



**Riksidrottsförbundets branschriktlinjer
för dig som säljer och hanterar mat
och dryck i föreningens regi**

Kopiera gärna delar av eller hela häftet; du kan också skriva ut dem från www.rf.se eller www.slv.se. Ha alltid ett exemplar av dessa riktlinjer i serveringen på en plats som alla involverade känner till.

Livsmedelsverkets bedömning

Livsmedelsverket har bedömt Riksidrottsförbundets branschriktlinje "Säker mat i idrottsrörelsen" och informerat EU-kommissionen om den. Den anses vara ett lämpligt stöd för de livsmedelsföretagare/ idrottsföreningar som berörs i arbetet med att leva upp till kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, vilket motsvarar avsnitt 3 i denna branschriktlinje. Lagstiftningen är en ständigt pågående process och branschriktlinjen kan inte ersätta kännedom om kraven i gällande lagstiftning. För aktuell lagstiftning, se Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se

SÄKER MAT I IDROTTSRÖRELSEN

Riksidrottsförbundets branschriktlinjer
för dig som säljer och hanterar mat och dryck
i föreningens regi



Innehållsförteckning

För att förenkla användningen av branschriktlinjerna har de delats in i olika avsnitt att använda i olika situationer:

-  **1. Branschriktlinjer – en bruksanvisning** sid 4
Information om branschriktlinjen och hur den kan användas praktiskt
-  **2. Är vi ett livsmedelsföretag?** Sid 8
Detta avsnitt hjälper er att avgöra om er verksamhet behöver eller inte behöver anmälas för registrering som livsmedelsföretag hos kommunen.
-  **3. Livsmedelshygien – korta fakta** sid 9
En mycket kortfattad ”snabbkurs” i livsmedelshygien.
-  **4. A-Ö om matsäkerhet** sid 12
Ordförklaringar
-  **5. Hygienrutiner för föreningens servering** sid 17
Enkla anvisningar för arbetet i föreningens cafeteria eller liknande servering, som inte är tillfällig.
-  **6. Mat vid evenemang** sid 28
En checklista för dig som ansvarar för matfrågorna vid tävlingar, cuper eller andra tillfällen med mycket folk. Här finns också ett PM att dela ut till alla som hjälper till med maten.
-  **7. Faroanalys** sid 33
Här beskrivs vad som eventuellt kan gå fel när man hanterar mat samt hänvisningar till rutiner som förebygger felen.
-  **8. Anslag att sättas upp vid behov** sid 36
-  **9. Ordlista livsmedelskontroll** sid 41
-  **10. Utdrag ur lagstiftning** sid 44





Riksidrottsförbundets branschriktlinjer för dig som säljer och hanterar mat och dryck i föreningens regi

– trygghet för föreningen och kunderna

Bland idrottens 20 000 föreningar finns tusentals kiosker och serveringar som kontinuerligt hanterar mat och dryck. Lägg därtill alla tillfälliga serveringar vid enstaka arrangemang, läger, cuper med mera.

Som ansvarig föreningsledare räknade du troligen inte med att även indirekt agera ”krögare”, och du är därför inte ensam om att känna dig vilsen i den rollen. Med hjälp av riktlinjerna kan föreningen bedriva försäljning och hantering under trygga former. När ni har anpassat er mathantering efter dessa riktlinjer och rutiner sover du bättre om natten.

Denna handbok vill uppmärksamma idrottsföreningarnas styrelser, medlemmar och andra berörda att hantering och försäljning av mat och dryck vid olika idrottsarrangemang kräver kunskap och god planering.

Avsikten med handboken är inte att presentera nya regler utan att på ett enkelt sätt beskriva de regler och förutsättningar som bör/ska finnas för att åstadkomma en säker hantering av mat och dryck för såväl aktiva, kunder, besökare som personal.

Förhoppningsvis ska handboken också kunna användas som en manual, uppslagsbok eller ett diskussionsunderlag.

Skriften är enbart rekommendationer och ska inte kopplas samman med kraven i livsmedelslagstiftningen.

Handboken är utarbetad av Gunnel Berdén i Karlstad (livsmedelskonsult) tillsammans med en arbetsgrupp bestående av representanter för Riksidrottsförbundet, Bosöns Idrottsfolk-högskola, SISU Idrottsböcker, Svenska Fotbollförbundet, Svenska Gymnastikförbundet, Örebro läns idrottsförbund, Svensk förening för idrottsnutrition och Tandläkarförbundet.

Som referensgrupp har även Ingalill Bjöörn ordförande i Astma- och allergiförbundet, Görel Jernberg kostchef Kristinehamns kommun samt medarbetare för SKL:s branschriktlinjer, Ingrid Persson smittskyddssjuksköterska Centralsjukhuset Karlstad samt idrottsföreldrar i Karlstad medverkat. Handboken har reviderats 2015.

Riktlinjerna är bedömda av Livsmedelsverket.

Branschriktlinjerna ska revideras senast 2017.

Ta också gärna del av Riksidrottsförbundets kostpolicy, som kan rekvireras från RF:s kundtjänst, telefon 08-699 60 00 eller e-post: kundtjanst@rf.se Den finns också tillgänglig på www.rf.se under dokumentbank och policydokument.

Uppmaning!

Kopiera gärna delar av eller hela häftet; du kan också skriva ut dem från www.rf.se eller www.slv.se.

Ha alltid ett exemplar av dessa riktlinjer i serveringen på en plats som alla involverade känner till.



1. Branschriktlinjer – en bruksanvisning

Bakgrund och omfattning

Dessa branschriktlinjer vänder sig till idrottsrörelsens föreningar. De ger råd om hur föreningen kan uppfylla kraven i förordningarna (EG) nr 852/2004 och 178/2002¹, som går att hitta på Livsmedelsverkets hemsida eller genom att söka på deras sifferbeteckning på nätet (se referens 1 och 2 nedan). I den konsoliderade versionen som finns på samma ställe som förordningarna hittar du eventuella ändringar.

- Riktlinjerna omfattar permanent eller regelbunden försäljning/servering av mat i föreningens regi. Exempel: Ni turas om att bemanna föreningens permanenta kiosk eller cafeteria.
- Hygienrutinerna innehåller råd för hemlagad mat.
- Här finns också råd för mathantering vid evenemang. Exempel: Ni är många frivilliga som hjälps åt att ordna mat i en tillfällig servering i samband med tävling/cup.
- Dessa riktlinjer omfattar inte tillfällig servering i liten skala. Exempel: Föräldrar i ett fotbollslag ställer upp ett bord och säljer fika vid kanten av planen i samband med match.
- Beställning och mottagning av catering omfattas inte av dessa riktlinjer.

Föreningar som driver professionella restauranger hänvisas till restaurangbranschens råd och anvisningar på www.shr.se. På Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se finns även andra branschers riktlinjer att ladda ner.

För att förenkla användningen av branschriktlinjerna har de delats in i olika avsnitt att användas i olika situationer:

Avsnitt:	Är till för:
1. Branschriktlinjer – en bruksanvisning	- dig som sitter i styrelsen eller ansvarar för maten
2. Är vi ett livsmedelsföretag?	- dig som sitter i styrelsen eller ansvarar för maten
3. Livsmedelshygien – korta fakta	- alla som regelbundet hjälper till
4. A-Ö om matsäkerhet	- alla som regelbundet hjälper till
5. Hygienrutiner för föreningens servering	- alla som regelbundet hjälper till
6. Mat vid evenemang inkl. lathund	- dig som ansvarar för maten vid evenemang - alla som tillfälligt hjälper till vid evenemang
7. Faroanalys	Visar bakgrunden till hygienrutinerna
8. Anslag att sätta upp vid behov	- dig som ansvarar för maten
9-10. Ordlista och lagstiftning	- att slå upp i vid behov

¹ Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning m.m. och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien.

Livsmedelsföretag måste följa bestämmelserna i lagar, förordningar och föreskrifter men nationella branschriktlinjer är frivilliga att följa. Kommunens livsmedelsinspektörer ska ta hänsyn till branschriktlinjerna i sina bedömningar.

Observera att dessa riktlinjer inte handlar om matens näringsinnehåll utan om att det som erbjuds ska vara säker mat som säljs på ett korrekt sätt. Läs mer om mat, näring och lämpligt utbud i Riksidrottsförbundets kostpolicy. Den kan hämtas på <http://www.rf.se/Dokumentbank>

Bra mat ger nöjda deltagare – dålig mat ger sjuka deltagare

Håll koll på hur ni gör när ni säljer eller bjuder på mat i er förening. Undvik misstag som i värsta fall kan göra besökare och deltagare sjuka och arrangemanget misslyckat. Den som serverar mat åt andra har enligt lag ett ansvar för att maten är säker. Branschriktlinjer gör det enklare att följa lagen.

Gör så här:

Börja med att se efter om er förening räknas som ett livsmedelsföretag. Se avsnittet "Är vi ett livsmedelsföretag?" Om ni räknas som livsmedelsföretag ska ni kontakta kommunen för att registrera er. Om ni är osäkra bör kommunen kontaktas för att reda det. Kommunen har en laglig skyldighet att kontrollera alla livsmedelsföretag. Ni kommer att bli inspekterade av kommunens inspektör, som vill se att ni uppfyller lagkraven. Branschriktlinjerna är till för att hjälpa er med just detta.

Föreningens styrelse har det yttersta ansvaret för föreningens mathantering. Det är föreningen som är "livsmedelsföretaget". Som livsmedelsföretag är ni bland annat skyldiga att:

- se till att maten, som ni säljer, inte kan skada kunderna.
- veta varifrån maten kommer och skicka tillbaka eller kassera den om leverantören meddelar att det är något fel med den (eller om ni har andra skäl att anta att den inte är säker att äta).
- kunna upplysa om matens innehåll med hjälp av förpackningarnas märkning eller kännedom om recept.
- meddela kommunens inspektör om ni misstänker att mat som levererats till er är dålig eller att era kunder har blivit sjuka av maten. Ni ska samarbeta med inspektören.
- tillämpa hygienrutiner som är anpassade efter verksamheten.
- utbilda/instruera alla, som hjälper till med maten, i de hygienrutiner som gäller och i proportion till deras arbetsuppgifter.

Om ni inte räknas som livsmedelsföretag behöver ni inte registreras hos kommunen, men ändå hitta en del tips och råd här när det gäller föreningens mat. Även den, som inte är ett livsmedelsföretag, har ansvar för att maten man erbjuder inte kan skada någon.

Styrelsen bör läsa igenom och känna till alla delar av branschriktlinjerna. Någon bör ansvara för att alla anställda och/eller frivilliga som hjälper till med servering introduceras i



de hygienrutiner som gäller. På Livsmedelsverkets webbplats www.slv.se finns mer information.

Avsnitt 3 "Livsmedelshygien – korta fakta" och avsnitt 4 A-Ö om matsäkerhet är en grundkunskap för arbete i föreningens servering. Skriv ut eller mejla länken till alla berörda.

Om er förening regelbundet/kontinuerligt driver en servering bör ni gå igenom avsnitt 5 om hygienrutiner. Fyll i era egna uppgifter och anpassa rutinerna efter hur det ser ut hos er. Skaffa det ni behöver för att kunna följa dem. Skriv ut och sätt upp de rutiner och instruktioner som är aktuella så att alla som behöver lätt kan se dem. Planera in tider för introduktion av anställd eller tillfällig/frivillig serveringspersonal.

Om ni planerar en tävling, en cup eller annat större evenemang med tillfällig matservering där många frivilliga kommer in och hjälper till använder ni avsnitt 6. Här finns en lathund för arrangören där det viktigaste för säker mathantering finns med. Här finns också ett pm som alla som ska hjälpa till med maten bör läsa igenom och följa.

Ta vara på erfarenheter från dem som hjälper till med maten. Vad fungerar bra? Vad fungerar dåligt? Komplettera era rutiner om det behövs. Om ni har synpunkter på dessa branschriktlinjer, kontakta Riksidrottsförbundet tel. 08-699 60 00 eller riksidrottsforbundet@rf.se

Referenser

1. Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien.
2. Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet.
3. Codex Alimentarius Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene CAC/RCP1-1969, rev 4-2003.
4. Livsmedelsverkets vägledning om hygien.
5. Livsmedelsverkets vägledning Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter.
6. Livsmedelsverkets vägledning Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.
7. Modern Food Microbiology – seventh edition (2005) Jay JM, Loessner MJ, Golden DA (ej bedömd av Livsmedelsverket)
8. Livsmedelsburna hälsofaror www.slv.se
9. Livsmedelsverkets broschyr "Säker mat på eget fat".
10. Professionell rengöring och hygien (2006), IIH Branschföreningen för industriell och institutionell hygien. (ej bedömd av Livsmedelsverket).
11. Säker mat i förskola och skola (2010), Astma- och allergiförbundet. (ej bedömd av Livsmedelsverket).
12. Riksidrottsförbundets kostpolicy (ej bedömd av Livsmedelsverket, men grundad på Svenska Näringsrekommendationer SNR-05).





2. Är vi ett livsmedelsföretag?

Kontakta kommunen

Om er förening säljer och/eller serverar mat regelbundet och någorlunda organiserat bör ni kontakta kommunens livsmedelsinspektör. Se exemplen nedan. Ni kanske räknas som ett livsmedelsföretag och behöver registreras. Tänk också på att meddela livsmedelsinspektören om ni använder vattnet från en enskild brunn i hanteringen. Livsmedelsföretag definieras i lagstiftningen som "varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings-, och distributionskedjan av livsmedel".

Exempel på försäljning/servering	Räknas det som livsmedelsföretag?
Ni driver en kiosk eller cafeteria som ni hjälps åt att bemanna. Den är öppen på helgerna under säsongen.	Ja. Läs del 5, "Hygienrutiner" i dessa riktlinjer och använd de delar av rutinerna som är aktuella för er.
Vid tävlingar/matcher brukar olika föräldragrupper turas om att ta med och sälja kaffe och hembakat, enkla smörgåsar, färsk frukt	Nej.
Mer än tio helger per år ställer ni upp serveringsstält och säljer hamburgare, sallad m.m.	Ja. Läs del 6, "Mat vid evenemang", i dessa riktlinjer och använd de delar som är aktuella för er.
Tio helger, eller mindre, per år ställer ni upp serveringsstält och säljer hamburgare, sallad m.m.	Nej. Men läs ändå del 6, "Mat vid evenemang", i dessa riktlinjer och använd de delar som är aktuella för er.
En gång per år har ni en tävling dit ni brukar beställa mat från en cateringfirma	Nej. I det här fallet är det cateringfirman som är företaget.
En gång per år har ni en tävling dit ni brukar hjälpas åt att bidra med hemlagad mat.	Nej. Läs avsnittet om hemlagad mat i del 5 "Hygienrutiner"
Föreningen har en lokal som hyrs/lånas ut till fester.	Nej.
Ni står som arrangörer för ett större mästerskap som varar en vecka eller mer. Ni räknar med att sälja/servera sammanlagt mer än 10 000 portioner mat till deltagare/publik.	Ja. Använd både del 5 och 6.

Föreningar som driver professionella restauranger hänvisas till restaurangbranschens råd och anvisningar på www.visita.se.



3. Livsmedelshygien – korta fakta

Matförgiftningar

Några vanliga orsaker till matförgiftningar är:

- Den som lagar maten är sjuk eller har nyss varit sjuk eller har ett infekterat sår på handen.
- Maten har stått för länge i fel temperatur. Det har inte varit tillräckligt kallt (kylvaror ska förvaras under +8°C) eller inte tillräckligt varmt (varm mat ska varmhållas över +60°C).
- Maten är inte genomstekt (kött, färs, fågel)
- Nyligen färdiglagad mat (som har få eller inga bakterier) har kommit i kontakt med råvaror (som kan innehålla en hel del bakterier!) genom att man har använt samma redskap, grilltång eller samma tallrik/skärbräda.
- Dåligt sköljda grönsaker (som har vattnats med förorenat vatten)
- Mat som har lagats i förväg har svalnat alldeles för långsamt.
(Temperaturen mitt i maten ska komma ner till högst +8°C inom fyra timmar.)

De vanligaste symtomen är kräkningar, magsmärtor och diarré. Man kan bli dålig snabbt (inom en timme) eller det kan dröja flera veckor innan det bryter ut. Det beror vilken bakterie/virus som är orsaken. Oftast går besvären över utan komplikationer. Men det har inträffat dödsfall. Vissa matförgiftningar kan leda till följsjukdomar med kroniska ledbesvär. Även halsfluss har smittat via mat (tårta). Läs mer på www.slv.se

Bakterier

Bakterier finns nästan överallt. Många ställen där bakterier normalt finns ex., jord, markyta, luft eller vattendrag är inte så rika på näring. Men om bakterierna hamnar i mat har de gott om näring och kan tillväxa snabbt om maten förvaras i fel temperatur. Värst är temperaturer nära vår egen kroppstemperatur dvs., mellan +25°C och +45°C.

I tarmarna hos människor och djur finns extremt mycket bakterier; därför är det mycket viktigt med noggrann handhygien i samband med toalettbesök.

Matförgiftningsbakterier kan inte föröka sig i temperaturer över +55°C och inte i frystemperatur. Men de flesta överlever frysning och vissa överlever kokning. Servera nylagad mat eller se till att svalna av maten snabbt för att undvika att "koknings-överlevarna" kan växa till när maten är ljummen. Temperaturen mitt i maten måste ned till under +8°C på högst fyra timmar. Det är mycket svårt att kyla ned större mängder mat tillräckligt effektivt utan professionell utrustning; så undvik att laga mat i förväg.

Vissa bakterier kan bilda gift när maten förvaras vid fel temperatur. Några av dessa gifter tål mycket hög värme (även grill- och baktemperaturer!). Det betyder att om maten tidigare har förvarats fel så hjälper det inte att hetta upp den efteråt.

Virus - magsjuka

Vinterkräksjuka smittar lätt från person till person och via redskap, handtag, toalett, direktkontakt, men också via mat som hanterats av den sjuke. Den som har vinterkräksjuka ska absolut inte servera mat åt andra. Den som har haft magsjuka måste vänta två dygn efter sista kräkning/diarré innan han/hon hanterar mat åt andra.

Allergi och överkänslighet

Allergiska och överkänsliga ska givetvis ha möjlighet att delta i föreningsaktiviteter. De har naturligtvis samma behov av näring som alla andra. Underlätta för dem genom att fråga efter eventuella allergier vid anmälan till aktiviteter. Vad man tål och hur mycket man tål är individuellt och beror på vilken överkänslighet man har. Om det är möjligt kontakta den som är allergisk i förväg, för att hitta bra lösningar. När man lagar mat till personer med överkänslighet krävs det kunskap för att tolka ingrediensförteckningar. Prata direkt med den som är allergisk eller om det gäller barn och ungdomar deras föräldrar. Bättre en fråga för mycket än en för lite.

De vanligaste allergierna och intoleranserna är:

Allergi mot mjölkprotein, ägg, jordnötter, olika nötter, fisk, sojaprotein och vete tillhör de vanligaste allergierna. Barn och ungdomar kan även vara allergiska mot annan mat. Personer med allergi är olika känsliga, och en del kan reagera på mycket små mängder allergen. Symptomen på en allergisk reaktion kan vara magont, kräkningar, eksem, andnöd och i värsta fall kan den allergiske drabbas av en allergisk chock. Det är mycket viktigt att veta att laktosintolerans och mjölkproteinallergi inte är samma sak. En mjölkproteinallergisk person kan inte dricka laktosfri mjölk utan måste undvika allt som innehåller mjölk.

Glutenintolerans (=celiaki), som innebär att man inte tål vete, råg och korn eller produkter av dessa. Det finns gott om glutenfria produkter att välja bland hos de flesta större livsmedelsbutiker och grossister.

Laktosintolerans är ingen allergi, utan beror på att man saknar ett enzym vilket gör att man inte tål mjölksocker (laktos). Mjölksocker finns i mjölk och andra mejeriprodukter, godis, glass, choklad, mesost/messmör m.m. Det finns många laktosfria mejeriprodukter att välja på. Hårdost är t.ex. laktosfri.

Det är mycket viktigt att märka den allergianpassade maten, så att man kan vara säker på att ingen förväxling sker. Märk exempelvis med maskeringstejp och märkpena direkt på förpackningar eller kärl, inte på hyllkanter.

Spara förpackningar med ingrediensförteckning, så att ni kan svara på eventuella frågor om innehållet i maten.

Läs mer på www.slv.se www.astmaoallergiforbundet.se www.celiaki.se

Hygienrutiner och ansvar

Alla som serverar mat åt andra har ett ansvar för att maten är säker. När du ska hjälpa till med maten i din förening måste du ta reda på vilka hygienrutiner som gäller. Den här texten är en del av branschriktlinjerna för mathantering i idrottsrörelsen. Där finns också förslag på hygienrutiner för serveringen samt pm till dig som hjälper till vid ett tillfälligt evenemang. Ta ditt ansvar genom att läsa dem.





4. A - Ö om matsäkerhet

Allergen kallas de ämnen som orsakar allergiska reaktioner. De vanligaste allergiframkallande ämnena, och produkter som utvinns från dessa ämnen, är det bra om konsumenten kan få information om. De är: **vete, råg, korn, havre, skaldjur, ägg, fisk, jordnötter, soja, mjölk, nötter, mandel, selleri, senap, sesamfrön, svaveldioxid** (används som konserveringsmedel i torkad frukt och vin), **lupin** (används bl.a. som proteintillskott i charkvaror) och **musslor**.

Läs mer i "Branschriktlinjer allergi och annan överkänslighet – hantering och märkning av livsmedel" som finns att hämta på Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se under rubriken Livsmedelsföretag/Branschriktlinjer.

Allergisk reaktion kan komma snabbt eller dröja några dygn. De vanligaste symtomen är klåda/svullnad på hud och i svalg, magbesvär och astma. I sällsynta fall förekommer s.k. allergichock. Förebygg allergiska reaktioner genom att ha koll på maten. Det är också viktigt att ni lyssnar till allergiska matgäster och kan ge korrekt information om maten.

Bakterier är lika hungriga som vi. Om du förvarar maten i fel temperatur kommer bakterierna att äta upp den för dig utan att betala! Tillsammans med andra mikroorganismer förgiftar de ca en halv miljon svenskar varje år! Läs mer om bakterier i avsnittet "Livsmedelshygien – korta fakta"

Bäst-före-dag anger hur länge en produkt håller utlovad kvalitet under förutsättning att förvaringsanvisningen följs. Det skrivs i ordningen dag-månad-år. Det är tillåtet att sälja varan efter bäst-före-dag, men försäljaren ansvarar för kvaliteten. En kylvaras hållbarhet varierar väldigt mycket med temperaturen. Till exempel kan några graders sänkning av lagringstemperatur för mjölk förlänga hållbarheten flera dagar. Se också "Listeria".

Calicivirus (vinterkräksjuka) Den som har/har haft vinterkräksjuka själv eller i familjen ska absolut inte servera mat åt andra de närmaste två dagarna.

Campylobacter är bakterier som kan finnas på kött, fågel och i opastöriserad mjölk. Se till att maten blir genomstekt. Servera inte opastöriserad mjölk.

Clostridium botulinum är en bakterie som tyvärr kan leda till mycket allvarliga förgiftningar. Hemgjorda konserver och inläggningar som äts kalla samt varmrökt eller gravad fisk har orsakat de flesta fallen av förgiftning. Den motverkas med salt och ättika i tillräcklig mängd. Förvara vakuumpackad rökt eller gravad fisk vid högst +4°C. Clostridium botulinum motverkas i charkvaror genom tillsats av nitrit.

Clostridium perfringens är en bakterie som framförallt orsakar problem när maten har lagats i förväg och inte har kylts ned tillräckligt snabbt. Undvik att laga mat åt många i förväg om du inte har professionell utrustning.

Ehec är en tarmbakterie som kan orsaka dödliga njurskador. Kallrökt korv, grönsaker som vattnats med förorenat vatten, opastöriserad mjölk/juice och hamburgare som inte var genomstekta har orsakat matförgiftning med Ehec. Se till att köttfärs blir genomstekt. Servera inte opastöriserad mjölk.

Fara är något som gör ett livsmedel osäkert. Faror brukar delas in i kemiska-, fysiska- och biologiska faror. Exempel på faror är splitter från utrustning, sjukdomsframkallande bakterier eller allergener.

Faroanalys är livsmedelsföretagarens genomgång av vad som kan riskera att förorena maten i verksamheten.

Fysiska faror är föremål som inte ska vara i maten hårstrån, smycken, splitter osv.

Förkylning stoppar dig från att laga mat åt andra.

Förorening - se kontaminering

Förpackade livsmedel är naturligtvis skyddade mot föroreningar utifrån. Om ni bara säljer förpackade livsmedel t.ex. kiosk med godis och glass är kraven på hygien inte lika höga. Tillgång till handtvätt krävs inte.

Gift - se toxin

Glass som är portionsförpackad d.v.s. glasspinnar och glasstrutar utgör knappast någon fara. Bakterier kan bara växa till i temperaturer över noll grader och då är glassen smält och osäljbar i alla fall.

Godis har så låg vattenhalt att bakterier inte kan växa till i det. Använd gärna lock så skyddar ni godiset mot damm och smuts.

Grundförutsättningar för produktion av säkra livsmedel är: utbildning, personlig hygien, rengöring, förebyggande mot skadedjur, vattenkvalitet (dricksvatten och övrigt vatten), kontroll av temperaturer, utformning och underhåll av lokaler, utrustning och fordon, mottagningskontroll och hygienisk avfallshantering.

Hamburgare skall vara genomstekta! Håll reda på kärl och redskap så att ni inte lägger färdigstekta hamburgare där de råa har legat. Om ni förbereder er för "lunch-rusningen", lägg gärna de färdigstekta hamburgarna skyddade i en kastrull med lock.

Handdukar av tyg hör inte hemma i ett livsmedelsföretag. Använd papper. En enkel lösning vid utomhusarrangemang är att hänga upp en hushållsrulle i snöre.

Handskar (engångs) innebär inte automatiskt bättre hygien. Hela rena händer med kortklippta naglar och inga smycken är bra nog. Om du skär dig eller redan har ett sår ska du sätta på plåster och handske. Byt handsken lika ofta som du annars tvättar eller sköljer händerna. Har du ett infekterat sår ska du inte hantera oförpackad mat.

Handsprit som komplement till handtvätt med tvål och vatten vid toalettbesök är ett enkelt och billigt sätt att få ett bra skydd mot smitta.

Hembakat är helt ok. Se till att det är färskt.

Hemlagat är helt ok. Se till att inte göra större mängder än ditt kök klarar av. Du har faktiskt ett lagstadgat ansvar för att maten är hygieniskt säker. Läs mer i avsnitt 5 "Hygienrutiner för föreningens servering" under rubriken "Hemlagad mat".

Hygienrutiner är livsmedelsföretagets rutiner för "grundförutsättningarna", till exempel utbildning, rengöring och temperaturer. Förslag till Hygienrutiner för föreningens servering finns som en del av dessa branschriktlinjer.

Information om matens innehåll av de vanligaste allergenerna ska alltid kunna ges till kunden. Se "allergen". Informationen kan ges muntligt eller skriftligt t.ex. på en etikett direkt på en förpackad smörgås eller på en skylt intill eller på en matsedel.

Infektionsdos anger hur många bakterier av en viss sort som man måste få i sig för att man ska bli sjuk. Exempelvis har *Bacillus cereus* en infektionsdos på minst hundratusen bakterier per gram mat som man äter. Ehec har mycket låg infektionsdos, tio stycken celler anses räcka för att infektera en människa.

Ingrediensförteckning ska finnas på alla konsumentförpackningar med mat. Ingredienserna står i storleksordning med den största först. Om maten innehåller någon eller några av de vanligaste allergenerna ska dessa framhävas i ingrediensförteckningen med särskild färg eller textstil. Se "allergen"

Kemiska faror kan till exempel vara mögelgifter eller metaller.

Konservburkar är en mycket smart förpackning - tills de öppnas. Då kommer syre in och kan göra att tenn från burken faller ut i maten om den får ligga kvar i burken. Tennförgiftning ger magbesvär. Spara inte mat i öppnad konservburk, lägg över den i annat kärl med lock.

Korv är färdiglagad när vi köper den och kan i princip ätas kall. Det gäller både grillkorv och kokkorv förutsatt att den inte är rå, som t.ex. vissa typer av salsiccia.

Laktosintolerans ger magbesvär när man dricker mjölk eller äter mat med laktos (mjölksocker). Mest laktos finns i mesost och messmör. Bland laktosintoleranta är det stor variation på hur mycket laktos man tål. Det finns ett stort utbud av laktosfria mjölkprodukter. Hårdost är laktosfri.

Listeria kan orsaka sjukdom främst hos äldre, personer med nedsatt immunförsvar och gravida. Bakterien kan växa i kylskåpstemperatur och kan finnas i mat som kylförvarats länge och sedan äts kall, exempelvis vakuumpackad rökt eller gravad fisk, skivad skinka eller kall färdigmat. Följ förvaringsanvisningen på förpackningen.

Livsmedelshygien är åtgärder som gör maten säker.

Magsjuka - se vinterkräksjuka och matförgiftning.

Matförgiftning beror på att man ätit mat som är dålig eller olämplig. Besvären kan komma snabbt eller dröja flera dagar. Vanliga symptom är diarré, kräkning, illamående, magsmärta eller feber.

Mikrobiologiska faror är till exempel sjukdomsframkallande bakterier och virus.

Mjölprotein, som finns i stort sett alla mjölkprodukter, är ett högvärdigt protein och en bra näringskälla till idrottande barn och ungdomar. Den som är allergisk mot mjölprotein kan däremot få besvärliga reaktioner och måste undvika all mat med någon mjölkkomponent överhuvudtaget. Både laktosfria mjölkprodukter och hårdost innehåller mjölprotein. Allergi mot mjölprotein ska inte förväxlas med laktosintolerans.

Märkning är till för att konsumenten ska veta vad han/hon äter. Förpackade livsmedel ska

vara märkta. Om ni gör smörgåsar och slår in dem i plastfolie för försäljning samma dag behöver de inte märkas. Det är bra att informera konsumenten om livsmedlen innehåller någon/några av de vanligaste allergenerna. Se "allergen"

Mögel finns överallt i luften. Se till att maten ni säljer inte är möglig.

Norovirus – se Calicivirus.

Oförpackade livsmedel kan förorenas från omgivningen. Ha god handhygien och se till att inte blanda råvaror och färdiglagad mat. Vid servering av oförpackade livsmedel ska matgästen kunna få veta om maten innehåller någon/några av de vanligaste allergenerna. Se "allergen". Detta kan ni upplysa om i matsedeln, på en skylt, eller genom muntlig information.

Parasiter ställer främst till problem via vatten. Antingen genom att förorena dricksvatten direkt eller genom att finnas i vatten som används till att bevattna grönsaksodlingar. Skölj frukt och grönsaker.

Patogen = sjukdomsframkallande.

Pengar är inte en så stor smittrisk som många vill tro. På ytan av sedlar och mynt finns helt enkelt inte tillräckligt med näring och fukt för bakterier att växa. Om du varvar servering och kassahantering; se till att använda redskap och papper så att du inte behöver ta i maten. Det är trevligast för kunderna.

Personaltoalett för dem som hanterar maten krävs vid större evenemang. Ni kan aldrig veta om någon besökare bär på en smitta. Denna toalett ska inte upplåtas åt andra än matpersonalen. Här ska finnas varmt vatten, tvål, papper att torka händerna på samt gärna även handsprit.

Plåster måste sitta kvar ordentligt så att de inte hamnar i maten! Tänk dig själv... Om du har plåster på handen ska du använda engångshandskar. Byt handskar lika ofta som du annars tvättar eller sköljer händerna.

Reaktiv artrit är en inflammation som kan drabba ryggrad, leder, senfästen, ögon och slemhinnor. Den kan komma som följsjukdom efter en matförgiftning med Salmonella, Campylobacter, Shigella eller Yersinia. Den läker oftast efter några månader men kan bli livslång.

Redlighet är att inte lura konsumenten

Salmonella är en bakterie som i värsta fall kan ge kroniska ledbesvär. Salmonella tål inte upphettning. Se till att maten är genomstekt.

Sista förbrukningsdag är den dag då ett livsmedel senast bör förbrukas (konsumeras, tillagas eller slängas). Det är inte tillåtet att sälja livsmedel efter sista förbrukningsdag. Läs mer om datummärkning i "Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel" 52-54 §§.

Skadedjur förebygger ni genom att se till att hålla rent och inte ha mat eller avfall åtkomligt. Täta fönster, dörrar och nät i ventiler. Vid matsservering utomhus blir det extra viktigt

att skydda oförpackad mat mot fåglar och insekter (tak/lock över).

Smycken eller klockor ska inte bäras på händer eller armar för att inte försvåra handtvätt.

Sporbildare kallas de bakterier som har förmåga att göra om sig till sporer för att överleva. När de är i sin sporform överlever de torka, hetta och kemikalier.

Spårbarhet är centralt i livsmedelslagstiftningen. Varje livsmedelsföretag ansvarar för att veta varifrån och vart livsmedel har levererats, ett steg bakåt och ett steg framåt i kedjan. Den som säljer direkt till konsument, exempelvis en servering, behöver inte kunna spåra sina kunder.

Stafylokocker - se sår.

Sår på händerna ska täckas med plåster och handske om du måste arbeta med oförpackad mat. Sår kan lätt infekteras med bakterier (ex Stafylokocker) som producerar ett värmetåligt gift om de hamnar i maten och får chans att föröka sig. Detta gift orsakar en av de snabbaste matförgiftningarna: man kräks inom en timme.

Temperaturen spelar mycket stor roll i livsmedelshanteringen. Bäst för matens kvalitet är om den är ordentligt kall (under +8°C) eller ordentligt varm (över +60°C).

Toxin (gift) bildas av vissa bakterier. Detta kan ske i maten pga. fel hantering. Många toxiner tål värme och ger en ganska snabb reaktion vid matförgiftning. Toxiner kan också bildas av bakterier som man redan fått i sig via maten. Det giftigaste toxinet bland "matförgiftarna" är botulinumtoxinet som kan ha en dödlig effekt.

Tvål behövs för att få bort bakterier, virus, smuts och fett från händerna. Tvål kan inte ersättas med handsprit. Se till att ha tillräckligt med tvål för att fylla på när det tar slut.

Utbildning handlar om att du ska känna till och följa hygienrutinerna för den mathantering du hjälper till med. Läs igenom hygienrutinerna. De ska finnas tillgängliga för alla som arbetar med serveringen. Ett förslag till hygienrutiner för föreningens servering finns i avsnitt 5 av dessa branschriktlinjer.

Vinterkräksjuka smittar lätt från person till person och via redskap, handtag, toalett, direktkontakt men också via mat som hanterats av den sjuke. Den som har/har haft vinterkräksjuka själv eller i familjen ska absolut inte servera mat åt andra de närmaste två dagarna efter sista kräkning/diarré.

Virus kan inte föröka sig i mat. Men virus kan följa med maten om någon smittad person hanterat den. Bevattningsmedel förorenat vatten kan överföra virus till livsmedel.

Yersinia är en bakterie som finns i fläskkött. Den dör vid upphettning. Se till att köttet blir genomstekt.

Överlever i frystemperatur är precis vad de flesta bakterier gör.





5. Hygienrutiner för föreningens servering

Det här avsnittet är ett förslag till hygienrutiner som är tänkta att användas i föreningens servering. Anpassa rutinerna efter just er verksamhet. Alla som regelbundet hjälper till i serveringen bör läsa och följa dessa rutiner.

Serveringens adress: _____

Tel: _____

Kontaktperson: _____

Verksamhet:

- Lagar mat från råvaror (kött/fisk/kyckling)
- Grillar hamburgare (råa frysta)
- Varmkorv med bröd/värmer färdigstekta hamburgare
- Servering av mat som bakats/lagats hemma
- Gör smörgåsar/baguetter/tårtor
- Bakar matbröd/fikabröd
- Övrigt : _____

Inköp, mottagning och spårbarhet

När vi handlar själva ska kyl- och frysvaror snabbt komma in i kyl eller frys.

Om varorna kommer med en annan leverantör, kontrollera att:

- leveransen stämmer med beställningen.
- varorna är förpackade eller tillräckligt skyddade.
- förpackningarna är oskadade.
- datum och annan märkning är korrekt.
- kylvaror är kalla och frysvaror är ordentligt frusna.

Om detta är ok skriv "ok" på följesedeln som sparas i ett år.

Vi ska kunna informera kunderna om innehållet i det vi säljer. Tänk på att spara förpackningar med ingrediensförteckning på så länge varan finns till försäljning, så att t.ex. allergiker kan få veta vad det innehåller.

Om det blir fel:

- Vid fel leverans ring leverantören och kom överens om hur det aktuella problemet ska lösas.
- Trasiga eller buckliga förpackningar returneras.
- Varor med utgången datum returneras.
- Kylvaror som inte är kalla eller frysvaror som inte är ordentligt frusna returneras.
- Anteckning om ev retur eller åtgärd görs direkt på följesedeln

Hemlagad mat

Här finns goda råd för dig som lagar mat åt andra i ditt eget kök. De flesta av råden kommer från broschyren "Säker mat på eget fat", som kan laddas ner från Livsmedelsverkets webbutik. Vi vill avråda från att laga stora mängder mat i förväg, eftersom det är svårt att kyla ned den tillräckligt snabbt utan professionell utrustning.

- Värm maten ordentligt till minst 70°C. Använd termometer. Tänk på att mikrovågsugnen ofta värmer ojämnt.
- Genomstek alltid fågel, griskött och köttfärs. Smaka inte på rå köttfärs!
- Ska maten hållas varm, så gör det vid lägst 60°C.
- Skölj grönsaker och frukt ordentligt.
- Snabbt in med maten i kylskåpet. + 4°C är en bra temperatur. Skaffa termometer till kylskåpet.
- Byt disktrasa ofta! Låt den hänga och torka efter användning. Använd hushållspapper för att torka köks-bänken när du hanterat rått kött eller fisk.

- Inga husdjur på diskbänk eller köksbord. Använd särskilda matskålar till djuren. Tvätta alltid händerna efter toalettbesök, innan du börjar laga mat och mellan hantering av olika slags råvaror, t.ex. grönsaker och kött.
- Diska alltid knivar och skärbrädor när du skurit kött eller fisk. Använd gärna flera olika skärbrädor, t.ex. en för grönsaker och en för kött.
- Håll rent på arbetsbänken!
- Laga aldrig mat åt andra när du är sjuk.
- Skriv ut receptet och skicka med tillsammans med maten så att ni kan ge konsumenten information om ev allergener.
- Tänk på att skydda maten om du ska transportera den. Ta med kylklampar till kall mat.
- Tänk på att inte blanda eller kontaminera allergimat med annan mat. Läs ingrediensförteckningarna noga då allergen kan finnas som ingrediens i sammansatta livsmedel.

Utbildning

Misstag på grund av bristande kunskap kan innebära att maten inte är säker.

De som arbetar i föreningens servering ska läsa igenom dessa hygienrutiner samt informationen om livsmedelshygien. Hygienrutinerna finns alltid tillgängliga i köket. Alla som handskas med maten ska få en grundlig genomgång av de rutiner som gäller för de aktuella arbetsuppgifterna när de kommer.

Personalhygien

Alla som arbetar i föreningens servering har ett ansvar för att maten inte blir förorenad eller smittad. Den som hanterar oförpackad mat ska ha rena skyddskläder på sig. Det bör åtminstone finnas tillgång till rena förkläden eller rena t-shirtar (i rejäl storlek som går att dra utanpå) för föreningens funktionärer. Ombyte sker på plats. Skyddskläderna tvättas i minst +60°C. Privata kläder och föreningens skyddskläder hålls åtskilda. Skyddskläder används bara vid arbete i serveringen. Ingen rökning och snusning i serveringens lokaler och inte i skyddskläder.

Den som lagar mat har håret uppsatt eller hårskydd som håller håret samlat, t.ex. keps. Hängande smycken, ringar, klockor, piercing eller nagellack är inte tillåtet vid arbete med oförpackad mat.

Dålig handhygien är en av de vanligaste orsakerna till matförgiftning. Därför gäller följande regler för handhygien:

- Vi ska inte arbeta i serveringen om vi har diarré, illamående, feber eller något annat som kan smitta. Den som har haft kräkning/diarré ska vänta två symptomfria dygn innan han/hon hanterar mat åt andra.

- Händerna tvättas vid arbetets början samt efter toalettbesök och mellan olika arbetsmoment ex. hantering av disk/mat/avfall/städning.
- Arbeta inte med oförpackad mat om du har sår.
- Den som råkar skära sig eller får ett sår under arbetet skall genast sätta på plåster och handske. Byt handskar lika ofta som du skulle tvätta händerna.
- Flytande tvål och papper ska alltid finnas tillgängligt vid handtvätt. Den som tar sista tvålen/pappret måste se till att det fylls på.

Vatten

Dricksvatten på verksamheten måste komma från en dricksvattenanläggning som uppfyller kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten. Ni kan utgå från att kommunalt dricksvatten uppfyller kraven. Kontakta kommunen (vanligen Miljökontoret) om ni tar dricksvatten från egen brunn eller annat dricksvatten som inte är kommunalt, och diskutera om ni behöver göra egna undersökningar av dricksvattnets kvalitet.

Om ni inte har tillgång till kommunalt eller annat kranvatten kan ett alternativ vara att fylla kallt dricksvatten i rena dunkar. Ställ dunkarna i skuggan. Fyll på nytt dricksvatten varje dag. Se till att det finns golv, platta, beläggning eller trallar på marken under tappkranen på dunken för att undvika nedsmutsning. Temporära ledningsdragningar med till exempel slang bör i möjligaste mån undvikas eftersom sådana anordningar kan ge problem med dricksvattnets kvalitet.

Spola ur dricksvattenledningarna innan dricksvattnet används om vattnet har varit stillastående. Rengör vattenkranarnas filter och spolmunstycken i samband med storstädning. Skruva loss den yttersta delen av kranen och rengör nätet/silen, som sitter där.

Vatten för rengöring, handtvätt och disk behöver inte hålla dricksvattenkvalitet.

Skadedjur

I samband med storstädning kontrolleras att alla fönster, dörrar och ventiler är täta mot skadedjur (ex. möss, getingar). Om vi har fönster eller dörrar som hålls öppna när det är varmt, sätter vi i nät. Vi ser till att sopor och annat avfall inte är tillgängligt för skadedjur.

I närheten av ytterdörren finns inga buskar, lastpallar, lådor eller annat som kan skydda eller locka skadedjur.

Rengöring

Till golvet används särskilt rengöringsmedel. Till övrig rengöring används diskmedel. Till arbetsytor i köket använder vi torkpapper, inte disktrasa. Städutrustning för toaletter är tydligt märkt och används bara där. Inne på personaltoaletten finns alltid tvålflaskor och papper i reserv om det skulle ta slut.

Daglig rengöring när köket är igång

Golv, bänkar, handtvättställ (se till att det finns tvål och papper), spis, värmeri, grill, diskmaskin, personaltoalett (tvål och papper vid tvättstället), töm sopor.

Tänk på att rengöra handtag, reglage och strömbrytare/lysknappar!
(annars fungerar inte vår handhygien)

Rengöring varje vecka eller vid behov

Fettfilter/kåpa, ugn, golvbrunnar, kylar, torrförråd, tvätta moppar.

Storstädning varje säsong eller efter behov

- avfrostning och städning av frysar.
- rengöring av väggar, tak och lampor.
- dra fram och städa bakom all flyttbar inredning.
- rengöring av vattenkranarnas filter och spolmunstycken.

I samband med storstädning görs också en "underhållsrond". Styrelsen ansvarar för att den utförs och blir dokumenterad.

- Koll mot skadedjur: galler på golvbrunnar, nät i ventiler, täta dörrar och fönster, insektsnät till de fönster som öppnas när det är varmt, sopförvaring tät mot skadedjur.
- Kontrollera vad som behöver målas/lagas/bytas. Planera när det ska vara färdigt och vem som ansvarar. Skriv upp detta och spara dokumentationen tillsammans med hygienrutinerna.
- Kontrollera tätningslister i kylar och frysar.
- Kontrollera att diskmaskinen håller rätt temperatur (diskning 60-70°C, sköljning 65-75°C)
- Gå igenom hygienrutinerna och se till att de är aktuella.

Underhåll

Se underhållsrond i storstädningslistan.

Kontaktuppgifter till firmor som vi anlitar:

El
Kyla
VVS
Disk
Ventilation
Golv
Bygg
Analys (vatten, is, livsmedelsprover osv.)
Skadedjur

Förvaring och separering

När vi lastar in varor ser vi till att ställa dem så att vi använder det med kortast datum först, "först in – först ut". Vi ser till att inköpta varor förvaras enligt anvisningen på förpackningen.

Oförpackade grönsaker förvaras åtskilt på särskild hylla så att de inte kan förorena andra varor.

All annan mat förvaras övertäckt eller i stängda förpackningar.

Tillagad mat som förvaras ska vara märkt med tillverkningsdatum. Glutenfritt och andra allergianpassade varor ska vara tydligt märkta.

Spara aldrig mat, t.ex. korv, i öppna konservburkar!

Då kan tenn, som framkallar kräkning, lösas ut från metallen. Lägg över maten i annat kärl med lock och märk med dagens datum.

Vid arbetet i serveringen hanteras olika råvaror åtskilda och på olika ytor/skärbrädor. Rått och tillagat kött hålls åtskilt. Inga matvaror förvaras på golvet. Annars riskerar vi att få med föroreningar till serveringens arbetsytor och städningen hindras. Städutrustning och kemikalier förvaras skilt från köket. I serveringens förråd finns bara det som hör till serveringens verksamhet.

Temperatur och tid

Det är viktigt för kvaliteten, matsäkerheten och ekonomin att vi förvarar och hanterar maten i rätt temperatur. När vi arbetar i serveringen, ta för vana att hålla ett öga på temperaturdisplayer eller termometrar i kylar/frysar.

Sälj/servera inte tillagad mat som blivit över från dagen innan.

Kyl och frys

Kylar ska vara högst +8°C och frysar högst -18°C.

Upptining

Bröd och kakor tinas i rumstemperatur. Frusna kylvaror som inte ska tillagas på en gång tinas i kylan. Lägg det som tinar på underlag så att inte spad/soft droppar på annat i kylan.

Tillagning

Hamburgare, övriga färsrätter, kött och fågel kontrolleras alltid så att de blir genomstekta (klar köttsaft). Vi följer beprövade recept för att få bästa kvalitet och veta att maten är säker.

Varmhållning

Vi varmhåller inte längre än två timmar för kvalitetens och säkerhetens skull. Tänk på att maten ska vara över +60°C vid varmhållning.

Servering

Ställ inte fram mer mat än vad som går åt på två timmar. Vid bufféserving ska faten ställas i enkla rader så man inte behöver luta sig över maten när man tar.

Temperatur i diskmaskin: Till vardags håller vi ett öga på diskmaskinens temperaturdisplay. Vid storstädning kontrollmäts temperaturen i diskmaskinen. Ett par glas eller små skålar ställs åt "fel" håll så att de samlar upp vatten under diskningen. Temperaturen mäts under diskprogrammet (ska vara mellan +60°C och +70°C) och under sköljningen (ska vara mellan +65°C och +75°C).

Förpackningsmaterial

De förpackningar (plastfilmer, burkar, tråg och kärl) som vi använder till mat ska vara godkända för livsmedel. Det vet vi genom att de är märkta med "glas/gaffel-symbol" eller genom produktfakta som vi begär från leverantören och sparar så länge den typen av förpackning används.

Allt förpackningsmaterial förvaras så att det är skyddat mot damm och smuts.

Avfall

Varje dag tas soporna ut och läggs i slutna sopkärl. Allt avfall förvaras oåtkomligt för skadedjur. Om sopkärlen behöver rengöras ordnar vi detta väl avskilt från livsmedelshanteringen.

Kundreklamationer och matförgiftning

I föreningens servering arbetar vi hela tiden för att sälja bra mat. Vi lyssnar på våra besökare och följer upp eventuella klagomål.

Revision

Du som är engagerad regelbundet bör vara väl insatt i hur hygienrutinerna för verksamheten fungerar. Hjälp föreningen genom att föreslå förändringar i rutinerna om det behövs. Minst en gång per år går föreningen igenom hygienrutinerna för att se till att de följs och är aktuella. Datum för denna genomgång noteras.

Om det blir fel:

- ▷ Om vi upptäcker att vi glömt följa någon rutin sätter vi upp en påminnelse eller så utvärderar vi om rutinen ska ändras
- ▷ Om vi ändrat verksamheten anpassas hygienrutinerna efter det.





6. Mat vid evenemang

Praktisk information behövs till alla som ska medverka i matförsäljningen.

Skriv rutiner som alla medverkande har tillgång till (se ”Pm till dig som hjälper till med maten”, sidan 31-32). Planera tider och kallelser för information till dem som ska hjälpa till.

Tillgång till dricksvatten

Till dryck och till sköljning av grönsaker eller andra livsmedel behövs vatten av dricksvattenkvalitet. Rinnande vatten direkt från det kommunala ledningsnätet är naturligtvis det smidigaste sättet att ordna dricksvatten. Annars är kallvatten i rena dunkar ett alternativ. Tänk på att det är lättare att rengöra och kontrollera en dunk än en slang. Förvara dunkar i skuggan. Regler om dricksvatten finns i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2001:30) om dricksvatten.

Avlopp

Om ni saknar tillgång till avloppsnät, håll **inte** ut vatten från disk, tvätt eller sköljning i ett vattendrag. Det bästa är i sådana fall att vattnet får tas upp av marken.

Handtvätt och hantering

Rent varmt och kallt vatten, flytande tvål och engångshanddukar/torkpapper ska finnas. En enkel lösning vid utomhusarrangemang är att hänga upp en hushållsrulle i snöre. Handsprit, plåster och engångshandskar kan vara bra att ha. I en kiosk där ni enbart säljer förpackat godis, förpackat kaffebröd, kaffe och dricka behövs inte handtvätt. Undvik att hantera maten med händerna vid servering/försäljning. Använd redskap och papper.

Hel och ren utrustning

Planera hur och var diskning kan ske. Se till att det finns tillräckligt med hela och rena redskap för mathantering och servering. Använd serveringsbestick som inte ramlar ner i maten.

Personaltoalett

De som hanterar oförpackad mat ska ha tillgång till en separat toalett. Vid toaletten ska finnas tillgång till vatten, tvål och torkpapper för handtvätt, samt helst även handsprit.

Förvaring av kylvaror, frysvaror, torrvaror utom räckhåll för skadedjur

Kontrollera att kylar och frysar håller temperaturen: kylar +8°C eller kallare, frysar -18°C eller kallare. Se till att skadedjur inte kan komma åt torrvaror, exempelvis bröd.

Om serveringen sker där ni inte har tillgång till kylförvaring, tänk på att inte ta fram mer än vad som går åt på två timmar. En solig sommardag bör gränsen vara en timme.

Skydd mot sol, regn och vind

Se till att ha tak över matserveringen. Det skyddar mot förorening från fåglar och regn. Oförpackad mat bör ha lock eller vara övertäckt.

Sopor

Tänk på att matavfall, kladdigt papper, tomma burkar och liknande lockarflugor, getingar och fåglar. Ha därför lock på papperskorgar och soptunnor och ställ dem en bit bort från mathantering.

PM till dig som hjälper till med maten

Här är hygienregler som hjälper oss att erbjuda fräsch mat och bidrar till ett lyckat evenemang:

- Om du blir sjuk: se till att ordna en ersättare. Om du arbetar med matservering trots sjukdom, kan du orsaka evenemanget och gästerna stor skada genom att sprida smitta.
- Ta reda på vilken toalett som är avsedd för matpersonalen.
- Ta av smycken och klocka och tvätta händerna ordentligt med flytande tvål. Torka händerna med papper, inte tyghandduk. Använd handsprit efter toalettbesök.
- Hantera inte mat om du har sår på händerna. Använd plåster och engångshandske. Byt handsken lika ofta som du skulle ha tvättat eller sköljt händerna.
- Se till att kall mat lagras ordentligt kallt (högst +8°C) och att mat som varmhålls är ordentligt varm (över +60°C).
- Om du grillar hamburgare: se till att de blir genomstekta. Tina inte upp mer än ni hinner grilla. **Lägg inte de färdiggrillade där ni har haft råa hamburgare.**
- Spara förpackningar/ingrediensförteckningar så länge ni säljer mat för att kunna informera allergiska matgäster om innehållet i maten.
- Håll rent på arbetsytor. Torka med papper inte med disktrasa.
- Om ni har självservering av tillbehör: ställ inte fram mer än vad som går åt på en timme. Använd serveringsbestick som inte ramlar ned i maten.
- Ha uppsikt över maten.
- Fyll inte på i de gamla skålarna utan byt ut skålar/byttor när ni fyller på.
- Ta undan sopor ofta, så att de inte lockarflugor och getingar. Ställ soptunnor en bit bort från mathantering.
- Spara inte färdiglagad mat till nästa dag.

Arrangörens lathund för fräsch mat på evenemang (att fylla i)

Ansvarig för hygieninformation till dem som ska arbeta med maten:
Matleverantörer med telefonnummer:
Frysvaror förvaras i:
Kylvaror förvaras i:
Torrvaror förvaras utom räckhåll för skadedjur i:
Dricksvatten tas från:
Övrigt vatten, t.ex. för rengöring och handtvätt med varmt och kallt vatten, tvål och papper ordnas på detta sätt:
Om det blir problem med vattnet eller det tar slut så ring:
Avlopp/upsamling av vatten sker via:
Hel och ren köksutrustning ordnas så här:
Köksutrustningen diskas här:
Följande toalett (där det finns tvål, vatten, papper och handsprit) är reserverad för dem som arbetar med maten:
Soporna läggs här så att inga fåglar, möss eller insekter kommer åt dem:
Soporna transporteras bort av:
Skydd mot sol, regn och vind ordnas så här:





7. Faroanalys – servering i idrottsföreningen

Faroanalysen är till för att uppmärksamma vad som kan hända vid mathantering och vad som skulle kunna skada matgästerna. Den anger också på vilket sätt man kan undvika sådana misstag. Faroanalysen ligger till grund för hygienrutinerna i avsnitt 5. Se hänvisningarna i högerspalten.

Hantering	Vad kan gå fel?	Förebyggande åtgärder	Rutin finns i del 5 "Hygienrutiner" under:
Alla hanteringssteg	Förorening av sjukdomsframkallande mikroorganismer/främmande föremål från personal.	Alla som hjälper till med maten får instruktioner i hygienrutinerna.	"Utbildning" "Personalhygien"
	Fysisk och mikrobiell förorening av livsmedel via skadedjur	Rutiner finns för att förebygga skadedjursangrepp. Regelbunden kontroll av att fönster, dörrar och portar är täta, samt försedda med insektsnät vid behov	"Skadedjur"
	Fysisk eller mikrobiell förorening av livsmedel p.g.a. bristande underhåll av lokal, inredning och utrustning	Regelbunden kontroll av underhållsbehov	"Underhåll"
	Mikrobiell förorening av livsmedel p.g.a. bristande vattenkvalitet (både för användning i livsmedel och till rengöring)	Regelbunden rengöring av silar på kranar, spolmunstycken, packningar och slangar m.m.	"Vatten"
	Risk för smittspridning på grund av dålig handhygien eller att någon, som är sjuk och sprider smitta, hanterat maten	Noggrann handhygien. Den som är sjuk hanterar inte oförpackad mat.	"Personalhygien"
	Allergimat förväxlas eller blandas med annan mat	Tydlig märkning. Maten förvaras övertäckt.	"Förvaring och separering"

Hantering	Vad kan gå fel?	Förebyggande åtgärder	Rutin finns i del 5 "Hygienrutiner" under:
Inköp/råvaror	Bakterier eller andra föroreningar.	Krav på leverantörer.	"Inköp mottagning och spårbarhet".
	Felmärkta varor. Dolda allergener.	Krav på leverantörer.	
	Förpackningsmaterial som inte är godkända för livsmedel.	Krav på leverantörer av förpackningsmaterial.	"Förpackningsmaterial".
Varumottagning/avemballering	Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer pga. för hög temperatur på kylvaror.	Krav på leverantörer, samt temperaturkontroll med stickprov.	"Inköp mottagning och spårbarhet".
	Fysisk eller mikrobiell förorening av varor p.g.a. smutsigt eller trasigt emballage.	Krav på leverantörer, samt kontroll av att emballage är helt och utan synbart smuts vid varje leverans.	"Inköp mottagning och spårbarhet".
Kyl- och frysförvaring	Tillväxt av mikroorganismer pga. för hög temperatur.	Temperaturen i frysar ska vara högst -18°C och i kylar högst +8°C eller enligt förvarings- anvisningen på de lagrade varorna.	"Temperatur och tid".
	Tennförgiftning på grund av att mat ligger kvar i öppnade konservburkar.	Maten läggs över i annat kärl (som ska vara avsett för mat).	"Förvaring och separering".
	För hög förvaringstemperatur som gör att livsmedlets angivna hållbarhetstid inte längre stämmer.	Temperaturen kontrolleras. Hållbarhets-tiden justeras med säkerhetsmarginal, så att varorna används så snart som möjligt.	"Temperatur och tid".
	Förorening från mikroorganismer pga. dåligt rengjorda utrymmen.	Regelbunden rengöring.	"Rengöring".
	Förorening från råvara till färdig vara.	Maten som förvaras är övertäckt. Åtskillnad av olika varor.	"Förvaring och separering".
Upptining av frysta varor	Tillväxt av mikroorganismer p.g.a. för hög temperatur	Kylvaror tinas i kyl	"Temperatur och tid"
Torrlager	Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer p.g.a. dåliga förvarings-förhållanden (fukt m.m.) Förorening p.g.a. dåligt rengjorda utrymmen	Rengöring, ventilation	"Rengöring"

Hantering	Vad kan gå fel?	Förebyggande åtgärder	Rutin finns i del 5 "Hygienrutiner" under:
Förberedning/ Preparering	Förorening från mikroorganismer mellan t.ex. råvara och konsumtionsfärdiga rätter.	Olika råvaror hanteras på olika ytor. Rått och tillagat hålls åtskilt. Grönsaker sköljs noggrant.	"Förvaring och separering"
Tillagning Kontrolleras alltid	Risk för att sjukdomsframkallande bakterier ¹ inte reduceras till acceptabla nivåer vid otillräcklig uppvärmning p.g.a. för låg temperatur	Hamburgare, övriga färsrätter, fläskkött och fågel kontrolleras alltid att de är genomstekta (klar köttsaft) och övriga hela kött-/fiskrätter att de uppnått rätt temperatur enligt beprövat recept.	"Temperatur och tid"
Varmhållning	Risk för tillväxt av sjukdomsframkallande bakterier ² om varmhållningstemperaturen understiger +60°C och tiden blir för lång	Max två timmar varmhållning.	"Temperatur och tid"
Diskhantering	Livsmedelsrester eller diskmedelsrester på diskods p.g.a. dåligt fungerande diskmaskin	Löpande underhåll och kontroll av diskmaskin och disktemperaturer	"Temperatur och tid" "Underhåll"
Bufféserving	Förorening av sjukdomsframkallande mikroorganismer/främmande föremål från gäster p.g.a. bristande varuskydd	Vi ställer faten i en rad, inte dubbla rader	Rutin för övervakning av temperaturer
	Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer p.g.a. att varan ligger framme för länge (i felaktig temperatur)	Maten står högst två timmar i rumstemperatur. Vi ställer inte fram mer än vad som går åt på två timmar.	Rutin för övervakning av temperaturer. Se Livsmedelsverkets vägledning om hygien
Redlighet/ märkning	Vilseledande av gäster samt risker med allergiframkallande ämnen om inkorrekt märkning förekommer	Krav på leverantörer, intern märkning samt information om ingående ingredienser	"Inköp mottagning och spårbarhet"

1: t.ex. Salmonella, EHEC, Campylobacter

2: t.ex. Clostridium perfringens

Cafeteria →

Omklädningsrum 1





8. Anslag att sättas upp vid behov

Här följer några förslag till färdiga anslag att skriva ut och sätta upp, t.ex. på kylen/frysen

**HA ALLTID LOCK
ELLER PLASTFILM ÖVER
DET DU STÄLLER IN HÄR**

**MÄRK MATEN
MED DAGENS DATUM
NÄR DU ÖPPNAR EN
FÖRPACKNING OCH/
ELLER LÄGGER ÖVER
I ANNAN BURK.**

TEJP OCH MÄRKPENNA FINNS I:

Detta kan ex sitta i närheten av städutrustningen som är avsedd för köket

**ANVÄND INTE STÄDGREJER
HÄRIFRÅN TILL TOALETEN.**

**UTRUSTNING
FÖR STÄDNING AV
TOALETEN FINNS I:**

Detta kan ex sitta på toaletten som är avsedd för dem som hanterar mat

**TVÄTTA OCH TORKA
HÄNDERNA NOGA OCH
ANVÄND HANDSPRIT.**

**OM TVÅL, PAPPER ELLER
HANDSPRIT TAR SLUT
SÅ HÄMTA MER PÅ EN
GÅNG!**

HÄR FINNS MER ATT HÄMTA:

Detta kan sitta där personalen hänger av sig ytterkläderna

**TACK FÖR ATT DU
STÄLLER UPP OCH HJÄLPER
TILL MED MATEN.**

**LÄS IGENOM
HYGIENRUTINERNA.
DE FINNS HÄR:**

Detta kan ex sitta vid kyl/frys/torrfröåd

**”F-I-F-U”
FÖRST IN – FÖRST UT**

**TÄNK PÅ ATT ANVÄNDA
DET MED KORTAST
DATUM FÖRST**



Daim

TUTTI FRUTTI Original

Diplomat-15
Gräddglass-specialisten

YSTAD
1927
TEK

20.-

bilar

20.-



9. Ordlista livsmedelskontroll

Anläggning är lagstiftningens term för ett ställe där ett livsmedelsföretag bedriver verksamhet.

Avgifter för myndighetens livsmedelskontroll består av registreringsavgift och sedan en årlig kontrollavgift. Kontrollavgiftens storlek beror på risk-klassificering, erfarenhets-klassificering och på den kommunala timtaxan (antalet kontrolltimmar x timtaxan = kontrollavgiften).

Branschriktlinjer är "handböcker" i hygienrutiner för speciella delar av livsmedelsbranschen. De bedöms av livsmedelsverket. De finns på Livsmedelsverkets hemsida under Livsmedelsföretag/Branschriktlinjer. Det du läser nu är en del av branschriktlinjen för idrottsrörelsens mathantering.

Detaljhandel i lagstiftningen är alla verksamheter som säljer mat till konsumenter det vill säga butiker, storkök och serveringar.

Erfarenhets-klassificering görs av kontrollmyndigheten. Resultatet av inspektörernas kontroller, som gjorts i ett företag, påverkar hur mycket kontrolltid som planeras för nästa år. Om företaget haft många/allvarliga avvikelser ökas kontrolltiden. Om företaget inte har några avvikelser, eller bara några få som inte kräver återbesök, minskas kontrolltiden. Det finns en föreskrift och vägledning för detta.

Faroanalys är livsmedelsföretagarens genomgång av vad som kan riskera att förorena maten i verksamheten

Föreskrift är en juridiskt bindande text från exempelvis livsmedelsverket (har beteckningen LIVSFS).

Förordning är en juridiskt bindande text från Europaparlamentet, gäller i hela EU.

GHP, god hygienpraxis. Branschriktlinjerna för en bransch är en tolkning av vad som är god hygienpraxis för just den branschen.

Grundförutsättningar för produktion av säkra livsmedel är: utbildning, personlig hygien, rengöring, förebyggande mot skadedjur, vattenkvalitet, kontroll av temperaturer, utformning och underhåll av lokaler, utrustning och fordon, mottagningskontroll, och hygienisk avfallshantering.

HACCP, Hazard analysis and critical control points, (faroanalys och kritiska styrpunkter) är ett systematiskt sätt att upptäcka, bedöma och kontrollera eventuella risker i en livsmedelsverksamhet.

Inspektion är myndighetens kontroll på plats i verksamheten. Lagen säger att inspektioner bör ske oanmält.

Kontaminering = förorening. Definieras som "införande av fara" i livsmedel.

Kontrollmyndighet är livsmedelsverket (för större anläggningar) eller den kommunala nämnd som ansvarar för miljö- och hälsoskyddsfrågor (för mindre anläggningar).

Livsmedel i lagens mening innefattar förutom all mat även dricksvatten, snus och tuggtobak

Livsmedelsföretag definieras i lagstiftningen som ”varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings-, och distributionskedjan av livsmedel”

Livsmedelshygien är åtgärder som gör maten säker.

Livsmedelsinspektörerna utför kontrollen av livsmedelsföretagen och fattar beslut på delegation från kontrollmyndigheterna. Ett flertal förordningar, lagar och föreskrifter styr inspektörernas arbete.

Livsmedelskontrollen har som syfte att se till att livsmedelsföretag uppfyller kraven i lagstiftningen.

Livsmedelslagstiftningen är gemensam för hela EU. Den lagstiftning som gäller sedan 1 januari 2006 betonar företagets ansvar för livsmedelns säkerhet. De två grundläggande förordningarna om livsmedelshygien har beteckning 852/2004 och 853/2004. Föreskrifter från livsmedelsverket kompletterar EG-förordningarna. All lagstiftning är naturligtvis offentlig och hittas också på internet om du söker på förordningens eller föreskriftens beteckning.

Livsmedelsverket är central myndighet för livsmedelsfrågor. De kontrollerar hur kommunernas livsmedelsinspektörer och nämnder sköter sitt ansvar. Deras experter deltar i internationellt arbete för livsmedelssäkerhet. De är kontrollmyndighet för tullar, båtar, tåg och större anläggningar. De forskar och utarbetar näringsrekommendationer. Läs mer på www.slv.se

Märkning är till för att konsumenten ska veta vad han/hon äter. Förpackade livsmedel ska vara märkta.

Redlighet är att inte lura konsumenten.

Regler i lagstiftningen som gäller det praktiska kring matsservering finns framförallt i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004. Den hittar du på nätet. Lite mer utförlig vägledning får du i ”Livsmedelsverkets vägledning om hygien” som finns på www.slv.se under lagstiftning/vägledningar

Risk-klassificering görs av kontrollmyndigheten i samband med registrering eller godkännande av en livsmedelsanläggning. Företag med större risk får längre kontrolltid. Företag med mindre risk får kortare kontrolltid. Riskklassificeringen grundar sig på vilka livsmedel som hanteras, hur stor produktionen är och hur känslig målgruppen är.

Spårbarhet är centralt i livsmedelslagstiftningen. Varje livsmedelsföretag ansvarar för att veta varifrån och vart livsmedel har levererats. Den som säljer direkt till konsument, exempelvis en servering, behöver inte kunna spåra sina kunder.

Vägledningar är livsmedelsverkets guider till hur lagstiftningen kan tolkas i praktiken. En vägledning är inte juridiskt bindande.

www.slv.se är Livsmedelsverkets hemsida. Här hittar du vetenskapligt grundade fakta om mat.





10. Utdrag ur lagstiftning

Livsmedelsföretag är skyldiga att följa lagen. All lagstiftning finns tillgänglig på nätet och kan hittas genom att söka på förordningens eller föreskriftens sifferbeteckning, t.ex. 852/2004 eller 178/2002, läs konsoliderade versioner då de innehåller eventuella ändringar. På www.slv.se finns också möjlighet att söka i lagstiftningen. Här nedan följer några avsnitt ur livsmedelslagstiftningen, som behandlar det som tas upp i dessa branschriktlinjer. De flesta citaten är ur bilaga II till förordning 852/2004. Läs gärna hela bilagan. Den är sista delen av förordningen.

Inköp mottagning och spårbarhet

Det är viktigt att skydda konsumenter från att skadas av maten de äter. Därför måste man kunna hindra att mat, som visat sig vara skadlig, kommer ut på marknaden.

”Livsmedelsföretagare får inte acceptera råvaror eller ingredienser, andra än levande djur, eller andra material som används vid bearbetning av livsmedel, som veterligen är, eller rimligen kan antas vara, kontaminerade med parasiter, patogena mikroorganismer, giftiga ämnen, nedbrytningsprodukter eller främmande ämnen i sådan omfattning att slutprodukten – efter det att livsmedelsföretagarna har tillämpat normala hygieniska sorterings- och/eller berednings- eller bearbetningsförfaranden – fortfarande är otjänlig som människoföda.”
(Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)

”Livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur och alla andra ämnen som är avsedda för eller kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder skall kunna spåras på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan.

Livsmedels- och foderföretagarna skall kunna ange alla personer från vilka de har erhållit ett livsmedel, ett foder, ett livsmedelsproducerande djur eller ett ämne som är avsett för eller som kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder.

I detta syfte skall livsmedels- och foderföretagarna ha system och förfaranden för att på begäran kunna lämna denna information till behöriga myndigheter.”

(artikel 18 punkt 1 och 2, förordning (EG) nr 178/2002)

Utbildning

Många matförgiftningar sker på grund av okunskap. Därför är livsmedelsföretag skyldiga att utbilda personalen.

”Livsmedelsföretagare skall se till

1. att den personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter,

(Bilaga II, kapitel XII, till förordning (EG) nr 852/2004)

Personalhygien

Dålig hygien är en omedelbar smittrisk. I en livsmedelsverksamhet med många aktiva är det extra viktigt att nå ut till alla med information om hygienrutiner. Företaget (föreningen) är skyldiga att ta ansvar för hygien.

”1. Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.

2. Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering. Alla personer som har sådana åkommor och som är anställda i ett livsmedelsföretag och som förmodas komma i kontakt med livsmedel skall omedelbart rapportera sjukdomen eller symtomen, och om möjligt deras orsaker, till livsmedelsföretagaren.”

(Bilaga II, kapitel VIII, till förordning (EG) nr 852/2004)

Vatten

Om verksamheten inte har kommunalt dricksvatten måste ni kontrollera vattenkvaliteten på ett ackrediterat laboratorium. Läs mer om detta i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVSFS 2001:30) om dricksvatten eller kontakta kommunens Miljökontor.

”Försörjningen av dricksvatten skall vara adekvat, och detta dricksvatten skall användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras.”

(Bilaga II, kapitel VII, till förordning (EG) nr 852/2004)

Skadedjur

Det räcker inte med att ni bekämpar skadedjur när de redan kommit in i lokalen eller kommit åt maten. Ni måste regelbundet kontrollera att lokalerna, där ni har mat, är täta mot skadedjur.

”Adekvata förfaranden skall finnas för att bekämpa skadedjur. Adekvata förfaranden skall även finnas för att förhindra att tamdjur får tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras (eller, om den behöriga myndigheten tillåter detta i särskilda fall*, för att förhindra att sådant tillträde leder till kontaminering).”

(Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)

* t ex ledarhundar i butiker

Rengöring

Det är naturligtvis viktigt att diska utrustning och göra rent där ni handskas med mat. Tänk också på att förvara rengöringsmedel och kemikalier avskilt från maten så att det inte finns risk att maten förorenas.

”Livsmedelslokaler skall hållas rena och i gott skick.”

”Rengörings- och desinfektionsmedel får inte förvaras där livsmedel hanteras.”

(Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)

”Livsmedel skall i alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan skyddas mot kontaminering som kan göra livsmedlen otjänliga, skadliga för hälsan eller kontaminerade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det skick i vilket de befinner sig.”

(Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)

Underhåll

Ytor (väggar, golv, tak osv.), inredning och utrustning ska hållas i gott skick så att allt fungerar och är lätt att rengöra.

Förvaring och separering

Följ förvaringsanvisningarna på förpackningarna. Ni är skyldiga att ha tillräckligt med kyl- och frysförvaring. Se även till att separera så kallad allergikost.

”Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall när det är nödvändigt erbjuda lämpliga temperaturreglerade hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet att förvara livsmedlen vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras samt, när det är nödvändigt, registreras.”

(Bilaga II, kapitel I, till förordning (EG) nr 852/2004)

”Råvaror och alla ingredienser som förvaras på ett livsmedelsföretag skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar förskämning och skyddar mot kontaminering.”

”Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.”

(Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)

Temperatur och tid

Maten kan bli skadlig om den förvaras för länge i fel temperatur. Se del 7 "Faroanalys"

"Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk."

"Livsmedel som skall förvaras eller serveras kylda skall så fort som möjligt efter upphettning, eller efter den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår."

"Upptining av livsmedel skall göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxin- bildning i livsmedel minimeras. Vid upptining får livsmedlen inte utsättas för temperaturer som skulle kunna innebära en hälsorisk. Om smältvatten från upptiningen kan innebära en hälsorisk måste det ledas bort på adekvat sätt. Efter upptining skall livsmedel behandlas så att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning minimeras."

(Bilaga II, kapitel IX, till förordning (EG) nr 852/2004)

Förpackningsmaterial

"Material som används för inslagning och emballering får inte utgöra en källa till kontaminering. Material som används för inslagning skall lagras på ett sådant sätt att det inte utsätts för risken att kontamineras. Inslagning och emballering skall utföras på sådant sätt så att produkterna inte kontamineras. När det är lämpligt, särskilt när burkar av metall och glas används, skall det säkerställas att behållaren är hel och ren. Inslagningsmaterial och emballage som återanvänds skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, lätta att desinficera."

(Bilaga II, kapitel X, till förordning (EG) nr 852/2004)

Avfall

Avfallet får inte locka skadedjur eller orsaka dålig lukt.

”Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall avlägsnas från livsmedelslokaler så snart som möjligt för att undvika att de anhopas.

Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall placeras i behållare som går att stänga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan visa den behöriga myndigheten att andra typer av behållare eller evakueringsystem som används är lämpliga. Dessa behållare skall ha en lämplig konstruktion, hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och, när det är nöd- vändigt, vara lätta att desinficera.

Det skall finnas adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring skall utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur.

Allt avfall skall elimineras på ett hygieniskt och miljövänligt sätt i enlighet med tillämplig gemenskapslagstiftning, och får inte utgöra en direkt eller indirekt källa till kontaminering.”

(Bilaga II, kapitel VI, till förordning (EG) nr 852/2004)

Kundreklamationer och matförgiftning

”Livsmedel skall inte släppas ut på marknaden om de inte är säkra.”
(artikel 14, punkt 1, förordning (EG) nr 178/2002)

Revision

Hygienrutinerna ska alltid vara anpassade efter verksamheten.

”När en förändring sker i produkten, processen eller i något hanteringssteg skall livsmedelsföretagarna ompröva förfarandet* och göra nödvändiga ändringar.

Livsmedelsföretagare skall... se till att all dokumentation som beskriver de förfaranden som utarbetats enligt denna artikel alltid är aktuell, bevara all annan dokumentation och alla andra journaler under lämplig tid.”

(artikel 5, förordning (EG) nr 852/2004)

* ”förfarande” syftar på de rutiner man har för matens säkerhet dvs. egenkontrollen

Plats för egna anteckningar

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



Riksidrottsförbundet

Idrottens hus, 114 73 Stockholm | Tel: 08 - 699 60 00 | Fax 08 - 699 62 00
E-post: riksidrottsforbundet@rf.se | Hemsida: www.rf.se

ISBN 978-91-88343-00-0



9 789188 343000