
Bakterier	Bakterier som kan orsaka mag-sjuka och eventuellt långvariga besvär.	<i>Campylobacter</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Bacillus cereus</i> .
CCP	Kritisk styrpunkt.	För CCP måste alltid dokumentation ske vid varje mätning och för CP enligt butikens rutiner.
CP	Kontrollpunkt.	Viktig kontrollpunkt som krävs för att klara livsmedelssäkerheten när betydande eller mindre betydande faror identifierats.
Direkt åtgärd	Åtgärd som vidtas direkt vid avvikelse från gränsvärde eller kritiskt gränsvärde.	Dessa kan antingen utformas som CP eller om de är kritiska, CCP. Övervakning finns då som en del av åtgärden kopplat till en korrigerande handling om det brister.
Dokumentation	Övervakning måste dokumenteras digitalt eller på papper.	För CCP måste alltid dokumentation ske vid varje mätning och för CP mer sällan.
EG 1169/2011, bilaga II	Förordning som gäller som svensk lagstiftning gällande information och märkning av livsmedel.	Bilaga II anger de allergener som alltid måste framhållas i märkning på färdigförpackade varor.
EHEC	”Enterohemorrhagic E. coli”.	En variant av E. coli med genstruktur som medför allvarliga och dödliga komplikationer vid infektion, särskilt för riskgrupper.
Frekvens	Hur ofta som övervakning och/eller dokumentation måste ske.	Mätningar görs för varje omgång för CCP eller mindre ofta för CP.
Förebyggande åtgärd	Åtgärd som sätts för att förhindra att fara uppstår eller uppstår.	Rutiner som alltid måste finnas och fungera som bas i hygienisk hantering, det vill säga grundförutsättningar.
GF	Grundförutsättningar.	Basala förhållanden och grunden i ett egenkontrollprogram som alltid krävs enligt hygienförordningen EG 852/2004.
Gränsvärde	Kan vara kritisk gräns (CCP) eller gräns (CP).	Om gränsvärdet överskrids måste korrigerande åtgärder vidtas, till exempel för CCP så måste produkt ombearbetas, vidarebearbetas eller kasseras.

Ordlista (forts.)

Färohantering – uttryck	Förklaring	Exempel
Korrigerande åtgärd	Åtgärd som är hållbar över tid och leder till ständiga förbättringar.	Korrigerande åtgärder vidtas alltid när gränsvärdet överskridits.
MA	”Modified atmosphere packaging”, förpackning i kontrollerad gasatmosfär.	Vanligen en mix av koldioxid och syre eller kväve. Koldioxidandelen är avgörande för hur stark konserverande effekt gasblandningen får.
Mikroorganismer	Större grupp som också inkluderar mögelsvampar som kan tillväxa och eventuellt bilda gifter.	<i>Aspergillus flavus</i> , <i>Bacillus cereus</i> .
Patogena bakterier	Bakterier som kan orsaka allvarlig sjukdom, skada eller dödsfall.	<i>Salmonella</i> , <i>Clostridium botulinum</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> .
Övervakning	Mätning eller observation som görs vid kontrollpunkter (CP) eller kritiska styrpunkter (CCP).	Genom effektiv övervakning skapas möjlighet till styrning av de betydande faror som identifierats för process eller hantering.

2.3 Referenslista

Källa, referens	Eventuellt länk eller beteckning, författare till bok	Anvisning eller tips om var information kan finnas i material eller hemsida
Food Microbiology, 3rd edition	M.R. Adams och M.O. Moss, 2008	Endast på engelska, se kapitel 4, 5, 7 och 8.
Micro organisms in foods 6 – Microbial ecology of food commodities	ICMSF (International Committee on Microbiological Specifications for Foods), 2005, www.icmsf.org	Endast på engelska, se alla kapitel, indelade per produktkategori/livsmedel.
Livsmedelsverket	www.slv.se	Se under Livsmedel och innehåll/Bakterier, virus, parasiter och Oönskade ämnen. Se även under Produktion, handel, kontroll och branschriktlinjen Allergi och annan överkänslighetshandling och märkning av livsmedel.
Svenska Celiakiförbundet	www.celiaki.se	Läs mer om glutenintolerans, även under Övriga diagnoser.
Astma och Allergiförbundet	Matallergi - Information och råd - Astma- och Allergiförbundet (astmaoallergiforbundet.se)	Läs mer om matallergi och övrig tolerans.
Center for Disease Control (USA:s federala smittskyddsinstitut)	www.cdc.gov	Endast på engelska, se särskilt sidan A-Z Index for Foodborne Illness under: www.cdc.gov/foodsafety/diseases/index
Centre for Food Safety (Hong Kong-regionens hälsomyndighet)	www.cfs.gov.hk	Endast på engelska, se under Food Safety Corner och Keep Food Safe.
FDA U.S. Food and Drug Administration (Federala hälsomyndigheten)	www.fda.gov/Food	Endast på engelska, se under Foodborne Illness & Contaminants, här finns även Bad Bug Book som PDF-fil.
Handbok i HACCP	P. Gustavsson och H. Thollander, 2013	Se särskilt Bilaga 1 – Listor på förekommande hälsofaror i livsmedel.
FDA Food Safety Modernization Act, FSMA, USA	111th Congress Public Law 353, January 2011 www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation	Endast på engelska, lagtext som utgör gällande lagstiftning kring produktsäkerhet i USA, se särskilt faroanalysdelen som tar upp system för betydande faror och behov av styrning.
ISO 22000:2018		ISO 22000 anger krav som beskriver hur företag ska göra för att implementera ett ledningssystem för livsmedelssäkerhet. Genom att certifiera sig mot denna standard visar företag att de uppfyller kraven och systematiskt styr och dokumenterar sitt kvalitets- och säkerhetsarbete.

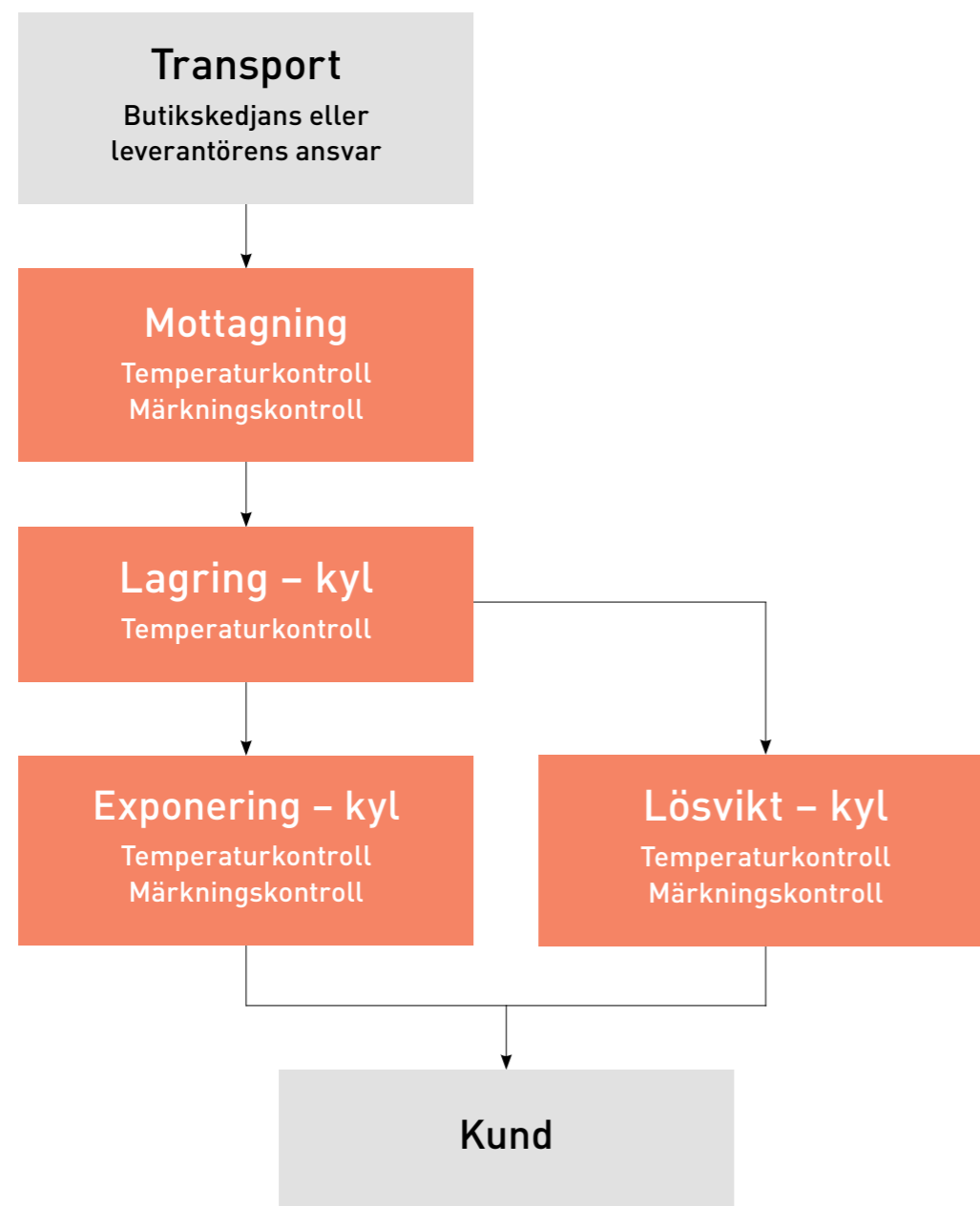


3.0 Faroanalys, sammanställning och övervakning

3.1 KYLDA PRODUKTER, LEVERANTÖRSFÖRPACKADE

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.1.1 Kylta produkter, leverantörsförpackade

PRODUKTBESKRIVNING

Denna faroanalys omfattar alla slags kylta färdigpackade produkter (även vakuum, MA) i butiken. Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver bevaka särskilt.

Analysen behandlar:

- 1 Rött kött, malet kött.
- 2 Charkuteriprodukter.
- 3 Fågelprodukter.
- 4 Fisk-, kräftdjurs- och blötdjursprodukter.
- 5 Mejeriprodukter.
- 6 Ostar.
- 7 Smör och margariner.
- 8 Flytande ägg och äggvita.
- 9 Kylkonserver, exempelvis inlagd sill och fiskrom.
- 10 Juicer.
- 11 Kylta färdigrätter, exempelvis sous vide, smörgåsar, baguetter, smörgåstårter, pajer, sallader och sushi.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKNAVDE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Kallt och varmt kök:

- Råvaror till olika färdigrätter.

Fisk-, kräftdjurs- och blötdjursprodukter:

- Gravad och kallrökt lax.

RISKPRODUKTER – EXEMPEL

- Färdigrätter, som smörgåsar och smörgåstårter.
- Vakuumpackad rå, gravad och kallrökt lax.
- Sous vide.
- Sushi.

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sida 20 till 22. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvaret för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjan och/eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Kyllda produkter, leverantörsförpackade är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik.

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för den egna butikens verksamhet och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A Allergena**
- B Mikrobiologiska**
- C Kemiska**
- F Fysiska**



Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder [kan vara CCP/ GP/GF]																														
A	Alla förpackade varor. Kött, mejeri, vegetabiliskt, fisk, kräftdjur och blötdjur.	Förekomst/allergener: 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor		X	Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistachnöt), jordnötter, sojabönor, fisk, kräftdjur, blötdjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhåvas i ingrediensförteckningen.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll (stickprov) på märkning av allergener. GF – Utbildad personal om allergener och hygienrutiner.
KONSEKVENNS																																				
Stor		X																																		
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				
B	Alla förpackade varor. Förpackat kött, vilt, fågel och organvaror därav (inklusive vakuum eller MA).	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier: 1. EHEC i nötkött. 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium		X	Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Råa köttprodukter som köps in kan vara kontaminerade med allvariga smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum. Färska fågelprodukter ska vara försedda med tillagningsanvisning.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Certifikat på noll (< 1 per 25 g) förekomst av salmonella vid import/införsel. c. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<4°C). d. Låg förvaringstemperatur [0–4°C]. e. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium		X																																		
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				
B	Alla förpackade färsprodukter. Kött, vilt, fågel och organvaror därav (inklusive vakuum eller MA).	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier: 1. EHEC i nötkött. 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Malda köttprodukter innebär en större möjlighet för näring och tillväxt. En färsprodukt har väsentligt kortare hållbarhet och bör förvaras i låg temperatur. Bör vara försedda med märkning "Ska genomstekas" eller annan tillagningsanvisning.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur [0–4°C]. d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																														
B	Alla förpackade råa köttberedningar. Råkorv (köttkorv, salsiccia med flera inklusive vakuum eller MA).	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier. 1. <i>Listeria</i> (köldtolerant).	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Råa köttberedningar innebär en större möjlighet för näring och tillväxt. En råkorvprodukt har väsentligt kortare hållbarhet och bör förvaras i låg temperatur. Bör vara försedd med märkning "Ska genomstekas" eller annan tillagningssanvisning.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				
B	Alla förpackade varor färdiga att äta. Kött, mejeri, vegetabiliskt, fisk, kräftdjur och blötdjur.	Bakterietillväxt och toxinbildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin. 2. Tillväxt av köldtoleranta patogena bakterier, <i>Bacillus cereus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> med flera.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Livsmedel som felhanteras med bristande kyltemperatur (> 10°C) kan börja bilda ett varmestabilt enterotoxin. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<8°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				
B	Övriga förpackade varor färdiga att äta. (till exempel pastöriserad flytande äggvita, beredda frukt- eller grönsaksblandningar).	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier. 1. EHEC i grönsaker. 2. <i>Salmonella</i> i groddar. 3. <i>Listeria</i> i majonnäs-baserade sallader.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Visa varor märks med max 4°C kylförvaring på grund av varans höga känslighet. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																														
B	Alla förpackade ostar.	Bakterietillväxt och toxinbildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> med flera. (ej vakuumpackat).	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Ostprodukter som felhanteras med för lång förvaringstid kan börja bilda mykotoxiner. Mögel kräver syre därför skyddar vakuumpacketering.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). c. Korrekt förvaringstid enligt leverantörs anvisning. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				
B	Alla förpackade (råa). Fisk, kräftdjur och blötdjur (inklusive vakuum eller MA).	Förekomst av patogena bakterier. 1. <i>Listeria</i> i till exempel lax, sushi eller sashimi. 2. Parasiter.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Alla råa fiskar, kräftdjur och blötdjur kan innehålla organismer som kan orsaka allvariga sjukdomar om de äts råa. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Dokumentation från leverantör gällande parasitfrihet. c. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<4°C). d. Låg förvarings temperatur (0-4°C). e. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				
B	Alla förpackade (färdiga att äta). Fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar därav (inklusive vakuum eller MA).	Förekomst av patogena bakterier. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> från ägg, och handskalade skaldjur. 2. <i>Salmonella</i> , <i>Bacillus cereus</i> från kryddor. 3. <i>Listeria</i> från kallrökt och gravad lax.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Varor som köps in kan vara kontaminerade med smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				

3.1.2 Eigenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Kylida produkter, leverantörsförpackade

Övervakning: Kylida produkter, leverantörsförpackade
Rött kött, malet kött – charkuteriprodukter – fågelprodukter – fisk och skaldjurprodukter – mejeriprodukter – ostar – smör och margariner – flytande ägg och äggvita – kylkonserver – juicer – kylida färdigrätter (till exempel sous vide, smörgåsar, smörgåstårter, sallader och sushi).

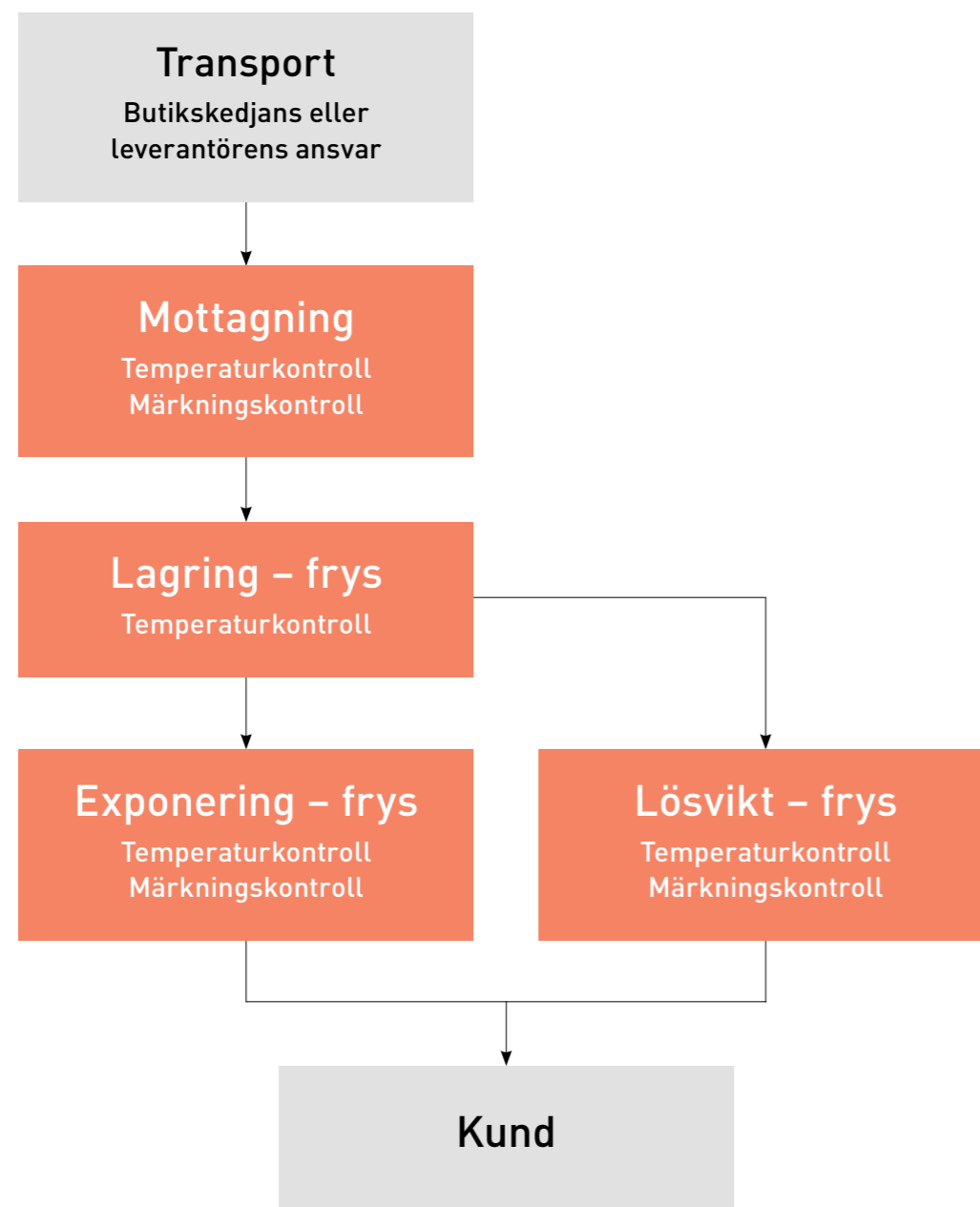
Processsteg/Flöde	Hälsorfaror och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		Korrigerande åtgärd
				Frekvens	Dokumentation	
Kylida produkter- leverantörsförpackat. Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser. Framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	2 gånger/vecka.	Kontakta leverantören och följ dess instruktioner.
Kylida produkter- leverantörsförpackat. Mottagning. Kött, vilt och fågel samt organvaror därav.	Förekomst/tiltväxt av patogena bakterier på grund av att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor.	Olika krav för olika produkter (2 °C, 4 °C, 8 °C).	Varje leverans.	2 gånger/vecka.	Retur alternativt kassera.
Kylida produkter- leverantörsförpackat. Mottagning. Färsprodukter (råa, kött, vilt och fågel).	Förekomst/tiltväxt av sjukdomsframkallande bakterier på grund av att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor.	Olika krav för olika produkter (2 °C, 4 °C).	Varje leverans.	2 gånger/vecka.	Retur alternativt kassera.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																														
C	Förpackad (inklusive vakuum eller MA) rå fisk. Vildfångad fisk av vissa arter (makrill, tonfisk, bonito och svärdfisk).	Bildning av histamin – "scombrotoxin". 1. Brister i hantering tid-temperatur.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Stor</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS				Stor	Medium	Minimal			Liten			Medium			Stor			SANNOLIKHET				Minimal	Liten	Medium	Stor	Minimal					Liten					Medium					Stor					Om rå fisk av fiskarter från <i>Scorbrus</i> -familjen (makrill, tonfisk, bonito och svärdfisk) felhanteras så kan kemisk/bakteriologisk nedbrytning ske så att histamin bildas.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (-4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																																				
	Stor	Medium																																																		
Minimal																																																				
Liten																																																				
Medium																																																				
Stor																																																				
SANNOLIKHET																																																				
	Minimal	Liten	Medium	Stor																																																
Minimal																																																				
Liten																																																				
Medium																																																				
Stor																																																				
B	Förpackad (vakuum eller kylkonserv) färdiga att äta. Fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar därav.	Tiltväxt och bildning av botulinumtoxin. 1. Brister i hantering tid-temperatur.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Stor</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS				Stor	Medium	Minimal			Liten			Medium			Stor			SANNOLIKHET				Minimal	Liten	Medium	Stor	Minimal					Liten					Medium					Stor					För vakuumförpackad fisk eller kylkonserv där det saknas syre i miljö finns det möjlighet för sporer av <i>Clostridium botulinum</i> att växa och bilda botulinumtoxin. Det krävs även felaktig lagringstemperatur samt överstridna förvaringstider.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). c. Korrekt förvaringstid enligt leverantörs anvisning. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																																				
	Stor	Medium																																																		
Minimal																																																				
Liten																																																				
Medium																																																				
Stor																																																				
SANNOLIKHET																																																				
	Minimal	Liten	Medium	Stor																																																
Minimal																																																				
Liten																																																				
Medium																																																				
Stor																																																				

3.2 DJUPFRYSTA PRODUKTER

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.2.1 Djupfrysta produkter

PRODUKTBESKRIVNING

Denna faroanalys omfattar alla slags produkter som ska förvaras i frystemperatur (-18°C, eller kallare). Många av farorna inom sortimentet frysta varor hanteras på ett bra sätt i produktionsledet. Vissa produkter i detta flöde behandlar samma faror som i andra varuflöden. Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver bevaka särskilt.

Analysen behandlar:

- 1 Rött kött (gris, nöt, lamm och vilt) och fågel.
- 2 Fisk, kräftdjur och blötdjur.
- 3 Frukt och bärprodukter (frysta bär som hallon, jordgubbar och blåbär).
- 4 Grönsaker.
- 5 Djupfrysta rätter.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKVANDE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Varmt kök:

- Råvaror till lunchrätter, pajer, patéer, gratänger och andra färdiga rätter.

Kallt kök:

- Råvaror till smörgåsar, röror, sallader med mera.

RISKPRODUKTER – EXEMPEL

- Hallon och andra frysta bär.

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sida 21. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvaret för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjor och/eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Djupfrysta produkter är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik.

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalysmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

Mer information om pommes frites och akrylamid



Webbadress till råd för rätt hantering av pommes frites:
<https://goodfries.eu/nl/>

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

- Klass:
- A Allergena**
 - B Mikrobiologiska**
 - C Kemiska**
 - F Fysiska**

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ GP/GF)																				
A	Alla varor. Kött, glass, vegetabiliskt, fisk, kräftdjur och blötdjur.	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framför allt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>X</td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	X	Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojabönor, fisk, kräftdjur, blötdjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhåvas i ingrediensförteckningen.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll (stickprov) på märkning av allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS																										
Stor	X																									
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										
B	Alla varor. Kött, vilt och fågel, även färser därav, Fryssta grönsaker.	Förekomst av patogena bakterier. 1. EHEC i nötkött. 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris. 5. <i>Listeria</i> i fryssta grönsaker.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>X</td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	X	Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Fryssta köttprodukter som köps in kan vara kontaminerade med allvarliga smitör beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Fågelprodukter ska vara försedda med tillagningsanvisning. Fryssta grönsaker ska kontrolleras inom ett par dagar när de tinas och äts utan upphettning.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (-18°C eller kallare). GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor	X																									
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										
B	Alla varor (råa). Fisk, kräftdjur och blötdjur.	Förekomst av patogena mikroorganismer. 1. <i>Listeria</i> i till exempel lax, sushi eller sashimi. Förekomst av parasiter. 1. Maskar och encelliga organismer.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>X</td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	X	Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Råa fiskar, kräftdjur och blötdjur kan innehålla organismer som kan orsaka allvarliga sjukdomar om de förärs råa.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (-18°C eller kallare). GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor	X																									
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										

3.2.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Djupfryssta produkter

Övervakning: Djupfryssta produkter

Rött kött och fågel – fiskprodukter (till exempel lax) – frukt och bärprodukter (till exempel fryssta hallon och äppeljuice).

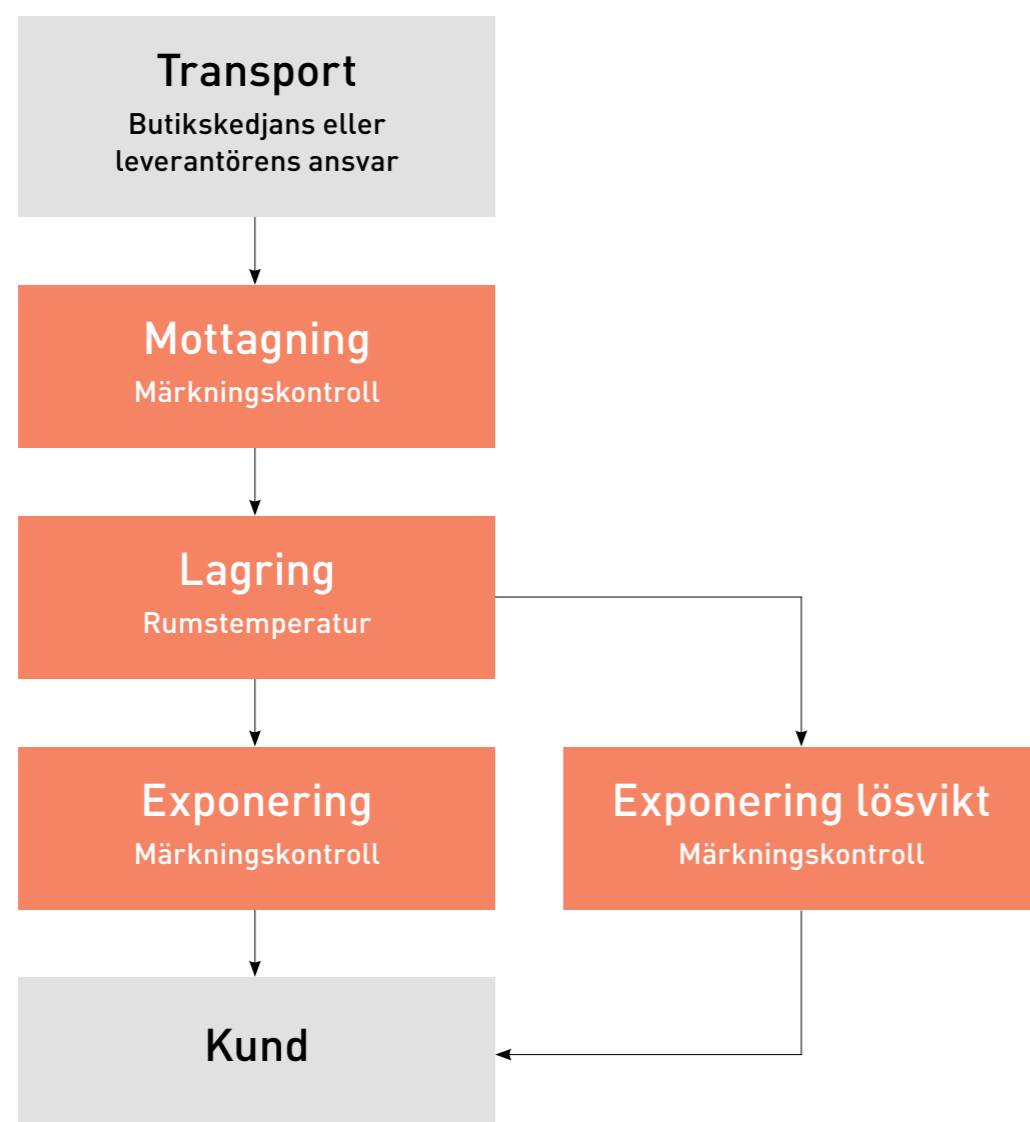
Processsteg /Flöde	Hälsosfaror och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		Korrigerande åtgärd
				Frekvens	Dokumentation	
Djupfryssta produkter. Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	2 gånger/vecka.	Retur alternativt märk om.
Djupfryssta produkter. Mottagning.	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier på grund av att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor.	-18°C.	Varje leverans.	2 gånger/vecka.	Retur alternativt kasta.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																														
B	Fryssta bär. Hallon, blåbär och jordgubbar.	Förekomst av virus. 1. Norovirus i hallon. 2. Hepatit-virus i jordgubbar.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium	X		Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Frysning innebär inget skydd mot eventuell kontaminering av virus. Olika länder har brister i sanitära åtgärder- kring bärproduktion och skörd av vilda bär. Tillagningssynvisning vid tining bör finnas så att bären upphettas innan färdning.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal om allergener och hygienrutiner.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium	X																																			
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				
C	Pommes frites, djupfrost.	Förhöjd halt akrylamid.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium	X		Stor			Akrylamid kan bildas när potatisprodukter upphettas till höga temperaturer. Sort, tid och temperatur kan påverka mängden akrylamid som bildas.	BETYDANDE FARA Kan styras med bra inköpsrutiner (GF).	a. Krav på leverantör vid inköp. Producenten ska visa att de strävar efter så låg halt som möjligt. b. Tydliga instruktioner för både ugnsbakning och fritering på förpackningen.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium	X																																			
Stor																																				
C	Bröd för avbakning, djupfrost.	Förhöjd halt akrylamid.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten	X		Medium			Stor			Akrylamid kan bildas när cerealieprodukter upphettas till höga temperaturer i ugn. Sort, tid och temperatur kan påverka mängden akrylamid som bildas.	MINDRE FARA Kan styras med bra inköpsrutiner (GF).	a. Krav på leverantör vid inköp. Producenten ska visa att de strävar efter så låg halt som möjligt.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten	X																																			
Medium																																				
Stor																																				

3.3 KOLONIAL

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.3.1 Kolonial

PRODUKTBESKRIVNING

Denna faroanalys omfattar både färdigpackade produkter och alla produkter i lösvikt som kan förvaras i rumstemperatur. Många av farorna inom sortimentet hanteras på ett bra sätt i produktionsledet. Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver bevaka särskilt.

Analysen behandlar:

- 1 Kolonial, alla produkter.
- 2 Torra produkter (snabbsoppor som "instant soups", riven kokos, kakao, sesam fröprodukter, spannmål och mjöl).
- 3 Konserver (ananas, krossade tomater, vita bönor i tomatsås, vitlök i olja, tonfisk och makrill).
- 4 Kryddor (peppar och paprikaprodukter).
- 5 Oljor, sojasåser och grillsåser.
- 6 Torkad frukt (aprikoser och fikon).
- 7 Nötter och snacks (paranötter, jordnötter, pistagenötter, hasselnötter, valnötter, mandel och bittermandlar).
- 8 Konfektyr (choklad).
- 9 Produkter i lösvikt (lösviktsgodis, nötter, müsli, kaffe och te).
- 10 Torkad matsvamp.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKNADE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Varmt kök:

- Kryddor vid grillning.
- Råvaror till pajer.

Kallt kök:

- Kryddor till grillspett och färdigrätter.
- Råvaror till rörer, såser och sallader.

Bageri och konditori:

- Råvaror vid bakning.

RISKPRODUKTER – EXEMPEL

- Paranötter, jordnötter och pistagenötter.
- Torkad vild svamp.

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sida 34 till 36. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvaret för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjor och /eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Kolonial är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik.

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A Allergena**
- B Mikrobiologiska**
- C Kemiska**
- F Fysiska**

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																				
A	Alla varor. Kött, fisk, kräftdjur, biötdjur, mejeri och vegetabiliskt.	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>X</td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	X	Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, fisk, kräftdjur, biötdjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade skall framnåvas i ingrediensförteckningen.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll (stickprov) på märkning av allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS																										
Stor	X																									
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										
B	Alla torra varor, i påse (ej vacuum). Nötter, torkad frukt, mjöl med mera.	Bakteriell tillväxt och toxinbildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> med flera om fukt tillförs.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium	X	Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Alla torra ingredienser (nötter, torkad frukt, mjöl med mera) som felhanteras och blir alltför fuktiga (s. 80%) kan utgöra grund för mögelpåväxt.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Inspektion av förvaringsutrymmen med avseende på fukt. c. Korrekt förvaringsstid enligt leverantörens anvisning! GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium	X																									
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										
C	Torkad förpackad matsvamp som är plockad (ej odlad).	Förekomst av svampgifter. 1. Gyromitrin, i stammurkla. 2. Förorening med felaktiga och giftiga sorter (spindel-skivling, flugsvamp med mera).	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>X</td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	X	Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Matsvampplöskare ska vara kompetenta i sitt utövande och kunna skilja på matsvamp och giftsvamp. Svampen ska vara korrekt märkt. I vissa länder krävs legitimation.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Visuell inspektion av svamp. c. Korrekt märkning. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor	X																									
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)													
C	Barnmat, kolonial.	Förhöjd halt akrylamid.	<table border="1"> <tr> <td rowspan="4">SANNOLIKHET</td> <td colspan="3">KONSEKVENS</td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td>Lite</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	SANNOLIKHET	KONSEKVENS			Minimal	Lite	Stor	Minimal	X		Minimal			Akrylamid kan bildas när cerealier, potatisprodukter och torkad frukt upphettas till höga temperaturer.	MINDRE BETYDANDE FARA Kan styras med bra inköpsrutiner (GF).	Krav på leverantör vid inköp (producenten ska visa att de strävar efter så låg akrylamidhalt som möjligt).
SANNOLIKHET	KONSEKVENS																		
	Minimal	Lite	Stor																
	Minimal	X																	
	Minimal																		
C	Kaffe (bönor, malt eller frystorkat), kolonial.	Förhöjd halt akrylamid.	<table border="1"> <tr> <td rowspan="4">SANNOLIKHET</td> <td colspan="3">KONSEKVENS</td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td>Lite</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td>Lite</td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lite</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	SANNOLIKHET	KONSEKVENS			Minimal	Lite	Stor	Lite	X		Lite			Akrylamid kan bildas när vissa kaffebönor rostras i höga temperaturer.	MINDRE BETYDANDE FARA Kan styras med bra inköpsrutiner (GF).	Krav på leverantör vid inköp (producenten ska visa att de strävar efter så låg akrylamidhalt som möjligt).
SANNOLIKHET	KONSEKVENS																		
	Minimal	Lite	Stor																
	Lite	X																	
	Lite																		

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)													
C	Chips, kolonial.	Förhöjd halt akrylamid.	<table border="1"> <tr> <td rowspan="4">SANNOLIKHET</td> <td colspan="3">KONSEKVENS</td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td>Lite</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lite</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	SANNOLIKHET	KONSEKVENS			Minimal	Lite	Stor	Minimal			Lite			Akrylamid kan bildas när bland annat potatisprodukter upphettas i höga temperaturer i frittis eller i ugn.	FARA Kan styras med bra inköpsrutiner (GF).	Krav på leverantör vid inköp (producenten ska visa att de strävar efter så låg akrylamidhalt som möjligt).
SANNOLIKHET	KONSEKVENS																		
	Minimal	Lite	Stor																
	Minimal																		
	Lite																		
C	Kex, kolonial.	Förhöjd halt akrylamid.	<table border="1"> <tr> <td rowspan="4">SANNOLIKHET</td> <td colspan="3">KONSEKVENS</td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td>Lite</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td>Lite</td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lite</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	SANNOLIKHET	KONSEKVENS			Minimal	Lite	Stor	Lite	X		Lite			Akrylamid kan bildas när cerealier produkter ugnsbakas i höga temperaturer.	MINDRE BETYDANDE FARA Kan styras med bra inköpsrutiner (GF).	Krav på leverantör vid inköp (producenten ska visa att de strävar efter så låg akrylamidhalt som möjligt).
SANNOLIKHET	KONSEKVENS																		
	Minimal	Lite	Stor																
	Lite	X																	
	Lite																		

3.3.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Kolonial

Processsteg/Flöde	Hälsöfaror och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		Korrigerande åtgärd
Alla varor, leverantörsförpackat. Mottagning.	Förekomst av odeklarerade allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Frekvens Stickprov.	Dokumentation 2 gånger/vecka.	Retur alternativt märk om.

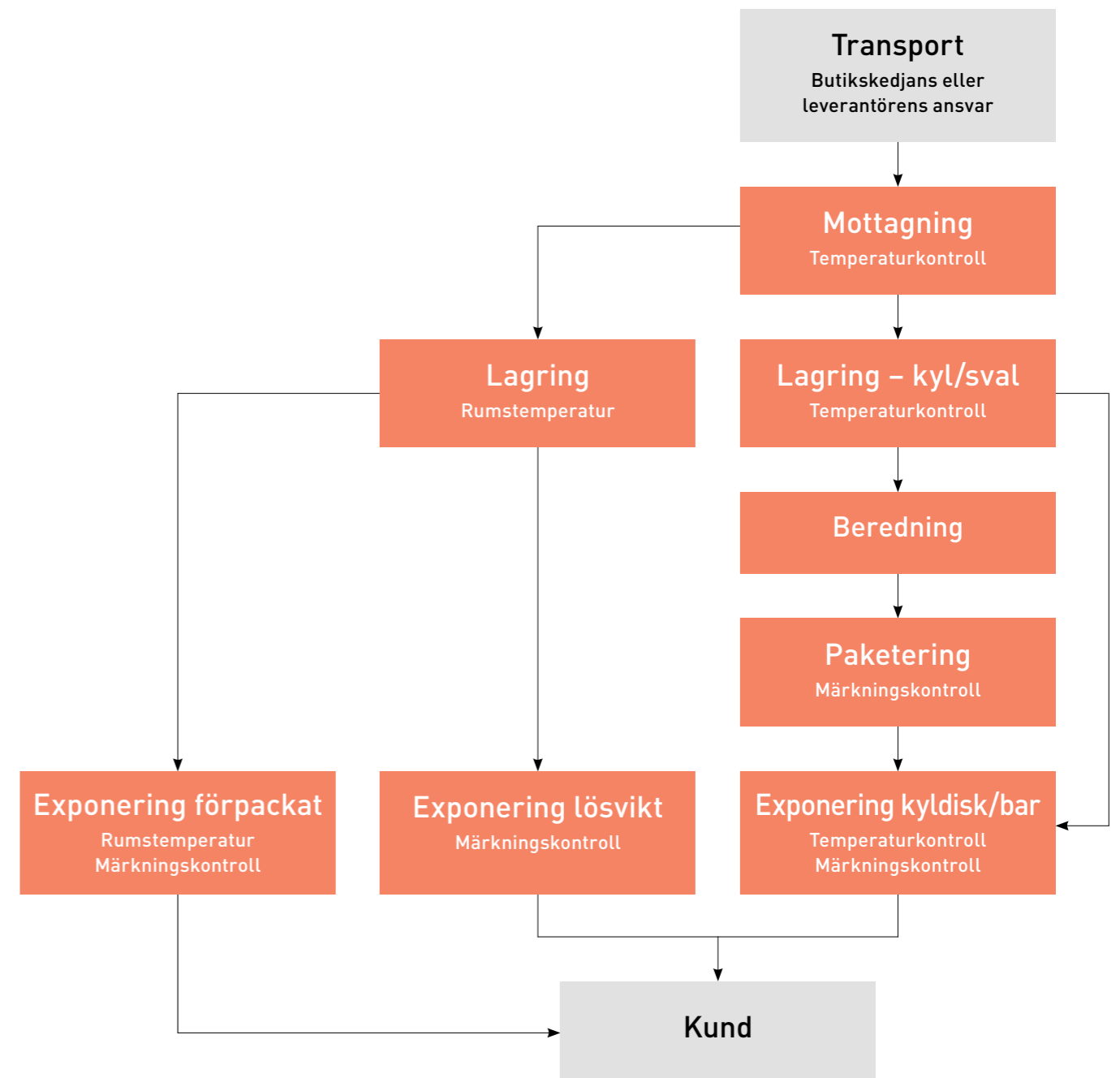
Övervakning: Kolonial

Torra produkter – konserver (till exempel ananas, krossade tomater, vitabönor i tomatsås, viltök i olja, tonfisk och makrill) – kryddor - oljor, sojasåser och grillsåser – torkad frukt (till exempel aprikoser och filkon) – nötter och snacks – konfektyr, lösviktsgodis – torkad matsvamp.

3.4 FRUKT OCH GRÖNSAKER

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.4.1 Frukter och grönsaker**PRODUKTBEKRIVNING**

Denna faroanalys omfattar alla sorters frukter och grönsaksprodukter. Sortimentet är förknippat med få faror. Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver bevaka särskilt.

Analysen behandlar:

- 1 Frukter och grönsaker (alla produkter).
- 2 Frukter (melon och äpplen).
- 3 Grönsaker (bladsallad, tomat, gurka, groddar, färska örter och spenat).
- 4 Rotfrukter, selleri och cassavarot.
- 5 Potatis.
- 6 Matsvamp.
- 7 Förpackade frukter och grönsaker som beretts (strimlats, skurits, skalats, hackats med mera).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKNANDE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN:**Varmt kök:**

- Råvaror till lunchrätter, gratänger, pajer och andra färdiga rätter.

Kallt kök:

- Råvaror till smörgåsar, sallader, smörgåstårter, bowls med mera.

RISKPRODUKTER – EXEMPEL

- Melon, groddar och färska örter från Sydostasien.
- Förpackade beredda frukter och grönsaker (max +8°C).
- Färska, vilda trattkantareller.
- Stenmurklor, färska får ej säljas.

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentrisker anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sida 41 till 43. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjor och/eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Frukter och grönsaker är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik.

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för den egna butikens verksamhet och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A Allergena**
- B Mikrobiologiska**
- C Kemiska**
- F Fysiska**



Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																												
B	Alla oförpackade frukter och grönsaker – för delning eller bitning (fruktmix i bägare med meral).	Kontaminering bakterier vid delning eller bitning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> .	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Minimal</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Minimal	Stor	X																				Nya snitytor på frukt och grönsaker innebär risk för kraftig bakterietillväxt och rätt förvaringstemperatur och förvaringsstid blir viktigt (kval). Märkning av inplastade frukter och grönsaker innehålla uppgifter om förvaringstemperatur.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata, märkta eller rengjorda redskap (kniv och skärbräda). c. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). d. Korrekt märkning på etikett om förvaring och tid. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																
Stor	Medium	Minimal	Stor																															
X																																		
B	Alla oförpackade frukter och grönsaker.	Tillväxt av mikroorganismer. 1. Mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> med flera. 2. Bakterier. 3. Bildning av patulin (mykotoxin) på äpplen.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Minimal</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Minimal	Stor																					Även hela frukter och grönsaker kan ha skador eller angrepp från börfjan som medför tillväxt av mögelsvamp. All typ av oönskad mögelpåväxt bör leda till åtgärder. Kassera angripna produkt samt intilliggande produkt.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Visuell inspektion av disk. c. Korrekt förvaringsstid. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																
Stor	Medium	Minimal	Stor																															
B	Alla förpackade frukter och grönsaker som beretts (skalats, hackats, strimlats eller skurits), även packad i MA.	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier: 1. <i>Listeria</i> i till exempel hackad rotfrukt. 2. <i>Salmonella</i> i till exempel groddar och melon. 3. EHEC i till exempel isbergssallad (froidladd).	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Minimal</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Minimal	Stor																					Råvaror som köps in kan vara kontaminerade med smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Viktigt att följa leverantörens förvaringsanvisning.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																
Stor	Medium	Minimal	Stor																															

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																								
A	Alla förpackade frukter och grönsaker.	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Minimal</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Minimal	Stor																	Selleri (blad- och rotselleri), sojabönor och olika nötter. Risk för korskontaminering. Risk för korskontaminering.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Separat/redskap eller rengjorda redskap (kniv och skärbräda). GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Medium	Minimal	Stor																											
A	Alla oförpackade frukter och grönsaker.	Kontaminering allergener vid öppen hantering. 1. Placering i direktkontakt mellan produkter.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Minimal</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Minimal	Stor																	Selleri (blad- och rotselleri), sojabönor och olika nötter. Risk för korskontaminering.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Etikettkontroll på hyllkantsmärkning allergener. b. Minimera kontaktytor i disk vid lagring. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Medium	Minimal	Stor																											
A	Alla oförpackade frukter och grönsaker – för delning eller bitning.	Kontaminering allergener vid delning eller bitning. 1. Rotselleri. 2. Bladselleri.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Minimal</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Minimal	Stor																	Vid delning av selleri finns det risk för korskontaminering till andra produkter.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Separata/märkta eller rengjorda redskap (kniv och skärbräda). GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Medium	Minimal	Stor																											

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																				
B	Beredning av frukter till färskpressad (rå, opastöriserad) juice, must eller smoothie som fyllts på flaskor i butik.	Kontaminering/tillväxt av patogena bakterier. 1. Mögel som kan bilda gift.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Stor				Medium	X			Liten				Minimal				Minimal				Liten				Medium				Stor				SANNOLIKHET				Råvaror som köps in kan vara kontaminerade med smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Sura frukter, till exempel citrusfrukter har pH < 4,5 och medger ingen tillväxt av patogena bakterier. Fruktar som kan ha kontaminering från jord eller fågelträck ska sköljas/vätas först. Möjlig frukt kan innehålla/orsaka bildning av patulin (gränsvärde i must är 0,05 mg/kg).	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Inspektion/sortering av undermålig frukt. c. Sköljning och vätning av frukt. d. Korrekt märkning på etikett om förvaring och tid. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
Stor																																										
Medium	X																																									
Liten																																										
Minimal																																										
Minimal																																										
Liten																																										
Medium																																										
Stor																																										
SANNOLIKHET																																										
C	Cassavarot (maniok och tapiokal, råa limaböror, bambuskött och aprikoser.	Förekomst cyanid. 1. Vid bristande beredning. Natureget toxin (cyanogena glykosider).	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Stor				Medium	X			Liten				Minimal				Minimal				Liten				Medium				Stor				SANNOLIKHET				Cassava finns i en söt och en bitter form. Den söta behövs skatas och kokas medan den bittra kräver mer omfattande urläkning och beredning. Viktigt att rätt sort (den söta) cassava erbjuds konsument.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Information till konsument. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
Stor																																										
Medium	X																																									
Liten																																										
Minimal																																										
Minimal																																										
Liten																																										
Medium																																										
Stor																																										
SANNOLIKHET																																										
C	Rabarber.	Förekomst oxalsyra. 1. Vid bristande beredning. Natureget toxin i främst bladen.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Stor				Medium	X			Liten				Minimal				Minimal				Liten				Medium				Stor				SANNOLIKHET				Oxalsyra förekommer i större mängder i blad av rabarber och försvinner inte vid kokning. Endast stjälkar bör erbjudas utan bladdelar. Konsumtion av mjölk eller motsvarande neutraliserar oxalsyran.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Information till konsument. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
Stor																																										
Medium	X																																									
Liten																																										
Minimal																																										
Minimal																																										
Liten																																										
Medium																																										
Stor																																										
SANNOLIKHET																																										

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																				
F	Alla förpackade frukter och grönsaker, för delning eller bitning.	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysrör. 2. Metall från redskap.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Stor				Medium				Liten	X			Minimal				Minimal				Liten				Medium				Stor				SANNOLIKHET				Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål som är 7 mm, och större, kan innebära fara.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Minimera krossbart glas (till exempel lysrör, lampor eller glasburkar) b. Inspektion av kniv. c. Glaspolicy för hantering av glaskross. GF – Underhållsron.
Stor																																										
Medium																																										
Liten	X																																									
Minimal																																										
Minimal																																										
Liten																																										
Medium																																										
Stor																																										
SANNOLIKHET																																										
C	All oförpackad potatis.	Bildning av glykoalkaloider. 1. Solanin.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Stor				Medium				Liten				Minimal				Minimal				Liten				Medium	X			Stor				SANNOLIKHET				Potatis är känslig för ovarsam hantering, stress och ljus och kan då bilda glykoalkaloider. Gränsvärdet i Sverige är 200 mg/kg. Grön potatis och groddbildning ska sorteras bort då det kan indikera förekomst.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Visuell inspektion av potatis. c. Korrekt förvaring. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
Stor																																										
Medium																																										
Liten																																										
Minimal																																										
Minimal																																										
Liten																																										
Medium	X																																									
Stor																																										
SANNOLIKHET																																										
C	All matsvamp som är plockad (ej odlad).	Förekomst av svampgifter. 1. Förorening med felaktiga och giftiga sorter (spindelskivling, flugsvamp med meral.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Stor	X			Medium				Liten				Minimal				Minimal				Liten				Medium				Stor				SANNOLIKHET				Matsvamplockare ska vara kompetenta i sitt utövande och kunna skilja på matsvamp och giftsvamp. Svampen ska vara korrekt märkt. I vissa länder krävs legitimation.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförut-sättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Visuell inspektion av svamp. c. Korrekt märkning. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
Stor	X																																									
Medium																																										
Liten																																										
Minimal																																										
Minimal																																										
Liten																																										
Medium																																										
Stor																																										
SANNOLIKHET																																										

3.4.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Frukt och grönsaker

Processsteg/Flöde	Hälsorisker och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla förpackade frukter och grönsaker och beredningar därav. Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	2 gånger/vecka.	Retur alternativt märk om.
Alla förpackade frukter och grönsaker som beretts (skalats, hackats, strimlats eller skurits), även packad i MA (modifierad atmosfär). Lagring.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Beredda sallader och grönsaksblandningar utgör god tillväxtmiljö för många bakterier.	Korrekt märkning om kylförvaring på inplastad/butiksförpackad vara. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Ej korrekt märkning. Olika krav för olika produkter [2°C, 4°C, 8°C].	Stickprov.	2 gånger/vecka.	Kassera varor alternativt märk om ifall produkter ej har hunnit påverkas.
Beredning av frukter till färskpressad (rå, opastöriserad) juice, must eller smoothie som fyllts på flaska i butik. Beredning.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Pressade juicer och must utgör god tillväxtmiljö för många bakterier.	Korrekt märkning om kylförvaring på butiks-förpackad vara. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Ej korrekt märkning. Olika krav för olika produkter [2°C, 4°C].	Stickprov.	2 gånger/vecka.	Kassera varor alternativt märk om ifall produkter ej har hunnit påverkas.

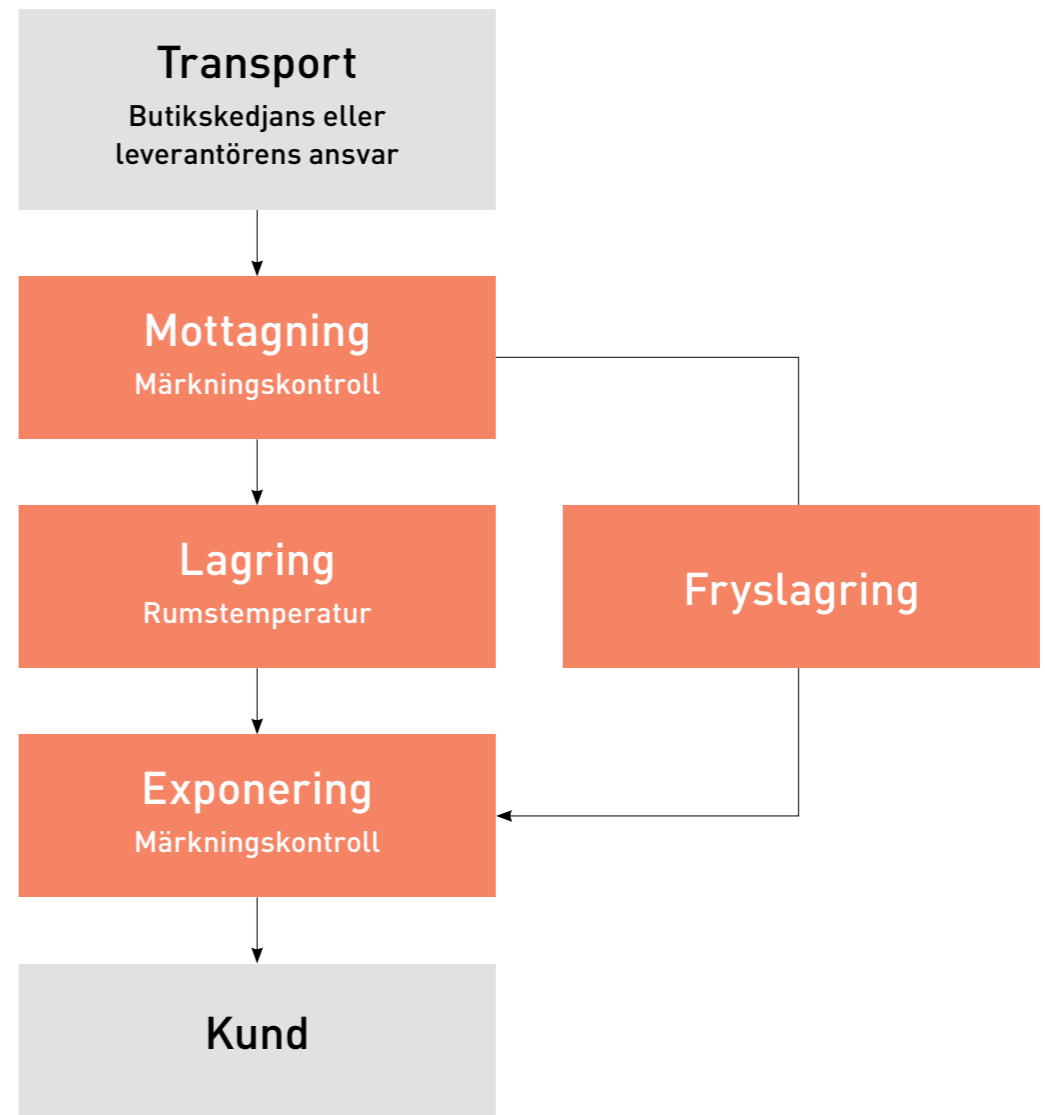
Övervakning: Frukt och grönsaker

Frukter (till exempel melon, äpplen) – grönsaker (till exempel bladsallad, groddar, färska örter, kryddor, spenat) – rotfrukter och selleri – potatis – matsvamp – förpackade frukter och grönsaker som beretts (strimlats, skurits, skalats, hackats med mera).

3.5 BRÖD, LEVERANTÖRSSBAKAT

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.5.1 Bröd, leverantörsbakat**PRODUKTBEKRIVNING**

Denna faroanalys omfattar alla bageriprodukter från leverantör. Leverantörsbakat bröd ska normalt förvaras i rumstemperatur. Vissa produkter kommer dock frysta och ska tinas upp samt datummärkas av butiken.

Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver bevaka särskilt. Analysen behandlar:

- 1 Matbröd (bröd allmänt och råvaror till bröd).
- 2 Mjuka kakor och wienerbröd.
- 3 Torra kakor.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKNANDE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN**Kolonial:**

- Råvaror: mjöl, socker, frukter, nötter och kakao.

Kylida produkter:

- Mejeriprodukter.

Djupfrysta produkter:

- Bär: hallon och blåbär.

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentrisker anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sida 49 till 51. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjor och/eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Bröd, leverantörsbakat är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik.

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för den egna butikens verksamhet och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A Allergena**
- B Mikrobiologiska**
- C Kemiska**
- F Fysiska**



Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																				
A	Alla bröd- produkter (bröd och kaffe- bröd) för lösvikt och självtåg.	Kontaminering allergener vid förvaring i lösvikt och självtåg. 1. Relevanta ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II. 2. Topping som ost, sesamfrön och mandel.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium	X	Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, fisk, kräftdjur, blötdjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhåvas i ingrediensförteckningen. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särhållning i skåp och hyllor. Allergena varor placeras längst ned.	<p>BETYDANDE FARA</p> <p>Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata och märkta förvaringshyllor. c. Rengöringsrutiner och placeringsordning. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium	X																									
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										
F	Alla bröd- produkter (bröd och kaffe- bröd) för lösvikt och självtåg.	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysör, burkar och flaskor. 2. Metall från redskap.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium	X	Stor		Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål som är 7 mm, och större, kan innebära fara.	<p>FARA</p> <p>Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	<p>a. Minimera krossbart glas (till exempel lysör, lampor eller glasburkar). b. Inspektion av kniv och sågblad. c. Glaspolicy för hantering av glaskross. GF – Underhållsron.</p>
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium	X																									
Stor																										

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																				
A	Alla bröd- produkter (bröd och kaffe- bröd) inklusive topping.	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td>X</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor	X	Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, fisk, kräftdjur, blötdjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhåvas i ingrediensförteckningen. Viktigt att tillverkarens ingrediensförteckning är korrekt på färdigförpackning.	<p>BETYDANDE FARA</p> <p>Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll – märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor	X																									
A	Alla bröd- produkter (bröd och kaffe- bröd) för lösvikt och självtåg.	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>X</td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	X	Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, fisk, kräftdjur, blötdjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhåvas i ingrediensförteckningen. Viktigt att tillverkarens ingrediensförteckning är korrekt på färdigförpackning. Allergena varor placeras längst ner.	<p>FARA</p> <p>Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll märkning av allergener på butikens hyllkantsetiketter/skyftar. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
KONSEKVENNS																										
Stor	X																									
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										

3.5.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Bröd, leverantörsbakat

Övervakning: Bröd, leverantörsbakat

Matbröd – mjuka kakor – wienerbröd – torra kakor.

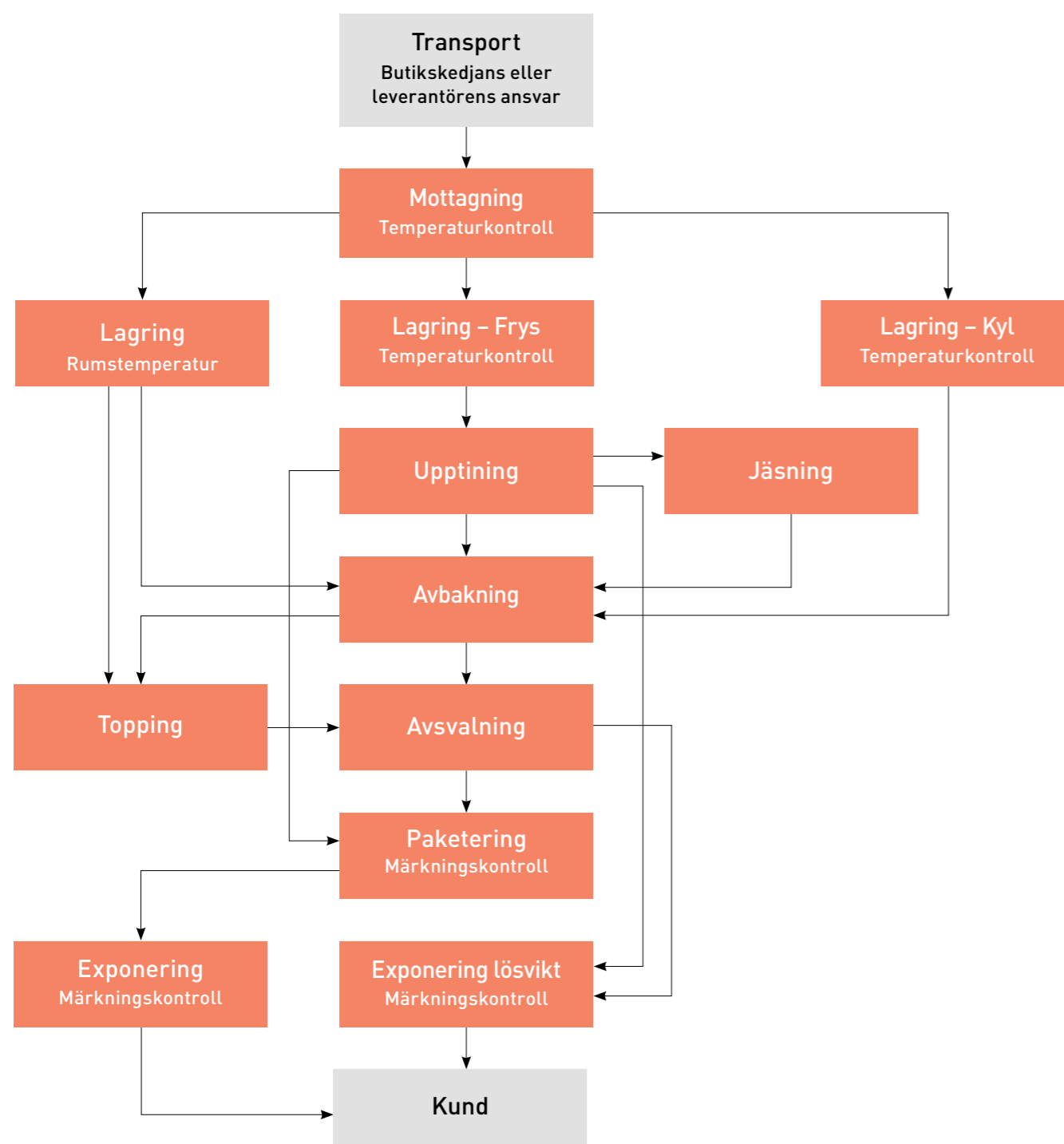
Processsteg/Tröde	Hälsöfaror och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla brödprodukter (bröd och kaffebröd), leverantörsförpackat. Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	2 gånger/vecka.	Retur eller kassera.
Alla brödprodukter (bröd och kaffebröd). Exponering i lös-vikt.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på hyllkantsetiketter, att rätt vara läggs vid rätt etikett. Kontrollera att innehållsförteckning finns tillgängligt för kund.	Ej korrekt märkning.	Varje leverans och påfyllnad.	1 gång/månad.	Korrigera hyllkantsetiketten.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																												
B	Alla torra ingredienser i topping (nötter, fröer med meral på bröd och bakverk för lös-vikt och självtag.	Bakteriellväxt och toxinbildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> med flera om fukt tillförts.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	Stor	Liten	Stor	Minimal	Stor	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Stor	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Alla torra ingredienser (nötter, torkad frukt, mjöl med meral som behandlas och blir alltför fuktiga (> 80%)) kan utgöra grund för mögelpåväxt.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Inspektion av förvarings-utrymmen med avseende på fukt. c. Korrekt förvaringstid (enligt leverantörs anvisning). GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS																																		
Stor	Stor																																	
Medium	Stor																																	
Liten	Stor																																	
Minimal	Stor																																	
Minimal	Liten																																	
Liten	Medium																																	
Medium	Stor																																	
Stor	Stor																																	
SANNOLIKHET																																		
Minimal	Minimal																																	
Liten	Liten																																	
Medium	Medium																																	
Stor	Stor																																	
B	Alla bröd-produkter (bröd och kaffebröd) som är färdigförpackade.	Bakteriellväxt och toxinbildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> med flera vid för lång förvaringstid.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	Stor	Liten	Stor	Minimal	Stor	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Stor	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Alla brödprodukter utan konserveringsmedel eller andra förpackningsmetoder (MA) som förvaras under för lång tid kommer att mögla som en naturlig kontaminerings-fenomen. Att bröd inte passerar bäst före-datum är därför viktigt.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Korrekt förvaringstid (enligt leverantörs anvisning). GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS																																		
Stor	Stor																																	
Medium	Stor																																	
Liten	Stor																																	
Minimal	Stor																																	
Minimal	Liten																																	
Liten	Medium																																	
Medium	Stor																																	
Stor	Stor																																	
SANNOLIKHET																																		
Minimal	Minimal																																	
Liten	Liten																																	
Medium	Medium																																	
Stor	Stor																																	

3.6 BAKE OFF

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.6.1 Bake off

PRODUKTBESKRIVNING

Denna faroanalys omfattar alla bageriprodukter från bake off i butik. Bageriprodukter ska normalt förvaras i rumstemperatur. Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver bevaka särskilt.

Analysen behandlar:

- 1 Matbröd (bröd allmänt och råvaror till bröd).
- 2 Mjuka kakor och wienerbröd.
- 3 Torra kakor.
- 4 Kaffebröd med olika topping (choklad, nötter och glasyr).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKNANDE PRODUKTER - KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Kolonial:

- Råvaror (mjöl, socker, frukter, nötter och kakao).

Kylida produkter:

- Mejeriprodukter.

Djupfrysta produkter:

- Bär (hallon och blåbär).

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sidorna 56 till 58. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvaret för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjor och/eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Bake off är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik.

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalysmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys den egna butikens verksamhet och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A Allergena**
- B Mikrobiologiska**
- C Kemiska**
- F Fysiska**

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																					
A	Alla bake off-produkter (bröd och kaffebröd inklusive topping) och förpackade i butik.	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <tr> <td></td> <td colspan="3">KONSEKVENNS</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">SANNOLIKHET</td> <td>Minimal</td> <td style="background-color: #90EE90;"></td> <td style="background-color: #FFD700;"></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td style="background-color: #90EE90;"></td> <td style="background-color: #FF4500; text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td style="background-color: #FFD700;"></td> <td style="background-color: #FF4500;"></td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td style="background-color: #FF4500;"></td> <td style="background-color: #FF0000;"></td> </tr> </table>		KONSEKVENNS				Minimal	Liten	Stor	SANNOLIKHET	Minimal			Liten		X	Medium			Stor			Spannmål som innehåller gluten (veje, korn, råg, havre, spelt, dinkel, laktoz, mjölkprotein, ägg, nöter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekanöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, fisk, kräftdjur, blötdjur, selleri, sesamfrön, upp och sulfitt (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhåvas i ingrediensförteckningen. Viktigt att tillverkarens ingrediensförteckning följes och etikettkontroll kopplas till dessa.	<p>BETYDANDE FARA</p> <p>Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör.</p> <p>b. Separata, märkta eller rengjorda redskap och kärl.</p> <p>c. Rengöringsrutiner och tillverkningsordning.</p> <p>GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
	KONSEKVENNS																										
	Minimal	Liten	Stor																								
SANNOLIKHET	Minimal																										
	Liten		X																								
	Medium																										
	Stor																										
A	Alla bake off-produkter (bröd och kaffebröd inklusive topping).	Kontaminering allergener vid bakning och beredning. 1. Alla relevanta ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II. 2. Allergener i topping (sesamfrö, nöter med mera).	<table border="1"> <tr> <td></td> <td colspan="3">KONSEKVENNS</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">SANNOLIKHET</td> <td>Minimal</td> <td style="background-color: #90EE90;"></td> <td style="background-color: #FFD700;"></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td style="background-color: #90EE90;"></td> <td style="background-color: #FF4500; text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td style="background-color: #FFD700;"></td> <td style="background-color: #FF4500;"></td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td style="background-color: #FF4500;"></td> <td style="background-color: #FF0000;"></td> </tr> </table>		KONSEKVENNS				Minimal	Liten	Stor	SANNOLIKHET	Minimal			Liten		X	Medium			Stor			Spannmål som innehåller gluten (veje, korn, råg, havre, spelt, dinkel, laktoz, mjölkprotein, ägg, nöter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekanöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, fisk, kräftdjur, blötdjur, selleri, sesamfrön, upp och sulfitt (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhåvas i ingrediensförteckningen. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskild planering och hantering så att allergener hanteras sist. Det är viktigt att alla ingredienser i en sammansatt ingrediens återdeklaras i ingrediensförteckningen på slutprodukten.	<p>BETYDANDE FARA</p> <p>Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör.</p> <p>b. Separata, märkta eller rengjorda redskap och kärl.</p> <p>c. Rengöringsrutiner och tillverkningsordning.</p> <p>GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
	KONSEKVENNS																										
	Minimal	Liten	Stor																								
SANNOLIKHET	Minimal																										
	Liten		X																								
	Medium																										
	Stor																										

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																				
B	Alla torra ingredienser i topping Inötter, fröer med meral.	Bakterietillväxt och toxinbildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> med flera om fukt tillförts.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium	X	Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Alla torra ingredienser (nötter, torkad frukt, mjöl) med meral som felhanteras och blir alltför fuktiga (> 80%) kan utgöra grund för mögelpåväxt.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Inspektion av förvarings-utrymmen med avseende på fukt. c. Korrekt förvaringsstid, enligt leverantörs anvisning. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium	X																									
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										
B	Choklad och nötter för användning i topping.	Förekomst av patogena bakterier eller mykotoxin. 1. <i>Salmonella</i> i kakao och choklad. 2. Mykotoxin (aflatoxin med flera) i nötter och mandlar.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium	X	Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Vissa ingredienser kan innehålla allvarliga kontamineringar om de köps in från en mindre seriös leverantör eller om ett parti inkommer i ett skadat skick.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Mottagningskontroll. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium	X																									
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										
C	Bake off (bröd och söta bakverk). Förhöjd halt akrylamid.		<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Akrylamid kan bildas när cerealieprodukter bakas av i ugn.	FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Längre baktid i ugn i lägre temperatur (max 120° C). b. Använd bildmaterial för bedömning av bakade produkter (gyllengul, ej gyllenbrunl). c. Kassera alltid brända produkter.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																				
A	Alla bake off-produkter (bröd och kaffebröd inklusive topping).	Kontaminering allergener vid förvaring i lösvikt och självtag. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga. 2. Topping som ost och sesamfrön.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td>X</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor	X	Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), lakto, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböna, fisk, kräftdjur, blötdjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhävas i ingrediensförteckningen. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskild åtgärder i skåp och hyllor. Allergena varor placeras längst ned.	BETYDANDE FARA Måste styras med kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata, märkta eller rengjorda redskap och kärl. c. Rengöringsrutiner och placeringssordning. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor	X																									
F	Alla bake off-produkter (bröd och kaffebröd inklusive topping).	Kontaminering främmande för emål. 1. Glas från lysrör, burkar och flaskor. 2. Metall från redskap.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium	X	Stor		Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål kring 7 mm är farligast.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförut-sättningar (GF).	a. Minimera krossbart glas (till exempel lysrör, lampor eller glasburkar). b. Inspektion av kniv och sågblad. c. Glasspolicy för hantering av glassross. GF – Underhållsord.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium	X																									
Stor																										
B	Alla bake off-produkter (bröd och kaffebröd) som har förpackats i butik.	Bakterietillväxt och toxinbildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> med flera vid för lång förvarings-tid.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium	X	Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Alla brödprodukter utan konserveringsmedel eller andra förpackningsmedel (MA) som förvaras under för lång tid kommer att mögla som en naturlig kontaminering. Att bröd inte passerar bäst före-datum är därför viktigt.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Korrekt förvaringsstid enligt leverantörs anvisning. b. Korrekt märkning om förvaringsstid. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium	X																									
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										

3.6.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror, Bake off

Processsteg/Flöde	Hälsorisker och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla brödprodukter (bröd och kaffebröd). Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framför allt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	1 gång/månad.	Märk om.
Alla brödprodukter (bröd och kaffebröd). Exponering i lösvikt.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framför allt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på hyllkantsetiketter, att rätt varor läggs vid rätt etikett. Kontrollera att innehållsförteckning finns tillgängligt för kund.	Ej korrekt märkning.	Varje påfyllnad.	1 gång/månad.	Märk om.

Övervakning: Bake off

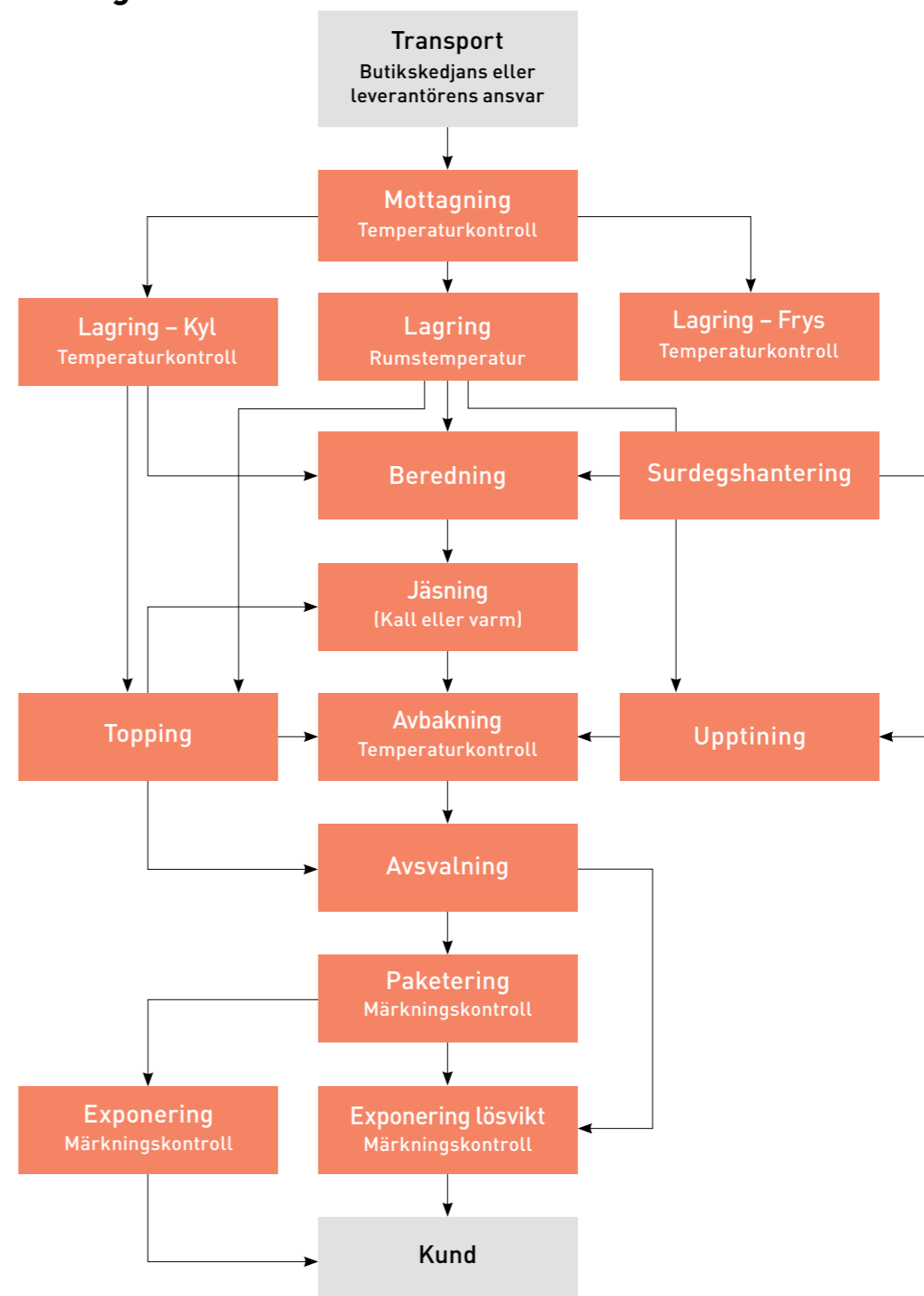
Matbröd – bullar – wienerbröd – mjuka fyllda kakor – kaffebröd med topping (choklad, nötter, glassyr).

3.7 BAGERI – KONDITORI OCH CHOKLADTILLVERKNING

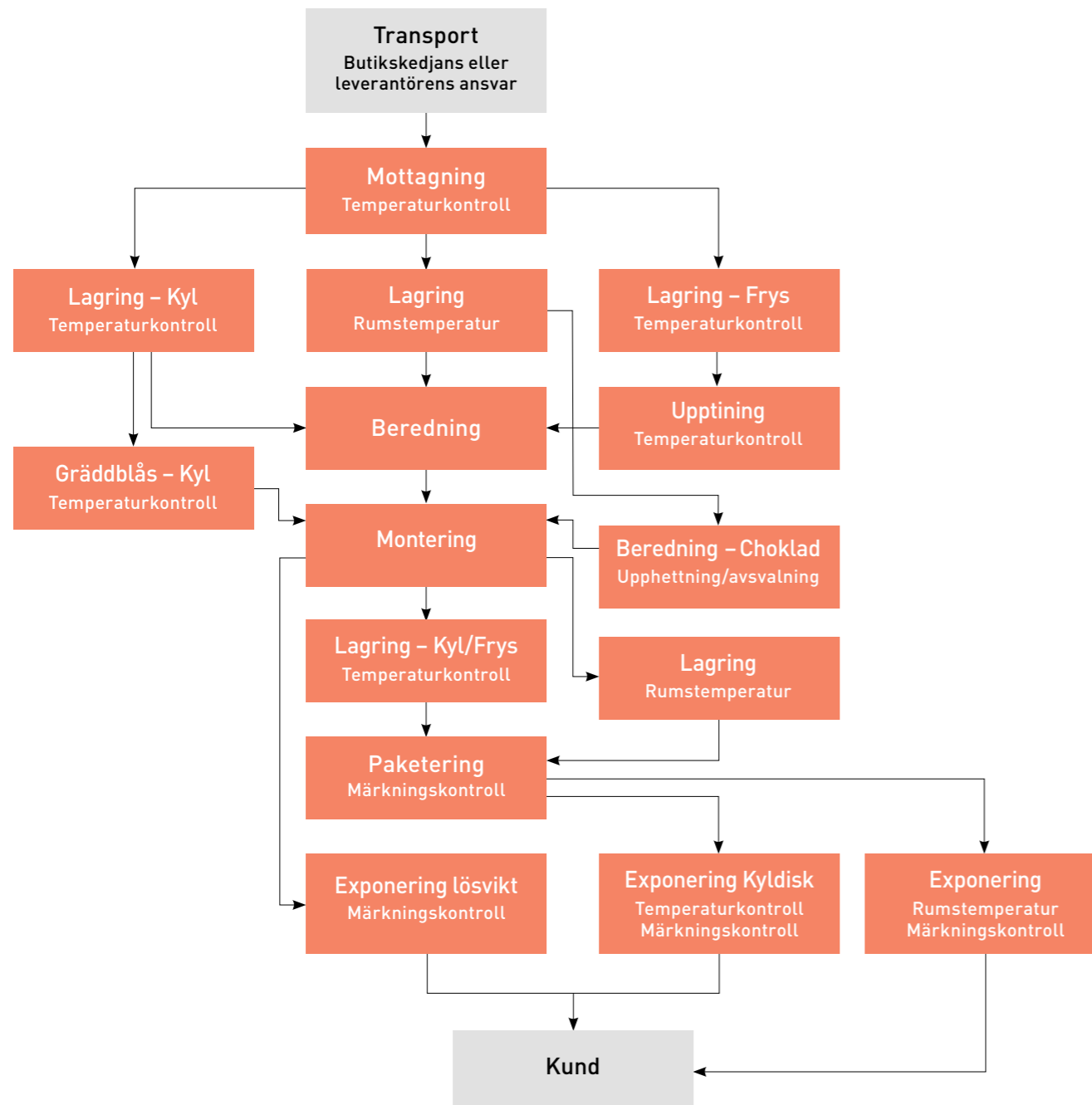
INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.

3.7.1 Bageri



3.7.2 Konditori och Chokladtillverkning



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.7.3 Bageri – Konditori och Chokladtillverkning

PRODUKTBESKRIVNING

Denna faroanalys omfattar alla bageriprodukter från butiksbageri. Bageriprodukter ska normalt förvaras i rumstemperatur. Vissa konditoriprodukter ska kylförvaras. Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver bevaka särskilt.

Analysen behandlar:

- 1 Matbröd (bröd allmänt och råvaror till bröd).
- 2 Mjuka kakor och wienerbröd.
- 3 Torra kakor.
- 4 Konditoriprodukter (fyllda kakor, bakelser, tårter och chokladprodukter).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKNANDE PRODUKTER - KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Kolonial:

- Råvaror (mjöl, socker, frukter, nötter och kakao).

Kylda produkter:

- Mejeriprodukter.

Djupfrysta produkter:

- Bär (hallon och blåbär).

RISKPRODUKTER - EXEMPEL

- Gräddtårter och bakelser.
- Bakning av bröd och kakor med glutenfria ingredienser.

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sida 64 till 66. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjor och/eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Bageri, konditori och choklad är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik.

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalysmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för den egna butikens verksamhet och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A Allergena**
- B Mikrobiologiska**
- C Kemiska**
- F Fysiska**

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																	
A	Alla (bröd, kakor, tårter och praliner).	Förekomst allergener: 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten				X	Medium					Stor					Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel, laktoz, mjölkprotein, ägg, nöter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, fisk, kräftdjur, blötdjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfitt (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade skall framhåvas i ingrediensförteckningen. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskild planering så att allergener hanteras sist.	<p>BETYDANDE FARA</p> <p>Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör.</p> <p>b. Separata, märkta eller rengjorda redskap och kärl.</p> <p>c. Rengöringsrutiner och tillverkningsordning.</p> <p>GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten				X																																		
	Medium																																						
	Stor																																						
		Kontaminering allergener vid bakning och beredning av bakverk. 1. Alla relevanta ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II. 2. Allergener i brödglans (mjölk och äggvital) och topping (sesamfrö, nöter med mera).	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten				X	Medium					Stor					Det är viktigt att alla ingredienser i en sammansatt ingrediens återdeklaras i ingrediensförteckningen på slutprodukten. Viktigt att recept följes och etikettkontroll kopplas till dessa. Det är viktigt att alla ingredienser i en sammansatt ingrediens återdeklaras i ingrediensförteckningen på slutprodukten.	<p>BETYDANDE FARA</p> <p>Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör.</p> <p>b. Receptstyrning.</p> <p>c. Etikettkontroll på märkning av allergener.</p> <p>GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten				X																																		
	Medium																																						
	Stor																																						

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																
B	Ägg (ej ägg från Finland, Norge och Danmark). Användning i fyllning (vaniljkräm och äggkräm).	Överlevnad av patogena bakterier. 1. <i>Salmonella Enteritidis</i> .	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	Stor	Stor	Stor	Stor	Medium	Medium	Medium	Medium	Liten	Liten	Liten	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Liten	Liten	Medium	Stor	Medium	Medium	Stor	Stor	Stor	Stor	Stor	Stor	Skalägg med annat ursprung än Sverige eller Finland har en icke obetydlig förekomst av salmonella inne i ägget. Sådana ägg måste uppnå tillräcklig kärntemperatur (> 72°C i 15 sekunder) för att avdödning av bakterier skall vara effektiv. Vaniljkräm och äggkräm därför ej lämpligt.	<p>BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p> <p>BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Användning av rätt äggåvara till vissa ingredienser. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.</p>
Stor	Stor	Stor	Stor																																			
Medium	Medium	Medium	Medium																																			
Liten	Liten	Liten	Liten																																			
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal																																			
Minimal	Minimal	Liten	Medium																																			
Liten	Liten	Medium	Stor																																			
Medium	Medium	Stor	Stor																																			
Stor	Stor	Stor	Stor																																			
B	Bakverk med fyllning eller garnityr av vispad gräddde.	Bakterietillväxt och toxinbildning. 1. <i>Staphylococcus aureus enterotoxin</i> . 2. <i>Bacillus cereus</i> i gräddråvara.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	Stor	Stor	Stor	Stor	Medium	Medium	Medium	Medium	Liten	Liten	Liten	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Liten	Liten	Medium	Stor	Medium	Medium	Stor	Stor	Stor	Stor	Stor	Stor	Pastöriserad gräddde innehåller sporbildande bakterier som <i>Bacillus cereus</i> . Vid bristande kylförvaring kan dessa gro ut och växa till. Rengöring av tank och tillbehör i gräddblåsen är viktigt för att minimera kontaminering.	<p>BETYDANDE FARA Måste styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	<p>a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-8°C) gräddråvara. c. Kontroll av gräddblåsens lagertemperatur. d. God hygien (rena händer och handskar). e. Rengöringsrutiner. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.</p>
Stor	Stor	Stor	Stor																																			
Medium	Medium	Medium	Medium																																			
Liten	Liten	Liten	Liten																																			
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal																																			
Minimal	Minimal	Liten	Medium																																			
Liten	Liten	Medium	Stor																																			
Medium	Medium	Stor	Stor																																			
Stor	Stor	Stor	Stor																																			
B	Choklad och nötter för användning i bakverk och praliner.	Förekomst av patogena bakterier eller mykotoxin. 1. <i>Salmonella</i> i kakao och choklad. 2. Mykotoxin (aflatoxin med flera) i nötter, mandlar.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	Stor	Stor	Stor	Stor	Medium	Medium	Medium	Medium	Liten	Liten	Liten	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Liten	Liten	Medium	Stor	Medium	Medium	Stor	Stor	Stor	Stor	Stor	Stor	Vissa ingredienser kan innehålla alskarliga kontamineringar om de köps in från en mindre seriös leverantör eller om ett parti inkommer i ett skadat skick.	<p>FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	<p>a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Mottagningskontroll GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.</p>
Stor	Stor	Stor	Stor																																			
Medium	Medium	Medium	Medium																																			
Liten	Liten	Liten	Liten																																			
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal																																			
Minimal	Minimal	Liten	Medium																																			
Liten	Liten	Medium	Stor																																			
Medium	Medium	Stor	Stor																																			
Stor	Stor	Stor	Stor																																			

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																
B	Alla brödrodukter (bröd och kaffebröd) som är färdigförpackade.	Bakterietillväxt och toxinbildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> med flera vid för lång förvaringstid.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	Stor	Stor	Stor	Stor	Medium	Medium	Medium	Medium	Liten	Liten	Liten	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Liten	Liten	Medium	Stor	Medium	Medium	Stor	Stor	Stor	Stor	Stor	Stor	Alla brödrodukter utan konserveringsmedel eller andra förpackningsmedel (MA) som förvaras under för lång tid kommer att mögla som en naturlig kontaminering. Att bröd inte passerar bäst före-datum är därför viktigt. Bröd ska förvaras enligt leverantörens anvisning om tid och temperatur. Kontrollera bäst före-datum.	<p>MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.</p>	<p>a. Korrekt förvaringstid (enligt leverantörs anvisning). b. Korrekt märkning om förvaringstid. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.</p>
Stor	Stor	Stor	Stor																																			
Medium	Medium	Medium	Medium																																			
Liten	Liten	Liten	Liten																																			
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal																																			
Minimal	Minimal	Liten	Medium																																			
Liten	Liten	Medium	Stor																																			
Medium	Medium	Stor	Stor																																			
Stor	Stor	Stor	Stor																																			
C	Butiksbakade kakor (mjuka eller torra).	Förhöjd halt akrylamid.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	Stor	Stor	Stor	Stor	Medium	Medium	Medium	Medium	Liten	Liten	Liten	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Liten	Liten	Medium	Stor	Medium	Medium	Stor	Stor	Stor	Stor	Stor	Stor	Akrylamid kan bildas när bland annat cerealieprodukter ugnsbakas i höga temperaturer.	<p>BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Val av jäsmedel (byt ut ammoniumbikarbonat). b. Längre baktid i ugn i lägre temperatur (max 120° C). c. Uppmärksamma eventuellt tillsätta ingredienser som rostade nötter, frö, torkad frukt som kan höja akrylamidvärdet. d. Baka produkterna gyllengula, ej gyllenbruna. e. Kassera alltid brända produkter.</p>
Stor	Stor	Stor	Stor																																			
Medium	Medium	Medium	Medium																																			
Liten	Liten	Liten	Liten																																			
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal																																			
Minimal	Minimal	Liten	Medium																																			
Liten	Liten	Medium	Stor																																			
Medium	Medium	Stor	Stor																																			
Stor	Stor	Stor	Stor																																			
C	Butiksbakat ljust bröd.	Förhöjd halt akrylamid.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	Stor	Stor	Stor	Stor	Medium	Medium	Medium	Medium	Liten	Liten	Liten	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Liten	Liten	Medium	Stor	Medium	Medium	Stor	Stor	Stor	Stor	Stor	Stor	Akrylamid kan bildas när bland annat cerealieprodukter ugnsbakas i höga temperaturer.	<p>BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Längre jäsningsstid. b. Längre baktid i ugn i lägre temperatur (max 120° C). c. Uppmärksamma eventuellt tillsätta ingredienser som rostade nötter, frö, torkad frukt som kan höja akrylamidvärdet. d. Använd färkartor för bedömning av bakade produkter (gyllen gul ej gyllenbrun). e. Kassera alltid brända produkter.</p>
Stor	Stor	Stor	Stor																																			
Medium	Medium	Medium	Medium																																			
Liten	Liten	Liten	Liten																																			
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal																																			
Minimal	Minimal	Liten	Medium																																			
Liten	Liten	Medium	Stor																																			
Medium	Medium	Stor	Stor																																			
Stor	Stor	Stor	Stor																																			

3.7.4 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Bageri – Konditor och Chokladtillverkning

Övervakning: Bageri – Konditori och Chokladtillverkning

Matbröd – kakor – wienerbröd – konditorivaror – tårter – bakelser – chokladprodukter.

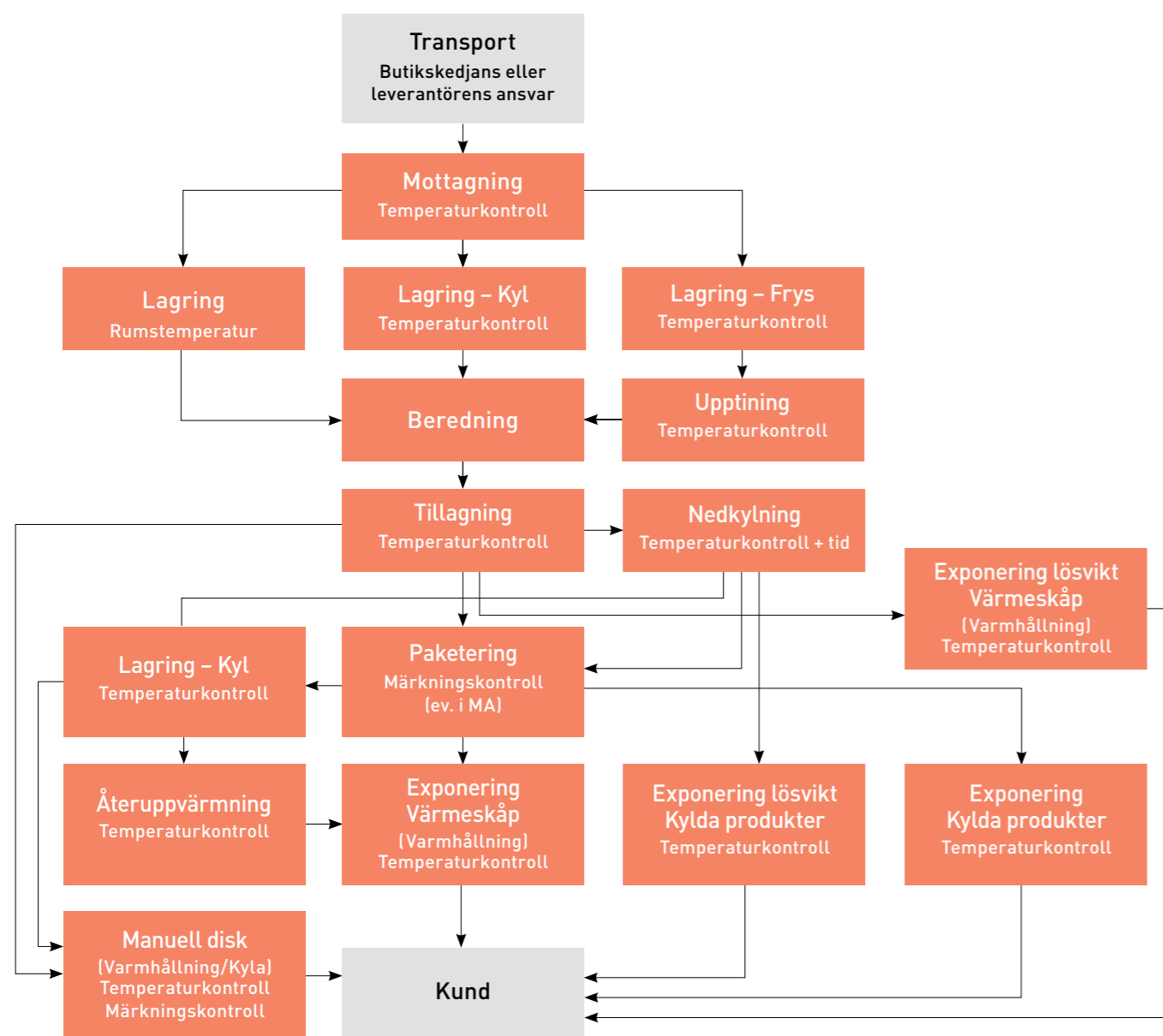
Processteg/ Flöde	Hälsorfaror och orsak	Förebyggande åtgärd	Gräns- värde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumen- tation	Korrigerande åtgärd
Alla (bröd, kakor, tårter och praliner). Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	2 gånger/vecka.	Retur alternativt märk om.
Alla brödprodukter (bröd och kaffebröd). Exponering i lösvikt.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på hyllkantsetiketter, att rätt vara läggs vid rätt etikett. Kontrollera att innehållsförteckning finns tillgängligt för kund.	Ej korrekt märkning.	Varje påfyllnad.	1 gång/månad.	Retur alternativt märk om.
Bakverk med fyllning (vaniljkräm, smörkräm, remonser med mera). Beredning.	Förekomst eller tillväxt patogena bakterier. Bakprodukter/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabilt toxin.	Korrekt märkning om kylförvaring på butiksförpackad vara. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Ej korrekt märkning. Olika krav för olika produkter (4°C, 8°C).	Kontrolleras varje dag.	2 gånger/vecka.	Kassera varor.
Bakverk med fyllning (vaniljkräm, smörkräm, äggbaserad fyllning med mera). Beredning.	Överlevnad patogena bakterier. Skalägg med annat ursprung än Sverige eller Finland har ofta förekomst av salmonella. Av yttersta vikt att pastöriseringstemperatur uppnås om andra ägg används.	Korrekt märkning om ursprung. Kontrollera att användningsområdet är korrekt.	Ej korrekt märkning. Pastöriseringstemperatur (>72°C).	Kontrolleras varje dag.	Varje tillverkningsomgång.	Kassera varor.
Bakverk med fyllning och garnityr av vispad grädde. Beredning.	Tillväxt patogena bakterier. Bakprodukter/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabilt toxin.	Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt. Rengöringsrutiner av tank och tillbehör i gräddblåsen.	Förvaringstemperatur (<8°C).	Kontrolleras varje dag.	2 gånger/vecka.	Kassera varor.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																	
C	Butiksbakat fullkornsbröd.	Förhöjd halt akrylamid.	<table border="1"> <tr> <td colspan="2"></td> <th colspan="4">KONSEKVENS</th> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> <td>Medium</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			KONSEKVENS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten		X			Medium					Stor					Akrylamid kan bildas när bland annat cerealieprodukter ugnsbakas i höga temperaturer.	<p>BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Längre jäsningsstid. b. Längre baktid i ugn i lägre temperatur (max 120° C). c. Uppmärksamma eventuellt tillsatta ingredienser som rostade nötter, frö, torkad frukt som kan höja akrylamid värdet. d. Använd färgkartor för bedömning av bakade produkter (gyllebrun). e. Kassera alltid brända produkter.</p>
		KONSEKVENS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten		X																																				
	Medium																																						
	Stor																																						
C	Butiksbakat knäckebröd.	Förhöjd halt akrylamid.	<table border="1"> <tr> <td colspan="2"></td> <th colspan="4">KONSEKVENS</th> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> <td>Medium</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			KONSEKVENS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Akrylamid kan bildas när cerealieprodukter, framförallt råg, ugnsbakas i höga temperaturer.	<p>MINDRE BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Längre baktid i ugn i lägre temperatur (max 120° C). b. Använd färgkartor för bedömning av bakade produkter (gyllebrun). c. Kassera alltid brända produkter.</p>
		KONSEKVENS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						

3.8 VARMT KÖK

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.8.1 Varmt kök

PRODUKTBESKRIVNING

Denna faroanalys omfattar alla slags produkter som tillagas och packas i butiken. Flera av dessa produkter är avsedda att konsumeras direkt utan ytterligare värmebehandling vilket ställer höga krav på butikens rutiner. Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver bevaka särskilt.

Analysen behandlar:

- 1 Varmt kök (alla produkter).
- 2 Rostbiff.
- 3 Färdigrätter (till exempel grytor, soppor, pajer, wok, pasta- och risrätter samt ingredienser till dessa).
- 4 Fiskfilé.
- 5 Kokta kräftdjur.
- 6 Kokt pasta, kokt ris, kokta och stekta ägg.
- 7 Färdigrätter som förpackas i butik (MA).
- 8 Pommes frites som friteras i förbutik.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKANDE PRODUKTER - KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Produkterna ovan används ibland som råvaror vid framställning av andra produkter i butik vilket har betydelse för faroanalysen. Andra produkter säljs ibland varmt i lösvikt, vilket också måste tas hänsyn till i denna analys.

Fisk, kräftdjur och blötdjur samt kött och fågel:

- Råvaror till lunchrätter, pajer, grytor och varma tillbehör.

Kylda produkter:

- Vakuumpackade gravade, kallrökta och varmrökta fiskprodukter och charkuteri-produkter.

Frukt och grönsaker, Kolonial:

- Råvaror till patéer, pajer med mera.

RISKPRODUKTER - EXEMPEL

- Fisk- och köttgrytor och fisksoppa.

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sida 74 till 76. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvaret för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjor och/eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Varmt kök är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A Allergena**
- B Mikrobiologiska**
- C Kemiska**
- F Fysiska**



Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																													
A	Alla (fråa eller koktal).	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">SANNOLIKHET</th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	SANNOLIKHET	KONSEKVENNS				Minimal	Liten	Medium	Stor	Minimal					Liten				X	Medium					Stor					Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktoos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, fisk, kräftdjur, blötdjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhävas i ingrediensförteckningen. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särhållning och planering så att allergener hanteras sist.	<p>BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata/närka eller rengjorda redskap och kärl. c. Rengöringsrutiner och tillverkningsordning. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
SANNOLIKHET	KONSEKVENNS																																		
	Minimal	Liten	Medium	Stor																															
Minimal																																			
Liten				X																															
Medium																																			
Stor																																			
A	Alla (fråa eller koktal).	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">SANNOLIKHET</th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	SANNOLIKHET	KONSEKVENNS				Minimal	Liten	Medium	Stor	Minimal					Liten				X	Medium					Stor					Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktoos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, fisk, kräftdjur, blötdjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhävas i ingrediensförteckningen. Viktigt att recept följes och etikettkontroll kopplas till dessa.	<p>BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Receptstyrning. c. Etikettkontroll på märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
SANNOLIKHET	KONSEKVENNS																																		
	Minimal	Liten	Medium	Stor																															
Minimal																																			
Liten				X																															
Medium																																			
Stor																																			

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farahandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																				
B	Alla frå och/eller frystal. Kött och fågel.	Kontaminering av patogena bakterier: 1. EHEC, <i>Yersinia</i> , <i>Campylobacter</i> från kött. 2. <i>Salmonella</i> , <i>Bacillus cereus</i> från kryddor. 3. <i>Listeria</i> från kött eller fisk.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Råvaror som köps in kan vara kontaminerade med smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Viktigt att undvika korskontaminering vid mellan råa och tillagade produkter.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). c. Hanteringsrutiner vid beredning/paketering. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	Medium																									
Liten	Liten																									
Minimal	Minimal																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									
B	Alla frå och/eller frystal. Tillagning med hjälp av värme.	Överlevnad av patogena bakterier: 1. EHEC, <i>Yersinia</i> , <i>Campylobacter</i> från kött. 2. <i>Salmonella</i> , <i>Bacillus cereus</i> från kryddor. 3. <i>Listeria</i> från kött eller fisk.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Maträtter måste i alla delar av produkten uppnå tillräcklig kärntemperatur (> 72°C) för att avdödning av bakterier skall vara effektiv. Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsatt tillagning ske.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av kärntemperatur med kalibrerad instickstermometer och dokumentation. c. Korrigerande åtgärd vid ej uppnådd kärntemperatur. GF – Utbildad personal i grillning och styrpunkter.
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	Medium																									
Liten	Liten																									
Minimal	Minimal																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farahandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																				
F	Alla frå eller koktal.	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysrör, burkar och flaskor. 2. Metall från konserverburkar och redskap (kniv).	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål som är 7 mm, och större, kan innebära fara.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Minimera krossbart glas (till exempel lysrör, lampor eller glasburkar). b. Varsamhet vid öppnande av konserverburkar. c. Inspektion av kniv. d. Glaspolicy för hantering av glaskross. GF – Underhållsron.
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	Medium																									
Liten	Liten																									
Minimal	Minimal																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																												
C	Pommes, frites i förbutik.	Förhöjd halt akrylamid.	<table border="1"> <tr><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="4">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> </table>	KONSEKVENNS				Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Medium	Minimal	Minimal	Minimal	Stor	Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET				Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Medium	Minimal	Minimal	Minimal	Stor	Minimal	Minimal	Minimal	Akrylamid kan bildas när bland annat potatisprodukter upphettas i höga temperaturer i frittis eller i ugn.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Krav vid inköp. b. Temperaturkontroll vid upphettning max 175°C. c. Övertyll inte friter/korger visuellt. Fyllt till 1/2. d. Kontroll vid upphettning - gyllengul (använd färgkarta). e. Tiden för tillagning (se instruktion). f. Byt olja efter ca 10 gånger, beroende på hur mycket som frittisen använts.
KONSEKVENNS																																																		
Stor	Medium	Liten	Minimal																																															
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Liten	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Medium	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Stor	Minimal	Minimal	Minimal																																															
SANNOLIKHET																																																		
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Liten	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Medium	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Stor	Minimal	Minimal	Minimal																																															
C	Kaffe (bönor, malt eller frystorkat) - för servering.	Förhöjd halt akrylamid.	<table border="1"> <tr><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="4">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> </table>	KONSEKVENNS				Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Medium	Minimal	Minimal	Minimal	Stor	Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET				Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Medium	Minimal	Minimal	Minimal	Stor	Minimal	Minimal	Minimal	Akrylamid kan bildas när kaffe-bönor rostas i höga temperaturer. Vissa kaffesorter bildar mer akrylamid än andra.	MINDRE BETYDANDE FARA Kan styras med bra inköpsrutiner (GF).	a. Krav på leverantör vid inköp (producernten ska visa att de strävar efter så låg halt som möjligt). b. Servera helst mörkrostat kaffe.
KONSEKVENNS																																																		
Stor	Medium	Liten	Minimal																																															
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Liten	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Medium	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Stor	Minimal	Minimal	Minimal																																															
SANNOLIKHET																																																		
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Liten	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Medium	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Stor	Minimal	Minimal	Minimal																																															

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																												
B	Ägg (ej ägg från Finland, Norge och Danmark). Kökning, stekning eller annan tillagning.	Överlevnad av patogena bakterier. 1. <i>Salmonella Enteritidis</i> .	<table border="1"> <tr><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="4">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> </table>	KONSEKVENNS				Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Medium	Minimal	Minimal	Minimal	Stor	Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET				Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Medium	Minimal	Minimal	Minimal	Stor	Minimal	Minimal	Minimal	Skatägg med annat ursprung än Sverige, Finland, Norge och Danmark har en icke obetydlig förekomst av Salmonella inne i ägget. Sådana ägg måste uppnå tillräcklig kärntemperatur (> 72°C i 15 sekunder) för att avdödning av bakterier skall vara effektiv. Ägggröta, löskokta och löststekta ägg rekommenderas ej.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av kärntemperatur med kalibrerad instickstermometer och dokumentation. c. Korrigering åtgärd vid ej uppnådd kärntemperatur. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																																		
Stor	Medium	Liten	Minimal																																															
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Liten	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Medium	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Stor	Minimal	Minimal	Minimal																																															
SANNOLIKHET																																																		
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Liten	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Medium	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Stor	Minimal	Minimal	Minimal																																															
B	Alla varor (tillagade) som packas i MA (modifierad atmosfär).	Tillväxt av bakterier. 1. <i>Listeria monocytogenes</i> (köldolerant) vid för lång förvaringstid.	<table border="1"> <tr><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="4">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> </table>	KONSEKVENNS				Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Medium	Minimal	Minimal	Minimal	Stor	Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET				Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Medium	Minimal	Minimal	Minimal	Stor	Minimal	Minimal	Minimal	Vid förpackning av livsmedel i modifierad atmosfär (blandning av kvävgas och koldioxid) så erhålls en förlängd hållbarhet av produkten.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Märkning med korrekt datum och förvaringstemperatur. b. Etikettkontroll. c. Korrekt förvarings-temperatur (0-8°C). GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																																		
Stor	Medium	Liten	Minimal																																															
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Liten	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Medium	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Stor	Minimal	Minimal	Minimal																																															
SANNOLIKHET																																																		
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Liten	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Medium	Minimal	Minimal	Minimal																																															
Stor	Minimal	Minimal	Minimal																																															

3.8.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Varmt kök

Processsteg/ Flöde	Hälsosfaror och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Rostbiff och fiskfilé. Beredning. Värmebehandling.	Överlevnad patogena bakterier. Hela köttmuskelprodukter måste uppnå kärntemperatur (> 60°C) för att ge tillräcklig avdödning av bakterier.	Kontroll av kärntemperatur på helmuskelprodukter (kött och fisk).	Kärntemperatur (+60°C).	Kontrolleras vid beredning.	Varje tillverkningsomgång.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsätt värmning ske alternativt kassera produkten.
Alla varor (råa, kylda eller fryssta). Beredning. Värmebehandling.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Råvaror/fingredenser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmeinstabilt toxin.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid tining. Kontrollera att förvarings-temperaturen är korrekt.	Olika krav för olika produkter.	Kontrolleras vid beredning.	2 gånger/vecka.	Kassera varor.
Alla varor (råa, kylda eller fryssta). Nedkylning. Värmebehandling.	Tillväxt sporbildande bakterier. Nyligen värmebehandlade produkter måste snabbt kylas ned för att undvika tillväxt av värmeåtgående bakterier.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid nedkylning. effektiv kylutrustning samt storlek på kärl är avgörande. Kontrollera att kärntemperaturen är korrekt.	Kärntemperatur max 8°C inom 4 timmar.	Kontrolleras vid nedkylning.	Varje tillverkningsomgång eller dokumentation 2 gånger/vecka.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsätt nedkylning ske alternativt kassera produkten.
Alla varor (råa, kylda eller fryssta). Varmhållning (efter värmebehandling).	Tillväxt sporbildande bakterier. Nyligen värmebehandlade produkter varmhållas (>60°C) för att undvika tillväxt av värmeåtgående bakterier. Viktigt att temperaturen i varmeskåpet är korrekt.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid varmhållning. Kontrollera att temperaturen är korrekt.	Temperatur minst 60° i max 4 timmar.	Kontrolleras vid varmhållning.	2 gånger/vecka.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsätt värmning ske alternativt kassera produkten.
Äggbaserade produkter (omelett, ägggröa med merall. Beredning. Värmebehandling.	Överlevnad patogena bakterier. Skalläggs med annat ursprung än Sverige eller Finland har ofta förekomst av salmonella. Av yttersta vikt att pastöriseringsstemperatur uppnås om andra ägg används.	Korrekt märkning om ursprung. Kontrollera att användningsområdet är korrekt.	Ej korrekt märkning. Pastöriserings-temperatur (>72°C).	Kontrolleras vid beredning.	Varje tillverkningsomgång.	Kassera varor.
Alla varor (råa, kylda eller fryssta) som packas i MA. Paketering.	Tillväxt av patogena bakterier på grund av märkning med för lång förvaringstid.	Kontrollera märkning om sista förbrukningsdag. Korrekt förvarings-temperatur.	Olika krav för olika produkter.(2°C, 4°C, 8°C, -18°C).	Varje leverans.	2 gånger/vecka.	Kassera varor.

Övervakning: Varmt kök

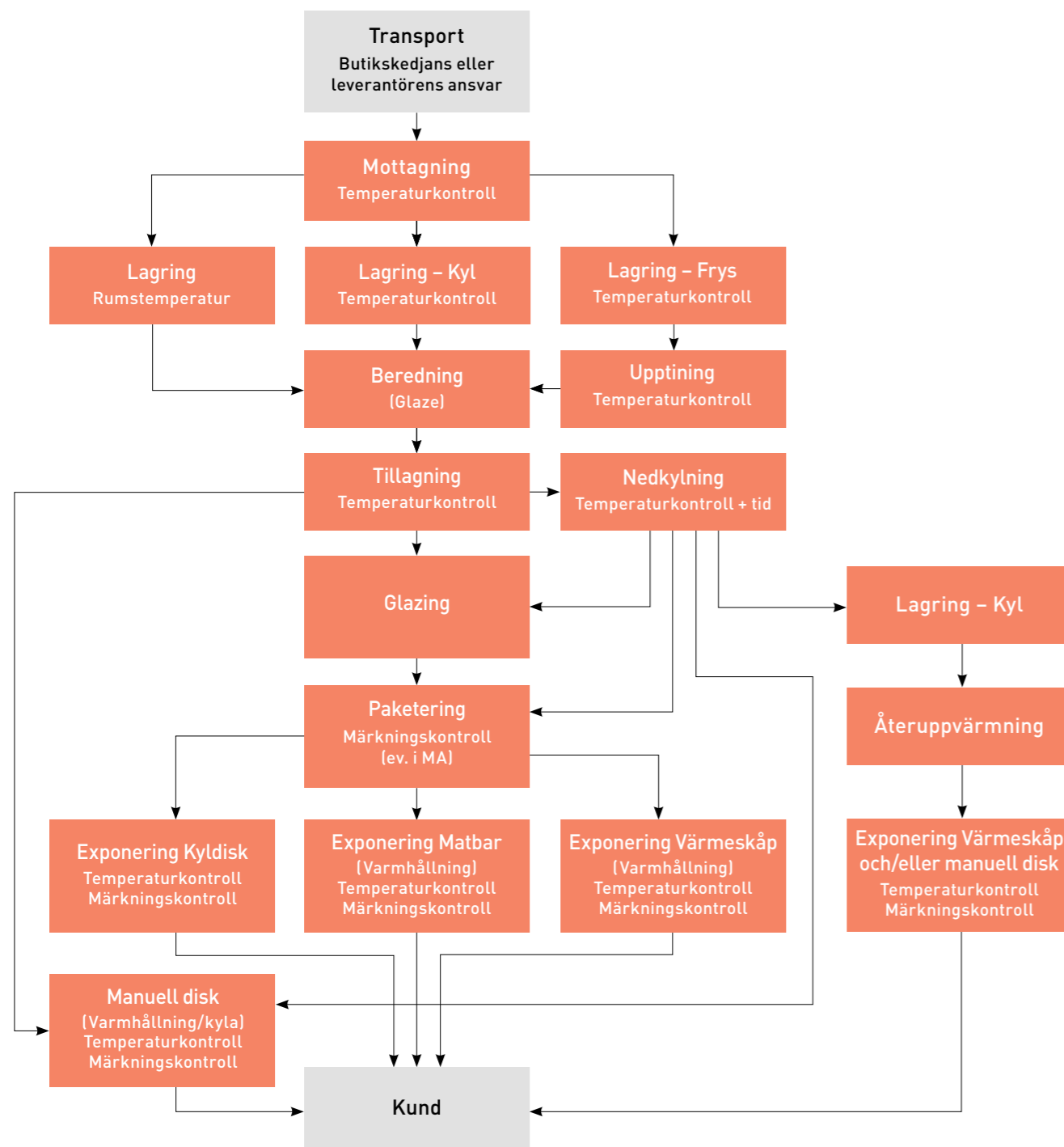
Rostbiff – varma lunchrätter (till exempel pajer, wok, pasta- och risrätter), även packade i butik i MA – kokta kräftdjur – kokt pasta och ris, kokta och stekta ägg.

Processsteg/ Flöde	Hälsosfaror och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla varor (råa eller kokta). Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	2 gånger/vecka.	Retur alternativt märk om.
Alla varor (råa, kylda eller fryssta). Mottagning.	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier på grund av att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor.	Olika krav för olika produkter (2°C, 4°C, 8°C, -18°C).	Varje leverans.	2 gånger/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla varor (råa, fryssta). Beredning Värmebehandling.	Överlevnad patogena bakterier. Maträtter måste uppnå kärntemperatur (>72°C) för att ge tillräcklig avdödning av bakterier.	Kontroll av kärntemperatur i den del i produkten som uppnår detta sist.	Pastöriseringsstemperatur (>72°C).	Kontrolleras vid varje beredning.	2 gånger/vecka.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsätt värmning ske alternativt kassera produkten.

3.9 GRILLNING

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.9.1 Grillning

PRODUKTBESKRIVNING

Denna faroanalys omfattar alla produkter som tillagas, grillas i ugn, och packas eller säljes manuellt i butiken. Flera av dessa produkter är avsedda att konsumeras direkt utan ytterligare värmebehandling vilket ställer stora krav på butikens rutiner. Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver bevaka särskilt.

Analysen behandlar:

- 1 Grillad kyckling inklusive kycklingdelar.
- 2 Grillade köttprodukter med eller utan ben.
- 3 Grillad fisk.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKNADE PRODUKTER - KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Produkterna ovan används ibland som råvaror vid framställning av andra produkter i butik vilket har betydelse för faroanalysen. Andra produkter säljs ibland i lösvikt vid disken från kallt kök vilket också måste tas hänsyn till i denna analys.

RISKPRODUKTER - EXEMPEL

- Grillad kyckling.

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sida 86 till 88. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvaret för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjor och/eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Grillning är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik.

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för den egna butikens verksamhet och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A Allergena**
- B Mikrobiologiska**
- C Kemiska**
- F Fysiska**

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																														
A	Alla fråga eller koktal. Kött, fågel och fisk.	Kontaminering allergener. 1. Olika slag av panering, marinad, glaze med mera som innehåller allergener.	<table border="1"> <tr><td></td><td colspan="4">KONSEKVENNS</td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> </table>		KONSEKVENNS					Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal	Minimal	Medium	Stor		Liten	Medium	Medium	Stor		Medium	Medium	Medium	Stor		Stor	Medium	Medium	Stor	Produkter försedda med panering eller kryddning (marinad) som kan innehålla gluten (sojasås), senap, selleri, sesamfrön eller soja med flera. Risk för korskontaminering till andra produkter.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Kryddor och marinader köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata, märkta eller rengjorda redskap och kärl. c. Etikettkontroll på märkning av allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
	KONSEKVENNS																																			
	Minimal	Liten	Medium	Stor																																
SANNOLIKHET	Minimal	Minimal	Medium	Stor																																
	Liten	Medium	Medium	Stor																																
	Medium	Medium	Medium	Stor																																
	Stor	Medium	Medium	Stor																																
F	Alla fråga eller grillade). Kött, fågel och fisk.	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysrör, burkar och flaskor. 2. Metall från konserverburkar och redskap, till exempel kniv.	<table border="1"> <tr><td></td><td colspan="4">KONSEKVENNS</td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> </table>		KONSEKVENNS					Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal	Minimal	Medium	Stor		Liten	Medium	Medium	Stor		Medium	Medium	Medium	Stor		Stor	Medium	Medium	Stor	Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål som är 7 mm, och större, kan innebära fara.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Minimera krossbart glas (till exempel lysrör, lampor eller glasburkar). b. Varsamhet vid öppnande av konserverburkar. c. Inspektion av kniv. d. Glaspolicy för hantering av glaskross. GF – Underhållsronnd.
	KONSEKVENNS																																			
	Minimal	Liten	Medium	Stor																																
SANNOLIKHET	Minimal	Minimal	Medium	Stor																																
	Liten	Medium	Medium	Stor																																
	Medium	Medium	Medium	Stor																																
	Stor	Medium	Medium	Stor																																
B	Alla fråga och/eller frystäl). Kött och fågel.	Kontaminering av patogena bakterier. 1. EHEC i nötkött. 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <tr><td></td><td colspan="4">KONSEKVENNS</td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> </table>		KONSEKVENNS					Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal	Minimal	Medium	Stor		Liten	Medium	Medium	Stor		Medium	Medium	Medium	Stor		Stor	Medium	Medium	Stor	Råa köttprodukter som köps in kan vara kontaminerade med allvarliga smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Viktigt att undvika korskontaminering vid mellan råa och grillade produkter.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringsstemperatur (0-4°C). c. Hanteringsrutiner vid beredning och paketering. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
	KONSEKVENNS																																			
	Minimal	Liten	Medium	Stor																																
SANNOLIKHET	Minimal	Minimal	Medium	Stor																																
	Liten	Medium	Medium	Stor																																
	Medium	Medium	Medium	Stor																																
	Stor	Medium	Medium	Stor																																

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																								
B	Alla (råa, fryssta eller upphettade). Grillning av kött, fisk och fågel.	Bakterietillväxt och toxinbildning. 1. <i>Staphylococcus aureus enterotoxin</i> .	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Liten	Minimal	Stor	Stor	X			Medium				Liten				Minimal				Kött och fiskprodukter som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda ett värmestabilt enterotoxin som klarar grilltemperatur. Efter en viss tid i värme (30 minuter, 100°C) bryts molekylerna i toxinet ner och har inte längre någon negativ verkan i kroppen vid förtäring. Staphylococcus aureus är en hudbakterie som kan komma från ohygienisk hantering av personal eller de som har sår eller förkylningsbesvär.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). c. Upphettning ska ske inom ordinarie förvaringstemperatur som kylvara. d. God hygien (rena händer och handskar). e. Hälsodeklaration. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Liten	Minimal	Stor																											
Stor	X																													
Medium																														
Liten																														
Minimal																														
B	Alla (grillade). Nedkylning av grillat kött, fisk och fågel.	Tillväxt av sporbildande bakterier. 1. <i>Clostridium perfringens</i> .	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Liten	Minimal	Stor	Stor				Medium			X	Liten				Minimal				Vid upphettning av livsmedel sker en avdödning av bakterier men inte sporer. Efter upphettning (även kokning) kommer dessa att gro ut och växa till. Produkten ska kylas ned från sin tillagningstemperatur till max 8 grader inom 4 timmar, för att minimera risken för tillväxt av bakterier. Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsatt nedkylning ske.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Maximal tid < 4 timmar < 8°C vid nedkylning. b. Korrekt förvaringstemperatur (0-8°C). b. Kontroll av kärntemperatur med kalibrerad instickstermometer och dokumentation. c. Korrigering åtgärd vid ej uppnådd kärntemperatur. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Liten	Minimal	Stor																											
Stor																														
Medium			X																											
Liten																														
Minimal																														

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																								
B	Alla (råa och/eller fryssta). Grillning av kött, vilt och fågel.	Överlevnad av patogena bakterier. 1. EHEC i nötkött. 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Liten	Minimal	Stor	Stor			X	Medium				Liten				Minimal				Råa köttprodukter som grillas måste i alla delar av produkten uppnå tillräcklig kärntemperatur (> 72°C) för att avdödning av bakterier skall vara effektiv. Ugn/grill måste vara underhållen och inställningar för olika grillprogram tydliga och lättförståeliga. Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsatt grillning ske.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av kärntemperatur med kalibrerad instickstermometer och dokumentation. c. Korrigering åtgärd vid ej uppnådd kärntemperatur. GF – Utbildad personal i grillning och stytpunkter.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Liten	Minimal	Stor																											
Stor			X																											
Medium																														
Liten																														
Minimal																														
B	Alla (råa och/eller fryssta). Grillning av hel fiskfile eller sida (ej mald).	Överlevnad av patogena bakterier. 1. <i>Listeria</i> i till exempel lax. 2. Parasiter.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Liten	Minimal	Stor	Stor			X	Medium				Liten				Minimal				Råa fiskprodukter som grillas måste uppnå tillräcklig kärntemperatur (minst 60°C). En alltför hårt värmebehandlad fisk skulle bli kvalitetsmässigt undermålig. Eftersom inga bakterier finns inne i en fiskmuskel bedöms att ytan har erhållit tillräcklig temperatur för effektiv avdödning.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av kärntemperatur med kalibrerad instickstermometer och dokumentation. c. Korrigering åtgärd vid ej uppnådd kärntemperatur. GF – Utbildad personal i grillning och stytpunkter.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Liten	Minimal	Stor																											
Stor			X																											
Medium																														
Liten																														
Minimal																														

3.9.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Grillning

Övervakning: Grillning

Grillad kyckling (inklusive kycklingdelar) – grillade köttprodukter med eller utan ben.

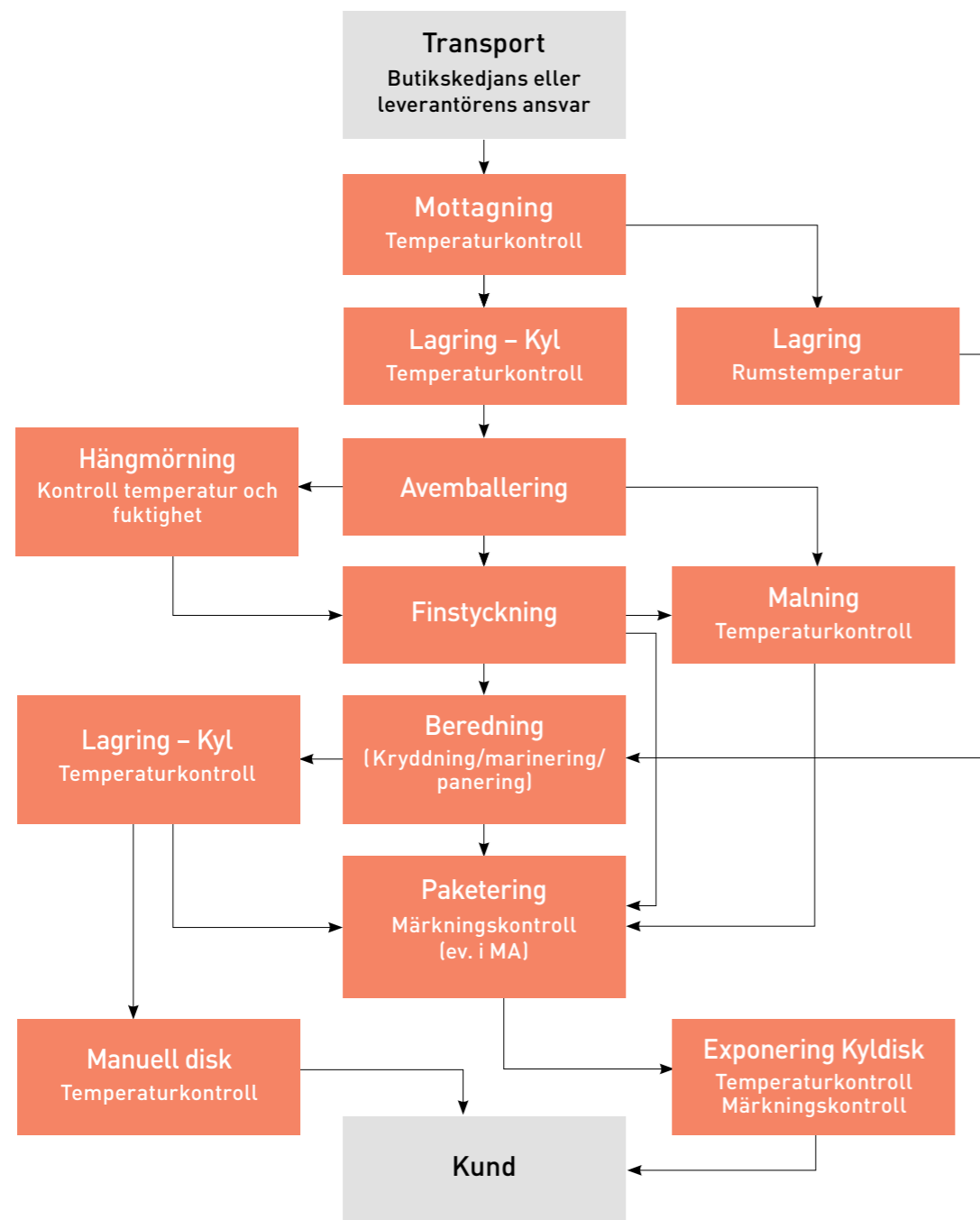
Processteg/ Flöde	Hälsosfaror och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla varor (råa och/eller kokta). Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framför allt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande ingredienser (glazing, panering, marinad med mera).	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	2 gånger/vecka.	Retur.
Alla varor (råa, kylda eller frysta). Mottagning.	Förekomst och tillväxt av patogena bakterier på grund av att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor.	Olika krav för olika produkter [2°C, 4°C, 8°C, -18°C].	Varje leverans.	2 gånger/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla varor (råa och/eller frysta). Beredning Grillning.	Överlevnad patogena bakterier. Köttprodukter måste uppnå kärntemperatur (> 72°C) för att ge tillräcklig avdödning av bakterier.	Kontroll av kärntemperatur i den del i produkten som uppnår detta sist.	Pastöriseringstemperatur (>72°C).	Kontrolleras vid beredning.	Varje tillverkningsomgång.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsatt värming ske alternativt kassera produkten.
Alla varor (råa och/eller frysta) Beredning Grillning.	Förekomst och tillväxt patogena bakterier. Råvaror/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabilt toxin.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid tining. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Olika krav för olika produkter. Upptining ska ske inom ordinarie förvaringstemperatur som kylvara.	Kontrolleras vid beredning.	2 gånger/vecka.	Kassera varor.
Alla varor (grillade)	Tillväxt sporbildande bakterier. Nyligen grillade produkter måste snabbt kylas ned för att undvika tillväxt av värmetåliga bakterier.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid nedkylning, effektiv kylutrustning är avgörande. Kontrollera att kärntemperaturen är korrekt.	Olika krav för olika produkter (< 4 timmar < 8°C).	Kontrolleras vid nedkylning.	Varje tillverkningsomgång eller dokumentation 2 gånger/vecka.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsatt nedkylning ske alternativt kassera produkten.
Alla varor (grillade).	Tillväxt sporbildande bakterier. Nyligen grillade produkter varmhållas (>60°C) för att undvika tillväxt av värmetåliga bakterier.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid varmhållning. Kontrollera att temperaturen är korrekt.	Temperatur minst 60°C i max 4 timmar.	Kontrolleras vid varmhållning.	2 gånger/vecka.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste effektiv nedkylning ske alternativt kassera produkten.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																				
B	Alla (grilladel). Varmhållning av grillat kött och fågel.	Tillväxt av sporbildande bakterier. 1. <i>Clostridium perfringens</i> .	<table border="1"> <tr> <td></td> <td colspan="4">KONSEKVENNS</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> <td>Medium</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td>SANNOLIKHET</td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> <td>Medium</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> </table>		KONSEKVENNS					Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal	Liten	Medium	Stor				X		Vid upphettning av livsmedel sker en avdödning av bakterier men inte sporer. Efter upphettning, även kokning, kommer dessa att kunna gro ut och växa till såvida inte en tillräckligt hög temperatur bibehålles (>60°C.) Det är viktigt att effektivt varmhålla produkter direkt efter upphettning under en maximal tidsperiod (max 4 timmar).	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Maximal tid < 4 timmar > 60°C vid varmhållning. b. Kontroll av förvaringstid under varmhållning. c. Kontroll av kärntemperatur med kalibrerad instickstermometer och dokumentation. c. Korrigerande åtgärd vid ej uppnådd kärntemperatur: GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
	KONSEKVENNS																									
	Minimal	Liten	Medium	Stor																						
SANNOLIKHET	Minimal	Liten	Medium	Stor																						
			X																							

3.10 KÖTT - MANUELL HANTERING

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.10.1 Kött - manuell hantering

PRODUKTBESKRIVNING

Denna faroanalys omfattar alla slags kylda kött råvaror som hanteras och packas utan efterföljande tillagning i butiken. Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver bevaka särskilt.

Analysen behandlar:

- 1 Kött, vilt och fågel (alla produkter).
- 2 Rött kött (nöt, svin och vilt) och styckat.
- 3 Malet rött kött (nöt, svin och vilt).
- 4 Råbiff, carpaccio eller gravat kött (ej värmebehandlat).
- 5 Fågel (kyckling och kalkon).
- 6 Inälvsmat eller blod.
- 7 Kryddade och marinerade köttprodukter.
- 8 Hängmörat nötkött.
- 9 Köttprodukter (inklusive malet) som förpackas i butik (MA).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya råvaror tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKLANDE PRODUKTER - KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Produkterna ovan används ibland som råvaror vid framställning av andra produkter i butik vilket har betydelse för faroanalysen. Färdigpackade köttprodukter öppnas och delas samt säljs ibland i lösvikt vid köttdisken vilket också måste tas hänsyn till i denna analys.

Kylda produkter:

- Vakuumpackade kött- och fågelprodukter.

RISKPRODUKTER - EXEMPEL

- Alla produkter avsedda att förtäras råa om ej rätt hanterade.

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentrisker anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sida 94 till 96. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvaret för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjor och/eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Kött, vilt och fågel är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik.

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för den egna butikens verksamhet och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A Allergena**
- B Mikrobiologiska**
- C Kemiska**
- F Fysiska**



Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GFI)																																	
A	Alla fräa och/eller frystäl. Kött, vilt och fågel.	Kontaminering allergener. 1. Olika slag av panering, marinad, glaze med mera som innehåller allergener.	<table border="1"> <tr><th colspan="2"></th><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><th colspan="2"></th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><th rowspan="4">SANNOLIKHET</th><th>Minimal</th><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><th>Liten</th><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><th>Medium</th><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><th>Stor</th><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Produkter försedda med panering, kryddning eller marinad som kan innehålla gluten (ströbröd), senap, selleri eller soja med flera. Risk för korskontaminering till andra produkter.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Separata, märkta eller rengjorda redskap och kärl. b. Etikettkontroll på märkning av allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						
B	Vegetabilisk rå dekoraton. Grönsaker och frukter.	Förekomst av mikroorganismer. 1. Kontaminering från jord eller liknande till rå grönsak eller frukt.	<table border="1"> <tr><th colspan="2"></th><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><th colspan="2"></th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><th rowspan="4">SANNOLIKHET</th><th>Minimal</th><td></td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><th>Liten</th><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><th>Medium</th><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><th>Stor</th><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal			X		Liten					Medium					Stor					Dekoration i disk eller vid produkt med råa grönsaker eller frukt till exempel exotisk plantkal kan kontaminera kokta eller råa köttprodukter.	MINDRE FARA Grundfört-sättningar (GFI) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Sköljes alltid innan användning. c. Ej återanvända grönsaker eller frukter som varit i kontakt med rå köttprodukt. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal			X																																			
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						
F	Alla fräa och/eller frystäl. Kött, vilt och fågel.	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysör, burkar och flaskor. 2. Metall från konserverburkar och redskap (kniv eller bandsåg).	<table border="1"> <tr><th colspan="2"></th><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><th colspan="2"></th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><th rowspan="4">SANNOLIKHET</th><th>Minimal</th><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><th>Liten</th><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><th>Medium</th><td></td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><th>Stor</th><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium			X		Stor					Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål som är 7 mm, och större, kan innebära fara.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundfört-sättningar (GFI).	a. Minimera krossbart glas (till exempel lysör, lampor eller glasburkar). b. Varsamhet vid öppnande av konserverburkar. c. Inspektion av kniv och sågblad. d. Glaspolicy för hantering av glaskross. GF – Underhållsronnd.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium			X																																			
	Stor																																						

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																								
B	Alla fräa och/eller frystal. Kött, vitt och fågel.	Förekomst av patogena bakterier. 1. EHEC i nötkött 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Minimal	Liten																	Råa köttprodukter/ beredningar som köps in kan vara kontaminerade med allvarliga smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Viktigt att undvika korskontaminering vid paketering och beredning. EHEC är extremt smittsam ned till ensstaka bakterieceller.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Certifikat på noll förekomst av salmonella vid import. c. Låg förvaringstemperatur [0-4°C]. d. Spårbarhetsdata sparas på inkommande vara vid eventuellt återkallande. e. Hanteringsrutiner vid beredning och paketering. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Medium	Minimal	Liten																											
B	Malning till färsprodukter (fräa och/eller frysta råvaror). Kött och vitt.	Kontaminering av mikroorganismer. 1. EHEC i nötkött 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Yersinia</i> från gris. 4. Parasiter i råa köttprodukter.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Minimal	Liten																	Malning av köttråvaror innebär en kraftig spridning av bakterier från kötyror till att finnas inuti hela produkten och ge större möjlighet för näring och tillväxt. En färsprodukt har väsentligt kortare hållbarhet och ska förvaras i låg temperatur. Ska märkas med "Ska genomstekas" eller annan tillagningsanvisning.	FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Rengjord kvarn med goda hanteringsrutiner och uppställningsplats. b. Låg förvaringstemperatur [0-4°C]. c. Hanteringsrutiner vid beredning och paketering. d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Medium	Minimal	Liten																											

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																								
B	Råa (ej frystal). Vilt.	Förekomst av parasiter: 1. Trikiner, framförallt från vildsvin. 2. Toxoplasma i andra djurslag.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Minimal	Liten		X															Parasit kan förekomma inne i muskelvävnad och överlever dålig tillagning men ej frysning. Allt kött som får lov att säljas är veterinärbesiktat och har gått igenom en trikinerkontroll.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd vilthandlingsanläggning (Livsmedelsverkets nummer eller motsvarande). b. Kommunikation till kund om risker med råa livsmedel av viltursprung. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Medium	Minimal	Liten																											
	X																													
B	Alla fräa och/eller frystal. Organvaror eller blod.	Tillväxt av patogena bakterier. 1. <i>Yersinia enterocolitica</i> från gris (lunga, lever, njure med flera).	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Minimal	Liten																	Vid inleverans av organvaror och blod samt förvaring i lagerkyl finns det lagkrav på max 3°C. Vid slakt av gris är förekomst vanligt av en köldtolerant patogen som <i>Yersinia enterocolitica</i> .	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-3°C], i butiksdisk max 4°C. c. Hanteringsrutiner vid beredning och paketering. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Medium	Minimal	Liten																											

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																																																
B	Alla fråa och maldal. Kött, vilt och fågel som packas i MA (modifierad atmosfär).	Bakterietillväxt. 1. <i>Listeria monocytogenes</i> (köldolerant) i fram-förallt färsprodukter.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS				SANNOLIKHET				Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor																																									Vid förpackning av kött i modifierad atmosfär (blandning av kvävgas, syre och koldioxid) alternativt vakuum så erhålles en förlängd hållbarhet av produkten. Vid kylförvaring kan <i>Listeria</i> växa ändå och eftersom vissa köttprodukter värmebehandlas varsamt av konsument bör den bakteriologiska nivån vara så låg som möjligt.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Märkning med korrekt datum och förvaringstemperatur. b. Korrekt förvaringstemperatur (0-4°C). c. Obligatorisk märkning med tillagningstidpunkt minst 72°C. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.								
KONSEKVENNS				SANNOLIKHET																																																																		
Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor																																																															
B	Nötkött med ben. Grostyckat för hängmörning.	Bakterietillväxt. 1. <i>Listeria monocytogenes</i> .	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS				SANNOLIKHET				Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor																																																	Vid hängmörning som är en traditionell process förkar köttytan på ett kontrollerat sätt så att minskad bakterietillväxt sker. Putsning sker efter att mörningsprocess (2-4 veckor) är klar och putsrester åter används ej.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Märkning med korrekt datum och förvaringstemperatur. b. Korrekt förvaringstemperatur (0-4°C) och luftfuktighet (< 85%). GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS				SANNOLIKHET																																																																		
Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor																																																															

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																																																
B	Köttberedningar, råa (gravat, carpaccio eller råbiff).	Förekomst av patogena bakterier. 1. EHEC i nötkött. 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS				SANNOLIKHET				Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor																																									Råa eller gravade köttprodukter utgör alltid en mycket stor risk för smitta. Riskgrupper (gravida och personer med nedsatt immunförsvar) bör inte äta gravade eller råa köttprodukter.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Kommunikation till kund om risker med råa eller gravade livsmedel. c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Vid gravning av produkter: godkända recept ska följas, övervakas och dokumenteras. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.								
KONSEKVENNS				SANNOLIKHET																																																																		
Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor																																																															
B	Alla fråa och/eller frysstal. Kött och vilt.	Bakterietillväxt och toxibildning. 1. <i>Staphylococcus aureus enterotoxin</i> . Förekomst av parasiter: 1. <i>Trichiner</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS				SANNOLIKHET				Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor																																																	Köttprodukter som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda ett värme-stabil enterotoxin som klarar koktemperatur. Efter en viss tid i värme (30 minuter, 100°C) bryts molekylerna i toxinet ner och har inte längre någon negativ verkan i kroppen vid föräring. <i>Staphylococcus aureus</i> är en hudbakterie som kan komma från ohygienisk hantering av personal eller de som har sår eller förkylningsbesvär.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). c. Uppfrysning ska inom ordinarie förvaringstemperatur som kyllvara. d. God hygien (rena händer och handskar). e. Hälsodeklaration. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS				SANNOLIKHET																																																																		
Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor																																																															

3.10.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Kött-manuell hantering

Övervakning: Kött – manuell hantering

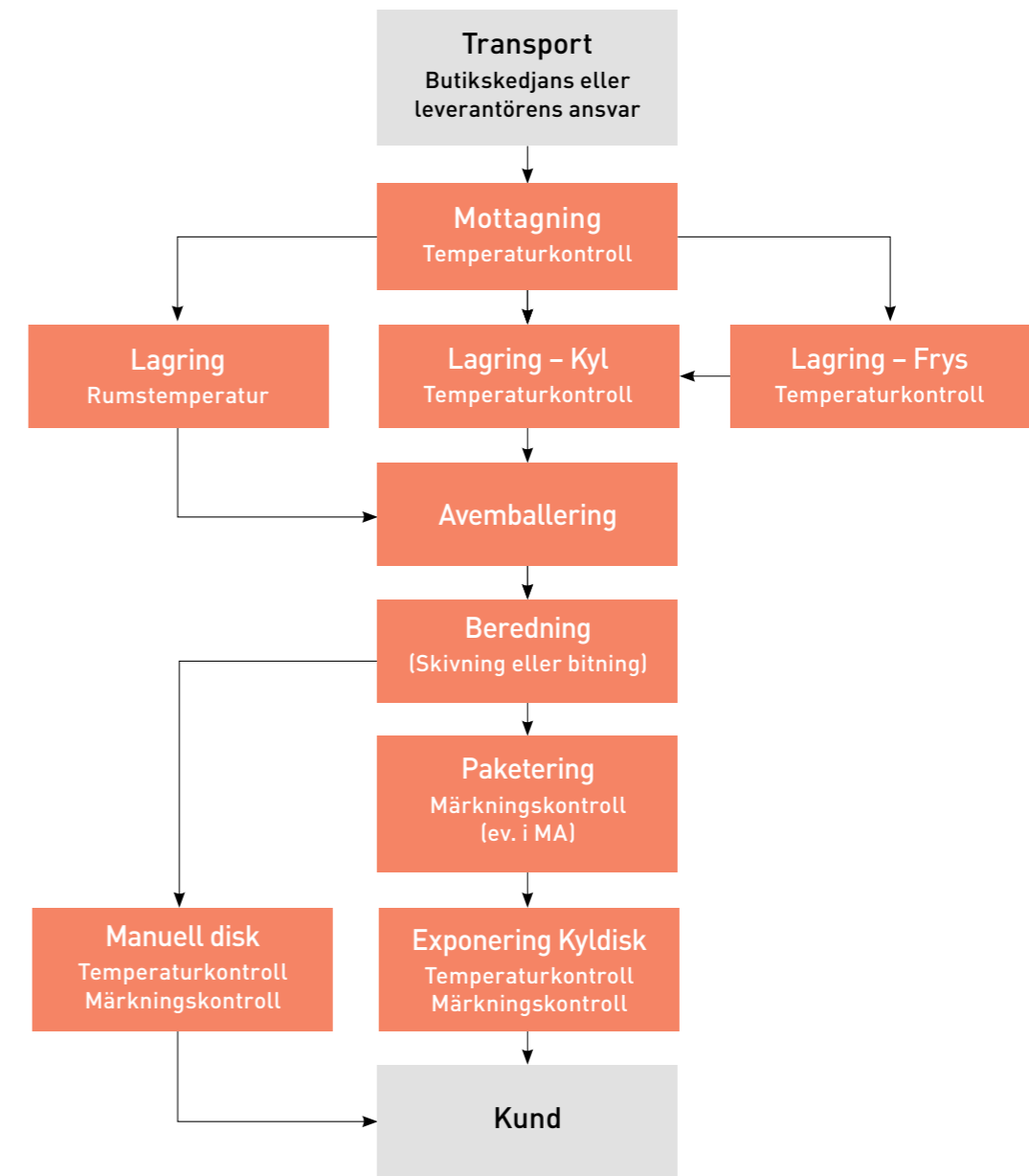
Rött kött (nöt, svin och vilt) styckat – malet rött kött – råbiff (carpaccio, gravat, ej värmebehandlat) – fågel - organvaror – kryddade och marinerade köttprodukter – hängmörat nötkött, kött paketerat i MA.

Processteg/ Flöde	Hälsofaror och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla varor (råa, kylda eller frysta). Mottagning.	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier på grund av att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor.	Olika krav för olika produkter [2°C, 4°C, 8°C, -18°C].	Varje leverans.	2 gånger/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla organvaror (råa, kylda eller frysta). Mottagning. Beredning.	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier på grund av att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor. Förvaring i rätt temperatur.	Lagkrav (<3°C).	Varje leverans.	2 gånger/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla varor (råa och/eller frysta). Malning.	Kontaminering patogena bakterier. Råvaror kan vara kontaminerade med smittor. Malning innebär en väsentligt kortare förvaringstid på grund av ökad tillväxt.	Korrekt märkning för temperatur och förvaringstid. Rengöringsrutiner. Märkning: "Ska genomstekas" är obligatorisk märkning.	Korrekt märkning.	Kontrolleras vid malning.	2 gånger/vecka.	Kassera varor alternativt märk om.
Alla varor (råa, gravade). Paketering.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Råvaror kan vara kontaminerade med smittor. Särskilt allvarligt för riskgrupper (gravida och personer med nedsatt immunförsvar).	Korrekt märkning för temperatur och förvaringstid. Rengöringsrutiner. Särskild information till känsliga konsumentgrupper.	Korrekt märkning.	Kontrolleras vid paketering.	2 gånger/vecka.	Kassera varor alternativt märk om.
Alla varor (råa och/eller frysta). Beredning.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Råvaror/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabilt toxin.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid tining. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Olika krav för olika produkter. Upptining ska ske inom ordinarie förvaringsanvisning som kylvara.	Kontrolleras vid beredning.	2 gånger/vecka.	Kassera varor alternativt värmebehandlas för annan användning.
Alla varor (råa, kylda eller frysta) som packas i MA. Paketering.	Tillväxt av patogena bakterier på grund av märkning med för lång förvaringstid.	Kontrollera märkning om sista förbrukningsdag. Korrekt förvaringstemperatur.	Olika krav för olika produkter [2°C, 4°C, 8°C, -18°C].	Kontrolleras vid paketering.	2 gånger/vecka.	Märk om alternativt kassera.

3.11 CHARK, OST OCH DELIKATESSER

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 OCH 2.0.

3.11.1 Chark, ost och delikatesser**PRODUKTBEKRIVNING**

Denna faroanalys omfattar alla slags kylda (även vissa som ej kräver kylförvaring) produkter som hanteras och packas i butiken. Flera av dessa produkter är avsedda att konsumeras direkt utan värmebehandling vilket ställer stora krav på butikens rutiner för hygien. Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver bevaka särskilt.

Analysen behandlar:

- 1 Delikatess (alla produkter).
- 2 Skivade charkuterivaror, fermenterade, kall- och varmrökta, kokta och torkade.
- 3 Bitade patéer och pastejer.
- 4 Ost (pastöriserade och opastöriserade).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKNADE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Produkterna ovan används ibland som råvaror vid framställning av andra produkter i butik vilket har betydelse för faroanalysen. Andra produkter säljs ibland i lösvikt vid disken från kallt kök vilket också måste tas hänsyn till i denna analys.

Fisk, kräftdjur och blötdjur:

- Råvaror till "fiskbakelser".
- Grillspett med blandade fiskråvaror, fiskbåtar med mera.

Varmt kök:

- Pajer, patéer, pastejer och andra färdigrätter.
- Grillad kyckling och revben.
- Kokta makaroner, kokt ris, kokta och stekta ägg.

Kylda produkter:

- Vakuumpackade gravade, kallrökta och varmrökta fiskprodukter.
- Charkuteriprodukter.

Frukt och grönsaker, Bröd, Kolonial:

- Råvaror till smörgåsar med mera.

RISKPRODUKTER – EXEMPEL

- Opastöriserade ostar.

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sida 102 till 105. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvaret för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjor och/eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Chark, ost och delikatesser är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik.

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för den egna butikens verksamhet och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A Allergena**
- B Mikrobiologiska**
- C Kemiska**
- F Fysiska**

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Färobedömning	Förklaring	Färohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																				
B	Alla kött (fermenterade eller kallrökta) – för skivning eller bitning.	Kontaminering bakterier vid skivning eller bitning. 1. <i>Listeria monocytogenes</i> , EHEC, <i>Staphylococcus aureus</i> .	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>X</td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	X	Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		<i>Listeria</i> , EHEC kan återfinnas i fermenterade och/eller kallrökta produkter. Dessa produkter har i vissa fall ej värmebehandlats vid tillverkninng. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskild planering så att dessa produkter hanteras sist.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata och märkta eller rengjorda redskap (skivningsmaskin, kniv och skärbräda). c. Minimera kontaktytor i disk vid lagring. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS																										
Stor	X																									
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										
B	Alla kött (kopstiserade) – för skivning eller bitning.	Kontaminering bakterier vid skivning eller bitning. 1. <i>Listeria monocytogenes</i> , EHEC, <i>Staphylococcus aureus</i> .	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium	X	Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		<i>Listeria</i> , EHEC kan återfinnas i opastiserade produkter. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskild planering så att dessa produkter hanteras sist.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata och märkta eller rengjorda redskap (skivningsmaskin, kniv och skärbräda). c. Minimera kontaktytor i disk vid lagring. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium	X																									
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Färobedömning	Förklaring	Färohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																				
A	Alla (kött, fisk, skaldjur, vegetabiliskt och ost) och beredningar därav.	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EG 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium	X	Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktoos, mjölkprotein, ägg, nöter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojabönor, fisk, kräftdjur, bloddjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhävas i ingrediensförteckningen. Viktigt att recept följes och etikettkontroll kopplas till dessa.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Receptstyrning. c. Etikettkontroll på märkning av allergener. GF – Utbildad personal om allergener och hygienrutiner.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium	X																									
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										
A	Alla (kött, fisk, skaldjur, vegetabiliskt och ost) och beredningar därav.	Kontaminering allergener vid beredning av kalla rätter. 1. Alla relevanta ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium	X	Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktoos, mjölkprotein, ägg, nöter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojabönor, fisk, kräftdjur, bloddjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhävas i ingrediensförteckningen. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskild planering och planering så att allergener hanteras sist.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata och märkta eller rengjorda redskap och kärl. c. Rengöringsrutiner och tillverkningsordning. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium	X																									
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										
A	Alla (kött och ost) – för skivning eller bitning.	Kontaminering allergener vid skivning eller bitning. 1. Alla relevanta ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium	X	Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktoos, mjölkprotein, ägg, nöter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojabönor, fisk, kräftdjur, bloddjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhävas i ingrediensförteckningen. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskild planering och planering så att allergener hanteras sist.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata och märkta eller rengjorda redskap (skivningsmaskin, kniv och skärbräda). c. Minimera kontaktytor i disk vid lagring. d. Glasplac för hantering av glasscross. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium	X																									
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										

3.11.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Chark, ost och delikatesser

Övervakning: Chark, ost och delikatesser

Skinka (griljerad) – kalkon – korvar – skivade produkter – ostar (pastöriserade, pastöriserade och av obehandlad mjölk).

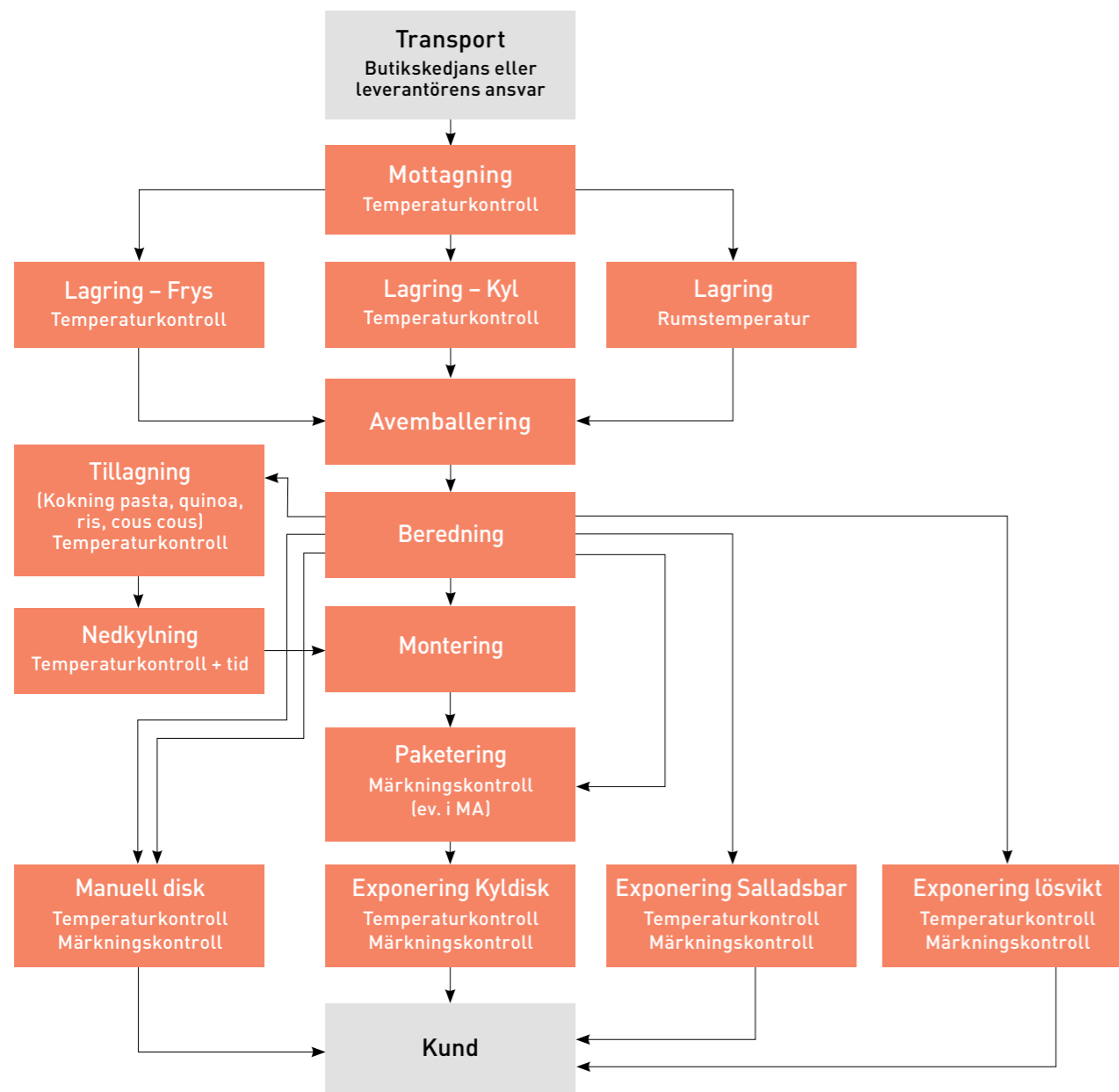
Processsteg/ Flöde	Hälsorisker och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla varor (kött, fisk, kräftdjur, blötdjur, vegetabiliskt och ost) och beredningar. Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkning- en på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	2 gånger/vecka.	Retur.
Alla (kött, vegetabiliskt och ost) för skivning eller bitning. Beredning.	Förekomst och tillväxt patogena bakterier. Råvaror/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabil toxin.	Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Olika krav för olika produkter (4°C, 8°C).	Kontrolleras vid beredning.	2 gånger/vecka.	Kassera varor.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																								
F	Alla kött, fisk, kräftdjur, blötdjur, vegetabiliskt och ost och beredningar därav.	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysrör, burkar och flaskor. 2. Metall från konserverburkar och redskap.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS				SANNOLIKHET				Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor									Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål som är 7 mm, och större, kan innebära fara.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Mimetra krossbart glas (till exempel lysrör, lampor eller glasburkar). b. Varsamhet vid öppnande av konserverburkar. c. Inspektion av kniv och klinga. d. Glaspolicy för hantering av glaskross. GF – Underhållsronnd.
KONSEKVENNS				SANNOLIKHET																										
Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor																							
B	Alla (kött och ost) – för skivning eller bitning.	Bakterietillväxt och toxinbildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS				SANNOLIKHET				Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor									Kött- och ostprodukter som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda ett värmestabil enterotoxin som klarar koktemperatur. Efter en viss tid i värme (30 minuter, 100°C) bryts molekylerna i toxinet ner och har inte längre någon negativ verkan i kroppen vid föräring. <i>Staphylococcus aureus</i> är en hudbakterie som kan komma från ohygienisk hantering av personal eller de som har sår eller förkylningsbesvär.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). c. Korrekt förvaringstid enligt leverantörens anvisning. GF – Utbildad personal om allergener och hygienrutiner.
KONSEKVENNS				SANNOLIKHET																										
Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor																							
B	Alla (ost) – för skivning eller bitning.	Bakterietillväxt och toxinbildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> med flera (ej vakuumpackat).	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS				SANNOLIKHET				Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor									Ostprodukter som felhanteras med för lång förvaringstid kan börja bilda mykotoxiner. Mögel kräver syre därför skyddar vakuumpacketering. All typ av oönskad mögelpåväxt bör leda till åtgärder, till exempel skära bort på hårdost och kassera på mjukost.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). c. Korrekt förvaringstid enligt leverantörens anvisning. GF – Utbildad personal om allergener och hygienrutiner.
KONSEKVENNS				SANNOLIKHET																										
Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor																							

3.12 KALLT KÖK

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.12.1 Kallt kök

PRODUKTBESKRIVNING

Denna faroanalys omfattar alla slags kyllda produkter som hanteras och packas i butiken. Flera av dessa produkter är avsedda att konsumeras direkt utan värmebehandling vilket ställer stora krav på butikens rutiner för hygien. Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver bevaka särskilt.

Analysen behandlar:

- 1 Kallskänk (alla produkter).
- 2 Fiskprodukter (till exempel gravad lax, inlagd sill, monterad fisk (grillspett och sushi).
- 3 Färdigrätter (till exempel smörgåsar, smörgåstårter, "fisk- och räkbakelser", sallader och röror).
- 4 Salladsbar (till exempel pastasallad, räkor, kokt ägg och oliver).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKNANDE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Produkterna ovan används ibland som råvaror vid framställning av andra produkter i butik vilket har betydelse för faroanalysen. Dessa produkter säljs ibland i lösvikt vid disken i kallt kök eller för självtag ute i butiken vilket också måste tas hänsyn till i denna analys.

Fisk, kräftdjur och blötdjur:

- Råvaror till "fisk- och räkbakelser".
- Grillspett med blandade fiskråvaror med mera.

Varmt kök:

- Lunchrätter, gratänger, pajer och andra färdigrätter.
- Grillad kyckling och revben.
- Kokt pasta, kokt ris, kokta och stekta ägg.

Kyllda produkter:

- Vakuumpackade gravade, kallrökta och varmrökta fiskprodukter.
- Charkuteriprodukter.

Frukt och grönsaker, Bröd- leverantörsbakat, Kolonial:

- Råvaror till smörgåsar med mera.

RISKPRODUKTER – EXEMPEL

- Smörgåsar, smörgåstårter och sallader.
- Gravad lax och inlagd sill, framställd i butik.

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sida 110 till 112. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjan och/eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Kallt kök är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik.

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för den egna butikens verksamhet och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A Allergena**
- B Mikrobiologiska**
- C Kemiska**
- F Fysiska**



Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GFI)																																	
A	Alla beredningar. Kött, fisk, kräftdjur, blötdjur och vegetabiliskt.	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENSNIVÅ</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENSNIVÅ						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten				X	Medium					Stor					<p>Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktoos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, fisk, kräftdjur, blötdjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhåvas i ingrediensförteckningen. . .</p> <p>Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särhållning och planering så att allergener hanteras sist.</p>	<p>BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata, märkta eller rengjorda redskap och kärl. c. Rengöringsrutiner och tillverkningsordning. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.</p>
		KONSEKVENSNIVÅ																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten				X																																		
	Medium																																						
	Stor																																						
A	Alla beredningar. Kött, fisk, kräftdjur, blötdjur och vegetabiliskt.	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENSNIVÅ</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENSNIVÅ						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten				X	Medium					Stor					<p>Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktoos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, fisk, kräftdjur, blötdjur, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhåvas i ingrediensförteckningen. . .</p> <p>Viktigt att recept följs och etikettkontroll kopplas till dessa.</p>	<p>BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Receptstyrning. c. Etikettkontroll på märkning av allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
		KONSEKVENSNIVÅ																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten				X																																		
	Medium																																						
	Stor																																						

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																								
B	Alla beredningar. Kött, fisk, kräftdjur, blötdjur, ägg och vegetabiliskt.	Bakterietillväxt och toxinbildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin.	<table border="1"> <tr><td></td><td>Stor</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		Stor	X				Medium					Liten					Minimal				SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor				Beredningar som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda ett värmestabilt enterotoxin. <i>Staphylococcus aureus</i> är en hudbakterie som kan komma från personal med sår, förkylningsbakterie eller orena händer.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-8°C]. c. God hygien (rena händer och handskar). d. Hälsodeklaration. GF – Utbildad personal i livsmedelshygen.
	Stor	X																																												
	Medium																																													
	Liten																																													
	Minimal																																													
SANNOLIKHET	Minimal																																													
	Liten																																													
	Medium																																													
	Stor																																													
B	Alla ostar – som ingrediens.	Bakterietillväxt och toxinbildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> med flera (ej vakuumpackat).	<table border="1"> <tr><td></td><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		Stor					Medium					Liten	X				Minimal				SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor				Ostprodukter som felhanteras med för lång förvaringstid kan börja bilda mykotoxiner. Mögel kräver syre därför skyddar vakuumpacketering. All typ av önskad mögelpåväxt bör leda till åtgärder. Till exempel skära bort på hårdost och kassera på mjukost.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-8°C]. c. Korrekt förvaringstid (enligt leverantörs anvisning). GF – Utbildad personal i livsmedelshygen.
	Stor																																													
	Medium																																													
	Liten	X																																												
	Minimal																																													
SANNOLIKHET	Minimal																																													
	Liten																																													
	Medium																																													
	Stor																																													
B	Fiskberedningar som inläggning av sill (saltad, ej rå).	Tillväxt av patogena bakterier. 1. <i>Clostridium botulinum</i> – eventuell toxinbildning från sporer kan komma från rotfrukter eller lök i lagen.	<table border="1"> <tr><td></td><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		Stor					Medium	X				Liten					Minimal				SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor				Vid inläggning av sill (råvara som har saltats in tidigare) så behöver den kemiska sammansättningen i färdig inläggning utgöra en barriär mot tillväxt och toxinbildning. Det innebär att recept skall följas strikt med avseende på mängder av salt, socker och eventuell ättika för att produkt-skall bli säker.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Kontrollera att receptet följs vid beredning. b. Låg förvaringstemperatur [0-8°C]. GF – Utbildad personal i livsmedelshygen.
	Stor																																													
	Medium	X																																												
	Liten																																													
	Minimal																																													
SANNOLIKHET	Minimal																																													
	Liten																																													
	Medium																																													
	Stor																																													

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																								
F	Alla beredningar. Kött, fisk, kräftdjur, blötdjur och vegetabiliskt.	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysrör, burkar och flaskor. 2. Metall från konserverburkar och redskap.	<table border="1"> <tr><td></td><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		Stor					Medium					Liten		X			Minimal				SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor				Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål som är 7 mm, och större, kan innebära fara.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Minimera krossbart glas (till exempel lysrör, lampor eller glasburkar). b. Varsamhet vid öppnande av konserverburkar. c. Inspektion av kniv och sågblad. d. Glaspolicy för hantering av glaskross. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
	Stor																																													
	Medium																																													
	Liten		X																																											
	Minimal																																													
SANNOLIKHET	Minimal																																													
	Liten																																													
	Medium																																													
	Stor																																													

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Faroberedning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																		
C	Alla beredningar (ingredienser från konserverburk).	Kontaminering metall. 1. Tenn från öppnad konserverburk.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">KONSEKVENNS</th> <th colspan="3">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> <td>X</td> <td>Medium</td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS			SANNOLIKHET			Stor	Medium	Liten	Minimal	Liten	Medium	Stor	Medium	Liten	Minimal	X	Medium	Livsmedel ska inte förvaras i öppnade konserverburkar.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Korrekt förvaringskärn, GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS			SANNOLIKHET																					
Stor	Medium	Liten	Minimal	Liten	Medium																			
Stor	Medium	Liten	Minimal	X	Medium																			
B	Alla sällads-beredningar, smörgåsar, bagu-etter och färdig-mat som inte skall upphettas (kött, fisk, kräftdjur, blötdjur, ägg och vegetabiliskt).	Bakterietillväxt. 1. <i>Bacillus cereus</i> i kokt ris och pasta. 2. <i>Listeria mono-cytogenes</i> i fetaost, lax och räkor.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">KONSEKVENNS</th> <th colspan="3">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> <td>X</td> <td>Medium</td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS			SANNOLIKHET			Stor	Medium	Liten	Minimal	Liten	Medium	Stor	Medium	Liten	Minimal	X	Medium	Sälladsprodukter och ingre-dienser som felhanteras kan få önskad bakterietillväxt om de ej förvaras korrekt	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförut-sättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-8°C]. c. Korrekt förvarings-tid (enligt leverantörs anvisning). GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS			SANNOLIKHET																					
Stor	Medium	Liten	Minimal	Liten	Medium																			
Stor	Medium	Liten	Minimal	X	Medium																			

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Faroberedning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																		
B	Fiskberedning- ar (gravning av strömming, lax, suchi eller annan fisk).	Tillväxt av patogena bakterier. 1. <i>Listeria monocytogenes</i> i kylda beredningar. 2. Parasiter.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">KONSEKVENNS</th> <th colspan="3">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> <td>X</td> <td>Medium</td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS			SANNOLIKHET			Stor	Medium	Liten	Minimal	Liten	Medium	Stor	Medium	Liten	Minimal	X	Medium	Vid gravning av rå fisk (som bör ha frysts för att eliminera parasiter) så innebär den kemiska sammansättningen i färdig vara att tillväxt hämmas tillräckligt. Det innebär att recept skall följas med avseende på mängder av salt, socker och ättika för att produkten skall klara hållbarhetstiden. Riskgrupper (gravida och per-soner med nedsatt immunför-svar) bör inte äta gravad fisk eftersom den inte har tillräckligt skydd mot till-växt av <i>Listeria</i> .	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförut-sättningar (GF).	a. Godkända recept följs vid bered-ning. b. Kommunikation till kund om fisker med gravade livsmedel. c. Låg förvaringstemperatur [0-4°C]. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvaliteter.
KONSEKVENNS			SANNOLIKHET																					
Stor	Medium	Liten	Minimal	Liten	Medium																			
Stor	Medium	Liten	Minimal	X	Medium																			
B	Alla beredningar. Kött, fisk, kräft-djur, blötdjur, ägg och vegeta-biliskt.	Kontaminering av patogena bakterier. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> från ägg och handskalade skaldjur. 2. <i>Salmonella</i> , <i>Bacillus cereus</i> från kryddor. 3. <i>Listeria</i> från kalltökt och gravad lax.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">KONSEKVENNS</th> <th colspan="3">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> <td>X</td> <td>Medium</td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS			SANNOLIKHET			Stor	Medium	Liten	Minimal	Liten	Medium	Stor	Medium	Liten	Minimal	X	Medium	Råvaror som köps in kan vara kontaminerade med smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Viktigt att undvika kors-kontaminering mellan olika ingredienser och färdiga varor.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförut-sättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-4°C]. c. Hanteringsrutiner vid beredning och paketering. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS			SANNOLIKHET																					
Stor	Medium	Liten	Minimal	Liten	Medium																			
Stor	Medium	Liten	Minimal	X	Medium																			

3.12.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Kallt kök

Övervakning: Kallt kök

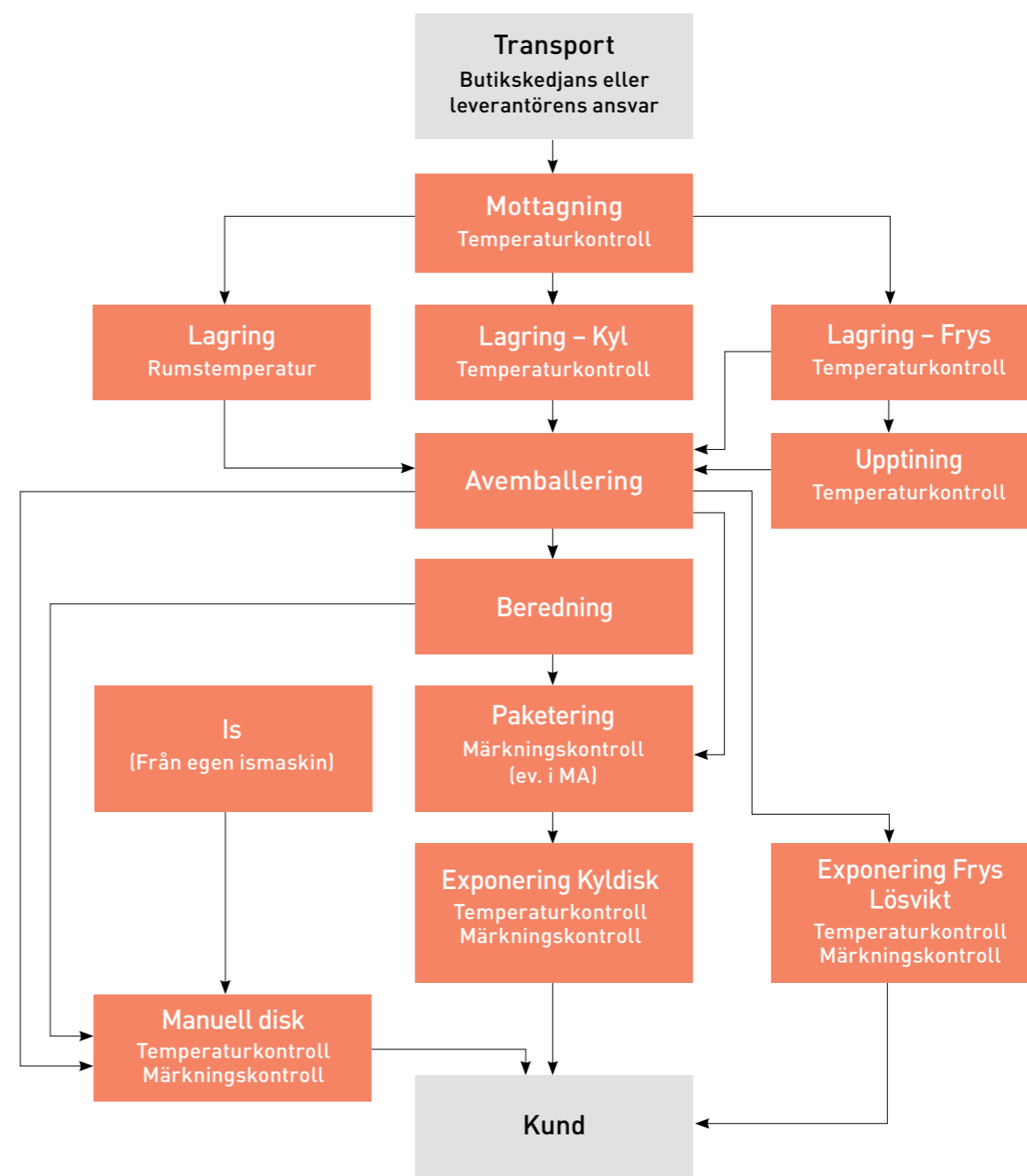
Kallskänk – fiskprodukter (gravad lax och inläggning av sill) – färdigrätter (smörgåsar, smörgåstårter, "fiskbakelser", sallader och röror) – salladsbar, ingredienser (självplock/lösvikt i butik).

Processsteg/ Flöde	Hälsorisker och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla beredningar (kött, fisk/kräftdjur, blötdjur, vegetabiliskt och ost). Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	2 gånger/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla beredningar (kött, fisk, kräftdjur, blötdjur, vegetabiliskt och ost). Beredning.	Förekomst och tillväxt patogena bakterier. Råvaror/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabil toxin.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid tining. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Olika krav för olika produkter (4°C, 8°C).	Kontrolleras vid beredning.	2 gånger/vecka.	Kassera varor.
Fiskberedningar (inläggning av sill/strömming). Beredning.	Förekomst och tillväxt patogena bakterier och parasiter i rå fisk. Sillinläggning som felhanteras genom felaktig receptur (socker, salt, ättika) kan växa och bilda toxin.	Kontrollera att recept följs innan och under produktion. Kontrollera pH-värdet för sillinläggningar. pH-värdet ska vara mindre än eller = 4,5	Enbart ingredienser och vikt/volymanget som anges i recept	Kontrolleras vid beredning.	Varje tillverkningsomgång och vid skapandet av nytt recept, som sparas.	Kassera varor.
Fiskberedningar (sushi) Beredning	Förekomst och tillväxt patogena bakterier och parasiter i rå fisk. Sushiris som felhanteras genom felaktig receptur (socker, salt, ättika) kan skapa bakterietillväxt. Risk för parasiter i fiskråvara.	Kontrollera att recept följs innan och under produktion. Kontrollera pH-värdet på riset. pH-värdet ska vara under 4,5 Kontroll av fiskråvara (parasitfri eller infrysning).	Parasitfri fiskråvara. Enbart ingredienser och vikt/volymanget som anges i recept	Kontrolleras vid beredning.	Varje tillverkningsomgång och vid skapandet av nytt recept, som sparas.	Kassera varor.
Fiskberedningar (gravning av laxfiskar, strömming eller annan fisk). Beredning.	Förekomst och tillväxt patogena bakterier och parasiter i rå fisk. Gravning som felhanteras genom felaktig receptur (socker, salt och ättika) kan skapa tillväxt av patogena bakterier.	Kontrollera att recept följs innan och under produktion.	Enbart ingredienser och vikt/volymanget som anges i recept.	Kontrolleras vid beredning.	Varje tillverkningsomgång och vid skapandet av nytt recept, som sparas.	Kassera varor.
Alla salladsberedningar (kött, fisk, kräftdjur, blötdjur, ägg och vegetabiliskt). Exponering.	Förekomst och tillväxt patogena bakterier. För lång förvaringstid eller fel förvaringstemperatur.	Kontrollera märkning om sista förbrukningsdag. Korrekt förvaringstemperatur.	Olika krav för olika produkter (2°C, 4°C, 8°C).	Kontrolleras varje dag.	2 gånger/vecka.	Kassera varor.

3.13 FISK, KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.13.1 Fisk, kräftdjur och blötdjur**PRODUKTBEKRIVNING**

Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver bevaka särskilt.

Analysen behandlar:

- 1 Fisk, kräftdjur och blötdjur (alla produkter).
- 2 Färsk fisk, vildfångad eller odlad, från saltvatten och sötvatten.
- 3 Färska makrillfiskar, sillfiskar och tonfiskarter.
- 4 Kräftdjur (till exempel räkor, kräftor, krabbor och hummer).
- 5 Blötdjur (till exempel ostron, blåmusslor och bläckfisk).
- 6 Gravning av fisk och inläggning av sill.
- 7 Paketering av färsk fisk i MA (modifierad atmosfär eller vakuum).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya arter tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKNADE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Produkterna ovan används ibland som råvaror vid framställning av andra produkter i butik vilket har betydelse för faroanalysen. Dessa produkter säljs ibland i lösvikt vid fiskdisken vilket också måste tas hänsyn till i denna analys.

Kallt kök:

- Inlagd sill och strömming, gravad lax, röror av olika slag, "fiskbakelser" och grillspett med blandade fiskråvaror.

Varmt kök:

- Pajer och andra färdiga rätter.

Kylida produkter:

- Vakuumpackade gravade, kallrökta och varmrökta fiskprodukter packade under modifierad atmosfär.

RISKPRODUKTER – EXEMPEL

- Levande ostron.

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentrisker anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sida 119 till 121. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjor och/eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Fisk, kräftdjur och blötdjur är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik.

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för den egna butikens verksamhet och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A Allergena**
- B Mikrobiologiska**
- C Kemiska**
- F Fysiska**



Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händeelsexempel	Färdbedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																				
B	Råa (ej frysta). Vildfångad fisk och kräftdjur.	Förekomst av parasiter: 1. Spiralmask (<i>Anisakis</i>) i torsk, makrill med fler arter i råvaror från havet. 2. Binickenmask i sötvattenfisk, flundre-mask i asiatisk fisk och kräftdjur.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium	X	Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Parasitmaskar kan förekomma inne i fiskmuskler och överlever dålig tillagning eller dålig beredning (gravning) men ej frysning.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Rå, vildfångad fisk rekommenderas att tillagas (>60°C) av konsument. b. Om rå, vildfångad fisk ändå ska frysning (<- 20°C i 2-3 dygn). GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium	X																									
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										
C	Råa eller kokta. Vildfångad fisk.	Förekomst av kemiska ämnen. 1. Dioxin, PCB eller tungmetaller. (kvicksilver och bly) i fisk från vissa fångstområden (Injöfar och Östersjön).	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td>X</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium		Liten	X	Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Barn och barnafödande kvinnor utgör riskgrupp och bör inte äta dessa livsmedel så sällt ofta (2-3 gånger per år). Fetare fiskarter (strömming och lax) avses. Information finns på www.slv.se	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Obligatoriska uppgifter om fiskart och fångstområde skall märkas/visas. b. Märkning med obligatoriska uppgifter om fiskart och fångstområde för att möjliggöra medvetna val hos kunden. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium																										
Liten	X																									
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										
B	Råa (frysta). Fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar därav.	Förekomst av patogena bakterier: 1. <i>Listeria</i> i till exempel lax, sushi eller sashimi. 2. Virus i blötdjur (ostron och musslor), till exempel Hepatit.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium	X	Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Alla råa fiskar, kräftdjur och blötdjur kan innehålla organismer som kan orsaka allvarliga sjukdomar om de förtärs råa. Riskgrupper (gravida och personer med nedsatt immunförsvar) bör inte äta dessa.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Kommunikation till kund om fisker med råa livsmedel från marina miljöer. c. Låg förvaringstemperatur [0-2°C]. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium	X																									
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händeelsexempel	Färdbedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																				
A	Alla (råa eller kokta). Fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar därav.	Kontaminering allergener. 1. Fisk till andra varor av icke fiskursprung. 2. Kräftdjur och blötdjur till andra varor, som till exempel fisk.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Fiskprotein från fiskmuskler kan ge allergisk reaktion hos riskgrupper. Proteinet tropomyosin, som finns i blötdjur och kräftdjur, kan ge en allergisk reaktion.	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Separata, märkta eller rengjorda redskap och kärl. b. Etikettkontroll på märkning av allergener. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										
A	Alla beredningar (råa eller kokta). Fisk, kräftdjur och blötdjur.	Kontaminering allergener. 1. Topping eller panering. 2. Sammansatt rätt.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td>X</td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten	X	Medium		Stor		Övriga allergener som kan förekomma är till exempel mjölk (färskost), ägg (panering), gluten (ströbröd i panad) eller sojasås (i glaze och marinad).	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Separata, märkta eller rengjorda redskap och kärl. b. Etikettkontroll på märkning av allergener. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten	X																									
Medium																										
Stor																										
F	Alla (råa eller kokta). Fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar därav.	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysrör, burkar och flaskor. 2. Metall från konserverburkar och redskap.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor		Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål som är 7 mm, och större, kan innebära fara.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförut-sättningar (GF).	a. Minimera krossbart glas (till exempel lysrör, lampor eller glasburkar). b. Varsamhet vid öppnande av konserverburkar. c. Inspektion av kniv och sågblad. d. Glasspolicy för hantering av glasscross.
KONSEKVENNS																										
Stor																										
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																														
C	Kräftdjur och blötdjur, råa eller kokta läven frystal.	Förekomst av algtoxiner. 1. Förekomst i råvara som skördats/ fångats i vatten där giftlager förekommer.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium	X		Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Dinoflagellater förekommer säsongsvi i havsmiljöer och ofta övervakas dessa av myndigheter för att frisläppa zoner för skörd av till exempel musslor. Det går inte att avgöra på skal djurens kvalitet visuellt om detta förekommer.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Spårbarhetsdata sparas på inkommande vara vid eventuellt återkallande. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium	X																																			
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				
B	Kräftdjur och blötdjur, råa eller frysta, som skall ätas råa.	Förekomst av mikroorganismer. 1. Virus från eller annan smitta från vatten med fekal förorening. Till exempel <i>Vibrio</i> -arter eller <i>Shigella</i>).	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium	X		Stor			Färska produkter som ostron hämtade från vattensmiljöer kan vara kontaminerade med utsläpp med fekal förorening från land eller båt.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-2°C). c. Spårbarhetsdata sparas på inkommande vara vid eventuellt återkallande. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium	X																																			
Stor																																				

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																														
B	Vegetabilisk rå dekoration. Tång och blad.	Förekomst av mikroorganismer. 1. Virus från eller annan smitta från vatten med fekal förorening.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium	X		Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Färska produkter hämtade från havsmiljöer kan vara kontaminerade med utsläpp med fekal förorening från land eller båt.	MINDRE FARA Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Koka alltid innan användning för avdödning av mikroorganismer. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium	X																																			
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				
C	Rå fisk. Vildfångad fisk av vissa arter (makrill och tonfisk) men kan även förekomma i siltarter, ansjovis och sardiner.	Bildning av histamin – "scombrototoxin". 1. Brister i hantering tid-temperatur. 2. Brister i upptining av frys fisk.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium	X		Stor			Om rå fisk av fiskarter från <i>Scorbrus</i> -familjen (makrill och tonfisk) hanteras felaktigt så kan kemisk och/eller bakteriologisk medbrytning ske till histamin. Vissa riskgrupper är mer känsliga mot histamin.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-2°C). c. Maximal tid < 4 timmar < 2°C vid till exempel upptining. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium	X																																			
Stor																																				
B	Färska/kokta (kyddal). Fisk, kräftdjur, blötdjur samt be-redningar därav.	Bakterietillväxt och toxinbildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin i färdigkokta lejvakuumförpackade eller MAJ.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor	X		Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Fisk- och skalldjur produkter som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda ett värnestabilt enterotoxin som klarar koktemperatur. Efter en viss tid i värme (30 minuter, 100°C) bryts molekylerna i toxinet ner och har inte längre någon negativ verkan i kroppen vid föräring. <i>Staphylococcus aureus</i> är en hudbakterie som kan komma från ohygienisk hantering av personal eller de som har sår eller förkylningsbesvär.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-8°C beroende på produkt). c. God hygien (rena händer eller handskar). d. Hälsodeklaration. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS																																				
Stor	X																																			
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				

3.13.2 Eigenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Fisk, kräftdjur och blötdjur

Övervakning: Fisk, kräftdjur och blötdjur (oförpackat)

Färsk fisk från saltvatten och sötvatten (vildfångad eller odlad) – makrillfiskar, sillfiskar samt tonfiskarter – kräftdjur (till exempel: räkor, kräftor, krabbor och hummer) – blötdjur (till exempel ostron, blåmusslor, bläckfisk) – gravad och lättökt fisk – varmrökta fiskar (till exempel makrill och böckling) – fisk paketerad i MA.

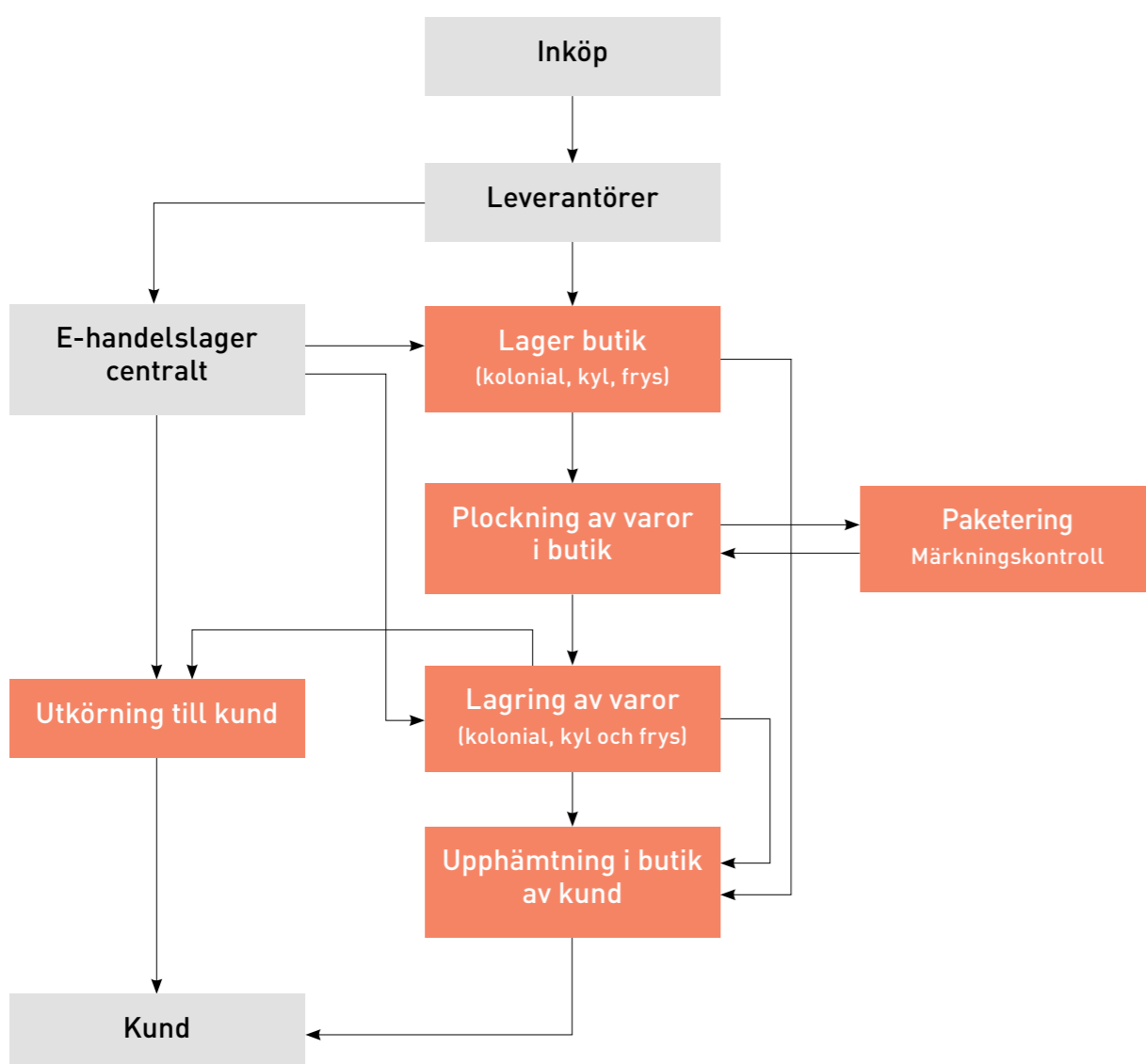
Processsteg/ Flöde	Hälsorisker och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla (råa eller kokta). Fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar. Mottagning.	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier på grund av att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor.	Olika krav för olika produkter [0°C, 2°C].	Varje leverans.	2 gånger/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla (råa och/eller frysta fiskar av Scombrus-familjen som makrill, tonfisk med flera). Beredning. Paketering.	Bildning av histamin. Brister i hantering tid-temperatur samt tining kan orsaka kemisk och/eller bakteriell bildning av histamin.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid tining. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Olika krav för olika produkter. [0°C, 2°C, 4°C].	Kontrolleras vid beredning.	2 gånger/vecka.	Kassera varor alternativt värmebehandlas för annan användning.
Alla varor (kylda, färska eller kokta). Fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar. Beredning.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Råvaror/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabilt toxin.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid tining. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.		Kontrolleras vid beredning.	2 gånger/vecka.	Kassera varor alternativt värmebehandlas för annan användning.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																																
B	Rå fisk-beredningar (gravning och inläggning av sill).	Tillväxt av patogena bakterier: 1. <i>Clostridium botulinum</i> – eventuell toxinbildning. 2. <i>Listeria</i> i till exempel lax.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS					Stor	Medium	Liten	Minimal				Liten				Medium				Stor				SANNOLIKHET					Minimal	Liten	Medium	Minimal				Liten				Medium				Stor				Vid inläggning och gravning av rå fisk, som bör ha frystis för att eliminera parasiter, så måste den kemiska sammansättningen i färdig vara utgöra en barriär mot tillväxt och toxinbildning. Det innebär att receptet skall följas strikt med avseende på mängder av salt, socker och ättika för att produkten skall bli säker. Riskgrupper (gravida och personer med nedsatt immunförsvar) bör inte äta gravad fisk eftersom den inte har tillräckligt skydd mot tillväxt av <i>Listeria</i> .	BETYDANDE FARA Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Kontrollera att receptet följs vid beredning. b. Kommunikation till kund om risker med gravade livsmedel. c. Låg förvarings-temperatur [0-4°C]. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS																																																						
	Stor	Medium	Liten																																																			
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						
SANNOLIKHET																																																						
	Minimal	Liten	Medium																																																			
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						
B	Rå fisk som packas i MA (modifierad atmosfär).	Bakterietillväxt: 1. <i>Listeria monocytogenes</i> (köldtolerant). 2. Fekal förorening (ej köldtolerant, till exempel <i>Vibrio</i> -arter).	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS					Stor	Medium	Liten	Minimal				Liten				Medium				Stor				SANNOLIKHET					Minimal	Liten	Medium	Minimal				Liten				Medium				Stor				Vid förpackning av färsk (rå) fisk i modifierad atmosfär (blandning av kvävgas och koldioxid) alternativt vakuum så erhålles en förlängd hållbarhet av produkten. Vid kylförvaring kan <i>Listeria</i> växa ändå och eftersom fisk värmebehandlas varsansatt av konsument bör den bakterielogiska nivån vara så låg som möjligt.	MINDRE FARA Grundrutiner (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Märkning med korrekt datum och förvaringstemperatur. b. Korrekt förvaringstemperatur [0-4°C]. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																																						
	Stor	Medium	Liten																																																			
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						
SANNOLIKHET																																																						
	Minimal	Liten	Medium																																																			
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						

3.14 E-HANDEL

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.14.1 E-handel

PRODUKTBESKRIVNING

Denna faroanalys omfattar alla slags leverantörsförpackade produkter, från kylda, frysta, kolonial, bröd till butiksförpackade som bageri och konditori, delikatess, kallt kök, varmt kök och kött. Produkter som tillagats i butik och sedan körs ut varma kan också benämnas som catering. Analysen fokuserar på den specifika hantering som sker vid paketering av varor i lager och i butik samt utkörning.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor tillkommer i e-handeln. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

RISKPRODUKTER - EXEMPEL

- Färdigrätter, som smörgåsar och smörgåstårter.
- Färdigrätter för varmhållning.
- Sushi.

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentrisker anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sida 128 till 129. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjan och/eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet E-handel är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik.

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för den egna butikens verksamhet och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A** Allergena
- B** Mikrobiologiska
- C** Kemiska
- F** Fysiska

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																								
B	Alla förpackade råa köttberedningar Råkorv (köttkorv, salcisiccia med flera, inklusive vakuum och MA).	Bakterietillväxt. 1. <i>Listeria</i> (köldtolerant).	<table border="1"> <tr><td></td><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		Stor					Medium			X		Liten					Minimal					Minimal		Liten			Minimal		Medium			Minimal		Stor		SANNOLIKHET					Råa köttberedningar innebär en större möjlighet för näring och tillväxt. En råkorvprodukt har väsentligt kortare hållbarhet och bör förvaras i låg temperatur. Ska vara försedd med märkning "Ska genomstekas" eller annan tillagningssanvisning.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<4°C, <0-4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
	Stor																																													
	Medium			X																																										
	Liten																																													
	Minimal																																													
	Minimal		Liten																																											
	Minimal		Medium																																											
	Minimal		Stor																																											
SANNOLIKHET																																														
B	Alla förpackade varor färdiga att äta. Kött, fisk, kräftdjur, blötdjur, ägg, mejeri och vegetabiliskt.	Bakterietillväxt och toxinbildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin. 2. Tillväxt av köldtoleranta patogena bakterier, <i>Bacillus cereus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> med flera.	<table border="1"> <tr><td></td><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		Stor					Medium	X				Liten					Minimal					Minimal		Liten			Minimal		Medium			Minimal		Stor		SANNOLIKHET					Beredningar som felhanteras med bristande kyltemperatur kan börja bilda ett värmestabilit enterotoxin. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<8°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
	Stor																																													
	Medium	X																																												
	Liten																																													
	Minimal																																													
	Minimal		Liten																																											
	Minimal		Medium																																											
	Minimal		Stor																																											
SANNOLIKHET																																														
B	Övriga förpackade varor. Färdiga att äta. Till exempel pastöriserad flytande äggvita, beredda frukt- eller grönsaksblandningar.	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier. 1. EHEC i grönsaker. 2. <i>Salmonella</i> i groddar. 3. <i>Listeria</i> i mejonnäs-baserade sallader.	<table border="1"> <tr><td></td><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		Stor					Medium		X			Liten					Minimal					Minimal		Liten			Minimal		Medium			Minimal		Stor		SANNOLIKHET					Vissa varor märks med max 4°C kylförvaring på grund av varans höga känslighet. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
	Stor																																													
	Medium		X																																											
	Liten																																													
	Minimal																																													
	Minimal		Liten																																											
	Minimal		Medium																																											
	Minimal		Stor																																											
SANNOLIKHET																																														

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																								
A	Alla förpackade varor. Kött, fisk, kräftdjur, blötdjur, mejeri och vegetabiliskt.	Felbeskrivning på webbsida. 1. Allergener saknas i ingrediensbeskrivning, framför allt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II. 2. Ersättningsvaror när ordinarie vara är slut.	<table border="1"> <tr><td></td><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		Stor					Medium	X				Liten					Minimal					Minimal		Liten			Minimal		Medium			Minimal		Stor		SANNOLIKHET					EU 1169/2011 omfattar även information till kunder på webbsida.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll (stickprov) på märkning av allergener. c. Kontrollera märkningen på hemsidan. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
	Stor																																													
	Medium	X																																												
	Liten																																													
	Minimal																																													
	Minimal		Liten																																											
	Minimal		Medium																																											
	Minimal		Stor																																											
SANNOLIKHET																																														
B	Alla förpackade varor. Kött, vilt och fågel samt organvaror därav (inklusive vakuum och MA).	Bakterietillväxt och toxinbildning. 1. EHEC i nötkött. 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <tr><td></td><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		Stor					Medium		X			Liten					Minimal					Minimal		Liten			Minimal		Medium			Minimal		Stor		SANNOLIKHET					Råa köttprodukter som köps in kan vara kontaminerade med allvariga smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum. Fågelprodukter ska vara försedda med tillagningssanvisning.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
	Stor																																													
	Medium		X																																											
	Liten																																													
	Minimal																																													
	Minimal		Liten																																											
	Minimal		Medium																																											
	Minimal		Stor																																											
SANNOLIKHET																																														
B	Alla förpackade färsprodukter. Kött, vilt och fågel (inklusive vakuum och MA).	Förekomst av patogena bakterier. 1. EHEC i nötkött 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <tr><td></td><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td></td><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>SANNOLIKHET</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>		Stor					Medium			X		Liten					Minimal					Minimal		Liten			Minimal		Medium			Minimal		Stor		SANNOLIKHET					Malda köttprodukter innebär en större möjlighet för näring och tillväxt. En färsprodukt har väsentligt kortare hållbarhet och bör förvaras i låg temperatur. Ska vara försedd med märkning "Ska genomstekas" eller annan tillagningssanvisning.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
	Stor																																													
	Medium			X																																										
	Liten																																													
	Minimal																																													
	Minimal		Liten																																											
	Minimal		Medium																																											
	Minimal		Stor																																											
SANNOLIKHET																																														

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																				
B	Alla tillagadel, Varmhållning.	Tillväxt av sporbildande bakterier. 1. <i>Clostridium perfringens</i> .	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET						Minimal	Liten	Medium	Stor	Stor						Medium				X		Liten						Minimal						Vid upphettning av livsmedel sker en avdödning av bakterier men inte sporer. Efter kokning kommer dessa att kunna gro ut och växa till såvida inte en tillräckligt hög temperatur bibehålles (>60°C). Det är viktigt att effektivt varmhålla produkter direkt efter upphettning under en maximal tidspann (max 4 timmar).	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Maximal tid < 4 timmar >60°C vid varmhållning. b. Kontroll av förvaringstid under varmhållning vid utkörning. c. Kontroll av ytemperatur >60°C och dokumentation. d. Korrigerande åtgärd vid ej uppnådd, bibehållen kärntemperatur. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																								
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
Stor																																										
Medium				X																																						
Liten																																										
Minimal																																										

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																				
B	Alla förpackade (fräl). Fisk, kräftdjur och blötdjur (inklusive vakuum eller MAI).	Förekomst av patogena bakterier. 1. <i>Listeria</i> i till exempel lax, sushi eller sashimi.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET						Minimal	Liten	Medium	Stor	Stor						Medium			X			Liten						Minimal						Alla råa fiskar, kräftdjur och blötdjur kan innehålla organismer som kan orsaka allvarliga sjukdomar om de förärs råa. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur [0-4°C]. d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																								
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
Stor																																										
Medium			X																																							
Liten																																										
Minimal																																										
B	Alla förpackade (färdiga att äta). Fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar därav (inklusive vakuum eller MAI).	Förekomst av patogena bakterier. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> från ägg och handskadade skaldjur. 2. <i>Salmonella</i> , <i>Bacillus cereus</i> från kryddor. 3. <i>Listeria</i> från kalltrökt och gravad lax.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET						Minimal	Liten	Medium	Stor	Stor						Medium			X			Liten						Minimal						Varor som köps in kan vara kontaminerade med smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur [0-4°C]. d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																								
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
Stor																																										
Medium			X																																							
Liten																																										
Minimal																																										
C	Förpackad rå fisk (inklusive vakuum eller MAI). Vildfångad fisk av vissa arter (makrill, tonfisk, bonito och svärdfisk).	Bildning av histamin – "scombrotoxin". 1. Brister i hantering tid-temperatur.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET						Minimal	Liten	Medium	Stor	Stor						Medium						Liten			X			Minimal						Om rå fisk av fiskarter från <i>Scorbrus</i> -familjen (makrill, tonfisk, bonito och svärdfisk) felhanteras så kan kemisk/bakteriologisk nedbrytning ske så att histamin bildas. Visa riskgrupper är mer känsliga mot histamin.	MINDRE FARA Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur [0-4°C]. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																								
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
Stor																																										
Medium																																										
Liten			X																																							
Minimal																																										

3.14.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror E-handel

Processsteg/ Flöde	Hälsöfaror och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla kylida produkter, leverantörsförpackat och butiksförpackat. Utkörning.	Tillväxt av patogena bakterier på grund av att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i utgående varor i transporten.	Olika krav för olika produkter [2°C, 4°C, 8°C, -18°C].	Varje leverans.	2 gånger/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla kylida produkter, leverantörsförpackat och butiksförpackat. Utkörning.	Tillväxt av patogena bakterier på grund av att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen under utkörning i transporten.	Olika krav för olika produkter [2°C, 4°C, 8°C, -18°C].	Stickprov.	1-2 gånger/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla produkter för catering, varmhållning (efter värmebehandling). Utkörning.	Tillväxt sporbildande bakterier. Nyligen värmebehandlade produkter varmhållas (>60°C) för att undvika tillväxt av värmetåliga bakterier.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid varmhållning i utgående vara. Kontrollera att temperaturen är korrekt även under transporten.	Temperatur minst +60°C i max 4 timmar.	Kontrolleras varje leverans.	2 gånger/vecka.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste effektiv nedkyllning ske alternativt kassera produkten.

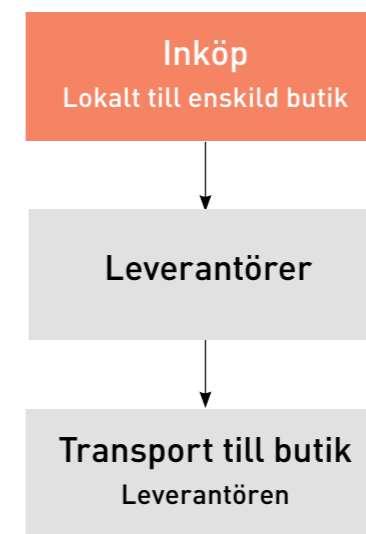
Övervakning: E-handel, leverantörsförpackat eller butiksförpackat

Rött kött, malet kött – charkuteriprodukter – fisk och skaldjursprodukter – mejeriprodukter – ostar – smör och margariner – flytande ägg/äggvita – kylkonserver – juicer – kylida färdigrätter (till exempel sous vide, smörgåsar, smörgåstårter, sallader och sushi).

3.15 INKÖP

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.15.1 Inköp**PRODUKTBEKRIVNING**

Denna faroanalys omfattar alla slags leverantörsförpackade produkter från samtliga flöden. Produkter som tillagats i butik och sedan körs ut varma kan också benämnas som catering. Analysen fokuserar på den specifika hantering som sker vid paketering av varor i lager i butik samt utkörning.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKNADE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Alla flöden: från 3.1-3.14.

RISKPRODUKTER – EXEMPEL

- Kött och ägg (import från andra länder).
- Blötdjur (geografiskt ursprung).
- Frukt och grönsaker (import från andra länder).

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentrisker anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj på sida 135 till 137. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp och genomföras i butik eller genom att kunden får information.

Krav vid inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom butikskedjor och/eller ett butiksansvar.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Djupfrysta produkter är en kombination av ansvar vid inköp och butik.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen *Säker mat i din butik*.

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för den egna butikens verksamhet och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A Allergena**
- B Mikrobiologiska**
- C Kemiska**
- F Fysiska**



3.15.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Inköp

Övervakning: Alla inköp

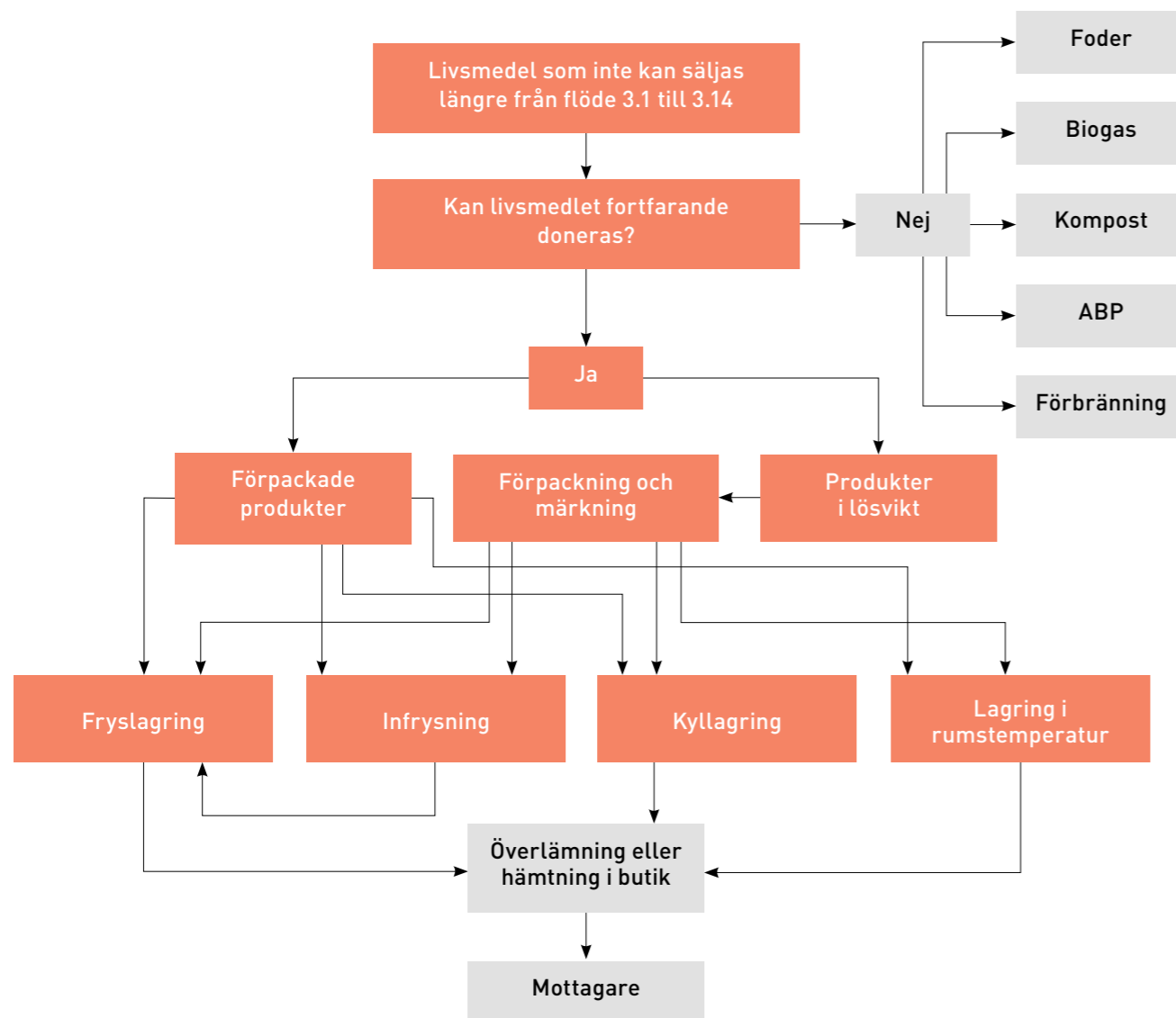
Processteg/ Flöde	Hälsosfaror och orsak	Förebyggande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla förpackade varor (kött, fisk, krätdjur, blötdjur, mejeri och vegetabiliskt). Inköp.	Förekomst allergener, mikro-roorganismer och kemiska faror. Vissa produkter är mer känsliga för ursprung och kvaliteter och det måste läggas särskild vikt vid inköp av dessa.	Gör leverantörsbedömning och gör inköp från godkända leverantörer.	Godkänd leverantör.	Vid ny leverantör.	Leverantörsintyg.	Eventuellt returnera varor. Byt leverantör.
Alla oförpackade varor samt i bulk (kött, fisk, krätdjur, blötdjur, mejeri, vegetabiliskt och cerealier). Inköp.	Förekomst allergener, mikroorganismer och kemiska faror. Vissa produkter är mer känsliga för ursprung och kvaliteter och det måste läggas särskild vikt vid inköp av dessa. Transportören kan även påverka kvaliteten.	Gör leverantörsbedömning och gör inköp från godkända leverantörer och godkänd transportör.	Godkänd leverantör.	Vid ny leverantör.	Leverantörsintyg.	Eventuellt returnera varor. Byt leverantör eller transportör.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																														
A B C	Alla förpackade varor. Kött, fisk, skaldjur, vegetabiliskt in-klusive cerealier samt i bulk förpackning.	Val av leverantör. 1. Leverantören uppfyller ej kriterier på certifieringsstatus. 2. Leverantören har felaktiga leveranser. 3. Felaktiga dokument medföljer leverans.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENS			Stor			Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Leverantörer ska uppfylla köparens kriterier och detta stäms av med dokumentation, leverantörsbesök och leverantörsenkät.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Dokumentgranskning från leverantör. c. Uppföljning av leverantörer. d. Uppföljning av transportör. GF – Utbildad personal om råvaror och risker.
KONSEKVENS																																				
Stor																																				
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				
A B C	Alla oförpackade varor. Kött, fisk, skaldjur, vegetabiliskt in-klusive cerealier samt i bulk förpackning.	Val av leverantör. 1. Leverantören uppfyller ej kriterier på certifieringsstatus. 2. Leverantören har felaktiga leveranser. 3. Felaktiga dokument medföljer leverans.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENS			Stor			Medium			Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Leverantörer ska uppfylla köparens kriterier och detta stäms av med dokumentation, leverantörsbesök och leverantörsenkät.	FARA Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Dokumentgranskning från leverantör. c. Uppföljning av leverantörer. d. Uppföljning av transportör. GF – Utbildad personal om råvaror och risker.
KONSEKVENS																																				
Stor																																				
Medium																																				
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				

3.16 LIVSMEDELSDONATIONER

INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under 1.0 och 2.0.

3.16.1 Livsmedelsdonationer

PRODUKTBESKRIVNING

Denna faroanalys omfattar alla slags leverantörsförpackade produkter från kylda, frysta, kolonial, bröd till butiksförpackade avdelningar såsom bageri, konditori, delikatess, kött och fisk. Produkter som tillagats i kallt kök, varmt kök och grill.

Analysen fokuserar på den bedömning som görs vid beslut om donation samt hantering som sker vid paketering, emballering och överlämning av varor som ska doneras.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor tillkommer i butikernas sortiment. Det är viktigt att faroanalysen uppdateras när detta sker.

LIKNADE PRODUKTER - KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Alla flöden: från 3.1-3.14.

RISKPRODUKTER - EXEMPEL

Produkter märkta med sista förbrukningsdag.

- Kött (färs, inälvsmat och råkorv).
- Fisk, skaldjur och blötdjur.
- Färsk fågel.

ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

För livsmedel som inte längre kan säljas och ska doneras, se de detaljerade faroanalyserna för respektive produktområde, läs även kapitel 5.12 Livsmedelsdonationer.

ALLMÄN INFORMATION

Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjen Säker mat i din butik.

Ur branschriktlinjen kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för den egna butikens verksamhet och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar. Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjen. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjens faroanalyser till den egna butiken.

FAROR ENLIGT HACCP

Fyra olika kategorier av faror:

Klass:

- A** Allergena
- B** Mikrobiologiska
- C** Kemiska
- F** Fysiska

BILAGA

7.0

Cirkulära take-away
förpackningar



Faroanalyser cirkulära take-away förpackningar

De butiker som berörs av kravet på att tillhandahålla ett system för rotation av cirkulära take-away-förpackningar ska ta fram en faroanalys och en HACCP-plan. Butikerna behöver då ta hänsyn till särskilda risker som kan uppstå vid inköp och hantering av dessa förpackningar.

Denna faroanalys kan användas som ett stöd vid framtagande av en processbeskrivning då butiken ska anpassa faroanalysen och HACCP-planen efter sin verksamhet.

Processteg	Scenario (Händelse)	Fara (4 olika)	Orsak	Sannolikhet	Allvarlighetsgrad (Konsekvens)	Resultat	Förebyggande åtgärd	Klassificering (GF, CP, CCP)
Inköp till butik	Fel förpackning köps in.	Allergena. Fysiska. Kemiska.	Inköpt återvunnet material som ej klarar av cirkulär flödeshantering. Migration av oönskade ämnen. Ej lämpad och spricker, med mera.	2	4	6	Kravställa. Kompetens att bedöma. Kravställ Normpackcertifikat eller motsvarande. Kravställ att migrations-tester av förpackningsmaterialet skall göras utifrån ett flergångsanvändningsperspektiv.	GF
	Felleverans.	Allergena. Fysiska. Kemiska.	Inköpt återvunnet material som ej klarar av cirkulär flödeshantering. Migration av oönskade ämnen. Ej lämpad och spricker, med mera.	2	4	6	Kontrollera beställningen. Kompetens att bedöma.	GF
Inköp av extern tvättad	Fel förpackning levereras.	Allergena. Fysiska. Kemiska.	Bristfällig kompetens vid inköp. Migration av oönskade ämnen. Ej lämpad och spricker, med mera.	2	4	6	Kravställ rätt material.	GF
	Defekt/sliten förpackning levereras.	Allergena. Fysiska. Kemiska.	Inköpt återvunnet material som ej klarar av cirkulär flödeshantering. Migration av oönskade ämnen. Ej lämpad och spricker, med mera.	3	6	9	Kravställ rätt rengjord. Kompetens att bedöma.	GF
Varumottagning/ Avemballering	Smutsig förpackning.	Allergena. Mikrobiologiska. Kemiska.	Allergener. Tillväxt av bakterier. Kemikalier (till exempel dåligt sköljt, använts till andra ändamål).	3	6	9	Kravställ rätt rengjord. Kompetens att bedöma.	GF
	Trasigt ytteremballage.	Fysiska. Mikrobiologiska.	Främmande föremål (glasskärvar, stenar, metallflisor med mera). Skadedjur.	2	4	6	Ankomstkontroll.	CP

Processteg	Scenario (Händelse)	Fara (4 olika)	Orsak	Sannolikhet	Allvarlighetsgrad (Konsekvens)	Resultat	Förebyggande åtgärd	Klassificering (GF, CP, CCP)
Lagring	Fuktig förpackning vid ankomst.	Mikrobiologiska.	Tillväxt av bakterier.	3	6	9	Ankomstkontroll, kravställa.	CP
	Fel förpackning levereras.	Allergena. Fysiska. Kemiska.	Bristfällig kompetens vid inköp. Migration av oönskade ämnen. Ej lämpad och spricker, med mera.	2	4	6	Ankomstkontroll.	CP
Lagring	Smutsig förpackning.	Allergena. Mikrobiologiska. Kemiska.	Tillväxt av bakterier. Allergener. Kemikalier (till exempel dåligt sköljt, använts till andra ändamål).	3	6	9	Ankomstkontroll (visuell kontroll), stickprov. Kyl-/frysförvaring.	CP
	Skada på förpackningen vid avemballering.	Fysiska	Främmande föremål. Trasiga förpackningar.	2	4	6	Flisor/bitar av matlådan som kan hamna i konsumentens mat.	GF
Lagring	Skadedjursangrepp.	Mikrobiologiska.	Smittspridning.	1	4	5	Goda rutiner, lagring (GF).	GF
	Skada vid lagring.	Fysiska.	Främmande föremål. Trasiga förpackningar.	1	4	5	Goda rutiner, lagring (GF).	GF
Produktion i kök varm mat	Bristande rengöring vid lagringsutrymme.	Allergena. Mikrobiologiska.	Kontaminering.	1	4	5	Goda rutiner, lagring (GF).	GF
	Ej tillräckligt rengjord förpackning.	Allergena. Mikrobiologiska. Kemiska. Fysiska.	Rester av allergener. Mikrobiologisk tillväxt/överlevnad. Ämnen som migrerar ut i livsmedlet från förpackningen. Skadat barriärlager i kompositförpackning.	3	6	9	Stickprovskontroll: (visuell kontroll), bedömning av förpackning. Visuell kontroll: fukt, ingrodd matrester, fett samt sprickor, flisor. För ändamålet korrekt rengöring.	GF
Lagring	Fel förpackning för varmhållning.	Kemiska.	Migration av oönskade ämnen.	1	4	5	Kravställ rätt material.	GF
	Sliten förpackning butikspackad mat.	Mikrobiologiska.	Mikrobiologisk tillväxt/överlevnad.	3	6	9	Visuell kontroll: fukt, ingrodd matrester, fett samt sprickor, flisor. För ändamålet korrekt rengöring.	GF

Processteg	Scenario (Händelse)	Fara (4 olika)	Orsak	Sannolikhet	Allvarlighetsgrad (Konsekvens)	Resultat	Förebyggande åtgärd	Klassificering (GF, CP, CCP)
	Sliten förpackning.	Allergena. Mikrobiologiska. Kemiska. Fysiska.	Rester av allergener. Mikrobiologisk tillväxt/överlevnad. Ämnen som migrerar ut i livsmedlet från förpackningen. Skadat barriärlager i kompositförpackning.	3	6	9	Visuell kontroll: fukt, ingrodd matrester, fett samt sprickor, flisor. För ändamålet korrekt rengöring.	GF
Produktion i kök kall mat	Ej tillräckligt rengjord förpackning.	Allergena. Mikrobiologiska. Kemiska. Fysiska.	Rester av allergener. Mikrobiologisk tillväxt/överlevnad. Ämnen som migrerar ut i livsmedlet från förpackningen. Skadat barriärlager i kompositförpackning.	3	8	11	Visuell kontroll: fukt, ingrodd matrester, fett samt sprickor, flisor. För ändamålet korrekt rengöring.	GF
	Sliten förpackning.	Allergena. Mikrobiologiska. Kemiska. Fysiska.	Rester av allergener. Mikrobiologisk tillväxt/överlevnad. Ämnen som migrerar ut i livsmedlet från förpackningen. Skadat barriärlager i kompositförpackning.	3	8	11	Visuell kontroll: fukt, ingrodd matrester, fett samt sprickor, flisor. För ändamålet korrekt rengöring.	GF
	Sliten förpackning butikspackad mat.	Mikrobiologiska.	Mikrobiologisk tillväxt/överlevnad.	3	8	11	Visuell kontroll: fukt, ingrodd matrester, fett samt sprickor, flisor. För ändamålet korrekt rengöring.	GF
a. Deli på kundens begäran	Sliten förpackning (kan vara kall produkt).	Allergena. Mikrobiologiska. Kemiska. Fysiska.	Rester av allergener. Mikrobiologisk tillväxt/överlevnad. Ämnen som migrerar ut i livsmedlet från förpackningen. Skadat barriärlager i kompositförpackning.	3	8	11	Visuell kontroll: fukt, ingrodd matrester, fett samt sprickor, flisor. För ändamålet korrekt rengöring.	GF
b. Självtag buffé kund kall mat	Förpackningar svåra att separera.	Allergena. Mikrobiologiska.	Kontaminering. Bristande handhygien.	4	4	8		GF
	Ej tillräckligt rengjord förpackning.	Allergena. Mikrobiologiska. Kemiska. Fysiska.	Rester av allergener. Mikrobiologisk tillväxt/överlevnad. Ämnen som migrerar ut i livsmedlet från förpackningen. Skadat barriärlager i kompositförpackning.	3	8	11	Stickprovskontroll (visuell kontroll), bedömning av förpackning. Visuell kontroll: fukt, ingrodd matrester, fett samt sprickor, flisor. För ändamålet korrekt rengöring.	GF

Processteg	Scenario (Händelse)	Fara (4 olika)	Orsak	Sannolikhet	Allvarlighetsgrad (Konsekvens)	Resultat	Förebyggande åtgärd	Klassificering (GF, CP, CCP)
	Sliten förpackning där produkten skall ätas direkt (kan vara kall produkt).	Allergena. Mikrobiologiska. Kemiska. Fysiska.	Rester av allergener. Mikrobiologisk tillväxt/överlevnad. Ämnen som migrerar ut i livsmedlet från förpackningen. Skadat barriärlager i kompositförpackning.	3	6	9	Visuell kontroll: fukt, ingrodd matrester, fett samt sprickor, flisor. För ändamålet korrekt rengöring.	GF
b.b. Självtag buffé kund varm mat	Förpackningar svåra att separera.	Allergena. Mikrobiologiska.	Kontaminering. Bristande handhygien.	4	2	6		GF
	Ej tillräckligt rengjord förpackning.	Allergena. Mikrobiologiska. Kemiska. Fysiska.	Rester av allergener. Mikrobiologisk tillväxt/överlevnad. Ämnen som migrerar ut i livsmedlet från förpackningen. Skadat barriärlager i kompositförpackning.	3	6	9	Stickprovskontroll (visuell kontroll), bedömning av förpackning. Okulär kontroll: fukt, ingrodd matrester, fett samt sprickor, flisor. För ändamålet korrekt rengöring.	GF
	Sliten förpackning.	Allergena. Mikrobiologiska. Kemiska. Fysiska.	Rester av allergener. Mikrobiologisk tillväxt/överlevnad. Ämnen som migrerar ut i livsmedlet från förpackningen. Skadat barriärlager i kompositförpackning.	3	6	9	Okulär kontroll: fukt, ingrodd matrester, fett samt sprickor, flisor. För ändamålet korrekt rengöring.	GF
Inlämning utanför butik av smutsig låda/mellanlagring orena förpackningar	Skadedjur.	Mikrobiologiska.	Resten av sortimentet i butik påverkas. Smittspridning.	4	6	10		GF
	Svårighet att placera returstation.	Mikrobiologiska.	Resten av sortimentet i butik påverkas. Smittspridning.					GF
	Fel temperatur vid mottagning.	Mikrobiologiska.	Mikrobiologisk tillväxt.				Kyl-/frys mottagning för att hämma tillväxt.	GF
Inlämning i butik av smutsig låda/mellanlagring orena förpackningar	Korsande flöden, oren och ren zon.	Mikrobiologiska.	Kontaminering av livsmedel. Listeriautbrott.	4	8	12		GF

Processteg	Scenario (Händelse)	Fara (4 olika)	Orsak	Sannolikhet	Allvarlighetsgrad (Konsekvens)	Resultat	Förebyggande åtgärd	Klassificering (GF, CP, CCP)
	Butikspersonal använder samma kläder till hantering av smutsiga matlådor och annan livsmedels-hantering.	Mikrobiologiska.	Kontaminering av livsmedel.	4	8	12	God praxis (GF). Återvinningskärl/-station som kunder lämnar förslutna lådor i när de ska få en ny. Denna töms regelbundet av någon i personalen som antingen byter om eller inte jobbar med livsmedlet.	GF
	Otillräcklig kylkapacitet för mottagning/förvaring.	Mikrobiologiska.	Mikrobiologisk tillväxt.	4	8	12		GF
	Förpackning har använts till annat än livsmedel.	Mikrobiologiska. Kemiska. Fysiska.	Mikrobiologisk tillväxt/överlevnad. Ämnen som migrerar ut i livsmedlet från förpackningen. Skadat barriärlager i kompositförpackning.	4	8	12		GF
	Skadedjur.	Mikrobiologiska.	Resten av sortimentet i butik påverkas. Smittspridning.	4	6	10	God hygienrutiner (GF).	GF
	Svårighet att placera returstation.	Mikrobiologiska.	Resten av sortimentet i butik påverkas. Smittspridning.	4	8	12		GF
a. Disk i butik med mera	Utrymmesbrist (utrustning, torkning med mera). Lämplig av adekvat infrastruktur.	Mikrobiologiska.	Fukt kvar och bakterietillväxt.	4	6	10	Kan ej blanda utifrån inkommande disk med butikens egna disk.	GF
	Otillräckligt/ej korrekt diskad.	Allergena. Mikrobiologiska. Kemiska.	Mikrobiologisk tillväxt. Rester av allergener. Felaktiga diskmedel. Otillräcklig disktemperatur.	3	6	9	Kunskap hos personal. Stickprovskontroll (visuell kontroll). Bedömning av förpackning.	GF
	Korsande flöden, oren och ren zon.	Mikrobiologiska.	Kontaminering av livsmedel. Listeriautbrott.	4	8	12	Separata diskrum.	GF
b. Hämtning av extern part	Otillräcklig kravställan.	Mikrobiologiska.	Felaktig hantering av leverantör.				Avtal. Rutiner.	GF
	Hämtning sker för sällan.	Mikrobiologiska.	Tillväxt av bakterier. Skadedjur. Dålig lukt.				Avtal. Rutiner.	GF



BILAGA

8.0

Reklamations-
blankett



Reklamationsblankett

– för misstänkt matförgiftning och övriga reklamationssärenden

Vid misstänkt matförgiftning följ butikens rutiner. Blanketten kan även användas vid övriga reklamationssärenden till kedje-/huvudkontor eller direkt till tillverkare samt som kopia till drabbade kunder – fyll då endast i första delen av blanketten.

Datum..... Klockan.....

Reklamation mottagen av.....

Kundens namn.....

Adress.....

Telefon dagtid..... Mobil.....

Reklamationsorsak.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Produktnamn.....

Tillverkare.....

Tillverkningsdag/förpackningsdag.....

Bäst före-datum eller sista förbrukningsdag..... Batch kod.....

Noteringar vid allergisk reaktion/magsjukdom/förgiftning.....

.....

.....

.....

.....

.....

Vid misstänkt matförgiftning bör kunden kontakta läkare för att eventuellt kunna styrka sjukdom orsakad av produkten.

Plats för tillagning.....

Metod för tillagning..... Tidpunkt för matlagning.....

Tidpunkt för förtäring..... Tidpunkt för insjuknande.....

Antal insjuknade..... Antal ätande.....

Symtom:

	JA	NEJ		JA	NEJ		JA	NEJ
Illamående	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Diarré	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Huvudvärk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kräkningar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Buksmärtor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Feber	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Övriga symtom.....

Åtgärd.....

Återkoppling till kund

Datum..... Åtgärd.....

Övriga noteringar.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Butik.....

Kontakt i butik..... Telefonnummer butik.....

FÖRVARINGSINSTRUKTION OM KUNDEN HAR KVAR AV MATEN/VARAN:



1. Frysta varor ska ligga kvar i frysen. Hanteras så "frost" som möjligt.
2. Kylvaror ska förvaras i kylskåp, helst i +4 – +8°C.
3. Färdiglagad mat ska förvaras i kylskåp, helst inte i frys.

Dessa punkter är speciellt viktiga om maten eller produkten ska lämnas för analys.

När reklamationssärendet har avslutats ska kundens personuppgifter raderas. För att dokumentera reklamationen får endast anonyma uppgifter från reklamationssblanketten som rör exempelvis varunamn, tillverkare, datum och åtgärd sparas. Informera gärna kunden om denna rutin.

BILAGA

9.0

Ordlista



Ordlista

Allergen	Ämne som kan ge en allergisk reaktion. De flesta allergener är små proteiner.	Betydande fara	En betydande fara innebär för en konsument att det kan uppstå en bestående skada, en skada som kräver sjukvård eller till och med att dödsfall kan inträffa om skadan inte förhindras.
Allergisk reaktion	Överkänslighet som är orsakad av en reaktion i immunsystemet. Allergi innebär att man är överkänslig mot vissa ämnen. Immunförsvaret kan uppfatta till exempel mjölkprotein som något farligt, kroppen bildar då antikroppar mot allergenet och då uppstår en allergisk reaktion. Det finns flera olika typer av allergiska reaktioner. Se även Överkänslighet samt Intolerans.	CCP	Se Kritisk styrpunkt.
Allvarlig avvikelse	Allvarlig avvikelse i hanteringssteg, tillvägagångssätt eller process som kan leda till att en produkt blir skadlig eller otjänlig, eller att dess redlighet uppenbart äventyras.	Celiaki	Kallas ofta för glutenintolerans. Celiaki innebär att man inte tål proteinet gluten som finns i vete, råg och korn.
Annan överkänslighet	Överkänslighetsreaktion som inte är förknippad med immunsystemet. Reaktionen kan ha en mycket varierad bakgrund och vara olika svår. Till exempel är hudirritation och andra besvär orsakade av exempelvis choklad, citron, tomat, konserveringsmedel och färgämnen. Se även Intolerans.	Certifiering	En tredjepartscertifiering innebär att en oberoende tredje part kontrollerar, reviderar och utfärdar certifikat hos ett företag.
Avemballera	Packa upp livsmedel ur lådor och ytterförpackningar, och ta bort till exempel svepfilm.	CP	Se Kontrollpunkt.
Avvikelse	Avvikelse i hanteringssteg, tillvägagångssätt eller en process som kan innebära problem men normalt inte är en omedelbar hälso- eller redlighetsrisk.	Delikatess	Försäljning av oförpackade livsmedel över disk, oftast ost, chark, sallad med mera.
Avvägare	Maskin som delar en deg i förbestämda bitar, till exempel 400-grams limpor.	Detaljhandel	Detaljhandel brukar delas in i två huvudgrupper dagligvaruhandel och sällanköpshandel. I detaljhandeln sker hantering av och/eller bearbetning av livsmedel och lagring av dessa på det ställe där produkten säljs eller levereras till konsumenten. Här ingår distributionsterminaler, catering, personalmatsalar, allmänna serveringsställen, restauranger eller liknande livsmedelsservice, affärer, distributionscentrum och grossistaffärer.
Beredningslokal	Lokal där öppna livsmedel hanteras, bereds, tillagas, skivas, marineras, grillas och liknande.	Direkt åtgärd	Åtgärd som vidtas direkt vid avvikelse från gränsvärde eller kritiskt gränsvärde.
Branschriktlinje	Vägledning där representanter från branschen tillsammans tolkat lagar och förordningar.	Djupfrost	Frysvaror från leverantör som fryses in snabbt och därefter lagras vid låg temperatur, kallare än -18°C.
		Egenkontrollprogram (EKP)	Butikens eget övervakningssystem som bygger på grundförutsättningarna. Se grundförutsättningar (GF).

E-handel	Elektronisk handel, näthandel, distanshandel som sker med hjälp av fast eller mobil data-kommunikation.
Fara	En fara innebär för en konsument att det kan uppstå skada som kräver läkarvård om faran inte förhindras.
Faror enligt HACCP	Fyra olika kategorier av faror: Allergena, Mikrobiologiska, Kemiska och Fysiska.
Faroanalys	Analys av vilka faror som kan påverka livsmedel, liksom hur stora, allvarliga och sannolika riskerna bedöms vara.
Flöden i butik	Personalens-, varornas-, avfallens- eller returernas väg genom en butik. Se även Varuflöde.
Färdigförpackade livsmedel	Varor som består av ett livsmedel och den förpackning som det placerades i innan det erbjuds till försäljning. Förpackningen kan omsluta livsmedlet helt eller delvis så att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras. Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran räknas inte som färdigförpackade livsmedel.
Förbutik	Försäljningsställe utanför kassorna med till exempel café eller försäljning av korv, sallad och tobak. Ibland sker också postutlämning, utlämning av apoteksvaror, varor från Systembolaget med mera.
Förebyggande åtgärd	Åtgärd som sätts för att förhindra att fara uppkommer eller uppstår.
Föreskrift	Se Lag.
Författning	Samlingsnamn för lag, förordning och föreskrift. Se även Lag.
Förordning	Se Lag.
Generisk	Gemensam mall, till exempel för hela branschen.

Generisk HACCP-plan	En branschorganisation, kedja eller motsvarande tar fram generella HACCP-planer med faroanalyser för de flöden som finns. Planerna ska omfatta alla avdelningar, all produktion och alla processer som kan vara aktuella. Dessa generiska HACCP-planer kan användas av butiken om de noga anpassas efter den egna verksamheten. Det innebär att planen måste kontrolleras så att aktuella flöden och faroanalyser stämmer med den egna verksamheten. All information som inte är aktuell för butiken tas bort för att sedan kompletteras med det som saknas.
GF	Se Grundförutsättning.
Gnagare	Samlingsnamn på gnagande skadedjur, såsom mus, råtta och sork.
Godkännande av livsmedelsanläggning	Godkännande krävs numera bara om verksamheten finns upptagen i bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004 vilket inte detaljhandeln eller butiker gör. Se även Registrering av livsmedelsanläggning.
Grundförutsättning	Alla butiker måste ha vissa grundförutsättningar (GF) etablerade. Det är planerade, förebyggande rutiner för att det dagliga arbetet ska fungera. I grundförutsättningarna ingår följande för att säkerställa att livsmedel inte blir skadliga för hälsan: utbildning, temperaturer, personlig hygien, vatten och is, lokaler, utrustning, rengöring, förebyggande skadedjursarbete, underhåll, avfall, mottagning, spårbarhet samt information/märkning.
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point. Fördjupning av egenkontrollen som inleds med ett flödesschema och en faroanalys och som mynnar ut i kontrollpunkter (CP) och kritiska stympunkter (CCP). Ett system som identifierar, övervakar, bedömer och styr faror som är viktiga för att säkerställa att livsmedel inte blir skadliga för hälsan.

HACCP-grupp	Grupp av personer, interna och/eller externa, som har gemensamt ansvar för att utveckla, upprätthålla och underhålla HACCP-systemet. Interna personer kan komma från butikskedjan eller butiken. Externa personer kan vara inhyrda konsulter eller andra experter som hjälper till med arbetet.
HACCP-plan	Dokumenterade arbetsinstruktioner som beskriver övervakningsmetoderna för att identifiera kritiska styrpunkter (CCP).
God hygien	De åtgärder och villkor gällande personlig renlighet vid hantering av färskvaror som är nödvändiga för att stoppa faror och säkerställa att livsmedel är tjänliga, det vill säga hygienregler.
Icke säkra livsmedel	Livsmedel anses som icke säkra om de antas vara skadliga för hälsan (ger omedelbara, kortsiktiga eller långsiktiga effekter på hälsan) och/eller är otjänliga som människoföda (genom förorening, förruttelse, försämring eller nedbrytning).
Indikerat mätvärde	Uppmätt temperatur, PH-värde, tryck med mera.
Infryst	Varor som fryses in i butik och därefter lagras vid låg temperatur, kallare än -18°C.
Inneremballage	Förpackningsmaterial som finns innanför ett ytteremballage, till exempel vacuumpåsar, innerplast och liknande.
Insticksgivare	Mätsticka som sticks in i livsmedel för att mäta innertemperaturen/kärntemperaturen.
Internrevision	Internrevision ska utföras årligen för att säkerställa att butikens egenkontrollprogram fungerar effektivt och är aktuellt. Internrevisioner kan göras med hjälp av interna resurser eller med hjälp av ett externt företag.
Intolerans	Överkänslighetsreaktion orsakad av brist på ett enzym. Exempel: brist på laktas leder till laktosintolerans, en bristande förmåga att spjälka laktosen i mjölkprodukter. Se även Annan överkänslighet.

Jämförelsekontroll	Vanligast är att man utgår från en termometer med ett kalibreringsintyg, en så kallat spårbart kalibrerad termometer, eller en termometer som är kontrollerad mot en spårbart kalibrerad termometer.
Kalibrerad termometer	En termometer som har kontrollerats vid bestämda, viktiga gränstemperaturer (till exempel +8, +72, +-0) av ett ackrediterat företag, det vill säga ett företag godkänt av Swedac.
Kalibreringsintyg	Ett intyg som utfärdas av ett ackrediterat företag efter att en jämförelse gjorts mot en referens-termometer/-våg. Intyget bevisar att den är kontrollerad och visar rätt temperatur/vikt, alternativt vilken felmarginal termometern/vågen har. Det ska sparas och kunna visas upp för en myndighet eller annan part i kylkedjan vid förfrågan. Intyget gäller i ett år.
Kemiska produkter	Diskmedel, allrengöring, fettlösningsmedel, Svinto och liknande.
Konsekvens	Resultat eller påföljd av det som sker. Påföljd kan vara att en kund blir sjuk på grund av att mat har kontaminerats, utsatts för bakterietillväxt eller liknande.
Kontinuerligt	Löpande.
Kontroll av EU-ekologiska livsmedel	Kontrolleras både av ett kontrollorgan och den kommunala kontrollmyndigheten.
Kontrollmyndighet	Behörig kontrollmyndighet är den som registrerar/godkänner en viss anläggning och sedan utför offentlig kontroll på just den anläggningen. Butiken kontrolleras av kommunens miljö- och hälsoskyddskontor.
Kontrollpunkt	Kontrollpunkt (CP) är en viktig styrpunkt som krävs för att klara livsmedelssäkerheten när betydande eller mindre betydande faror har identifierats.
Korrigerande åtgärd	Åtgärd som är bestående och leder till ständiga förbättringar.

Korskontaminera	Till exempel: Om grillad kyckling hanteras på samma arbetsbänk eller skärbräda som rå kyckling. Sammanblanda produkter med varandra så att de smittas av varandras bakterier. Kan även innebära att ett allergen överförs.
Kritisk styrpunkt	Kritisk styrpunkt (CCP) är en funktion (process, beredningssteg och så vidare) som är kritisk och nödvändig för att förebygga, eliminera eller reducera de hälsofaror som i faroanalysen bedöms kräva åtgärder. Funktionen ska vara möjlig att styra.
Lag, direktiv, förordning, föreskrift	Fyra nivåer i livsmedelslagstiftningen, där lag är mest övergripande och föreskrift mest detaljerad.
Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran	Försäljning av oförpackade varor över disk i manuella diskar med betjäning av butikens personal.
Livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning	Förpackade livsmedel som erbjuds till försäljning över eller i direkt anslutning till en manuell disk. Kunden ska ha direkt personlig kontakt med personal som kan ge den obligatoriska livsmedelsinformationen muntligen.
Livsmedelsföretag	Varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med något av leden i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel.
Livsmedelsföretagare	De fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i det eller de livsmedelsföretag de driver.
Livsmedelslokal	Butiksytor, beredningsutrymmen, lagerutrymmen, personalutrymmen, omklädningsrum, lastkaj, varumottagning, förbutik och avfallsutrymmen.
MA	Modifierad atmosfär (MA) används för att ta bort den vanliga luften i förpackningar och ersätta den med en ny, kontrollerad atmosfär. Nedbrytningsprocessen i modifierad atmosfär går långsammare vilket innebär att det går att förlänga hållbarhetstiden för dessa produkter.

Mindre fara	En mindre fara innebär för en konsument att det kan uppstå obehag eller sjukdom som ej är allvarlig om detta inte förhindras.
Mikrobiologiska hälsorisker	När bakterier, virus och svampar med mera ges möjlighet att föröka sig och förväntas bli en risk för hälsan.
Naturligt förekommande bakterier	Till exempel Kolibakterier och Campylobakter i tarmar, Stafylokocker i näsa, öron med mera.
Non food	Produkter som varken är livsmedel eller specialvaror; till exempel grovkemikalier, finkemikalier, djurmat, blöjor, OTC (receptfria läkemedel) och tobak.
Normpack	Svensk materialnorm för säkra livsmedelsförpackningar. Normpack är ett system för egenkontroll av material och artiklar avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
Obruten kylkedja	Att varans temperatur inte överstiger eller understiger angiven förvaringsanvisning någon gång på vägen mellan producent och butik.
Offentlig kontroll	Utförs av behörig myndighet/ kontrollmyndighet, det vill säga kommun, länsstyrelse, Livsmedelsverket eller Jordbruksverket. Avser varje form av kontroll som utförs av den behöriga myndigheten i syfte att kontrollera efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen. Kontroll kan bestå av olika metoder och tekniker som kartläggning, övervakning, verifiering, revision, inspektion, provtagning och analys eller kombinationer av dem.
Oförpackade livsmedel	Livsmedel som säljs utan att vara förpackade, till exempel mat som säljs i buffé för självtag eller lösviktsgodis. Hel färsk frukt och färska grönsaker som gurka och paprika som är förpackade individuellt i plastfilm betraktas också som oförpackade livsmedel. Plastfilmen betraktas som skydd för ömtåliga livsmedel i de fallen. Se Färdigförpackade livsmedel.
Området alldeles utanför butiken	Markområde runt butiken inom butikens tomtgränser.

Organiskt avfall	Till exempel matrester, blommor, blött papper, kaffesump och fiskrens.
Primärprodukter	Produkter från primärproduktion, till exempel frukt, grönsaker, kött och fisk.
Primärproduktion	Uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och produktion från livsmedelsproducerande djur före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också.
Produktfaktablad	Ett informationsblad från leverantören där viktiga märkningsuppgifter om produkten är angivna, till exempel ingrediensförteckning, eventuella allergener, näringsvärde, förvaringsanvisningar och liknande.
Processteg	Ett steg när något viktigt händer, ett så kallat aktivitetssteg eller hanteringssteg. Kan visas som en ruta i ett flödesschema, där det sker någon form av aktivitet. Till exempel: varumottagning, kylagring, beredning eller tillagning.
Redlighet	Innebär att märkning och presentation av livsmedel inte får vilseleda konsumenten. Efterlevnad av reglerna kring redlighet innebär att kunderna får den information om varorna som de behöver och har rätt att få och inte riskerar att drabbas av skada på grund av allergena ingredienser eller att produkten är felaktigt märkt.
Referenstermometer	En spårbart kalibrerad termometer som du jämför dina andra termometrar med för att se att deras mätvärden stämmer.
Registrering av livsmedelsanläggning	När butiken ska överta eller starta en ny verksamhet som hanterar livsmedel behöver den registrera verksamheten hos sin kontrollmyndighet senast 14 dagar innan verksamheten startar.
Revidera	Att granska noggrant och genomföra förbättringar där så behövs.
Risk	Sannolikhet och konsekvens av en händelse. Hur stor är sannolikheten att man blir sjuk om man äter ett visst livsmedel? Vad kan det bli för konsekvens, vilka symptom drabbas man av?

Sannolikhet	Ett mått på hur troligt det är att en viss händelse inträffar.
Separerad	Skild från.
Skinpack	En förpackningsmetod som drar ut allt syre ur en förpackning och sluter tätt som ett "skinn" runt livsmedlet. Förlänger hållbarheten. Lämpligt för att packa olika typer av färskvaror, kött, fisk, fågel och korv.
Spårbarhet	Livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur och andra ämnen som är avsedda för eller kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder ska kunna spåras på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan. Spårbarhet handlar om att veta vad dina produkter består av och kunna informera om hur och när de har producerats eller från vem och när de köpts in. Ett steg framåt och ett steg bakåt i livsmedelskedjan.
Svensk Dagligvaruhandel	Branschorganisation som är medlem i svensk Handel och företräder Axfood AB, City Gross Sverige AB, Coop Sverige AB, ICA Sverige AB, Lidl Sverige KB och Livsmedelshandlarna.
Säkra livsmedel	Livsmedel som hanterats väl utifrån sina specifika krav på bland annat temperatur och hygien och därför anses vara säkra att äta utan att orsaka skada eller matförgiftning.
Tappställen	Vattenkranar som ibland är kopplade till slang för rengöring eller vattenuttag till produktion. Kan även användas till handtvätt.
Tryckkokare	Ett lufttätt slutet kärl som ger kortare koktider för till exempel livsmedel eftersom kokningen sker vid högre tryck och temperatur än normalt.
Utbildning	Begreppet ska ses i ett vidare perspektiv. Utbildning kan inhämtas genom till exempel instruktioner, övervakning, interna eller externa kurser, branschriktlinjer och litteratur.

Validera	Att ta fram bevis innan man inleder eller förändrar en process som visar att kontrollåtgärderna (grundförutsättningar, styrbara grundförutsättningar eller kritiska styrpunkter) är effektiva när de genomförs korrekt. Bör ge svar på frågorna: Kommer HACCP-planen säkerställa att säkra livsmedel produceras? Är HACCP-planen uppdaterad?
Varuflöde	Beskriver vägen för hantering av ett specifikt livsmedel.
Verifiera	Återkommande aktiviteter som visar att det önskade resultatet uppnåtts. Det kan till exempel handla om provtagning och analys av ett värmebehandlat livsmedel för att bekräfta att listeria eller salmonella inte finns. Bör ge svar på frågan: Fungerar HACCP-planen och produceras säkra livsmedel?
Verksamhetsbeskrivning	Beskriver vilken hantering man har i butiken.
Vägledning	Tolkning av livsmedelslagstiftningen med konkreta exempel.
Väsentlig förändring	Förändring i verksamheten som livsmedelsföretagaren måste upplysa kontrollmyndigheten om. Till exempel ombyggnationer, förändringar i sortiment eller tillverknings sätt, nya processer och större förändringar i produktionsvolym.
Ytgivare eller mellanliggare	Platt insticksgivare utan spets som läggs mellan förpackningar vid temperaturmätning.
Ytteremballage	Till exempel wellpapp, backar, pallar, svepfilm och liknande som skyddar konsumentförpackningar och storköksförpackningar som är innanför.

Ägarbyte av butik

En registrering är knuten till en specifik livsmedelsföretagare. En annan livsmedelsföretagare kan inte ta över och driva verksamhet utifrån samma registrering. När det sker ett ägarbyte ska den nya ägaren göra en anmälan för att få verksamheten registrerad på rätt ägare. Om en "enskild firma" ombildas till aktiebolag är det också en ny juridisk person och därmed krävs ett ägarbyte.

Öppna livsmedel

Se Oförpackade livsmedel.



Besöksadress: Regeringsgatan 60
Postadress: 103 29 Stockholm
info@sdivh.se
www.sdivh.se

