

# MILJÖHÄLSOVÅRDEN

*Askola, Borgnäs, Borgå, Lappträsk, Lovisa och Sibbo*

2020

KUNDANVISNING

30.9.2020



PORVOO

BORGÅ

**EGENKONTROLL FÖR  
SERVERINGSSTÄLLE**

# EGENKONTROLL FÖR SERVERINGSSTÄLLE

**Serveringsställets namn:**

**Serveringsställets adress:**

**Ansvarig för egenkontrollen:**

**Kontaktuppgifter till den ansvarige för egenkontrollen:**

**Vikarie för den ansvarige för egenkontrollen:**

**Upprättad, datum:**

**Senaste uppdatering, datum:**

# Innehåll

<b>1. Allmänt om egenkontroll .....</b>	<b>4</b>
1.1 Ifyllning, uppdatering och förvaring av planen för egenkontroll .....	4
1.2 Ansvarspersoner och beskrivning av verksamheten .....	4
1.3 Tillverkning för riskgrupper .....	6
1.4 Brunnsvatten .....	7
1.5 Misstänkt matförgiftning .....	7
1.6 Termometrar .....	8
<b>2. Anskaffning och mottagning av livsmedel.....</b>	<b>8</b>
<b>3. Förvaring av livsmedel .....</b>	<b>9</b>
<b>4. Tillagning och förpackning av mat .....</b>	<b>12</b>
4.1 Hantering av livsmedel .....	12
4.2 Specialkost och allergener.....	15
<b>4.2.1 Specialkost.....</b>	<b>15</b>
<b>4.2.2 Information som ska ges om oförpackade livsmedel .....</b>	<b>16</b>
4.3 Temperaturkontroll under hantering och tillredning .....	18
<b>4.3.1 Livsmedel som behöver kokas/stekas.....</b>	<b>18</b>
<b>4.3.2 Livsmedel som kyls ner.....</b>	<b>21</b>
<b>4.3.3 Livsmedel som fryses .....</b>	<b>23</b>
<b>4.3.4 Livsmedel som upptinas.....</b>	<b>23</b>
<b>4.3.5 Livsmedel som hettas upp på nytt .....</b>	<b>24</b>
<b>5. Servering av livsmedel .....</b>	<b>25</b>
<b>6. Att ge bort överbliven mat.....</b>	<b>25</b>
<b>7. Transport och distansförsäljning till kunden .....</b>	<b>26</b>
<b>8. Catering .....</b>	<b>26</b>
<b>9. Förpacknings- och kontaktmaterial .....</b>	<b>27</b>
<b>10. Spårbarhet och återkallelser .....</b>	<b>27</b>
10.1. Spårbarhet .....	27
10.2 Återkallelser .....	28
<b>11. Provtagning .....</b>	<b>28</b>
<b>12. Städning och underhåll .....</b>	<b>29</b>
12.1 Renhållning .....	29
<b>Utrymmen .....</b>	<b>29</b>
<b>Anordningar .....</b>	<b>30</b>

12.2 Underhåll .....	32
12.3 Avfallshantering.....	32
<b>13. Skadedjursbekämpning, andra djur .....</b>	<b>33</b>
<b>14. Personal .....</b>	<b>34</b>
14.1 Orientering .....	34
14.2 Handhygien och arbetskläder .....	35
14.3 Uppföljning av hälsotillståndet .....	36
14.4 Intyg över livsmedelshygienisk kompetens (hygienpass).....	37

## **BILAGOR**

**BILAGA 1** LAGRINGS- OCH SERVERINGSTEMPERATURER FÖR LIVSMEDEL

**BILAGA 2** OFÖRPACKADE LIVSMEDEL, UPPGIFTER SOM SKA LÄMNAS OM DEM OCH HUR UPPGIFTERNA SKA LÄMNAS; ÄMNET OCH PRODUKTER SOM ORSAKAR ALLERGI ELLER INTOLERANS

**BILAGA 3** ANVISNINGAR FÖR UTREDNING AV HÄLSOTILLSTÅNDET HOS PERSONER SOM HANTERAR LIVSMEDEL

**BILAGA 4** MOTTAGNINGSKONTROLL AV LIVSMEDEL

**BILAGA 5** UPPFÖLJNING AV TEMPERATUREN I KYL- OCH FRYSLAGER

**BILAGA 6** UPPFÖLJNING AV TEMPERATUREN PÅ MAT SOM KYLS NED

**BILAGA 7** UPPFÖLJNING AV TEMPERATUREN VID VÄRMEBEHANDLING OCH ÅTERUPPVÄRMNING

**BILAGA 8** TEMPERATURKONTROLL AV MAT UNDER VARMHÅLLNING

**BILAGA 9** UPPFÖLJNING AV TEMPERATUREN PÅ MAT SOM SERVERAS

**BILAGA 10** UPPFÖLJNING AV TEMPERATUREN PÅ MAT SOM LEVERERAS TILL UTOMSTÄENDE

**BILAGA 11** UPPFÖLJNING AV TEMPERATUREN PÅ MAT SOM KYLS NED

**BILAGA 12** REKLAMATIONER/RESPONS FRÅN KUNDER

**BILAGA 13** UPPFÖLJNING AV RENHÅLLNINGEN, ANTECKNINGAR OM OBJEKT SOM RENGÖRS MERA SÄLLAN

**BILAGA 14** DOKUMENTATION AV PERSONALENS HÄLSOINTYG, HYGIENPASS SAMT AV GENOMGÅNGEN INTRODUKTION OCH UTBILDNING

**BILAGA 15** YTHYGIENPROV

**BILAGA 16** STÄDPLAN

## 1. Allmänt om egenkontroll

Livsmedelsföretagaren ska känna till de hälsofaror som är förknippade med livsmedlet och dess hantering samt de kritiska arbetsmoment som är av betydelse för livsmedelssäkerheten. Företagaren ska ha ett system, genom vilket livsmedelsriskerna i verksamheten kan styras.

Egenkontroll är livsmedelsföretagarens eget system, som hjälper företagaren att säkerställa att livsmedlen, livsmedelslokalen och verksamheten uppfyller livsmedelsbestämmelserna.

Arbetsgivaren ska ge personalen introduktion i egenkontrollen och se till att egenkontrollen är tillgänglig för kontroll på arbetsplatsen.

### 1.1 Ifyllning, uppdatering och förvaring av planen för egenkontroll

Endast de delar som ingår i verksamheten ska ifyllas i egenkontroll, de övriga delarna ska raderas. **Om er verksamhet omfattar funktioner som inte nämns i mallen för egenkontroll, bör de tas in t.ex. i bilagor.**

Egenkontrollsystemet ska uppdateras alltid när det sker ändringar i verksamheten.

Dokumentet ska förvaras på en plats där de är tillgängliga för personalen och vid behov kan uppvisas för livsmedelstillsynsmyndigheten.

**Dokumentet förvaras \_\_\_\_\_ år på serveringsstället.**

**Anteckningar om temperaturer ska förvaras i minst 1 år.**

### **Kontaktuppgifter till tillsynsmyndigheten:**

#### **Besöks- och postadress:**

Borgå stad

Miljöhälsovården

Teknikbågen 1 A

06100 Borgå

*Byrån är öppen måndag-fredag kl. 9-15*

Miljöhälsovårdens jourtelefon:

040 168 88 44 (måndag-fredag 9-12)

E-post:

[ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi](mailto:ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi)

Webbsidor:

[www.miljohalsovardiborga.fi](http://www.miljohalsovardiborga.fi)

## 1.2 Ansvarspersoner och beskrivning av verksamheten

Välj de punkter i tabellen som gäller serveringsstället.

Egenkontrollansvarig \_\_\_\_\_

Uppgift	Ansvarsperson och vikarie
<input type="checkbox"/> Uppdatering av egenkontrollplanen	
<input type="checkbox"/> Misstänkt matförgiftning	
<input type="checkbox"/> Anskaffning av livsmedel och mottagningskontroll	
<input type="checkbox"/> Förvaring och lagring av livsmedel	
<input type="checkbox"/> Kontroll av temperaturer i kylanläggningar	
<input type="checkbox"/> Kontroll av termometrar	
<input type="checkbox"/> Hantering och tillverkning av livsmedel	
<input type="checkbox"/> Specialdiet	
<input type="checkbox"/> Temperaturkontroll vid hantering och tillverkning	
<input type="checkbox"/> Servering av livsmedel, temperaturen på livsmedel vid servering	
<input type="checkbox"/> Att ge bort överbliven mat	
<input type="checkbox"/> Transport och distansförsäljning till kunden	
<input type="checkbox"/> Förpacknings- och kontaktmaterial	
<input type="checkbox"/> Spårbarhet och återkallelse	
<input type="checkbox"/> Städkontroll	
<input type="checkbox"/> Skadedjursbekämpning, andra djur	
<input type="checkbox"/> Inskolning av personal	
<input type="checkbox"/> Intyg som personalen ska ha	
<input type="checkbox"/> Import	
<input type="checkbox"/> Respons från kunder	
<input type="checkbox"/> Catering	
<input type="checkbox"/> Provtagning	
<input type="checkbox"/> Förpackningspåskrifter samt uppgifter som lämnas om livsmedel	

**Kort beskrivning av verksamheten:**

Vilka livsmedel tillverkas på serveringsstället, med vilka metoder osv.

**1.3 Tillverkning för riskgrupper**

Vid tillredning av mat för riskgrupper (t.ex. daghem eller servicehus för äldre) eller till skolor är det nödvändigt att beakta Livsmedelsverkets anvisningar om hur livsmedel används på ett säkert sätt

(<https://www.ruokavirasto.fi/sv/privatkunder/information-om-livsmedel/anvisningarna-om-hur-livsmedel-anvands-pa-ett-sakert-satt/sakra-satt-att-anvanda-livsmedel/> ). Företagaren ska känna till riskerna med olika livsmedel och beskriva sin verksamhet i systemet för egenkontroll.

Företagaren ska beakta att livsmedel som medför risk för listeriasmitta, t.ex. oupphettade djupfrysta grönsaker eller gravsaltade eller kallrökta fiskprodukter, inte ska serveras till riskgrupper.

[https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/2020\\_07\\_listeriaohje\\_suurkeittioille\\_sv.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/2020_07_listeriaohje_suurkeittioille_sv.pdf)

Det är också nödvändigt att beakta kriterierna för näringsinnehåll i måltider serverade via kostservice. Anvisningar för detta finns i Statens näringsdelegations publikation "Terveyttä ruoasta. Suomalaiset Ravitsemussuositukset 2014".

<https://thl.fi/web/elintavat-ja-ravitsemus/ohjeet-ja-suositukset/suositukset-ja-toimenpideohjelmat> (på finska)

Tillreder ni mat för riskgrupper?

ja  nej

**På vilket sätt har riskgrupperna beaktats vid tillredningen av mat?**

#### 1.4 Brunnsvatten

Om vatten från egen brunn eller egen vattentäkt används i livsmedelslokalen, ansvarar livsmedelsföretagaren för att det använda vattnets kvalitet uppfyller lagstiftningens krav och att vattnets kvalitet inte äventyrar livsmedlens säkerhet.

Används vatten från egen brunn på serveringsstället?

ja  nej

#### Hur övervakas vattenkvaliteten i den egna brunnen?

#### 1.5 Misstänkt matförgiftning

Företagaren är skyldig att omedelbart anmäla en misstänkt matförgiftning till hälsoinspektören. Anmälan kan göras till livsmedelstillsynen vid miljöhälsovården i Borgå

- med en elektronisk blankett på adressen [www.miljohalsovardiborga.fi](http://www.miljohalsovardiborga.fi)
- per telefon till journumret 040 168 88 44 vardagar 9-12
- per e-post till adressen [ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi](mailto:ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi).

**Livsmedelsföretagaren ska förvara prover** på de misstänkta livsmedlen eller råvarorna för eventuella undersökningar. Provets storlek är 200–300 g/maträtt eller råvara. Provet läggs i ett rent kärl. På kärlet antecknas tillräckliga identifikationsuppgifter och datum. Prover av olika råvaror får inte läggas i samma kärl. Om ett prov måste förvaras på serveringsstället, ska provet förvaras nedfryst.



## 1.6 Termometrar

Det rekommenderas att kylanläggningarnas temperaturer kontrolleras med fristående termometrar som placeras inne i kylanläggningen. Om temperaturerna kontrolleras med anläggningarnas inbyggda termometrar, ska mätarnas tillförlitlighet regelbundet kontrolleras.

### Hurdana termometrar används på serveringsstället:

<input type="checkbox"/>	fristående termometrar	<input type="checkbox"/>	instickstermometrar
<input type="checkbox"/>	infraröda termometrar	<input type="checkbox"/>	annat, vad?

Termometrarnas funktion kontrolleras \_\_\_\_\_ gånger per år genom att mäta temperaturen på kokande vatten (100 °C) och smältande is (0 °C).

Temperaturernas funktion kontrolleras på annat sätt.

Hur? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## 2. Anskaffning och mottagning av livsmedel

### Var anskaffas livsmedel?

--

### I samband med mottagningskontrollen av livsmedel kontrolleras:

<input type="checkbox"/>	Att förpackningarna är oskadade och rena
<input type="checkbox"/>	Förpackningspåskrifter
<input type="checkbox"/>	Produkternas kvalitet enligt en sensorisk bedömning (utseende, lukt)
<input type="checkbox"/>	Att handelsdokumenten stämmer och är riktiga
<input type="checkbox"/>	Livsmedlens temperatur

### Kontrollen av livsmedlens temperaturer

I samband med mottagningen av livsmedel ska temperaturen på lättfördärliga livsmedel (bl.a. färsk fisk och färskt kött som kräver kylförvaring, mjölkprodukter eller hackade grönsaker samt djupfrysta produkter) kontrolleras. **Avvikelse och därav föranledda åtgärder bokförs alltid.**

**På vilka livsmedel och med vilka mätare mäts temperaturerna?**

**Hur ofta mäts och antecknas temperaturerna? T.ex. Temperaturerna på minst två lättfördärliga livsmedel och en djupfryst produkt mäts en gång per vecka.**

**Vilka är gränsvärdena för temperaturer? Vad görs, om man i samband med mottagningen konstaterar brister i temperaturer eller i någonting annat som kontrolleras?**

**Om man hämtar själv livsmedel t.ex. från partihandeln, hur är livsmedlen förpackade för transport? Hur lång tid tar transporten? Hur säkerställer man att kylkedjan inte bryts?**

### 3. Förvaring av livsmedel

Omsättningshastigheten och -ordningen i lager- och förvaringsutrymmena kontrolleras dagligen. I lagerutrymmen förvaras inte livsmedel vars sista förbrukningsdag har gått ut.

Vid förvaringen av livsmedel ska man se till att de livsmedel som hanteras inte förorenas, dvs. kontamineras. Det är förbjudet att i förvaringsutrymmena förvara t.ex. kemikalier som äventyrar livsmedlens säkerhet.

**Råa kött- och fiskeriprodukter ska förvaras i separata för ändamålet avsedda kylanläggningar eller klart åtskilda från livsmedel som kan ätas som sådana eller som genomgått värmebehandling.** Finns det bara ett kylrum, ska de värmebehandlade produkterna placeras högst upp och de råa produkterna läggt ner.

I förvaringsutrymmen får livsmedel och livsmedelsförpackningar inte placeras på golvet. Produkterna och materialen ska förvaras på hyllor eller på lätt flyttbara (t.ex. hjulförsedda) underlag. Användning av underlag i lagren förbättrar luftcirkulationen och underlättar underhållet.

<input type="checkbox"/>	FIFO (First In, First Out; man sköter om produkternas rätta omsättningsordning genom att placera de äldsta livsmedlen längst fram i lagren/kylanläggningarna)
<input type="checkbox"/>	på öppnade produktförpackningar markeras datumet då de öppnades (när förpackningen öppnas, förskäms produkten på samma sätt som en oförpackad produkt)
<input type="checkbox"/>	livsmedel som fryses på serveringsstället märks ut med frysningsdatum och livsmedlets namn (spårbarheten ska bevaras)
<input type="checkbox"/>	på livsmedel som flyttats bort från originalförpackningen antecknas flyttningsdatum eller livsmedelspartiets kod och namn (spårbarheten ska bevaras)
<input type="checkbox"/>	livsmedel förvaras inte i öppnade konservburkar (livsmedlet kan ta upp främmande ämnen från den öppnade burken)
<input type="checkbox"/>	oförpackade livsmedel skyddas t.ex. med lock eller folie när de förvaras
<input type="checkbox"/>	

**Använder ni också andra förvaringsutrymmen än de som finns på serveringsstället?**

## Temperaturer i kylanläggningar

Många matförgiftningsbakterier förökar sig snabbast i temperaturer mellan rumstemperatur och människans kroppstemperatur (+20 - +40° Celsius). Eftersom många matförgiftningsbakterier förökar sig kraftigt också utanför dessa temperaturer, betraktas temperaturområdet + 6 - + 60° Celsius allmänt som den farliga temperaturzonen.

**De lagstadgade förvarings- och försäljningstemperaturerna för livsmedel anges i en bilaga.**

OBS! Tillverkaren kan ange också strängare gränser för kylförvaringstemperaturer (t.ex. riven sallat och styckade grönsaker). Då ska tillverkarens anvisningar följas.

**Temperaturen i kylanläggningen ställs in enligt den produkt som har det lägsta temperaturkravet vid förvaring.**

**Har kylanläggningarna ett automatiskt system som sparar information?**

ja  nej

**Beskrivning av den automatiska kontrollen av temperaturen i kylanläggningar**

*Hur fungerar den automatiska temperaturkontrollen? Vilka är gränsvärdena för temperaturer i kylanläggningarna? Om gränsvärden överskrids, utlöser det larm? Till vem går larmet? Hur kommer man åt att övervaka loggdata om temperaturer och vem sköter om det? Vad görs, om temperaturkraven inte uppfylls? Korrigerande åtgärder ska alltid bokföras.*

### Beskrivning av den manuella kontrollen av temperaturen i kylanläggningar

*Temperaturerna ska kontrolleras minst dagligen. Vilken typ av termometer används för temperaturkontrollen? Hur ofta bokförs temperaturerna och var? Vilka är gränsvärdena för temperaturer i kylanläggningarna? Vad görs, om temperaturkraven inte uppfylls? Korrigerande åtgärder ska alltid bokföras. Man ska regelbundet kontrollera att temperaturmätningen i de egna anläggningarna visar den verkliga temperaturen. Berätta vem som kontrollerar att temperaturmätningen visar den verkliga temperaturen och hur ofta detta kontrolleras. Var antecknar man de kontrollmätningar som görs?*

## 4. Tillagning och förpackning av mat

### 4.1 Hantering av livsmedel

Vid hantering och förvaring av livsmedel ska tillses att livsmedlen inte förorenas (kontamineras) av smuts, skadliga bakterier, virus eller skadliga ämnen. Utrymmena ska vara sådana att värmebehandlade (kokta, stekta) livsmedel och icke värmebehandlade (råa) livsmedel kan förvaras så att de inte kommer i kontakt med varandra. Det är särskilt viktigt att hålla isär sådana livsmedel som är avsedda att ätas utan upphettning.

Också alla allergiframkallande ingredienser ska kunna hållas isär från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för.

Grönsaker och rotfrukter ska tvättas med omsorg, eftersom de kan innehålla bakterier som finns i jorden. Jordiga rotfrukter får inte hanteras i livsmedelslokalen, om man inte i livsmedelslokalen kan anvisa en med tappställe försedd separat plats enbart för hanteringen av dem.

Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygienen i anmälda livsmedelslokaler, 4 §

*Otillrett kött och otillredda kött- och fiskeriprodukter ska hållas åtskilda från varandra och från livsmedel som äts som sådana.*

*Oförpackat rått fjäderfäkött får inte lagras, saluföras eller annars hanteras så att det kan komma i kontakt med andra oförpackade livsmedel.*

Därtill ska man iaktta försiktighet vid hanteringen av förpackningslådor för grönsaker och andra produkter och undvika att lägga dem på bordsytor.

*Utländska djupfrysta bär ska hettas upp innan de används, eftersom norovirus kan förekomma i dem.*

*Upphettning rekommenderas också för utländska djupfrysta grönsaker, åtminstone om sådana ska serveras till riskgrupper, eftersom listeri kan förekomma.*

Följande råvaror används i verksamheten:

- kött som kommer färdigkokt/stekt
- fisk som kommer färdigkokt/stekt
- rått kött eller rå fisk, förberett, färdigt att kokas/stekas
- rått kött (malet kött medräknat), som man styckar, skivar, kryddar, marinerar eller på annat sätt behandlar själv
- rå fisk som man styckar eller skivar själv
- rått fjäderfäkött som är förberett, färdigt att kokas/stekas
- rått fjäderfäkött, som man styckar eller på annat sätt behandlar i köket
- sallader och grönsaker som kommer färdiga för servering
- sallader och grönsaker som man tvättar och styckar själv
- jordiga rotfrukter som man skivar, styckar mm. själv
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

### Hur hanteras livsmedlen?

### Hur skyddas livsmedlen mot kontamination?

<input type="checkbox"/>	skilda arbetspunkter för olika produktgrupper (till exempel icke värmebehandlade kött-, broiler- och fiskprodukter och grönsaker samt råa produkter/produkter som äts som sådana)
<input type="checkbox"/>	skilda arbetsredskap (skärbräden, knivar o.d.) för olika produktgrupper (till exempel icke värmebehandlade kött-, broiler- och fiskprodukter och grönsaker samt råa produkter/produkter som äts som sådana, mögelost)
<input type="checkbox"/>	rengöring av arbetspunkter och -redskap mellan olika arbetsmoment och mellan hantering av olika produkter
<input type="checkbox"/>	handtvätt/byte av engångshandskar (vid övergång från en produktgrupp och hanteringsfas till en annan, vid snytning, wc-besök, efter att ha tagit betalt)

<input type="checkbox"/>	användning av lämpliga skyddskläder (till exempel huvudbonad för att undvika hår i maten)
<input type="checkbox"/>	olika verksamheter vid olika tider, hur?
<input type="checkbox"/>	på andra sätt, hur?

I köket finns separata, markerade skärbrädor för:

- behandling av rått kött. Skärbrädan identifieras på: \_\_\_\_\_
- behandling av rå broiler. Skärbrädan identifieras på: \_\_\_\_\_
- behandling av rå fisk. Skärbrädan identifieras på: \_\_\_\_\_
- behandling av rotfrukter och grönsaker. Skärbrädan identifieras på: \_\_\_\_\_
- behandling av livsmedel som äts som sådana. Skärbrädan identifieras på: \_\_\_\_\_

Används metoden sous vide, rökning, gravning av rå fisk, tillredning av sushi, tartar/medium köttfärsbiffar osv. eller råvaror som kräver särskilda anvisningar, t.ex. rå fisk, svamp, bönor osv. ska behandlingsprocesserna beskrivas t.ex. i en bilaga till systemet för egenkontroll.

Företagaren ska identifiera riskerna i behandlingen (t.ex. EHEC, listeria, PAH-föreningar) och metoderna för att hantera riskerna.

Miljöhälsovården i Borgå och Livsmedelsverket rekommenderar att alla produkter som tillverkas av malet kött serveras ordentligt genomstekta, inte mediumstekta. Rått malet kött av nöt är ett risklivsmedel på grund av risken för EHEC-bakterier i köttet. EHEC kan orsaka blodig diarré, gangränös blodig tarminfektion och i synnerhet hos barn och äldre en livsfarlig njurskada.

*”Företagaren ska försäkra sig om att livsmedlen är säkra och tjänliga som livsmedel och att hygienkraven i livsmedelslagstiftningen följs i all verksamhet. Företagaren ska identifiera riskerna som hänför sig till hans egen verksamhet och hantera dem med lämpliga riskhanteringsmetoder.”*

*För vilka metoder finns det särskilda anvisningar? Var förvaras anvisningarna?*

## 4.2 Specialkost och allergener

### 4.2.1 Specialkost

Anteckna inte någon matportion som glutenfri eller som lämplig för någon annan specialkost, om du inte kan försäkra dig om saken.

Enligt lagstiftningen ska glutenhalten i en glutenfri portion vara lägre än 20 mg/kg. Observera att portionen antingen är eller inte är glutenfri. Man bör t.ex. inte skriva "glutenfri, tillverkad i utrymmen där det hanteras vete". Kunden har inte möjlighet att bedöma kontaminationsriskens storlek eller sannolikhet. De som tillverkar maten ansvarar för bedömningen.

Råd för tillverkning av glutenfri mat finns på Keliakiförbundets webbplats [Keliakialiitto.fi](http://Keliakialiitto.fi).

Råvaror till specialdiet (t.ex. råvaror som är fria från vissa allergiframkallande ämnen eller råvaror som är glutenfria) ska förvaras i slutna och märkta kärl åtskilda från andra matvaror). Vid mottagning av ett nytt varuparti ska varudeklarationen kontrolleras, eftersom tillverkaren kan ha ändrat produkten utan att informera om det.

Tillverkar serveringsstället olika typer av specialkost? Vilka? Gör man reklam t.ex. för att livsmedel/maträtter är glutenfria? Hur tillverkas specialkost? Finns det särskilda arbetsbeskrivningar för tillverkningen av specialkost, och var förvaras anvisningarna? Beskriv hur kontamination förhindras, allt från mottagning av livsmedel till servering av maten.



#### 4.2.2 Information som ska ges om oförpackade livsmedel

På ett serveringsställe ska följande information ges om oförpackade livsmedel:

- livsmedlets beteckning (livsmedlets namn)
- Ursprungslandet för färskt, kylt eller fryst kött av nöt, svin, får eller get och fjäderfä som använts som en ingrediens (skriftligt).
- ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans (se föregående avsnitt)

Information om regler för beteckningar på livsmedel finns på Livsmedelsverkets webbsidor <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-nimeaminen/>

I synnerhet bör man beakta livsmedel med skyddade beteckningar <https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/tillverkning/information-som-skall-ges-om-livsmedel/namnskydd/>

och Skinka som beteckning på ett livsmedel <https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/tillverkning/information-som-skall-ges-om-livsmedel/paskrifter-pa-forpackningar-till-livsmedel/elintarvikkeiden-nimeaminen/skinka-som-beteckning-pa-ett-livsmedel/>

Märkning om köttets ursprungsland <https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/tillverkning/information-som-skall-ges-om-livsmedel/paskrifter-pa-forpackningar-till-livsmedel/paskriften-om-livsmedels-ursprung/markningar-om-kottets-ursprungsland-pa-serveringsstallen/>

#### **De vanligaste ämnena som orsakar allergi och intolerans**

I lagstiftningen nämns vissa ingredienser som orsakar allergier eller intolerans. Sådana ingredienser ska alltid anges, också för livsmedel som inte är förpackade. En lista över dessa ingredienser finns i tabellen nedan.

Även om företagaren inte tillverkar egentlig specialkost, ska företagaren beakta allergenerna genom att iakta omsorgsfullhet vid hanteringen av livsmedel för att livsmedlen inte ska kontamineras med ingredienser som enligt receptet inte ingår i produkten.

**På serveringsstället hanteras följande allergener:**

<input type="checkbox"/>	Spannmål som innehåller gluten (t.ex. vetemjöl)	<input type="checkbox"/>	Kräddjur och produkter därav (t.ex. räkor)
<input type="checkbox"/>	Ägg och produkter därav	<input type="checkbox"/>	Fisk och produkter därav
<input type="checkbox"/>	Jordnötter och produkter framställda därav	<input type="checkbox"/>	Sojaböner och produkter därav (obs! soja kan ingå i råvarorna till många produkter)
<input type="checkbox"/>	Mjök och produkter därav (t.ex. ost)	<input type="checkbox"/>	Nötter och mandlar samt produkter därav
<input type="checkbox"/>	Selleri och produkter framställda därav	<input type="checkbox"/>	Senap och produkter framställda därav
<input type="checkbox"/>	Sesamfrön och produkter framställda därav	<input type="checkbox"/>	Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer som totalt överstiger 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO <sup>2</sup> .
<input type="checkbox"/>	Lupiner och produkter framställda därav	<input type="checkbox"/>	Blötdjur och produkter framställda därav

De allergiframkallande ingredienserna kan anges exempelvis i samband med maträtten på menyn.

Allergeninformationen som ska ges om oförpackade livsmedel kan också ges muntligen, om man tydligt i de oförpackade livsmedlens närhet, såsom i en broschyr, på en tavla eller på något annat motsvarande sätt meddelar om denna möjlighet. till exempel: **“Information om livsmedlens ingredienser som orsakar allergi och intolerans kan på begäran fås av personalen”**

Mera anvisningar om den information som ska ges finns i bilaga 2.

**Hur får kunderna den nödvändiga informationen om oförpackade livsmedel på serveringsstället?**

### 4.3 Temperaturkontroll under hantering och tillredning

Tiden som livsmedel förvaras i rumstemperatur under hanteringen ska hållas så kort som möjlig. Till exempel livsmedel som kräver kylförvaring tas ut i rumstemperatur endast den mängd åt gången som behövs för matlagningen. Förvarings- och serveringstemperaturer för livsmedel: bilaga 1.

#### 4.3.1 Livsmedel som behöver kokas/stekas

Eventuella mikrober som kan orsaka matförgiftning förstörs i huvudsak genom tillräcklig värmebehandling. Därför är det viktigt med tillräcklig värmebehandling av produkterna.

Produktens temperatur ska genomgående vara över +70 °C och fjäderfäkött över +75 °C (på grund av den stora risken för kampylobakterier och salmonellabakterier). Det är inte nödvändigt att mäta temperaturen på mat som tydligt kokar.

#### **Livsmedlens temperaturer kontrolleras på följande sätt:**

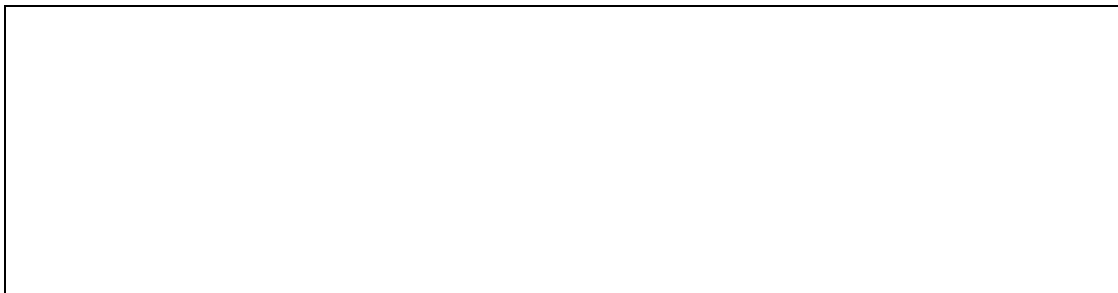
*Hur ofta mäts och antecknas temperaturerna? Var antecknas uppgifterna?*

--

#### **Åtgärder när temperaturavvikelser konstateras: Avvikelser och därav föranledda åtgärder ska alltid antecknas.**

--

Finns det livsmedel som tillagas i temperatur som inte stämmer överens med anvisningarna (t.ex. sous vide, mediumstekta köttfärsbiffar)? Tillverkning av dessa produkter förutsätter separata anvisningar där man beskriver hur riskerna hanteras.



### Akrylamid

Akrylamid i livsmedel kan öka konsumentens risk att insjukna i cancer. Därför bör exponering i mån av möjlighet minskas.

Tills vidare har inga gränsvärden för akrylamid i livsmedel fastställts i lagstiftningen. **Akrylamidförordningen (EU) 2017/2158 ger dock livsmedelstillverkarna en skyldighet att vidta åtgärder som minskar halterna av akrylamid.**

Akrylamid kan bildas i livsmedlen i samband med framställningen av dem då livsmedel som innehåller stärkelse friteras, steks i ugn eller fett eller rostas i höga temperaturer (över 120 °C). Kokning har inte konstaterats öka akrylamidhalten i livsmedlet.

De högsta akrylamidhalterna har påträffats i stärkelsehaltiga lådrätter, potatisprodukter (t.ex. potatischips eller pommes frites, dvs. fransk potatis) och i spannmålsprodukter (t.ex. konditoriprodukter). Därför förpliktas livsmedelsföretagarna att vidta åtgärder för att reducera akrylamidhalten i friterade potatisprodukter och bageriprodukter. Åtgärderna beskrivs i Livsmedelsverkets anvisning 17056/1 (Anvisning för att minska akrylamidhalterna och iakttä jämförelsevärdena i enlighet med Europeiska kommissionens förordning (EU) 2017/2158).

En tumregel är att dessa produkter ska gräddas i en så låg temperatur som möjligt, så att de blir så ljusa som möjligt med beaktande av produktens egenskaper och att man undviker alla former av "övergräddning". Tillverkarens anvisningar för tillagning ska följas.

**Vilka åtgärder vidtar ni för att reducera uppkomsten av akrylamid i maten?**  
Avvikelser och reducerande åtgärder för dessa ska antecknas.

--

Potatisprodukter  
(fransk potatis och andra potatisprodukter  
som friteras)

- tillverkning från rå potatis: välj lämpliga potatissorter och förvara dem rätt, utför nödvändiga förbehandlinger före fritering
- tillverkning från halvfabrikat: följ tillverkarens anvisningar om förvaring och förbehandling
- välj lämplig typ av frityrolja eller -fett och fritera vid högst 175 °C
- övervaka frityroljans eller -fettets kvalitet: ta bort lösa bitar och smulor och byt oljan/fettet tillräckligt ofta
- om möjligt, använd färgguider och placera dem så att personalen kan se dem
- när du steker eller gräddar potatisprodukter i ugn eller panna, sträva efter en så ljus färg som möjligt, använd i mån av möjlighet färgguider

Bröd och konditoriprodukter

- förläng jästiden för deg med jäst
- optimera fukthalten i degen
- använd så låg ugnstemperatur som möjligt och förläng gräddningstiden
- undvik "övergräddning" och sträva efter en så ljus gräddningsyta som möjligt
- om möjligt, använd färgguider och placera dem så att personalen kan se dem

4.3.2 Livsmedel som kyls ner

Livsmedel som är avsedda att förvaras kalla ska **omedelbart efter värmebehandling** och inom högst fyra timmar kylas ned till en temperatur av 6 °C eller kallare.

**Vilka livsmedel kyls ner? Hur ofta? Hur mycket åt gången?**

--

**Vi kyller ner livsmedel:**

<input type="checkbox"/>	i ett skilt kylskåp avsett för avkylning
<input type="checkbox"/>	i en kylförvaringsanläggning, där inga andra livsmedel förvaras *
<input type="checkbox"/>	på annat sätt, hur

\* lämpar sig endast för sporadisk avkylning av små mängder livsmedel

**Temperaturkontroll under avkylningen och anteckningar som görs:**  
*Hur ofta mäts och antecknas temperaturerna? Var antecknas uppgifterna?  
 Anteckningar om korrigerande åtgärder.*

--

**Åtgärder när temperaturavvikelse konstateras:**

<input type="checkbox"/>	om det finns avkylningstid kvar, låter man avkylningen fortsätta
<input type="checkbox"/>	om över 4 h har gått sedan avkylningen började, bortskaffas produkten
<input type="checkbox"/>	Kylanläggningens funktion/avkylningsmetoderna kontrolleras
<input type="checkbox"/>	annat, vad

En förbrukningstid ska anges för de avkylda produkterna. För avkylda produkter rekommenderas en förvaringstid på högst 3 dygn.

Om förvaringstiden är lång, kan det vara skäl att undersöka hållbarheten också med laboratorieundersökningar. Till exempel för mat som tillagats genom värmebehandling betraktas en förvaringstid på **mera än fyra dagar** i allmänhet som väl lång. Det är emellertid förnuftigt att planera verksamheten så att öppnade förpackningar, halvferdig mat eller tillagad mat inte förvaras en längre tid. Mera information (på finska; ett utdrag finns på svenska) finns i **Livsmedelsverket anvisning 10501/2 för företagare i livsmedelsbranschen**.

Hur långa hållbarhetstider anges för avkylda maträtter? Hur övervakas hållbarhetstiden? Hur antecknas datumen?

--

### 4.3.3 Livsmedel som fryses

Livsmedlet kyls ned inom 24 timmar till -18 °C eller kallare. De frysta livsmedlen förvaras i ett förvaringsutrymme där temperaturen är -18 °C eller kallare. Livsmedlet fryses före dess sista förbrukningsdag. Förvaringstiden för frysta livsmedel är två månader från frysningsdatum. Frysta livsmedel som förvarats i mera än två månader efter frysning bortskaffas på tillbörligt sätt. Svamp, skogsbär och trädgårdsprodukter samt vilt får förvaras också en längre tid, om inte kvaliteten på varorna lider av det.

Om man serverar rå fisk (gravad fisk, sushi med rå fisk) ska man beakta Livsmedelsverkets anvisning 16023/5 om tillsynen över fiskeriprodukter. Där ges anvisningar om frysbehandling som görs på grund av risken för parasiter.

#### **På serveringsstället fryses följande livsmedel:**

--

#### **Var fryses livsmedlen? Hur mycket fryses på en gång?**

--

Vid frysning av livsmedel ska man se till att de kan spåras. T.ex. ska de förses med anteckning om livsmedlets namn och frysningsdatum eller annan information med vilken livsmedlet kan spåras och dess råvaruinnehåll uppges. Aktsamhet krävs särskilt när det är fråga om specialkost.

Ytterligare information: Livsmedelsverkets anvisning 16049/1 Djupfrysning och frysning av livsmedel i livsmedelslokaler.

### 4.3.4 Livsmedel som upptinas

Frysta livsmedel får inte tinas upp i rumstemperatur.

#### **Var och hur tinas de frysta livsmedlen?**



--

Upptinade produkter ska användas inom \_\_\_\_\_ dygn.

Djupfrysning eller frysning av livsmedel eliminerar inte de mikrober som finns i livsmedlet. När livsmedlet håller på att tinas upp, ökar antalet mikrober snabbt, eftersom de har tillgång till rikligt med vätska och näringsämnen. Tinade livsmedel har kortare hållbarhet än motsvarande färskvara. Tinade livsmedel får inte frysas på nytt.

#### 4.3.5 Livsmedel som hettas upp på nytt

Vid upprepad upphettning ska tillräcklig temperatur uppnås för att undvika matförgiftning. När livsmedel hettas upp på nytt, ska temperaturen i hela produkten stiga till minst +70 °C.

**På serveringsstället hettas följande livsmedel upp på nytt:**

--

Användning av mikrovågsugn för upphettning rekommenderas inte eftersom mikrovågsugnen värmer ojämnt olika delar av livsmedlet. Med de flesta mikrovågsugnarna får man ett bättre uppvärmningsresultat om man håller en paus i uppvärmningen för att röra om i livsmedlet och sedan fortsätter uppvärmningen.

#### **Temperaturkontroll vid återupphettning samt tillhörande anteckningar**

(Temperaturen behöver inte mätas på mat som hettats upp till kokpunkten, men om maten innehåller t.ex. köttbullar eller större köttbitar, ska temperaturen ändå mätas):

*Hur ofta mäts och antecknas temperaturerna? Var antecknas uppgifterna?*

*Korrigerande åtgärder då temperaturkraven inte uppfylls och anteckningar om de korrigerande åtgärderna.*

--

## 5. Servering av livsmedel

Varma rätter ska förvaras i över +60 °C före servering och under serveringen. Temperaturen mäts mot slutet av serveringstiden. Serverad mat får inte användas på nytt.

Temperaturen på lättförärliga livsmedel som kräver kylförvaring får inte under serveringstiden stiga över 12 °C. Då får livsmedlen hållas framme i högst fyra timmar, varefter de ska bortskaffas.

**Hur serveras maträtterna på serveringsstället? Portionsservering, buffébord? Serveringstider för mat? Hur skyddas maten?**

**Hur ofta mäts och antecknas temperaturerna? Var antecknas uppgifterna? Vad görs, om temperaturkraven inte uppfylls? Anteckningar om det som har gjorts.**

## 6. Att ge bort överbliven mat

Brukar serveringsstället sälja/ge bort överbliven mat t.ex. från lunchbuffé?

direkt till kunden  ja  nej

till mathjälp  ja  nej

**Vilka överblivna livsmedel ges bort/säljs och till vem? Hur förpackas livsmedlen? Är livsmedlen avkylda eller varma? Hur transporteras maten till mathjälpunkten och hur kontrolleras temperaturen under transporten?**

Man ska alltid se till att maten är i klanderfritt skick och att kyl- och värmekedjan inte bryts under serveringen.

Ytterligare information i Eviras anvisning Livsmedel som överläts till mathjälp, 16035/2/sv.

## 7. Transport och distansförsäljning till kunden

Ordnar serveringsstället transport till kunden?  ja  nej

**Vem transporterar och hur transporteras maten till kunden? Hur är maten förpackad? Hur kontrolleras temperaturen under transporten? Vilken transporttid och inom vilket område?**

Om beställd mat transporteras till kunden, ska man att säkerställa att kyl- och värmekedjan inte bryts.

**Hur och var rengörs transportlådorna och transportbilen?**

Har serveringsstället internetförsäljning?  ja  nej

**Beskrivning av internetförsäljningen:**

## 8. Catering

Om serveringsstället har cateringverksamhet, ska en beskrivning av den bifogas.

**Hurdan cateringservice har ni och hur ofta? Hur transporteras maten och hur sköter man temperaturkedjan (kallt hålls kallt och hett hålls hett)?**

--


## 9. Förpacknings- och kontaktmaterial

Förpackningsmaterial, kärl, anordningar med mera som kommer i kontakt med livsmedel måste vara lämpade för livsmedelsbruk. Kontaktmaterial är till exempel livsmedelsförpackningarna, take-awaykärl, engångskärl, köksredskap, kaffe- och vattenkokare, köksapparater och engångshandskar. När materialanskaffningar görs, bör man beakta att olika material lämpar sig för olika användningsändamål. T.ex. PVC/vinylplast lämpar sig inte för hantering av livsmedel som innehåller fett. Beakta detta vid valet av engångshandskar.

**Vilka livsmedel förpackas på serveringsstället och hur kontrolleras förpackningens användbarhet (t.ex. om maten är fetthaltig, sur eller het)?**

--

**Materialens mm. lämplighet för livsmedelsbruk kontrolleras på följande sätt:**

<input type="checkbox"/>	Materialet har märkts med orden "för livsmedelsbruk" som visar att det är lämpligt för livsmedelsbruk eller en symbol med ett glas och en gaffel.	
<input type="checkbox"/>	Vi sparar intygen över att materialet lämpar sig för livsmedelsbruk (en s.k. försäkran om överensstämmelse).	
<input type="checkbox"/>	Förpacknings- och annat livsmedelskontaktmaterial anskaffas via en partihandel/centralaffär och materialet har namn som visar dess användningsändamål t.ex. "take-awaykärl", "transportlåda").	
<input type="checkbox"/>	På annat sätt, hur	

## 10. Spårbarhet och återkallelser

### 10.1. Spårbarhet

Livsmedelsföretagaren ska känna till leverantörerna för alla råvaror som används. Därtill ska företagaren känna till tidpunkten för livsmedlens anskaffning och leverans.

**På vårt serveringsställe förvaras spårbarhetsuppgifterna (följesedlar, fraktsedlar, inköpskvitton) på följande sätt:**

Om livsmedel flyttas från en (original)förpackning till en annan, ska åtminstone datum eller partiidentifikation samt livsmedlets namn antecknas på de nya förpackningarna. Livsmedlen ska vara spårbara: de ska kunna identifieras med spårbarhetsdokumenten.

## 10.2 Återkallelser

### **Åtgärder vid återkallelse av produkter (produkter tillverkade på serveringsstället)**

Vid anmälan om återkallelse av ett livsmedel ska all servering av livsmedlet upphöra. Därtill ska företagaren följa anvisningarna i Eviras anmälan om återkallelse och vid behov kontakta livsmedelstillsynen vid miljöhälsovården.

Om företagaren har tillverkat eller importerat produkten, ska företagaren upphöra med att servera/sälja produkten och omedelbart kontakta livsmedelstillsynen vid miljöhälsovården för utredande av fortsatta åtgärder.

## 11. Provtagning

Vid behov ska serveringsstället göra en provtagningsplan. Provtagningen på serveringsställen är fokuserad på hygienprover, men vid behov ska företagaren ta också livsmedelsprover.

Mera information:

Borgå stads miljöhälsovårds provtagningsanvisningar: [www.miljohalsovardiborga.fi](http://www.miljohalsovardiborga.fi)

Livsmedelsverkets anvisningar: 10501/1 *Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset* och 10591/1/sv *Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler*.

### Provtagningsplanen

--

## 12. Städning och underhåll

### 12.1 Renhållning

#### Utrymmen

Aktören ska upprätta en separat skriftlig städplan i vilken följande uppmärksammas: vem som städar, vad som städas, hur ofta, med vilka redskap och medel. För den städplan som upprättas för serveringsstället kan man t.ex. använda den blankett som är bilaga till mallen för egenkontrollplan.

Om en utomstående städfirma har hand om städningen, ska livsmedelslokalen som en del av egenkontrollen försäkra sig om att städfirman har en ordentlig städplan med anvisningar bl.a. för städredskap för olika utrymmen och rengöring av dessa. Städarbetets kvalitet ska följas upp.

#### Vem har ansvar för renhållning av lokaler?

<input type="checkbox"/>	egen personal
<input type="checkbox"/>	utomstående städfirma, kontaktuppgifter

**Hur skiljer man åt städredskapen för olika utrymmen (utrymmen där livsmedel hanteras, kundutrymmen, toaletter mm.)? Hur förvaras och underhålls städredskapen?**

--

## Anordningar

Anordningarna hålls i gott skick och de hålls rena. Anordningarnas felfria funktion säkerställs genom regelbunden kontroll och service. Frysarna avfrostas minst en gång per år. Om frysen har automatisk avfrostning, ser man till att automatiken fungerar. Anteckningar görs om avfrostning och rengöring av kylmöbler.

### Företag som ansvarar för service av anordningarna:

## Vattentemperatur i diskmaskin

Vid förtvätt får vattentemperaturen vara högst +40 °C. Tvättvattnets temperatur ska vara minst +55 °C (gärna + 60 °C–70 °C) och sköljvattnets minst + 80 °C. **Om det på grund av maskinens egenskaper inte är omöjligt att följa upp temperaturen på tvättvattnet (t.ex. ingen temperaturinformation i maskinens kontrollpanel), bör tvättresultatet kontrolleras med ythygienprover från de tvättade kärlen.**

*Följer man upp och gör anteckningar om temperaturen i diskmaskinen? Hur ofta görs detta och var skrivs anteckningarna? Korrigerande åtgärder då temperaturkraven inte uppfylls och anteckningar om de korrigerande åtgärderna. På vilket sätt och hur ofta kontrolleras tvättresultatet med provtagningar?*

### Iskubsmaskin

En iskubsmaskin ska rengöras enligt tillverkarens anvisningar. En allmän rengöring ska göras t.ex. 1-2 gånger per månad och en grundigare rengöring 1-2 gånger per år. Genomförda rengöringar antecknas i egenkontrollens bokföring. I egenkontrollen ska prover tas av iskuber.

*Hur ofta rengörs iskubsmaskinen? Var finns anvisningarna för rengöring? Var gör man anteckningar om rengöring?*

#### **Anvisningar för hantering av iskuber**

- Sköt handhygienen
- Håll locket på iskubsmaskinen stängt.
- Se till att slevar och kärl för iskuber är rena.
- Förvara sleven för iskuber i ett rent kärl som finns enbart för detta ändamål.
- Använd inte kärlet för att kyla ned något annat.
- Se till att också iskubsmaskinens omgivning hålls snygg.



## 12.2 Underhåll

Livsmedelslokalen ska hållas i gott skick. Ytorna i livsmedelslokalen ska vara fria från skador. Ytor, maskiner och utrustning ska vara av material som är lätt att hålla rent. Vid behov ska ytorna tåla vatten, ånga, värme, fetter och mekaniskt slitage, och materialen ska vara giffria. Trä bör inte användas som ytmaterial i beredningsutrymmen. I rum där oförpackade livsmedel hanteras bör elledningar, ledningsbryggor, ventilationskanaler, andra rör och framsidan av kylrum inkapslas. Dörrar och väggar i beredningsrum, diskrum och lagerrum bör vara försedda med stötskydd. Ventilationen i rummen ska vara tillräcklig.

Som en del av egenkontrollen ska företagaren regelbundet bedöma, i vilket skick ytorna i livsmedelslokalen är och om de är lätta att hålla rena. När behov av reparationer konstateras, ska åtgärder vidtas. För större renoveringar ska en reparationsplan utarbetas.

För underhållet av serveringsstället ansvarar livsmedelsföretagaren och fastighetens representant i samarbete.

Kontaktuppgifter till disponenten	
Kontaktuppgifter till servicebolaget	

Hur underhålls serveringsställets konstruktioner?

## 12.3 Avfallshantering

Serveringsställets avfallskärl ska tömmas dagligen i en avfallsinsamlingspunkt som anvisas av fastighetsägaren. Avfallskärnen och insamlingsplatsen ska hållas snygga.

**Hur ofta tvättas serveringsställets avfallskärl? Vem har ansvar för tvättningen? Vem sköter om renhållningen av insamlingsplatsen för avfall?**

**Var insamlas avfallsfett/-olja? Vart skickas avfallsfettet/-oljan för att bortskaffas?**

--

**Serveringsstället/fastigheten källsorterar följande avfallssorter:**

<input type="checkbox"/>	bioavfall	<input type="checkbox"/>	papp	<input type="checkbox"/>	papper
<input type="checkbox"/>	glas	<input type="checkbox"/>	metall	<input type="checkbox"/>	blandavfall
<input type="checkbox"/>	energiavfall	<input type="checkbox"/>	plast	<input type="checkbox"/>	annat, vad?

### 13. Skadedjursbekämpning, andra djur

Inga skadedjur, till exempel gnagare, skadeinsekter och fåglar, får finnas i en livsmedelslokal. Bekämpningsåtgärderna är tillräckliga, om inga tecken på skadedjur kan observeras.

Förebyggande skadedjursbekämpning ska vidtas:

- ytterdörrar tätas, eventuella öppningar och hål i byggnader lappas eller täcks över med tillräckligt småmaskiga nät
- ytterdörrar och fönster hålls stängda, eller fönster förses med insektnät
- golvbrunnarna hålls rena, så att de inte lockar till sig flugor som lägger ägg där
- man avskaffar alla onödiga varor som försvårar städningen och kan vara gömställen för skadedjur
- också gårdsområdena hålls rena och snygga, så att där inte finns mat och gömställen för gnagare.
- avfallet förvaras i slutna kärl och tömning sker tillräckligt ofta.
- fåglar ska förhindras att vistas och bygga bo vid lastbryggan.

*Sporadiskt förekommande flugor kan bekämpas med elektriska insektsfällor som kan användas i en livsmedelslokal. Observera att de behöver regelbundet underhåll för att fungera. Om det förekommer flugor i större mängd, är det skäl att kontrollera att det inte finns platser där de lägger ägg.*

**Följande metoder används för att hindra skadedjur från att komma in i livsmedelslokalen:**

--

**Vilka åtgärder vidtas om skadedjur påträffas? Har serveringsstället ingått avtal med ett företag som bedriver skadedjursbekämpning?**

--

**Om det trots företagets egna åtgärder förekommer skadedjur, ska företaget söka hjälp från professionell skadedjursbekämpning.**

### **Andra djur**

Synskadades ledarhundar, rörelsehindrades assistenthundar och hörselskadades hörselhundar får följa med till livsmedelslokalens kundutrymmen. Med innehavarens samtycke får också sällskapsdjur följa med till lokaler där det serveras livsmedel. Angående ett sådant samtycke ska kunderna informeras vid ingången till serveringslokalen. Livsmedelsföretagaren kan bestämma, vilka sällskapsdjur som får följa med till livsmedelslokalens serveringslokal.

### **Får sällskapsdjur följa med till serveringsstället?**

<input type="checkbox"/>	Sällskapsdjur får följa med till serveringsställets kundutrymmen. Vilka djur är tillåtna?
<input type="checkbox"/>	Skriftlig information om detta har placerats vid ingången till serveringsstället.

## 14. Personal

Livsmedelsföretagaren ansvarar för att de anställda i livsmedelslokalen har tillräcklig livsmedelshygienisk kompetens för sina uppgifter och att de vid behov ges utbildning och råd i livsmedelshygien. Verksamhetens karaktär och omfattning samt egenkontrollens betydelse är delområden som man måste kunna för att behärska arbetet på ett serveringsställe.

### 14.1 Orientering

Anställda på serveringsstället ges orientering i hygieniska och säkra verksamhetsmetoder och i egenkontroll. Livsmedelsföretagaren utnämner en ansvarsperson för egenkontrollen som ska ha den utbildning som är nödvändig för ett framgångsrikt arbete.

### **Hur dokumenteras arbetstagarnas orientering och utbildningar? Hur genomförs orienteringen?**

## **14.2 Handhygien och arbetskläder**

God handhygien är ytterst viktigt när man arbetar i livsmedelsbranschen. På händerna finns en naturlig flora av mikrober. En del av mikroberna är helt harmlösa, men en del är bakterier som orsakar matförgiftningar. Mikroberna överförs till maten när livsmedelsarbetaren rör i maten med händerna.

Förutom från händerna kan mikrober komma till maten också från smutsiga ytor.

När man lagar mat, får man inte röra håret, munnen eller näsan med händerna.

Man ska alltid tvätta händerna

- när man börjar arbetet, dvs. innan man hanterar livsmedel eller mat,
- när man går över från ett arbetsmoment till ett annat, i synnerhet efter att man hanterat råa livsmedel (kött, fisk, höns, grönsaker)
- före hantering av livsmedel som är lättfördärliga, livsmedel som redan genomgått värmebehandling eller livsmedel som serveras utan uppvärmning
- mellan kassauppgifter och matlagning.
- efter toalettbesök, efter hostning, nysning eller snytning, eller efter att du rört i håret, ansiktet eller kroppen
- efter att händerna annars blivit smutsiga, t.ex. i samband med rengöring av ytor, hantering av avfall eller hantering av pengar.

Engångshandskar används för att skydda oförpackade livsmedel från mikrober som eventuellt finns på händerna också efter tvätt. Engångshandskarna ersätter inte omsorgsfull tvättning av händerna. Det är skäl att byta engångshandskar tillräckligt ofta och åtminstone när man med handskarna berört smutsiga ytor, redskap, pengar eller andra eventuella källor till kontamination.

Personer som hanterar livsmedel i en livsmedelslokal ska ha snygga och rena arbetskläder som enbart används i livsmedelslokalen. Där ingår en ändamålsenlig **arbetsdräkt, huvudbonad samt skor.**

### Hur dan klädsel har arbetstagarna? Var förvaras arbetskläderna och hur underhålls de?

Oförpackade lättförädlade livsmedel får inte hanteras av en person som har ett inflammerat sår, strukturnaglar, örhängen, piercingssmycken eller andra smycken, om dessa inte kan täckas med skyddskläder. Detta gäller också personer som hanterar andra oförpackade livsmedel, om livsmedelssäkerheten kan äventyras av skäl som nämns ovan.

Personer med magsjuka får inte arbeta i köket. Man ska avhålla sig från arbete under en tillräckligt lång tid. Enligt anvisningarna (på finska) i Toimenpideohje norovirus-tartuntojen ehkäisemiseksi ska man hålla sig borta från arbete i två dygn efter att symtomen har upphört. Efter återkomst till arbete ska man vara extra försiktig med hygien, i synnerhet efter toalettbesök.

Arbetstagarnas egna livsmedel ska förvaras i deras måltidsrum eller personalrum. Om sådana utrymmen inte finns i en liten livsmedelslokal, får arbetstagarnas egna livsmedel (medhavd mat) förvaras i samma utrymmen med andra livsmedel, om detta kan ske hygieniskt och utan risk för sammanblandning eller kontamination.

Man bör undvika att låta personer som inte hör till livsmedelslokalens personal att komma in i utrymmen som används för hantering av livsmedel. Vid behov ska gäster använda skyddsklädsel och iaktta handhygien.

Om köksarbetare rör sig eller arbetar också annanstans än i köket, ska man se till att inga skadliga mikrober förs till köket från andra utrymmen via arbetskläder, handkontakt eller motsvarande.

### 14.3 Uppföljning av hälsotillståndet

Arbetsgivaren ska av sina anställda kräva tillförlitliga uppgifter som visar att personen inte lider av salmonellos, om den anställda **i sitt arbete hanterat oförpackade livsmedel som serveras utan uppvärmning och anställningsförhållandet i livsmedelslokalen antas vara i minst en månad**. En utredning om salmonellasmitta och bedömning av behovet av laboratorieundersökningar ingår i företagshälsovårds- eller hälsocentralläkarens eller -skötarens intervju, dvs. en s.k. utredning av hälsotillståndet.

Vi har företagshälsovård. Kontaktuppgifter: \_\_\_\_\_

Vi skaffar intygen över de anställdas hälsotillstånd på annat sätt. Hur?

\_\_\_\_\_

**Var förvaras dokumentationen om utredningar över de anställdas hälsotillstånd?**

I livsmedelslokalen ska åtminstone finnas en lista på de personer som har ett intyg över sitt hälsotillstånd (personens namn och undersökningsdatum).

**Laboratorieundersökningar**

En laboratorieundersökning görs, om arbetstagaren har eller under den senaste månaden har haft en diarrésjukdom med feber.

Riskarbete får återupptas efter två symptomfria dagar, om inte salmonella konstaterats vid laboratorieundersökningar.

**Efter diarrésjukdom ska prover lämnas till undersökning och arbetsgivaren informeras om resultaten. Detta ordnas på följande sätt:**

**14.4 Intyg över livsmedelshygienisk kompetens (hygienpass)**

Företagaren ska försäkra sig om att de personer som i sitt arbete hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel har ett intyg över livsmedelshygienisk kompetens.

**Var förvaras kopior av hygienpass, dvs. intygen över livsmedelshygienisk kompetens? När ska en ny arbetstagare ha intyg över livsmedelshygienisk kompetens?**

**LAGRINGS- OCH SERVERINGSTEMPERATURER FÖR LIVSMEDEL**

Enligt lag ska följande temperaturer iakttagas vid förvaring och servering av mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel:

Livsmedel	Lagringstemperatur högst	Serveringstemperat ur
<b>färska fiskeriprodukter, kokta och kylda skal- och blötdjursprodukter samt upptinade obearbetade fiskeriprodukter</b>	<b>0... 2 °C</b>	
<b>kallrökta och gravade fiskeriprodukter samt bearbetade vakuum- och skyddsgasförpackade bearbetade fiskeriprodukter, rom</b>	<b>0... 3 °C</b>	
<b>malet kött, malen lever och malet fjäderfäkött</b>	<b>4 °C</b>	
<b>rått kött och råa organ, produkter av rått kött, köttprodukter (pålägg, matkorv, färdigmat gjord av kött)</b>	<b>6 °C</b>	
<b>lättfördärliga livsmedel, inklusive mjölk, grädde, groddar, grönsaker i bitar, levande musslor, sushi, kalakukko samt mjölkbaserade produkter som inte pastöriserats eller på motsvarande sätt behandlats under tillverkningen</b>	<b>6 °C</b>	
<b>lättfördärliga mjölkbaserade produkter som åtminstone pastöriseras eller behandlas på motsvarande sätt under tillverkningen, med undantag för mjölk och grädde</b>	<b>8 °C</b>	
<b>frysvaror</b>	<b>-18 °C eller kallare</b>	
<b>mat som serveras varm (serveringstid högst 4 h)</b>		<b>minst 60 °C</b>
<b>livsmedel som är avsedda att serveras kalla, serveringstemperatur</b>		<b>högst 12 °C</b>

Om livsmedelstillverkaren rekommenderar en lägre temperatur, ska den lägre temperaturen följas.

Den rekommenderade temperaturen för hönsägg är 10–14 °C.

Vid förvaringen av grönsaker bör man iaktta deras varierande temperaturkrav: svalt (+10–14 °C) och rumstemperatur.

Temperaturen på produkten som ska kylas ner mäts fyra timmar efter att avkylning inletts. I detta skede ska produktens temperatur vara högst 6 °C.

Temperaturen på mat som tillretts genom upphettning ska vara minst 70 °C och på kött av fjäderfä minst 75 °C. Temperaturen på mat som hettas upp på nytt ska vara minst +70 °C

## OFÖRPACKADE LIVSMEDEL, UPPGIFTER SOM SKA LÄMNAS OM DEM OCH HUR UPPGIFTERNA SKA LÄMNAS

Livsmedlen på serveringsställen är så gott som alltid oförpackade och omfattas generellt av följande krav på förpackningsmärkningar.

Med oförpackat livsmedel (eller "livsmedel som inte är färdigförpackat") avses ett livsmedel,

- som serveras på serveringsstället och där det är avsett att förtäras av konsumenten
- som har färdigförpackats på serveringsstället för direkt försäljning, t.ex. take away-produkter
- som konsumenten själv förpackar, t.ex. så att kunden förpackar sin portion själv i en ask i en salladsbar
- som en försäljare förpackar åt konsumenten på dennes begäran

Följande uppgifter ska lämnas om livsmedlet:

- Livsmedlets namn
- Ämnen och produkter som orsakar allergier och intoleranser ska markeras med avvikande typsnitt, fet stil eller bakgrundsfärg så att de skiljer sig från de övriga ingredienserna (se på förteckningen i slutet av bilagan).
- Ursprungsland eller avsändningsställe vid behov (t.ex. om uppgiften är obligatorisk eller om avsaknad av uppgiften kan vilseleda konsumenten).

Informationen ska ges på följande sätt:

- Skriftligt i en broschyr eller på en tavla som är tydlig och enkelt kan observeras, eller på ett annat lika tydligt sätt.
- Informationen kan också ges muntligt under förutsättning att man i en tydlig broschyr i närheten av det oförpackade livsmedlet eller på en tavla meddelar att konsumenten kan få informationen av personalen på begäran. Nedan ett exempel på ett sådant meddelande:

"Bästa kund! Personalen på serveringsstället/restaurangen ger dig mer information om livsmedlen och eventuella allergener i dem."

- De uppgifter som ska lämnas om livsmedlen ska finnas tillgängliga på serveringsstället och kunna kontrolleras skriftligt eller elektroniskt.
- I tvåspråkiga kommuner rekommenderas att man lämnar uppgifterna både på finska och på svenska.



- Inget separat meddelande krävs, om konsumentens näringsmässiga specialbehov har utretts på förhand och livsmedlen överläts på basis av denna information (t.ex. daghem, skolor, sjukhus, äldreboende, fängelser).

## **ÄMNEN OCH PRODUKTER SOM ORSAKAR ALLERGI ELLER INTOLERANS**

1. Spannmål och spannmålsprodukter som innehåller gluten
2. Skaldjur och skaldjursprodukter
3. Ägg och äggprodukter
4. Fisk och fiskprodukter
5. Jordnötter och jordnötsprodukter
6. Sojabönor och sojabönsprodukter
7. Mjök och mjökprodukter
8. Nötter
9. Selleri och selleriprodukter
10. Senap och senapsprodukter
11. Sesamfrön och sesamfröprodukter
12. Svaveldioxid och sulfiter vars halter överskrider 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som total mängd svaveldioxid
13. Lupiner och lupinprodukter
14. Blötdjur och blötdjursprodukter

## **YTTERLIGARE INFORMATION**

Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare  
(17068/1)

## ANVISNINGAR FÖR UTREDNING AV HÄLSOTILLSTÅNDET HOS PERSONER SOM HANTERAR LIVSMEDEL

Det är viktigt att personer som hanterar livsmedel tar hand om sin hygien. Dålig hygien kan leda till att sjukdomsalstrande mikrober sprids från händer, svalget eller arbetskläderna till livsmedlen, vilket kan leda till matförgiftningar.

Varje livsmedelslokal ska ha en ansvarsperson som sköter om personalens hygienutbildning, övervakar hygien och att personalen har de hälsointyg som behövs.

### Utredning om hälsotillstånd enligt lagen (1227/2016) och förordningen (146/2017) om smittsamma sjukdomar

- Arbetsgivaren ska av sina anställda kräva tillförlitliga uppgifter som visar att personen inte lider av salmonellos, om den anställda **i sitt arbete hanterar oförpackade livsmedel som serveras utan uppvärmning och anställningsförhållandet i livsmedelslokalen antas vara i minst en månad.**
  - En utredning krävs genast **i början av anställningsförhållandet och alltid när det under anställningsförhållande finns motiverad anledning att misstänka att den anställda kan vara bärare av salmonella** (t.ex. diarrésjukdom med feber eller om salmonella har konstaterats hos en familjemedlem).
  - En utredning om salmonellasmitta och bedömning av behovet av laboratorieundersökningar ingår i företagshälsovårds- eller hälsocentralläkarens eller -skötarens intervju, dvs. en s.k. utredning av hälsotillståndet. Utredningar om arbetstagarens hälsotillstånd organiseras av arbetsgivaren som en del av företagshälsovården.
  - Uppgifter ska krävas också av praktikanter och andra personer som är verksamma på arbetsplatsen utan att vara anställda.
  - I samband med intervjun betonas betydelsen av god hygienpraxis i livsmedelsarbete (en anställd som har symtom ska inte vara på arbete, arbetsgivaren underrättas om en sjukdom som eventuellt sprids med livsmedel, betydelsen av god handhygien i arbete betonas och utbildning i hygien ges).
  - Ett **intyg** i fri form ges om utredningen av hälsotillståndet. I livsmedelslokalen ska åtminstone finnas en lista på de personer som har ett intyg över sitt hälsotillstånd (personens namn och undersökningsdatum).
  - *En utredning av hälsotillståndet krävs inte t.ex. av personer som arbetar i kassan eller distribuerar serveringsfärdig mat, eller för hantering av sådana oförpackade livsmedel som är en mycket osannolik smittväg för salmonella (t.ex. godis i lösvikt, kex, torrka och alkohol).*
- På livsmedelsverkets webbplats finns ytterligare exempel på arbetsuppgifter där en utredning om hälsotillståndet krävs och arbetsuppgifter där en utredning inte krävs.  
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/foretag/livsmedelsbranschen/gemensamma-krav-for-livsmedelsbranschen/elintarvikehygienia/hantering-av-lattfordarvliga-oforpackade-livsmedel/>

### Laboratorieundersökningar

En laboratorieundersökning görs, om arbetstagaren har eller under den senaste månaden har haft en diarrésjukdom med feber. För att fastställa sjukdomsalstraren vid diarré med feber rekommenderas en bredare odlingsundersökning (F-BaktV11) eller en kombination av odlingsundersökning och nukleinsyraindikation (ofta PCR-metoden), som kan spåra

flera olika sjukdomsalstrare. Om personen är arbetsförmögen ges han eller hon enligt konsultation av företagshälsovården sådana arbetsuppgifter där smittrisen undviks. Riskarbetet kan återupptas efter två symptomfria dagar om salmonella inte konstaterats vid laboratorieundersökningar eller inte kunnat odlas fram från ett PCR-positivt prov.

**Om salmonellasmitta konstateras hos en anställd i riskarbete,** avhålls personen från arbete och hänvisas i första hand till sådana arbetsuppgifter där smittrisen undviks. Mera information om avstängning från riskarbete, uppföljningsprover, hygieniska åtgärder, mikrobiäläkemedelsbehandling och förfarandet med specialgrupper finns i Institutet för hälsa och välfärds (THL) anvisningar för att förhindra salmonellasmitta.

<https://thl.fi/sv/web/infektionssjukdomar/sjukdomar-och-mikrober/bakteriesjukdomar/salmonella/atgardsanvisning-for-att-forhindra-salmonellasmitta>



























**STÄDPLAN**

I städplanen ska anges livsmedelslokalens alla rum, ytor, apparater mm. och hur ofta de städas. Därtill ska beskrivas, hur städredskapen rengörs.

Lokal	Yta eller apparat	Rengöringsfrekvens	Tvättmedel	Tvättredskap	Ansvarsperson
Kök	Arbetsbord				
	Golv				
	Väggar				
	Tak				
	Konstruktioner på hög höjd				
	Kylskåp och kylrum				
	Frysar				
	Skåp med utdragbara lådor				
	Hyllor				
	Lager				
	Ugnar				
	Spisar				
	Diskmaskin				



## BILAGA 16

	Huva och fettfilter				
	Golvbrunnar				
	Avfallskärl				
	Grönsaksskärare				
	Iskubsmaskin				
Kundutrymmen	Bord				
	Golv				
	Väggar				
	Tak / Konstruktioner på hög höjd				
	Serveringslinje				
	Kundtoaletter				

## BILAGA 16

Personalrum	Omklädningsrum				
	Toaletter				
	Pausrum				
Städredskap	Borstar				
	Rakor				
	Golvdukar/ moppar				
	Städskrubb				
Annat	Avfallskärl utomhus och avfallsrum				
	Uteservering				