



## Dalsslands Miljö-och energikontor

### Egenkontroll för dig i livsmedelsbranschen

Alla livsmedelsföretagare ansvarar för att livsmedlen de producerar är säkra, d v s inte gör människor sjuka eller orsakar skada. Företagarna måste själva kontrollera att de producerar säkra livsmedel genom egenkontroll. Konsumenterna ska vara trygga med att maten hanteras i fräscha, välstädade lokaler, på rätt sätt med bra hygien och av professionell personal. De kan på så sätt också visa miljökontoret att de uppfyller krav i livsmedelslagstiftningen och att livsmedlen de producerar hanteras hygieniskt.

#### System för säkra livsmedel

Egenkontroll betyder att du som livsmedelsföretagare skapar goda rutiner för att kontrollera att livsmedel hanteras hygieniskt i din verksamhet. Om du har ett bra system för egenkontroll försäkrar du dig också om god hygien i verksamheten. Med god hygien menas förutom att personalen har god hygien att t ex utrymmen, redskap och utrustning är hela och rena.

Du ska också kunna redogöra för hur du i din verksamhet kontrollerar och intygar att rutiner följs, vem som ansvarar för de och att informationen är aktuell. Dalsslands miljö- och energikontoret kan bedöma att vissa rutiner behöver vara skriftliga.



#### Grundförutsättningar

Här kan du läsa om områden som är viktiga att tänka på vid egenkontroll, och vilka rutiner man kan skapa kring dessa samt hur du kan utforma en rutin. Det ska finnas muntliga/skriftliga rutiner för varje grundförutsättning. Rutinen ska innehålla syfte, omfattning, beskrivning på vad som kontrolleras, dokumentationsfrekvens, samt åtgärder vid eventuella avvikelser. Till varje rutin ska det finnas en journal. Där ska ni skriva eventuella avvikelser från rutinerna och vad ni gjort för att avhjälpa problemet. För att bli godkänd vid en inspektion räcker det alltså inte att bara dokumentera avvikelserna i åtgärdsjournalen, ni måste också rätta till felet.



#### 1. Utbildning

All personal som hanterar livsmedel måste ha tillräckliga kunskaper om livsmedelshygien, personalhygien, egenkontroll och om de varor och tillverkningsmetoder som används. Basutbildningen ska motsvara det koncept som Livsmedelsverket tillsammans med branschen och utbildningsaktörer utarbetar. Därför krävs regelbunden utbildning av personalen. En plan och skriftliga rutiner för utbildning, handledning och instruktioner krävs. Dessutom ska all utbildning dokumenteras.

## 2. Personalhygien

Det är din skyldig att informera personalen om vilka regler som gäller när de arbetar med maten. Personalen måste kunna hålla god hygien, de ska tvätta händerna och bära rena skyddskläder. Det ska finnas handtvätt-möjligheter i omedelbar närhet till mathantering och ett omklädningsrum och de ska också ha tillgång till en egen personaltoalett. De ska känna till vilka regler som gäller om de blir sjuka, får sår på händerna samt vad som gäller vid rökning, snusning och bärenade av smycke mm.

## 3. Vatten



Vatten ingår i maten och används vid rengöring och sköljning av utrustning. Vattnet som ni använder vid beredning och tillagning av livsmedel ska vara av dricksvattenkvalitet enligt Livsmedelsverkets bedömningsgrunder-dvs. vara rent och fritt från bakterier och kemikalier som kan vara farliga. Du som livsmedelsföretagare ska kunna visa att vattnet håller den kvalitén genom eget prov om du har egen brunn. Dina rutiner för vatten omfattar även provtagning av is och rengöring av slangar, silar i tappkranar och ismaskin.

## 4. Skadedjur

Skadedjur kan föra med sig olika smittor till maten och ska därför hållas borta från livsmedelsanläggningen. Det är viktigt att förebygga och motverka att skadedjur kommer in i lokalerna, t ex genom springor vid dörrar och fönster eller genom ventilationskanaler eller avlopp. Du ska ha rutiner för att kontrollera spår av skadedjur och det måste finnas en plan för vad man gör om de ändå lyckas ta sig in i lokalen.



## 5. Rengöring

God livsmedelshygien innebär också att lokaler, redskap och utrustning hålls rena. Det behöver finnas rutiner för hur och hur ofta olika delar av verksamheten ska rengöras och rengöringen ska regelbundet kontrolleras.

## 6. Lokaler, utrustning och underhåll

Lokalerna måste vara utformade så de går att hålla rena. Varor och personal skall röra sig i lokalen så att det inte blir "korsande flöden". Lokalerna och utrustning ska hela tiden underhållas och slitna redskap bytas ut. Verksamheten hålls i gott skick om du rutinmässigt kontrollerar behov av underhåll, skriver ner när saker går sönder och vad som behöver åtgärdas, vilken åtgärd som vidtagits samt datum när det är gjort.

## 7. Avfallshantering



Avfallet ska hanteras på ett sätt så att det inte äventyrar hygien på de produkter som produceras i anläggningen. Avfall från livsmedelshantering måste förvaras i tillslutna kärl så att skadedjur inte dras till anläggningen. Det förhindrar också dålig lukt. Rutiner ska finnas för att beskriva hur man håller kärl och utrymmen där avfallet förvaras rena och hur du hanterar avfallet på ett hygieniskt sätt.

Matavfall, förpackningar med mera ska källsorteras enligt din kommuns renhållningsföreskrifter.

Om fettavskiljare finns ska diskmaskin, stekbord med mera vara kopplat till den. Frityrfett får aldrig hällas ut i avloppet eftersom det orsakar stopp i ledningarna utan det ska samlas upp i behållare och lämnas till godkända insamlare eller kommunens avfallsstation.

## 8. Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterial som är i kontakt med oförpackade livsmedel (plastfilm, plastpåsar, plastkärl, aluminiumfolie, tråg, mm) ska vara godkänt för livsmedel. Förpackningsmaterial ska kontrolleras vid inköp för att förhindra att felaktigt material används, som kan överföra skadliga ämnen till livsmedlet. Du måste kunna redogöra för vilken typ av förpackningsmaterial som används och köps in i verksamheten och hur det används. Detta gäller även plasthandskar. Det ska framgå av märkningsuppgifterna på förpackningen eller i separata handlingar.



## 9. Hantering och förvaring av livsmedel

I din verksamhet ska ni hantera och förvara livsmedel hygieniskt så att smuts, bakterier, allergener eller giftiga ämnen inte kommer i direktkontakt med dem.

Rutiner ska finnas för hur olika produkter och råvaru-grupper hålls åtskilda vid förvaring, till exempel separata kylskåp och kylrum eller separata hyllsektioner i kylrum. Det är viktigt att separera olika livsmedel så att till exempel köttsaft eller jord inte hamnar på mat som är färdig att äta.

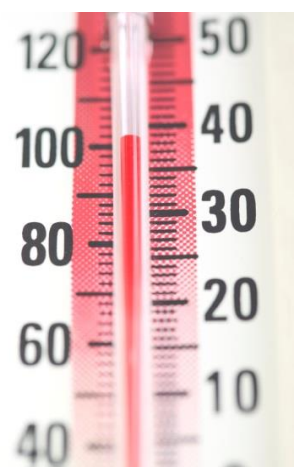
Det ska vara ordning i köket. Saker som inte hör hemma i ett kök ska heller inte förvaras där. Det kan t ex vara byggmaterial, tygsoffor och tv-apparater. Kemikalier får inte förvaras i samma utrymmen som livsmedel och ingenting bör förvaras på golvet.

## 10. Mottagning av livsmedel/varor

När livsmedel levereras till din anläggning är det viktigt att de kontrolleras innan de tas in i verksamheten. I dina rutiner bör du ange vilka krav som ställs på temperaturer, att emballaget och den yttre förpackningen är hela och rena och att märkningen stämmer. Avvikelser skall dokumenteras samt hur eventuella fel och brister hanteras.

## 11. Temperaturövervakning

För att bakterier inte ska växa till i livsmedel måste du kontrollera och övervaka temperaturer. Det behöver finnas rutiner som utgår från hanteringen i verksamheten, t ex kylförvaring, tillagning, nedkylning och återupphettning. I rutinen ska det stå vilka kontroller som ingår, vilka temperaturer som gäller, samt hur kontrollerna utförs.



## 12. Faroanalys och kritiska kontrollpunkter (HACCP)

En riskvärdering ska göras av verksamheten, från inköp till servering eller försäljning. Detta gör man enklast genom att göra ett flödesschema. Där skriver man ner alla moment som ingår i verksamheten, i den ordning som livsmedlen hanteras. Ett exempel är:  
varumottagning → kylförvaring → tillagning → servering.

Därefter ska man analysera eventuella faror i hanteringen. Räkna upp livsmedlen och vilka beredningssteg de går igenom. Undersök vilka hälsofarliga risker som finns med livsmedlen och med de olika beredningsstegen. På så sätt kan du identifiera kontrollpunkter. Du kan läsa om hälsofaror på livsmedelsverkets webbplats [här](#).

Skriv sedan ner hur stora och allvarliga farorna är och vilka åtgärder som du ska vidta för att undvika att de uppstår. Till exempel bör du ange vilka temperaturer och pH-värden som ska gälla.

Sedan ska du värdera om åtgärden är tillräcklig för att till exempel ta död på bakterier. Om du bedömer att åtgärden inte tar bort en risk för fara har du identifierat **en kritisk kontrollpunkt**. En sådan måste du övervaka och kontrollera noggrannare än övriga kontrollpunkter.

### Övervakning av kritiska kontrollpunkter

För att kunna följa upp kritiska kontrollpunkter behöver du skriva ned vad som ska göras och hur ofta. En ansvarig behöver också utses och den ska dokumentera de kritiska kontrollpunkterna. Det ska anges vilka gränsvärden som är acceptabla och vilken åtgärd ni vidtar om värdena är för höga eller för låga.

## 13. Redlighet

God redlighet innebär att man är ärlig och inte lurar kunderna. Rutin behövs också för att garantera korrekt information om ursprunget och sammansättningen av de maträtter eller produkter som serveras eller säljs manuellt över disk. Märkning av etiketter och menyer ska stämma. Står det svensk oxfilé på menyn ska det också vara oxfilé och den ska vara svensk.

## 14. Information och presentation

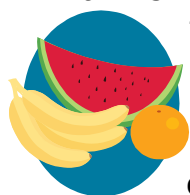
För kunder som är allergiska eller överkänsliga är det extra viktigt att märkningen och presentationen stämmer. De måste kunna lita på att informationen de får är riktig.

## 15. Märkning

Alla förpackade livsmedel som säljs måste vara märkta enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:04) och Europaparlamentet och rådets förordning om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (EU nr 1169/2011). Det måste finnas uppgifter bland annat om varubeteckning, innehåll, allergimärkning, datummärkning, förvaringsanvisning, nettokvantitet, mängddeklaration och konsumentkontakt (vart kunden kan vända sig vid frågor).

För livsmedel som är oförpackade och säljs över disk ska informationen kunna lämnas till kunden. Du som livsmedelsföretagare måste kunna berätta vad livsmedlet innehåller och när det tillagats.

## 16. Spårbarhet



Alla livsmedelsföretagare måste i varje steg i livsmedelskedjan från "jord till bord" kunna tala om var livsmedlen kommer ifrån. Detta gäller även livsmedelsföretagare som är mellanhänder eller grossister som också måste kunna uppge vart de skickat livsmedlen. Kortfattat ska Företaget kunna spåra sina råvaror och produkter ett steg bakåt och i förekommande fall ett steg framåt (ej försäljning direkt till konsument).

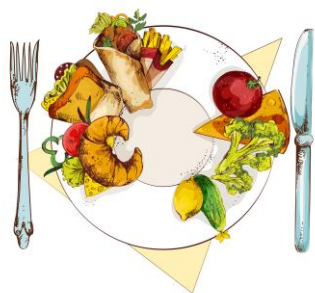
## 17. Återkallande av produkt och hantering av klagomål och reklamationer

Rutiner ska finnas om hur felaktiga produkter ska stoppas efter försäljning till kund. Dokumentation ska finnas om hur kundklagomål på hygien och redlighet hanteras. Om det gäller matförgiftning eller överkänslighetsreaktion kan det bero på brister i verksamheten. Misstänkta matförgiftningar ska alltid anmälas till Dalslands miljö- och energikontoret.

Ibland är klagomålen och reklamationerna obefogade och det kan vara bra att ha en rutin även för detta.

## 18. Intern revision

Alla moment i egenkontrollen måste ses över regelbundet. Gör en översyn av hela kontrollsystemet och granska hur det stämmer överens med verksamheten. Detta ska ske minst en gång per år. Egenkontrollprogrammet ska också revideras vid ändringar i verksamheten.



LYCKA TILL önskar dina kommunala livsmedelsinspektörer!

---

Dalslands Miljö- och energiförbund är myndighet för kommunerna Bengtsfors, Dals-Ed, Färgelanda och Mellerud

**Postadress**  
Dalslands miljö- och  
energikontor  
Kyrkogatan 5  
464 30 Mellerud

**Telefon**  
0534-939430

**E-post**  
kansli@dalsland.se

**Org. nr.**  
222.000.0877

---