|  |
| --- |
|  MILjÖHÄLSOVÅRDEN 2020 |
| **KUNDANVISNING** **30.9.2020** |
|  |
|  |



**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

[1. Allmänt om egenkontroll 4](#_Toc52955760)

[1.1 Ifyllning, uppdatering och förvaring av planen för egenkontroll 4](#_Toc52955761)

[1.2 Ansvarspersoner och beskrivning av verksamheten 4](#_Toc52955762)

[1.3 Tillverkning för riskgrupper 6](#_Toc52955763)

[1.4 Brunnsvatten 7](#_Toc52955764)

[1.5 Misstänkt matförgiftning 7](#_Toc52955765)

[1.6 Termometrar 8](#_Toc52955766)

[2. Anskaffning och mottagning av livsmedel 8](#_Toc52955767)

[3. Förvaring av livsmedel 9](#_Toc52955768)

[4. Tillagning och förpackning av mat 12](#_Toc52955769)

[4.1 Hantering av livsmedel 12](#_Toc52955770)

[4.2 Specialkost och allergener 15](#_Toc52955771)

[4.2.1 Specialkost 15](#_Toc52955772)

[4.2.2 Information som ska ges om oförpackade livsmedel 16](#_Toc52955777)

[4.3 Temperaturkontroll under hantering och tillredning 18](#_Toc52955778)

[4.3.1 Livsmedel som behöver kokas/stekas 18](#_Toc52955779)

[4.3.2 Livsmedel som kyls ner 20](#_Toc52955780)

[4.3.3 Livsmedel som fryses 22](#_Toc52955781)

[4.3.4 Livsmedel som upptinas 22](#_Toc52955782)

[4.3.5 Livsmedel som hettas upp på nytt 23](#_Toc52955783)

[5. Servering av livsmedel 23](#_Toc52955784)

[6. Att ge bort överbliven mat 24](#_Toc52955785)

[7. Transport och distansförsäljning till kunden 25](#_Toc52955786)

[8. Catering 25](#_Toc52955787)

[9. Förpacknings- och kontaktmaterial 26](#_Toc52955788)

[10. Spårbarhet och återkallelser 26](#_Toc52955789)

[10.1. Spårbarhet 26](#_Toc52955790)

[10.2 Återkallelser 27](#_Toc52955791)

[11. Provtagning 27](#_Toc52955792)

[12. Städning och underhåll 28](#_Toc52955793)

[12.1 Renhållning 28](#_Toc52955794)

[Utrymmen 28](#_Toc52955795)

[Anordningar 29](#_Toc52955796)

[12.2 Underhåll 31](#_Toc52955797)

[12.3 Avfallshantering 31](#_Toc52955798)

[13. Skadedjursbekämpning, andra djur 32](#_Toc52955799)

[14. Personal 33](#_Toc52955800)

[14.1 Orientering 34](#_Toc52955801)

[14.2 Handhygien och arbetskläder 34](#_Toc52955802)

[14.3 Uppföljning av hälsotillståndet 36](#_Toc52955803)

[14.4 Intyg över livsmedelshygienisk kompetens (hygienpass) 37](#_Toc52955804)

**BILAGOR**

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

**BILAGA 2** OFÖRPACKADE LIVSMEDEL, UPPGIFTER SOM SKA LÄMNAS OM DEM OCH HUR UPPGIFTERNA SKA LÄMNAS; ÄMNEN 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 UTOMSTÅENDE

**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.

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

**Dokumenten 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

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** |
| [ ]  Uppdatering av egenkontrollplanen |  |
| [ ]  Misstänkt matförgiftning  |  |
| [ ]  Anskaffning av livsmedel och mottagningskontroll |  |
| [ ]  Förvaring och lagring av livsmedel |  |
| [ ]  Kontroll av temperaturer i kylanläggningar |  |
| [ ]  Kontroll av termometrar |  |
| [ ]  Hantering och tillverkning av livsmedel |  |
|  [ ]  Specialdiet |  |
|  [ ]  Temperaturkontroll vid hantering och tillverkning |  |
| [ ]  Servering av livsmedel, temperaturen på livsmedel vid servering |  |
| **[ ]** Att ge bort överbliven mat**[ ]** [**Förpacknings- och livsmedelskontaktmaterial** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671326)[**Uppgifter som lämnas om livsmedel samt förpackningspåskrifter** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671327)[**Spårbarhet och återkallelser** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671328)[**Hantering av reklamationer och hälsofarosituationer** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671329)[**Renhållning** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671330)[**Underhåll** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671331)[**Avfallshantering** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671332)[**Skadedjur och andra djur i livsmedelslokalen** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671333)[**Personalens hygien och utbildning** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671334)[**Provtagning** Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.](#_Toc430671335) |  |
| [ ]  Transport och distansförsäljning till kunden |  |
| [ ]  Förpacknings- och kontaktmaterial |  |
| [ ]  Spårbarhet och återkallelse |  |
| [ ]  Städkontroll |  |
| [ ]  Skadedjursbekämpning, andra djur |  |
| [ ]  Inskolning av personal |  |
| [ ]  Intyg som personalen ska ha |  |
| [ ]  Import |  |
| [ ]  Respons från kunder |  |
| [ ]  Catering |  |
| [ ]  Provtagning |  |
| [ ]  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>

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.

**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:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| [ ]  | fristående termometrar | [ ]  | instickstermometrar |
| [ ]  | infraröda termometrar  | [ ]  | 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:**

|  |  |
| --- | --- |
|  [ ]  | Att förpackningarna är oskadade och rena |
|  [ ]  | Förpackningspåskrifter  |
|  [ ]  | Produkternas kvalitet enligt en sensorisk bedömning (utseende, lukt) |
|  [ ]  | Att handelsdokumenten stämmer och är riktiga |
|  [ ]  | Livsmedlens temperatur |

**Kontrollen av livsmedlens temperaturer**

I samband med mottagningen av livsmedel ska temperaturen på lättfördärvliga livsmedel (bl.a. färsk fisk och färskt kött som kräver kylförvaring, mjölkprodukter eller hackade grönsaker samt djupfrysta produkter) kontrolleras.**Avvikelser 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 lättfördärvliga 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 lägst 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.

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

**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

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.*

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.

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

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

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

Följande råvaror används i verksamheten:

O kött som kommer färdigkokt/stekt

O fisk som kommer färdigkokt/stekt

O rått kött eller rå fisk, förberett, färdigt att kokas/stekas

O rått kött (malet kött medräknat), som man styckar, skivar, kryddar, marinerar eller på annat sätt behandlar själv

 O rå fisk som man styckar eller skivar själv

O rått fjäderfäkött som är förberett, färdigt att kokas/stekas

O rått fjäderfäkött, som man styckar eller på annat sätt behandlar i köket

 O sallader och grönsaker som kommer färdiga för servering

O sallader och grönsaker som man tvättar och styckar själv

 O jordiga rotfrukter som man skivar, styckar mm. själv

 O \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 O \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Hur hanteras livsmedlen?**

|  |
| --- |
|        |

**Hur skyddas livsmedlen mot kontamination?**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | skilda arbetspunkter för olika produktgrupper (till exempel icke värmebehandlade kött-, broiler- och fiskprodukter och grönsaker samt råa produkter/produkter som äts som sådana) |
| [ ]  | 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) |
| [ ]  | rengöring av arbetspunkter och -redskap mellan olika arbetsmoment och mellan hantering av olika produkter  |
| [ ]  | handtvätt/byte av engångshandskar (vid övergång från en produktgrupp och hanteringsfas till en annan, vid snytning, wc-besök, efter att ha tagit betalt) |
| [ ]  | användning av lämpliga skyddskläder (till exempel huvudbonad för att undvika hår i maten)  |
| [ ]  | olika verksamheter vid olika tider, hur? |
| [ ]  | på andra sätt, hur?       |

I köket finns separata, markerade skärbrädor för:

 O behandling av rått kött. Skärbrädan identifieras på:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

O behandling av rå broiler. Skärbrädan identifieras på:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 O behandling av rå fisk. Skärbrädan identifieras på:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

O behandling av rotfrukter och grönsaker. Skärbrädan identifieras på:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

O 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 medium-stekta. 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.

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/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/information-som-skall-ges-om-livsmedel/paskrifter-pa-forpackningar-till-livsmedel/benamningarna-pa-livsmedel/>

I synnerhet bör man beakta livsmedel med skyddade beteckningar <https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/ingredienser-och-innehall/namnskydd/>

och Skinka som beteckning på ett livsmedel

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/information-som-skall-ges-om-livsmedel/paskrifter-pa-forpackningar-till-livsmedel/benamningarna-pa-livsmedel/skinka-som-beteckning-pa-ett-livsmedel/>

Märkning om köttets ursprungsland

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/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 iaktta 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:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| [ ]  | Spannmål som innehåller gluten (t.ex. vetemjöl) | [ ]  | Kräftdjur och produkter därav (t.ex. räkor) |
| [ ]  | Ägg och produkter därav | [ ]  | Fisk och produkter därav |
| [ ]  | Jordnötter och produkter framställda därav | [ ]  | Sojabönor och produkter därav (obs! soja kan ingå i råvarorna till många produkter) |
| [ ]  | Mjölk och produkter därav (t.ex. ost) | [ ]  | Nötter och mandlar samt produkter därav |
| [ ]  | Selleri och produkter framställda därav | [ ]  | Senap och produkter framställda därav |
| [ ]  | Sesamfrön och produkter framställda därav | [ ]  | Svaveldioxid och sulfit i koncentrationer som totalt överstiger 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO2. |
| [ ]  | Lupiner och produkter framställda därav | [ ]  | 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**](http://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2017/2158/oj) **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 oC). 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 iaktta 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 produktegenskaperna 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 förbehandlingar 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 kyler ner livsmedel:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]   | i ett skilt kylskåp avsett för avkylning  |
| [ ]   | i en kylförvaringsanläggning, där inga andra livsmedel förvaras \* |
| [ ]   | 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 temperaturavvikelser konstateras:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]    | om det finns avkylningstid kvar, låter man avkylningen fortsätta |
| [ ]    | om över 4 h har gått sedan avkylningen började, bortskaffas produkten |
| [ ]    | Kylanläggningens funktion/avkylningsmetoderna kontrolleras |
| [ ]    | 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, halvfärdig mat eller tillagad mat inte förvaras en längre tid. Mera information finns i [**Livsmedelsverket anvisning**](https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/oppaat/) **Mikrobiologiska krav för livsmedel Tillämpning av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 samt allmänna anvisningar om mikrobiologiska undersökningar av livsmedel – Anvisningar för företagare inom livsmedelssektorn**

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 lättfördärvliga livsmedel som kräver kylförvaring får inte under serveringstiden stiga över 12 ℃. 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 mathjälpspunkten 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 överlåts 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:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Materialet har märkts med orden ”för livsmedelsbruk” som visar att det är lämpligt för livsmedelsbruk eller en symbol med ett glas och en gaffel.  |
| [ ]  | Vi sparar intygen över att materialet lämpar sig för livsmedelsbruk (en s.k. försäkran om överensstämmelse). |
| [ ]  | Förpacknings- och annat livsmedelskontaktmaterial anskaffas via en partihandel/centralaffär och materialet har namn som visar dess användningsändamål t.ex. ”take-awaykärl”, ”transportlåda”). |
| [ ]  | 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: <https://porvoonymparistoterveydenhuolto.fi/sv/miljohalsovardens-blanketter-och-anvisningar/>
	+ Livsmedelsverkets anvisningar: Mikrobiologiska krav för livsmedel Tillämpning av kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 samt allmänna anvisningar om mikrobiologiska undersökningar av livsmedel – Anvisningar för företagare inom livsmedelssektorn <https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/anvisningar-och-lagstiftning/#mikrobiologisk-provtagning>
	+ [Tillsyn över vatten och is i livsmedelslokaler](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/vesi/eviran_ohje_10591_1_sv.pdf), **Övervakning av vatten och is i livsmedelslokaler, 8014/04.02.00.01/2021/**

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/guider/vatten-och-is/overvakning-av-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?**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | egen personal |
| [ ]  | 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 oC. Tvättvattnets temperatur ska vara minst +55 oC (gärna + 60 oC‒70 oC) och sköljvattnets minst + 80 oC. **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 grundligare 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 giftfria. 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. Avfallskärlen 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:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [ ]  | bioavfall | [ ]  | papp | [ ]  | papper |
| [ ]  | glas | [ ]  | metall | [ ]  | blandavfall |
| [ ]  | energiavfall | [ ]  | plast | [ ]  | 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 insektfällor 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?**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | Sällskapsdjur får följa med till serveringsställets kundutrymmen. Vilka djur är tillåtna? |
| [ ]  | 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 omfång 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 lättfördärvliga, 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.**

**Hurdan klädsel har arbetstagarna? Var förvaras arbetskläderna och hur underhålls de?**

|  |
| --- |
|       |

Oförpackade lättfördärvliga livsmedel får inte hanteras av en personen 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](http://urn.fi/URN%3ANBN%3Afi-fe2012122810353) 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 hygienen, 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 hanterar 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 symtomfria 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 lättfördärvliga 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 iakttas vid förvaring och servering av mikrobiologiskt lättfördärvliga livsmedel:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Livsmedel | Lagringstemperatur högst | Serveringstemperatur |
| **färska fiskeriprodukter, kokta och kylda skal- och blötdjursprodukter samt upptinade obearbetade fiskeriprodukter** | **0... 2 oC** |  |
| **kallrökta och gravade fiskeriprodukter samt bearbetade vakuum- och skyddsgasförpackade bearbetade fiskeriprodukter, rom** | **0... 3 oC** |  |
| **malet kött, malen lever och malet fjäderfäkött** | **4 oC** |  |
| **rått kött och råa organ, produkter av rått kött, köttprodukter (pålägg, matkorv, färdigmat gjord av kött)** | **6 oC** |  |
| **lättfördärvliga 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** | **6 oC** |  |
| **lättfördärvliga mjölkbaserade produkter som åtminstone pastöriseras eller behandlas på motsvarande sätt under tillverkningen, med undantag för mjölk och grädde** | **8 oC** |  |
| **frysvaror** | **-18 oC eller kallare** |  |
| **mat som serveras varm** **(serveringstid högst 4 h)** |  | **minst****60 oC** |
| **livsmedel som är avsedda att serveras kalla, serveringstemperatur** |  | **högst****12 oC**  |

**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 oC.

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

**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 överlåts på basis av denna information (t.ex. daghem, skolor, sjukhus, äldrevård, 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. Mjölk och mjölkprodukter

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)

**UTREDNING AV HÄLSOTILLSTÅND**

**Utredning av hälsotillstånd i enlighet med lagen om smittsamma sjukdomar (1227/2016, 56 §)**

* Enligt lagen och förordningen om smittsamma sjukdomar ska arbetsgivaren av sina anställda som hanterar oförpackade och lättfördärvliga livsmedel eller tillreder mat kräva tillförlitliga uppgifter som visar att de inte har salmonellasmitta.
* Utredningen krävs genast **när anställningen börjar** då anställningsförhållandet i livsmedelslokalen förväntas vara minst en månad. Utredningen krävs också av praktikanter.
* **Ett nytt salmonellaintyg krävs alltid efter diarré med feber eller då det finns grundad anledning att misstänka att den anställda kan vara bärare av salmonellabakterier** (t.ex. salmonellasmitta har konstaterats hos en familjemedlem).

**Utredning av hälsotillstånd med intervju**

En utredning om salmonellasmitta och bedömning av behovet av laboratorieundersökningar ingår i en intervju, dvs. en s.k. utredning av hälsotillståndet som görs av företagsläkaren eller företagshälsovårdaren, eller hälsocentralläkaren eller skötaren. I intervjun gås igenom hygienpraxis (en anställd med symtom får inte vara på arbete, arbetsgivaren underrättas om en sjukdom som eventuellt sprids via livsmedel och vikten av god handhygien). Ett intyg ges om utredningen av hälsotillståndet.

**Av egenkontroll ska framgå:**

* Av vilka anställda krävs en utredning av hälsotillstånd?
* Var förvaras utredningarna av hälsotillstånd?
* Anteckningar som avser egenkontrollen över att ifrågavarande personers lämplighet för livsmedelsarbete har konstaterats.

**När en livsmedelsarbetare konstateras ha salmonellasmitta**

När en person som hanterar oförpackade livsmedel eller mat konstateras ha salmonellasmitta stängs hen av från sina arbetsuppgifter. Om det är möjligt ges personen andra arbetsuppgifter där smittorisken kan undvikas. Läkaren ger anvisningar om återgången till arbetet.

Ytterligare information om utredning av hälsotillstånd finns på Livsmedelverkets webbsida:

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/hygieniska-rutiner/personalen/hantering-av-lattfordarvliga-oforpackade-livsmedel/>

Exempeltabell om behandling av oförpackade och lättfördärvliga livsmedel i livsmedelslokal finns på Livsmedelverkets webbsida.

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/pakkaamattoman-helposti-pilaantuvan-elintarvikkeen-kasittely/pakkaamattoman_helposti_pilaantuvan_elintarvikkeen_kasittely-taulukko-17.6.2021_swe.pdf>

Institutet för hälsa och välfärd: Anvisningar för förebyggande av salmonellafall (riskarbete):

[<https://thl.fi/sv/web/infektionssjukdomar-och-vaccinationer/sjukdomar-och-bekampning/sjukdomar-och-sjukdomsalstrare-a-o/salmonella/atgardsanvisning-for-salmonellafall>](https://thl.fi/sv/web/infektionssjukdomar-och-vaccinationer/sjukdomar-och-bekampning/sjukdomar-och-sjukdomsalstrare-a-o/salmonella/atgardsanvisning-for-salmonellafall)

**MOTTAGNINGSKONTROLL AV LIVSMEDEL**

Anteckningsfrekvens \_\_\_\_ ggr/vecka  **år**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum | Livsmedlets namn | Temperatur ºC | Anmärkningar (fortsätt vid behov på andra sidan) | Kvittering |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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

Anteckningsfrekvens \_\_\_\_ ggr/vecka  **år**

**Förvaringstemperaturer:**

* färsk fisk och räkor ~0 °C
* kallrökta och gravade fiskeriprodukter, skyddsgas- och vakuumförpackade bearbetade fiskeriprodukter samt saltad rom 0 – +3 °C
* malet kött och malen lever högst +4 °C
* lättfördärvliga livsmedel högst +6 °C
* pastöriserade mjölkbaserade produkter högst +8 °C
* frysvaror –18 °C eller kallare

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum | Anläggning 1°C | Anläggning 2°C | Anläggning 3°C | Anläggning 4°C | Anläggning 5°C | Anmärkningar och avvikelser  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

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

**år** Maten ska på högst 4 timmar kylas ned till en temperatur av +6 °C eller kallare.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum |  Mat | Klockslag då nedkylning börjar | Temperatur ºC | Klockslag då nedkylning avslutas  | Temperatur ºC | Anmärkningar (fortsätt vid behov på andra sidan) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**UPPFÖLJNING AV TEMPERATUREN VID VÄRMEBEHANDLING OCH ÅTERUPPVÄRMNING**

**år**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Datum |  Mat | Temperatur ºC | Anmärkningar |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**TEMPERATURKONTROLL AV MAT UNDER VARMHÅLLNING**

**år****Anteckningsfrekvens 1 gång per vecka**

Temperaturen på mat som ska hållas varm ska vara minst +60 °C.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Datum |  Mat | Temperatur ºC | Anmärkningar |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**UPPFÖLJNING AV TEMPERATUREN PÅ MAT SOM SERVERAS**

**år**  **Anteckningsfrekvens 1 gång/vecka**

Vid servering ska temperaturen på varma rätter ska vara minst +60 °C, kalla maträtter högst +12 °C.

Lättfördärvliga oförpackade livsmedel får serveras i högst fyra timmar. Efter serveringen ska de bortskaffas.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | När serveringen börjar | När servering pågår |  |
| Datum |  Mat | Klockslag | Temperatur ºC | Klockslag | Temperatur ºC | Anmärkningar (fortsätt vid behov på andra sidan) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**UPPFÖLJNING AV TEMPERATUREN PÅ MAT SOM LEVERERAS TILL UTOMSTÅENDE**

**år**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum | Mat | Temperatur vid avsändning °C | Temperatur vid ankomst ℃ | Anmärkningar (fortsätt vid behov på andra sidan) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**UPPFÖLJNING AV TEMPERATUREN I DISKMASKINEN**

**år**

Tvättvattnets temperatur +60–70 °C, sköljvattnets temperatur minst +80 °C.

Om maskinen inte har temperaturvisning, räcker en sensorisk kontroll av diskens renhet efter tvätt. Vid service bör man be servicemannen att mäta maskinens tvätt- och sköljtemperaturer och anteckna mätresultaten i servicerapporten.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Datum | Tvättvatten °C | Sköljvatten °C  | Anmärkningar (fortsätt vid behov på andra sidan) |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**REKLAMATIONER/RESPONS FRÅN KUNDER**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DATUM | ORSAK TILL REKLAMATION | KONTAKTUPPGIFTER TILL DEN SOM REKLAMERAT | ÅTGÄRDER |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**UPPFÖLJNING AV RENHÅLLNINGEN**

**ANTECKNINGAR OM OBJEKT SOM RENGÖRS MERA SÄLLAN**

 **år**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Datum | Rengjort objekt / uppföljning av renhållningen (fortsätt vid behov på andra sidan)  | Kvittering |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Personens** **namn**  | **Hälsointyg uppvisat** datum/kontrollerat av | **Salmonellaintyg uppvisat** datum/kontrollerat av | **Hygienpass uppvisat** datum/kontrollerat av | **Introduktion i egenkontrollen** datum/läskvittering | **Utbildningar** Datum och utbildningens namn |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**YTHYGIENPROV**

**år**

**Provtagningsmetod:**

Prover ska tas i enlighet med provtagningsplanen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum | Prov | Resultat (numeriskt värde) | Bedömning (god, försvarlig, dålig) | Åtgärder som vidtagits vid överskridning av gränsvärdet. |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**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 |  |  |  |  |
| Huva och fettfilter |  |  |  |  |
| Golvbrunnar  |  |  |  |  |
| Avfallskärl |  |  |  |  |
| Grönsaksskärare |  |  |  |  |
| Iskubsmaskin |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Kundutrymmen | Bord |  |  |  |  |
| Golv |  |  |  |  |
| Väggar |  |  |  |  |
| Tak / Konstruktioner på hög höjd |  |  |  |  |
| Serveringslinje |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Kundtoaletter |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Personalrum | Omklädningsrum |  |  |  |  |
| Toaletter |  |  |  |  |
| Pausrum |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Städredskap | Borstar |  |  |  |  |
| Rakor |  |  |  |  |
| Golvdukar/ moppar |  |  |  |  |
| Städskrubb |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Annat |  Avfallskärl utomhus och avfallsrum |  |  |  |  |
| Uteservering |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |