

Guide till egenkontroll



Guide till egenkontroll

Innehåll

Detta dokument skall förhoppningsvis ge er stöd och hjälp vid utformandet av ert system för egenkontroll. En förutsättning för säkra livsmedel är att livsmedelsföretagaren styr sin verksamhet, ett hjälpmedel för att styra verksamheten är att företaget har rutiner.

<i>BAKGRUND</i>	s. 3
<i>GOD HYGIEN- OCH PRODUKTIONSPRAXIS (GHP)</i>	s. 5
<i>1. GRUNDFÖRUTSÄTTNINGAR</i>	
1.1 Utbildning	s. 6
1.2 Personlig hygien	s. 7
1.3 Vatten	s. 8
1.4 Skadedjur	s. 9
1.5 Rengöring	s. 10
1.6 Underhåll av lokaler och utrustning	s. 11
1.7 Temperatur	s. 12
1.8 Varumottagning	s. 14
1.9 Avfall	s. 15
<i>2. ÖVRIGA PUNKTER</i>	
2.1 Redlighet/Märkning	s. 16
2.2 Spårbarhet	s. 17
2.3 Förpackningsmaterial	s. 18
2.4 Separering	s. 19
2.5 Reklamationer och återkallanden	s. 20
2.6 Korrigering åtgärder	s. 21
2.7 Egna tester och utvärderingar	s. 22
2.8 Intern revision	s. 23
<i>HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)</i>	s. 24
<i>3. HACCP</i>	
3.1 Produktbeskrivning	s. 25
3.2 Flödesschema	s. 26
3.3 Faroanalys	s. 27
3.4 Kritiska styrpunkter – CCP, kritiska gränser, övervakningsrutiner, korrigering åtgärder, dokumentation och verifiering av CCP	s. 33
<i>BILAGOR</i>	
1. Allvarlighetsgrad, frekvens och summa	s. 35
2. Faroanalys	s. 37
3. Sammanställning över bakterier	s. 39
4. Sammanställning av CCP	s. 41

Bakgrund

Konsumenten ska inte riskera att bli sjuk för att maten från ditt företag innehåller farliga bakterier, främmande ämnen och föremål eller odeklarerade allergiframkallande ämnen. Det är du som ansvarar för att den mat du producerar är säker och att konsumenten inte luras (redlighet). Du måste ha kontroll över din verksamhet.

I ditt företag ska du bygga upp ett kvalitetssystem för egenkontroll. Det är en mycket viktig del av företagets totala kvalitetssäkring. Exakt hur systemet ska utformas och dokumenteras är inte reglerat i någon lagstiftning. Det ska dock baseras på dels en god hygien- och produktionspraxis (GHP) och dels på en väl genomtänkt faroanalys och kritiska styrpunkter (HACCP).

Livsmedel- och foderföretagens skyldigheter

Säkerhet

Företagen ska inte släppa ut osäkra livsmedel eller foder på marknaden.

Ansvar

Företagen ansvarar för säkerheten hos de livsmedel och foder som de tillverkar, transporterar, lagrar och säljer.

Spårbarhet

Företagen ska snabbt kunna identifiera en leverantör eller varumottagare.

Öppenhet

Företagen ska omedelbart informera behöriga myndigheter om de har anledning att misstänka att ett livsmedel eller foder inte är säkert.

Nödsituation

Företagen ska omedelbart dra tillbaka livsmedel och foder från marknaden om de har anledning att misstänka att produkterna inte är säkra.

Förebyggande

Företagen ska kartlägga och regelbundet se över kritiska punkter i sina processer och se till att kontroller görs vid dessa punkter.

Samarbete

Företagen ska samarbeta med behöriga myndigheter i fråga om riskminskande åtgärder.

Dessa skyldigheter grundar sig på EU´s lagstiftning om livsmedelssäkerhet.

Egenkontroll innebär att företagaren systematiskt går igenom sin verksamhet, upprättar ett system och följer systemet för att undvika och begränsa att livsmedel framställs med dålig kvalitet eller att de gör människor sjuka. Livsmedelsproducenten har stor nytta av egenkontrollen, men gör den inte enbart för sitt eget behov. Den som yrkesmässigt hanterar livsmedel är nämligen skyldig att utöva egenkontroll, anpassad efter verksamhetens omfattning och art.

Det där med ”anpassad efter verksamhetens omfattning och art” är viktigt. I praktiken anpassar man åtgärderna efter den produkt man tillverkar och företagets storlek. Leverpastej och bröd har olika hälsofaror och kräver olika hantering. Vid tillverkning av leverpastej är mikroorganismer den främsta faran, medan allergena faror är det största problemet för bagerier. Egenkontrollen i ett gårdsmejeri är annorlunda än i ett stort mejeri även om farorna kan vara desamma.

Att upprätta, införa och tillämpa en plan föregenkontroll inklusive HACCP, där alla nödvändiga rutiner och åtgärder dokumenteras och sammanställs, är ett stöd för företagaren själv och företagets anställda. Livsmedelsföretagaren är också ansvarig för att konsumenten inte vilseleds (redlighet). Rutinerna ska säkerställa att redlighet hela tiden uppnås. Det gäller bland annat att märkningen på produkterna ska vara korrekt, lätt att förstå, väl synlig, läsbar och beständig.

Det är valfritt att använda den här guiden. Används annat material så tänk på att alla här nämnda punkter som är aktuella för verksamheten skall finnas med.

God hygien- och produktionspraxis (GHP)

God hygien- och produktionspraxis (GHP) är grunden för all livsmedelshantering. Det innebär att verksamheten har bra lokaler, lämplig utrustning och goda arbetsrutiner.

Systemet för egenkontroll omfattar alltså alla de rutiner, den dokumentation och de journaler som behövs i en anläggning för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

Hygieniska krav finns i livsmedelslagstiftningen. De handlar bland annat om

- Personalens utbildning
- Personlig hygien
- Anläggningens underhåll och rengöring
- Skadedjursbekämpning
- Temperaturövervakning
- Vattenkvalitet
- Varumottagning
- Redlighet
- Mikrobiologiska och kemiska kriterier
- Specifika krav inom vissa specialområden.

I ditt företag ska all personal känna till företagets policy för att ha god hygien och redlighet. Du måste alltså skriva ner de rutiner som gäller inom företaget. Du kan likna dem vid företagets ordningsregler.

Man kan dela upp GHP i två delar. Dels en del med de grundförutsättningar som krävs för att säkerställa en hygienisk hantering av livsmedlen och dels en övrig del som handlar om redlighet, att inte vilseleda konsumenterna, spårbarhet, separering, reklamationer och liknande.

Vi kommer att gå igenom dessa två grunddelar. Punkter som alla, oavsett typ av verksamhet måste ha med i sin egenkontroll.

1.1 Utbildning

Personal som hanterar livsmedel ska instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter. Det gäller både för fastanställda, timanställda och praktikanter. Personalen ska ha tillräckliga kunskaper redan då verksamheten startar och sedan ges möjlighet att upprätthålla dessa kunskaper. Livsmedelsföretagaren ska även se till att nyanställd personal har eller får tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien i samband med anställningen.

Kunskapskraven ska stå i proportion till de faror och risker som finns i aktuell verksamhet. Kraven kan alltså vara olika för personer som jobbar med hantering av oförpackade livsmedel, t ex hantering av rått kött, och personer som hanterar förpackade livsmedel på t ex ett lager.

Kunskapskravet är också beroende av vilket ansvar personen har, personer som är ansvariga för att ta fram HACCP-planer behöver tillräckliga kunskaper i det och den personal som utför övervakningen/kontrollerna behöver utbildning och instruktion för att kunna utföra kontrollen rätt.

Livsmedelsföretagaren och hans/hennes personal kan inhämta kunskaper t ex genom branschriktlinjer, kurser, litteratur eller genom att personen får praktiska instruktioner och handledning. Det är tillgången till kunskap hos berörd personal som är det viktiga, inte hur personalen har erhållit denna kunskap.

Det är viktigt att personalen får kontinuerlig yrkesrelaterad fortbildning. Ändringar i livsmedelslagstiftningen och dess förordningar, hygienutbildning och genomgång av företagets rutiner och system för egentillsyn är punkter som skulle kunna tas upp på utbildningar och informationsträffar.

Beskriv vilken utbildning personalen har och vilken utbildning som ska ges samt instruktioner för olika arbetsuppgifter. Beskriv företagets plan för introduktion och handledning av nyanställda, ange att personalen får information om gällande rutiner i egenkontrollen, att den som ansvarar för ev faroanalys skall ha kunskaper i detta. Skriv ned att utbildning/handledning skall uppdateras när så krävs och vad de korrigerande åtgärderna är om rutinerna inte följs. Ange hur ofta redan anställd personal får vidareutbildning.

Dokumentation ska visa vilka utbildningsaktiviteter som planeras vilka utbildningsaktiviteter som har genomförts, när utbildningen utförts och vem som har deltagit och vem som har hållit utbildningen.

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

1.2 Personlig hygien

För att säkerställa att personal som hanterar livsmedel inte kontaminerar livsmedlen behöver ditt företag ha rutiner för den personliga hygien. Detta görs enklast med en lista/ett dokument med vilka principer och regler ni har i ert företag.

Hygienreglerna gäller förstås även övriga personer som vistas i lokalen, till exempel hantverkare, städpersonal, besökare. Rutinerna bör vara anpassade till de olika arbetsuppgifterna. Vilka rutiner finns för hantering av oförpackade livsmedel, omväxlande ren och oren hantering? Finns utrustning för handtvätt (tillräckligt antal handtvättställ, rinnande kallt och varmt vatten, tvål, möjlighet till hygienisk torkning av händer, och vid behov handdesinfektionsmedel)?

Vissa regler finns givna i livsmedelslagstiftningen t ex att personer med infekterade sår inte får hantera oförpackade livsmedel, medan andra rutiner kan vara specifika för just ert företag t ex vem som ansvarar för att det alltid finns tvål och pappershanddukar vid tvättställ.

Beskriv vad som gäller inom företaget beträffande personalhygien. Beskriv vad som gäller för personalens arbetskläder. Beskriv även vad som gäller för smycken, piercing, klockor, tobaksrökning, snusning, nagellack och handtvätt/personlig hygien. Beskriv andra försiktighetsåtgärder som ska vidtas vid till exempel sjukdom, sår, infektioner, andra skador, hantverkare i lokalerna. Ange vad som skall göras om rutinerna inte efterlevs

Dokumentation ska visa företagets egna smittförebyggande undersökningar som t.ex. sjukintyg, instruktion i hygien (se utbildning).

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

1.3 Vatten

Vatten som används för handtvätt, diskning eller sköljning av grönsaker och andra livsmedel ska vara av dricksvattenkvalitet. Även vatten i vattendunkar som används i mobil livsmedelsanläggning, t ex i en livsmedelsvagn eller vid grillning utomhus skall vara av dricksvattenkvalitet.

Is som används för kylda drycker ska hålla dricksvattenkvalitet. Bakterier överlever i temperaturer under 0°C, men tillväxten avstannar eller saktas ner. Därför är det viktigt att is från ismaskin eller iskrossare kontrolleras regelbundet. Isvattenanalysen är också en indikator på om rengöringen av maskinen är bra.

När företaget använder annat vatten än kommunalt vatten (t ex egen brunn, gemensam anläggning) måste Livsmedelsverkets föreskrifter om dricksvatten uppfyllas.

Skriftliga rutiner skall omfatta bland annat tappställsrengöring med skötsel rutiner för byte av filter, spolmunstycken, slangar mm. Om verksamheten har egen isproduktion skall en beskrivning finnas över hur ofta kontroller/analyser av isen sker samt hur ofta dokumentationen sker. Rengöringsrutiner för ismaskin ska anges under punkt 1.5 Rengöring.

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

Om enskilt vatten används i livsmedelshanteringen så berörs verksamheten av livsmedelsverkets föreskrifter om vatten, då krävs skriftliga rutiner, beskrivning av vattenbrunnen och eventuella filter samt årlig provtagning. Provtagningsprotokoll som visar vattnets lämplighet för livsmedelsproduktion ska finnas tillgängliga. Kontakta bygg- och miljöenheten för ytterligare information.

1.4 Skadedjur

Det får inte förekomma några skadedjur eller skadeinsekter i en livsmedelslokal. Inte heller husdjur får ha tillträde till de delar av lokalen där beredning, hantering eller lagring av livsmedel sker, eller till andra utrymmen där direkt eller indirekt kontaminering av livsmedel kan ske.

Verksamhetsutövaren ska vidta de åtgärder som krävs för att förhindra att skadedjur kommer in i livsmedelslokalen. Dessutom är det viktigt att verksamhetsutövaren även kontrollerar att skadedjurssäkringen är tillräcklig och att det inte heller finns några skadedjur i lokalen. Kontrollen kan genomföras i samband med rengöring och skall dokumenteras. En åtgärdsplan för vad man gör om man upptäcker skadedjur/spår av skadedjur bör finnas.

Flera större företag har avtal med ett företag för skadedjursbekämpning som regelbundet kontrollerar och dokumenterar kontrollen. Sådana kontrollprotokoll ska sparas i minst två år.

Beskriv hur företaget skyddar sig mot skadedjur och skadeinsekter (även rutiner för husdjur) för att livsmedlen inte ska kontamineras. Rutin ska finnas för kontroll av eventuell närvaro av skadedjur eller skadeinsekter. En beskrivning ska finnas av hur ofta kontrollen sker och vilka åtgärder som ska vidtas vid förekomst av skadedjur och skadeinsekter samt kontaktuppgifter till skadedjursaneringsbolag. Rutinerna skall även omfatta bla förebyggande åtgärder så som kontroller av att fönster/dörrar/portar är tätslutande, att närmsta omgivningen utanför inte lockar till sig skadedjur, att myggfönster används om fönster måste öppnas m.m.

Rutin bör finnas för att regelbundet gå igenom lokalen och kontrollera om det finns spår av skadedjur samt om företagets förebyggande åtgärder fungerar.

Dokumentation bör innehålla ritning/karta över ev fällors placering (inomhus och utomhus), typ av fällor, giftinformation, kontrollfrekvens skadedjursrapport och eventuella åtgärder kopplade till denna samt dokumentation av genomförda skadedjursronder.

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

1.5 Rengöring

Rengöring ska säkerställa att inte livsmedelsrester och smuts utgör en föroreningsrisk i verksamheten. Rengöringsschema och rutiner för rengöring och eventuell desinficering ska finnas för alla delar av lokalen och dess utrustning.

Beskriv hur all rengöring ska gå till inom anläggningen (ex. ventilation, golv, väggar, tak, inredning, golvbrunnar och arbetsytor), i fordon och av utrustning, redskap, förvaringskärl, handtvättställ och städmaterial. Beskriv även rengöringsfrekvens, hur rengöringen ska kontrolleras och var rengöringsmedel förvaras. Ange hur rutinerna är för "ordning och reda" så att rengöring underlättas samt beskriv rengöring av ev svårrengörbar utrustning som köttkvarn, skärmaskin, ismaskin etc.

Dokumentation ska finnas över rengöringskemikalier (t.ex. produktfaktablad), journalföring av rengöring och rengöringskontroller (både visuell och mikrobiologisk) samt korrigerande åtgärder.

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

1.6 Underhåll av lokaler och utrustning

Är lokalen sliten försvåras rengöringen och finns det risk att bakterier ansamlas och tillväxer. Det finns också risk att t ex färg eller rost flagnar och hamnar i livsmedel. Det är därför viktigt att noteringar görs om underhållsbehov, planering av underhållsåtgärder och att utförda åtgärder kvitteras.

Man bör även kontrollera att lokalerna används så att oren och ren hantering separeras och att korskontaminering inte sker.

Kontrollera också att verksamheten som bedrivs i anläggningen motsvarar innehållet i beslutet om godkännande av livsmedelsanläggning (eller krav på lokaler som registreras).

Beskriv hur lokaler och utrustning hålls i gott skick. Rutin ska finnas för löpande, förebyggande och korrigerande underhåll av lokaler och utrustning. I rutinen ska ingå vad som är inräknad i service. I rutinen ska ingå service och funktionskontroll av ventilation, processutrustning (t.ex. kylaggregat, värmebehandlingsutrustning, ventiler, förpackningsmaskiner), kalibrering av mätinstrument (t.ex. temperaturgivare och vågar), samt underhåll av lokaler.

Dokumentation ska finnas i form av t.ex. noteringar vid okulär kontroll, servicegenomgångar (fakturor om extern hjälp anlitas), konstaterat underhållsbehov, planering av underhållsåtgärder och kvittenslistor på utförda åtgärder.

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

1.7 Temperatur

Livsmedelsföretagaren ansvarar för att livsmedlen förvaras i en temperatur som garanterar att de bibehålls säkra. En felaktig förvaringstemperatur innebär uppenbar risk för tillväxt av bakterier eller mögel i livsmedlet. Ett företag behöver därför ha generella rutiner för att säkerställa att alla livsmedel (råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter) i företaget förvaras och hanteras i rätt temperatur.

Temperaturmätningar och vidtagna åtgärder då felaktiga förvaringstemperaturer uppmätts ska dokumenteras. Man ska alltså skriva ned vad man gjort med maten som förvarades i den aktuella kylen/frysaren/varmhållningen som höll för hög eller för låg temperatur.

Värt att veta om temperaturer

- Kylförvaring vid högst + 8°C förhindrar tillväxt av många patogena mikroorganismer och ger längre hållbarhet.
- Livsmedel med lång hållbarhetstid (t ex charkprodukter, vakuumpförpackad fisk, mögelost) där det finns risk för tillväxt av *Listeria monocytogenes* bör förvaras vid + 4°C.
- Varmhållning av livsmedel bör ske vid lägst + 60°C.
- Nedkylning av livsmedel till + 8°C eller lägre bör ske så snart som möjligt efter beredningen och på kortare tid än 4 timmar.
- Vissa typer av livsmedel omfattas av temperaturkriterier i lagstiftningen t ex livsmedel med animaliskt ursprung och frysvaror. Många produkter har förvaringsanvisningar på produktens etikett, denna ska följas

Kyl- frystemperatur

För att kyl och frysvaror ska bibehålla hög säkerhet och kvalitet ska förvaringsutrymmen hålla jämn och för livsmedlet rätt temperatur. Rekommenderad kyltemperatur är max + 8°C (eller enligt förpackning). Frysar ska hålla - 18°C eller kallare.

Transporttemperatur

En felaktig transporttemperatur av livsmedel som kräver kyla eller värme innebär uppenbar risk för mikrobiell tillväxt i livsmedlet.

Upptining/Nedfrysning

Upptining skall ske under kontrollerade former vilket innebär att temperaturen på aktuell produkt inte i någon del får överstiga förvaringstemperaturen. För de flesta kylvaror är det 8°C, för köttfärs 4°C.

Upptining bör därför genomföras i kylskåp.

Infrysning i utrymmen där frysta livsmedel förvaras kan försämra kvalitén på samtliga varor. Små mängder kan accepteras om infrysningsmängderna inte påverkar förvaringstemperatur (-18°C) på de lagrade varorna. Varor som är märkta med kylvaror från tillverkaren får inte säljas frysta. Livsmedel som fryses in i den egna verksamheten ska märkas för att uppfylla kraven på spårbarhet.

Rutinerna bör innehålla anvisningar för hur och var upptining ska ske i företaget. Det ska även finnas rutiner för märkning av varor vid infrysning, varuslag, ingredienser och datum av betydelse ska kunna utläsas.

Varmhållning

Vid otillräcklig varmhållning finns risk för bakterietillväxt dessutom förlorar varmhållna livsmedel näringsämnen och smak. Varmhållning bör därför inte ske längre än två timmar och temperaturen skall vara över 60°C under hela tiden. Potatis bör varmhållas i högst en timma.

Beskriv hur korrekta temperaturer hålls och hur de kontrolleras. Beskriv hur ofta temperaturerna kontrolleras och dokumenteras samt vilka korrigerande åtgärder som utförs vid avvikelser mot de vägledande temperatur- och tidsgränserna.

Rutin ska finnas så att livsmedlen tillagas eller förvaras vid en temperatur som inte kan medföra att hälsofara uppstår (se exempel nedan) .

Rutinerna ska säkerställa att en eventuell kylkedja inte bryts. Kontroll av råvarors och ingrediensers temperaturer ska ingå vid mottagningen på anläggningen. Livsmedel som ska förvaras eller serveras kylda, ska så fort som möjligt efter beredning kylas ner till en temperatur som inte medför att hälsorisk uppstår.

Infrysning av varor ska ske med en sådan kapacitet att det inte påverkar kvaliteten eller säkerheten på övriga varor som lagras.

Vid värden över normala ska det framgå att företaget genomför korrigerande åtgärder.

Dokumentationen ska innehålla journaler för ankommande kyl- och frysvaror, ankommande varm mat, lufttemperatur i kylar och frysar, upptining, nedkylning, varmhållning, återupphettning samt temperatur på utlevererad kyld och varm mat.

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

1.8 Varumottagning

Livsmedelsföretagaren är ansvarig för att råvaror, ingredienser och andra material som används vid bearbetning av livsmedel inte innehåller något som kan medföra att slutprodukten blir otjänlig som människoföda till exempel parasiter, mikroorganismer, nedbrytningsprodukter, giftiga eller främmande ämnen. Ert företag behöver en rutin för mottagningskontroll av råvaror, ingredienser och andra material.

Rutinen kan bestå av t.ex. granskning av att transportdokument och certifikat stämmer överens med företagarens specifikation och krav i lagstiftning, att dokumenten stämmer med varan ni fått gällande identitet, produkt, antal kolli, vikt osv., egen provtagning, kontroll av att emballage är hela och oskadade, kontroll att märkningen följer lagstiftning m.m.

Det är vanligt att kontroll och dokumentation av emballage görs i samband med kontroll av ankomsttemperatur.

Beskriv hur mottagningskontrollen ska gå till och vad som ska göras om levererad vara avviker från beställningskrav. Rutin ska finnas för mottagningskontroll t.ex. granskning av transportdokuments överensstämmelse med företagarens beställning och med erhållen vara vad gäller identitet, produkt, antal kolli, vikt m.m., kontroll av emballage m.m., kontroll av temperatur vid ankomst, kontroll av varornas hållbarhet.

Dokumentera att mottagningskontroll har skett enligt rutinerna och att korrigerande åtgärd vidtagits vid avvikelse.

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

1.9 Avfall

Livsmedelsavfall får inte utgöra en direkt eller indirekt källa till kontaminering, avfallet får inte heller orsaka störningar för omgivningen.

En rutin behöver därför finnas för hur avfall hanteras i verksamhetens lokaler. Avfall bör tas bort så snart som möjligt från utrymmen där livsmedel hanteras. Avfallet ska också förvaras så att skadedjur inte kan få tillgång till avfallet och så att det inte orsakar lukt eller andra störningar för omgivningen. Returmaterial, återvinning mm räknas också som avfall.

Beskriv hur avfall tas omhand, förvaras och bortforslas. Ange även rutiner för hantering av returgods så som tomburkar, tomglas samt eventuell källsortering och hur denna hanteras. Ange även hur ofta rengöring sker i dessa utrymmen.

Dokumentationen kan innehålla t.ex. journaler över rengöring.

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

2.1 Redlighet/märkning

Extern märkning

Vid försäljning av förpackade livsmedel ska produkterna vara märkta med följande uppgifter på svenska

- beteckning
- ingrediensförteckning
- mängd av vissa ingredienser
- nettokvantitet
- bäst före-datum eller sista förbrukningsdag
- förvaringsanvisning
- namn eller firmanamn och adress
- ursprung
- bruksanvisning
- verklig alkoholhalt (i förekommande fall)

Vid servering av livsmedel samt vid försäljning av oförpackade livsmedel ska motsvarande uppgifter kunna lämnas vid efterfrågan. Varubeteckningen på matsedel/meny måste stämma överens med den rätt som serveras och ingrediens- och ursprungsinformation ska kunna lämnas till kunden.

För den som särskilt vill veta vad som ingår i ett livsmedel, till exempel på grund av överkänslighet, är en korrekt märkning särskilt viktig och det är upp till dig som livsmedelsföretagare att kunna garantera att det som anges på produkten stämmer.

Intern märkning

Egenproducerade och omförpackade varor som används i verksamheten ska märkas med datum av betydelse för hållbarheten samt innehåll.

Beskriv hur olika produkter ska märkas korrekt på förpackningar, i medföljande handlingar, på matsedlar m.m. samt hur detta säkerställs. Rutin ska finnas för att åstadkomma korrekt märkning på livsmedlen. Rutiner ska innehålla kontroll av att märkningsuppgifterna är korrekta (t.ex. vikt, volym, ingrediensförteckning inklusive allergener, näringsinnehåll, produktionsmetod, fångstplats, ursprung, förpackningsdag, hållbarhetstid, eventuellt GMO-innehåll). Ange eventuella korrigerande åtgärder. Beskriv hur ofta kontroller och dokumentation sker för att fastsälla att rutiner fungerar.

(Artikel 8 och 16 i förordning (EG) nr 178/2002)

Rutin ska även ange hur den interna märkningen ska ske. Dvs hur märks livsmedel som omförpackas och används inom verksamheten.

2.2 Spårbarhet

Du ska kunna lämna uppgifter om vilka produkter som levererats till företaget och av vilken leverantör. Följesedlar/fakturor eller annan information som klargör sambandet mellan leverantör och levererad produkt ska dokumenteras och på begäran uppvisas för kontrollmyndighet.

När du levererar livsmedel, t ex catering, ska det finnas uppgifter dokumenterade om vad som levererats ut, varumottagare samt datum för utleverans.

Import/införsel av livsmedel:

Giltiga dokument som salmonellintyg, handelsdokument, sundhetsintyg, import/införselkontrolldokument och liknande ska dokumenteras och kunna uppvisas för tillsynsmyndigheten vid begäran.

Ursprungsmärkning av nötkött och fisk:

Omfattar framförallt kontroll av att obligatoriska märkningsuppgifter finns, samt eventuell frivillig ursprungsmärkning. Kan ingå som en del i mottagningskontrollen.

För butiker och styckningsanläggningar med hantering av oförpackat och/eller egen märkning av nötkött gäller:

Dokumentationen/journalföringen ska ske på ett sådant sätt att tillsynsmyndigheten utan svårighet kan ta del av uppgifterna och utföra kontroll.

Det ska finnas ett funktionellt system för hantering av referensnummer, dvs det ska tydligt framgå hur referensnumret används som ett samband mellan inkommande och utgående varor. För företag som märker nötkött, t ex styckningsanläggningar och butiker som märker, ska programmet främst säkra tillförlitlig spårbarhet och att märkningen görs korrekt. Detta kräver journalföring och dokumentation.

Livsmedelsföretagaren ska kunna ange från vem och till vem en råvara, en ingrediens eller ett livsmedel har levererats, och ha ett system för att på begäran kunna lämna denna information till behörig myndighet.

Via dokumentation och journalföring ska det gå att spåra leverantörer, vad som levererats samt datum för leverans.

(artikel 18 och 19 i förordning (EG) nr 178/2002, artikel 5 i förordning (EG) nr 853/2004, och Kommissionens vägledning till EG-förordning nr 178/2002 - Riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002)

2.3 Förpackningsmaterial

Vid hantering av livsmedel är det viktigt att man använder rätt förpackningsmaterial. De ämnen som finns i förpackningsmaterialet får inte överföras, migrera, till livsmedlet och försämra det. Alla material som används för livsmedel ska vara godkända för livsmedelshantering och dokument som intygar detta ska förvaras tillsammans med egenkontrollen. Tillverkaren av förpackningsmaterial kan lämna ut all nödvändig information. Alternativt skall märkningsuppgifter finnas enligt följande:

- orden ”för livsmedel” ska vara tryckt på förpackningen
- speciell beteckning där avsedd användning framgår eller
- speciell symbol (glas + gaffel)

Förpackningsmaterial ska förvaras på ett sådant sätt att de inte riskerar att kontamineras av omgivningen.

Rutin ska finnas för förpackningsmaterial och annat material som kommer i kontakt med livsmedel.

Beskriv hur de förvaras samt hur det kontrolleras att de är avsedda för den hanteringen som sker.

(Bilaga II, Kap. X i förordning(EG) nr 852/2004)

2.4 Separering

Om du har ett godkännande för hantering av jordiga rotfrukter/grönsaker, ska dessa förvaras och hanteras separerade från oförpackade animaliska produkter.

Råa produkter, färdiglagad mat, grönsaker och mejeriprodukter ska förvaras väl åtskilda. Detta innebär separata kylar eller separat hyllplan i kylrum.

Råa produkter och kalla konsumtionsfärdiga rätter ska hanteras på separata arbetsytor och med separata arbetsredskap.

Kylvaror ska inte förvaras längre än nödvändigt i rumstemperatur (vid till exempel förberedning). Ta fram råvaror med mera allt eftersom arbetet fortskrider.

Alla livsmedel ska förvaras väl övertäckta och i kärl/förpackningar som är godkända för livsmedelsförvaring.

Se till att livsmedelsprodukter omsätts i rätt ordning. Placera nyinkomna varor bakom äldre produkter av samma slag.

Livsmedel får inte förvaras på toalett, i förrum till toalett, i städutrymme, i omklädningsutrymme, i soputrymme eller i personalrum.

Termometrar ska finnas i samtliga kylar och frysar.

Golvförvaring av förvaringskärl, säckar, backar med mera är inte tillåtet.

Kemisk-tekniska varor och städutrustning ska förvaras åtskilda från livsmedel.

Vid exponering av livsmedel mot till exempel kund ska livsmedlet vara försett med tillräckligt varuskydd.

Beskriv hur hantering/lagring förhindrar korskontamination mellan råvaror, förpackningsmaterial, kemikalier och slutprodukt samt mellan produkter som innehåller olika allergena ämnen. Beakta särskilt produktionsordningsföljden när det gäller allergena ämnen.

Dokumentation ska visa att uppföljningar sker av verksamheten med beaktande av ordning och reda rutiner. Kontroller kan även inkluderas i schemalagda rengörings-/underhållsronder.

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

2.5 Reklamationer/återkallande

Om en livsmedelsföretagare anser eller har skäl att anta att ett livsmedel som han har importerat, producerat, bearbetat, framställt eller distribuerat inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet ska han omedelbart inleda förfaranden för att dra tillbaka detta livsmedel från marknaden i de fall livsmedlet inte längre står under denna livsmedelsföretagares omedelbara kontroll och informera de behöriga myndigheterna om detta. En livsmedelsföretagare ska omedelbart informera de behöriga myndigheterna om han anser eller har skäl att anta att livsmedel som har sålts eller har serverats kan vara skadliga för människors hälsa. Företagarna ska informera de behöriga myndigheterna om de åtgärder som vidtagits för att förhindra risker för konsumenten.

(Art 19 i förordning (EG) nr 178/2002)

Kundklagomål/misstänkta matförgiftningar

Misstänkta matförgiftningar och klagomål på livsmedelsprodukter eller övriga hygienrutiner ska hanteras på ett sätt som minimerar eventuella risker. Om klagomålen gäller misstänkta matförgiftningar bör lämpligen kommunens bygg- och miljöenhet kontaktas och vidare åtgärder vidtas i samråd med denna. Om möjligt sparas prover av livsmedlet för analys genom egen och/eller kontrollmyndighetens försorg och den klagande tillfrågas enligt ett förbestämt formulär (se exempel i slutet av detta dokument).

Vid behov skall fortsatt saluhållande av produkten/produkterna stoppas tills dess att orsaken till felet utretts och korrigerande åtgärder vidtagits.

Vid klagomål inom övriga områden t.ex. rengöring, temperaturer eller personalhygien fylls en avvikelserapport i om klagomålet är befogat. Lämpliga korrigerande åtgärder vidtas för att komma tillrätta med felet.

Beskriv hur företaget hanterar produktreklamationer. Rutiner ska finnas för att snabbt och effektivt, vid tillbud, återkalla produkter. Rutinerna ska vara anpassade till problemens allvarlighetsgrad och frekvens.

Beskriv hur företaget hanterar återkallanden från leverantör. Rutiner ska finnas för att snabbt och effektivt, vid tillbud, identifiera och återsända produkter.

Dokumentationen ska visa att information om felaktiga produkter följs upp och orsaker utreds. Åtgärder i samband med reklamation/återkallande ska dokumenteras.

Beskriv hur företaget planerar att hantera eventuella kundklagomål/misstänkta matförgiftningar.

2.6 Korrigerande åtgärder

För alla grundförutsättningar där rutinen föreskriver någon sorts övervakning, gränsvärden eller dokumentation ska det finnas fastställda rutiner för vilka åtgärder som ska vidtas när/om en avvikelse inträffar.

- Vilka åtgärder ska vidtas?
- Vem är ansvarig och vilka befogenheter har vederbörande?
- Hur ska avvikelsen rapporteras och till vem?
- Hur ska uppföljning ske?

Korrigerande åtgärder kan även anges vid aktuell punkt. Dvs korrigerande åtgärder och tillhörande dokumentation för t.ex. varumottagning kan anges under punkt 1.8 Varumottagning.

Beskriv hur företaget undersöker och åtgärdar orsaker till avvikelser från gränsvärden, specifikationer och rutiner som är viktiga för produktens säkerhet, lagenlighet och kvalitet. Företaget ska ha rutiner för vad som ska göras när något går fel, telefonlistor till reparatörer m.m.

Dokumentation ska visa att korrigeringar genomförs när företaget upptäcker fel, dvs. övervakningsdata eller verifieringar visar på avvikelser.

(Art. 5 i förordn. 852/2004)

2.7 Egna tester och utvärdering

För att verifiera att verksamhetens rutiner är effektiva och strävar mot målet säkra livsmedel ska egna bekräftande analyser ingå i egenkontrollen. Utöver rengörings och mikrobiologiska kontroller ska även termometrars tillförlitlighet bekräftas och speciella påståenden om livsmedlens näringsinnehåll kontrolleras.

För att kontrollera att rengöringsrutinerna är effektiva och att det verkligen blir rent efter städning ska rengöringskontroller med tryckplattsprov eller motsvarande utföras på arbetsredskap och arbetsytor där oförpackade livsmedel hanteras. Protokoll från analysen av tryckplattor skall sparas och eventuella brister ska leda till dokumenterad åtgärd.

Med syfte att bekräfta berednings- och hanteringsrutiner ska även analys av mikrobiologisk kvalitet av kalla rätter och/eller kyld färdigmat ske. Med kalla rätter avses sådana rätter som inte värms i samband med servering, t ex sallader med majonnäs, skivat smörgåspålägg, rostbiff och kassler. Med kyld färdigmat menas sådan mat som värmebehandlats i samband med tillagningen i och som därefter nedkylts och kylförvaras fram till återuppvärmningen. Provtagning sker omedelbart före återuppvärmning.

Beskriv kontroll av mät- och övervakningsutrustning och av mikrobiologisk provtagning samt rengöringskontroller. Rutin för provtagningsfrekvens samt metod bör framgå.

Dokumentation ska visa analysresultat och registreringar som verifierar att produkter/processer ligger inom uppsatta gränser (ex. uppfyller mikrobiologiska kriterier).

(Art. 5 punkt 2 f i förordning (EG) nr 852/2004)

2.8 Intern revision

Ett system för egentillsyn ska vara ett levande dokument. När verksamheten eller rutiner ändras eller brister upptäcks måste egentillsynen anpassas till de nya förhållandena och dokumentationen uppdateras efter de nya förhållandena.

En intern revision av att egentillsynen är uppdaterad och aktuell bör göras minst en gång om året. Revisionen ska också innehålla en genomgång av om ni har följt de rutiner och dokumentationer ni har beslutat er för att göra.

Beskriv företagets rutiner för att regelbundet, minst årligen eller oftare vid behov, utföra revision av de system och rutiner som är väsentliga för produkters säkerhet, lagenlighet och kvalitet, så att det säkerställs att de används på rätt sätt och att de följs. Vid konstaterade brister i systemet för egenkontroll och vid ändringar i verksamheten som innebär att t ex nya instruktioner/rutiner måste införas är företaget skyldigt att införa dessa.

Dokumentationen ska visa att företaget själv går igenom sitt system för egenkontroll både avseende innehåll och genomförande. Den ska också visa att kontroller är genomförda regelbundet, rapporter ska finnas och frekvensen ska överstämja med rutinen.

(Art.5 förordn. 852/2004)

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

Förutom de krav som ställs på grundläggande rutiner som alla livsmedelsföretagare måste utarbeta finns ytterligare krav för vissa verksamheter. Vilka verksamheter som omfattas av kravet på HACCP framgår nedan.

- Företag som bara hanterar förpackade livsmedel behöver inte göra en faroanalys. Grundförutsättningar räcker.
- Företag som med stöd av en faroanalys kan visa att grundförutsättningarna räcker, eller som genom att tillämpa en relevant branchriktlinje kan erhålla säkra livsmedel, behöver inte gå vidare och utarbeta en HACCP-plan.
- Övriga företag skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera förfaranden grundande på HACCP-principerna, dvs de skall göra en faroanalys, identifiera kritiska styrpunkter med kritiska gränser och övervakningsrutiner och korrigerande åtgärder.

Kravet är gemensamt inom hela EU.

Livsmedelsföretagaren måste tillämpa god hygienpraxis. Det innebär bland annat att ha lokaler som passar för ändamålet, lämplig processutrustning, effektiva rengörings- och hygienrutiner, regelbunden utbildning av personalen i livsmedelshygien, bekämpning av skadedjur och att produkterna hanteras och förvaras i rätt temperatur. God hygienpraxis är alltså nödvändig, men räcker inte i alla situationer. Det är därför man också måste göra en faroanalys. Visar analysen på att det finns faror som inte kan hanteras med enbart grundförutsättningar, ska en HACCP-plan upprättas för verksamheten. Det finns specifika (föreskrivna) rutiner för livsmedelsföretagaren inom vissa områden, exempelvis för vatten, där vissa rutiner och analyser som ska göras finns reglerade i detalj.

HACCP är ett dynamiskt system som ska förändras när nya kunskaper, erfarenheter eller förändringar i produktionen sker. Tillämpningen av HACCP utgör, tillsammans med ett antal grundförutsättningar, grunden för livsmedelsföretagens ansvar.

HACCP utvecklades i USA för att undvika att astronauter blev matförgiftade ute i rymden. Numera genomsyrar HACCP hela EU:s livsmedelshantering. Metoden innebär att man systematiskt går igenom hela processen, analyserar och värderar de hälsofaror som finns med det enskilda livsmedlet och styr processen så att riskerna elimineras eller minimeras. Farorna delas upp i biologiska (bakterier, mögel, virus eller parasiter), kemiska (t ex rester av rengöringsmedel), fysikaliska (glas och metallbitar) och allergena (nötter och äggprotein).

Innan du börjar med HACCP-planen måste rutiner och dokumentation kring grundförutsättningarna fungera.

HACCP-planen består av fem olika delar. En produktbeskrivning, ett flödesschema, en faroanalys och en sammanställning över eventuella kritiska kontrollpunkter (innehållande kritiska gränser, övervakningsrutiner, korrigerande åtgärder och verifiering av CCP), dessutom bör det framgå hur de olika delarna i HACCP-planen ska dokumenteras.

Utforma HACCP-planen steg för steg. Det är ingen idé att börja med faroanalysen innan flödesschemat är färdigt, eller att försöka sammanställa kritiska styrpunkter, kritiska gränser, övervakningsrutiner och korrigerande åtgärder innan faroanalysen är färdig.

3.1 Produktbeskrivning

Underlag finns som beskriver de produkter/maträtter som omfattas av HACCP-planen.

Produktbeskrivningen skall beskriva både varm mat och kall mat. I tillämpliga fall skall även produktgrupper avsedda för speciella individer/individgrupper t.ex. allergiker, beskrivas separat. Produktbeskrivningen skall bland annat i allmänna termer innehålla uppgifter om hur rätterna tillverkas, förpackas, förvaras, distribueras och serveras. Huvudsakliga faror som kan föreligga samt förebyggande åtgärder mot dessa skall anges. Vidare skall anges vem produkten är avsedd för.

För att inte behöva upprepa faroanalysen för flera rätter där farorna är i princip desamma så rekommenderar vi att ni väljer ut två-tre rätter och analyserar dessa ordentligt i stället. Välj till exempel en varm och en kall rätt, eller en kycklingrätt och en fiskrätt, eller en sallad och en soppa...

Det är dessutom lämpligt att om ni tillverkar rätter som riktar sig till t.ex. allergiker, så bör en särskild faroanalys göras för detta.

Vad ska produktbeskrivningen innehålla?

Maträtt och råvaror

Här ges en allmän information om rätten. Till exempel ”Hemlagade köttbullar med kokt potatis, gräddsås och rivna morötter”. Här anges också vilka råvaror som ingår i rätten.

Processförhållanden

Här beskrivs hur rätten tillagas. Vilka beredningssteg ingår i tillagningen, finns det speciella tid- och/eller temperaturkrav i olika beredningssteg. Används några särskilda verktyg/maskiner i beredningen.

Förpackning

Om rätten förpackas ska en beskrivning av aktuell förpackningsmetod inkl. förpackningsmaterial/förvaringskärl göras.

Hållbarhetstid och lagring

Här anges hållbarhetstid och förvaringstemperatur för aktuella maträtter. Beskrivning också hur produkten ska förvaras/lagras.

Distribution

Här anges hur, när och på vilket sätt distributionen sker.

Produktens/maträttens förväntade beredning och servering

Här beskrivs hur konsumenten/mottagande enhet/kök på bästa sätt skall förfara innan rätten konsumeras. Här beskrivs också formerna för servering i den egna enheten.

Målgrupper

Här anges för vilka konsumentgrupper som maträtterna är avsedda för. Särskilt viktigt är det att ange om rätten riktar sig till barn under fem år, äldre personer, sjuka eller allergiker.

Produktbeskrivningen kan också skrivas ihop med flödesschemat. I stället för att göra en separat produktbeskrivning kan då alla faktorer ovan beskrivas i flödesschemat.

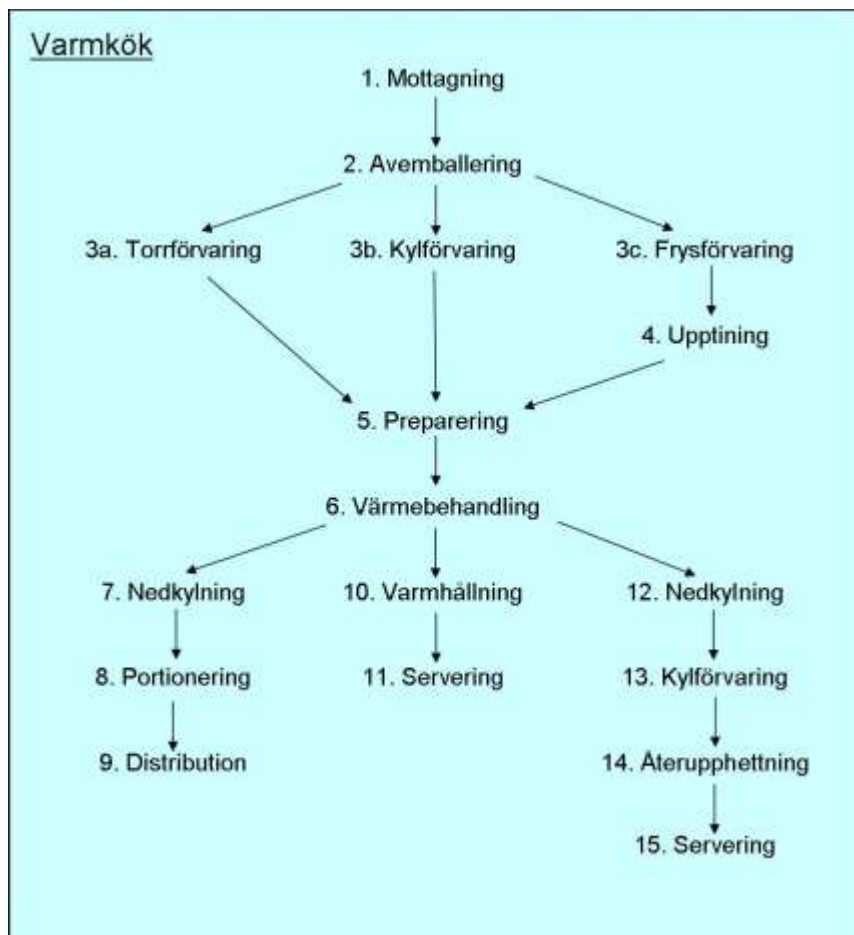
3.2 Flödesschema

Underlag finns som visar ett flödesschema för processen som beskriver alla relevanta processteg.

Flödesschemat skall schematiskt och i ordningsföljd beskriva alla steg som den färdiga rätten har genomgått i anläggningen, från inköp/råvarumottagning till konsumtion eller vidareleverans.

Flödesschemat bör inkludera tekniska data som t.ex. temperatur- och tidsförhållanden. Alla sidoflöden och eventuella returerna skall också finnas med.

Exempel på flödesschema



Flödesschemat kan utformas att gälla hela verksamheten med alla ingående steg och flöden, eller om man vill förenkla det lite så gör man ett flödesschema för respektive maträtt. Oavsett vilket ska ni för varje steg i flödesschemat beskriva vad som händer, ev. temperaturkrav osv. Antingen anges denna information under varje punkt direkt i flödesschemat eller i en separat tabell.

Om man gör flödesschema för respektive rätt är det här det går bra att även ta med den information som ska finnas med i produktbeskrivningen och på så sätt "lägga ihop" dessa två delar.

3.3 Faroanalys

Faror av biologisk, kemisk (inklusive allergena ämnen) och fysikalisk natur som kan kopplas till råvarorna, till de olika processtegen och till den färdiga produkten/maträtten är beskrivna.

För varje fara bedöms sannolikheten för förekomst och hur allvarliga skador den orsakar. Resultatet skall vara en lista över specificerade faror som måste förebyggas, elimineras eller reduceras till acceptabla nivåer. De flesta faror som identifieras genom denna faroanalys kontrolleras normalt genom tillämpning av grundförutsättningarna.

Det är väsentligt att specificera de identifierade farorna så långt som möjligt. Att exempelvis ange kontamination med mikroorganismer som en fara är inte hanterbart då hämning eller avdödning av olika organismer kan kräva helt olika åtgärder.

En korrekt faroanalys är en förutsättning för en fungerande HACCP-plan.

Mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena faror

En lista över kända faror i livsmedel blir lång. Därför är det viktigt att känna till vilka faror som dels är relevanta för just det livsmedel som produceras, dels vad som verkligen orsakar eller kan orsaka allvarliga hälsoproblem.

Mikrobiologiska faror orsakas av mikroorganismer och deras toxiner. De indelas i bakterier, mikrosvampar (jäst- och mögelsvampar), virus och parasiter. En del bakterier är nyttiga därför att de förbättrar hållbarhet, smak och konsistens. Andra är däremot kvalitetsförsämrande eller sjukdomsframkallande (t ex Stafylokokker, Salmonella och Listeria). Mögelsvampar bildar mögelgifter (mykotoxiner). De flesta av dem tål kraftig värmebehandling och det är därför viktigt att förhindra bildningen av mykotoxiner. Aflatoxin och ochratoxin är skadliga mykotoxiner som kan förekomma i livsmedel. Även sjukdomsframkallande virus kan överföras till människan via livsmedel. Många livsmedelsburna utbrott orsakas av smittbärande personer som hanterar livsmedlen.

Kemiska faror kan vara tungmetaller (som kadmium), naturligt förekommande gifter (t ex solanin i potatis), skadliga ämnen som bildas vid produktionen (t ex akrylamid), organiska miljöföroreningar och bekämpningsmedelsrester.

Allergener finns i många vanliga födoämnen och måste alltid betraktas som mycket allvarliga, eftersom de i vissa fall kan orsaka dödsfall redan i mycket små koncentrationer. Dit hör t ex nötter. De olika ämnena varierar i farlighet och kräver förebyggande åtgärder av skiftande slag.

Fysikaliska faror kan vara t ex rester av vassa ben, metallbitar, glas.

Den metod som beskrivs på följande sidor är bara ett exempel på hur man kan genomföra en faroanalys. Det finns andra metoder som åstadkommer samma sak men oavsett vilken metod man använder bör man tänka på att dokumentera hur man går tillväga för att senare kunna gå tillbaka och upprepa processen med nya maträtter eller beredningssätt. Det kan också vara lämpligt att införa en rutin om att varje år genomföra en faroanalys för en ny maträtt, för att komma ihåg hur man gjorde.

När du har kommit så långt att du valt ut din maträtt, skrivit din produktbeskrivning och gjort flödesschema för maträtten är det dags för faroanalysen. Det är den här delen som är det verkliga arbetet med din HACCP-plan, det är nu du ska gå igenom hela ditt flödesschema och se var i din verksamhet som riskerna kan uppstå.

Steg ett i faroanalysen är att definiera **allvarlighetsgrad** och **frekvens** samt att bestämma vilken allvarlighetsgrad och/eller **summa** som ska innebära att faran är en kritisk kontrollpunkt.

Allvarlighetsgrad

Här ska du definiera hur allvarlig hälsofaran är genom att ange hur många poäng olika hälsoeffekter ger. Följande poängsättning kan användas:

Mycket hög (katastrofal)	8 p.
Hög (kritisk)	6 p.
Medium (marginell)	4 p.
Låg (försumbar)	2 p.

Du bör också sätta egna ord på vad dessa begrepp innebär för dig. Till exempel:

8 p. – dödlig utgång, missfall, men för livet, allergisk chock

6 p. – sjukhusvistelse, sjukskrivning, skada på inre organ

4 p. – sjukhusbesök, långvarig magsjuka, häftiga kräkningar, tandskador

2 p. – lätt matförgiftning, kortvarigt illamående, lättare allergiska symptom, obehagskänslor

Fyll nu i hur du definierar allvarlighetsgrad på formuläret i bilaga 1.

Frekvens

Nu ska du göra motsvarande för frekvens, det vill säga hur ofta hälsofaran bedöms kunna uppstå. Följande poängsättning kan användas:

Dagligen (vanlig)	4 p.
Sällan (trolig)	3 p.
Mycket sällan (förekommande)	2 p.
Aldrig (osannolik)	1 p.

Motsvarande med dina egna ord kan bli:

4 p. – varje produktionsomgång/tillfälle/batch

3 p. – 1-2 gånger per kvartal/halvår

2 p. – någon gång vartannat/vart 5:e år

1 p. – har aldrig inträffat, men kan hända

Fyll i din definition av frekvens på formuläret.

Summa

Genom att multiplicera eller addera allvarlighetsgraden och frekvensen får du en summa. Du ska nu bestämma vilken allvarlighetsgrad och/eller summa som medför att hälsofaran är en kritisk kontrollpunkt.

Exempel 1:

Om summan (allvarlighetsgrad + frekvens) är högre än eller lika med 8 medför det att hanteringssteget innebär en CCP.

Exempel 2:

Om allvarlighetsgraden är högre än eller lika med 6 och/eller summan (allvarlighetsgrad x frekvens) är högre än eller lika med 16 medför det att hanteringssteget innebär en CCP.

Definiera hur du värderar allvarlighetsgrad/summa på formuläret.

Du har nu klarat det första steget i faroanalysen. Dina definitioner av allvarlighetsgrad, frekvens och summa ska ingå som en del i HACCP-planen så att du senare kan gå tillbaka och komma ihåg hur du såg på dessa begrepp. Du bör vara så grundlig i din dokumentation av processen att du om 5 år kan upprepa den på samma sätt som du gör nu.

Steg två i faroanalysen är att steg för steg gå igenom ditt flödesschema och för varje hanteringssteg tänka igenom vilka hälsofaraner som kan uppkomma i det steget. Till din hjälp kan du ta tabellen i bilaga 2. Börja med steg 1 i flödesschemat och gå igenom alla kolumner för det steget, fortsatt sedan med steg 2 i flödesschemat och så vidare...

Kolumn 1: Hanteringssteg

I den här kolumnen fyller du i hanteringsstegen utifrån flödesschemat. Till exempel:

Det är valfritt om du bara skriver stegets nummer eller om du dessutom skriver vilket steg det handlar om. Huvudsaken är att du enkelt kan följa gången i flödesschemat även i faroanalysen, för att få en "röd tråd" genom hela HACCP-planen.

Hanteringssteg	
1. Mottagning	
2a. Kylförvaring	
2b. Torrförvaring	
2c. ...	

Kolumn 2: Fara

Här fyller du i de tänkbara faror som kan uppstå i detta hanteringssteg. Till exempel:

Hanteringssteg	Fara	
1. Mottagning	Trasigt emballage, fysiologisk kontamination	
	Trasigt emballage, mikrobiell kontamination	
2a. Kylförvaring	Mikrobiell tillväxt	
2b. Torrförvaring	Kontamination av allergener pga. felaktig förvaring	
2c.	

Lägg märke till att det kan förekomma flera olika faror i ett hanteringssteg.

Kolumn 3: Hälsoeffekter

Här beskrivs dels vilken fysiologisk fara/mikroorganism det handlar om, dels vilken effekt denna fara har på hälsan. Till exempel:

	Fara	Hälsoeffekter	
1.	Trasigt emballage, fysiologisk kontamination	Plast från emballage har kommit in i livsmedlet. Kan leda till obehag om någon råkar svälja det.	
	Trasigt emballage, mikrobiell kontamination	Bacillus cereus från jord/damm. Övergående kräkning, diarré och magsmärtor.	
2a.	Mikrobiell tillväxt	Listeria (kan tillväxa även i kylskåpstemperatur). Influensaliknande symptom som kan övergå i hjärn- eller hjärnhinneinflammation, missfall, dödsfall.	
2b.	Kontamination av allergener pga. felaktig förvaring	T.ex. nötprotein. Andningssvårigheter, Anafylaktisk reaktion	
2c.	

Vilka bakterier som är aktuella beror mycket på vilket livsmedel du valt att utgå ifrån. Mikrobiell tillväxt av Listeria under kylförvaring är till exempel särskilt aktuellt för livsmedel som förvaras länge i kylskåp och sedan äts utan upphettning.

Vill du ha mer hjälp med vilka bakterier som kan vara aktuella och vilka effekter dessa har kan du läsa mer på livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se, eller i sammanställningen över bakterier i bilaga 3.

Kolumn 4: Allvarlighetsgrad

Utifrån hur du definierat allvarlighetsgrad och vad du skrivit i kolumn 3 (Hälsoeffekter) fyller du nu i tabellen.

	Hälsoeffekter	Allvarlighetsgrad	
1.	Plast från emballage har kommit in i livsmedlet. Kan leda till obehag om någon råkar svälja det.	2	
	Bacillus cereus från jord/damm. Övergående kräkning, diarré och magsmärtor.	2	
2a.	Listeria (kan tillväxa även i kylskåpstemperatur). Influensaliknande symptom som kan övergå i hjärn- eller hjärnhinneinflammation, missfall, dödsfall.	8	
2b.	T.ex. nötprotein. Andningssvårigheter, Anafylaktisk reaktion	8	
2c.	

Obehag = 2
Lätt matförgiftning = 2
Missfall, död = 8

Utifrån definitionen av allvarlighetsgrad.

Kolumn 5: Frekvens

Fyll i hur vanligt förekommande den här faran är.

	Allvarlighetsgrad	Frekvens	
1.	2	3	
	2	2	
2a.	8	2	
2b.	8	2	
2c.	

I det här skedet ska du bortse från vilka eventuella förebyggande åtgärder som redan finns. Till exempel, hur ofta förekommer att emballaget är trasigt vid mottagningen? Kanske 1-2 gånger per kvartal/halvår, alltså 3 p. utifrån hur du definierat frekvens.

Kolumn 6: Summa

I det här exemplet adderar vi allvarlighetsgrad och frekvens för att få summan. Du kan lika gärna multiplicera, beroende på vad du skrivit i din definition.

	Allvarlighetsgrad	Frekvens	Summa	
1.	2	3	6	
	2	2	4	
2a.	8	2	10	
2b.	8	2	10	
2c.	

Utifrån detta exempel och exempel 1 på hur man kan definiera summan ($\text{summa} \geq 8 \Rightarrow \text{CCP}$) skulle det innebära att de första två farorna inte är kritiska kontrollpunkter medan den två senare är det.

Kolumn 7: Ev. förebyggande åtgärder

I denna kolumn fyller du i om det i era grundförutsättningar finns några rutiner för de faror som är kritiska kontrollpunkter.

	Summa	Förebyggande åtgärder	
1.	6	-	
	4	-	
2a.	10	Inga förebyggande åtgärder	
2b.	10	Rutin för separering	
2c.	

Om det finns förebyggande rutiner i grundförutsättningarna så innebär det att även om faran, utifrån summan, skulle vara en kritisk kontrollpunkt, så behöver man ändå inte ta upp den som en sådan. Det räcker att man kan visa att den motverkas/förhindras i och med att grundförutsättningarna är uppfyllda.

Kolumn 8: CCP

Här anges om faran är en kritisk kontrollpunkt eller inte, eller om faran förhindras genom en rutin i grundförutsättningarna.

	Förebyggande åtgärder	CCP
1.	-	-
	-	-
2a.	Inga förebyggande åtgärder	CCP
2b.	Rutin för separering	Grund
2c.

För de faror där summan hamnar under gränsvärdet behöver inget anges. För faror där summan hamnar på eller över gränsvärdet anges om det är en CCP eller en grund.

Gå nu igenom alla steg i flödesschemat och tänk igenom vilka faror som kan uppkomma i varje steg. Fyll i faroanalys-tabellen enligt instruktionerna ovan.

Om faroanalysen visar att man har någon eller några kritiska styrpunkter har man två alternativ. Antingen går man tillbaka till sina grundförutsättningar och ändrar rutinerna så att även denna fara motverkas eller förhindras. Man skapar alltså en förebyggande åtgärd för den faran. Alternativet är att utforma en egen rutin för just denna fara, se följande sidor.

3.4 Kritiska styrpunkter – CCP, kritiska gränser, övervakningsrutiner, korrigerande åtgärder, dokumentation och verifiering av CCP

Om faroanalysen visar att man har någon eller några kritiska styrpunkter ska dessa sammanställas. Detta kan göras genom att använda en tabell så som i bilaga 4. Utifrån exemplet ovan skulle kylskåpsförvaring kunna vara en kritisk kontrollpunkt, med tanke på tillväxt av *Listeria*. Hur skulle då en sammanställning kunna se ut?

Det ska finnas underlag som redovisar vilka kritiska styrpunkter som identifierats i processen

Steg ett är alltså att börja med att sammanställa vilka de kritiska kontrollpunkterna är. Numrera CCP, beskriv i vilket steg faran kan uppstå och beskriv faran kort.

CCP nr.	Hanteringssteg	Fara	
1.	Kylförvaring	Tillväxt av <i>Listeria</i>	
2.	
...	

Det ska finnas underlag som anger kritiska gränser för valda CCP'er.

Steg två blir att fastställa vilken kritisk gräns som ska gälla för denna CCP. I exemplet kan det vara lämpligt att gränsen är bäst-före- eller sista förbrukningsdag.

Andra exempel på parametrar är temperatur, tid samt sensoriska parametrar.

Fara	Kritisk gräns	
Tillväxt av <i>Listeria</i>	Bäst-före-/Sista förbrukningsdag	
...	...	

Det ska finnas underlag som anger övervakningsmetoder för angivna CCP'er.

I steg tre ska man bestämma vilka övervakningsrutiner som ska gälla.

Vad ska kontrolleras? Jo, att inte bäst-före-/sista förbrukningsdag har passerats.

När ska det kontrolleras? Varje gång man använder varan.

Vem kontrollerar detta? Den som ska bereda maten.

Kritisk gräns	Övervakningsrutiner			
	Vad	När	Vem	
Bäst-före-/Sista förbrukningsdag	Datumkontroll	Vid varje tillfälle	Den som bereder maten	
...	

Om möjligt skall övervakningsrutinerna vara kontinuerliga och automatiska. All mätapparatur som används för att övervaka kritiska gränser skall vara kalibrerad. Kalibreringsintervall skall framgå i övervakningsrutinerna eller i rutinen för underhåll av lokaler, inredning och utrustning.

Det ska finnas underlag som definierar vilka åtgärder som måste vidtas mot såväl processen som inte fungerar tillfredsställande som mot de produkter som man inte säkert vet har producerats inom de kritiska gränserna.

Steg fyra innebär att man bestämmer vad som ska göras om gränsvärdet överskrids, alltså om en fara föreligger. I detta fall kassera livsmedel med utgånet datum. Man ska även ange vem som är ansvarig för att åtgärden blir utförd, här den som upptäcker felet.

Övervakningsrutiner			Korrigerande åtgärd Vad/vem
Vad	När	Vem	
Datumkontroll	vid varje tillfälle	Den som bereder maten	Den som upptäcker avvikelser kasserar livsmedlet
...

Det ska finnas underlag som anger vilka nödvändiga dokument, registreringar och data som skall sparas i HACCP-planen.

I steg fem anges vad som ska dokumenteras, var dokumentationen ska finnas och vem som ska dokumentera.

Dokumentationen ska visa att korrigeringar genomförs när företaget upptäcker fel.

Korrigerande åtgärd Vad/vem	Dokumentation Vad/vem
Den som upptäcker avvikelser kasserar livsmedlet	Korrigerande åtgärder dokumenteras under fliken korrigerande åtgärder i egenkontrollpärmen av den som upptäcker avvikelser.
...	...

Det ska finnas underlag som anger på vilket sätt och med vilken frekvens som varje CCP skall verifieras.

Slutligen ska det anges hur varje CCP ska verifieras. Det vill säga hur visar ni att HACCP-planen följs och att säkra livsmedel blir resultatet.

Lämpligen sammanställs alla verifierande åtgärder under punkten egna tester och utvärderingar i grundförutsättningarna.

Dokumentation Vad/vem	Verifiering Vad/när/vem
Korrigerande åtgärder dokumenteras under fliken korrigerande åtgärder i HACCP-pärmen av den som upptäcker avvikelser.	Verksamhetsansvarig granskar journaler för korrigerande åtgärder en gång/månad samt ansvarar för mikrobiell provtagning årligen.
...	

När ni nu har utarbetat en HACCP-plan bör er rutin för internrevisionen även innehålla en revision av HACCP-planen, och det kan vara lämpligt att även införa en rutin om att årligen genomföra en faroanalys för ytterligare en maträtt. Dels om det tillkommit nya rätter eller andra hanteringssteg och dels för att inte glömma bort hur man går till väga.

Allvarlighetsgrad, frekvens och summa

Allvarlighetsgrad

8 p. _____

6 p. _____

4 p. _____

2 p. _____

Frekvens

4 p. _____

3 p. _____

2 p. _____

1 p. _____

Summa

SAMMANSTÄLLNING ÖVER BAKTERIER

Bakterie	Risklivsmedel	Symptom	Antal fall (i Sverige/år)
Aeromonas	Många olika sorters mat. Även vatten	Diarréer, magsmärtor, ev. feber. Varaktighet 1-3 d.	”Vanlig”
Bacillus cereus	a) Många, t.ex. kött, vegetabilier, mejeriprodukter. b) Kokt ris	a) Diarré, buksmärtor. Avklingar på 12-24 h. b) Kräkning (ibland även diarré) Avklingar på 6-24 h.	”Vanlig”
C. perfringens	Främst animaliska. Varmhållna vid för låg temp, eller för långsam avsvälning.	Diarréer. Avklingar inom 16-24 h.	”Vanlig”
Campylobakter	Animaliska, främst fjäderfä.	Feber, diarré, buksmärtor (komplikationer kan tillstöts). Avklingar ofta på 2-3 d. ibland några v.	6-7000 rapporterade
Clostridium botulinum	Icke eller dåligt värmebehandlad mat. Grönsaks-, fiskprodukter m.m.	Kramper, synrubbingar etc. Hög dödlighet. Varaktighet: dagar-månader.	<1 (få fall med flera års mellanrum)
EHEC (variant av E.coli)	Främst opastöriserad mjölk. Även kött, opastöriserad cider, yoghurt, sallad m.m.	Diarréer, ofta blodiga. Njurskador. Dödsfall förekommer. Oftast avklingande på 1v. men 5% får komplikationer inom 2-14 d.	Ovanlig före 1995, nu ca. 100 fall/år.
Escherichia coli	Många olika. Ofta förknippat med dålig hygien.	EPEC: vattniga diarréer. Avklingar på ca. 1 d. EIEC: feber, slemmiga diarréer.	?
Listeria monocytogenes	Opastöriserad mjölk, mjukost. Gravad och rökt fisk, särskilt vakuumpförpackad.	Hjärnhinneinflammation, leverpåverkan m.m. Influensaliknande hos vuxna. Varaktighet: veckor. Hög dödlighet.	”Sällsynt men ökar”
Salmonella (övriga)	Animala, främst fjäderfä, även gris. I mindre omfattning nöt, ägg, mejeriprodukter.	Feber, huvudvärk, diarré. Avklingar på ca. 2-7 d. Smittförande ca. 5 v. därefter. Symptomfria smittbärare förekommer.	Ca. 5000
Salmonella paratyphi		Feber, allmän påverkan, som Salmonella typhi men lindrigare. Symptomfria smittbärare förekommer.	20-90
Salmonella typhi		Feber, allmän påverkan. Långsamt tillfrisknande, 1-2 m. Smittförande i varierande tid därefter.	20-30 (normalt från utlandet.)
Shigella sp	Främst mat som kontaminerats med förorenat vatten, ex. grönsaker, importerad dessertost.	Feber, diarré, ofta blodiga, slemmiga. Avklingar ofta på 1 v. Ofta smittförande 1-3 m. därefter.	600-900
Staphylococcus (främst S. aureus)	Alla, framför allt sådana som hanteras manuellt. Framför allt gris- och fågelkött samt mejeriprodukter.	Diarré, buksmärtor, kräkning. Avklingar på 1-3 d.	”Mycket vanlig”
Streptococcus (bl.a. enterokocker)	T.ex. potatis-, ägg-, tonfisksallad. Mjölk.	Lätt illamående, ev. kräkning, diarré. (B-streptokocker, vanlig i juverinflammation, kan ge allvarliga symptom på foster och spädbarn)	
Yersinia Enterocolitica	Troligen svinkött	Diarréer, buksmärtor (liknande blindtarmsinflammation), feber, knölros, ledbesvär. Avklingar ofta på 1-3 v.	Ca. 1000

Om du har funderingar över vad som gäller för just ditt företag eller om du behöver hjälp med exempel på hur rutiner och journaler kan utformas är du välkommen att ta kontakt med oss på miljö- och byggavdelningen.

Malå/Norsjö

Miljö- och byggavdelning

Göran Löfstedt, 0918-141 41

Cathrine Pålsson, 0918-141 47

Ida Ohlsson, 0953-140 53

Hemsida:

www.mala.se

www.norsjo.se

