

5 steg till en fungerande egenkontroll

STEG 1: Skaffa dig en överblick

De nya reglerna ställer höga krav. I det här kapitlet finner du de grundförutsättningar, man kan nästan säga tumregler, som gäller för effektiv och säker verksamhet.

STEG 2: Kontrollera dina grundförutsättningar

Läs igenom grundförutsättningarna som gäller för effektiv och säker verksamhet för att fräscha upp minnet. Fyll sedan i formuläret »Kontroll av grundförutsättningarna för DITT företag« för att se hur just din verksamhet kan förbättras. Se mer på sida 26.

STEG 3: Skapa ett eget kontrollsystem med hjälp av HACCP

Det är nu dags att göra en riskanalys baserad på HACCP. Systemet förklaras närmare på sid 29.

STEG 4: Gör pärmar

Kontrollsystemet fungerar lättare om du samlar beskrivningar av alla arbetsrutiner i en huvudpärm. Dessutom bör de anställda få egna pärmar där regler och rutiner som gäller just dem finns beskrivna. Exempel på de olika pärmarna finns på sida 33. Det finns flera sätt att lösa det här på. Du hittar din väg.

STEG 5: Från idé till handling – övertyga personalen

Egenkontrollprogrammet får inte bli en pappersprodukt. Du som arbetsgivare ansvarar för att all personal känner till lagstiftningen och följer samtliga rutiner.



RENT MJÖL I PÅSEN

En branschvägledning i egenkontroll för Sveriges bagare & konditorer AB
Webb: www.bageri.se E-post: kanali@bageri.se



Rent mjöl i påsen

En branschvägledning i egenkontroll för Sveriges bagare & konditorer

Innehåll

Därför behövs en branschvägledning	8
Vad som krävs av dig – steg för steg	9
Erfarenheter från ett konditori och ett leveransbageri	10
STEG 1: Skaffa dig en överblick	14
STEG 2: Kontrollera dina grundförutsättningar	26
STEG 3: Skapa ett eget kontrollsystem med hjälp av HACCP	29
Hitta farorna	29
Hitta kontrollpunkterna (CCP)	29
Bestäm gränsvärden för varje kontrollpunkt	29
Skapa ett bevakningssystem	29
Bestäm var och hur fel ska åtgärdas	29
Ordna en rutin för regelbunden kontroll av systemet	29
Bestäm dokumenteringsrutiner	30
STEG 4: Gör pärmar	33
STEG 5: Från idé till handling – övertyga personalen	35
För dig som vill veta mer	36
Om de nya hygien- och kontrollreglerna	36
Hälsofaror i processen	38
Ordlista	47



Förord

Den här boken har Sveriges bagare & konditorer tagit fram för att underlätta för medlemsföretagen att anpassa sig till den nya hygienlagstiftningen. Här får du som bagare eller konditor tips om vad som gäller och hur du så smidigt som möjligt säkerställer att rätt rutiner finns på plats.

Den här branschvägledningen omfattar både dig som är leveransbagare och dig som har försäljning eller servering av bageri- och konditori-produkter. När det gäller tillverkning av varma maträtter som pajer, piroger och lasagne hänvisar vi till restaurangbranschens riktlinjer.

Texten har bedömts av Livsmedelsverket och Stockholms miljöförvaltning. Dessutom har ett antal bagare och konditorer varit med och haft synpunkter på innehållet.



Björn Hellman

VD Sveriges bagare & konditorer AB

Därför behövs en branschvägledning

Från och med den 1 januari 2006 gäller nya regler för livsmedelsbranschen. Vi har fått nya hygien- och kontrollregler som är gemensamma för alla länder inom den Europeiska Unionen.

Det kan kännas komplicerat att tvingas förändra arbetsrutinerna för att följa livsmedelslagstiftningen. Tanken är att den här branschvägledningen ska fungera som ett stöd för Sveriges bagare & konditorer, allt för att processen ska gå så smidigt som möjligt.

KOM IHÅG ATT:

> God kvalitet hos dina produkter är en förutsättning för nöjda kunder och god lönsamhet.

> De nya reglerna ska följas för att minimera risken att just ditt företag drabbas av hälsofaror.

OM DU VILL VETA MER:

Titta på www.bageri.se. Du kan också nå Sveriges bagare & konditorer via e-post: kansli@bageri.se.

LIVSMEDELSVERKET'S BEDÖMNING:

Livsmedelsverket har bedömt dessa branschriktlinjer den 12 juni 2006. Livsmedelsverket anser att dessa riktlinjer är ett lämpligt stöd för de livsmedelsföretagare som berörs i arbetet med att leva upp till kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om livsmedelshygien.

Vad som krävs av dig – steg för steg

STEG 1: SKAFFA DIG EN ÖVERBLICK

De nya reglerna ställer höga krav. I det här kapitlet finner du de grundförutsättningar, man kan nästan säga tumregler, som gäller för effektiv och säker verksamhet.

STEG 2: KONTROLLERA DINA GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR

Läs igenom grundförutsättningarna för verksamheten för att fräscha upp minnet. Fyll sedan i formuläret »Kontroll av grundförutsättningarna för DITT företag« för att se hur just din verksamhet kan förbättras. Se mer på sida 26.

STEG 3: SKAPA ETT EGET KONTROLLSYSTEM MED HJÄLP AV HACCP

Det är nu dags att göra en riskanalys baserad på

HACCP, en arbetsmetod som identifierar, bedömer och styr faror som är kritiska för livsmedelssäkerheten (sid 29).

STEG 4: GÖR PÄRMAR

Kontrollsystemet fungerar lättare om du samlar beskrivningar av alla arbetsrutiner i en huvudpärm. Dessutom bör de anställda få egna pärmar där regler och rutiner som gäller just dem finns beskrivna. Exempel på de olika pärmarna finns på sida 33. Det finns flera sätt att lösa det här på. Du hittar din väg.

STEG 5: FRÅN IDÉ TILL HANDLING – ÖVERTYGA PERSONALEN

Egenkontrollprogrammet får inte bli en pappersprodukt. Du som arbetsgivare ansvarar för att personalen känner till lagstiftningen och följer alla rutiner.



Erfarenheter från ett konditori och ett leveransbageri

Flera bagerier och konditorier har redan idag fungerande kontrollsystem för att förbättra kvaliteten på sina produkter. Här förklarar leveransbageriet Vivels och konditoriet Amarant varför de har tagit fram ett egenkontrollprogram.

LEVERANSBAGERIET VIVELS

Vivels är ett medelstort leveransbageri med två egna butiker. Företaget har anor från 1930-talet. Bageriet ligger i Bromma och har ett 20-tal anställda. Omsättningen är ungefär 20 miljoner kronor per år.

För fem år sedan påbörjade Vivels en omfattande uppstramning av företagets hygienarbete och egenkontroll. Startskottet gick när bageriet efter en livsmedelsinspektion fick flera anmärkningar.

– Vår första reaktion var att anmärkningarna var orättvisa. Det handlade inte om några stora saker. Däremot många små; slarv skulle det nästan kunna kallas. Det rörde sig bland annat om att det inte fanns någon tvål i tvålkoppen, fel arbetskläder på personalen och att någon glömt att täcka över produkter som inte var färdiga, säger Stefan Fritzdorf, som tillsammans med sin bror äger Vivels.

För att komma till rätta med problemen bestämde sig Stefan och hans bror för att skapa tydligare rutiner för personalen.

– Vi insåg att det här var en affärsstrategi för oss. Vi tänkte att om vi gjorde det här bra, så kunde vi få fler kunder. Det kunde bli en konkurrensfördel.

Att inleda arbetet för en bättre hygien är inte lätt. Stefan tyckte att det var svårt att komma igång och veta vad man skulle börja med. Därför kontaktade Vivels en konsult med kunskap och erfarenhet av liknande arbete. Med hjälp av henne kunde de tillsammans se över verksamheten och börja bygga rutiner för en egenkontroll.

Idag har de nya rutinerna resulterat i att arbetet har effektiviserats. Det är också lättare för personalen att arbeta när alla vet exakt vad som ska göras.

– Det är en god investering. Tack vare vårt hygienarbete har vi fått behålla stora kontrakt, fått bättre kontroll på inköpen, mindre svinn och en bättre arbetsmiljö, avslutar Stefan.

KONDITORIET AMARANT

Amarant driver idag två mindre konditorier. Konditori Amarant i Torshälla har funnits sedan 1957 och 2001 öppnade Amarant City i Eskilstuna. Sammanlagt arbetar 21 medarbetare på de båda konditorierna, motsvarande elva heltidstjänster. Amarant omsätter ca tio miljoner kronor på ett år.

Amarant får sällan några anmärkningar från miljö- och hälsoskyddsnämnden, något som kanske kan förklaras av att konditoriet var bland de första i Sverige att ta fram ett egenkontrollprogram.

– När reglerna blev allt fler kände jag att det blev för mycket för mig att hantera. Så jag kontaktade en konsult för att få hjälp med att göra allt rätt, säger Hans Styrländer som driver Amarant.

Konsulten hjälpte till med att ta fram rutiner. Amarant har sedan anpassat dessa rutiner till den egna verksamheten. I praktiken betyder egenkontrollen att alla anställda får en personalhandbok. Dessutom finns två pärmar; en huvudpärm där alla rutiner finns beskrivna och en arbetspärm som innehåller blanketter för dokumentation. Varje avdelning har också ett block där alla dokumentationsblanketter för just deras arbete finns.

Även om det kan svida i plånboken att anlita en konsult och att tillämpa nya arbetssätt, så ser Hans idag flera verkliga vinster med att ha en fungerande egenkontroll.

– Att vi har en så bra egenkontroll hjälper mig på flera olika sätt. Mina risker minimeras, eftersom jag enkelt kan hitta orsaken om ett problem skulle uppstå. Om jag har papper på att jag har gjort allt rätt blir det mycket lättare för mig att bevisa min oskuld. Dessutom hjälper rutinerna mig att behålla kontrollen på det vi gör, något som blir extra betydelsefullt när verksamheten växer och blir mer komplex. Slutligen har också min kunskap om kvalitetsarbete verkligen höjts. Jag känner mig proffsigare som konditor.



Namn: Stefan Fritzdorf
Bakgrund: Civilekonom. Har tidigare arbetat på bank och dataföretag, men är idag självlärd bagare.
Familj: Fru och två söner
Hobby: Hockey-/fotbollstränare

Stefans tips för förbättrad egenkontroll:

1. Se det som en möjlighet att utveckla företaget och skapa konkurrensfördelar.
2. Ta kontakt med en konsult. Det är bra att få hjälp med att prioritera.
3. Få med personalen på tåget – skapa belöningssystem och förklara att en god hygienkontroll skapar en god ekonomi.
4. Bjud in dina kunder och visa upp anläggningen. Då ser de att de anlitar en kvalitetsbagare och du får därmed lättare att motivera priserna på dina produkter.



Namn: Hans Styrländer
Bakgrund: Konditormästare i 2:a generationen, gymnasieingenjör
Familj: Fru, en son och en dotter.
Hobby: Önskar att han hann ut med båten oftare. Sommarhus på Stora Tallskär.

Hans tips för förbättrad egenkontroll:

1. Anlita en konsult som hjälper dig att ta fram bra rutiner.
2. Delegera ansvaret. Flera i bageriet måste delta i kvalitetsarbetet.
3. Följ upp genom att göra egna stickprovskontroller i bageriet.
4. Var ett föredöme, lev som du lär!



Steg 1: Skaffa dig en överblick

De nya reglerna ställer höga krav. I det här kapitlet finner du de grundförutsättningar, man kan nästan säga tumregler, som gäller för effektiv och säker verksamhet.

För att på ett smidigt sätt kunna anpassa ditt företag till den nya hygienlagstiftningen bör du:

- > börja med att fräscha upp minnet genom att läsa igenom de olika grundförutsättningarna för säker verksamhet.
- > fylla i frågeformuläret om grundförutsättningar som du hittar i nästa kapitel.
- > anpassa ditt företag efter HACCP-principerna.
- > göra pärmor eller liknande med rutinbeskrivningar.
- > övertyga och motivera din personal.

Har ditt företag detaljerade dokumenterade rutiner för följande grundförutsättningar?

1. Personal utbildad i livsmedelshygien
2. Personalhygien
3. Varumottagning
4. Temperatur
5. Lokalerna
6. Rengöring
7. Underhåll av livsmedelslokal
8. Avfall och sophantering
9. Skadedjurskontroll
10. Förpackningsmateriel
11. Vatten
12. Märkning/sammansättning
13. Åtgärder vid reklamation och misstänkt matförgiftning

Du är skyldig att ha dokumentation som anger ditt företags namn, organisationsnummer, telefon, fax, postadress, e-post och vem som är juridiskt ansvarig för företaget. Du ska även beskriva vad företaget producerar, inklusive dess omfattning och sortiment.

»Vårt yrke kan vara väldigt stressigt. Stressen ökar om det är oordning.«

HANS STYRLANDER, AMARANT

PERSONAL UTBILDAD I LIVSMEDELSHYGIEN

En säker livsmedelshandling förutsätter att all personal i företaget är utbildad i livsmedelshygien. Det gäller även nyanställda och extrapersonal. Det är du som arbetsgivare som ansvarar för att alla får rätt utbildning. Viktigast är kunskap om allergener, smittämnen, smittvägar, personlig hygien och åtgärder vid sjukdom. En stor anledning till matförgift-

ningsutbrott är nämligen bristande kunskaper i livsmedelshygien.

Du bör dokumentera utbildningen av din personal i ditt egenkontrollprogram med namnlista och utbildningsinsats. Om personalen inte har fått någon utbildning eller instruktion under de senaste två åren är det dags att snarast erbjuda det.

Information om utbildningsalternativ får du gärna av oss på kansliet. Läs mer på www.bageri.se.

»Vi skickar alla anställda på en grundkurs i livsmedelshygien.«

STEFAN FRITZDORF, VIVELS

PERSONALHYGIEN

All personal måste alltid följa bestämda hygienrutiner för att undgå spridning av mikroorganismer och allergener till livsmedlen. Lättåtkomliga, tydliga beskrivningar av rutinerna ska finnas.

Handhygien

En av de viktigaste rutinerna i en säker livsmedelshandling är att tvätta händerna. Tvättställen måste därför vara placerade så att personalen utan problem kan tvätta händerna efter varje delmoment vid bearbetningen av en produkt. Tvättställen måste ha varmt och kallt vatten, flytande tvål och engångshanddukar. Naturligtvis tvättar alla händerna efter varje toalettbesök! Nagellack får inte användas vid hantering av oförpackade livsmedel, eftersom lacken kan flagna och hamna i livsmedlet. Naglarna blir dessutom svårare att hålla rena.

Arbetskläder

All personal måste ha heltäckande arbetskläder som är lämpliga för arbetet. De ska vara ljusa så att smuts lätt syns. Alla måste ha hårskydd som ska vara tillräckligt stort så att allt löst hängande hår kan stoppas in. Arbetskläder och privata kläder ska förvaras åtskilda.

»Vi har tagit fram en enhetlig klädsel. Det tyckte personalen var roligt att göra.«

STEFAN FRITZDORF, VIVELS



Tänk på att: Det är vanligt att det brister i handhygien hos anställda som jobbar med tillverkning, vilket ökar riskerna för att bakterier sprids. Detta kan medföra matförgiftningar hos våra konsumenter. Alla som jobbar i produktionen måste därför vara noggranna med sin handhygien. Pappershanddukar och flytande tvål måste alltid finnas i anslutning till alla tvättställ.



PRODUKTERNAS TEMPERATUR:

+100°C
De flesta bakterier dör

+75°C
Många bakterier dör

+60°C + 5°C Farozon!
Snabb tillväxt. En enda bakterie kan föröka sig till en miljon på sex timmar.

+8°C Kylskåpstemperatur
Långsam eller ingen tillväxt av bakterier

-18°C Djupfryst
Bakterier överlever men förökar sig inte



Smycken

Personalen ska inte bära smycken eller klocka när de hanterar förpackade livsmedel. Ingen får heller ha smycken i näsa, läppar eller ögonbryn på grund av infektionsrisken. Dessutom kan främmande föremål hamna i produkterna.

Rökning/snusning

Rökning och snusning i samband med livsmedelshandtering är förbjudet.

»Jag undviker att anställa rökare.«
HANS STYRLANDER, AMARANT

Smittskydd

Du som arbetsgivare ska alltid känna till de anställdas hälsotillstånd. Om någon har magbesvär eller har infekterade sår på händerna ska de alltid snarast meddela detta till närmaste chef. Smittan kan föras över till livsmedlet och orsaka matförgiftning. Vid sjukdom måste alltid personal informera sin arbetsgivare. Det är arbetsgivarens ansvar att besluta om läkarundersökning och att kräva försiktighetsåtgärder. Tänk på att man kan sprida smitta utan att själv vara sjuk.



»Örhängen och smycken får man inte ha på sig i bageriet.«
STEFAN FRITZDORF, VIVELS

VARUMOTTAGNING*

Varumottagningen är viktig för verksamheten. När en produkt accepteras vid leverans är det sedan företagets ansvar att den är godtagbar och kan användas vid vidare tillverkning. Varorna ska uppfylla alla de kvalitetskrav som företaget har ställt vid beställningen. Ytteremballage ska vara helt och rent. Låt heller aldrig ytterförpackningarna komma in i tillverkningslokalen. Kylkedjan får inte heller avbrytas, alltså måste temperaturen kontrolleras. Se också till att korrekt produktinformation, inklusive datummärkning kommer med varan. Kom även ihåg att eventuella certifikat och intyg också måste följa med.

TEMPERATUR

Mycket viktigt för att minska tillväxten av både sjukdomsframkallande och kvalitetsförstörande mikroorganismer är rätt förvaring. Här följer vad du bör tänka på:

- > Förvara kylvara så att dess temperatur inte överstiger +8°C. Exempel på kylvaror är mejeriprodukter och bakverk.
- > Sätter du in varm mat i ett kylskåp höjs temperaturen och kvaliteten på annan mat i kylskåpet försämras. Kondens som bildas kan ge upphov till mögel. Avsvalningen ska därför ske i ett speciellt nedkylningsskåp.
- > I kylarna och frysutrymmena ska det finnas lämpliga termometrar för kontroll av förvarings-temperaturen.
- > Bra termometrar är en förutsättning för att veta exakt temperatur. Du måste kunna mäta lufttemperaturen i alla kyl- och frysutrymmen. Viktigast att känna till är produktens kärntemperatur och hur man mäter den.
- > I de flesta fallen gäller att ju lägre temperatur, desto mindre risk för tillväxt av bakterier som orsakar sjukdom och förstör kvaliteten på dina produkter.
- > Oförpackade livsmedel ska förvaras övertäckta med lock eller plast för att inte skadas eller utsättas för onödiga bakterier. På så sätt kan inte heller allergener spridas till andra produkter. Främmande föremål kan dessutom inte heller hamna i livsmedlet.
- > Håll kylen ren och fri från mögel.

Temperaturkontroll*

På oförpackade livsmedel mäts temperaturen bäst med en insticksgivare direkt i livsmedlet. På förpackade livsmedel mäts temperaturen indirekt genom att lägga t ex en trådgivare eller en insticksgivare mellan två produkter. Den här metoden passar bäst för exempelvis varumottagning. Tänk på att rengöra termometern mellan olika mätningar! Kalibrering av termometrar ska göras minst en gång per år av ackrediterat företag.

Tänk på att: Rumstemperaturen i en bagerilokal är ofta högre än i andra lokaler, vilket ökar risken för bakterietillväxt. Var därför extra vaksam vid produktion som innehåller känsliga produkter som grädde, vaniljkräm och olika röror för tillverkning av smörgåsar.

* Se blankettbilagan för exempel på mallar.

LOKALERNA

Företagets lokaler ska ha vissa förutsättningar. Lokalen måste:

> vara lättstädad och i gott skick.

Företagets lokaler måste vara byggda så att det är lätt att ha en god livsmedelshygien. Lokalens storlek, placering, utformning, inredning och utrustning har betydelse.

> ha ljusa, släta, tåliga material som klarar underhåll, rengöring och/eller desinficering. Detta gäller golv, väggar, tak och utrustning.

Färgen på alla ytor bör vara ljusa så man lätt kan se om de är rena. Materialens yta och tålighet spelar stor roll. Blanka ytor är lätta att rengöra, repor i ytor ger däremot gott fäste för bakterier

> ha god ventilation.

Ventilationen ska passa lokalens behov. God ventilation förhindrar att luftburen smitta sprids och ger dessutom bättre arbetsmiljö. Det är även viktigt att man lätt kan rengöra fläktar och byta filter.

> ha bra förvarings- och hanteringsutrymmen.

Lokalerna måste vara uppdelade i torrförråd, kyl- och frysutrymmen. Rätt förvaring minskar tillväxten av både sjukdomsframkallande och kvalitetsförstörande mikroorganismer.

> ha lämpliga personalutrymmen, omklädningsrum och toaletter.

Toaletter får inte leda direkt ut i område där livsmedel hanteras. De måste dessutom ha en ventilation som inte kan sprida smitta till utrymme för livsmedel eller hantering. Kunder får inte använda personaltoaletten.



> ha god belysning.

Armaturerna måste ha skyddskåpor och belysningen ska vara god. Det ger både bättre arbetsmiljö och gör det lättare att hålla rent.

> ha hygieniskt utrymme för uppackning.

> ha separata utrymmen för städutrustning och rengöringsmedel.

> ha rätt konstruerat avlopp.

Avloppssystemet måste klara av företagets normala produktion, men även produktionstoppar. Mycket viktigt är också att avloppen är konstruerade så att föroreningar inte kan nå livsmedel.

> ha förutsättningar för god handhygien.

Eftersom smitta ofta överförs till livsmedel via händerna är en av de viktigaste rutinerna i en säker livsmedelshandling att ofta tvätta dem.

»Ordning? Det är när en blind hittar.«

HANS STYRLANDER, AMARANT

Tänk på att: De bagerier som följer sina egenkontrollprogram har generellt sett renare och fräschare lokaler än övriga bagerier.

RENGÖRING*

Ingen vill ha bakterier eller skadedjur i sitt bageri. Det bästa sättet att hålla dem borta är att dammsuga och våttorka. Rengöring är också nödvändig för att avlägsna ämnen som framkallar allergier. Välplanerade lokaler med täta och släta, tåliga och lättstädade ytor är ett bra recept för god livsmedelshygien.

Rengör på tre sätt:

1. Använd dammsugare för att få bort damm och mjöl. Fett skrapas bort.
2. Vatten och rengöringsmedel löser upp smuts.
3. Desinfektionsmedel är nödvändigt för att ta död på bakterier efter att all synlig smuts tvättats bort. Medlet måste sköljas bort på ytor som kommer i kontakt med livsmedel.

Skapa egna rutiner genom att ta fram ett rengöringsprogram som beskriver:

- > Vad som ska rengöras
- > Hur rengöringen ska gå till
- > När rengöringen ska ske
- > Utrustning och rengöringsmedel
- > Hur desinfektionsmedel ska användas
- > Hur och av vem rengöringen kontrolleras

Tips - rengöring av utrustning som kommit i direkt kontakt med livsmedel

Alla ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel ska rengöras så snabbt som möjligt efter användning. Diskars redskap och annat i diskmaskin är det viktigt att temperaturen är rätt. Att t ex slutskölja disken i en diskmaskin med 80°C vatten i 30 sekunder ger ett bra resultat. Kontrollera disk- och sköljtemperatur i diskmaskinen och dokumentera. Skölj alltid trasor sist i kallt vatten och rengör diskborstarna i diskmaskinen.



* Se blankettbilagan för exempel på mallar.



Tips – rengöring av lokalerna

Bakterier kräver näring, fukt och värme för att föröka sig. I smuts och matrester kan bakterier snabbt växa till i rumstemperatur. Damm som innehåller bakterier sprids genom luften till ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel. Därför är det bra att undvika torrensöring med tryckluft för att göra rent ytor och maskiner. Om användning av tryckluft är det enda sättet för att komma åt i trånga utrymmen, måste du först ha dammsugit så rent som möjligt för att inte sprida smuts i lokalen.

Tips – rengöring och förvaring av rengöringsutrustning

- > Separata uppsättningar av rengöringsmateriel ska finnas för toalettutrymmen och för utrymmen där livsmedel hanteras.
- > Rengöringsmedel ska förvaras i särskilda utrymmen, väl åtskilda från livsmedel.
- > Håll aldrig över rengöringsmedel i en flaska där det tidigare förvarats livsmedel.
- > Rengöringsutrustning ska hållas ren; smutsig utrustning flyttar bara runt smuts.
- > Byt utrustning regelbundet; bakterier växer i smutsiga moppar, trasor och svampar.
- > All rengöringsutrustning ska förvaras hängande.
- > Fukt möjliggör förökning av bakterier.
- > Hett vatten gör att protein och stärkelse rester bränner fast. Använd ljummet vatten för blötläggning och förspolning.

> Sätt inte ihop rengjorda maskiner direkt efter rengöring. Låt dem först lufttorka eftersom bakterier snabbt växer till i fukt.

Tänk på att: Mjöl kan lätt bilda klister tillsammans med vatten, vilket försvårar rengöringen av bageriet. Det är därför viktigt att så mycket mjöl som möjligt tas bort från maskiner och golv innan man använder vatten i lokalen.

Rengöringskontroller genom prov med tryckplattor visar att redskap ofta är dåligt rengjorda. En orsak till det är att diskningen ofta har utförts för hand, vilket innebär att man inte kommer upp i tillräckligt heta temperaturer för att få bort alla föroreningar. Diska därför alltid om möjligt redskapen i maskin. Särskilt utsatta redskap är paletter, rostfria bunkar, skärmaskiner, knivar och skärbrädor. Försök också att förvara redskapen skyddade efter diskningen, i t ex skåp och lådor.

Det är stor risk för tillväxt av bakterier i gräddmaskiner/gräddblåsare, eftersom de är svåra att rengöra. Var därför extra noggrann när du rengör dessa. Låt inte spritsar ligga framme i rumstemperatur när de inte används.

Amarant låter (precis som Vivals) en professionell städfirma rengöra golv, väggar och tak.



OBS!

Förvara aldrig bekämpningsmedel/gift i en lokal där oförpackade livsmedel hanteras.

UNDERHÅLL AV LIVSMEDELSLOKAL OCH UTRUSTNING

En rutin ska finnas för förebyggande underhåll av livsmedelslokal och processutrustning. Syftet med rutinen är att kontrollera att allt hålls i gott skick. Den innebär därför en kontinuerlig genomgång av lokaler och utrustning, kalibrering av mätinstrument, byten av packningar, filter mm. Genomgången bör ske minst två gånger per år.

[Amarant har idag avtal med en konsult som hjälper till att genomföra en revision av egenkontrollprogrammet två gånger per år.](#)

AVFALL OCH SOPHANTERING

Smittorisken är stor vid avfallshantering. Det är också ett ställe dit skadedjur gärna dras. Därför måste utrustning och rutiner uppfylla bestämda krav. Lämpliga behållare för sopor ska finnas, både inuti och utanför livsmedelslokalen. Soptunnor inomhus ska tömmas så ofta som möjligt och alltid vid arbetsdagens slut. Behållare som används för sopor får aldrig användas för förvaring av livsmedel. Soprummet (kylt) ska ligga avskilt från rum eller område där livsmedel hanteras. Kommunens krav på källsortering måste också följas. Kärlen i soprummet ska vara lätta att rengöra. Även den yttre miljön runt soprummet ska hållas ren så att inte skadedjur dras dit.



»Det är roligare att jobba när det inte är så rörigt överallt.«

STEFAN FRITZDORF, VIVELS

SKADEDJURSKONTROLL

- > Se till att skadedjur aldrig kan komma in i livsmedelslokalen
- > Förebygg insektsangrepp med god rengöring
- > Ha goda kontrollrutiner

Skadedjur kan sprida smitta till livsmedel. Fåglar kan exempelvis sprida salmonella via sin avföring. Kackerlackor kan via avloppet dyka upp i din livsmedelslokal. Mjölbaggar utsöndrar illaluktande, visser-

ligen ofarliga, ämnen som förstör smaken på livsmedel. Kontrollera att det inte finns spillning från gnagare eller spår av insekter. Lokalerna ska vara utformade så att skadedjur förhindras från att komma in. Det ska också finnas en plan för att förebygga angrepp av skadedjur i lokaler där livsmedel hanteras. Dessutom ska du känna till hur skadedjur bekämpas om de trots förebyggande åtgärder kommer in i lokalerna. Dokumenterade kontrollrutiner måste alltid finnas och även rutiner för åtgärder vid brister. Om du anlitar någon för skadedjursbekämpning ska du kräva att få protokoll från skadedjursbesiktningen.

Tänk på att: Risken för att få in skadedjur i bageriet, som exempelvis mott, mjölbaggar och möss, ökar om gamla mjölrester inte städas undan.

FÖRPACKNINGSMATERIEL

Det förpackningsmateriel som ditt företag använder måste vara godkänt för livsmedel. Se till att rätt materiel används till rätt produkt. Begär därför intyg från leverantören och förvara det i egenkontrollpärmen. Uppgifter om de livsmedel som respektive materiel används till måste också finnas dokumenterade.

VATTEN

Vid hantering av livsmedel får enbart vatten som är tjänligt som dricksvatten eller vatten av motsvarande bakteriologiska/hygieniska kvalitet användas.

MÄRKNING/SAMMANSÄTTNING

Produkter från ditt företag måste innehålla information så att konsumenten ska kunna göra ett bra val. Särskilt för personer som är allergiska är det viktigt att veta vad ett livsmedel innehåller. Märkningen får aldrig vilseleda konsumenten. Märkningsuppgifterna ska vara lätta att förstå, väl synliga, klart läsbara och beständiga. Språket ska normalt vara svenska. Med korrekt information på ett livsmedel visar företaget att konsumenten aldrig blir lurad. Om kunder köper oförpackade produkter ska de kunna få muntlig information.

Förpackade bageriprodukter ska ha uppgifter om:

1. Produktens namn
2. Ingredienser
3. Mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser
4. Nettokvantitet
5. Bäst-före-dag eller sista förbrukningsdag
6. Förvaring och användning
7. Företagsnamn och adress

På www.slv.se finns en vägledning till märkning av livsmedel. Se även Livsmedelsföretagens märkningshandbok.



ÅTGÄRDER VID REKLAMATION ELLER MISSTÄNKT MATFÖRGIFTNING

En konsument kan kräva skadestånd av ditt företag för person- eller sakskada som en produkt orsakat på grund av säkerhetsbrist. Skriftliga rutiner måste därför finnas ifall en person skulle reklamera en produkt. Den anställda som fått reklamationen eller klagomålet kontaktar sin chef som sedan bedömer hur reklamationen eller klagomålet ska hanteras. Rör det sig om en matförgiftning kontaktas tillsynsmyndigheten. Personal därifrån utreder sedan orsaken till det som har hänt. Företaget ska spara de produkter som misstänks ligga bakom matförgiftningen. Det är viktigt att skriva ner värdefulla uppgifter inför eventuella skadeståndsanspråk. Nödvändiga åtgärder ska också vidtas så snabbt som möjligt för att minimera risken för andra konsumenter. Företaget måste också kalla tillbaka skadliga produkter. Dessutom måste kunderna informeras så att de inte riskerar att äta de otjänliga produkterna.

- > Ha alltid information om arbetsrutiner lättillgängliga för personalen
- > Klargör vem som har ansvaret
- > Se till att alla vet hur man rättar till brister i hanteringen

Spårbarhet

För att kunna spåra och dra tillbaka skadliga eller otjänliga livsmedel och för att kunna informera dina konsumenter måste ditt företag uppfylla kravet på spårbarhet. Följande uppgifter ska därför finnas dokumenterade:

1. Leverantör
2. Vad som levererats in
3. Vad som levererats ut
4. Varumottagare

Det kan också vara bra att ha en kontaktlista för dina leverantörer. En mall för en sådan hittar du i blankettbilagan.

»Om vi har ett papper som visar att vi hanterat livsmedel rätt, då kan vi inte råka illa ut om det skulle uppstå ett problem.«
STEFAN FRITZDORF, VIVELS

Kravet på spårbarhet gäller ett steg bakåt och ett steg framåt. Ett steg framåt gäller bara för leveranser till andra livsmedelsföretag – inte vid försäljning direkt till dina konsumenter. Inga omärkta livsmedel får förvaras i verksamheten.



Steg 2: Kontrollera dina grundförutsättningar

När du nu har fått en överblick av vad som krävs av dig är det dags att gå till steg 2. Fyll i formuläret »Kontroll av grundförutsättningarna för DITT företag«.

Det är faktiskt ingen slump att ordet »DITT« står med stora bokstäver. Det betyder att varje verksamhet är unik och att egenkontrollen ska anpassas därefter, men den måste alltid följa regelverket. Du hittar formuläret i blankettbilagan.

Det innebär en del arbete att göra en riskanalys och införa ett egenkontrollsystem, men att vara förutseende lönar sig i längden.

Några av egenkontrollprocessens fördelar för ditt företag:

- > Högre lönsamhet
- > Mindre svinn
- > God arbetsmiljö
- > Gott rykte
- > Minskad risk att orsaka matförgiftning
- > Livsmedelslagstiftningen följs

Förutsättningar för DITT företag

Fyll i frågeformuläret

Godkänt av	Version	Dokument nr
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Företagsnamn	År/månad	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	

	Ja	Nej
Finns uppgifter dokumenterat om företags namn, organisationsnummer, postadress, telefon, fax, etc?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finns uppgifter dokumenterat om verksamhetens namn, besöksadress, telefon?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finns uppgifter dokumenterat om företags juridiske ansvarig?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finns en verksamhetsbeskrivning med företags omfattning, sortiment?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Hygienpolicy		
Finns en skriftlig hygienpolicy som alla anställda känner till?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dokumenteras personalens hygienutbildning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Hygienutbildning		
Har alla anställda genomgått en grundkurs i livsmedelshygien?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Testas personalens kunskaper i livsmedelshygien regelbundet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Personallhygien		
Är samtlig personal informerad om att de ska meddela sin chef om de är sjuka, har öppna sår på händer eller har annan skada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finns skrivna regler för hygien för personalen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bär personal arbetskläder/skyddskläder under sitt arbete i livsmedelslokalen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finns flytande tvål- och engångshanddukar vid varje tvättstall?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Varumottagning		
Finns en förteckning över leverantörer av råvaror/ingredienser?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finns rutiner för vad som ska kontrolleras vid mottagning av råvaror?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Temperaturkontroller av kyl- och frysvor		
Kontrolleras temperatur vid mottagning och förvaring av kylvaror?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontrolleras temperatur vid mottagning och förvaring av frysvor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontrolleras temperatur av varor som förvaras i kyl?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontrolleras temperatur av varor som förvaras i fryz?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finns skrivna rutiner för att regelbundet mäta kyl- och frystemperatur?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finns rutiner för att dokumentera temperaturmätning av kyl- och frysvor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Hantering		
Lagras råvaror/ingredienser så att de skyddas mot smuts och skadedjur?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tillämpas en bra varusättning enligt principen först in - först ut?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Undviker företaget kontakt mellan ytteremballager och arbetsytor för förpackade livsmedel?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rengöring		
Finns ett rengöringsprogram för alla delar av bageriet/konditoriet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rengörs redskap och utrustning så att inte livsmedel förorenas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finns en systematisk övervakning av rengöringsresultatet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Underhåll		
Är väggar, golv, tak och utrustningen i det skick att de är släta, täta och lätta att göra rena?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Avfall - sophantering		
Tas matavfall och sopor om hand på ett säkert sätt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Skadedjurskontroll		
Undersöks livsmedelslokalen så att möjligheterna för skadedjur att komma in i lokalen förhindras?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hanteras avfall på ett sätt så att det inte lockar till sig skadedjur i livsmedelslokalen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finns ett program för hur skadedjursproblem hanteras?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förekommer inspektioner och kontroller för att upptäcka och förebygga förekomst av skadedjur?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vatten		
Finns rutiner för att regelbundet kontrollera att vatten av dricksvattenkvalitet används i tillverkningsen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Märkning/sammansättning		
Är all personal informerad om vad produkterna innehåller för att kunna ge konsumenten korrekt information vid försäljning över disk?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Allergener *		
Är all personal, även extra personal, 100% klara över vilka produkter som innehåller allergener?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* Spannmål, korn, råg, fisk, jordnötter, sojaböner, mjölk, nötter, selleri, senap, sesamfrön och svaveloxid.

Åtgärder vid reklamation eller misstänkt matförgiftning?		
Finns rutiner för hur personal ska agera vid reklamationer?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Finns rutiner för hur personal ska agera vid misstänkt matförgiftning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Riskanalys		
Har någon riskanalys inom HACCP gjorts av företaget?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

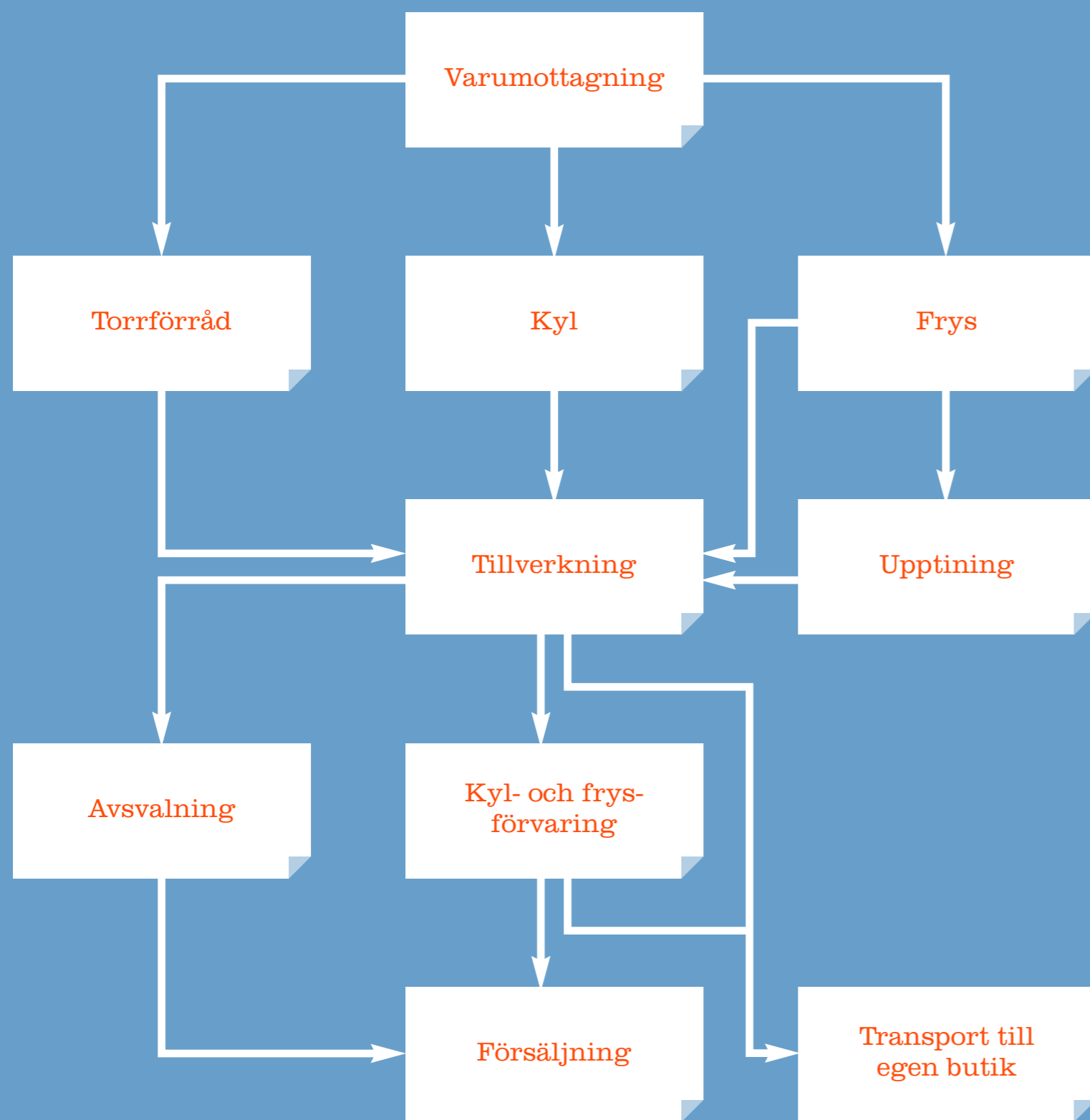
Kritiska stympunkter		
Har man sett ut eventuella hanteringssteg i produktionen som måste kontrolleras för att säkra livsmedel ska produceras?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gränsvärden		
Har man sett ut gränsvärden till de kritiska stympunkter så att de kan kontrolleras?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Tänk på det här när du fyller i formuläret:

1. Finns dokumenterade rutiner på plats?
2. Känner alla anställda till rutinerna, även de som är nya?
3. Förstår alla exakt vad de olika rutinerna och gränsvärdena betyder?
4. Vet alla vem som ansvarar för vad?
5. Det är du som livsmedelsföretagare som har det övergripande ansvaret för att egenkontrollen fungerar, så att produkterna är säkra och att lagstiftningen följs.



Steg 3: Skapa ett eget kontrollsystem med hjälp av HACCP

I de tidigare stegen har du fått en överblick av vad den nya livsmedelslagstiftningen betyder för dig och också tittat på vilka grundförutsättningar som finns för ditt företag. Nu, i steg 3, är det dags att skapa ett egenkontrollsystem med hjälp av HACCP. HACCP är en förkortning av Hazard Analysis Critical Control Points, vilket på svenska betyder riskanalys och företagets kritiska styrpunkter. Det är ett sätt att systematiskt gå igenom ditt företags tillverkning för att hantera de risker och faror som kan finnas vid livsmedelsproduktion.

HACCP-SYSTEMETS 7 PRINCIPER

1. Hitta farorna
2. Hitta kontrollpunkterna
3. Bestäm gränsvärden för varje kontrollpunkt
4. Skapa ett bevakningssystem
5. Bestäm var och hur fel ska åtgärdas
6. Ordna rutin för regelbunden kontroll av systemet
7. Bestäm dokumenteringsrutiner

HITTA FARORNA*

- > Finns det ställen i din verksamhet där en hälsofara; mikrobiologisk, kemisk, allergen eller fysisk, kan uppstå?
- > Hur allvarlig skulle faran bli för konsumenten?
- > Hur sannolikt är det att hälsofaran inträffar?

Gör först en produktbeskrivning

Du ser hälsofaraorna lättare genom att se produkten beskriven så fullständigt som möjligt.

Ta sedan fram ett flödesschema

Det bästa redskapet för att hitta faromoment är att göra ett flödesschema. Följ en produkt längs hela kedjan från råvaror till försäljning eller servering. Om det finns olika typer av tillverkning kan det vara lättare att göra separata flödesscheman för specifika produkter eller produktgrupper. Gör ett schema för produkter med känsliga råvaror som vispgräddade eller vaniljkräm, och ett annat flödesschema för mindre känsliga produkter som »vanligt« bröd gräddat i hög värme. Skriv upp exakta tider och temperaturer i schemat.

Faroanalys

För varje steg i arbetsprocessen och för varje råvara som ingår antecknar du vilka faror som kan finnas och hur du ska göra för att undvika dem. Du måste vara mycket precis, exempelvis ska mikroorganismer och kemiska ämnen specificeras. Detta är viktigt för att kunna avgöra hur allvarlig faran är och vad du ska göra åt den.

HITTA KONTROLLPUNKTERNA (CCP)

Nu när du vet var eventuella risker kan finnas ska du bestämma ett ställe där du kan övervaka processen, t ex mäta temperaturen eller kontrollera tiden. Alla kontrollpunkter måste ha gränsvärden.

»Delegera ansvaret. Flera i bageriet måste dela på kvalitetsansvaret.«

HANS STYRLANDER, AMARANT

BESTÄM GRÄNSVÄRDEN FÖR VARJE KONTROLLPUNKT

För att veta vad som är acceptabelt måste det finnas bestämda gränsvärden. Vilken högsta/lägsta temperatur ska gälla? Vilken tidsfaktor gäller?

SKAPA ETT BEVAKNINGSSYSTEM

Se till att det finns tydliga rutiner för att lätt övervaka gränsvärdena. Beskriv vad som ska göras, när det ska det göras och vem som ska göra det. Kom ihåg att regelbundet låta kalibrera vågar, termometrar etc.

»Om det inte finns på papper är det inte säkert att det finns alls.«

STEFAN FRITZDORF, VIVELS

BESTÄM VAR OCH HUR FEL SKA ÅTGÄRDAS

Om någon kontrollpunkt visar fel värde måste alla veta vad som ska göras. Felaktigheten ska ju aldrig upprepas. Det här gäller både kontrollpunkter och grundförutsättningar.

Upptäcker någon ett fel ansvarar den personen för att felet noteras skriftligt. Mindre fel kan rapporteras direkt på temperaturblanketten. Allvarliga fel, som t ex har orsakat matförgiftning, ska genast rapporteras till ansvarig chef. Chefen har ett överordnat

Flödesschema för Konditori Amarant

Så här ser produktionsprocessen ut hos Amarant i Torshälla.



ansvar för att åtgärderna sedan blir utförda. Alla anställda ska veta hur ett fel ska rättas till. Hur felet blivit avhjälpt skrivs i en avvikelserapport* eller på en temperaturblankett*. Tidsramar och ansvar ska bestämmas för genomförandet.

»Nu behöver ingen i personalen undra vad de ska göra om det till exempel kommer en leverans med en trasig säck. Alla vet att säcken ska skickas tillbaka. På en gång. Det låter kanske som en struntsak, men i förlängningen blir arbetet lättare att utföra.«

STEFAN FRITZDORF, VIVELS

ORDNA RUTIN FÖR REGELBUNDEN KONTROLL AV SYSTEMET

Förutom den löpande kontrollen av att företagets hygienrutiner följs, måste du minst en gång per år göra en internrevision*. Låt en grupp anställda delta, men kom ihåg att ingen kan revidera sitt eget ansvarsområde. Ofta är det praktiskt att göra revisionen samtidigt som underhållsronden.

Gå igenom egenkontrollprogrammet tillsammans. Ta stickprov för att se att rutinerna fungerar och ställ frågor till din personal för att kontrollera att alla känner till samtliga rutiner väl. Har rutinerna ändrats och, i så fall, har det skrivits upp? Efter inspektionen går du igenom resultaten tillsammans med de anställda. Hittar ni något som inte stämmer skriver ni upp det i en avvikelserapport och enas om en tids-

plan för att rätta till problemet. När allt fungerar som det ska igen skrivs avvikelserapporten under som ett bevis på att problemet är avhjälpt.

»Ett bra tips är att följa upp egenkontrollprogrammet genom att göra egna stickkontroller i bageriet.«

HANS STYRLANDER, AMARANT

BESTÄM DOKUMENTERINGSRUTINER

Företaget ska ha klara papper på att alla delarna i kontrollsystemet har utförts. Du måste alltså kunna visa att de sju stegen i HACCP fungerar. Därför ska alla dokument och ifyllda protokoll, daterade och signerade, arkiveras i två år. Som verksamhetschef har du huvudansvaret för all information och dokumentation. Tänk på att varje egenkontrollprogram bör ha en innehållsförteckning med datum och version. Om du ändrar i egenkontrollprogrammet måste alla på arbetsplatsen informeras. Alla rutiner måste också godkännas av dig som verksamhetsansvarig eller delegerad arbetsledare.

Amarant har med tiden anpassat rutinerna till den egna verksamheten. I praktiken betyder egenkontrollen att samtliga anställda får en personalhandbok. Dessutom finns två pärmar; en huvudpärm där alla rutiner finns beskrivna och en arbetspärm med blanketter för dokumentation. Varje avdelning har också ett block med dokumentationsblanketter för just deras arbete.

* Se blankettbilagan för exempel på mallar.





Steg 4: Gör pärmar

Kontrollsystemet fungerar lättare om du samlar beskrivningar av alla arbetsrutiner i en huvudpärm. Dessutom bör de anställda få egna pärmar eller kompendier där de regler och rutiner som gäller just för dem finns beskrivna. En sådan pärm kan se ut på massor av olika sätt. Försök skapa en som bäst passar just ditt företag! För att få lite inspiration kan du här se ett exempel på vad en personalpärm kan tänkas innehålla.



Steg 5: Från idé till handling – övertyga personalen

Nu återstår för dig att entusiasmera personalen om det nya egenkontrollprogrammet. För att det inte bara ska bli en pappersprodukt måste all personal vara införstådd med varför det är så oerhört viktigt med en god livsmedelshygien. Förklara tydligt vilka fördelar som finns. Poängtera att goda rutiner genom hela verksamheten förebygger att risker uppstår. En person med god utbildning har större självförtroende, trivs lättare och gör ett bättre arbete.



En av de stora utmaningarna när leveransbageriet Vivels införde sitt egenkontrollprogram var att få med den egna personalen. De anställda muttrade och suckade – ingen »teoretiker« skulle säga till dem hur de skulle sköta sitt jobb. Dessutom tyckte många att det tog längre tid att göra jobbet när de skulle följa de nya rutinerna.

För att motivera sin personal skräddarsydde därför Vivels en utbildning som alla anställda kunde tillgodöra sig. Under utbildningen gick de t.ex. igenom livsmedelshantering och rengöring. De olika delarna kopplades ihop och utgångspunkten var att visa vad som händer vid slarv. Exemplet visade att små saker kan få stora konsekvenser. I värsta fall kan det till och med handla om liv och död. Människor har dött av livsmedelsförgiftning eller allergiska reaktioner.

Vivels försökte också få all personal att förstå de ekonomiska konsekvenserna av de nya reglerna. Stefan Fritzdorf säger:

– Om vi får stänga i tre dagar efter en inspektion, så innebär det att vi förlorar så många kunder att vi går i konkurs. Det handlar om pengar in – pengar ut. Vi får säga upp personal om vi inte sköter oss.

Tänk på att: Ett upprättat egenkontrollprogram får inte bli en pappersprodukt som står i en pärm på en hylla på kontoret. Programmet ska följas i det dagliga arbetet och även revideras regelbundet. Det är också viktigt att alla anställda känner till vad som ingår i egenkontrollprogrammet och vem som ansvarar för vad.

För dig som vill veta mer

Den nya lagstiftningen ställer höga krav. Du kan här läsa en kort beskrivning av de nya reglerna och varför de har kommit till. Därefter följer ett avsnitt om de vanligaste hälsofarorna som finns och måste undvikas i all livsmedelshantering. Du är skyldig att känna till de hälsofaror som kan finnas i just ditt företags livsmedelshantering.

OM DE NYA HYGIEN- OCH KONTROLLREGLERNA

Från och med den 1 januari 2006 gäller samma regler för livsmedelsbranscherna i alla EUs medlemsländer. Reglerna finns i så kallade EG-förordningar som gäller i hela EU. Reglerna är uppdelade i hygienregler, som gäller för dig som livsmedelsföretagare, och kontrollregler, som gäller för ansvarig myndighet (här Livsmedelsverket).

De nya hygienreglerna utgår från konsumenternas rätt till säkra livsmedel och ska säkerställa att ingen blir vilseledd eller lurad. Reglerna innebär större ansvar för dig som företagare, men öppnar också nya dörrar. Flexibiliteten ökar. Som företagare är du skyldig att uppfylla målen i lagstiftningen, men du har möjlighet att anpassa kontrollen till din verksamhet. Det viktiga är att du vid miljöförvaltningens kontroll kan visa att du når målen, som är säkra livsmedel och riktig information till konsumenten.

Även miljö- och hälsoskyddsnämnden har fått nya regler för att kontrollera dig. Du kommer att märka det eftersom livsmedelsinspektörerna kommer att granska dina rutiner hårdare.

Ny svensk livsmedelslag

Sverige kan alltså inte reglera livsmedelshantering på egen hand, utan gör det i samarbete med andra medlemsstater inom EU. Lagar stiftas av riksdagen och innehåller oftast få detaljer. En förordning har beslutats av regeringen och innehåller mer detaljerade regler. I livsmedelsförordningen har alltså bestämmelserna i livsmedelslagen utvecklats närmare. Mer precisa föreskrifter beslutas av verkställande myndigheter, som i det här fallet är Livsmedelsverket.

»Det finns inga graderingar på anmärkningar. Om någon i personalen glömt mössa är det lika allvarligt som mögel på väggarna.«

STEFAN FRITZDORF, VIVELS

Livsmedelsverket ska arbeta för säkra livsmedel, redlighet och bra matvanor. Dessutom har verket det överordnade ansvaret för att leda och samordna andra myndigheters tillsyn av livsmedel, inklusive dricksvatten.

På en lokal nivå, den kommunala, är det den kommunala nämnden, vanligtvis miljö- och hälsoskyddsnämnden, som bedriver tillsyn. Tjänstemän från miljö- och hälsoskyddskontoret i kommunen övervakar att livsmedelslagstiftningen följs genom inspektioner av de verksamheter som hanterar livsmedel.

LIVSMEDELSLAGEN

Består av:
EG-förordningar / Lagar

styr

LIVSMEDELSVERKET

Arbetar för:
Säkra livsmedel / Redlighet / Bra matvanor

styr (bla genom föreskrifter)

KOMMUNALA NÄMNDEN (ofta miljö- och hälsoskyddskontoret)

Bedriver tillsyn

granskar

BAGERIER OCH KONDITORIER

Produktansvarslagen

När vi talar om lagstiftning vill vi också påminna om produktansvarslagen SFS 1992:8. Den ger konsumenten rätt att kräva ersättning för skador som orsakats av en produkt. Skadeståndsskyldig är den som tillverkat, frambringat eller insamlat produkten som orsakat skada. En lista över de viktigaste författningarna och förordningarna hittar du i blankettbilagan. Där hittar du också mer information om produktansvarslagen. Du kan också läsa mer om lagstiftningen på www.slv.se.



»De nya hygienreglerna utgår från konsumenternas självklara rätt till säkra livsmedel och ska säkerställa att ingen blir vilseledd eller lurad.«

De nya reglerna kännetecknas av fyra grundläggande tankar.

1. HELA LIVSMEDELSKEDJAN

Reglerna gäller hela livsmedelskedjan – från jord till bord. Med det menas alla länkar från foder till färdiga livsmedel och servering.

2. RISK

Varje livsmedelsföretagare ska analysera vilka hälsorisker i den egna verksamheten som kan påverka livsmedlen och använda goda säkerhetsrutiner.

3. TYDLIGT ANSVAR

Livsmedelsföretagaren har ansvaret för att livsmedlen är säkra, rätt märkta och att de kan spåras framåt och bakåt i hanteringen.

4. HELHETSSYN INOM KONTROLLARBETET

Kontrollförordningarna reglerar myndigheternas uppgifter och befogenheter. Deras kontroll inriktar sig huvudsakligen på företagarens förmåga att leverera säker mat till konsumenten, genom att kontrollera företagarens rutiner och försäkra sig om att de fungerar över tid.

HÄLSOFAROR I PROCESSEN

Du är skyldig att känna till de hälsofaror som kan finnas i ditt företags livsmedelshandling. Dina medarbetare ska också ha goda kunskaper. När du bestämmer rutiner för hur ett arbetsmoment ska gå till, måste du alltid tänka på renlighet och kvalitetskrav. För bageribranschen är det särskilt de allergiframkallande ämnena som står i fokus. Här följer en redovisning av de vanligaste hälsofarorna i livsmedelsbranschen. Se www.slv.se för mer info.

Bakterier

Bakterier är encelliga mikroorganismer som finns överallt. De flesta är ofarliga men en del kan orsaka sjukdomar. Om man äter något som innehåller en sjukdomsframkallande organism är det inte alls säkert att man blir sjuk. Det beror på hur stor dos man får i sig. En del bakterier kan ge upphov till sjukdomar via giftiga ämnen, toxiner, som bakterier kan bilda i livsmedel. Här är några vanliga bakterier:

Stafylokocker

Stafylokocker finns på huden hos alla människor. De överförs från händerna när man tillverkar livsmedel och kan orsaka matförgiftning. Dödsfall har förekommit. Om ett livsmedel förvaras i fel temperatur, förökar bakterien sig snabbt och bildar ett gift, toxin, som orsakar sjukdom. Toxinerna försvinner inte vid värmebehandling. Alltså gäller det att hålla bakteriemängden så låg som möjligt. En god hygien och tydliga hygienrutiner för all din personal är därför A och O. Extra viktigt att tänka på är att ingen med infekterade sår på huden arbetar med livsmedel.

Ur verkligheten:

På ett ålderdomshem blev 109 av 378 matgäster mycket snabbt sjuka. Nio personer lades in på sjukhus. Sjukdomen hade orsakats av stafylokocker i apelsinris. Riset hade kokats dagen före, förvarats i rumstemperatur under natten och sedan blandats med apelsiner och grädde.

Inkubationstid (tid från att ha ätit livsmedlet till att man blir sjuk): 1–5 timmar

Symptom: Häftiga kräkningar, magkramper, eventuellt diarré

Varaktighet: Vanligen 1 dygn

Bacillus cereus

Bacillus cereus finns överallt omkring oss. I bageriprodukter kan de finnas i t ex mjöl, grädde och kryddor. Nedkylningstiden är viktig för att den här bakterien inte ska kunna föröka sig. Tumregeln är maximalt fyra timmar. Bacillus cereus är tyvärr mycket motståndskraftig och överlever t ex både pastörisering och de temperaturer som man använder vid normal matlagning.

Inkubationstid: 6–24 timmar

Symptom: Magsmärtor och diarréer

Varaktighet: Vanligen 1 dygn



Tänk på att: Utkavling av marsipan bör genomföras på florsocker och inte på vetemjöl, då utkavling på mjöl avsevärt ökar risken för spridning av bakterien bacillus cereus.

Salmonella

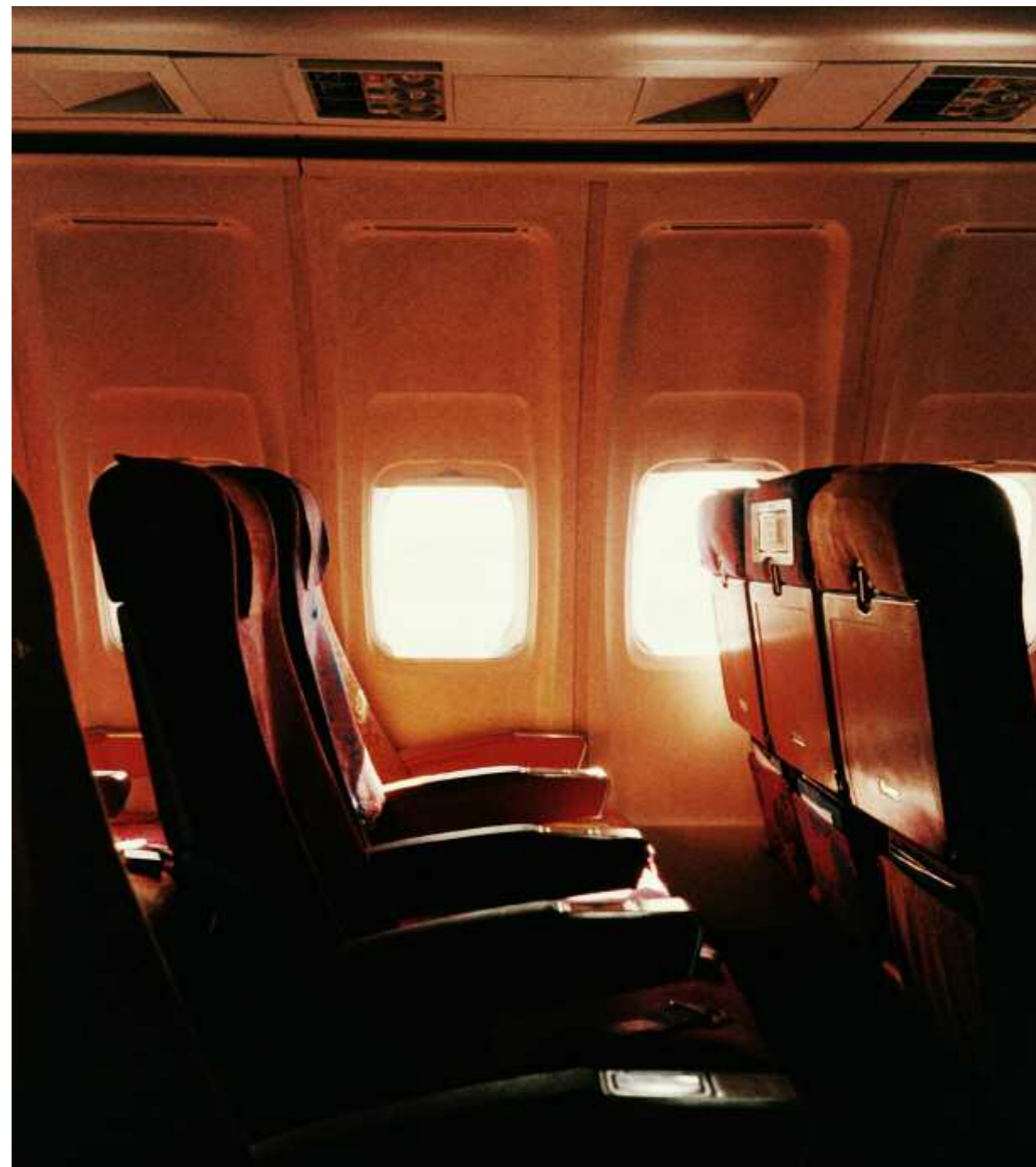
Salmonellabakterier är mycket tåliga och kan överleva i exempelvis torkade kryddor under lång tid. Vegetabilier, som t ex groddar, kan också innehålla salmonella. Bakterien dör vid vanlig matlagningstemperatur, dvs cirka 72°C, men kan ibland klara ännu högre temperaturer. För att undvika salmonella gäller alltså extra noggrann hygien vid tillverkning av kalla produkter som smörgåsar. Produkter med ett högt socker- och fettinnehåll tål värme bättre. Choklad är därför ett exempel på en produkt där salmonella kan överleva relativt höga temperaturer.

Salmonellabakterier finns i en lång rad olika varianter och kan hos människor ge upphov till alltifrån en lindrig magåkomma till en allvarlig allmäninfektion. Man kan vara bärare av salmonella utan att själv vara sjuk. Tänk på att det finns stor risk för att färdiga produkter kan smittas om du ställer ner dem på t ex en smutsig bänkskiva eller använder ett odiskat redskap för att lägga fram dem i din säljdisk. I flertalet europeiska länder (inte i Norge, Finland och Sverige) är salmonella i ägg ett stort problem. Ställ därför krav på din leverantör. Det är vanligast att smittas av salmonella utomlands. Risken är stor i länder runt Medelhavet, i Asien, Afrika och Sydamerika. Var extra försiktig efter utlandsvistelse och följ reglerna för personalhygien.

Inkubationstid: 6–48 timmar

Symptom: Magvärk, diarré, kräkning och feber

Varaktighet: Veckor till månader



Salmonella i verkligheten:

Passagerare på ett charterflyg från Kanarieöarna till Sverige fick chokladkaka med äggkräm. Kakan var smittad med salmonella. Cirka 500 svenskar rapporterades sjuka, men troligen smittades flera tusen.

Listeria

Listeria angriper i allvarligare fall det centrala nervsystemet och kan ge hjärnhinneinflammation hos personer med nedsatt immunförsvar. Bakterien kan också framkalla missfall hos gravida kvinnor. Listeria kan förekomma i råa grönsaker och i kallrökt och gravad fisk, men även i opastöriserade mjölkprodukter. Bakterien har förmåga att föröka sig i kylskåpstemperatur. Risken för listeria är som störst för produkter med lång hållbarhetstid.

Inkubationstid: Dagar till veckor

Symptom: Mag/tarminfektion, hjärnhinneinflammation, missfall.

Varaktighet: Veckor till månader

Virus

Virus är en mycket liten mikroorganism som kräver levande celler för att föröka sig. Den förökar sig däremot inte i livsmedel eller i vatten. Typen norovirus anses idag vara den vanligaste orsaken till livsmedelsburna utbrott och den sjukdom som oftast kallas vinterkräksjuka. Smittodosen är mycket liten. Flera dagar efter tillfrisknandet utsöndras virus i avföringen och finns dessutom i avföringen redan innan man blivit sjuk.

Vatten, frukt och konditorivaror är exempel på livsmedel som orsakat utbrott. Bär kan smittas genom bevattning, sköljning, eller glaserung med nedsmittat vatten. De flesta utbrotten orsakas tyvärr av smittbärande personer som hanterar livsmedel. Personal med mag- och tarmsymptom ska därför aldrig arbeta med livsmedel. Mycket viktigt är också att enbart berörd personal har tillträde till de olika hygienzoner som finns på arbetsplatsen.

Ur verkligheten:

Efter ett restaurangbesök fick över 300 personer häftiga kräkningar, diarréer och i vissa fall feber. Nästan alla hade ätit på samma restaurang mellan klockan tolv och tre samma lördag. Det framkom senare att en anställd på restaurangen varit sjuk och kräkts inne på en personaltoalett på morgonen.

Inkubationstid: 12–48 timmar

Symptom: Häftiga kräkningar, diarré, buksmärter och ibland feber

Varaktighet: 2–60 timmar

Svampar

Mögelgifter, eller mykotoxiner, bildas av mögelsvampar. Det finns flera hundra typer av mykotoxiner och vi exponeras för en del av dem via livsmedel. Även om

halterna av mykotoxiner oftast är låga i livsmedel på den svenska marknaden kan toxiner vara ett hälsoproblem, eftersom vissa är mycket giftiga. För att en mögelspor ska gro måste den få näring och tillräckligt med vatten. Här gäller det också att tänka på att inte riskera återinfektion av färdiga produkter. Ställ därför bara ner färdiga produkter på en ren bänkskiva och använd alltid rena redskap när du lägger fram dem i din säljdisk. Tänk även på att paketering av varm produkt i sluten plastförpackning kan ge tillväxt av mögel. Nedkylning är alltså väldigt viktig.



Vid matlagning med temperatur över 70–80°C och vid bakning dödas mögelsvamparna och deras sporer. De flesta mykotoxiner tål däremot kraftigare värmebehandling och blir alltså kvar i livsmedlet. Därför är det viktigt att se till att mykotoxiner får så liten chans att bildas som möjligt.

Två typer av mykotoxiner är speciellt viktiga att känna till:

Aflatoxin

Aflatoxin finns i en del importerade livsmedel som jordnötter, paranötter, pistaschmandlar och fikon. Om någon äter en större mängd kan leverskador uppstå. Därför är det viktigt att du ställer krav på dina leverantörer, så att de kan garantera att varorna som levereras är fria från aflatoxin. Begär certifikat eller liknande.

Ochratoxin A

Ochratoxin A förekommer i spannmål, kaffe, kakao, russin, torkade baljväxter, kryddor, mm. Ochratoxin A kan orsaka skador på njure och lever, fosterskador





12 allergener från EU:s lista

Spannmål // Kräftdjur // Ägg // Fisk // Jordnötter // Sojaböner // Mjolk // Nötter // Selleri // Senap // Sesamfrön // Svaveldioxid

och kan försämra kroppens immunförsvar. Här är det viktigt att du ställer krav på dina leverantörer, så att de kan garantera att varorna de levererar är fria från ochratoxin A. Begär certifikat eller liknande.

Kemiska faror

På grund av misstag eller slarv i hanteringen kan olämpliga kemiska föreningar nå livsmedlet, exempelvis smörjolja och rengöringsmedel. Goda rutiner, framförallt för rengöring, är därför viktiga och alla smörjmedel ska dessutom vara livsmedelsgodkända. Rengöringsmedel ska också förvaras väl åtskilda från livsmedel. Förvara inte heller rengöringsmedel i tomma livsmedelsflaskor och se alltid till att alla flaskor och burkar har tydliga etiketter.

Fysiska faror

Här handlar det om främmande föremål som hamnar i livsmedlet från dåligt underhållna lokaler och utrustning eller från personal. Exempel är hårstrån, insekter, jord, avföring från mus/råtta, glas, metallbitar, plast, trä, papper, knappar, plåster, cigarettfimpar, portionssnus mm. Något sådant får naturligtvis inte hamna i livsmedel. Man förebygger detta genom att ha bra rutiner för exempelvis personlig hygien och underhåll. Hantera aldrig glas eller porslin i produktionslokalen! Risken att skadas av vissa främmande föremål, t ex ett hårstrå, är visserligen liten, men händelsen upplevs ändå som väldigt obehaglig av konsumenten och måste undvikas.

Tänk på att: En av de vanligaste anmärkningarna som vi får i våra bagerier är att vi inte bär tillräckligt med skyddskläder. I särklass vanligast är att det saknas hårskydd för personalen. Utan hårskydd riskerar man att få hårstrån i produkterna. Använd därför alltid hårskydd när du arbetar med tillverkning av bageriprodukter.

På många håll saknas också lampkupor, vilket gör att glas riskerar att hamna i produkterna om en lampa skulle gå sönder. Var uppmärksam på detta när ni gör underhållsronderna.

Allergena faror

Allergener kallas ämnen som orsakar allergier och livsmedelsallergener är alltid proteiner. Proteiner bryts vanligtvis inte ner vid livsmedelstillverkning och inte heller i magens tarmkanal. Vid ett allergiutbrott frigörs snabbt kraftfulla ämnen, som t ex histamin. Allergisymptomen kan komma inom några minuter efter att man har ätit, men det kan också dröja ända upp till en timme. Våra flesta födoämnen innehåller proteiner som kan fungera som allergiframkallande ämnen.

De livsmedel som oftast ger allergiska reaktioner är mjölk/mjolkprodukter, ägg, fisk, skaldjur, baljväxter, spannmål, fröer och nötter.

Allergi och intoleranssymptom kan vara allt från milda till allvarliga. Vanliga symptom är luftvägsproblem, illamående, kräkningar, diarré, magkramp eller problem med huden.

En allergisk person kan också få en anafylaktisk chock. Den kan vara dödlig om den inte behandlas inom några minuter. En sådan chock leder till snabbt blodtrycksfall och kan orsaka att flera livsnödvändiga organ slutar att fungera. Ett fåtal personer riskerar att få allergiutbrott med så allvarliga konsekvenser, men det finns ändå dokumenterade dödsfall.

Lättläst information om matöverkänslighet och allergier kan också hittas på Livsmedelsverkets hemsida under Mat & Hälsa, www.slv.se

Tänk på att: Felaktig kylförvaring kan också vara att olika typer av livsmedel samförvaras. Du ska t ex inte förvara råvaror med färdiga produkter eftersom det finns risk för att bakterier och allergener överförs mellan dem.

Mjolk

Om man är mjölkproteinallergiker kan man få kräkningar, ont i magen och diarré. Dessutom kan man få reaktioner på huden och astma. Små mängder mjölk har till och med orsakat dödsfall. Man kan också vara laktosintolerant, dvs man kan inte bryta ned mjölksocker och tål därför inte mjölkprodukter.

Bröd och konditorivaror innehåller ibland mjölk, oftast skummjolk. Om man tillverkar mörk choklad i samma utrustning som nyss använts för mjölkchoklad kan det också bli problem. För en känslig person kan en liten mjölkrest utgöra en stor fara.

Ägg

Om man är allergisk mot ägg är det ofta äggvitas proteiner som är orsaken, men även gulan kan ge allergiska reaktioner. Den vanligaste reaktionen är eksem, men man kan också få kräkningar, ont i magen, diarré och astma. Det har också hänt att folk har avlidit av en äggallergireaktion. Ägg kan finnas i bröd och konditorivaror och dessutom kan bröd vara penslat med ägg. Annat man ska se upp med är ströbröd, panering, sorbet och glass.

Vegetabiliska oljor och fetter

Oljor och fetter är inget problem för allergiker, men det kan finnas proteinrester kvar från råvaran. Det är framför allt kallpressade oljor av jordnötter och sojaböner, liksom nötter och fröer, som du måste se upp med.

Skummjolk, skummjolkspulver och vassle är ingredienser i matfetter som också kan innebära allergirisk. Om ett margarin kallas vegetabiliskt får inte animaliska ingredienser som skummjolk eller skummjölks-



pulver ingå. Sojalecitin används som emulgeringsmedel i de flesta margariner och innehåller ofta små rester sojaprotein. Tänk på att för den som är extremt allergisk är även små mängder allergener farliga.

»Vi försöker vara tydliga mot våra kunder och förklarar alltid att vi tillverkar allt i samma lokaler.«
HANS STYRLANDER, AMARANT

Nötter och fröer

Många barn och vuxna är allergiska mot nötter, mandel och olika fröer. Reaktionen kan vara allt från klåda i mun och svalg, eksem, nässelfeber, rinnande ögon och näsa, ont i magen med kräkningar, till allvarliga livshotande reaktioner. Nötter, fröer och frukter är vanliga i müsli, bröd, kakor, konfektyrer, choklad, glass och godis. Nougat, mandelmassa och bakmassa har till största delen nötter och mandel som bas. Tänk också på att aprikoskärnor innebär samma allergenrisk som mandel.

Baljväxter

Exempel på baljväxter som kan ge allergireaktion är jordnötter, sojaböner, ärtor, kikärtor, lupin och linser. Ofta är man allergisk mot flera olika slags baljväxter. Extra uppmärksam ska du vara på sojaprotein, eftersom det används i många olika livsmedel. Sojalecitin, E322, används i margarin och choklad för att kunna blanda vatten och fett. Jordnötter kan finnas i choklad, glass och bakverk. Man kan också vara allergisk mot jordnötter men tåla andra slags nötter.

Nytt är att både protein och mjöl från lupiner har börjat dyka upp i Europa. I Sverige har muffins med lupinmjöl förekommit.

Mjöl

Celiaki, glutenintolerans, kan ge reaktioner när man äter proteiner som finns i vete, havre, korn och råg.

Mer information om matöverkänslighet och allergier kan du hitta på www.slv.se under Livsmedelsburna hälsofaror och Mat & Hälsa.





Ordlista

Tanken med den här boken är att underlätta för Sveriges bagare & konditorer att anpassa sig till den nya hygienlagstiftningen. När du arbetar med din egenkontroll kan du ibland stöta på en del facktermer, ord eller uttryck som är svåra att exakt förstå. Därför har vi här sammanställt en ordlista, där vi förklarar olika ord och formuleringar lite närmare.

AFLATOXIN

Mögelgift i bland annat nötter och fikon.

ARBETSGIVARENS ANSVAR

Arbetsgivaren ansvarar för att de anställda har de kunskaper som krävs vid hantering av livsmedel. Det är arbetsgivarens skyldighet att tillhandahålla rena arbetskläder och se till att läkarundersökning görs vid misstanke om smittsam sjukdom hos personalen.

ARBETSKLÄDER

Alla som hanterar oförpackade livsmedel måste alltid ha arbetskläder på sig. Privatkläder och arbetskläder får inte komma i kontakt med varandra utan ska förvaras i separata skåp. Hårskydd ska alltid användas.

BAKTERIE

En bakterie är en encellig organism utan cellkärna, som förökar sig genom delning. Bakterier finns överallt. De spelar en mycket viktig roll som nedbrytare i naturen men kan också framkalla sjukdomar, dels genom att bilda gifter (toxiner), dels genom att reta immunförsvaret. Man tror att det finns 20–30 milj arter, men bara ca 5000 är fullständigt beskrivna.

BÄST-FÖRE-DAG

Säger att livsmedlet är bäst fram till dagen före bäst-före-dagen. Man får sälja förpackningar efter detta datum under en rimlig tid, under förutsättning att produkten fortfarande håller en godtagbar kvalitet. Ansvaret för kvaliteten ligger alltid hos säljaren.

DIARRÉ

Man får inte arbeta när man har diarré eller andra magbesvär som kan tyda på en smittsam sjukdom. Om man misstänker att den är smittsam måste man uppsöka läkare.

DJUPFRYST

Djupfrysta livsmedel ska alltid förvaras vid -18°C eller kallare.

EGENKONTROLLPROGRAM

Ett egenkontrollprogram ska ge signaler på hur verksamheten fungerar. Man kontrollerar exempelvis att kylar och frysar håller rätt temperatur.

EGENKONTROLLPÅRM

Pärm där rutiner för företagets egenkontrollprogram beskrivs i detalj.

EGENTILLSYN

En kontroll som du gör av din verksamhet för att undvika och begränsa att dina produkter har dålig kvalitet eller gör kunderna sjuka.

FÖRKYLNING

Någon som är kraftigt förkyld får inte jobba med livsmedel.

FÖRORDNING

Lagar stiftas av riksdagen och innehåller oftast få detaljer. En förordning har beslutats av regeringen och innehåller mer detaljerade regler.

GOD HYGIENPRAKIS (GHP)

Hygienrutiner som livsmedelsföretagaren infört och använder för att uppfylla kraven i grundförutsättningarna.

GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR

Krav i livsmedelslagstiftningen på hygienförhållandena vid livsmedelshantering. De är också en förutsättning för HACCP-principerna.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

Ett system, en arbetsmetod, som identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga att undvika för livsmedelssäkerheten.

HANDTVÄTTSTÅLL

God handhygien är grundläggande för säker livsmedelshantering. Därför ska handtvättstall finnas i nära anslutning till hanteringen. Flytande tvål och pappershanddukar måste alltid finnas.

HANTERA

Att framställa, bereda, behandla, förvara, förpacka, transportera, lägga upp, sälja och servera livsmedel.

INGREDIENSFÖRTECKNING

Innehållsförteckning på svenska, som ska finnas på alla förpackade varor.

INKUBATIONSTID

Tid från när man smittas tills att sjukdom bryter ut.

KRITISK STYRPUNKT

Ställe där det är möjligt och viktigt att övervaka och styra processen, tex mäta temperaturen eller kontrollera tid, för att förebygga eller ta bort hygienfara.

KYLVARA

Kylvaror ska förvaras vid högst +8°C, om inte tillverkaren angett en annan temperatur. För färdiglagad mat gäller temperaturen högst +4°C.

LIVSMEDEL

Allt man kan äta och dricka förutom läkemedel.

LIVSMEDELSALLERGI

Allergi innebär att kroppens immunförsvar reagerar på vanliga, ofarliga livsmedel som om de var ett hot.

LIVSMEDELSINTOLERANS

Överkänslighet mot ett visst livsmedel. Det ger obehag som t ex gaser i magen och ska inte förväxlas med allergi.

MIKROORGANISM

Annat namn för exempelvis bakterier virus, svampar och parasiter.

MÄRKNING

Alla förpackade livsmedel måste vara korrekt märkta.

NEDKYLNING

Alla livsmedel som värmts och som ska ätas senare ska kylas ner till högst +8°C på högst 4 timmar.

NYCKELHÅLSMÄRKT

Livsmedel som innehåller en låg halt av fett, socker eller salt eller en hög halt av kostfiber kan vara märkta med nyckelhålsymbolen.

OTJÄNLIGT LIVSMEDEL

Livsmedel som innehåller så många bakterier att människor kan bli sjuka av att äta det. De får varken säljas eller ätas.

PASTÖRISERING

Uppvärmning av vissa livsmedel, ofta mjölkprodukter, till +72°C i 15 sekunder för att döda skadliga mikroorganismer.

PERSONALPÄRM

Egen pärm där den anställda finner rutinbeskrivningar och checklistor.

PRODUKTANSVARSLAGEN

Som företagare i livsmedelsbranschen är du ansvarig för dina produkter. Om de orsakar skada eller sjukdom kan du bli skadeståndsskyldig.

REDLIGHET

Att aldrig vilseleda eller lura konsumenten.

REKLAMATION

Att klaga på en inköpt vara.

SALMONELLABAKTERIER

Typ av sjukdomsframkallande bakterier, som kan finnas i bland annat kryddor, ägg och choklad.

SISTA FÖRBRUKNINGSDAG

Livsmedel som passerat sista förbrukningsdag får inte säljas.

SJUKDOM

Personal med sjukdom eller sår på händerna får inte arbeta med livsmedel. Vid maginfektion måste man gå till läkare.

SMYCKEN

Klockor och smycken får inte användas eftersom de kan komma i kontakt med oförpackade livsmedel.

SPORER

Livsform i vilostadium hos vissa stavformade bakterier, t ex salmonella.

SPÅRBARHET

Överallt i livsmedelstillverkningen måste en ingrediens kunna spåras. Anledningen till detta är att det ska vara möjligt att dra tillbaka skadliga eller otjänliga livsmedel.

STAFYLOKOCKER

Typ av sjukdomsframkallande bakterier, som finns på huden och i sår hos alla människor.

SYSTEMTILLSYN

Företagets förmåga till egenkontroll inspekteras av tillsynsmyndighet.

TILLSYNSMYNDIGHET

Livsmedelsverket, länsstyrelserna, miljö- och hälsoskyddsnämnderna i kommunerna.

TOXIN

Giftigt ämne som är bildat av levande celler, främst bakterier, och som kan orsaka matförgiftning.

UTBILDNING

Arbetsgivaren måste se till att personal har kunskaper i livsmedelshygien och personlig hygien.

VIRUS

Den minsta biologiska livsform som kan infektera levande organismer.



Tack!

Att ta fram vägledningen om hygien för våra bagerier och konditorier i Sverige har varit ett stimulerande arbete. Givetvis har vi också lagt ner stor tid och kraft på att den ska bli så bra och användarvänlig som möjligt. I detta arbete finns det ett par personer som jag speciellt vill tacka för deras engagemang i framtagandet.

Johanna Stiernstedt, som lade grunden till denna branschvägledning.
Stefan Fritzdorf & Hans Styrlander, som har ställt upp på ett utmärkt sätt för branschens bästa.

Pia Winbladh-Högfors & Helena Lindström, Stockholms miljöförvaltning.
Personal på Livsmedelsverket.

/ **Björn Hellman**

VD Sveriges bagare & konditorer AB