MILJÖHÄLSOVÅRDEN

2026

KUNDANVISNING
30.4.2026

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

1. Allmänt om egenkontroll ... 4
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
2. Anskaffning och mottagning av livsmedel ... 8
3. Förvaring av livsmedel ... 11
4. Tillagning och förpackning av mat ... 14
4.1 Hantering av livsmedel ... 14
4.2 Specialkost och allergener ... 17
4.2.1 Specialkost ... 17
4.2.2 Information som ska ges om oförpackade livsmedel ... 19
4.3 Temperaturkontroll under hantering och tillredning ... 21
4.3.1 Livsmedel som behöver kokas/stekas ... 21
4.3.2 Livsmedel som kyls ner ... 23
4.3.3 Livsmedel som fryses ... 25
4.3.4 Livsmedel som upptinas ... 26
4.3.5 Livsmedel som hettas upp på nytt ... 26
5. Servering av livsmedel ... 27
6. Att ge bort överbliven mat ... 27
7. Transport och distansförsäljning till kunden ... 28
8. Catering ... 29
9. Förpacknings- och kontaktmaterial ... 29
10. Spårbarhet och återkallelser ... 30
10.1. Spårbarhet ... 30
10.2 Återkallelser ... 30
11. Provtagning ... 31
12. Städning och underhåll ... 31
12.1 Renhållning ... 31
Utrymmen ... 31
Anordningar ... 32

12.2 Underhåll 34
12.3 Avfallshantering 35
13. Skadedjursbekämpning, andra djur 36
14. Personal 37
14.1 Orientering 37
14.2 Handhygien och arbetskläder 38
14.3 Uppföljning av hälsotillståndet 40
14.4 Intyg över livsmedelshygienisk kompetens (hygienpass) 41

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

Miljöhälsovårdens jourtelefon:
040 168 88 44

E-post:
ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi

Webbsidor:
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	
☐ 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/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/anvisningar-och-lagstiftning/

Det är också nödvändigt att beakta kriterierna för näringsinnehåll i måltider serverade via kostservice. Anvisningar för detta finns i Statens näringsdelegations publikation ” Hållbar hälsa från maten – nationella näringsrekommendationer 2024”. https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/halsoframjande-kost/narings--och-matrekommendationer/

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 ilppa: Framsida
- 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.

Anvisning för god praxis

Det är god praxis att ta prover av livsmedel som serveras för att möjliggöra utredning av eventulella misstänkta matförgiftningar även inom den normala verksamheten. Matförgiftning kan, beroende på fallet, vara kopplad till den använda råvaran eller till exempel till hanteringen av livsmedlet på tillverkningsplatsen. Därför är det lämpligt att ta prover i slutet av serveringen

eller efter att serveringen har avslutats. Enligt rekommendationen kan prover tas både från kalla och varma rätter. Det rekommenderas inte att olika livsmedel kombineras i samma prov.

Proverna ska förvaras frysta i två till tre veckor.

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

Import

- En livsmedelsföretagare som för in livsmedel till Finland från EU:s inre marknad ska registrera sig som livsmedelsföretagare i sin hemkommun. En aktör som för in livsmedel av animaliskt ursprung till Finland från andra EU-medlemsstater samt från länder med särskilda avtal ansvarar för produkternas säkerhet och för att de uppfyller kraven i lagstiftningen. Denna verksamhet kallas införsel av livsmedel av animaliskt ursprung inom den inre marknaden och anses omfatta bland annat både kontinuerlig och säsongsbundenimport av livsmedel för försäljning eller tillverkning
- förmedlingsverksamhet, dvs. import direkt till livsmedelsföretagare (varvid införselaktören inte själv lagrar livsmedlen i egna eller hyrda lager)
- import via distansförsäljning till livsmedelsföretagare eller konsumenter (t.ex. beställning av livsmedel från en utländsk webbutik i kommersiellt syfte)
- import för försäljning från en registrerad rörlig livsmedelslokal till livsmedelsföretagare eller konsumenter.

1. anmälningar som gäller införsel inom den inre marknaden

2. kontroll av mottagna leveranser

3. åtgärder vid upptäckta brister

4. provtagnings- och analysplan

5. egenkontrollboköring

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

Vid hantering och förvaring av livsmedel bör man försäkra 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.

Livsmedelsverkets anvisning om livsmedelshygien vid registrerad livsmedelsverksamhet

Köttberedningar och fiskeriprodukter som är avsedda att ätas som sådana ska, för att förebygga korskontaminering, hållas tillräckligt åtskilda både från råa kött- och fiskprodukter och från andra livsmedel som är avsedda att ätas som sådana.

Åtskiljandet gäller såväl tillverkning, transport, lagring, försäljning och förvaring som annan fysisk hantering av livsmedel. För åtskiljande kan till exempel användas separata kylutrustningar, transportbehållare eller -redskap, förvaringskärl eller -utrymmen eller eventuellt utrymmen som skilts åt med en mellanvägg.

Därtill ska man iaktta försiktighet vid hanteringen av förpackningslådor för grönsaker och andra produkter och undvika att lägga dem på samma ytor som man hanterar livsmedel.

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 listeria-bakterier kan förekomma.

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

Vid specialkost begränsas användningen av ett eller flera livsmedel av hälsoskäl.

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.

I laktosfria livsmedel är halten laktos mindre än 10 mg per 100 g eller 100 ml, och i låglaktoslivsmedel är halten laktos mindre än 1 g per 100 g eller 100 ml.

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?

☐	Hjärtvänlig diet
☐	Glutenfri diet
☐	Laktosfri diet
☐	Mjölkfri diet
☐	FODMAP diet
☐	Andra kostformer baserade på livsmedelsallergi, vilka (de vanligaste orsakerna är komjölk, spannmål, ägg och fisk)
☐	Annat, vad?:

Gör man reklam för att livsmedel/maträtter är t.ex. glutenfria, mjölkfria, låglaktos- eller laktosfria?

Finns det en ansvarig person/personer för specialkost? Hur fungerar vikarieringsrutinerna vid tillagning av specialkost?

Finns det särskilda arbetsbeskrivningar för tillverkningen av specialkost, och var förvaras anvisningarna?

Korskontaminering ska förebyggas från mottagning av livsmedel ända fram till servering. Beskriv åtminstone följande:

1. Tillagas all mat på plats, eller kommer vissa delar av maten / all mat från ett annat verksamhetsställe? Levereras mat även till andra verksamhetsställen?
2. Märkning, lagring och hantering av råvaror och halvfabrikat samt flöden och transporter (t.ex. förvaringskärl och -utrymmen, märkning av råvaror och halvfabrikat så att risk för sammanblandning inte förekommer)
3. Tillagning och transport av livsmedel och måltider (t.ex. arbetsredskap, arbetsutrymmen, utrustning, arbetsordning, rengöring). Är de redskap som används vid tillagning av dietkost lätt åtskiljbara från varandra?
   Hur sker rengöringen? Obs! Rengöringen kan även valideras med allergenytprover.
4. Om det gäller förpackade portioner, hur sker förpackningen av maten och är råvarorna korrekt märkta på förpackningarna? Hur säkerställs detta?
5. Hur är måltidssituationen ordnad (förvaring av dietkost vid servering / före servering)?
6. Arbetsinstruktioner för personal som ställer fram eller portionerar maten

Städning av utrymmen (förebyggande av korskontaminering mellan tillagningsplats för dietkost och andra utrymmen)

4.2.2 Information som ska ges om oförpackade livsmedel

På ett serveringsställe ska följande information ges om oförpackade livsmedel:

- livsmedlets namn (skriftligt)
- ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans (skriftligt eller notis om vartifrån informationen kan fås)
- ursprungsland för köttet som ingår som ingrediens i livsmedlet (skriftligt)

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 namnskyddade 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/
Till exempel får en pizza inte kallas skinkpizza om den inte innehåller riktig skinka utan till exempel pizzastrimlor, och en pizza får inte kallas fetapizza om den inte innehåller namnskyddad feta utan salladsost.

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 SO^2.
☐	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 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 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 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 handbok om fiskeriprodukter till tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare. 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 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 Livsmedelsverkets anvisning Livsmedel som överlåts till mathjälp.

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 Livsmedelsverkets 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.

Det ska föras bok över återkallelser och de åtgärder som vidtagits i verksamhetsstället till följd av dem.

11. Provtagning

Serveringsställen där oförpackade lättfördärvliga livsmedel hanteras och/eller där livsmedel tillagas ska inkludera provtagning och undersökningar i sin egenkontroll. Provtagningen på serveringsställen är fokuserad på hygienprover, men företagaren ska också ta livsmedelsprover från lättfördärvliga och sådana livsmedel som är avsedda att ätas som sådana, vilka tillagas vid serveringsställen, där Listeria monocytogenes kan växa och vars försäljningstid är 5 dygn eller längre, dvs. tillverkningsdagen och 4 dygn (1+4) eller mer.

Mera information:

- Borgå stads miljöhälsovårds provtagningsanvisningar: https://porvoonymparistoterveydenhuolto.fi/sv/miljohalsovardens-blanketter-och-anvisningar/
- Livsmedelsverkets anvisningar: Mikrobiologiska krav för livsmedel– Anvisningar för företagare inom livsmedelssektorn
- Livsmedelsverkets anvisning Övervakning av vatten och is i livsmedelslokaler

Provtagningsplanen: vilka prover tas på serveringsstället, i vilken omfattning och hur ofta, samt var resultaten finns

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 °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 grundligare rengöring 1-2 gånger per år. Genomförda rengöringar antecknas i egenkontrollens bokföring.

Om is tillverkas på serveringsstället ska isens kvalitet undersökas en gång per år. Det bästa sättet att säkerställa isens renhet är att ta prover av isen per utrustning. I isproverna undersöks Escherichia coli, koliforma bakterier och intestinala enterokocker.

Provtagning av isbitar kan ersättas med ett alternativt förfarande som förevisas för inspektören, vilket till exempel kan vara följande (samtliga nedanstående punkter ska uppfyllas):

- Rengöringsrutiner för ismaskinen är beskrivna i egenkontrollen och följs i verksamheten.
- Ismaskinen och övrig utrustning som används vid istillverkning är vid inspektioner visuellt rena och inga brister förekommer.
- Vid tillverkning av is och vid arbetet iakttas god hygien.
- Ytrenhetsprover tas från isutrustningen, och resultaten är goda.

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.

Enligt ändringen av avfallslagen (646/2011, ändrad 714/2021) ska livsmedelsavfall bokföras fortlöpande när det uppkommer. Bokföringen ska innehålla uppgifter i kronologisk ordning (mätning eller beräkning av mängden livsmedelsavfall).

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 (i hanteringsutrymmen ska flugpapper inte användas). 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? Vilka anvisningar finns på verksamhetsstället för användning av smycken, piercingar och konstnaglar hos personalen?

Oförpackade lättfördärvliga livsmedel får inte hanteras av en personen som har ett inflammerat sår, om det inte kan täckas. 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 hygienen, i synnerhet efter toalettbesök.

Arbetstagarnas egna livsmedel ska förvaras i personalens mat- och socialutrymmen, eller tydligt märkta och åtskilda från livsmedel som är avsedda för användning i livsmedelslokalen.

Var förvaras personalens livsmedel:

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

Enligt lagen om smittsamma sjukdomar och tillhörande förordning ska arbetsgivaren kräva att arbetstagaren lämnar en tillförlitlig utredning om sitt hälsotillstånd vid anställningens början, om personen hanterar oförpackade, lättfördärvliga livsmedel som serveras utan upphettning och om anställningen förväntas pågå i minst en månad. Utredningen ska även krävas av praktikanter och andra motsvarande personer som arbetar på arbetsplatsen utan anställningsförhållande. Utredning krävs dock inte till exempel av personer som utför kassaarbete eller uppgifter som gäller utdelning av mat.

Med utredning om hälsotillstånd avses en intervju som utförs av läkare eller sjuksköterska inom företagshälsovården eller vid hälsocentralen. I samband med intervjun bedöms behovet av laboratorieundersökningar, bland annat med avseende på salmonellos, och god hygienpraxis inom livsmedelsarbete betonas.

I livsmedelslokalen ska det vid inspektion kunna uppvisas åtminstone en förteckning över de personer som har intyg över sitt hälsotillstånd (personens namn och datum då arbetsgivaren har mottagit eller kontrollerat utredningen).

☐ **Vi har företagshälsovård. Kontaktuppgifter: _____**

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

_____

Var förvaras dokumentationen om utredningar över de anställdas hälsotillstånd?

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)

Alla anställda som hanterar lättfördärvliga oförpackade livsmedel ska ha hygienpass, och dokumentationen över hygienpassen ska kunna granskas på verksamhetsstället.

Hygienpass ska skaffas när tre månader av livsmedelsarbete (som kräver hygienpass) har uppnåtts. I de tre månaderna räknas även tidigare arbete inom livsmedelsbranschen, där hygienpass har krävts.

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

BILAGA 1

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

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

BILAGA 2

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 (17068/2)

BILAGA 4

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-oforpackade-lattfordarvliga-livsmedel/

Exempeltabell om behandling av oförpackade och lättfördärvliga livsmedel i livsmedelslokal finns på Livsmedelverkets webbsida.
https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/hygieeninen-toiminta/ohje_pakkaamattoman_helposti_pilaantuvan_elintarvikkeen_kasittely_sv.pdf

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

https://thl.fi/sv/teman/infektionssjukdomar-och-vaccinationer/sjukdomar-och-bekampning/sjukdomar-och-sjukdomsalstrare-a-o/salmonella/atgardsanvisning-for-salmonellafall

BILAGA 4

MOTTAGNINGSKONTROLL AV LIVSMEDEL

Anteckningsfrekvens ____ ggr/vecka **år _____**

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

BILAGA 5

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

BILAGA 6

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)

BILAGA 7

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)

BILAGA 11

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)

BILAGA 12

REKLAMATIONER/RESPONS FRÅN KUNDER

DATUM	ORSAK TILL REKLAMATION	KONTAKTUPPGIFTER TILL DEN SOM REKLAMERAT	ÅTGÄRDER

BILAGA 13

UPPFÖLJNING AV RENHÅLLNINGEN
ANTECKNINGAR OM OBJEKT SOM RENGÖRS MERA SÄLLAN
år _____

Datum	Rengjort objekt / uppföljning av renhållningen (fortsätt vid behov på andra sidan)	Kvitterin g

BILAGA 14

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.

BILAGA 16

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				

BILAGA 16

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