



# SÄKER MAT

I DIN BUTIK

<b>1.0</b>	<b>SÄKER MAT I DIN BUTIK</b>	
1.1	Butiken måste vara registrerad .....	7
1.2	Den offentliga livsmedelskontrollen .....	7
1.3	Lagstiftning på livsmedelsområdet .....	7
<b>2.0</b>	<b>HACCP</b>	
2.1	Butikens egenkontrollprogram .....	13
2.2	Att bedöma leverantörer .....	14
<b>3.0</b>	<b>BUTIKSMEDARBETARE</b>	
3.1	Utbildningar .....	19
3.2	Personlig hygien .....	21
<b>4.0</b>	<b>BUTIKEN</b>	
4.1	Administration och organisation .....	29
4.2	Att välja rätt inredning .....	30
4.3	Att underhålla lokaler, inredning och utrustning .....	33
4.4	Skadedjurskontroll .....	35
4.5	Rengöring och ordning – på alla avdelningar .....	37
4.6	Rengöring och ordning – på specifika avdelningar .....	38
<b>5.0</b>	<b>VAROR</b>	
5.1	Temperaturmätning .....	43
5.2	Ankomst/Mottagningskontroll .....	45
5.3	Hantering av produkter .....	47
5.4	Beredning och produktion .....	54
5.5	Hållbarhetstabeller .....	65
5.6	Information och märkning .....	79
5.7	Allergi, intolerans och överkänslighet .....	101
5.8	E-handel/Online-försäljning .....	104
5.9	Förpackningsmaterial .....	106
5.10	Provtagning .....	108
5.11	Spårbarhet .....	118
5.12	Återkallelse och reklamation .....	120
5.13	Korrigerande åtgärder .....	122
5.14	Internrevision .....	123
<b>6.0</b>	<b>ÖVRIG HANTERING</b>	
6.1	Förbutiken .....	127
6.2	Hantering av post och paket .....	128
6.3	Hantering av snittblommor .....	129
6.4	Hantering av pantretur .....	129
6.5	Avfallsutrymmen .....	130
6.6	Matdemonstration .....	131
6.7	Certifierad assistanshund i aktiv tjänst .....	132
<b>7.0</b>	<b>BILAGOR</b>	
	Bilaga 1 HACCP	Bilaga 3 Städrutiner
	Bilaga 2 Hälsodeklaration	Bilaga 4 Reklamationsblankett
		Bilaga 5 Ordlista



ROTSAKER

SVAMP

SMAKSÄTTARE

SALLADSCRÖNT

KRYDDOR

SVENSKA  
ÄPPLEN I PÅS  
19

# 1.0

SÄKER MAT  
I DIN BUTIK

# 1.0

## SÄKER MAT I DIN BUTIK

*God livsmedelshygien är en viktig del av butikens arbete. Alla som arbetar i en livsmedelsbutik har samma uppgift. Att erbjuda livsmedel som hanterats på ett säkert sätt. Att välkomna kunderna till fräscha och funktionella lokaler. Och att alltid ha goda kunskaper i livsmedelshantering. Tillsammans är det grundstommen för varje livsmedelsbutik i Sverige och branschens gemensamma målsättning.*

Det saknas inte lagstiftning att luta sig mot på området. Tvärtom, EU:s lagstiftning inom livsmedelshygien är omfattande. För att göra det enklare för livsmedelsbutiker att veta hur kraven i lagstiftningen ska uppnås, har dagligvaruhandelsaktörerna i Sverige genom branschorganisationen Svensk Dagligvaruhandel, tagit fram branschriktlinjen du läser nu – Säker mat i din butik. På ett mer verksamhetsnära sätt beskrivs hur livsmedelsbutiken ska arbeta och vad som måste göras enligt lagstiftningen.

Branschriktlinjen Säker mat i din butik täcker hela lagstiftningen inom livsmedelshygien och kan med fördel användas som ett uppslagsverk för att få reda på hur butiken ska arbeta. Som komplement till denna branschriktlinje behöver butiken ett egenkontrollprogram (EKP) som beskriver vilka rutiner som har införts för att säkerställa att kraven i lagstiftningen uppfylls. Grunderna för ett egenkontrollprogram finns beskrivet i detta dokument.

Branschriktlinjen, tillsammans med butikens egenkontrollprogram, kommer att ge livsmedelsbutiken goda förutsättningar att arbeta på ett systematiskt och ansvarsfullt sätt med livsmedelshygien. Med en gemensam branschriktlinje ökar också förutsättningarna för att hela branschen arbetar på ett enhetligt sätt.

### 1.1 Butiken måste vara registrerad

Alla livsmedelsbutiker måste uppfylla kraven i lagstiftningen. Butiken måste till exempel ha rutiner som gör att man uppfyller reglerna gällande personal, hygien, utrustning, lokaler, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) med mera.

Butiken måste vara registrerad hos sin kontrollmyndighet. Den första granskningen av butikens verksamhet sker vid den första offentliga kontrollen på plats.

### 1.2 Den offentliga livsmedelskontrollen

Den kommunala kontrollen ska granska butiken enligt livsmedelslagstiftningen som också omfattar redlighet. Det är viktigt att konsumenten inte blir vilseledd.

#### LAGSTÖD FÖR AVVIKELSER

Om butiken får en avvikelse vid den kommunala kontrollen som inte överensstämmer med branschriktlinjerna, begär att få veta vilken lagstiftning som styrker avvikelsen.

### 1.3 Lagstiftning på livsmedelsområdet

Riktlinjerna i "Säker mat i din butik" baseras på till exempel EG-förordningar, svensk lagstiftning, vägledning för livsmedelslagstiftningen och information från Livsmedelsverket och Svensk Dagligvaruhandel. Den mest centrala lagstiftningen för våra riktlinjer kommer tidigast i listan här nedanför. Sedan följer övrig lagstiftning som riktlinjerna baserar sig på.



**LAGSTIFTNING**

1. Förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien, 2009-04-20
2. Förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
3. Förordning (EU) nr 2017/185 om fastställande av övergångsbestämmelser för 853/2004 m.m.
4. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien
5. Förordning (EG) nr 178/2002 om spårbarhet och frågor som gäller livsmedelssäkerhet
6. Förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
7. Förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier
8. Förordning (EG) nr 1760/2000 om ursprungsmärkning av nötkött och förordning (EG) nr 1825/2000; om ursprungsmärkning av nötkött
9. Förordning (EG) nr 2065/2001 om ursprungsmärkning av fisk
10. Förordning (EU) nr 1379/2013 gemensamma marknadsordning för fiskeri- och vattenbruksprodukter
11. Förordning (EU) nr 1308/2013 upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter
12. Förordning (EG) nr 589/2008 tillämpningsföreskrifter om handelsnormer för ägg
13. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:12) om djupfrysta livsmedel
14. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:16) om handelsbeteckningar på fiskeri- och vattenbruksprodukter
15. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2017:2) om dricksvatten (omtryck av SLVFS 2001:30)
16. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:13) om kakao och chokladvaror
17. Förordning (EG) nr 834/2007 om ekologisk produktion och märkning av ekologiska produkter
18. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation

**Dessutom gäller:**

1. Livsmedelslagen (SFS 2006:804) och tillkännagivande 2014:786 om de EU-bestämmelser som kompletterar livsmedelslagstiftningen.
2. Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813)

**KONTROLLWIKI**

Tidigare publicerade Livsmedelsverket vägledningar till aktuell lagstiftning. Denna information kommer succesivt att läggas in i Kontrollwiki där du kan söka aktuell information.



Kontrollwiki finns också som app som ger dig full tillgång till senaste information var du än är. Appen fungerar även i offlineläge. Det betyder att också när internetuppkopplingen inte är den bästa har du ändå full koll på kontrollen. Informationen uppdateras varje gång du öppnar appen på nytt.

Ladda ner appen på Google Play för Android eller App Store för iPhone.

**ANDRA KÄLLOR**

- Fiskbranschen har reviderat sin branschvägledning i samarbete med SvDH när det gäller hållbarhet för industripackade vacuumförpackade rökta och gravade fiskprodukter, se [www.fiskbranschen.se/branschvagledning/kapitel9.pdf](http://www.fiskbranschen.se/branschvagledning/kapitel9.pdf), uppdaterad 2011-03-30.
- Swedac har ansvar för till exempel kontroll av vågar. Se lagen om "Måttenheter, mätningar och mätton" (SFS 1992:1514, konsoliderad version t.o.m. SFS 2012:687) och förordningen med samma namn (SFS 1993:1066, konsoliderad version t.o.m. SFS 2006:835).
- Med stöd av lagstiftningen har Swedac utfärdat föreskrifter om färdigförpackning av varor efter volym eller vikt och tillåten negativ avvikelse på färdigförpackningar (STAFS 2017:1, om färdigförpackade varor), se [www.swedac.se](http://www.swedac.se)

**Viktiga webbplatser**

- Livsmedelsverket: [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)
- Svensk Dagligvaruhandel: [www.svdh.se](http://www.svdh.se)
- Ditt eget företags intranät

# 2.0

HACCP



# 2.0

## HACCP

*Alla butiker som säljer mat och dryck har ett ansvar för att varorna som säljs är säkra. Därför måste butiken ha kontroll på både leverantörer och livsmedel så att allt sköts enligt reglerna och att maten behandlas på ett sätt som inte innebär risker.*

*HACCP står för Hazard Analysis and Critical Control Points och kan sammanfattas som en metod för att förebygga att risker uppstår och för att styra de kritiska delarna i hanteringen som inte får gå fel.*

### 2.1 Butikens egenkontrollprogram

För att kunna erbjuda sina kunder säkra livsmedel måste den egna verksamheten kontrolleras. Det ska ske genom ett särskilt egenkontrollprogram, anpassat för butiken.

För att egenkontrollprogrammet ska vara effektivt, måste butiken först kartlägga vilken hantering av livsmedel som sker i butikens olika avdelningar.

Här kan du läsa om de steg som ska ingå i den kartläggning som ligger till grund för hur butiken utformar sitt egenkontrollprogram.

#### 1. SKAPA FLÖDESSCHEMAN

Flödesscheman är överskådliga ritningar som tydligt visar vilka olika processteg som de olika typerna av livsmedel kommer att passera när de hanteras i butiken.

Exempel på flödesscheman finns i bilaga 1, HACCP.

#### 2. GÖRA EN FAROANALYS

Om butiken bereder, behandlar, bearbetar eller märker livsmedel måste butiken upprätta och genomföra en faroanalys för hur livsmedlen hanteras. Utgångspunkten för faroanalysen ska vara de flöden som identifierats i verksamheten. Målsättningen är att identifiera vilka faror som kan påverka ett livsmedel, hur allvarliga man bedömer att riskerna är och hur sannolikt riskerna kan förekomma.

Faroanalysen ska innehålla en riskvärdering över de faror som kan finnas i vart och ett av de olika steg som ett visst livsmedel går igenom i butiken. De faror som kan uppstå delas in i allergena faror, mikrobiologiska, kemiska och fysiska.

Faroanalysen har till syfte att identifiera de risker för konsumenten som hanteringen kan eller kommer att innebära i de olika processtegen i flödesschemat. Man får också fram vilka faror som finns i hanteringen.

Baserat på nivån på de faror som identifierats utarbetas ett kontrollsystem som har till syfte att säkerställa att farorna hålls på en säker nivå. Mätpunkterna delas in i tre kategorier:

**GF = Grundförutsättning.**

**CP = Kontrollpunkt.**

**CCP = Kritisk styrpunkt.**

Kraven på hur ofta en kontroll ska göras och om vad som behöver dokumenteras skiljer sig mellan GF, CP och CCP.

Förslag på lämplig kontroll-/dokumentationsfrekvens finns i faroanalyser i bilaga 1

FÖR MER  
INFORMATION  
SE BILAGA 1

**3. ANVÄNDA SIG AV HACCP**

HACCP står för Hazard Analysis and Critical Control Points och består av ett flödeschema och en faroanalys som mynnar ut i kontrollpunkter och kritiska styrpunkter.

I butikens egenkontrollprogram med HACCP läggs sedan vikt vid att uppdatera och säkerställa att HACCP-delen är effektiv både vid olika förändringar och över tid.

HACCP kan sammanfattas som en metod för att förebygga att risker uppstår och för att styra de kritiska delar i hanteringen som inte får gå fel.

FÖR MER  
INFORMATION  
SE BILAGA 1

**2.2 Att bedöma leverantörer**

Minst lika viktigt som att välja vilka produkter som ska säljas i butiken är valet av leverantör. Därför bör butiken eller kedjan göra en bedömning av varje ny leverantör innan de godkänns. Det är till exempel viktigt att säkerställa att leverantören lever upp till lagstiftningen och de krav som butikskedjan ställer.

**CENTRALT GODKÄNDA LEVERANTÖRER**

Varje butikskedjas huvudkontor har ansvar för att bedöma de leverantörer som kedjan köper varor av centralt. Det gäller också om varorna levereras direkt till butik men faktureras centralt.

**LOKALT GODKÄNDA LEVERANTÖRER**

Butiker som köper varor direkt av en leverantör som inte är centralt godkänd måste kvalitetssäkra leverantören. Butiken måste då också ställa krav på leverantörens produkter, att ingredienserna ska vara spårbara, testade och verifierade. Detta i sådan omfattning att det kan garanteras att ingredienser och ursprung följer de krav butiken ställt vid inköpet.

De leverantörer som inte är centralt godkända ska deklarerera sitt kvalitetsarbete på ett intyg, som butiken sedan ska kunna visa upp.

Resultatet från leverantörsbedömningen ska dokumenteras för att göra det tydligt på vilka grunder som leverantörerna godkänts. Butiken ska ha en förteckning över sina lokalt godkända leverantörer.

**Sammanfattning**

- För att en livsmedelsbutik ska kunna erbjuda sina kunder säkra livsmedel måste butiken ha ett egenkontrollprogram, som är anpassat för butiken.
- För att skapa egenkontrollprogrammet ska butiken först göra en kartläggning med flödeschema och faroanalys där man använder sig av HACCP-metoden.
- Varje butikskedjas huvudkontor har ansvar för att bedöma de leverantörer som kedjan köper varor av centralt.
- Butiker som gör egna inköp av livsmedel genom leverantörer som inte är centralt kvalitetssäkrade har ansvar för att de leverantörerna lever upp till gällande lagstiftning, butikens/kedjans riktlinjer, policybeslut och återkallelserutiner.



# 3.0

BUTIKS-  
MEDARBETARE



# 3.0

## BUTIKS- MEDARBETARE

*För att alla butiksmedarbetare ska kunna sköta sitt jobb på bästa sätt finns rutiner för både utbildning och hygien. Här kan du läsa om vilken kunskap och vilket ansvar varje butiksmedarbetare behöver ha.*

### 3.1 Utbildningar

Den som arbetar i en livsmedelsbutik behöver utbildningar för att kunna utföra sina arbetsuppgifter på rätt sätt. Därför finns utbildningsrutiner för alla som handskas med livsmedel i butik.

Det är livsmedelsföretagaren eller den butiksansvarige som ansvarar för att alla anställda i butiken får rätt utbildning.

#### **KUNSKAPSKRAV**

Alla medarbetare i butiken ska ha kunskap om de rutiner som gäller för personlig hygien. Varje medarbetare ska också ha övrig nödvändig utbildning inom sitt eller sina ansvarsområden.

#### **UTBILDNING FÖR NYANSTÄLLDA**

De medarbetare som är nyanställda eller förflyttade ska introduceras i sina arbetsuppgifter inom sju arbetsdagar. Introduktion ska minst bestå av utbildning i de rutiner som gäller för personlig hygien, men också av övrig nödvändig utbildning inom respektive ansvarsområde.

#### **GRUNDUTBILDNING I LIVSMEDELSHYGIEN**

Alla butiksmedarbetare som hanterar oförpackade varor ska ha genomgått en lärarledd eller webbaserad grundutbildning i livsmedelshygien. För att hålla kunskapen levande ska dessa medarbetare dessutom få sina kunskaper inom området uppdaterade vart tredje år eller med lämpliga intervall. Det går bra att en av butikens medarbetare är kursledare, om den butiksansvarige bedömer att personen har rätt förutsättningar.

Nyanställda butiksmedarbetare som hanterar oförpackade livsmedel ska, inom 12 månader ha genomgått en grundutbildning i livsmedelshygien.

Svensk Dagligvaruhandel erbjuder en webbaserad grundutbildning i livsmedelshygien.

#### **HACCP-UTBILDNING FÖR KVALITETSANSVARIGA**

Butiksmedarbetare som är kvalitetsansvariga och ansvarar för att upprätta och genomföra egenkontrollprogrammet i butiken anpassat enligt HACCP, bör gå en utbildning i HACCP-principerna. Utbildningen ska innehålla de grundläggande principerna enligt HACCP-metoden.

Den kvalitetsansvarige ska efter utbildningen kunna genomföra en faroanalys och sammanställa Kritiska Styrpunkter (CCP). Hon eller han ska också kunna bedöma om butiken istället bör köpa in den kompetensen externt eller om butiken ska vända sig till en central funktion för det inom sin kedja.

Den kvalitetsansvarige ska även kunna hålla systemet uppdaterat. Utbildningen bör repeteras eller uppdateras minst vart tredje år eller med lämpliga intervall, liksom vid större förändringar på området. Detta för att upprätthålla kunskapen hos den kvalitetsansvarige butiksmedarbetaren.

**BEHOVSSTYRD UTBILDNING**

Utbildningarnas innehåll och längd ska framförallt styras av medarbetarens behov och av vad som kan förväntas att hon eller han ska klara av i butiken efter utbildningen. Det finns möjligheter att gå hygienutbildningar, introduktionsutbildningar och HACCP-utbildningar genom både lärarledda kurser och webbkurser. En kurs ska alltid kunna bekräftas eller styrkas med någon sorts intyg eller diplom med en sammanfattning av vad som ingick i kursen.

**INDIVIDUELL UTBILDNINGSPLAN**

Varje butiksmedarbetare bör ha en utbildningsplan som innehåller både de utbildningar hon eller han genomfört och förslag på utbildning framöver. Ett årligt medarbetarsamtal kan vara ett lämpligt tillfälle att tillsammans gå igenom vilka behov av utbildning medarbetaren har och uppdatera utbildningsplanen med genomförda utbildningar.

**DOKUMENTATION AV GENOMFÖRDA UTBILDNINGAR**

Det ska finnas dokumentation av de utbildningar butikens medarbetare har genomgått. Dokumentationen ska innehålla: Namn på de personer som har gått en utbildning, utbildningens innehåll, datum, längd och utbildare.

## Sammanfattning

- Den som hanterar oförpackade livsmedel ska ha genomgått en grundläggande hygienutbildning. Denna ska uppdateras minst vart tredje år.
- Kvalitetsansvarig i butiken ska ha genomgått en HACCP-utbildning. Kunskaperna ska uppdateras minst var tredje år. Alla medarbetare bör ha en utbildningsplan, som förslagsvis uppdateras vid det årliga medarbetarsamtalet.

**3.2 Personlig hygien**

Något av det viktigaste för alla som arbetar i butik är att se till att de livsmedel som säljs aldrig innebär en risk för kunderna. Därför finns en lång rad riktlinjer för hur den personliga hygien ska skötas.

**3.2.1 HANDTVÄTT**

Tvätta alltid händerna alldeles innan du börjar arbeta och dessutom så ofta det behövs under arbetstiden.

Händerna ska tvättas:

- Efter besök på toaletten.
- Efter avfalls- och pantantering.
- Efter att du nyst eller snutit dig.
- Efter att du städat, rökt eller snusat, pratat i eller använt mobil, hanterat ytteremballage, pengar och liknande.
- Efter kontakt med kroppsdelar där det kan finnas bakterier, som hår, mun, näsa och öron.
- Vid behov där det annars skulle innebära en risk.

**VID VARJE HANDFAT SKA DET FINNAS:**

- Flytande tvål.
- Torkpapper.
- Papperskorg.

**VID BEHOV SKA DET OCKSÅ FINNAS:**

- Handdesinfektionsmedel.
- Handkräm.

**3.2.2 PERSONAL-/KUNDTOALETTER**

Livsmedelsbutiker är inte skyldiga att erbjuda toaletter till kunderna. Men om butiken har en separat kundtoalett ska den rengöras enligt butikens rutin. Se Städ rutiner bilaga 3.

Enligt Livsmedelslagstiftningen måste den personal som hanterar öppna livsmedel vara fri från smitta. Personaltoaletten får inte lånas ut till kunderna eftersom det innebär risk för att eventuell smitta från kunderna kan spridas till personalen och vidare till livsmedlen.

**3.2.3 ENGÅNGSHANDSKAR**

När du ska hantera oförpackade varor som är extra känsliga bör du använda engångshandskar. Det kan till exempel vara när du ska mala köttfärs eller hantera ätferdiga livsmedel. Om du har sår på händerna är det extra viktigt att använda engångshandskar. Kom ihåg att handskarna först och främst är till för att skydda livsmedlen.

Kom ihåg att tvätta händerna ofta! Tänk också på att byta engångshandskar ofta och tvätta alltid händerna innan du tar på dig de nya handskarna. Släng de använda handskarna, återanvänd aldrig engångshandskar.

Se till att handskarna du använder är anpassade efter det område du ska använda dem till. Olika typer av handskar påverkas olika av feta, sura livsmedel och varma livsmedel.

#### BYT ALLTID HANDSKAR:

- När du har haft rast.
- När du har varit på toaletten och efter att du har tvättat händerna.
- När du byter råvara som du hanterar.
- Om du har tagit i något smutsigt, t.ex en ytterkartong.
- Regelbundet - cirka var 20:e minut eller oftare om det behövs.

#### 3.2.4 ARBETSKLÄDER OCH SKYDDSKLÄDER

- Du som arbetar i butik och hanterar livsmedel ska bära rena och fräscha arbetskläder som är anpassade för jobbet. Det är butiken som ska tillhandahålla personalen arbetskläderna.
- All personal ska använda arbetskläder som jacka/rock/skjorta och byxor. Den som behöver det ska också få arbetskor.
- Om du hanterar oförpackade livsmedel ska du dessutom bära hårskydd och heltäckande skyddsskor samt skyddskläder och engångsförkläde eller annat rent förkläde över de vanliga arbetskläderna. Gäller inte i avdelningarna frukt och grönt och bake off.
- Alla butiksmedarbetare ska byta sina arbetskläder regelbundet, minst varje vecka eller oftare vid behov.
- Om du hanterar oförpackade livsmedel ska du byta dina arbets- och skyddskläder dagligen eller så fort de blivit smutsiga.
- Tvätt av arbetskläder för butiksmedarbetare som hanterar oförpackade livsmedel bör ske på arbetsplatsen eller på tvätteri. Du kan även tvätta dina arbetskläder hemma men då måste de tvättas separerat från andra kläder. Var noga med att följa butikens instruktioner för tvätt.
- Du får aldrig använda dina arbetskläder/arbetskor utanför arbetsplatsen. Inte heller på väg till och från arbetet eller om du lämnar butiken för lunch eller efter arbetstid.

#### 3.2.5 HYGIENREGLER VID HANTERING AV OFÖRPACKADE LIVSMEDEL

- Armbandsur och smycken, som ringar och örhängen, är inte tillåtet att bära. Det gäller även om du har handskar.
- Synlig piercing som smycken i näsa, läppar, ögonbryn, mun, öron eller andra "öppna" ställen är inte tillåtet.
- Lösögonfransar är inte tillåtet att använda.

- Nagellack är inte tillåtet att använda, inte heller ofärgat lack. Dina naglar ska vara kortklippta och välskötta. För dig som hanterar oförpackade varor är det inte heller tillåtet att ha lösnaglar, gelénaglar eller liknande.
- Om du har sår på händerna, använd ett vattentåligt plåster och även engångshandskar. Din arbetsledare bedömer vilket arbete du kan utföra.
- Håret ska vara uppsatt och hårskydd ska användas. Hårskyddet ska sitta på så att håret hålls samlat och täcker hårfästet runt ansiktet.
- Det är inte tillåtet att äta eller dricka på annat ställe än i pausrummet eller på annan plats som din arbetsledare bestämt.
- Att röka, snusa eller tugga tuggummi är inte tillåtet under arbetets gång annat än i pausrummet eller på en särskild plats utomhus som din arbetsledare har bestämt.

#### 3.2.6 HÄLSOKONTROLL

Beslut, om hälsokontroll ska genomföras, ska tas årligen. Exempelvis vid ett årligt medarbetarsamtal. Om du som medarbetare visar något tecken på att inte vara frisk kontaktar din arbetsledare företagshälsovården för råd.

Du kan också behöva göra en hälsokontroll om du eller din arbetsledare misstänker att du bär på någon smitta, till exempel om du varit långvarigt magsjuk, haft diarré under längre tid eller har sår som inte läker.

#### 3.2.7 DET HÄR GÄLLER NÄR DU BLIR SJUK

Du som medarbetare måste informera din arbetsgivare om du har en sjukdom som kan påverka livsmedel, till exempel förkylning med snuva. Din chef bestämmer då om du bör stanna hemma eller kan arbeta i butiken, men med andra arbetsuppgifter som inte påverkar maten. Om du har magsjuka med kräkningar eller diarré måste du som regel alltid stanna hemma.

#### 3.2.8 RUTIN VID SALMONELLA

Salmonellabakterien kan finnas i människans kropp utan att vi får symptom. Du som hanterar oförpackade livsmedel och misstänker att du har Salmonella är skyldig att informera din närmsta chef om det. Då måste du också lämna ett avföringsprov till läkare. I väntan på provsvar får du inte hantera öppna livsmedel. Din chef kan också låta dig lämna prov utan att det finns misstanke om smitta, till exempel som rutinkontroll efter vistelse i högriskländer. Då får du hantera öppna livsmedel innan provsvaret har kommit.

Det finns en ökad risk att bli smittad vid besök i vissa högriskländer, både inom och utanför Europa. Ofta kan vatten och is vara en källa till att man blir smittad. Primärvården kan svara på vad som gäller för varje enskilt land och vilka rekommendationer som gäller för att undvika smitta under utlandsvistelsen. Tänk på att du kan bära på smitta utan att själv bli sjuk, till exempel om anhöriga eller resekamrater har blivit sjuka. Visar provet på att du har Salmonella blir du oftast sjukskriven. Efter samråd med läkare kan du få arbetsuppgifter som innebär att du inte hanterar oförpackade livsmedel. En del personer kan vara smittbärare mycket länge.

Om det har konstaterats att du har Salmonella måste du lämna ett avföringsprov, eventuellt flera till ett negativt provsvar erhålls. Provsvarer måste vara negativt för att du som hanterar förpackade livsmedel ska kunna återgå till ditt arbete.

#### ANDRA SMITTSAMMA SJUKDOMAR

Du kan också behöva ta prover om du eller din chef misstänker att du har någon annan smittsam maginfektion, som Campylobacter och Shigella med flera.

För mer information om smittsamma sjukdomar och de åtgärder som ska vidtas se Smittskydd Stockholm/smittskyddsblad:

→ **BEHANDLINGSSTÖD OCH SMITTSKYDD PÅ VÅRDGIVARGUIDEN**

#### 3.2.9 HÄLSODEKLARATION

När du börjar en anställning ska du lämna in en hälsodeklaration till din arbetsgivare. Efter det gör du en avstämning varje år, antingen genom att du lämnar in en ny hälsodeklaration eller att du och din chef pratar om din hälsa på medarbetarsamtalet.

Ett bra tillfälle att fylla i hälsodeklarationen är vid medarbetarsamtalet varje år. Du som medarbetare ska då få information om att dina uppgifter måste vara sanna och du får skriva under med din namnteckning. Hälsodeklarationen hanteras som konfidentiell handling, det vill säga, ingen annan än du och din arbetsledare har rätt att se den.

BLANKETT  
- SE BILAGA  
2

## Sammanfattning

- Alla medarbetare ska ha kunskap om vilka rutiner som gäller för personlig hygien.
- För att de livsmedel som säljs ska vara säkra måste du som arbetar i butik följa de riktlinjer som finns om din personliga hygien.
- Du måste till exempel tvätta händerna flera gånger om dagen och ha rena arbetskläder som du inte får använda utanför jobbet.
- Särskilt noga är det för dig som hanterar oförpackade livsmedel. Då måste du till exempel ha uppsatt hår och kortklippta naglar. Du får inte ha ringar eller piercingsmycken. Du måste använda skyddshandskar och byta arbetskläder varje dag.
- Det finns särskilda regler om du blir sjuk.
- Din arbetsledare kan begära att du går igenom en hälsokontroll och att du lämnar prover om hon eller han misstänker att du är sjuk.





Upptäck  
mer av de  
goda örterna

Strången  
HET  
TIG

4.0  
BUTIKEN

# 4.0

## BUTIKEN

*Butikens lokaler påverkar möjligheterna att kunna erbjuda säker mat. Därför är riktlinjerna för hur butiken får inredas och skötas både omfattande och detaljerade. Det handlar till exempel om att placera fiskdisken på rätt ställe när butiken planeras, att välja lämpliga material för inredningen där produkter ska hanteras och att ha kunskap om exakt hur du rengör maskiner och redskap för att bedriva en hygienisk butik.*

### 4.1 Administration och organisation

Att driva en livsmedelsbutik handlar inte bara om att sälja livsmedel och andra varor. Det innebär också att driva ett företag, följa gällande lagstiftning och ha ordning på dokumentationen från registrering av butiken till verksamhetsbeskrivning, organisation och arkivering liksom att ha kloka sätt att styra dokumenten.

#### HÅLL ALLTID VERKSAMHETSBESKRIVNINGEN AKTUELL

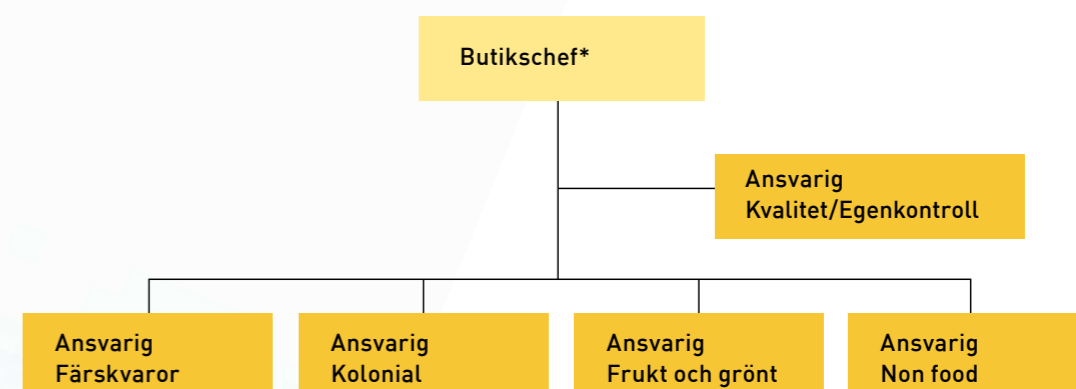
Varje livsmedelsbutik måste registreras hos den kommun som är ansvarig kontrollmyndighet för butiken. I samband med att butiken har startat sin verksamhet gör kontrollmyndigheten ett första besök på plats. Då behöver butiken ha en verksamhetsbeskrivning.

Verksamhetsbeskrivningen ska alltid uppdateras när det sker en ändring i verksamheten, till exempel om butiken upphör med grillning, börjar med bake off eller genomför en annan förändring. Den uppdaterade verksamhetsbeskrivningen inklusive en ritning ska skickas till butikens lokala Miljö- och Hälsa, det vill säga den ansvariga kontrollmyndigheten.

Oftast finns en mall för verksamhetsbeskrivningen på kommunens hemsida. Där kan du se vilken information du behöver fylla i.

#### EXEMPEL PÅ ORGANISATIONSPLAN

Här ser du ett exempel på hur en livsmedelsbutik kan vara organiserad.



\* Butikschef är i vissa fall densamma som livsmedelsföretagaren beroende på hur ägarförhållandena ser ut i ditt företag.

#### DOKUMENTSTYRNING UNDERLÄTTAR EFFEKTIV EGENKONTROLL

Alla dokument som berör butikens system för egenkontroll ska vara tydligt märkta med:

- Från vilket datum dokumenten gäller.
- Om respektive dokument är framtaget centralt eller är unikt för butiken.
- Vilken version som används i butiken.

Alla blanketter som berör löpande kvalitetskontroller ska fyllas i regelbundet enligt rutinerna i egenkontrollprogrammet. Informationen ska vara lätt tillgänglig vid offentlig kontroll. Kontroller kan dokumenteras på pappersblanketter eller i ett digitalt system.

#### UPPDATERA BUTIKENS EGENKONTROLLPROGRAM

Kom ihåg att butikens egenkontrollprogram ska uppdateras minst en gång om året eller oftare vid behov. Det kan till exempel vara vid förändringar i butikens verksamhet.

#### ARKIVERA ALL DOKUMENTATION

All dokumentation som berör egenkontrollarbete i butiker ska sparas i två år. Arkivering kan ske både elektroniskt och i pappersform.

Exempel på blanketter för butikens egen övervakning finns på Svensk Dagligvaruhandels hemsida.

## Sammanfattning

- Varje livsmedelsbutik måste registreras hos den kommun som är ansvarig kontrollmyndighet för butiken.
- Betydande ändringar i hanteringen ska alltid anmälas till kontrollmyndigheten.
- Alla dokument som berör butikens system för egenkontroll och löpande kvalitetskontroller ska fyllas i regelbundet och vara lättillgänglig vid offentlig kontroll.

## 4.2 Att välja rätt inredning

Lätt att rengöra är nyckelorden när det gäller att välja material till livsmedelsbutiken. Därför finns rekommendationer för vilka material butiken kan använda för väggar, tak, golv och annan inredning. Här kan du läsa om vad som gäller för golvbrunnar, tvättställ, kyldiskar och mycket annat. Både för själva butiken och utrymmen som pantrum och toaletter.

#### LOKALENS INREDNING

Allmänna rekommenderade förutsättningar för livsmedelsbutiken är:

- Väggarna ska vara av lätt avtorkningsbart material, till exempel rostfritt, målat eller kakel. I beredningsutrymmen kan det vara kakel, våtrumsmatta eller rostfri plåt.
- Golven ska vara av mycket tåligt material som klarar daglig rengöring och slitage.

Golvet ska alltid vara helt och lätt att rengöra. Eventuella skarvar i mattor bör vara svetsade eller försedda med list.

- Inredning som hyllor och exponeringsbord ska vara av material som är enkla att rengöra.
- Belysningsutrustning över oförpackade livsmedel ska förses med någon form av splitterskydd. Alternativt ska det finnas en rutin för sanering vid krossat glas.
- Innertak ska vara av material som är lätta att rengöra, alternativt enkla att byta ut, framförallt i beredningsutrymmen. Innertaket kan vara målat eller tillverkat av så kallat hygientak, avsett för livsmedelsbutik.

#### HANDTVÄTTSTÄLL

- Handtvättställ ska finnas i eller i nära anslutning till beredningsrum där oförpackade livsmedel hanteras.
- Handtvätt kan ske i en ho vid en disk- eller arbetsbänk om inte livsmedel påverkas negativt av det.

#### GOLVBRUNNAR

- Om det går att rengöra lokalen tillfredsställande med torra metoder eller skurmaskin behövs inte golvbrunnar.
- Golvbrunn i beredningsutrymme och våtutrymme bör vara utrustad med rensil.
- Alla golvbrunnar måste dock ha en fastsatt sil eller fastsatt lock för att stoppa skadedjur.

#### VÄGGAR

- Väggarna i säljdelen av lokalen ska vara av material som är lätt att rengöra. Det kan vara målat material, rostfritt, plast eller kakel.
- Väggarna i beredningsutrymmena ska vara av kakel eller annat våtrumsmaterial som är lätt att hålla rent. Detta upp till en meter ovanför arbetsytan.

#### DÖRRAR

- Dörrarna till och i säljdelen ska vara av material som är lätt att rengöra.
- Dörrar i beredningsutrymmen ska också vara av material som är lätta att rengöra och helst släta.
- Dörrarna mot kylar och frysar ska ha täta lister.
- Ytterdörr till lagermottagning ska vara tät och sluta tätt mot golv.

#### ARBETSBÄNKAR

- Arbetsbänkar och övriga arbetsytor ska vara täta, släta och av material som är lätt att rengöra. Exempel är rostfri plåt, marmor eller laminat.
- Skärbrädor ska vara av material som är lätt att rengöra och slipa, eller bytas ut ofta.



**SKÖLJHO**

- Sköljning av livsmedel ska ske avskilt från handtvätt och disk.
- Om en sköljho ska användas för handtvätt eller disk måste den rengöras noggrant innan livsmedel får sköljas där.

**EXPONERINGSDISK FÖR MANUELL FÖRSÄLJNING AV OFÖRPACKADE LIVSMEDEL**

- Dessa diskar bör vara försedda med så kallat kundskydd. Alternativet är att diskens placering och utformning förhindrar kund att överföra smitta till oförpackade livsmedel på annat sätt.
- Är disken av en modell där is används, till exempel en fiskdisk, bör disken ha avlopp för att det ska bli enkelt att städa och skölja ur den. Alternativet är att ha en disk som kan flyttas till ett avlopp.

**EXPONERINGSDISK FÖR FÖRPACKADE KYL- OCH FRYSVAROR**

- Dessa diskar ska vara lätta att rengöra, också under de så kallade kylplåtarna, som ska ha rätt inställda avfrostningsprogram så att varornas temperatur inte överstiger de angivna förvaringstemperaturerna.

**EXPONERINGSYTOR OCH HYLLOK FÖR TORRA VAROR**

- Ska vara av lättstädad material och anpassat efter behovet.
- Kemtekniska produkter som kan sprida stark doft bör inte placeras i närheten av torra livsmedel, exempelvis kex, mjöl, gryn och torr pasta, eftersom de kan ta åt sig lukt.

**LAGERKYL, LAGERFRYS OCH ÖVRIGA TORRLAGER**

- Ska vara lätt att hålla ren och isolerad enligt de byggnormer som gäller. Eventuella hyllor eller annan inredning ska vara av material som tål kyla/frystemperatur.

**VARUMOTTAGNING**

- Lagerportar ska vara täta så att skadedjur inte kan ta sig in.

**PANTUTRYMME**

- Bör vara väl avskilt från oförpackade livsmedel, om möjligt ska pant ha ett eget utrymme.

**DISKRUM**

- Ska vara försett med material som är lätt att rengöra både på väggar och golv. Även ventilationsaggregatet ska vara lätt att rengöra.
- Diskmaskinen ska vara lätt att rengöra både invändigt och utvändigt.
- Slangar och ledningar ska dras så att städning/rengöring underlättas. Dessa ska läggas ner i avloppet, så att risken för översvämning minimeras.
- Golvbrunnarna ska vara placerade så att rengöring av dem underlättas.

**Sammanfattning**

- Det finns riktlinjer för hur en livsmedelsbutik bör utformas och inredas.
- Det gäller både val av material och utrustning och hur denna utrustning får installeras.
- Inredning och material ska till exempel vara lätta att torka av och klara hårt slitage.
- Tvättställ, golvbrunnar, sladdar, ledningar och annat ska installeras så att de är lätta att rengöra.
- Det ska inte finnas skarvar, sprickor, hål eller andra fel vid till exempel golvbrunnar, dörrar, hyllor och fönster.

**4.3 Att underhålla lokaler, inredning och utrustning**

Det gäller inte bara att välja rätt slags material och utrustning till butiken. Eftersom slitaget är mycket stort måste inredningen också hållas i gott skick eller bytas ut om något blir skadat. Här får du veta vilka rutiner som krävs för att förebygga problem.

**UNDERHÅLLSROND**

Förutom att livsmedelslokalens inredning och utrustning alltid ska hållas ren ska de också vara i gott skick. Lokaler, inredning och utrustning ska därför kontrolleras regelbundet. Brister ska noteras i en underhållsplan, där det ska framgå vilken brist som finns, planerad åtgärd, när åtgärd ska ske och vem som är ansvarig. Minst två gånger om året ska dokumentation ske. Till hjälp kan butiken till exempel använda en checklista för övervakning av lokaler.

 **UNDERHÅLLSROND MED CHECKLISTA FÖR ÖVERVAKNING AV LOKALER**
**ORDNING OCH REDA**

Det är viktigt att hålla ordning och reda i butikens alla utrymmen för att underlätta städning och undvika kontamination. Förvara inte föremål som inte hör hemma där i utrymmen där livsmedel hanteras eller lagras. Ovidkommande föremål kan göra det svårare att hålla rent och även vara en källa till kontamination. Exempel på föremål som inte ska förvaras i butikens utrymmen är kontorsutrustning, bildäck, cyklar, personliga tillhörigheter och gammal utrustning som inte används.

**RUTINER FÖR ATT KONTROLLERA OCH KALIBRERA BUTIKENS TERMOMETRAR**

Termometrar ska alltid hanteras, kontrolleras och kalibreras i enlighet med termometrens specifikation. Det är viktigt för livsmedelssäkerheten att butikens termometrar fungerar. För att säkerställa att termometrarna visar rätt temperatur ska butiken minst en gång om året göra en jämförande kontroll av mätutrustningen enligt faroanalysen.

Kalibrering av mätinstrument kan göras med hjälp av företag som har ackrediterats från Swedac för att utföra sådana kalibreringar. Butiken kan också välja att själv utföra jämförande kontroll eller manuell kalibrering av sina termometrar. Läs om hur det går till här nedanför.

Den termometer som används som referenstermometer ska kalibreras en gång om året. Butiken ska dokumentera hur mycket termometern avviker från referenstermometern. Om värdet avviker mer än 0,5°C ska termometern ersättas. Den kan också skickas in för kalibrering/justering eller märkas med hur mycket termometerns värde avviker från referensvärdet.

Resultatet ska dokumenteras och sparas i minst två år. För att säkerställa kontrollen bör tre olika mätpunkter utföras per enhet.

Metod 1 och 2 nedan gäller enbart butiker som kalibrerar sina termometrar själva.

#### METOD 1 – JÄMFÖRANDE KONTROLL

Vanligast är att man utgår från en termometer med ett kalibreringsintyg, en så kallat spårbart kalibrerad termometer, eller en termometer som är kontrollerad mot en spårbart kalibrerad termometer. Dokumentera varje mätenhet (Id, typ) och mätresultat (referens, enhet, avvikelse).

##### Exempel på mätpunkter vid jämförande kontroll:

Välj tre temperaturer inom det intervall du normalt utför dina kontroller, till exempel -18°C, 8°C, 100°C. Mätvätskorna i metod 2 går också att använda som referenser i denna mätning.

- Mät punkt för frysta produkter – mät till exempel mellan två frysta produkter, observera att det ska vara mellan innerförpackningarna.
- Mät punkt för kylda produkter – mät till exempel i ett lämpligt kärl av plast eller rostfritt som har placerats i kylan dagen innan.
- Mät punkt för varma produkter – mät till exempel i kokande vatten (se nedan) eller i en varm produkt.

#### METOD 2 – KALIBRERING

Ett annat sätt för kontroll är att använda isvatten, eutektisk lösning eller kokande vatten för kalibrering. Välj tre temperaturer inom det intervall som du normalt utför dina kontroller, till exempel -21,4°C, 0°C, 100°C). Utgå från mätvätskan. Dokumentera varje mätenhet (Id, typ) och mätresultat (referens, enhet, avvikelse).

##### Exempel på mätvätskor vid kalibrering:

- Isvatten.

Använd en termos. Häll på isvatten, skruva på termoslocket och låt stå i en halvtimme. Rör om isvattenblandningen i två minuter. För sedan ner temperaturgivaren i centrum

av blandningen utan att vidröra behållaren. Temperaturen ska läsas av efter tidigast tre minuter. Termometerns instrument ska visa 0°C ± 0,5°C.

- Eutektisk lösning av natriumklorid.

Fyll en termos som rymmer en liter med en blandning av tre viktdelar krossad is och en viktdel koksalt. Rör om blandningen under minst två minuter. För ner temperaturgivaren i blandningens centrum utan att beröra behållaren. Temperaturen ska läsas av efter tidigast tre minuter. Termometerns instrument ska visa -21,4°C ± 0,5°C.

- Kalibrering i kokande destillerat vatten.

Kalibrering kan göras i kokande destillerat vatten i lämpligt kärl. Vid jämn kokning i två minuter ska termometerns instrument visa +100°C ± 0,5°C. Observera att kokpunkten påverkas av lufttrycket. Även stor avvikelse kan förklaras med det. Är avvikelsen större än 2°C bör kontakt tas med leverantören för justering av instrumentet.

## Sammanfattning

- Minst två gånger om året måste butiken utföra en underhållsron för att få kontroll på eventuella skador på inredningen. Dokumentation ska sparas.
- Det måste vara ordning och reda i butikens alla utrymmen för att underlätta städning och undvika överföring av smitta.
- Butiken ska ha rutiner för att kontrollera och kalibrera butikens termometrar.
- Resultatet av kontroll och kalibrering av termometrarna ska dokumenteras och sparas i minst två år.

## 4.4 Skadedjurskontroll

Butiken kan vara en lockande plats också för objudna gäster som skadedjur. Det gäller att hålla rent och stängt och regelbundet kontrollera lager och andra platser där varor står under längre tid. Ha gärna ett avtal med ett skadedjursföretag för att förebygga eventuella problem.

#### FÖREBYGGANDE SKADEDJURSKONTROLL

- Butiken ska ha ett effektivt förebyggande arbete mot skadedjur.
- Om butiken har fällor som ska vittjas ska egna ronder genomföras vid behov.
- Butiken bör anlita ett externt skadedjursföretag. Frekvensen på deras besök ska

anpassas efter behovet. Vid skadedjursproblem ska en handlingsplan alltid tas fram där åtgärder, tidsplan och ansvarsfördelning tydligt klargörs.

- Det ska finnas planritningar över butikens alla utrymmen där kontrollstationer finns utplacerade. Alla kontrollstationer, både invändiga och utvändiga, ska vara märkta med eget nummer. De utvändiga betesstationerna för gnagare ska också vara märkta med varningsetikett om de innehåller bekämpningsmedel. Endast godkända skadedjursföretag får yrkesmässigt hantera biocider.
- I områden där livsmedel hanteras ska man använda en fälla där insekter fastnar och inte riskerar att falla ut ur fällan och hamna på produkterna.
- Butiken ska ha den dokumentation som berör skadedjurskontroller tillgänglig för den ansvariga kontrollmyndigheten.
- Butiken ska spara dokumentationen av förebyggande skadedjursinspektioner.

## Stoppa objudna gäster!



- Håll utkik efter spillning från insekter eller gnagare.
- Se till att livsmedel inte blir stående för länge på lager eller i butiken, särskilt mjöl och andra torrvaror. Kontrollera också returhyllan, så att det inte ligger spill eller gamla varor där.
- Håll rent på golv, runt väggar, under och bakom pallställ.
- Se till att lagerportar och dörrar inte är öppna för skadedjur som gnagare och småfåglar. Skydda med till exempel slussutrymme där truck och liknande ryms mellan en yttre och en inre port. Självstängande dörrar är också bra.
- Möss och råttor söker sig gärna in i värmen, särskilt inför hösten. Kontrollera källarfönster, ventiler, sprickor och springor under till exempel ytterdörrar. Täta alla hål som är större än 5 mm.
- Se till att det inte finns skräphögar eller bråte utanför eller runt butiken. De kan ge plats åt bon, gömställen eller föda för möss och råttor. Om det är möjligt, se till att ha en frizon på minst två meter runt väggarna.

## Sammanfattning

- Butiken ska ha ett effektivt förebyggande arbete mot skadedjur.
- Ett externt skadedjursföretag bör anlitas.
- Vid skadedjursproblem ska en handlingsplan alltid tas fram där åtgärder, tidsplan och ansvarsfördelning tydligt klargörs.
- Butiken ska ha dokumentation som berör skadedjurskontroller tillgänglig för den ansvariga kontrollmyndigheten.
- Om bekämpningsmedel behöver användas är det anmälningspliktigt till kommunen.

## 4.5 Rengöring och ordning – på alla avdelningar

Att städa och rengöra en livsmedelsbutik är avgörande för att inte sprida smitta eller kontaminera med allergener. Med allergener menas i detta branschriktlinje allergener och andra överkänslighetsframkallande ämnen. Det gäller att följa rengöringsrutiner för butikens alla utrymmen och områden. Många avdelningar och maskiner måste rengöras varje dag och till och med flera gånger om dagen. Målet är en ren, hygienisk och fräsch miljö och säkra livsmedel.

### VAD BUTIKENS RENGÖRINGSRUTIN SKA INNEHÅLLA

Butikens rengöringsrutin ska innehålla information om hur ofta, på vilket sätt och med vilka rengöringsmedel medarbetarna ska städa och hålla rent. Det vill säga frekvens, metod och medel. Det finns lämpliga och godkända rengöringsmedel för olika områden, olika inredning, olika slags maskiner med mera. Säkerhetsdatablad för de rengöringsmedel man använder ska finnas lättillgängliga

### VIKTIGA PUNKTER FÖR EN REN BUTIK:

- Ta bort all synlig smuts.
- Ta bort fett, proteiner och stärkelse som kan vara grogrund för mikrobiell tillväxt. Använd alltid godkända rengöringsmedel.
- Minimera risken för sammanblandning av produkter och allergener. Det gör ni med hjälp av tydliga rutiner och arbetsinstruktioner.

SE  
STÄDRUTINER  
I BILAGA  
3

### STÄDUTRUSTNING

- Se till att butikens städutrustning alltid är ren.
- Platsen där utrustningen förvaras ska hållas ren och underhållas.
- Städutrustningen kan förvaras i ett separat städrum eller hängas upp på väggen.
- Se till att ni har olika uppsättningar av städutrustning för olika delar av butiken. Gärna med olika färg så man tydligt ser när utrustning hamnat fel. Beredningsrum för oförpackade livsmedel bör till exempel ha egen städutrustning som hålls skild från butiksytan. Toaletter för butikens medarbetare och kundtoaletter ska självklart ha separata städutrustningar.

## 4.6 Rengöring och ordning – på specifika avdelningar

Vissa livsmedel och avdelningar i butiken är särskilt känsliga. Därför måste butiken vara extra noggrann med städningen på flera avdelningar. Särskilda rutiner för rengöring finns för delikatesser, varor i lösvikt, bake off, grillning och mycket annat.

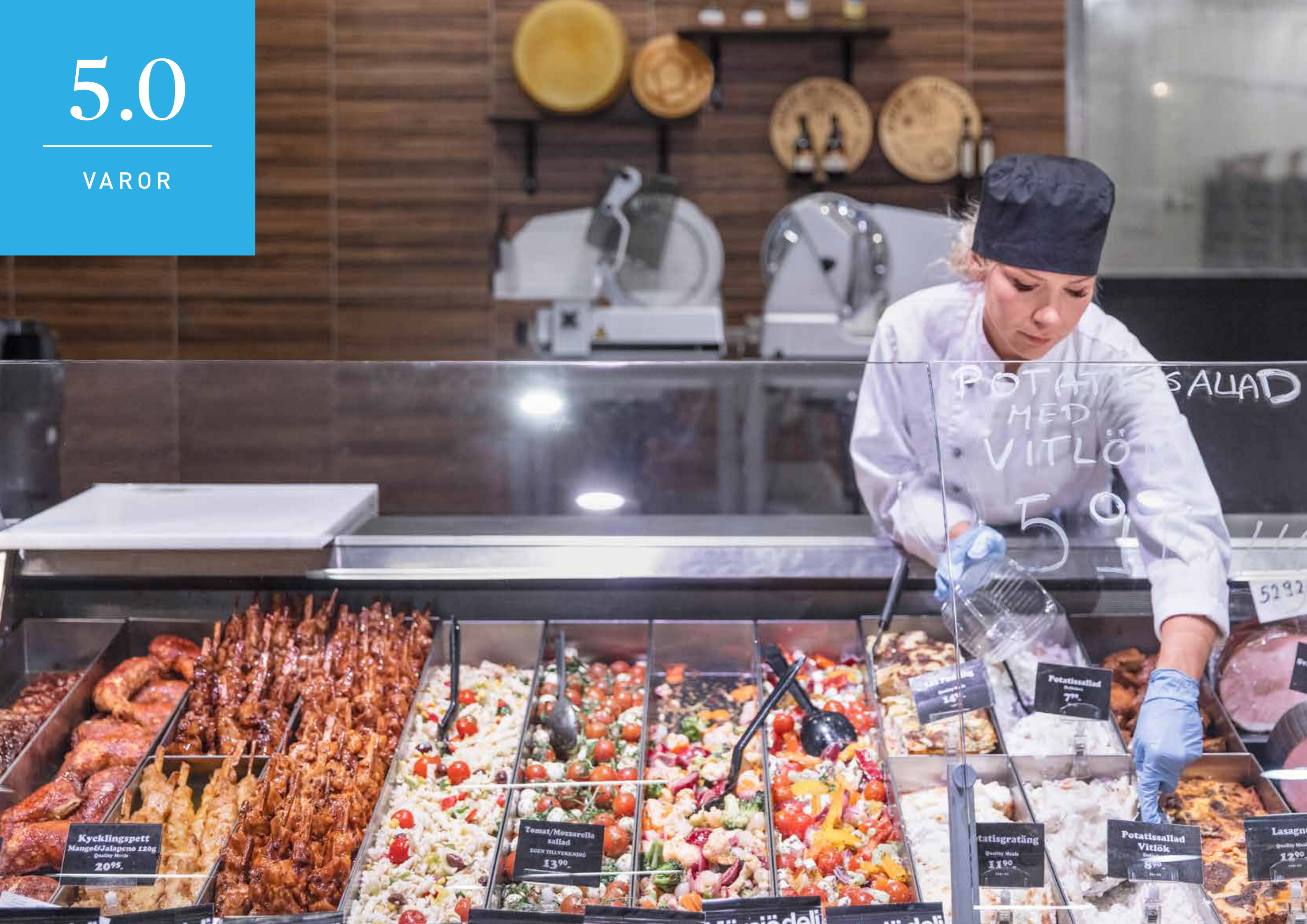
### Sammanfattning

- Förutom de rekommendationer som gäller städning och rengöring för samtliga avdelningar i livsmedelsbutiken finns också speciella rekommendationer för hur butiken ska hållas ren på särskilt känsliga avdelningar.
- Rengöringsrutinen bör innehålla information om frekvens, metod och lämpliga rengöringsmedel för varje område, inredning, maskin med mera. Säkerhetsdatablad för varje rengöringsmedel ska finnas lättillgängligt.
- Tänk på att kontaminering av livsmedel med bakterier, allergener och annat kan leda till allt från illamående till livshotande tillstånd.



# 5.0

VAROR



POTATISSALLAD  
MED  
VITLÖK

5.0

Kycklingspett  
Mango&Jalapeno 120g  
Quality Meats  
20%  
1390

Tomat/Mozzarella  
sallad  
EGEN FILLVERKNING  
1390

Lasagne  
1490

Potatissallad  
790

Lasagne  
Quality Meats  
1190

Potatissallad  
Vitiök  
890

Lasagne  
Quality Meats  
1290

5292

# 5.0

## VAROR

*Under livsmedlets väg – in i butiken, upp på hyllan, under beredning, upphettning, nedkylning, packning och tills livsmedlet slutligen hamnar i kundens matkasse – kommer det att påverkas på olika sätt. Här får du veta allt om butikens ansvar för varorna i butiken.*



### 5.1 Temperaturmätning

Rätt temperatur i ett livsmedel kan vara avgörande för om det är säkert. Det gäller särskilt för de varor som kräver en viss förvaringstemperatur. Därför är det viktigt att butikens medarbetare kontrollerar att temperaturerna är de rätta och mätningen sker på rätt sätt.

#### GÖR SÅ HÄR

Titta på förvaringsanvisningen som varan är märkt med eller som följer med leveransen. Den temperatur som står där gäller, oavsett vad produkten innehåller och oavsett om utrustningen är inställd på en annan temperatur. Mät temperaturen och gör korrigerande åtgärder vid avvikelser i temperatur. Dokumentera temperaturer, avvikelser och korrigerade åtgärder.

#### VÄLJ RÄTT TERMOMETER

Vid kontroll ska en kalibrerad termometer användas, alternativt en termometer som kontrollerats mot en referenstermometer. Använd en så kallad IR-termometer eller en instickstermometer.

En IR-termometer är snabb och kan vara bra när butiken ska kontrollera ankommande varor och utföra kontroll av kyl- och frysdiskar. Men en IR-termometer är inte lika tillförlitlig som en instickstermometer och ska därför användas för att få en indikation snarare än ett exakt resultat. När butiken ska utföra dokumenterade egenkontroller bör instickstermometer eller trådgivare därför användas. En sådan är till exempel nödvändig för att kunna kontrollera kärntemperatur i produkten.

Var noggrann med att rengöra stickan till instickstermometern mellan de olika användningstillfällena, särskilt om den används till olika produkter. Diska med handdiskmedel och varmt vatten, eller använd desinfektionsservett eller annat bakteriedödande medel på rent papper.

Vid så kallad automatisk övervakning av kylar och frysar behöver dokumenterad kontroll inte utföras med samma höga frekvens som vid manuell kontroll.

#### Mätpunkter:

- Mottagningskontroll av kyl- och frysvaror.
- Kylar och frysar, framförallt lösa punktkylar/frysar där livsmedel exponeras eller förvaras.
- Kyl- och frysrum.
- Upphettning/tillagning.
- Nedkylning.
- Varmhållning.

**Gränsvärde:**

Följ alltid den temperaturangivelse som anges på förpackningen eftersom tillverkaren har bäst kunskap om varan. Det är vanligt att gränsvärdena nedan sätts, men observera att även andra gränsvärden kan förekomma:

- Fisk i lösvikt och råa kräftdjur..... max +2°C (lagkrav)
- Rökta och gravade fiskprodukter, kokta kräftdjur..... max +4°C
- Köttfärs, råkorv ..... max +4°C
- Färsk fågel..... max +4°C
- Chark, mjölk, ost, känsliga bakverk, färdigmat med mera..... max +8°C
- Djupfrysta produkter ..... min -18°C

**ANKOMST**

Mät temperaturen på ankommande kylda och frysta produkter. Välj ut de produkter som kräver den lägsta kylan, exempelvis kött, fisk eller frysta grönsaker.

Mät temperaturen mellan två butiksförpackningar. Om temperaturen avviker från gränsvärdet (+ - 20 %), mät om. Om temperaturen fortfarande avviker kan du behöva öppna en kundförpackning av de kylda produkterna för att kontrollera kärntemperaturen i produkten. Dokumentera kontrollen och notera eventuella korrigerande åtgärder.

**KYL-/FRYSDISKAR OCH KYL-/FRYSRUM**

För att få ett riktmärke, mät temperaturen på flera ställen i kyl-/frysdisken eller kyl-/frysrummet. Mät till exempel på botten vid inkommande kyla, mellan produkterna och ovanpå produkterna. Observera att det är produktens temperatur i disken/rummet som är viktig. Dokumentera kontrollen och notera eventuella korrigerande åtgärder.

**UPPHETTNING/TILLAGNING**

Mät temperatur i kärnan av det tillagade livsmedlet. Mat som tillagas ska i regel uppnå minst +72°C. Undantag är till exempel hela stycken nötkött och sous vide-rätter där temperaturen ska gå upp till minst +60°C. Hel fisk eller fiskfilé ska nå en kärntemperatur på +50°C - +60°C beroende på vilken typ av fisk det är. Dokumentera kontrollen och notera eventuella korrigerande åtgärder.

**NEDKYLNING**

Vid nedkylning av mat måste man mäta temperaturen för att säkra att livsmedlet kyls ner snabbt. All mat måste inom fyra timmar efter avslutad tillagning vara nedkyld till max +8°C i kärnan. Dokumentera kontrollen och notera eventuella korrigerande åtgärder.

**VARMHÅLLNING**

Kontrollera temperaturen på produkter som varmhålls genom att mäta nära produktens yta, som ska ligga på minst +60°C. Flytande mat som grytor, såser och annat kan röras om innan mätningen genomförs. Dokumentera kontrollen och notera eventuella korrigerande åtgärder.

## Sammanfattning

- Använd en kalibrerad termometer eller en termometer som är kontrollerad mot en referenstermometer.
- Instickstermometer passar för dokumenterade egenkontroller av till exempel kärntemperaturen i produkter och vid osäkerhet efter en mätning med IR-termometer.
- Mät temperaturen enligt butikens rutin när ett livsmedel ankommer, vid förvaring/exponering, samt när livsmedlet hettas upp, kyls ned och varmhålls och vidta en korrigerande åtgärd vid avvikelser i temperatur. Dokumentera temperaturer, avvikelser och åtgärder.

## 5.2 Ankomst/Mottagningskontroll

När varorna kommer till butiken ska någon av medarbetarna göra en mottagningskontroll så fort som möjligt. Det handlar om allt från att kontrollera att det är rätt produkter till att undersöka att förpackningarna är hela, att varorna är i gott skick och att de har transporterats till rätt plats.

**5.2.1 ALLMÄNT OM KONTROLL VID ANKOMST OCH MOTTAGNING**

- Kontrollera att det är rätt produkt och att den uppfyller butikens krav och specifikationer.
- Kontrollera att förpackningarna är hela och att det inte finns spår efter skadedjur.
- Kontrollera att varan är fräsch och i gott skick.
- Dokumentera eventuella avvikelser och vidtagna åtgärder på blankett eller digitalt.
- Transportera varorna till sina platser omedelbart efter mottagningskontrollen.

**PÅFYLLNING OCH EXPONERING**

- Kontrollera datummärkingen, det vill säga bäst före- respektive sista förbrukningsdag.
- Kontrollera att produkten är märkt enligt den lagstiftning som gäller.

**5.2.2 KYLDA LEVERANTÖRSPACKADE PRODUKTER**

- Mät temperaturen direkt på varje leverans. IR-termometer ger bara en indikation på om kärntemperaturen behöver mätas.
- Om större avvikelse, mer än 20 % från det angivna värdet, indikeras av IR-mätningen ska kärntemperaturen mätas.
- Kärntemperaturen ska mätas i produkten eller mellan två förpackningar – inte på förpackningen. Använd en kalibrerad och ren instickstermometer.
- Kontrollera att förpackningarna är hela och att det inte finns spår efter skadedjur.
- Kontrollera att varan är fräsch och i gott skick.
- Transportera varorna till sina platser omedelbart efter kontrollen.
- Dokumentera kontrollen enligt butikens rutiner på blankett eller digitalt.

**5.2.3 DJUPFRYSTA PRODUKTER**

Frysta varor ska förvaras i temperaturer kallare än -18°C. De ska hanteras, lagras och transporteras på ett sådant sätt att temperaturen i produkten inte överskrider -18°C. Det innebär att produkt- och lufttemperaturen i distributionskedjan måste vara lägre än de lagstadgade -18°C. Däremot är en kortvarig stegring till -15°C under transport eller avfrostning av frysar accepterat, men inte varmare än -15°C. Kontrollera temperaturmärkningen från leverantören.

- Kontrollera att produkten är märkt enligt den lagstiftning som gäller.
- Kontrollera datummärkning.
- Dokumentera kontrollen enligt butikens rutiner på blankett eller digitalt.
- Transportera varorna till sina platser omedelbart efter kontrollen.

**5.2.4 FRUKT OCH GRÖNSAKER**

- Kontrollera att det är rätt produkt och att den uppfyller butikens krav och specifikationer.
- Kontrollera att förpackningarna är hela och att det inte finns spår efter skadedjur, framför allt insekter. Kontrollera även mellan olika fruktlådor.
- För kylda produkter:
  1. Se instruktion för temperaturmätning kapitel 5.1. Mät temperaturen på varje leverans.
  2. Om större avvikelse, mer än 20 % från det angivna värdet, indikeras av IR-mätningen ska ni mäta kärntemperaturen.
  3. Mätningen av temperaturen ska som regel göras i produkten, inte på förpackningen. Använd en kalibrerad termometer.
- Kontrollera om det finns ruttna produkter eller mögelangrepp och rensa bort dessa produkter.
- Transportera varorna till sina platser omedelbart efter kontrollen.
- Kontrollera att produkten är märkt enligt den lagstiftning som gäller.

## Sammanfattning

- När varorna kommer till butiken ska butiken göra en ankomst-/mottagningskontroll enligt butikens rutiner.
- Kontrollera bland annat att det är rätt produkt, att den uppfyller butikens krav och specifikationer, att förpackningarna är hela, att det inte finns spår av skadedjur och att produkterna är rätt märkta.
- Varorna ska transporteras till rätt plats omedelbart efter mottagningskontrollen.
- Det är särskilt viktigt att kontrollera temperaturen på kylda/frysta varor så snabbt som möjligt vid ankomst.

## 5.3 Hantering av produkter

När varorna är på plats i butiken gäller det att hantera dem på ett säkert sätt. Särskilt noga är det med oförpackade livsmedel.

**5.3.1 ALLMÄNT OM ATT HANTERA OFÖRPACKADE LIVSMEDEL**

- Håll isär arbetsbänkar och redskap för tillagade, ätferdiga och råa livsmedel.
- Var noga med att skilja de konventionella livsmedlen från de ekologiska/KRAV-märkta.
- Om du gör en paus i arbetet ska du se till att kyl- och frysvaror ligger i ett kyl- eller frysutrymme, och inte framme i rumstemperatur.
- Rengöring av knivar, skärbrädor och övriga redskap ska ske vid byte av råvara och vid arbetets slut.
- Obehöriga utan skyddskläder får inte vistas i lokaler där hantering av oförpackade livsmedel pågår.

Ovidkommande föremål, som mobiltelefon, glasflaskor, handväskor, radio, egen mat med mera ska inte förekomma i de utrymmen där butiken hanterar oförpackade livsmedel.

**5.3.2 ALLMÄNT OM AVEBALLERING AV PRODUKTER**

Ta bort ytterförpackningar från varorna så att eventuell smuts inte följer med produkterna in i de rena utrymmena.

Tar butiken emot en plastpall eller bur med varor i kartong och svepfilm, ta bort filmen innan ni ställer in pallen eller buren i ett förvaringsutrymme med rena förpackningar.



**5.3.3 ALLMÄNT OM ATT PAKETERA PRODUKTER TILL FÖRSÄLJNING ELLER TILL LAGRING**

- Paketera olika typer av livsmedel i utrymmen som är lämpliga för det.
- Håll den utrustning och de maskiner butiken använder för paketering rena och i gott skick.
- Tänk på risken för kontaminering. Förvara de emballage butiken använder för paketering av t.ex. kött- och fiskprodukter hygieniskt, upp och ner i kyla och på en särskild plats.
- Kylkedjan får inte brytas, paketera därför livsmedel i direkt anslutning till styckning, delning och beredning.
- Spårbarhet är viktig för alla livsmedelsgrupper. Ange därför till exempel bäst före-dag eller batchnummer vid lagring.
- Alla förpackade produkter ska märkas enligt den lagstiftning som gäller.

**5.3.4 KYLDA LEVERANTÖRSPACKADE PRODUKTER****5.3.4.1 Att lagra kylda leverantörspackade produkter**

- Det är aldrig tillåtet att lagra varor direkt på golvet, oavsett vara.
- Arbeta efter rutinen "först in först ut", FIFO.
- Följ producentens förvaringsanvisning som finns på förpackningen. Är produkten märkt med +8°C betyder det att den ska förvaras så att den håller maximalt +8°C genom hela varukedjan.

**TABELL 1: FÖRVARING KYLDA LEVERANTÖRSFÖRPACKADE PRODUKTER**

Färser, inälvsmat och rå korv Färskt fågelkött Packad färsk fisk, gravad fisk, rökt fisk och kokta kräftdjur	Bör förvaras vid högst +4°C eller enligt märkning.
Färdiglagad mat samt övrigt kött och chark	Bör förvaras vid högst +8°C eller kallare enligt märkning.

**5.3.4.2 Exponering av kylda leverantörspackade produkter**

- Exponera kylda produkter i högst den temperatur som står på förpackningarna.
- Varorna får inte överskrida load-line, det vill säga den högsta packlinjen.
- Arbeta efter rutinen "först in först ut", FIFO.
- Kontrollera löpande datumet på produkterna.

**Tänk på att**

- När butiken packar upp förpackade kylvaror, tänk på att kylkedjan inte ska brytas under en längre tid. Att vara snabb vid upppackningen är därför mycket viktigt.
- Hantera speciellt känsliga varor i max +4°C. Till exempel gravad och kallrökt lax, köttfärs, organvaror, färsk kyckling och opastöriserade ostar.

**5.3.5 DJUPFRYSTA PRODUKTER****5.3.5.1 Lagring av djupfrysta produkter**

- Följ producentens förvaringsanvisning som står på förpackningen, det ska vara -18°C eller kallare.
- Förvara inte oförpackade varor i frys eller frysrumsrum.
- Återförslut brutna förpackningar vid förvaring i frys- eller frysrumsrum.
- Arbeta efter rutinen "först in först ut", FIFO.
- Se till att alla produkter som lagerhålls i frysar är märkta.

**5.3.5.2 Exponering av djupfrysta produkter**

- Exponera frysta varor enligt producentens förvaringsanvisning.
- Se till att alla frysta produkter är korrekt märkta.
- Fyll inte på livsmedel över load-line, det vill säga den högsta packlinjen.

**5.3.6 KOLONIAL****5.3.6.1 Lagring av kolonialvaror**

- Lagra aldrig produkterna direkt på golvet.
- Lagra aldrig djurfoder, kemikalier, blomjord och likande som kan påverka livsmedel negativt i närheten av livsmedel.

**5.3.6.2 Exponering av kolonialvaror**

- Exponera aldrig varor direkt på golvet.
- Exponera aldrig djurfoder, kemikalier, blomjord och likande som kan påverka livsmedel negativt i närheten av livsmedel. Arbeta efter principen "först in först ut", FIFO. Ha kontroll på utgångsdatum.

### 5.3.7 FRUKT OCH GRÖNSAKER

#### 5.3.7.1 Lagring av frukt och grönsaker – paketerat och lösvikt

- Följ förvaringsanvisningarna på förpackningarna till frukt och grönsaker om sådana finns.
- Förvara inte frukt och grönsaker i samma kyl som oförpackade animaliska råvaror.
- Se till att rena frukter och grönsaker är tydligt separerade från varor med jordrester.
- Förvara emballage som används för paketering av grönsaker på ett hygieniskt sätt.
- Kassera på en gång frukter och grönsaker med mögelangrepp i säckar som försluts.
- Paketera och märk delade frukter och grönsaker enligt märkningsrutin i kapitel 5.6.3.
- Förvaring av produkter, kartonger med produkter eller förpackningsmaterial får aldrig ske direkt på golvet, gäller även golv i kylar.

#### 5.3.7.2 EXPONERING AV FRUKT OCH GRÖNSAKER – PAKETERAT OCH LÖSVIKT

- Förvara all frukt och grönsaker som är märkt med en särskild temperatur/förvaring enligt anvisningen på förpackningen.
- Exponera frukt och grönsaker separat från övriga livsmedel.
- Exponera grönsaker med jordrester separat från övrig frukt och grönsaker.
- Förvara delad/beredd frukt och grönsaker i kyla, max +8°C. Delade rotfrukter som vitkål, rotselleri, pumpa och liknande kan förvaras svalt, +12°C till +20°C. Anvisning om förvaring ska alltid finnas i märkningen. Butiksproducerade hackade grönsaker utan atmosföropackning ska konsumeras inom ett dygn.

Kontrollera produkter med bäst före-datum.



**Kundvåg ska finnas vid lösviktsförsäljning av frukt och grönsaker.**

Kravet på kundvåg finns i 5 § i förordning (SFS 1993:1066). Där står:

”I lokaler för detaljhandel med livsmedel, där varor som säljs i lösvikt vägs av butiksmedarbetarna först vid utgångskassan, ska det på lämplig plats finnas en ändamålsenlig våg som kunderna får använda. I andra lokaler för detaljhandel med livsmedel, där skylldighet finns att ha kontrollerad våg, ska kunderna ha möjlighet att använda en sådan för den vägning som de vill företa.”

#### 5.3.7.3 Lagrings- och exponeringstemperaturer för hela oberedda frukt och grönsaker

Frukt och grönsaker är känsliga. Fel temperatur vid förvaringen kan snabbt leda till att produkterna förlorar i kvalitet och hållbarhet. Se lämpliga temperaturer för frukt och grönt nedan.

TABELL 2: FÖRVARING FRUKT OCH GRÖNSAKER

VARUSLAG	REKOMMENDERAD TEMPERATUR* VID	KOMMENTAR
Gurka, tomat, paprika	+12°C till +20°C	För kall temperatur medför: Gurka: blir mjuk och vattmig. Tomat: blir matt i skalet.
Blom- och stjälgroönsaker	+1°C till +20°C	Blir matta i skalet vid för låg temperatur, vissnar ihop.
Bananer	+13°C till +20°C	Blir gråaktig i skalet vid för låg temperatur och mognadsprocessen avstannar.
Exotiska frukter	+12°C till +20°C	
Lök	+1°C till +20 °C	
Avokado, melon	+8°C till +20°C	
Potatis	+4°C till +20°C	Känslig för ljus. Blir sötaktig vid lägre temperatur. Om potatisen är grön har den utsatts för ljus och kan ha en förhöjd solaninhalten.
Bladgrönsaker (ej skurna)	+1°C till +20°C	
Övrig frukt	+ -0°C till +20°C	
Champinjoner och annan svamp	+1°C till +20°C	Följ leverantörens anvisning.
Rotfrukter	+1°C till +20°C	

\*Exempelvis +12°C till +20°C innebär cirkavärden för sval- till rumstemperatur

#### FRUKT- OCH GRÖNTDISKEN VARJE DAG

- Fyll på enligt principen ”först in, först ut” – FIFU. Men ta alltid hänsyn till hur mogen frukten och grönsakerna är.
- Kontrollera kvaliteten och hårdheten på alla frukter och grönsaker.
- Plocka bort alla varor som inte är fräscha. Kontrollera det flera gånger om dagen.
- Placera potatisen separat från frukt och andra grönsaker, och gärna mörkt.
- Plocka bort potatis som blivit grön av ljus, den kan ha ett förhöjt solaninvärde. Solanin är ett gift som kan vara skadligt i höga doser.

**5.3.8 LEVERANTÖRSBAKAT BRÖD****5.3.8.1 Exponering av bröd**

- Ställ aldrig backar med bröd direkt på golvet på grund av risken för skadedjur och smuts.
- Exponera förpackat bröd minst 30 centimeter från golvet. Det innebär att i en stapel med brödbackar lämnas de två nedersta utrymmena tomma.
- Fyll alltid på enligt principen "först in först ut" – FIFO.

**5.3.9 BAKE OFF****5.3.9.1 Exponering av bake off/butiksbakat bröd**

- Exponera gärna oförpackat bröd i brödsåp eller i en hylla utrustad med någon form av varuskydd, som luckor, skyddsskärm eller liknande. De behöver inte vara tättslutande. Brödbackar eller brödlådor, gärna med lock, går också bra.
- Märk oförpackat bröd tydligt på hyllkanten med ingrediensförteckning. Det kan också finnas information i en pärm eller annat i anslutning till exponeringen. Allergenerna ska alltid vara framhävda i ingrediensförteckningen.
- Säljer butiken oförpackat bröd är det viktigt att brödet hamnar vid rätt ingrediensförteckning. Vid eventuella tveksamheter, låt butikens brödansvarige kontrollera att det blivit rätt.
- Placera brödsorter som innehåller allergener, som nötter och frön, nederst i brödsåpet så att allergenerna inte faller ner på annat bröd.
- Det bör finnas tänger vid småbröd, som wienerbröd, kondisbitar och liknande.

**5.3.10 FISK, KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR****5.3.10.1 Förvaring av fisk, kräftdjur och blötdjur – lösvikt**

- Förvara fisk, kräftdjur och blötdjur separerade från varandra eftersom de innehåller olika allergener. Om butiken förvarar fisk, kräftdjur och blötdjur i samma disk, separera dem i olika hyllor i fack eller skiljeväggar, i lådor med lock eller annat.
- Oförpackad fisk, kräftdjur och blötdjur får inte förvaras i samma kyldisk som paketerade produkter som kan vara smutsiga eller kontaminerade.
- Alla fisk-, kräftdjurs- och blötdjursprodukter som förvaras i kylar ska vara märkta. Papper, plast och emballage som används för att paketera varorna ska förvaras på ett hygieniskt sätt. Om ni använder tråg, förvara dem upp och ner i kyla innan packning eftersom temperaturen i fisken eller kräftdjuren påverkas negativt om tråget är rumstempererat.
- Förvara egenproducerade varor och halvfabrikat i den lägsta temperatur som är nödvändig för den känsligaste råvaran. Till exempel ska rå laxfilé med fetaost förvaras i max +2°C eftersom laxfilén behöver den temperaturen.
- Förvara fisk, kräftdjur och blötdjur enligt leverantörens anvisning.

**EXPONERING AV FISK, KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR I FISKDISKEN – LÖSVIKT**

- Is fylls på varje dag i fiskdisken. Kontrollera isens kvalitet så att den inte är missfärgad utan har en klar något vitaktig färg. Om isen är missfärgad använd den inte. Första åtgärden är att tömma isbingen och rengöra den. Om det inte ger resultat, kontakta kylföretaget för felsökning.
- Fisk som är oförpackad får bara exponeras i diskar avsedda för fisk.
- Förvara fisk med skinn och fiskfiléer separerade i exponeringsdisken, eller skilj dem åt med avdelare eller plastfilm.
- Fisk, kräftdjur och blötdjur innehåller olika slags allergener. Förvara dem därför tydligt separerade i fiskdisken så att eventuellt vattendropp inte riskerar att kontaminera de olika varorna.
- Placera levande musslor och liknande längst ner i disken eller avskilt åt sidan lodrätt med avdelare så att eventuellt vattendropp inte kan kontaminera de olika varorna.
- Förvara oförpackad hel rensad fisk med buken nedåt så att smältvatten kan rinna ur. Fisk som inte är uttagen bör förvaras med buken uppåt.
- Separera olika sorters fisk och fiskfiléer i disken på grund av olika mikrobiell flora. Listeria är en bakterie som bland annat finns naturligt på ytan av rå fisk och som kan växa till i kyltemperatur och därmed orsaka mikrobiell kontaminering av andra fiskprodukter.

## Sammanfattning

- Håll isär arbetsbänkar och redskap för tillagade, ätbara och råa livsmedel.
- Om du gör en paus i arbetet ska du se till att kyl- och frysvaror ligger i ett kyl- eller frysutrymme och inte framme i rumstemperatur.
- Kylkedjan får inte brytas, paketera därför livsmedel i direkt anslutning till styckning, delning och beredning och placera i kyl.
- Rengöring av knivar, skärbrädor och övriga redskap ska ske vid byte av råvara och vid arbetets slut.
- Obehöriga utan skyddskläder får inte vistas i lokaler där hantering av oförpackade livsmedel pågår.
- Ovidkommande föremål, som mobiltelefon, glasflaskor, handväskor, radio, egen mat med mera ska inte förekomma i de utrymmen där butiken hanterar oförpackade livsmedel.
- Kontrollera löpande datum på de kyllda produkterna.
- Arbeta efter rutinen "först in först ut", FIFO.
- Kylda och frysta produkter ska exponeras enligt förvaringsanvisningen på förpackningen.

## 5.4 Beredning och produktion

När butiken handskas med olika livsmedel kan de påverkas på olika sätt. Det gäller att hantera varorna rätt när de bereds, förädlas och tillagas. Här får du tips och rekommendationer för hur du hanterar oförpackade livsmedel på ett säkert sätt vid beredning och produktion.

### 5.4.1 ALLMÄNT OM BEREDNINGSPÅSÄTTNINGEN FÖR OFÖRPACKADE PRODUKTER

Reglerna i det här avsnittet gäller för hur alla oförpackade livsmedel ska hanteras. Dessutom finns specifika regler för varje avdelning.

- När någon i butiken hanterar öppna livsmedel i beredningsutrymmen får inga obehöriga medarbetare, entreprenörer, säljare, kunder, hantverkare eller andra utan skyddskläder vistas där.
- För att skydda livsmedlen ska du som hanterar öppna livsmedel bära arbetskläder avsedda för beredningsarbete. Du ska också bära arbetsskor och hårskydd.
- Du får inte bära ringar, armbandsur, halsband och andra smycken i beredningsutrymmen när oförpackade livsmedel hanteras. Synlig piercing är inte heller tillåtet.
- Tvätta händerna regelbundet och byt handskar ofta, cirka var 20:e minut och mellan olika moment och produkter.
- Det får inte finnas ovidkommande föremål som koppar, glas, flaskor, väskor, mobiltelefoner, snusdosor och liknande i beredningslokalerna.
- Om du som arbetar med kylvaror behöver gå ifrån en längre stund måste du alltid se till att kylvarorna kommer in i kyla. Det kan vara vid kafferaster, lunch, längre beställningar och liknande. Om du ska dela en leverantörsförpackad konsumentförpackning ska det ske under goda hygieniska förhållanden. Basera märkningen av de nya förpackningarna på information från ursprungsförpackningen. Du kan eventuellt behöva förkorta hållbarhetstiden men får aldrig förlänga den i förhållande till ursprungsförpackningen.
- Butiken får aldrig förvara produkter, kartonger med produkter eller förpackningsmaterial direkt på golvet. Inte heller på golvet i kylar och frysar.
- När det gäller rutiner för temperaturmätning, se kapitel 5.1.

### 5.4.2 ALLMÄNT OM INFrysNING AV RÅVAROR OCH PRODUKTER

Får butiken frysa in kylvaror som inte blivit sålda och sedan sälja dem som djupfrysade livsmedel till kunderna? Här får du veta hur de ska hanteras.

Livsmedel som tidigare sålts som kylvaror får frysas in och saluföras som djupfrysade under vissa förutsättningar. En sådan förutsättning är att kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:12) om djupfrysade livsmedel är uppfyllda.

Livsmedel får frysas in även efter att bäst före-datum har passerat. Men livsmedel märkta med sista förbrukningsdag får inte säljas som djupfrysade om de har frysts in efter hållbarhetstidens utgång.

Om tidigare kylvaror fryses in får inte bäst före-datum eller sista förbrukningsdatum ändras. Se 15 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien. Det innebär att det datum som gällde för livsmedlet som kylvara måste finnas kvar i märkningen. Datumet måste synas tydligt och får alltså inte täckas över eller skymmas. Märkningen behöver dessutom kompletteras med uppgifterna här nedanför som alltid krävs för djupfrysade livsmedel:

1. Uttrycket djupfrysad ska anges i anslutning till livsmedlets beteckning.
2. Bäst före-dag för det djupfrysade livsmedlet ska anges. Det behöver tydliggöras att datumet gäller just för livsmedlet i djupfrysad tillstånd.
3. Anvisningar om hur länge det djupfrysade livsmedlet kan förvaras hos mottagaren ska finnas liksom anvisningar om lagringstemperatur och vilken typ av lagringsutrustning som krävs.
4. Uppgift som gör det möjligt att identifiera varupartiet ska anges på alla djupfrysade livsmedel.
5. Texten "bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande ska anges på förpackningen.

Om livsmedlet frysts ner i nära anslutning till hållbarhetstidens utgång ska det dessutom märkas med en bruksanvisning där det ska framgå att livsmedlet bör tillagas omedelbart efter upptining. Se artikel 9, punkt 1.j. i förordning (EU) nr 1169/2011.

Frysad kött, frysa köttberedningar och frysa obearbetade fiskeriprodukter ska märkas med nedfrysningsdatum. Se bilaga III, punkt 6 i förordning (EU) nr 1169/2011.

När färdigförpackade livsmedel delas och innehållet packas om gäller samma som ovan.

Butiken har naturligtvis det fulla ansvaret för att livsmedlet är säkert och inte vilseleder kunden. Samma regler gäller oavsett om varorna säljs eller skänks bort.

### RUTIN FÖR INFrysNING AV VAROR I VÄNTAN PÅ ATT DE TILLAGAS I BUTIK, EJ FÖR DIREKTFÖRSÄLJNING TILL KUND

- Se info om infrysning ovan. Märk med ny etikett för intern information, låt den gamla etiketten vara kvar. Varan ska märkas med infrysningsdatum och en bäst före-dag som är max tre månader fram i tiden.

Produkten ska frysas in på bästa möjliga sätt i butikens lagerfrysrum/skåp. Placera varan som ska frysas in så att luft kan cirkulera runt den för snabb infrysning. Mängden vara som fryses in vid ett och samma tillfälle ska vara så pass liten att den inte påverkar temperaturen på de varor som redan är infrysade.

**5.4.3 ALLMÄNT OM UPPTINING AV RÅVAROR OCH PRODUKTER**

- Tina alltid upp råvaror/produkter i kyla.
- Yttemperaturen på råvaran får inte vara högre än förvaringsanvisningen på förpackningen.
- Planera upptiningen så att det finns tillräckligt med tid.
- Se till att produkten alltid har varuskydd när den tinas upp, till exempel lock eller plast.

**5.4.4 BAKE OFF**

- Det är inte nödvändigt att ha en egen hygienzon. Däremot bör det finnas möjlighet att tvätta händerna.
- Du får inte placera varor eller kartonger direkt på golvet i frysen.
- Ta frysta varor som ska avbakas direkt från den ursprungliga förpackningen och lägg dem på bakplåtar, antingen för att tinas upp i kyla eller för att avbakas direkt. Placera färdiga ojästa degämnen i jässkåp för att tinas upp och jäsa i väntan på avbakning. Undvik att tina upp för mycket åt gången.
- Återförslut alltid öppnade kartonger med bake off-bröd.
- Vissa bakverk dekoreras med topping, till exempel glasyr, sirap eller nötter. Hantera allergenerna sist, ta exempelvis glasyr först och mandelflagor sist.
- Håll isär olika allergener, till exempel nötter och fröer, så att de inte sprids till andra produkter.
- På grund av risk för kontaminering, förvara allergenerna i separata förvaringskärl med lock och märk dem med innehållet. Använd inte dessa kärl till andra produkter.
- Allergena produkter ska hanteras längst ner på stickvagnar och under bakning.

**5.4.5 BAGERI, KONDITORI OCH CHOKLADTILLVERKNING**

- Plocka alltid ut varor enligt principen "först in först ut", FIFU, så att inga gamla varor glöms bort.

**BAGERI****Torrvaror**

- Flytta alltid in torra varor i torrförråd direkt när de levereras och placera dem på en pall eller på hyllor. Det är inte tillåtet att förvara dem på golvet.
- Förvara öppnade mjölsäckar med sorter som inte används i tunnor med lock.
- Varor från förrådet som plockas ur kartong bör avemballeras på ett eget bord/vagn/ utrymme och inte på bakbord eller konditoribord (kontamineringsrisk).
- Märk torra produkter som sällan används med första öppningsdatumet, så att ni undviker gamla produkter.
- Återförslut genast förpackningen på de varor du använder och ställ tillbaka dem i torrförrådet på en gång.

- Placera allergener så att de inte kan kontaminera andra produkter, till exempel längst ner på en hylla i tätslutande förpackning. Det är extra viktigt att återförsluta dessa varor direkt efter att du använt dem.
- Hantera eller producera produkter som innehåller allergener enligt speciella rutiner så att inte andra produkter kan kontamineras.

**Kylvaror**

- Flytta in kylvaror i kylrum eller kylskåp direkt när de kommer till butiken.
- Varor från kyl som plockas ur kartong bör avemballeras på ett eget bord/vagn/ utrymme och inte på bakbord eller konditoribord (kontamineringsrisk).
- Återförslut alla öppnade kylvaror eller förse dem med varuskydd, till exempel lock eller plastfilm. Märk öppnade förpackningar med första öppningsdatum.
- Förvara aldrig livsmedel i öppna konservburkar. Lägg över dem i förvaringskärl med lock.

**Frysvaror**

- Flytta in frysvaror i frysrum eller frysskåp direkt när de kommer till butiken.
- Förse produkter som förvaras tillfälligt i frysen innan de ska dekoreras eller avbakas med varuskydd, till exempel huv eller stickvagnsskydd.
- Återförslut öppnade förpackningar med lösviktsprodukter väl och märk dem med första öppningsdatumet.

**KONDITORI**

För kylvaror som grädde, äggkrämer (vaniljkräm med mera) och sammansatta produkter som innehåller grädde gäller:

- Håll dem kylda under hela processen.
- Förvara dem inte med redskap kvar i bunken.
- Förvara dem kylt och övertäckta.
- Använd inte redskap av trä eller med träskaft.
- Förse alla produkter med varuskydd, som lock, plast eller liknande.
- Förvara aldrig produkter i öppna konservburkar. Lägg över dem i förvaringskärl med lock.
- Förvara bakverk med grädde, vaniljkräm eller motsvarande i kyla. Se tabell kapitel 5.5.2. Egenproducerade krämer och liknande ska märkas med tillverkningsdatum och produktnamn.

Tänk på att alltid hantera allergener med stor försiktighet och förse dem med tätslutande lock. Se allergenlista kapitel 5.7 om vilka som är allergener. Observera att dessa allergener kan finnas i sammansatta ingredienser som till exempel vaniljkräm.

Det är viktigt att du som arbetar i bageri eller konditori är väl insatt i vilka allergener butiken hanterar och att du anpassar bakningen efter det. Förvara ALLTID fröer, nötter, baljväxter och liknande i slutna kärl så att du har kontroll på att de hamnar i rätt produkter.

Ta för vana att börja med de renaste produkterna, det vill säga de utan fröer och nötter. Var alltid noga med att städa ordentligt när du har hanterat allergener. En bra regel är att lägga papper på bakkbordet vid hantering av allergenprodukter och därmed undvika att ställa produkter med allergener direkt på bakkbordet. Skydda också bakverk i kylar och frysar med till exempel förpackningar eller huvor.

#### 5.4.6 VARMT KÖK

- Använd olika redskap och skärbrädor när du hanterar kött, kyckling, fisk, frukt och grönt och bröd på grund av risken för korskontaminering. Använd gärna olikfärgade skärbrädor för att undvika förväxling.
- Skilj alltid råa livsmedel från tillagade och/eller varor som är ätfärdiga, till exempel pålägg.
- Hantera rå fisk och råa kräftdjur/blötdjur separat från övriga livsmedel.
- Hantera rå kyckling separat från övriga livsmedel.
- Undvik att blanda produkter i ugnen om ni inte använder droppform under. Undvik till exempel att grilla kyckling ovanför gratäng eller blanda fläskkött och andra köttslag i samma ugn.
- Skölj grönsaker i en separat sköljho. Om det inte är möjligt, rengör sköljhon både innan och efter det att grönsakerna sköljts för att undvika kontaminering.

#### UPPHETTNING/TILLAGNING

- Den mat som ni i butiken tillagar ska i regel uppnå en kärntemperatur på minst +72°C. Undantag är till exempel rostbiff och sous vide-rätter där kärntemperaturen ska överskrida +60°C. Gäller även produkter som kan ätas direkt, behöver ej varmhållas och kan även ätas kalla. Hel fisk eller fiskfilé ska nå en kärntemperatur på +50°C - +60°C beroende på vilken typ av fisk det är. Vid den temperaturen är fiskköttet ogenomskinligt, poröst och faller lätt isär. Det lossnar också lätt från ben och fenor om sådana finns.
- Om fisk ska serveras lätt halstrad till en lägre kärntemperatur bör den först ha frysts ned under minst tre dygn för att avdöda eventuella parasiter. Det gäller till exempel vildfångad lax och tonfisk.
- Följ producentens anvisningar för sous vide.
- Dokumentera kärntemperaturen och i vissa fall även tiden, till exempel för fisk.

För vissa produkter och maträtter räcker det att titta på eller känna på den för att göra en bedömning att gränsvärdet har uppnåtts.

Det gäller för:

- Soppor, grytor och såser som har kokat en längre stund.
- Pasta, ris och potatis när du kontrollerar att de är genomkokta.
- Pajer, gratänger och liknande som "stannar" när de är klara.

#### TEMPERATURKONTROLL VID TILLAGNING I GRILLAR OCH UGNAR MED AUTOMATISK LAGRING OCH KONTROLL AV TEMPERATUR

- För ugnar som mäter temperaturen och lagrar de uppmätta värdena automatiskt är det lämpligt att göra en manuell, dokumenterad temperaturkontroll en gång i månaden. Vid besök av kontrollmyndighet måste butiken kunna uppvisa de lagrade värdena. Läs av temperaturen varje gång ni tillagar något innan tillagningen avslutas för att veta att gränsvärdet för temperaturen är uppnått.

#### VARMHÅLLNING

- Varmhållning ska ske vid en yttemperatur på minst +60°C.
- Kontrollera varmhållningstemperaturen varje dag och dokumentera mätresultaten enligt butikens rutiner.
- Håll livsmedel varma i högst fyra timmar. Produkten får bättre kvalitet med kortare varmhållningstid. Varmhåll inte potatis och ris mer än två timmar.

#### NEDKYLNING

- Var alltid noga med temperatur, tid och hygien när du kylar ner livsmedel.
- Om ni i butiken kan visa att nedkylningen av livsmedel fungerar och att andra produkter inte påverkas finns inga speciella krav på utrustningen för nedkylning.
- Kyl inom fyra timmar ner maträtter, som produceras för att säljas som kylvara, efter avslutad tillagning till max +8°C i kärntemperatur. Mät det genom att kontrollera kärntemperaturen för varje batch som kyls ner. Dokumentera enligt butikens rutiner.

#### ÅTERUPPVÄRMNING

- Om en maträtt behöver återuppvärmas ska det ske snabbt, annars ökar risken för tillväxt av de mikroorganismer som eventuellt överlevt tillagningen. Observera att spenat inte bör återupphetas på grund av risken för förhöjd nitrithalt.
- Värm maten till en kärntemperatur på minst +72°C. Värm undantag som rostbiff, fisk med mera till den temperatur som användes då produkten tillagades.
- Dokumentera temperaturen vid återuppvärmningen enligt butikens rutiner två gånger i veckan.

#### GRILJERING AV JULSKINKA

- Tillaga skinkan så att den får en kärntemperatur på minst +72°C. Gäller inte färdiglagad skinka.
- Pensla skinkan på ett sätt som gör att den inte kontamineras, till exempel i en särskild bytta eller på en särskild plåt. Kassera griljeringsröran när arbetsmomentet är slutfört.
- Anpassa nedkylningen så att kärntemperaturen kommer ned till +8°C eller kallare inom fyra timmar.

**5.4.7 GRILLNING**

- Använd olika skärbrädor och redskap när du hanterar kött, kyckling och fisk. Det finns risk för korskontaminering. Använd gärna olivfärgade skärbrädor och redskap för att undvika förväxling.
- Hantera alltid rå kyckling separat från andra livsmedel.
- För att undvika kontaminering, hantera grillade produkter på en annan bänk än de råa, eller rengör bänken mellan momenten.
- Undvik att blanda produkter i ugnen om ni inte använder droppform under den.

**UPPHETTNING/TILLAGNING**

- Se till att mat som grillas når en kärntemperatur på minst +72°C. Dokumentera kärntemperaturen. Undantag är till exempel hela stycken nötkött och sous vide-rätter där temperaturen ska gå upp till minst +60°C.

**TEMPERATURKONTROLL VID TILLAGNING I GRILLAR OCH UGNAR MED AUTOMATISK LAGRING OCH KONTROLL AV TEMPERATUR**

- För ugnar som mäter temperaturen och lagrar de uppmätta värdena automatiskt är det lämpligt att göra en manuell, dokumenterad temperaturkontroll en gång i månaden. Vid besök av kontrollmyndighet måste butiken kunna uppvisa de lagrade värdena. Läs av temperaturen varje gång ni tillagar något innan tillagningen avslutas för att veta att gränsvärdet för temperaturen är uppnått.

**VARMHÅLLNING**

- Varmhållning ska ske vid en yttemperatur på minst +60°C.
- Kontrollera varmhållningstemperaturen varje dag. Dokumentera enligt butikens rutiner två gånger i veckan.
- Rekommendationen är att hålla livsmedel varma i max 4 timmar. Varmhåll inte livsmedlen längre än att kunden får en fullgod vara.



**Undantag när oförpackade varmhållna produkter och förpackade omärkta varmhållna produkter får kylas ner och säljas kalla.**

Grillade produkter som består av rent kött, till exempel kyckling eller revbensspjäll, får kylas ner även om de varmhållits i max två timmar i minst +60°C. Nedkylningen ska då ske inom fyra timmar från den avslutade grillningen. Varan kan då packas och märkas som kylvara med en rekommenderad hållbarhet på max fem dagar. Det här gäller enbart för rena köttprodukter, inte för blandrätter som köttgryta eller potatisgratäng. Observera att du inte kan kyla ned redan märkta produkter, eftersom märkningen inte får ändras och etiketten då skulle ge fel information. Lägg inte ut fler förpackade varor till kund än vad som går åt inom två timmar.

**NEDKYLNING**

Var alltid noga med temperatur, tid och hygien när du kyler ner livsmedel. Om ni i butiken

kan visa att nedkylningen av livsmedel fungerar och att andra produkter inte påverkas finns inga speciella krav på utrustningen för nedkylning.

- Kyl inom fyra timmar ner maträtter, som produceras för att säljas som kylvara, efter avslutad tillagning till max +8°C i kärntemperatur. Mät det genom att kontrollera kärntemperaturen för varje batch som kyls ner. Dokumentera enligt butikens rutiner.

**FETTUNNOR**

I grillavdelningen uppstår fettrester från grillen. Förvara fettresterna på ett lämpligt sätt, till exempel i en fettunna. Det är inte ett krav att förvara dem i kyl eftersom det inte förekommer någon mikrobiell tillväxt. Men se till att tunnan har lock och att det är svalt där ni förvarar den, max +12 – 15°C. Det kan till exempel vara i ett soprum. Se även kapitel 6.5 Rutiner för avfallsutrymmen.

**5.4.8 KÖTT – MANUELL HANTERING**

- Använd olika skärbrädor och redskap, gärna med olika färger, när du hanterar olika slags kött. Var noga med att skilja det konventionella köttet från det ekologiska/KRAV-märkta.
- Använd separat arbetsbänk eller -yta till kryddning, marinering och pannfärdigt kött.
- Förvara köttkvarn och kvarnhus i kyla, max +4°C.
- För att undvika kontaminering, ska emballage som används för paketering av till exempel kött- och fiskprodukter förvaras på ett hygieniskt sätt på avsedd plats. Förvara tråg upp och ner, gärna kallt i anslutning till arbetsytan.
- Det rekommenderas att butiken inte packar rått fågelkött från storpack i konsumentpack utan bara säljer atmosfärspackad vara från industriled.
- För att skydda varorna mot kontaminering är det viktigt att skilja obearbetade, animaliska livsmedel från bearbetade. Råa, animaliska råvaror kan förvaras i slutna behållare eller på en särskild plats i kylrummet, till exempel på ett annat hyllplan, med den obearbetade råvaran underst. Separata kylar är inte nödvändigt om risken för kontaminering kan minimeras på annat sätt.

**SÄRHÅLLNING VID MALNING**

Vid malning av olika slags kött bör separat kvarn användas på grund av innehåll av olika mikroorganismer. Om du använder samma utrustning, till exempel viltkött och för kött från tamboskap, måste du rengöra den noggrant mellan malningarna av respektive köttslag.

**AVFALLSHANTERING**

Följ de kommunala föreskrifterna när du hanterar avfall som är att jämföra medhålls-avfall. Anlita en godkänd mottagare för att hantera butikens verksamhetsavfall. Se branschriktlinjer för animala biprodukter (ABP). Kontakta kommunen om det behövs för att se till att hanteringen av butikens avfall sker enligt de föreskrifter som gäller.



**BRANSCHRIKTLINJER FÖR ANIMALISKA BIPRODUKTER (ABP)**

**SPÅRBARHET**

Din butik måste säkerställa att ni kan spåra enskilda leveranser av kött med både leveransdag och leverantör så att felaktiga produkter kan återkallas på ett korrekt sätt. Om din butik levererar livsmedel till andra livsmedelsföretagare som säljer dem vidare till konsument har butiken ansvar för spårbarheten också ett steg framåt i kedjan.

**VILTKÖTT****Leverans av små mängder viltkött direkt från jägare till butik**

En butik som har lämpliga lokaler och som är godkänd av kontrollmyndigheten för att slakta vilt och/eller stycka och urbena kött från frilevande små- och storvilt, får också hantera och sälja kött som levereras direkt från jägaren. Exempel på småvilt är kanin och hare liksom fåglar som fasaner och änder. Högvilt eller storvilt kan vara till exempel älg, rådjur och hjort. Köttleveranser av hjort från hägn får endast ske om de är friförklarade från tuberkulos. Leverans av björn, vildsvin och andra vilda djur som kan vara smittade av trikiner får inte ske. Leverans av kött från trikinbärande djur skall alltid komma från en godkänd vilthanteringsanläggning.

Jägarna ansvarar för att de inte levererar mer än den sammanlagda tillåtna mängden till en eller flera konsumenter eller butiker. Men butiken har inga begränsningar när det gäller hur många jägare de tar emot leveranser från eller hur mycket kött de tar emot.

Upp till 10 000 småvilt per jägare och år kan anses vara små mängder primärprodukter av vilt. 25 enheter primärprodukter av storvilt per jägare och år kan anses vara små mängder. En vuxen älg motsvarar en enhet och enligt tabellen nedan kan en jägare som inte levererat någon älg leverera 75 vuxna hjortar eller 250 rådjur.

**TABELL 3: OMVANDLINGSTABELL FÖR ANTALET ENHETER VILTKÖTT**

DJURSLAG	ÄLG	KRON- OCH DOVHJORT	RÅDJUR
Vuxet djur	1	0,333	0,1
Kalv (max 12 månader)	0,5	0,25	0,1

Om butiken inte är godkänd för att hantera vilt med päls eller fjäderdräkt är det viktigt att säkerställa att jägaren tagit del av och följt Livsmedelsverkets rekommendationer i "Älgjakt, avhudning av björn och lagstiftning om vilt".

**HÄNGMÖRNING**

Hängmörning ska ske i kylrum med kontrollerad temperatur och luftfuktighet. Om köttet lagras för länge, har för hög temperatur och/eller för hög luftfuktighet börjar fett i köttet härskna och skadliga mikroorganismer kan växa till. Mörning ställer höga krav på hanteringen i butiken.

**Kunskap**

Den som är ansvarig för mörning i butiken ska ha tillräcklig kunskap för att sensoriskt kunna bedöma kvaliteten på råvaran samt att det mörade köttet inte angripits av mikroorganismer.

**Mörningsskåp**

- Du måste regelbundet kontrollera att temperaturen hålls konstant och att gränsvärdet +4°C inte överskrids under mörningsprocessen.
- Luftfuktigheten vid hängmörning bör vara mellan 75-85 %. Du ställer in det på skåpet och bör också mäta det med en hygrometer.
- Se också till att luften cirkulerar ordentligt i skåpet så att kyla och luftfuktighet hålls jämn över köttet som möras.

**Provtagning**

Du måste alltid löpande utföra hållbarhetstester som visar att butikens mörningstid inte innebär några risker för mikrobiologisk tillväxt. Prova köttet efter att det har hanterats enligt butikens egna rutiner och ta provet på labbet vid den tänkta bäst före-dagen. Upprepa provtagningen flera gånger och med olika batcher.

**Separering**

Håll isär olika typer av kött under förvaringen eftersom de har olika bakteriefloror.

**5.4.9****CHARK, OST OCH DELIKATESSER**

- Använd olika skärbrädor och redskap när du hanterar chark-, fisk-, kräftdjurs- och blötdjursprodukter och olika sorters ost, eftersom det finns risk för korskontaminering. Använd gärna olidfärgade knivar och redskap för att undvika förväxling.
- Dessertostar är i vissa fall inte riktigt mogna, mörning ska då ske i avsedd kyl och inte på diskar i rumstemperatur.
- Tänk på att hålla isär de olika livsmedlen på grund av allergirisken. Kontrollera att den utrustning du eller någon annan har använt vid beredningen är rengjord. Utrustningen kan behöva en enklare rengöring flera gånger om dagen.
- Märk aldrig produkterna med "fritt från", då gäller särskilda regler.
- Skriv upp när en produkt öppnas i delikatessen, både för spårbarhetens och hållbarhetens skull. Använd exempelvis en brytlista.

**5.4.10****KALLT KÖK**

- Plocka undan redskap och ingredienser efter att beredningen har avslutats för den aktuella batchen. Bara sådant som ni använder kontinuerligt ska finnas framme. Ställ tillbaka kylvaror i kyla så fort de inte används. Öppnade förpackningar ska märkas med första öppningsdatum, eftersom hållbarheten i bruten förpackning ofta blir kortare.
- Leverantörerna är enligt informationsförordningen skyldiga att märka med hållbarhetsdatum även för öppna livsmedel. Om det inte framgår, fråga leverantören.



- Förvara smörgåsar, röror, tillbehör, färdiga sallader och liknande enligt lägsta kylangivelse på ursprungsvarorna.
- Förse alla produkter med varuskydd, som lock, plast eller dylikt. Förvara aldrig produkterna i öppnade konservburkar. Lägg över i förvaringskärl med lock och ange öppningsdatum och bäst före-datum på locket.
- Se till att arbetsbänkar där ni till exempel monterar smörgåsar är separerade från övrig delikatesshantering, annars måste beredningen ske skilt i tid från annan hantering.
- Opastöriserade ostar kan innehålla Listeria. Därför är det viktigt att inte använda sådana i till exempel smörgåsar och sallader. Om opastöriserad ost används måste det tydligt framgå till kund.

#### 5.4.11 FISK, KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR

##### BUTIKSPAKETERAT OCH LÖSVIKT

- Använd olika skärbrädor och redskap när du hanterar färsk fisk respektive kräftdjur liksom till råa respektive ätfärdiga produkter. Använd gärna olidfärgade knivar och skärbrädor för att enklare hålla isär dem.
- Märk knivar och verktyg i olika färger för att enklare hålla isär dem.
- Använd separata arbetsbänkar och -ytor till kryddning, marinering och pannfärdiga livsmedel. Om det inte går måste du rengöra arbetsytan noggrant både innan och efter hanteringen.

##### SÄRSKILDA BEREDNINGSKRAV FÖR FISK

När det gäller fisk som säljs för att ätas rå eller nästan rå, exempelvis gravad lax eller sushi, finns särskilda regler. Fisken måste antingen frysas in eller ha odlats på ett sådant sätt att leverantören kan visa att den är säker med tanke på parasiter.

Vid infrysning ska fisken frysas till en temperatur på -20°C eller lägre i alla delar av produkten och under minst 24 timmar. Frystiden beror på fiskens storlek. Det viktiga är att fiskköttet är helt djupfrost. Med andra ord kan det räcka med ett dygn för en tunn fiskbit, medan en stor, hel fisk kan behöva tre dygn för att säkert vara genomfrost.

##### TILLVERKNING AV SUSHI

För att göra sushi använder man livsmedel som innebär stor risk, som rå fisk, kräftdjur och ris. Förutom att frysa in fisken finns följande beredningskrav:

- Se till att alltid ha rena händer.
- Var noga med att rengöra beredningsytor och redskap.
- Var noga med att hålla temperaturen på råvarorna enligt leverantörens märkning.
- Förvara fisken i temperaturer under +4°C, rekommenderat är +2°C eller på is.
- Säkerställ att fisken som används är fryst enligt ovan eller kommer från en parasitfri miljö

- Se till att kokt eller berett sushiris som inte kylförvaras har ett pH-värde under 4,5. Sushiris är kokt ris med tillsatt socker, salt och risvinäger som ska motverka bakterietillväxt.
- För varmhållet sushiris, se till att tiden från färdigkokt sushiris till försäljning eller servering inte är längre än två timmar.
- Sjögräsrullar, i vilken fisk och ris rullas in, ska helst säljas omedelbart.

## Sammanfattning

- Använd olika skärbrädor och redskap vid hantering av kött, kyckling, fisk, frukt och grönt samt bröd för att undvika risken för kontaminering.
- Mat som tillagas ska i regel nå en kärntemperatur på minst +72°C. Undantag är rostbiff och sous vide-produkter där kärntemperaturen ska överskrida +60°C. Hel fisk eller fiskfilé ska nå en kärntemperatur på +50°C – +60°C beroende på vilken typ av fisk det är.
- Uptining av frysta livsmedel ska alltid ske i kyltemperatur +4°C – +8°C.
- Maträtter som tillagas för att säljas som kylvara ska kylas ned direkt efter tillagning till max +8°C i kärntemperaturen inom fyra timmar.
- Fisk, kräftdjur och blötdjur ska skiljas åt och inte exponeras i kontakt med varandra.

## 5.5 Hållbarhetstabeller

Här får du veta det mesta om hållbarhetstider och max förvaringstemperatur av olika livsmedel. Du får också kunskap om hur länge en vara får hållas varm och att du måste kontrollera om olika livsmedel fortfarande är fräscha och tillåtna att säljas.

### 5.5.1 ALLMÄNT OM HÅLLBARHET VID FÖRSÄLJNING ÖVER DISK

När butiken säljer varor över disk är det viktigt att ha koll på bäst före- eller sista förbrukningsdag och att följa hållbarhetstiden. Notera på till exempel en brytlista varje enskild produkts öppningsdag, helvarornas bäst före- eller sista förbrukningsdag och sista försäljningsdag när en vara har öppnats.

### HÅLLBARHETSDAGAR MOT KUND

Butiken får aldrig märka en produkt med ett datum efter bäst före- eller sista förbrukningsdag på ursprungsförpackningen. Packdagen räknas som en hållbarhetsdag.

Det datumet som butiken sätter mot kund får heller aldrig överskrida det antal dagar varan håller efter öppnande eller beredning. Till exempel om en vara håller i två månader i obruten förpackning och tio dagar i bruten förpackning får bäst före-datumet mot kund inte överskrida de tio dagarna.

För mindre känsliga produkter som hårdostar eller rökt/torkad skinka där det finns möjlighet att skära bort den yttersta delen räcker det oftast att ta hänsyn till det bäst före-datum som leverantören angivit för obruten förpackning. För charkprodukter som skivas och packas bör den yttersta skivan kastas varje dag vid den första betjäningen.

Det är viktigt att titta, lukta, känna och eventuellt smaka av produkterna i disken. Det ska ni göra för att upptäcka och ta bort produkter som har blivit dåliga INNAN bäst före-datumet eller den rekommenderade hållbarhetstiden av en beredd eller öppnad vara har passerats.

### DATUMKONTROLL

Normalt gäller leverantörens bäst före-märkning för hur lång tid produkten håller i obruten förpackning. Det finns även krav på att leverantörerna ska märka ut hur många dagar en produkt som öppnats håller, om hållbarheten blir kortare efter att förpackningen brutits.

### SYSTEM FÖR DATUMKONTROLL

Notera, till exempel i en brytlista, alla uppgifter om produkterna när förpackningen öppnas:

- Öppningsdatum, det vill säga brytdatum, eller beredningsdatum.
- Bäst före eller sista förbrukning på helvaran.
- Vilken sista dagen är att sälja varan.

#### 5.5.2 HÅLLBARHET KONDITORI

Riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tid de får förvaras i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns en bäst före- eller sista förbrukningsdag från leverantören får butiken aldrig sätta ett senare datum på etiketten mot kund. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i en obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



**Butiken måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar man märker mot kunden.**

TABELL 4: HÅLLBARHET KONDITORI - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS

GRÄDDTÅRTA	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR MOT KUND
Hållbarhet	1 dag	3 dagar
4 dagar totalt	3 dagar	1 dag

Om varor packas och märks samma dag som de bakas, kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

Notera att oförpackade bageri- och konditoriprodukter som är avsedda att konsumeras inom 24 timmar är undantagna från kravet på datummärkning.

Här nedanför ser du antal hållbarhetsdagar och maxtemperaturer för bakverk som tillverkas i butiken eller där uppgift om hållbarhet efter öppnande saknas från leverantören.

TABELL 5: HÅLLBARHET OCH MAXTEMPERATUR KONDITORI

VARUSLAG	RIKTVÄRDE - TOTAL HÅLLBARHET FRÅN BAKDAG	MAX TEMPERATUR	KOMMENTAR
Gräddbakelse, gräddtårter	Bakdag + 3 dagar	+8°C	
Semlor	Bakdag + 2 dagar	+8°C	
Blöta kondisbitar exempelvis biskvi, chokladboll, smörkrämsfyllda bitar	Bakdag + 20 dagar	+8°C	Alternativt märkning enligt bulkförpackningens märkning
Torra kondisbitar exempelvis mazariner, toscabit	Bakdag + 20 dagar	Kan förvaras i rumstemperatur	Alternativt märkning enligt bulkförpackningens märkning
Torra småkakor	Bakdag + 90 dagar	Kan förvaras i rumstemperatur	Alternativt märkning enligt bulkförpackningens märkning
Vetebröd	Bakdag + 3 dagar	Kan förvaras i rumstemperatur	
Praliner	Tillverkningsdag + 30 dagar	Kan förvaras i rumstemperatur	Alternativt märkning enligt bulkförpackningens märkning

Det finns inga lagstadgade krav på vilka varor som ska vara märkta med bäst före- respektive sista förbrukningsdatum. Traditionellt sett har gräddtårter och gräddbakelser märkts med sista förbrukningsdag, men det är inte ett krav. Om butiken väljer att sätta bäst före-datum på de varorna kan det motiveras med att det är lätt för kunden att avgöra om grädden blivit dålig genom att titta och lukta på produkten.

### 5.5.3 HÅLLBARHET VARTM KÖK

Varmt kök betyder produkter som har tillagats och säljs antingen varma eller nedkylda.

De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns en bäst före- eller sista förbrukningsdag från leverantören får butiken aldrig sätta ett senare datum på etiketten mot kund än det datumet, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten förlängts. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



**Butiken måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar man märker mot kunden.**

TABELL 6: HÅLLBARHET VARTM KÖK - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS

BUTIKSLAGAD PAJ	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR MOT KUND
Hållbarhet	2 dag	6 dagar
8 dagar totalt	7 dagar	1 dag

Om varor packas och märks samma dag de tillagas kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

För varor som varmhålls ska varmhållning aldrig ske längre tid än det att kunden får en fullgod vara. Ta hänsyn till varans utseende och textur, till exempel om den blivit torr. Förkorta tiden vid behov.

Här nedan ser du hållbarhetsdagar och max- eller minimumtemperaturer för produkter som tillagats i butiken eller där uppgift om hållbarheten efter öppnande saknas från leverantören.

TABELL 7: HÅLLBARHET OCH MAX/MIN-TEMPERATUR VARTM KÖK

VARUSLAG	RIKTVÄRDE – TOTAL HÅLLBARHET FRÅN TILLVERKNINGS DAG	MAX/MIN TEMPERATUR VID EXPONERING	KOMMENTAR
Potatis och ris varmhållen	Försäljning max 2 h från tillagning	Min +60°C	Förvaringsanvisning: minst +60°C i butik. Frivillig märkning: Bör ätas omgående eller kylas ned.
Potatisgratäng varmhållen	Försäljning max 4 h från tillagning. Bäst före-dag: tillverkningsdag.	Min +60°C	Förvaringsanvisning: minst +60°C i butik. Frivillig märkning: Bör ätas omgående eller kylas ned.
Varma köttprodukter exempelvis grytor, revbensspjäll	Försäljning max 4 h från tillagning Bäst före-dag: tillverkningsdag.	Min +60°C	Förvaringsanvisning: minst +60°C i butik. Frivillig märkning: Bör ätas omgående eller kylas ned.
Wok, grönsaksröror varmhållna	Försäljning max 4 h från tillagning Bäst före-dag: tillverkningsdag.	Min +60°C	Förvaringsanvisning: minst +60°C i butik. Frivillig märkning: Bör ätas omgående eller kylas ned.
Paj kyld	Tillverkningsdag + 7 dagar	Max +8°C	
Potatis och ris kyld	Tillverkningsdag + 7 dagar	Max +8°C	
Potatisgratäng kyld	Tillverkningsdag + 7 dagar	Max +8°C	
Kylda blandprodukter exempelvis köttbullar, potatis och sås	Tillverkningsdag + 2 dagar	Max +8°C	
Kylda köttprodukter exempelvis rostbiff	Tillverkningsdag + 7 dagar	Max +8°C	

### 5.5.4 HÅLLBARHET GRILLNING

De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns en bäst före- eller sista förbrukningsdag från leverantören får butiken aldrig sätta ett senare datum på etiketten mot kund än det datumet, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten förlängts. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



**Butiken måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar som märks mot kunden.**

TABELL 8: HÅLLBARHET GRILLNING - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS

GRILLAD KYCKLING	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR MOT KUND
Hållbarhet 6 dagar totalt	2 dagar	4 dagar
	4 dagar	2 dag

Om varor packas och märks samma dag de grillas i butiken och kyls ner så kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

För varor som varmhålls ska varmhållning aldrig ske längre tid än att kunden får en fullgod vara. Ta hänsyn till varans utseende och textur, till exempel om den blivit torr, och förkorta tiden vid behov.

Här nedan ser du hållbarhetsdagar och max- eller minimumtemperaturer för produkter som tillagats i butiken eller där uppgift om hållbarheten efter öppnande saknas från leverantören.

TABELL 9: HÅLLBARHET OCH MAX/MIN-TEMPERATUR GRILLNING

VARUSLAG	RIKTVÄRDE – TOTAL HÅLLBARHET FRÅN TILLVERKNINGSDAG	MAX/MIN TEMPERATUR VID EXPONERING	KOMMENTAR
Grillad kyckling och revbensspjäll, varmhållna	Försäljning max 4 h från tillagning Bäst före-dag: tillverkningsdag	Min +60°C	Förvaringsanvisning: minst +60°C . Frivillig/rekommenderad märkning: Bör ätas omgående eller kylas
Grillad kyckling och revbensspjäll, kylda	Tillverkningsdag + 5 dagar	Max +8°C	

### 5.5.5 HÅLLBARHET KÖTT – MANUELL HANTERING

Manuell hantering omfattar både köttprodukter i den manuella disken och de som packas i butik.

Angivna riktvärden för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns en bäst före- eller sista förbrukningsdag från leverantören får butiken aldrig sätta ett senare datum på etiketten mot kund än det datumet, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten förlängts. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



Butiken måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar som märks mot kunden.

TABELL 10: HÅLLBARHET KÖTT - MANUELL HANTERING - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS

ENTRECOTE	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR MOT KUND
Hållbarhet 5 dagar totalt	2 dagar	3 dagar
	4 dagar	1 dag

Om butiken packar och märker varorna samma dag som de styckas/bereds, kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

På grund av att det kan finnas sjukdomsframkallande mikroorganismer i fågelkött, är rekommendationen att inte hantera rått fågelkött, som kyckling, i den manuella disken i butiken. Erbjud istället enbart atmosfärspackade varor från industriledet.

Här nedan ser du hållbarhetsdagar och maxtemperaturer för produkter som styckats eller beretts i butiken eller där uppgift om hållbarheten efter öppnande saknas från leverantören.

TABELL 11: HÅLLBARHET KÖTT - MANUELL HANTERING OCH MAX-TEMPERATUR

VARUSLAG	RIKTVÄRDE – TOTAL HÅLLBARHET FRÅN TILLVERKNINGSDAG	MAX-TEMPERATUR VID EXPONERING	KOMMENTAR
Detaljstyckat nötkött, benfritt	Styckningsdag + 4 dagar	Styckningsdag + 5 dagar	Observera att vid den högre förvaringstemperaturen (max +8°C) gäller den kortare av de angivna hållbarheterna, vid den lägre förvaringstemperaturen (max +4°C) kan den längre hållbarheten sättas.
Detaljstyckat nötkött, med ben	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 4 dagar	
Detaljstyckat griskött, benfritt eller med ben	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 4 dagar	
Detaljstyckat lamm, benfritt eller med ben	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 4 dagar	
Kryddat eller marinerat helt/skivat/strimlat kött	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 4 dagar	
Pannfärdiga produkter av berett (malet) kött	Malningsdag + 1 dag	+4°C	
Berett (malet kött)	Malningsdag + 1 dag	+4°C	
Inälvsmat/organ	Stycknings-/skivningsdag + 4 dagar	+4°C	Hållbarheten för mald fårs kan förlängas med stöd i mikrobiologisk hållbarhetsprovtagning. Se krav på utökad analys av E-coli och totalantalet aeroba mikroorganismer om hållbarhetstiden överstiger 24 timmar i kapitlet om provtagning.
Råkorv	Beredningsdag + 4 dagar	+4°C	

Det finns inga lagstadgade krav på vilka varor som ska vara märkta med bäst före- respektive sista förbrukningsdatum. Generellt rekommenderas att inälvprodukter, köttfärs och produkter som innehåller köttfärs, till exempel råkorv, märks med sista förbrukning eftersom de är känsliga och snabbt kan bli en hälsorisk om de förvaras för länge.

### VILTKÖTT

De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns en bäst före- eller sista förbrukningsdag från leverantören får butiken aldrig sätta ett senare datum på etiketten mot kund än det datumet, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten förlängts. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



**Butiken måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar som märks mot kunden.**

**TABELL 12: HÅLLBARHET VILTKÖTT - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS**

	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR MOT KUND
<b>ÄLGFILÉ</b>		
Hållbarhet	2 dagar	3 dagar
5 dagar totalt	4 dagar	1 dag

Om varor packas och märks samma dag som de styckas/bereds kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

Här nedan ser du hållbarhetsdagar och maxtemperaturer för produkter som har styckats eller beretts i butiken eller där uppgift om hållbarheten efter öppnande saknas från leverantören.

**TABELL 13: HÅLLBARHET OCH MAX-TEMPERATUR VILTKÖTT**

VARUSLAG	RIKTVÄRDE – TOTAL HÅLLBARHET FRÅN TILLVERKNINGS-DAG		MAX-TEMPERATUR VID EXPONERING		KOMMENTAR
Detaljstyckat viltkött från t.ex. älg, rådjur benfritt	Styckningsdag + 4 dagar	Styckningsdag + 5 dagar	+8°C	+4°C	Observera att vid den högre förvaringstemperaturen (max +8°C) gäller den kortare av de angivna hållbarheterna, vid den lägre förvaringstemperaturen (max +4°C) kan den längre hållbarheten sättas.
Detaljstyckat viltkött, från t.ex. älg, rådjur med ben	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 4 dagar	+8°C	+4°C	
Detaljstyckat kött från vildsvin benfritt eller med ben	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 4 dagar	+8°C	+4°C	
Kryddat eller marinerat helt /skivat/ strimlat kött	Styckningsdag + 3 dagar	Styckningsdag + 4 dagar	+8°C	+4°C	
Pannfärdiga produkter av berett (malet) kött	Malningsdag + 1 dag		+4°C		Hållbarheten för mald färs kan förlängas med stöd i mikrobiologisk hållbarhetsprovtagning. Se krav på utökad analys av E-coli och totalantalet aeroba mikroorganismer om hållbarhetstiden överstiger 24 timmar i kapitlet om provtagning.
Berett (malet kött)	Malningsdag + 1 dag		+4°C		

Det finns inga lagstadgade krav på vilka varor som ska vara märkta med bäst före- respektive sista förbrukningsdatum. Generellt rekommenderas att köttfärs och produkter därav, exempelvis pannfärdiga färsprodukter, märks med sista förbrukning eftersom de är känsliga och snabbt kan bli en hälsorisk om de förvaras för länge.

#### 5.5.6 HÅLLBARHET CHARK, OST OCH DELIKATESSER

De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla från öppningsdag eller från skivningsdag/bitningsdag. Rökta produkter (till exempel varmrökt skinka) och kallrökta produkter (till exempel salami och lufttorkad skinka) är i regel mindre känsliga för bakterietillväxt och har en längre hållbarhet. Då kan det räcka att skära bort och kasta den yttersta skivan för att få en fräsch produkt innan produkten skivas till kund. I de fallen kan den föreslagna "Riktvärde – total hållbarhet" i tabellen nedan innebära skivningsdag + antal föreslagna dagar.

Kokta produkter (till exempel skinka, leverprodukter med mera) är däremot känsligare och då bör "Riktvärde – total hållbarhet" innebära öppningsdag + antal föreslagna dagar enligt tabellen. I de fall det finns en bäst före-dag från leverantören får butiken aldrig sätta ett senare datum på etiketten mot kund än det datumet, om inte produkten har

tillagats så att hållbarheten har förlängts. Det gäller för samtliga produkter. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



**Butiken måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar som märks mot kunden.**

**TABELL 14: HÅLLBARHET CHARK, OST OCH DELIKATESSER - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS**

KOKT SKINKA	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR MOT KUND
Hållbarhet 6 dagar totalt	2 dag	4 dagar
	5 dagar	1 dag

Om varorna packas och märks samma dag de ankommer till butiken kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

Här nedan ser du hållbarhetsdagar och maxtemperaturer för produkter som har styckats eller beretts i butiken eller där uppgift om hållbarheten efter öppnande saknas från leverantören.

**TABELL 15: HÅLLBARHET OCH MAX-TEMPERATUR CHARK, OST OCH DELIKATESSER**

VARUSLAG	RIKTVÄRDE – TOTAL HÅLLBARHET*	MAX TEMPERATUR	KOMMENTAR
Varmrökt skinka, skivad	Skivningsdag + 7 dagar	+8°C	Skär bort och kasta yttersta skivan vid första skivning på dagen
Varmrökt korv, skivad	Skivningsdag + 10 dagar	+8°C	Skär bort och kasta yttersta skivan vid första skivning på dagen
Varmrökt nötkött, skivad	Skivningsdag + 7 dagar	+8°C	Skär bort och kasta yttersta skivan vid första skivning på dagen
Varmrökt kalkon, skivad	Skivningsdag + 7 dagar	+8°C	Skär bort och kasta yttersta skivan vid första skivning på dagen
Lufttorkad skinka, skivad	Skivningsdag + 7 dagar	+8°C	Skär bort och kasta yttersta skivan vid första skivning på dagen Rumstemperatur för hela odelade skinkor, delade med snittyta ska förvaras i +8°C
Kallrökt torkade korvar typ ölkorv, salami, skivade.	Skivningsdag + 20 dagar	+8°C	Skär bort och kasta yttersta skivan vid första skivning på dagen Rumstemperatur för hela odelade korvar eller enligt tillverkarens förvaringsanvisning, delade med snittyta ska förvaras i +8°C
Kokt skinka, skivad	Öppningsdag + 5 dagar	+8°C	
Kokt korv, skivad	Öppningsdag + 5 dagar	+8°C	
Kokt nötkött, skivad	Öppningsdag + 7 dagar	+8°C	
Rostbiff, skivad	Öppningsdag + 7 dagar	+8°C	
Leverprodukt	Öppningsdag + 5 dagar	+8°C	
Inlagda kräftdjur	Öppningsdag + 8 dagar	+8°C	
Inlagda oliver, vitlökar, ostkuber m.m.	Öppningsdag + 20 dagar	+8°C	
Dessertost	Bitningsdag + 7 dagar	+8°C	
Hårdost	Bitningsdag + 12 dagar	+8°C	Skär bort och kasta ytterkanter vid behov

\* Observera att kolumn "Riktvärde – total hållbarhet" i denna tabell även anger hållbarhetstid som vissa produkter beräknas hålla från skivningsdag/bitningsdag och ej total hållbarhetstid från öppningsdag för dessa produkter.

### 5.5.7 HÅLLBARHET KALLT KÖK

De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla. Alltså den sammanlagda tiden i disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns en bäst före- eller sista förbrukningsdag från leverantören får butiken aldrig sätta ett senare datum på etiketten mot kund än det datumet, om inte produkten har tillagats så att hållbarheten förlängts. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



Butiken måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar som märks mot kunden.

TABELL 16: HÅLLBARHET KALLT KÖK - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS

MAJONNÄSBASERAD POTATISSALLAD	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR MOT KUND
Hållbarhet	2 dagar	3 dagar
5 dagar totalt	4 dagar	1 dag

Om varorna packas och märks samma dag de ankommer till butiken eller bereds kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

Här nedan ser du hållbarhetsdagar och maxtemperaturer för produkter som tillagats i butiken eller där uppgift om hållbarheten efter öppnande saknas från leverantören.

TABELL 17: HÅLLBARHET OCH MAXTEMPERATUR KALLT KÖK

VARUSLAG	RIKTVÄRDE - TOTAL HÅLLBARHET FRÅN TILLVERKNINGSDAG	MAX TEMPERATUR
Smörgåsar/smörgåstårter med ägg/kräftdjur	Tillverkningsdag + 2 dagar	+8°C
Smörgåsar/smörgåstårter utan ägg/kräftdjur	Tillverkningsdag + 4 dagar	+8°C
Matsallad med pasta, bulgur m.m.	Tillverkningsdag + 2 dagar	+8°C
Sallader majonnäsbaseerade (Potatissallad, Räksallad)	Tillverkningsdag + 5 dagar	+8°C

### 5.5.8 HÅLLBARHET FISK, KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR - BUTIKSPAKETERAT OCH LÖSVIKT

Förvara fisk i fiskdisken vid temperaturer som motsvarar smältande is, det vill säga 0-2°C. Butikspackad fisk förvaras i max +2°C - max +4°C.

Leverantörer av fisk bör lämna information om fångstdag för vildfångad fisk och produktionsdag för odlad fisk. Det är viktigt att medarbetarna i fiskavdelningen besiktigar fisken noggrant - tittar, känner och luktar på den - för att avgöra om den är i fullgott skick och håller det antal hållbarhetsdagar som butiken har på märkning till kund.

De angivna riktvärdena för hållbarhetsdagar i tabellen här nedanför är den totala tid som produkterna beräknas hålla - alltså sammanlagt tiden i lager eller disk och de dagar som märks mot kund. I de fall det finns en bäst före- eller sista förbrukningsdag från leverantören får butiken aldrig sätta ett senare datum på etiketten mot kund. Den hållbarhet som sätts förutsätter att kunden förvarar varan under goda hygieniska förhållanden i obruten kylkedja och enligt förvaringsanvisningen i märkningen.



Butiken måste själv avgöra hur många dagar en produkt får ligga i disken och hur många dagar ni märker mot kunden.

TABELL 18: HÅLLBARHET FISK, KRÄFT- OCH BLÖTDJUR - EXEMPEL PÅ HUR DAGARNA KAN FÖRDELAS

KOKTA RÄKOR MED SKAL	MAX TID I DISK	ANTAL DAGAR MOT KUND
Hållbarhet	2 dagar	3 dagar
5 dagar totalt	4 dagar	1 dag

Om varor packas och märks samma dag de kommer till butiken kan hela den totala hållbarhetstiden sättas som hållbarhetsdagar i märkningen mot kund.

Här nedan ser du hållbarhetsdagar och maxtemperaturer för varor i butikens fiskdisk.

TABELL 19: HÅLLBARHET OCH MAXTEMPERATUR FISK, KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR

VARUSLAG	RIKTVÄRDE – TOTAL HÅLLBARHET*	MAX TEMPERATUR*	KOMMENTAR
Hel isad fisk	2 – 20 dagar	+2°C / +4°C	Hållbarheten varierar beroende på art och förvaringstemperatur
Fiskfilé	3 dagar	+2°C / +4°C	
Laxfilé	4 dagar	+2°C / +4°C	
Monterad produkt pannfärdig	3-4 dagar	+2°C / +4°C	Hållbarheten varierar beroende på art och förvaringstemperatur
Kokta kräftdjur med eller utan skal	4 dagar i lag	+4°C	Förvaras i lag
Kokta räkor med skal	5 dagar	+4°C	
Rökta räkor med skal	6 dagar	+4°C	
Varmrökt fisk	10 dagar	+4°C	Under skyddande plast eller liknande
Kallrökt fisk	10 dagar	+4°C	Under skyddande plast eller liknande
Gravad fisk	10 dagar	+4°C	Under skyddande plast eller liknande
Sillinläggning ättika	30 dagar i manuell disk max +4°C 15 dagar utpackad i max +8°C	+4°C / +8°C	Täckt i lag
Sillinläggning med mejeriprodukt, majonnäs mm	10 dagar i manuell disk max +4°C 7 dagar utpackad i max +8°C	+4°C / +8°C	Täckt i lag
Löjrom, tinad	3 dagar	+4°C	Tina löjrom i små mängder och inte mer än vad som går åt under dagen.
Levande blötdjur (musslor, ostron, sniglar och bläckfiskar)	Rekommendera kund att produkten tillagas samma dag. Blötdjur ska säljas levande.	Rekommendera kund att förvara så kallt som möjligt	Får ej paketeras i tättslutande förpackning

\* +2°C avser förvaring på is och +4°C avser förvaringstemperatur för packad fiskprodukt.

Det finns inga lagstadgade krav på vilka varor som ska vara märkta med bäst före- respektive sista förbrukningsdatum. Generellt rekommenderas att färsk, rå fisk, inklusive pannfärdiga eller monterade produkter märks med sista förbrukning eftersom de är känsliga och snabbt kan bli en hälsorisk om de förvaras för länge.

## Sammanfattning

- När butiken säljer varor över disk är det viktigt att ha koll på bäst före- eller sista förbrukningsdag och att följa hållbarhetstiden.
- Notera, på till exempel en brytlista, varje enskild produkts öppningsdag, helvarornas bäst före- eller sista förbrukningsdag och sista försäljningsdag när en vara har öppnats.
- Det finns hållbarhetstabeller för många av butikens livsmedel i branschriktlinjerna med riktvärden för förvaringstemperaturer och hållbarhetstider.

## 5.6 Information och märkning

Ett livsmedel måste märkas med en rad uppgifter. Vissa är obligatoriska, som bäst före-dag och ingrediensförteckning, andra är frivilliga, som nyckelhålet och ekologisk märkning. Ytterst ska information och märkning bidra till att kunden kan göra informerade val.

### 5.6.1 ALLMÄNNA MÄRKNINGSRUTINER

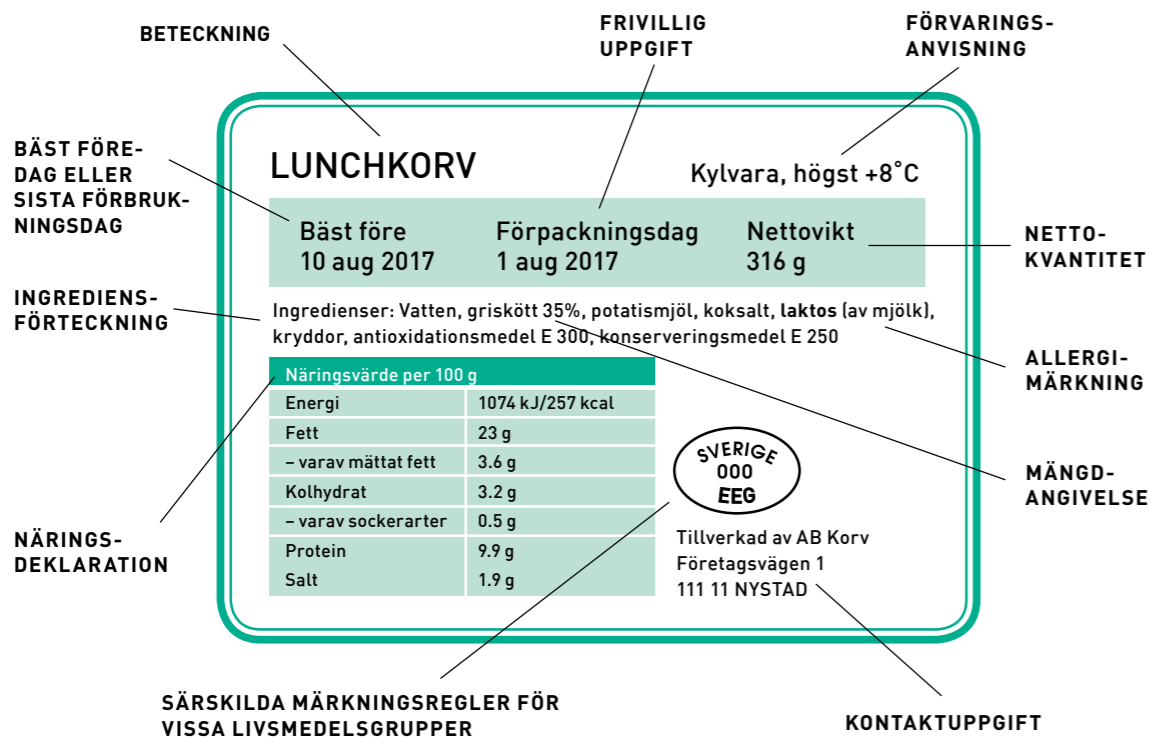
Märkning av livsmedel ska skydda människors hälsa och intresse. Detta enligt EU-förordning nr 1169/2011 som också kallas informationsförordningen. Det innebär att märkningen ska garantera att produkterna är säkra att äta och att informationen om dem inte riskerar att vilseleda kunderna.

Märkningsuppgifterna ska också vara lätta att förstå, väl synliga, klart avläsbara och beständiga. Språket ska vara svenska eller annat språk som endast obetydligt skiljer sig från svenska. Texten i märkningen ska i normalfallet ha en så kallad x-höjd på minst 1,2 mm. Med "x-höjd" menas höjden på lilla bokstaven x.



## OBLIGATORISK OCH FRIVILLIG INFORMATION VID MÄRKNING

Källa: Livsmedelsverket



## LIVSMEDELSVERKET OM OBLIGATORISK INFORMATION VID MÄRKNING

## De varor där fullständig märkning krävs ska ha uppgift om:

1. Beteckning – namnet på varan.
2. Ingrediensförteckning.
3. Uppgifter om ingredienser som orsakar allergi eller intolerans. De ska framhävas i ingrediensförteckningen\*.
4. Mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser\*\*.
5. Nettokvantitet.
6. Bästa före- eller sista förbrukningsdag.
7. Förvaringsanvisning.
8. Namn och kontaktuppgifter – adress, telefonnummer eller webbadress där någon av dessa uppgifter framgår – för tillverkare, förpackare eller säljare.
9. Ursprungsland/härkomstplats – endast i vissa fall.
10. Bruksanvisning – endast i vissa fall.
11. Verklig alkoholhalt – endast i vissa fall.
12. Näringsdeklaration\*\*\* – gäller huvudsakligen färdigförpackade varor som inte färdigställts i butik.

Uppgifterna om beteckning, nettokvantitet och eventuell alkoholhalt ska kunna ses i samma synfält.

\* För regler om allergimärkning, som är en del av ingrediensförteckningen, se avsnittet nedan.

\*\* QUID-Observera krav på mängddeklaration av en ingrediens eller en kategori av ingredienser. Det gäller för ingredienser som anges i beteckningen. Om man kallar en produkt för "räksoppa" eller "fruktkräm" ska det framgå hur mycket räkor respektive frukt som ingår. Det krävs också mängddeklaration om man förknippar en beteckning med en viss ingrediens. Det är till exempel svårt att föreställa sig kåldolmar utan köttfärs. Därför ska det framgå hur mycket köttfärs som ingår. Mängden ska anges i procent.

\*\*\* Tillverkare av små mängder varor som levereras direkt till slutkonsument är undantagna från kravet på näringsdeklaration. Det kan exempelvis vara om en butik bereder lunsallader eller lagar och kyler ned maträtter som packas och läggs ut till försäljning i butik.

## Ytterligare uppgifter som krävs för vissa varor:

- Nedfrysningsdatum/första nedfrysningsdatum ska anges för fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter som är färdigförpackade. Datumet ska anges med uttrycket "Nedfryst den..." följt av datumet (dag-månad-år) eller en hänvisning till var i märkningen datumet finns.
- Livsmedel vars hållbarhet förkortas avsevärt när förpackningen öppnats, eller där annan förvaringsanvisning gäller efter öppnandet, ska märkas med uppgifter om förvaringsvillkor och/eller uppgift om hållbarhet efter öppnande. Hållbarheten kan uttryckas som ett intervall, till exempel "öppnad förpackning hållbar i 3-5 dagar i kylskåp (max +8°C)".
- För varor som tidigare varit djupfrysta och tinats upp innan försäljning ska ordet "Upptinat" finnas vid beteckningen, till exempel "Kladdkaka upptinat". Det gäller inte när ingredienser som har varit frysta används i en sammansatt produkt, till exempel tårtbottnar i en tårta. Det gäller inte heller om nedfrysning varit nödvändig i tillverkningsprocessen, till exempel kort nedfrysning av lax som ska gravas.

## MER OM ATT FRAMHÄVA ALLERGENER I INGREDIENSFÖRTECKNINGEN

Allergener i listan här nedanför ska framhävas på den plats där de förekommer i ingrediensförteckningen. De ska framhävas varje gång de förekommer i ingrediensförteckningen.

Framhävning sker oftast genom **fetstil** på leverantörspackade produkter och med **VERSALER** för butiksmärkta varor. Andra sätt att framhäva är genom att **stryka under**, **färgmarkera** eller skriva med **kursiv stil**.

I de fall varor säljs utan ingrediensförteckning, till exempel på en buffé eller i en manuell disk, måste allergena ingredienser märkas ut tydligt på en skylt, ett anslag eller liknande. Om personal hela tiden finns tillgänglig att fråga kan **istället** en skylt sättas upp som meddelar kunden att de kan fråga personalen, till exempel "Fråga gärna personalen om du vill veta vilka allergener våra produkter innehåller".

**Följande allergener ska framhävas och alltid anges eller informeras om. Enligt förordning (EU) nr 1169/2011 måste alltså följande ingredienser och produkter av dessa\* alltid anges i ingrediensförteckningen (Se undantag i bilaga 2 i EU 1169/2011):**

- Spannmål som innehåller gluten, dvs vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav.
- Kräftdjur och produkter därav.
- Ägg och produkter därav.
- Fisk och produkter därav.
- Jordnötter och produkter därav.
- Sojabönor och produkter därav.
- Mjök och produkter därav, inklusive laktos/mjölksocker.
- Nötter, det vill säga mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*) samt produkter därav.
- Selleri och produkter därav.
- Senap och produkter därav.
- Sesamfrön och produkter därav.
- Svaveloxid och sulfid i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter, uttryckt som SO<sub>2</sub>.
- Lupin och produkter därav.
- Blötdjur och produkter därav.

\* och produkter därav eller framställda därav, till exempel jordnötsolja, ost och sellerisalt.

#### **ATT FRAMHÄVA ALLERGENER, SOM FINNS I LIVSMEDLETS BETECKNING, I BLANDADE PRODUKTER**

I de fall det framgår av ett livsmedels beteckning att en allergen ingår i livsmedlet behöver allergenen inte särskilt framhävas i ingrediensförteckningen. Crème fraiche är vedertagen beteckning och känd för konsumenten. Om crème fraiche ingår i en blandad produkt, så kan man antingen highlita ordet "**crème fraiche**" eller också highlita ordet "grädde" i parentes efter (**grädde**, syrningskultur och så vidare) i ingrediensförteckningen för produkten. Se de två alternativen här nedanför.

1. Ingredienser: tomat, **crème fraiche** (grädde, modifierad majsstärkelse, stabiliseringsmedel E440, syrningskultur)...
2. Ingredienser: tomat, crème fraiche (**grädde**, modifierad majsstärkelse, stabiliseringsmedel E440, syrningskultur)...

#### **SPÅR AV-MÄRKNING**

Så kallad "spår av-märkning" är inte helt reglerad i lagstiftningen. Det är upp till det tillverkande företaget att avgöra om de allergena ämnen som tas upp i märkningen ska framhävas eller inte.

Kravet om att allergener ska framhävas gäller enbart den obligatoriska ingrediensförteckningen. Den som märker en produkt med till exempel "kan innehålla spår av hasselnötter" måste alltså inte framhäva ordet "hasselnötter" på det sätt som krävs då hasselnötter och produkter som kommer från hasselnötter anges i en ingrediensförteckning.

#### **REGLER FÖR INTE FÄRDIGFÖRPACKADE VAROR**

##### **1. Oförpackade livsmedel**

Exempel: Lösvaltsprodukter som kunden tar själv och lägger i en förpackning, mat som säljs i förbutik eller restaurang.

Enligt informationsförordningen behöver livsmedel som säljs oförpackade, till exempel lösvaltsprodukter för självtag, bara ha uppgifter om vilka allergena ingredienser som ingår i varan. Svensk Dagligvaruhandel rekommenderar dock svenska butiker att som ett minimum också märka ut varans beteckning och ha med en fullständig ingrediensförteckning inklusive framhävda allergener. Då kan kunden känna sig trygg med den information som ges. I en förbutik eller restaurang ska medarbetarna alltid kunna svara på frågor om varornas innehåll.



##### **2. Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran**

Exempel: Varor som säljs i manuella diskar, smörgåstårter och annan cateringmat som förbeställs i butiken.

För den här typen av varor finns alltid en form av personlig kontakt mellan kunden och säljaren. Uppgifter om allergena ingredienser ska antingen lämnas muntligen eller på en skylt eller ett anslag. De här uppgifterna ska lämnas till varje kund – oavsett om kunden efterfrågar det eller inte. Ett alternativ är att ha en skylt som uppmanar kunderna att fråga personalen.

På begäran ska personalen också kunna redogöra för alla andra obligatoriska märkningsuppgifter som gäller för färdigförpackade livsmedel. Det är en fördel för kunden om uppgifterna märks ut på en vågetikett på varan när kunden har gjort sitt val, så att hon eller han får med sig uppgifterna hem.

##### **3. Livsmedel som är färdigförpackade för "direkt försäljning"**

Exempel: Sill som förpackas i butiken och läggs ut i halvmanuell disk intill butikens delikatessdisk. Butiksbakat bröd som har förpackats i förväg och lagts ut intill en bemannad försäljningsdisk för att underlätta försäljningen.

I den här kategorin ingår varor som har förpackats i butiken och sedan lagts ut till försäljning för att möta försäljningstoppar. Avgörande för att kunna klassa en vara i den här kategorin är att det alltid ska finnas personal tillgänglig i varans direkta närhet. Om det inte finns personal i närheten måste varorna tas undan.

De här varorna behöver inte märkas med andra uppgifter än vilka allergena ingredienser de innehåller på en etikett eller en skylt eftersom kunden kan fråga personalen om de andra obligatoriska märkningsuppgifterna. Alla uppgifter förutom näringsdeklaration ska kunna lämnas på begäran. Däremot måste information om allergena ingredienser alltid lämnas eller så måste det finnas en skylt med information om att kunden kan fråga personalen.

Det är en fördel för kunden om också de här varorna märks med alla obligatoriska uppgifter på förpackningen, så att kunden får med sig uppgifterna hem.

#### E-HANDEL – VAROR SOM SÄLJS VIA ONLINEHANDEL

Den information som ska finnas för varor som säljs via e-handel styrs av informationsförordningen. Reglerna är desamma som för de varor som säljs fysiskt i butiken, förutom för datummärkning. Den behöver inte anges på webbplatsen men ska däremot följa med varan vid leverans.

Den obligatoriska informationen kan ges direkt på webbplatsen, eller genom länkar för respektive produkt till leverantörens webbplats där informationen finns att läsa. Det är också tillåtet att ha ett telefonnummer, med normal samtalstaxa och tillgängliga öppettider angivet, där information om varorna kan lämnas.

För mer detaljerad information om märkningsreglerna, se Livsmedelsverkets web-baserade verktyg för livsmedelskontrollen om Information och märkning. Här finns bland annat vägledning till förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna och Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation.



[LIVSMEDELSVERKETS KONTROLLWIKI, INFORMATION OCH MÄRKNING](#)

#### MER OM DATUMMÄRKNING OCH OMFÖRPACKNING

Ett färdigförpackat livsmedel som märkts med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag får inte märkas om med ett senare datum vid omförpackning om ingen hållbarhetsförlängande åtgärd vidtagits. Den som förpackar livsmedel är ansvarig för att de produkter som säljs är säkra och kan bedöma vilken hållbarhet livsmedlet har. Därför är det inte tillåtet att i senare led ändra det datumet. Datummärkningen får aldrig vilseleda konsumenter.

#### OMFÖRPACKNING AV FÄRDIGFÖRPACKADE LIVSMEDEL

Färdigförpackade livsmedel får endast förpackas om i samband med att:

1. Förpackningsmaterialet har blivit oavsiktligt skadat
2. Livsmedlet delas, skivas eller liknande, eller om

3. livsmedlet bearbetas genom behandling som förlänger hållbarheten, till exempel kokning. Djupfrysning ingår inte i sådan bearbetning. Malning, kryddning, marinering, finstyckning eller liknande medför inte heller att hållbarheten förlängs.

Om ett livsmedels hållbarhet eller beskaffenhet i övrigt försämras i samband med skada eller omförpackning, ska märkningen med bäst före-dag eller sista förbrukningsdag anpassas efter det. Ett färdigförpackat livsmedel som förpackats om får märkas om med senare bäst före-dag eller sista förbrukningsdag endast om det genomgår en behandling som förlänger hållbarheten enligt punkt 3 här ovanför.

#### MER OM DATUMMÄRKNING OCH INFrysNING

Får en butik frysa in kylvaror som inte blivit sålda och sälja dem som djupfrysade livsmedel till konsumenter?

Livsmedel som tidigare saluförts som kylvaror får under vissa förutsättningar frysas in och saluföras som djupfrysade. En förutsättning är att kraven i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2006:12) om djupfrysade livsmedel är uppfyllda.

Livsmedel får frysas in även efter att bäst före-datum har passerat. Livsmedel märkta med sista förbrukningsdag får dock inte saluföras som djupfrysade om de frysts in efter hållbarhetstidens utgång.

Om tidigare kylvaror fryses in får inte bäst före-datum eller sista förbrukningsdatum ändras – se 15 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien – vilket innebär att det datum som gällde för livsmedlet som kylvara måste finnas kvar i märkningen. Datumet måste synas tydligt och får alltså inte täckas över eller skymmas. Därutöver behöver märkningen kompletteras med ett antal uppgifter som krävs för djupfrysade livsmedel:

1. Uttrycket djupfrysad ska anges i anslutning till livsmedlets beteckning,
2. Bäst före-dag för det djupfrysade livsmedlet. Det behöver tydliggöras att datumet gäller just för livsmedlet i djupfrysad tillstånd,
3. Anvisningar om hur länge det djupfrysade livsmedlet kan förvaras hos mottagaren och om lagsringstemperatur eller vilken typ av lagsringsutrustning som krävs. Om det finns en anvisning om att det djupfrysade livsmedlet ska förvaras vid -18°C så krävs ingen ytterligare anvisning om förvaringstid än bäst före-datumet.
4. Uppgift som gör det möjligt att identifiera varupartiet ska anges på samtliga djupfrysade livsmedel.
5. Texten "bör inte frysas efter upptining" eller motsvarande ska anges på förpackningen.

Om livsmedlet har frysts ned i nära anslutning till hållbarhetstidens utgång ska det dessutom märkas med en bruksanvisning av vilken det framgår att livsmedlet bör tillagas omedelbart efter upptining. Se artikel 9, punkt 1.j. i förordning (EU) nr 1169/2011.

Frysad kött, frysa köttberedningar och frysa obearbetade fiskeriprodukter ska märkas med nedfrysningsdatum. Se bilaga III, punkt 6 i förordning (EU) nr 1169/2011.

Samma som ovan gäller då färdigförpackade livsmedel delas och innehållet packas om.

**BÄST FÖRE-DAG OCH SISTA FÖRBRUKNINGSDAG**

Det finns inga lagar eller myndighetsrekommendationer för hållbarhet för olika livsmedel. Bedömningen baseras på den erfarenhet som producenten har skaffat sig genom bland annat hållbarhetstester eller de rekommendationer som branschen har kommit fram till i gemensamma branschriktlinjer.

**BÄST FÖRE-DAG**

Med bäst före-dag menas minsta hållbarhetstid. Fram till och med bäst före-dagen ska ett livsmedel som förvarats på lämpligt sätt ha kvar de särskilda egenskaper som normalt förknippas med livsmedlet. De flesta livsmedel märks med bäst före-dag. Speciellt känsliga livsmedel ur ett mikrobiologiskt perspektiv, som försämras snabbt och/eller innebär en stor hälsofara när det försämras, ska istället märkas med en sista förbrukningsdag.

**SISTA FÖRBRUKNINGSDAG**

Med sista förbrukningsdag menas hållbarhetstid. Det är den sista dag ett livsmedel beräknas kunna ätas eller drickas utan fara för att det är otjänligt eller skadligt. Sista förbrukningsdag ska anges på produkter som bedöms speciellt känsliga ur ett mikrobiologiskt perspektiv, alltså som försämras snabbt och/eller innebär en stor hälsofara när det försämras.

För att det ska vara aktuellt att märka ett livsmedel med sista förbrukningsdag ska livsmedlet kunna utgöra en omedelbar fara för människors hälsa när datumet är utgången. Det är alltid producenten som ansvarar för att datummärkningen är satt i förhållande till varans egenskaper. Varor som ofta märks med sista förbrukningsdag är bland annat köttfärs, rå fågel, rå fisk, rå korb och råa inälvor, men det finns alltså inget lagkrav att det måste vara så.

**FÅR MAN SÄLJA LIVSMEDEL EFTER ATT DEN SISTA FÖRBRUKNINGSDAGEN HAR PASSERATS?**

Nej. Livsmedel som märkts med sista förbrukningsdag har vid förpackningstillfället bedömts bli otjänliga efter ett visst datum. Det är förbjudet att släppa ut otjänliga livsmedel på marknaden. Att släppa ut livsmedel på marknaden kan både vara att sälja dem och att ge bort dem kostnadsfritt.

Ett livsmedel som märkts med ett sista förbrukningsdag ska betraktas som otjänligt efter sista förbrukningsdagen även om det i det enskilda fallet inte kan konstateras att livsmedlet verkligen är skadligt för hälsan.

**FÅR EN BUTIK ELLER RESTAURANG ANVÄNDA ETT LIVSMEDEL SOM PASSERAT BÄST FÖRE-DAG SOM INGREDIENS I ANDRA LIVSMEDEL?**

Ja. De kan använda livsmedlet som råvara eller ingrediens för andra produkter om den är fullgod och inte är otjänlig. Exempelvis får butiken grilla en tidigare färdigförpackad fläskfilé och sälja den. De kan då också tidigare ha fryst in varan i väntan på att den skulle bearbetas, i det här fallet grillas. Alla infrysda livsmedel ska vara märkta med infrysningdatum i butikens förvaringsfrys. Om den grillade fläskfilén sedan säljs färdigförpackad får butiken ange en ny bäst före-dag. Det datumet baseras då på butikens bedömning om hållbarhet.

Livsmedel som är märkta med sista förbrukningsdag får däremot inte användas som råvara eller ingrediens efter att datumet är passerat.

**FÅR EN BUTIK FRYSA IN FÄRDIGFÖRPACKADE LIVSMEDEL OCH ANVÄNDA DEM I SIN DELIDISK ELLER RESTAURANG?**

Ja, det är tillåtet att frysa in färdigförpackade varor för att sedan sälja varorna i delidisk, att värmebehandla dem eller på annat sätt använda dem i matlagning. Men de råvaror som används i en delidisk eller restaurang ska förstås vara fullgoda och inte otjänliga.

Butiken måste ta hänsyn till den ursprungliga datummärkningen när de bedömer om livsmedlet kan användas. Man får inte frysa in livsmedel utan rätt sorts utrustning. Butiken måste ha ett lämpligt system för kontroll av den egna verksamheten för att säkerställa en hög livsmedelskvalitet.

**5.6.2 MÄRKNING AV DJUPFRYST**

Förutom de generella reglerna ska butiken märka frysta produkter enligt punkterna nedan:

1. I anslutning till livsmedlets beteckning ska uttrycket "Djupfryst" anges.
2. Frysta produkter vars kvalitet påverkas om de tinas upp och återinfrysas ska dessutom märkas med "Bör inte frysas efter upptining".
3. Fryst kött, frysta köttberedningar och frysta obearbetade fiskeriprodukter måste märkas med uppgift om nedfrysningdatum eller, om produkten har frysts ner mer än en gång, första nedfrysningdatum.
4. Anvisningar om hur länge det djupfrysta livsmedlet kan förvaras hos mottagaren och om lagsringstemperatur eller vilken typ av lagsringsutrustning som krävs. Om det finns en anvisning om att det djupfrysta livsmedlet ska förvaras vid -18°C så krävs ingen ytterligare anvisning om förvaringstid än bäst före-datumet.

Datum för nedfrysning eller datum för första nedfrysningdatum ska anges med uttrycket "Nedfryst den ...". Det ska följas av antingen själva datumet eller en hänvisning till var datumet finns i märkningen. Uppgift om datumet ska anges med dag, månad och år i nämnd ordning, och får inte lämnas i kodform.

**5.6.3 MÄRKNING AV FRUKT OCH GRÖNSAKER – PAKETERAT OCH LÖSVIKT MÄRKNING AV FRUKT, GRÖNT OCH ROTFRUKTER**

Samtliga frukter och grönsaker ska märkas eller skyltas med:

- Namn
- Ursprungsland

Dessutom gäller att:

- Klass ska anges för: bordsdruvor, citrusfrukter, sallad, jordgubbar, kiwifrukt, paprika, persikor, nektariner, päron, tomat, äpplen och bananer.
- Sort ska anges för: äpple, päron, apelsin, småcitrus och bordsdruvor.

Svenska äpplen  
Klass I  
Sort: Aroma

EXEMPEL  
PÅ KORREKT  
SKYLTNING  
I BUTIK

Märkningsreglerna för hela frukter, grönsaker och rotfrukter styrs av Jordbruksverkets handelsnormer. Om de delas och plastas gäller däremot samma märkningsregler som övriga förpackade varor.

#### → MÄRKNING AV FRUKT OCH GRÖNSAKER I BUTIK, JORDBRUKSVERKET 2014

Frukt, grönt och rotfrukter som packas enskilt med plastfilm, till exempel hel rotselleri eller gurka, behöver inte märkas med bäst före-dag, förvaringsanvisning och liknande. Plastfilm över hel frukt, grönt och rotfrukter är att betrakta som skydd för ömtåliga livsmedel i de här fallen och medför inte att det blir en färdigförpackning.

Vid beredning som delning, hackning, strimling, tärning av frukt, grönt och rotfrukter ska produkterna märkas enligt nedan. Delade frukter och grönsaker i blandningar eller som är förpackade i slutna konsumentförpackning, exempelvis tråg, ska vara märkta enligt märkningsreglerna i kapitel 5.6.1 Allmänna märkningsrutiner.

Melon, delad  
Cantaloupe  
Ursprung: Brasilien  
Vikt: 350 g  
Bäst före: dag månad år  
Förvaras i max +8°C  
Butiksnamn och adress eller telefonnummer till butiken

EXEMPEL  
PÅ KORREKT  
ETIKETT  
I BUTIK

#### MÄRKNING AV "ÄT-SNART"-PÅSAR AV MOGEN FRUKT OCH GRÖNSAKER FÖR ATT SLIPPA SVINN

Butiker vill plocka ihop "ät snart"-påsar av mogen frukt och grönsaker för att slippa svinn. Frukt och grönsaker är också svåra att sälja ut när det finns lite kvar i en bunge. Om bungen ska användas till ny sort så måste den tömmas innan och då kan ofta platsbrist vara en orsak till att denna restmängd kastas. Butiker vill också kunna samla dessa produkter av olika slag i påsar och sälja till ett lägre pris innan de måste kasseras utan att behöver ange klassisk märkning för varje sort (klass, sort, ursprung) enligt handelsnormerna för frukt och grönt.

Om påsarna säljs som färdigförpackade för direkt försäljning, det vill säga att det finns personal i närheten av där varan säljs (över en manuell disk eller på liknande sätt) som konsumenten kan fråga får obligatorisk information enligt LIVSFS 2004:14 lämnas

muntligt. Handelsnormer för frukt och grönt, (EG) nr 1234/2007, ansvarar Jordbruksverket för. Enligt Jordbruksverket ska informationen finnas på en skylt i närheten av varan eller på förpackningen.

Det finns däremot ett undantag från kraven i handelsnormerna som kan tillämpas. Se artikel 4.3 i förordning 543/2011. Om produkten är avsedd för och märks med uppgiften (eller information på en skylt) "Produkt avsedd för bearbetning" eller likvärdig uppgift krävs inte information om sort, ursprung och klass för alla de ingående frukterna/grönsakerna i påsen. Det kan till exempel vara äpplen som ska användas till en äppelpaj eller rotfrukter till en gryta.

Livsmedelsverket har fått besked av Jordbruksverket att det är tillåtet att skriva om ordalydelsen "Produkt avsedd för bearbetning", förutsatt att omskrivningen anger likvärdig uppgift enligt lagtexten.

Se nedan exempel på omformuleringar. Det viktiga är att meningen inte förlorar innebörden.

Förslag på omskrivningar:

- En mix av defekta frukter, som kan passa utmärkt till sylt, marmelad, smoothie m.m.
- En mix av defekta grönsaker, som kan passa utmärkt i soppan, gratängen m.m.
- Innehåller defekta frukter, som kan fungera utmärkt till sylt, marmelad, smoothie m.m.
- Innehåller defekta grönsaker, som kan fungera utmärkt i soppan, gratängen m.m.

#### 5.6.4 MÄRKNING AV BRÖD, LEVERANTÖRSBAKAT

- Allt bröd måste vara märkt med bäst före-dag. Det gäller dock inte dagsfärskt lösviktsbröd som med hänsyn till sitt innehåll normalt konsumeras inom 24 timmar efter tillverkningen.
- Förpackat, färskt bröd bör märkas med förpackningsdag. Detta enligt en överenskomst inom bageribranschen, som dock inte är obligatorisk.
- För bröd som tidigare varit djupfryst och tinats upp innan försäljning, så kallat "tina-sälj", ska ordet "Upptinat" åtfölja beteckningen, till exempel "Korvbröd upptinat".

Enligt informationsförordningen behöver livsmedel som säljs oförpackade, exempelvis lösviksprodukter för självtag, enbart ha uppgifter om vilka allergener som ingår i varan. Svensk Dagligvaruhandel rekommenderar dock svenska butiker att som ett minimum också märka ut varans beteckning och fullständig ingrediensförteckning – inklusive framhävda allergener – för att kunden ska känna sig trygg med den information som ges. Se branschöverenskommelse om deklaration av ingredienser i oförpackade livsmedel.

#### → BRANSCHÖVERENSKOMMELSE OM DEKLARATION AV INGREDIENSER I OFÖRPACKADE LIVSMEDEL

#### 5.6.5 MÄRKNING AV BAKE OFF

Glöm inte deklarerera alla ingredienser som butiken tillsätter, hit räknas till exempel äggspray, topping och olja till plåten.

- Allt bröd måste vara märkt med bäst före-dag. Det gäller dock inte dagsfärskt lösviktsbröd som med hänsyn till sitt innehåll normalt konsumeras inom 24 timmar efter tillverkningen.

Enligt informationsförordningen behöver livsmedel som säljs oförpackade, exempelvis lösviktsprodukter för självtag, enbart ha uppgifter om vilka allergener som ingår i varan. Svensk Dagligvaruhandel rekommenderar dock svenska butiker att som ett minimum också märka ut varans beteckning och fullständiga ingrediensförteckning – inklusive framhävda allergener – för att kunden ska känna sig trygg med den information som ges. Se branschöverenskommelse om deklaration av ingredienser i oförpackade livsmedel.

#### → BRANSCHÖVERENSKOMMELSE OM DEKLARATION AV INGREDIENSER I OFÖRPACKADE LIVSMEDEL

##### 5.6.6 MÄRKNING AV BAGERI, KONDITORI OCH CHOKLADTILLVERKNING FRÅN EGET BAGERI

Glöm inte deklarerera alla ingredienser som butiken tillsätter, hit räknas till exempel äggspray, topping och olja till plåten.

- Allt bröd måste vara märkt med bäst före-dag. Det gäller dock inte dagsfärskt lösviktsbröd som med hänsyn till sitt innehåll normalt konsumeras inom 24 timmar efter tillverkningen.
- Förpackat, färskt bröd bör märkas med förpackningsdag. Detta enligt en överenskommelse inom bageribranschen, som dock inte är obligatorisk.

Enligt informationsförordningen behöver livsmedel som säljs oförpackade, exempelvis lösviktsprodukter för självtag, enbart ha uppgifter om vilka allergena ingredienser som ingår i varan. Svensk Dagligvaruhandel rekommenderar dock svenska butiker att som ett minimum också märka ut varans beteckning och fullständig ingrediensförteckning – inklusive framhävda allergener – för att kunden ska känna sig trygg med den information som ges. Se branschöverenskommelse om deklaration av ingredienser i oförpackade livsmedel:

#### → BRANSCHÖVERENSKOMMELSE OM DEKLARATION AV INGREDIENSER I OFÖRPACKADE LIVSMEDEL

Det är inget krav att märka bröd med till exempel bakdag. Det är en frivillig uppgift som många företag inom bageribranschen väljer att märka en del produkter med.

Rågbräck, 6 pack

Ingredienser: RÅGmjöl\*, VETEmjöl, vatten, jäst, salt

Bakdag: dag månad år

Bäst före-dag: dag månad år

Nettovikt: 500 g

Jämförpris: 30 kr/kg

Pris: 15 kr (styckpris eller uträknat pris beroende av vikten)

Företagsnamn: Matbutiken

Telefonnummer: 08-333333

EXEMPEL  
PÅ EN  
ETIKETT PÅ  
MATBRÖD

*\*Kan skrivas som RÅGmjöl eller RÅGMJÖL*

Ingredienser: Socker, VETEmjöl, vispGRÄDDE\*,  
ÄGG, SMÖR, bakpulver, hallon (7%)

Bäst före-dag: dag månad år

Nettovikt: 950 g

Pris: 20 kr/st

Företagsnamn: Matbutiken

Telefonnummer: 08-3333333

EXEMPEL  
PÅ EN  
ETIKETT MED  
HALLONTÅRTA  
OCH GRÄDDE

*\* Kan skrivas som vispGRÄDDE eller VISPGRÄDDE*

##### 5.6.7 MÄRKNING AV GRILLNING

Varmhållna, färdigförpackade livsmedel, till exempel grillad kyckling, ska märkas med förvaringsanvisning: minst + 60°C. Däremot är det frivilligt/rekommenderas att ange "Bör konsumeras omgående", "Kyls ned i kylskåp" och liknande.

Rekommenderade förslag till märkning.

- Produkten ska vägas efter grillning, nettovikten måste alltid anges. Priset kan vara styckpris eller kilopris.
- Ingrediensförteckningen måste vara fullständig enligt receptet. Glöm inte det som ingår i eventuell glacering.

Grillad Kyckling

Ingredienser: Kyckling, kryddor

Bör ätas omgående alternativt kylas omgående.

Förvaringsanvisning: Värmeskåp i butik över +60°C"

Bäst före-dag: dag månad år

Nettovikt: 0.768kg

Pris: ex. 30.60 (styckpris)

Företagsnamn: Matbutiken

Telefonnummer butik: 08-333333

VARM-  
HÅLLEN  
FÖRPACKAD  
PRODUKT

Grillad Kyckling

Ingredienser: Kyckling, kryddor

Förvaringsanvisning: kylvara max +8°C

Bäst före-dag: dag månad år

Packdag: dag månad år

Nettovikt: 0.768kg

Pris: 30.60 (styckpris)

Företagsnamn: Matbutiken

Telefonnummer butik: 08-333333

NEDKYLD  
PRODUKT, TIDIGARE  
OFÖRPACKAD OCH/  
ELLER OMÄRKT

**JÄMFÖRPRIS**

Svensk Dagligvaruhandel rekommenderar medlemsföretagens butiker att ta bort jämförpriset för vissa varor som till exempel grillad kyckling.

Livsmedelsverket och Konsumentverket ansvarar för olika delar av livsmedelsområdet. Livsmedelsverket har hand om frågor om matens kvalitet, märkning av innehållet (som ingredienser och tillsatser), märkning, matens hälsoaspekter och av ursprungsland och tillverkningsland. Konsumentverket har hand om frågor om prismärkning och jämförpriser.

Se prisinformationslagen, SFS 2004:347, 8 §: "Jämförpris behöver inte anges om det på grund av produktens karaktär eller ändamål kan antas att en angivelse av jämförpris skulle sakna betydelse eller om en sådan angivelse skulle kunna skapa förvirring".

I Konsumentverkets vägledning om prisinformation 2008 står: "Det finns även undantag för när jämförpris inte behöver anges. Detta gäller till exempel vid förpackningar av varor som innehåller mindre än 50 g eller 50 ml, förpackningar som innehåller flera olika varor, samt för varor som säljs huvudsakligen för sina kosmetiska egenskaper. Undantaget gäller även i övrigt om en produkts karaktär är sådan att ett jämförpris enbart skulle skapa förvirring eller sakna betydelse."

**5.6.8 MÄRKNING AV KÖTT – MANUELL HANTERING**

I följande avsnitt får du veta hur manuellt hanterat kött ska märkas. För ytterligare information, se fakta om ursprungsmärkning på Livsmedelsverkets webbplats.

 **LIVSMEDELSVERKETS FAKTA OM URSPRUNGSMÄRKNING**
**5.6.8.1 Märkning och ursprungsmärkning av kött, styckat och malet i butik****MÄRKNING AV BUTIKSPACKAT NÖTKÖTT OCH NÖTKÖTT I MANUELL DISK (ÄVEN KALVKÖTT)**

Det är inte tillåtet att märka importerat kött som svenskt enbart på grund av att köttet har malts eller beretts i Sverige.

Förutom de generella märkningsreglerna ska oförädlad nötkött kompletteras med följande:

1. Landet/länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är fött/födda.
2. Landet/ länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är uppfött/uppfödda.
3. Landet där djuret/djuren är slaktade och slakteriets kontrollnummer. Märkningen ska lyda: "Slaktat i (landets namn) (anläggningens nummer)".
4. Landet/länderna där köttet är styckat (urbenat) och styckningsanläggningens kontrollnummer. Märkningen ska lyda: "Styckad i (landets namn) (anläggningens nummer)".
5. Ett referensnummer som fastställer sambandet mellan köttet och djuret/gruppen djur.

**MÄRKNING AV OFÖRPACKAT NÖTKÖTT PÅ SKYLT I LÖSVIKTSDISKEN**

Referensnumret kopplar samman köttet med varifrån ett djur eller grupp av djur kommer

och ska anges även för oförpackat kött på en skylt i lösviktsdisken. Butiken kan dock välja att ange exempelvis ett kortare nummer på skylten som partikod och ska på förfrågan kunna visa hur koden kopplas ihop med det referensnummer som hör till aktuellt djur/grupp av djur köttet kommer ifrån.

**MÄRKNING AV BUTIKSPACKAT KÖTT AV SVIN, FÅR, GET OCH FJÄDERFÄ\* OCH FÖRSÄLJNING AV KÖTT FRÅN DESSA DJUR I MANUELL DISK**

Kött av svin, får, get och fjäderfä ska märkas med följande uppgifter:

1. Landet/ länderna där djuret eller djuren som ingår i gruppen är uppfött/uppfödda.
2. Landet där djuret/djuren är slaktade.
3. Den partikod som identifierar köttet. Partikoden säkerställer sambandet mellan köttet och djuret eller djuren som köttet kommer ifrån. Exakt hur partikoden ska anges är inte definierat i lagstiftningen. I butiksledet är det tillräckligt med datummärkningen som partikod om allt kött som detaljstyckas eller mals under en dag kommer från samma parti. Om fler batcher packas under en dag behövs ett system som gör det möjligt att härleda och särskilja vilka paket som kommer från vilken batch.

Det viktiga är att butiken ska kunna redogöra för partikoden på begäran, det vill säga kunna härleda till produktens ursprungliga referensnummer med hjälp av partikoden.

*\*Observera att rekommendationen är att inte sälja butikspackad rå kyckling eller fjäderfä i butiksledet.*

**MER OM URSPRUNGSMÄRKNING**

Reglerna som följer gäller för färskt, kylt eller fryst kött. Värmebehandlade, rökta, torkade, panerade, kryddade eller marinerade produkter omfattas inte.

Ordet "ursprung" definierar det land där djuret är fött, uppfött och slaktat. Märkning med svensk flagga är att likställa med uppgiften "ursprung".

Butiken behöver inte märka exempelvis köttförpackningen om hur köttet bör tillagas, den regeln gäller inte butikspackat kött.

Nedan följer exempel på hur märkningen ska se ut:

Märkningen ska sitta på kundpaketet. Vid lösviktsförsäljning över disk ska märkningen finnas på en skylt i lösviktsdisken. Observera att även referensnumret eller butikens valda partikod måste finnas synlig mot kund i lösviktsdisken.

Entrecote

Ursprung: Sverige

Styckat i Sverige yyyy (xxxx = slakterinum; yyyy = styckningsanl.nr.  
ddmmåå = dag månad år för grovstyckningen)

Ref.nr. xxxxyyyddmmåå (eller annan av butiken vald partikod för oförpackat nötkött i lösviktsdisken)

eller

Entrecote  
Fött i Tyskland  
Uppfödd i Danmark xxxx  
Styckad i Sverige yyyy  
Ref.nr. \* (eller annan av butiken vald partikod för oförpackat nötkött i lösviktsdisken)

\* I Sverige är referensnumret sammansatt som i första exemplet. Referensnumret på utländskt kött kan vara ett batchnummer men numret är olika sammansatt i olika länder. Referensnumret finns på kartongen eller förpackningen.

#### MÄRKNING AV KÖTTFÄRS

##### Nötfärs:

Om djuren är födda och uppfödda i samma land där djuren slaktats och nötköttet har malts kan uppgiften om fött och uppfött utelämnas. Observera alltså att uttrycket "Ursprung: xxx" är förbehållet nötkött från djur som är födda, uppfödda och slaktade i samma land. Se exempel nedan.

Utöver reglerna för ursprungsmärkning ska alla sorters köttfärs också märkas med:

- **Kollagenhalt**, uttryckt som "Förhållandet mellan kollagen och köttprotein lägre än..."
- **Fetthalt**, uttryckt som "Fetthalt lägre än..."

Kollagen- och fetthalten uttrycks vanligtvis i procent. Det finns reglerat i lagstiftningen hur hög fetthalten får vara för att köttfärsen ska få kallas mager, och hur hög kollagen- respektive fetthalten får vara för produkten "malet kött".

Lagstiftningen anger inte hur det ska kontrolleras, och inte heller hur ofta verifierande provtagning eller bedömning ska ske. Vid en kontroll ska butiken kunna visa att kraven är uppfyllda för den dagens produktion. Ett sätt som Livsmedelsverket framhåller för att bedöma kollagen- och fetthalten är att använda den så kallade GEHA-standarden. Det är en metod där den aktuella köttråvaran jämförs med bilder på olika köttråvaror med varierande kollagen och fetthalt.

→ [GEHA-STANDARDEN PÅ LIVSMEDELSVERKET'S WEBBPLATS](#)

Nötfärs Ursprung Sverige  
Ref nr. xxxxyyyddmmåå  
Förhållandet mellan kollagen och köttprotein lägre än: 10%  
Fetthalt lägre än: 12%  
Berett (malet) i Sverige i butik  
Sista förbrukningsdag: dag månad år

EXEMPEL  
PÅ HUR  
MÄRKNINGEN  
AV NÖTFÄRS  
SKA SE UT

#### Får kött från samma art men olika ursprungsländer blandas?

Huvudregeln är att kött från samma art men från olika ursprungsländer inte får blandas i en och samma färdigförpackning. Endast för malet kött och putsbitar är det möjligt

##### Blandfärs:

Malet kött som består av fler djurarter ska märkas efter reglerna för det kött som dominerar i blandningen, mer än 50% i blandfärs. Men det bör också märkas med uppgift om ursprung för de andra köttslagen. Anledningen är att det inte är tillåtet att vilseleda konsumenterna och enligt Livsmedelsverkets tolkning riskerar butiken att göra det om inte ursprunget märks ut för alla köttslag.

Blandfärs av nöt 50% och fläsk 50%

Nötkött:  
Fött i Storbritannien  
Uppfött på Irland  
Slaktat på Irland  
Ref.nr. xxxxyyyddmmåå

Fläskkött:  
Ursprung Danmark  
Partikod:

Förhållandet mellan kollagen och köttprotein lägre än: 15%  
Fetthalt lägre än: 20%

Berett (malet) i Sverige i butik  
Sista förbrukningsdag: dag månad år\*

EXEMPEL  
PÅ HUR  
MÄRKNINGEN  
AV BLANDFÄRS  
SKA SE UT

\* Sista förbrukningsdagen i exemplet kan utgöra partikod för ingående fläskkött.

#### FRIVILLIG MÄRKNING

Det är möjligt att märka kött med andra uppgifter än de som är obligatoriska och som beskrivs här ovanför. Innan en frivillig märkning kan användas ska den godkännas av Livsmedelsverket. Varje butik som önskar märka kött med fler uppgifter än de obligatoriska ska överlämna en specifikation med uppgifterna för godkännande till Livsmedelsverket.

##### Här kan till exempel uppgifterna nedan ingå:

- Djurets kön eller ålder, till exempel kalv, ungtjur.
- Djurets ras, till exempel jersey, limousine.
- Produktionsförhållanden, till exempel ekologisk produktion, endast lösgående djur.
- Slaktmetod, till exempel halal.

##### Märkning av kalvkött

Allt kött från nötkreatur som vid slakten är 12 månader eller yngre som säljs kylt eller fryst, inslaget eller förpackat, ska märkas enligt bestämmelserna här nedanför. Det gäller också kalvkött som säljs oförpackat över disk till konsument.

Kravet gäller slaktkroppar, styckat kött med eller utan ben, skivat, strimlat, malet kött



och även organ, exempelvis lever. Uppgifterna ska finnas samlade inom samma synfält på en och samma etikett på produkten. Om butiken säljer oförpackat kött till konsument ska uppgifterna finnas på en skylt eller liknande nära köttet.

#### Kategorier

- Kategori V (≤8 månader): nötkreatur från födelsen och till och med den dag djuret blir åtta månader gammalt.
- Kategori Z (>8 mån ≤12 mån): nötkreatur från och med dagen efter djuret blivit åtta månader gammalt till och med den dag djuret blir 12 månader gammalt.

#### Märkning

Kött från kalvar som är högst åtta månader gamla ska märkas med varubeteckningen "ljus kalvkött" medan kött från åtta till tolv månader gamla kalvar med varubeteckningen "kalvkött". Också djurens slaktålder, 0 – 8 månader respektive 8 – 12 månader, ska framgå av varubeteckningen. Beteckningen "kalv" får inte användas för kött från djur som är äldre än 12 månader. Tidigare Landsbyggsdepartementet och köttbranschen har tagit fram beteckningarna för den svenska marknaden. För andra produkter vid slakt än kött ska kalvens ålder också anges, till exempel "kalvlever 0 – 8 månader" och "kalvnjure 8 – 12 månader".

Uppgifterna ska finnas samlade inom samma synfält på en och samma etikett på den förpackade produkten. Om butiken säljer oförpackat kött till konsument ska varubeteckning och slaktålder framgå av en skylt eller liknande nära köttet.

#### Dokumentation

För att säkerställa full spårbarhet ska alla led i livsmedelskedjan, från slakteri till butik, dokumentera produkterna. Läs mer i kapitel 5.11 "Spårbarhet".

#### 5.6.8.2 Journalföring av nötkött

##### IN- OCH UTJOURNAL FÖR NÖTKÖTT

Butiken ska föra journal över inkommande och butikspaketerat nötkött. För kött av andra djurslag finns inga krav på journalföring. Allt nötkött som butiken packar själv ska journalföras. Eftersom ingående och utgående mängder ska stämma måste butiken också journalföra nötkött som ingår i blandfärs och det kött som internhandlas, till exempel rostbiff som tillagas i varmt kök, och liknande.

Det är lämpligt att journalen innehåller följande uppgifter:

Ingående:

- Mottagningsdag.
- Referensnummer.
- Styckningsanläggning.
- Varuslag.
- Ursprung.
- Antal kilo.

Utgående:

- Referensnummer.
- Varuslag.

- Förpackningsdag.
- Ursprung.
- Antal kilo.

Den utgående journalen ska överensstämma med de kvantiteter och den märkning som bokförts i mottagningsjournalen. Journalföringen kan även ske i form av att butiken sparar samlingsetiketterna från våg. Ansvarig för kontrollen är livsmedelsföretagaren/butikschefen.

#### 5.6.9 MÄRKNING AV CHARK, OST OCH DELIKATESSER

##### KYLDA PRODUKTER – OST

Förutom de generella reglerna ska ost märkas med fetthalt. Ingrediensförteckning behöver inte anges för ost. Men det gäller enbart ost där inga andra ingredienser än mjölkprodukter, enzymer, kulturer av mikroorganismer och salt ingår.

##### Utöver det gäller:

- Om mjölken är obehandlad är det ett krav att skriva "Framställd av obehandlad mjölk" i anslutning till varans beteckning. Butiken rekommenderas också att som en frivillig uppgift ange "Opastöriserad" i anslutning till varans beteckning och i ingrediensförteckningen.
- Om annan mjölk än komjök ingår måste det stå, till exempel getmjölk eller fårmjölk.

##### Var vaksam på:

- Att substitut till ost (till exempel tofu) som är tillverkade av vegetabiliska fetter, stärkelse, vatten, arom med mera får inte kallas ost eller ge sken av att vara ost.
- Att det finns regler om skyddade beteckningar, till exempel är "fetaost" skyddat och tillverkas enbart i Grekland med speciell mjölkråvara.
- Att ostar med skyddad ursprungsbeteckning (märkta med "SUB" eller "DOP") bara får delas i manuell disk, och inte paketeras och läggas ut i butiken. Det beror på speciella regler om skyddad ursprungsbeteckning.

Produktnamn: Halloumiost

Fetthalt: 23%

Ingredienser: Enligt leverantörens information

Förvaringsanvisning: kylvara max +8°C

Bäst före-dag: dag månad år

Nettovikt: 200 g

Jämförpris: 100 kr/kg

Pris: 20 kr

Tillverkad i Grekland av Ostfabriken S.A, Olivgatan 7, GR-11111 Atena, Grekland

Konsumentkontakt: 01/1111111 www.ost.se

EXEMPEL  
PÅ EN  
ETIKETT  
PÅ OST\*

\* Ost kan vara undantaget från kravet på ingrediensförteckning i vissa fall. Se artikel 19d i förordning (EU) nr 1169/2011.

### 5.6.10 MÄRKNING AV FISK, KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR, BUTIKSPACKAD ELLER I MANUELL DISK

#### Märkningsregler Fisk, kräftdjur och blötdjur

Förutom de obligatoriska märkningsuppgifterna du hittar i kapitel 5.6.1 ska fisk, kräftdjur och blötdjur märkas med ytterligare några uppgifter. Din leverantör är skyldig att lämna alla uppgifter som krävs, inklusive information om till exempel fiskens hållbarhet.

I butiken ska det framgå följande uppgifter för att fiskvaror ska få säljas:

- 1. Handelsbeteckning.** Fiskens/kräftdjurets/blötdjurets svenska namn. För fisk som säljs i Sverige, ska alltså fiskens svenska namn användas.
- 2. Vetenskapligt namn.** Artens latinska namn
- 3. Produktionsmetod.** Här ska anges om fisken är fiskad/fångad i havet, i sötvatten eller om den är odlad.
- 4. Fångstområde/produktionsområde.** Fångstzon för en vara som är fiskad i havet, eller ursprungsland för sötvattensfiskad eller odlad vara och var fisken fångats eller odlats. Fångstområdet ska anges med sitt svenska namn (inte FAO-område) för att kunna förstås av kunden, till exempel "Fångad i Norska havet". Om FAO-området (FN:s indelning av fiskvatten) anges ska det även finnas en karta över dessa FAO-områden till hands i butiken vid förfrågan från kund.
- 5. Redskapskategori.** Gäller för viltfångad fisk och ska anges med något/några av följande: notar, trålar, bottengarn och liknande nät, ringnotar och sänkhåvar, krokar och linor, skrapor, tinor, fällor.

Om leverantören har angett flera alternativ enligt punkt 3-5 ovan ska butiken märka eller skylta med samma information.

#### Produkter som omfattas av de specifika märkningsreglerna för fisk är:

- Färsk eller kyld fisk.
- Fryst fisk.
- Fiskfiléer och annat fiskkött – färskt, kylt eller fryst.
- Torkad fisk, saltad fisk, fisk i saltlake, varm- och kallrökt fisk.
- Kräftdjur, med eller utan skal, levande, färska, kylda, frysta, torkade, saltade eller i saltlake, kräftdjur med skal, ångkokta eller kokta i vatten, även kylda, frysta, torkade, saltade eller i saltlake.
- Blötdjur, även utan skal, levande, färska, kylda, frysta, torkade, saltade eller i saltlake, ryggradslösa vattendjur, andra än kräftdjur och blötdjur, levande, färska kylda, frysta, torkade, saltade eller i saltlake.
- Sjögräs och andra alger, färska, kylda, frysta eller torkade, även malda.

#### Undantag – följande produkter omfattas inte:

- Färdiglagad mat som innehåller fisk eller mat på restauranger. Däremot ska uppgift om handelsbeteckning finnas med vid leverans till butiken.

- Gravad fisk, konserverade fiskvaror och sillinläggningar, kaviar och romkräm, fisk filéer som har panerats,
- Kokta räkor utan skal som är konserverade eller ligger i lag eller marinad.

#### → LIVSMEDELSVERKETS INFORMATION OCH TILLÄGGSMÄRKNING AV FISKERIPRODUKER

#### EXEMPEL 1:

Om varan är odlad ska du ange land.

FRÅN LEVERANTÖR:  
Följesedel/fisklåda/förpackning:  
Art: Blåmussla (*Mytilus edulis*)  
Produktionsmetod: Odlad  
Ursprungsland: Sverige

I BUTIK:  
Etikett/Skytt: Blåmussla (*Mytilus edulis*)  
Odlad i Sverige

BLÅMUSSLA  
ODLAD I  
SVERIGE

#### EXEMPEL 2:

Om varan är vildfångad ska du ange produktionsmetod, produktionsområde och redskapskategori.

FRÅN LEVERANTÖR:  
Följesedel/fisklåda/förpackning:  
Art: Rödspätta (*Pleuronectes Platessa*)  
Fångstzon: Nordostatlanten  
Redskapskategori: Trålad

I BUTIK:  
Etikett/Skytt:  
Rödspätta (*Pleuronectes Platessa*)  
Fiskad med trålar i Nordostatlanten

RÖDSPÄTTA  
FISKAD I  
NORDOST-  
ATLANTEN

Fångstzonen ska framgå av leveranssedeln.

## Sammanfattning

- Märkning av livsmedel ska skydda människors hälsa och intresse, och får inte vara vilseledande. Det finns både obligatoriska märkningsuppgifter och frivilliga.
- Till de obligatoriska märkningsuppgifterna hör ingrediensförteckning. Den ska vara skriven i fallande ordning, ha allergener framhävda och ange mängden i % för ingredienser som ingår i varans namn eller är av ekonomisk betydelse för kunden.
- Med bäst före dag menas minsta hållbarhetstid. Ett livsmedel kan vara tjänligt även efter detta datum.
- Med sista förbrukningsdag menas den sista dag ett livsmedel beräknas kunna ätas eller drickas utan fara för att det är otjänligt eller skadligt. Det är förbjudet att sälja eller skänka bort en vara med passerat sista förbrukningsdatum.
- Speciella märkningsregler finns för respektive varugrupp.
- Det finns också speciella regler för livsmedel som inte säljs färdigförpackade. Hit hör varor som säljs oförpackade (till exempel självtag i lösvikt), som förpackas på försäljningsstället på kundens begäran (till exempel i manuell disk), eller som säljs färdigförpackade för "direkt försäljning" (till exempel förpackade intill manuell disk, med personal att fråga).
- Vid försäljning via E-handel/online gäller samma regler som när varorna säljs fysiskt i butiken. Alla obligatoriska uppgifter, förutom datummärkning, ska visas vid köpet. Uppgifterna ska också finnas med vid leverans, tillsammans med varans datummärkning.

## 5.7 Allergi, intolerans och överkänslighet

Allergi, intolerans och överkänslighet är ett växande problem i vårt samhälle. Därför måste både tillverkarna och vi inom handeln hantera de produkter som kan innebära risk för allergi på ett extra ansvarsfullt sätt.

### VÅRT ANSVAR FÖR ATT HANTERA LIVSMEDEL SOM KAN ORSAKA ALLERGI

Genom att följa ett HACCP-program, där farorna med felmärkning och kontamination med allergener ingår, kan dessa faror kontrolleras.

Det är viktigt att alla vi som hanterar den här typen av livsmedel är införstådda med farorna och vad oavsiktlig kontamination kan leda till. Grunden till ett lyckat arbete är därför att utbilda medarbetare som hanterar livsmedel. Vid misstänkt kontamination har alla i butiken ett ansvar att omedelbart vidta åtgärder.

Rutiner för kontroll för att förebygga att allergiska, intoleranta eller överkänsliga personer blir utsatta för överkänslighet eller allergiska reaktioner, måste finnas och följas.

Använd alltid separat utrustning och redskap när du hanterar allergena produkter. Butiken behöver ha rutiner för kontroll som försäkrar att märkningen av råvaror, halvfabrikat och förädlade produkter är korrekt. En checklista för ansvariga medarbetare att signera rekommenderas.

Kontroll ska alltid ske både när butiken tar fram och ändrar eller uppdaterar ingrediensförteckningar för att säkerställa korrekt och komplett information mot konsument. För färdigpackade livsmedel som butiken märker med ingrediensförteckning ska allergener anges enligt förordning (EU) nr 1169/2011. För livsmedel som inte är färdigförpackade finns också krav på att lämna uppgifter om allergena ingredienser, i LIVSFS 2014:4.

Följande ingredienser och produkter av dessa måste alltid anges i ingrediensförteckningen: (Se även undantag i bilaga 2 i EU 1169/2011)

- Spannmål som innehåller gluten, dvs vete (t.ex. spelt och khorasanvete), råg, korn, havre eller hybridiserade sorter därav och produkter därav.
- Kräftdjur och produkter därav.
- Ägg och produkter därav.
- Fisk och produkter därav.
- Jordnötter och produkter därav.
- Sojaböner och produkter därav.
- Mjök och produkter därav, (inklusive laktos/mjölksocker).
- Nötter, det vill säga mandel (*Amygdalus communis* L.), hasselnöt (*Corylus avellana*), valnöt (*Juglans regia*), cashewnöt (*Anacardium occidentale*), pekannöt (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranöt (*Bertholletia excelsa*), pistaschmandel (*Pistacia vera*), makadamianöt och Queenslandsnöt (*Macadamia ternifolia*) och produkter därav.

- Selleri och produkter därav.
- Senap och produkter därav.
- Sesamfrön och produkter därav.
- Svaveldioxid och sulfid i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter, uttryckt som SO<sub>2</sub>.
- Lupin och produkter därav.
- Blötdjur och produkter därav.

Ytterligare ett stort antal livsmedel kan orsaka allergier men reaktioner mot dessa är mindre vanliga. För fördjupad information se även branschriktlinjerna "Allergi och annan överkänslighet – Hantering och märkning av livsmedel". I den finns också en checklista för dig som arbetar i butik.

#### ALLERGI OCH ANNAN ÖVERKÄNSLIGHET – HANTERING OCH MÄRKNING AV LIVSMEDEL

#### ALLERGI OCH ANNAN ÖVERKÄNSLIGHET PÅ SVENSK DAGLIGVARUHANDELS WEBBPLATS

Tänk på att:

Oförpackade färdiga produkter som innehåller en eller flera allergener bör hållas åtskilda från produkter som inte innehåller allergen. Det är viktigt att tänka på i manuella disken.

Produkter som innehåller allergener ska vara säkert förpackade/åtskilda så att de inte kan kontaminera andra produkter.

Tänk på att vid självplock, när kunden själv hanterar oförpackade produkter, kan hanteringen aldrig bli helt säker ur allergisynpunkt. Men risken för kontamination ska ändå alltid minimeras. Vid lösviktsförsäljning är det i princip omöjligt att garantera att smulor och partiklar inte sprids mellan olika livsmedel. Det är viktigt att medarbetarna i butiken har goda kunskaper om det så att de inte ger kunden fel information.

Rekommendationen är att samtliga ingredienser alltid ska deklarerat på alla varor i butiken.

#### När kan du märka med "Kan innehålla spår av"?

En märkning som framhäver risken för kontamination får aldrig användas istället för att ha bra kontrollrutiner och hygien. Om sådana rutiner saknas är uttrycket "kan innehålla spår av jordnötter" knappast till hjälp för kunden. Det kan istället leda till att konsumenten antingen tar chansen och testar en produkt eller måste avstå från en vara som kanske inte skulle orsaka något problem. Uttrycket kan också ge tillverkaren problem eftersom det kan leda till att produkten uppfattas som fri från alla andra allergener.

Märkningen "kan innehålla spår av" ska endast användas som den absolut sista möjligheten när risken för kontamination av varje allergen vid en specifik tillverkningslinje är:

1. Okontrollerbar, det vill säga möjligheten att kontrollera hela processen anses obefintlig, till exempel genom att tillverkningen delvis sker i processutrustning som inte är åtkomlig för rengöring, alternativt inte kan rengöras med vatten.
2. Sporadiskt förekommande, det vill säga identifierad genom något av exemplen nedan:
  - Analys av allergen som är homogent fördelat i produkt eller i form av bitar/flisor och som är synligt förekommande i processutrustning efter rengöring.
  - Rengöringskontroll.
  - Säkerställd konsumentreaktion.

Endast då båda dessa villkor är uppfyllda kan märkning med "kan innehålla spår av" användas! Märkningen ska då utformas för varje specifik allergen och man bör undvika gruppnamn. Till exempel bör formuleringen "kan innehålla spår av nötter" inte användas utan varje specifik nötsort ska anges.

Enligt Livsmedelsverket måste rengöringen vara tillfredsställande både hos leverantören och i butiken. Men om det ändå finns risk för rester av allergen i en vara enligt punkterna ovan kan märkning "kan innehålla spår av" användas. En sådan märkning bör göras efter diskussion och i samförstånd med kontrollmyndigheten som också följer upp att tillräckliga åtgärder vidtagits för att märkningen ska vara befogad. Men det är alltid företaget som är ansvarigt för märkningen.

## Sammanfattning

- Butiken måste ha rutiner för att förebygga att allergiska, intoleranta och/eller överkänsliga personer blir utsatta.
- De allergener som finns med på EU-listan måste framhävas i ingrediensförteckningen.
- Använd alltid separat utrustning och redskap när du hanterar allergena produkter.
- Oförpackade färdiga produkter som innehåller allergen bör hållas åtskilda från produkter som inte innehåller allergen.
- Uttryck som "kan finnas spår av" är aldrig en ursäkt för oansvarig hantering och otillräcklig städning. Speciella villkor måste vara uppfyllda för att denna märkning ska få användas
- En metod för att kontrollera risken för felmärkning och kontamination av allergener är att följa ett HACCP-program, där riskerna för felmärkning och kontamination med allergener ingår.

## 5.8 E-handel/Online-försäljning

När allt fler kunder vill beställa varorna hemifrån och få dem levererade vid dörren ställer det nya krav på butiken. Här får du veta hur livsmedlen är lika säkra när de lämnar butiken som när de kommer fram till kunden.

### 5.8.1 EGENKONTROLL I BUTIK

#### PLOCKA OCH PACKA VARORNA I BUTIK

När du plockar och packar varor, se till att olika livsmedel med olika temperaturkrav behåller den temperatur de ska ha genom hela plocktiden. Följ alltid förvaringsanvisningen för alla produkter.

För att inte riskera att bryta kylkedjan för kyl- och frysvaror måste tiden utanför kyl och frys minimeras. När du plockar, blanda inte olika temperaturzoner som till exempel kylvaror med kolonial eller frysvaror med nonfood. Undvik att packa livsmedel som behöver olika temperatur i samma kasse till exempel färsk fisk som kräver +2°C med mejeriprodukter som kräver +8°C i samma kasse. Kontrollera dagligen temperaturen genom stickprovskontroll av de känsligaste produkterna efter avslutat plock men dokumentera stickprovskontroll enligt butikens rutin av de känsligaste produkternas temperatur efter avslutat plock.

#### MELLANLAGRING I BUTIK

Se till att de olika kraven på temperatur hålls också under lagringstiden i kyl i väntan på transport till kund. Det kan innebära att till exempel fisk och köttfärs behöver lagras i egen kyl och frukt och grönt i en annan. Kylvaran med lägst temperaturkrav måste bestämma hur kallt kassarna ska förvaras. Frysvaror måste förvaras i frystemperatur. För rutiner för temperaturkontroll av kylar och frysar, se kapitel 5.1.

#### UTKÖRNING

Kontrollera att varorna i kassarna håller rätt temperatur när du överlämnar dem till kunderna. Temperaturkontroll ska ske vid varje utkörning men dokumenteras enligt butikens rutiner.

Om butikskedjan köper transporttjänsten är det viktigt att det står i avtalet vad som gäller, det vill säga vilka krav som ställs på temperatur, att inte kylkedjan bryts och vilken kunskap och utbildning chaufförerna ska ha.

Se till att bilen är rengjord invändigt. Det är den som äger transporten som ansvarar för att lastutrymmet är fräscht så att inte livsmedlens kvalitet påverkas.

### 5.8.2 UTKÖRNING OCH AVHÄMTNING

Utkörning av förpackade livsmedel (kalla basvaror) – service.

- Det är butiken som ansvarar för att livsmedlen förvaras på rätt sätt tills de når beställaren eller mottagaren. Om butiken har ansvar för transporten så är den

ansvarig för förvaringen ända fram till mottagaren. Om det finns en central där kassarna packas är det centralens ansvar och inte butikens.

- Har mottagaren eller kunden ansvar för transporten är butiken ansvarig för att livsmedlen förvaras rätt fram till transporten.
- Kyl- och frysvaror ska förvaras i kyla så att kylkedjan inte bryts. Lämplig transport är kylbil, eller annan isolerande utrustning. Temperaturerna ska kontrolleras vid varje utkörning genom stickprovskontroll. Dokumentera enligt butikens rutiner.
- När det gäller matkassar, internethandel och liknande ska kylvarorna hålla max +8°C under transport. Frysta produkter ska ligga separat, gärna i fryslåda. Och produkterna ska hålla minst -18°C. Temperaturerna ska dokumenteras vid varje utkörning genom stickprovskontroll.

#### UTKÖRNING AV BUTIKSTILLAGADE LIVSMEDEL (KALLA/VARMA) – CATERING

- Det är butiken som ansvarar för att livsmedlen förvaras på rätt sätt tills de når beställaren eller mottagaren. Om butiken har ansvar för transporten är den ansvarig för förvaringen ända fram till mottagaren.
- Har mottagaren eller kunden ansvar för transporten är butiken ansvarig för att livsmedlen förvaras rätt fram till transporten.
- Kylvaror ska förvaras i kyla så att kylkedjan inte bryts. Lämplig transport är kylbil, eller annan isolerande utrustning. Temperaturerna ska kontrolleras vid varje utkörning genom stickprovskontroll. Dokumentera enligt butikens rutiner.
- Du bör använda lämplig isolerande utrustning. Temperaturen hålls bäst i kylbil. Om egna temperaturkontroller visar att temperaturerna hålls i en kylåda, eventuellt med kylklampar, kan du använda sådana.

Rekommenderad maxtid för varmhållna livsmedel är högst fyra timmar från tillagning, innan de äts av kunden.

- Förvara varmhållna livsmedel så att de håller minst +60°C.
- Temperaturerna ska kontrolleras vid varje utkörning genom stickprovskontroll men dokumenteras enligt butikens rutiner.

#### AVHÄMTNING AV BUTIKSTILLAGADE LIVSMEDEL (KALLA/VARMA)

Butiken ansvarar för livsmedlens förvaringstemperatur fram till att kunden hämtar dem. Önskar kunden egna uppläggningsfat eller skålar ska dessa först diskas i butiken. De förpackningsmaterial som används ska vara godkända och avsedda för den typ av livsmedel som placeras i dem.

- Förvara varmhållna livsmedel så att de håller minst +60°C.
- Följ anvisningarna för kylförvaring.
- Temperaturerna ska kontrolleras vid varje utkörning genom stickprovskontroll men dokumenteras enligt butikens rutiner.

## Sammanfattning

- Butiken ansvarar för säkerheten i de varor och livsmedel som beställs via e-handel ända tills de tas emot av kunden.
- För att inte riskera att bryta kylkedjan för kyl- och frysvaror måste tiden utanför kyl och frys minimeras.
- Att packa livsmedel som behöver olika temperatur i samma kasse bör undvikas.

## 5.9 Förpackningsmaterial

Det är viktigt att de förpackningsmaterial som används är säkra. Förpackningsmaterial ska vara anpassade efter de livsmedel butiken hanterar. Materialen får inte innebära en risk för människors hälsa eller medföra en oacceptabel förändring av livsmedlets sammansättning.

### 5.9.1 GODKÄNDA FÖRPACKNINGSMATERIAL

- Normpack-normen visar om ett förpackningsmaterial till livsmedel är godkänt och för vilken typ av produkter materialet är lämpligt. Normpackcertifikat innebär att produkten är granskad och uppfyller de säkerhetskrav som ställs på material och som är i kontakt med livsmedel.
- Likvärdiga certifikat eller egna laboratorieanalyser med utlåtande om användningsområde kan också accepteras som godkända material.
- Förpackningsmaterialet ska vara anpassat efter de livsmedel det kommer i kontakt med. Till exempel måste grillpåsar som används för varmhållen kyckling tåla värme, och lådor till blandad sallad måste tåla kyla. Det finns också material som inte klarar feta eller sura livsmedel. Förpackningar som ska användas till feta produkter eller syrade produkter ska tåla det och inga ämnen får fällas ut ur plasten eller annat förpackningsmaterial när produkten används.
- Butiken ska kunna visa certifikat, produktfaktablad eller avtal från leverantörerna för de förpackningsmaterial butiken använder. Certifikaten kan vara elektroniska eller på papper.
- Öppnade och oöppnade emballage med förpackningar ska vara märkta enligt de regler som gäller. Det för att för att säkerställa spårbarheten, och underlätta sortering och återvinning av material.

*Symbolen glas och gaffel försäkrar att produkten är säker och lämplig för kontakt med livsmedel och att materialet inte påverkar livsmedlets smak eller färg. Det ska vara tydligt hur materialet ska användas. Om detta inte är förutsägbart ska det finnas ytterligare anvisningar som beskriver förutsättningar för användning, t.ex. att det kan användas i microvågsugn eller användas vid infrysning*



### 5.9.2 Förvaring av förpackningsmaterial

- Spara följesedlar och fakturor för innevarande lager åtkomligt och arkivera dem sedan i två år. Arkivering kan ske digitalt. Se avsnittet om spårbarhet, kapitel 5.11.
- Lagra förpackningsmaterial torrt i sitt ytteremballage.
- Förpackningsmaterial bör hanteras så att kontaminering undviks.
- Återförslut öppnade ytterförpackningar för att undvika kontaminering.
- Tråg i anslutning till arbetsytan bör förvaras upp och ner, det vill säga med ovasidan nedåt för att undvika att smuts samlas i trågets skål.
- Tråg i anslutning till arbetsytor och som ska användas till känsliga livsmedel som köttfärs bör förvaras kallt.

### 5.9.3 TARERING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

- Rutiner för tarering av förpackningsmaterial vid förpackning i butik.
  - När butiken själv förpackar en produkt, exempelvis kött ska emballaget, till exempel tråg, påse, film och etikett vägas av. Endast produktens nettovikt ska framgå på etiketten.
- Rutiner för tarering av förpackningsmaterial vid manuell försäljning i butik.
  - När butiken säljer manuellt över disk ska förpackningsmaterial med fast vikt, exempelvis tråg, formar och papperspåsar tareras.
  - Vid försäljning av produkter i exempelvis omslagspapper, plastfilm eller tunn plastpåse behöver förpackningsmaterialet inte tareras.
- Rutiner för tarering av förpackningsmaterial vid försäljning av lösviktprodukter i butik.
  - När konsumenten själv plockar produkten i en påse, exempelvis frukt och grönt eller lösviktsgodis eller i ett tråg vid salladsbaren finns inget krav på att emballaget ska tareras.

## Sammanfattning

- Butiken ska kunna visa certifikat, produktfaktablad eller avtal från leverantörerna för de förpackningsmaterial butiken använder.
- Normpack-normen visar att ett förpackningsmaterial till livsmedel är godkänt.
- Likvärdiga certifikat eller egna laboratorieanalyser kan också accepteras som bevis på godkända material för livsmedelsförpackningar.
- Symbolen glas och gaffel försäkrar att produkten är säker och lämplig för kontakt med livsmedel och att materialet inte påverkar livsmedlets smak eller färg under förutsägbara användningsförhållanden.
- När butiken säljer manuellt över disk ska förpackningsmaterial med fast vikt, exempelvis tråg, formar och papperspåsar tareras. Vid försäljning av produkter i exempelvis omslagspapper, plastfilm eller tunn plastpåse behöver förpackningsmaterial inte tareras.

## 5.10 Provtagning

Livsmedel får inte innehålla mikroorganismer eller toxiner i mängder som utgör en risk för människors hälsa. Vid hanteringen av oförpackade livsmedel ska butiken därför ta mikrobiologiska prover enligt butikens provtagningsplan.

Butiken måste ta prover för att kunna säkerställa:

- Att livsmedel inte innehåller för höga halter av bakterier som förekommer naturligt i råvaran, eller att det inte förekommer vissa allvarliga sjukdomsframkallande mikroorganismer.
- Att beredningsutrymmen, maskiner, verktyg och arbetsytor är tillräckligt rengjorda.

### 5.10.1 RENGÖRINGSPROVER

Rengöringsprover tar man för att säkert veta att rengöringen utförs tillfredsställande och effektivt så att det blir helt rent. Alla butiker måste ha och följa rengöringsrutiner. För de butiker som inte har manuell hantering finns inget krav på att rengöringsprover ska tas på ytor och redskap.

#### MÄTMETODER

Provtagningen ska göras på rengjorda ytor och redskap med hjälp av så kallade tryckplattor eller ATP-mätning. Skillnaden är att på tryckplattor mäts mängden bakterier och vid ATP-mätning mäts mängden organiskt material, alltså hur mycket näring eventuella bakterier kan leva på och växa till sig av.

#### BEDÖMNING AV PROVSVAR OCH DOKUMENTATION

Bedömning av provsvaren ska ske enligt laboratoriets riktlinjer och instruktioner. Om proven läses av utanför ett laboratorium när det gäller ATP-mätning, ska datum, provtagningsplats/föremål, mätvärde och eventuella korrigerande åtgärder noteras och sparas. Butiken ska sedan ha alla provsvar och mätvärden tillgängliga för kontrollmyndigheten i minst två år.

Rengöringsprovtagning ska utföras:

- **2 ggr/år** eller minst 10 stycken prov i butik med begränsad manuell hantering, exempelvis salladsbar och skivning av pålägg.
- **2 – 4 ggr/år** eller minst 20 stycken prov i butik med mer omfattande manuell hantering, till exempel delikatessavdelning, fiskavdelning, egen tillverkning, styckning av kött och hantering av färdigmat.

Antal rengöringsprover:

Minst 5 prover/gång utförs på lämpliga ytor och redskap som kommer i direkt kontakt med livsmedel. Exempelvis kniv, skärbräda, skivmaskin, bandsåg, tråg, arbetsbänk. För köttkvarn är det lämpligt att ta rengöringsprov på de inre delarna av kvarnhus, kvarnknivar och hålskivor. Mätningen bör då ske med ATP/tryckplattor för att säkerställa rengöringen

Om butiken får anmärkningar ska ni i första hand gå igenom rutinerna för rengöring och justera dem vid behov. Nya prover bör utföras för att säkerställa att justeringen av rengöringsrutiner fungerar och är tillfredsställande.

### 5.10.2 KEMISKA OCH MIKROBIOLOGISKA LIVSMEDELSPROVER

#### KEMISKA PROVTAGNINGAR

Viktig kemisk provtagning i butiken är till exempel att kontrollera pH-värdet i sillinläggningar eller fetthalt resp. kollagenhalt i köttfärs.

### 5.10.3 MIKROBIOLOGISKA PROVTAGNINGAR

Mikrobiologiska prover tar man för att:

1. Kontrollera mängden och typen av mikroorganismer i produkten.
2. Kontrollera hållbarhetstiden på egentillverkade eller butikspackade produkter, det vill säga om bäst före-dag/sista förbrukningsdag är relevant.
3. Genom mikrobiologisk provtagning kan man också kontrollera att ingen kontaminering har skett under produktionen. Till exempel att ätferdiga produkter har kontaminerats av råa produkter eller smittats av mikroorganismer från personalen.

Vid provsvar från laboratoriet som anger "godtagbart med anmärkning" eller "otillfredsställande" ska butiken revidera rutinerna för hantering och rengöring. Utred orsaken till provresultatet. Kontrollera ursprungliga råvarorna hos leverantören, begär analysresultaten. Vid behov ska nya prover tas tills proven visar resultatet "tillfredsställande"

#### RUTINER FÖR MIKROBIOLOGISK PROVTAGNING

Vid manuell hantering bör butiken eller kedjan göra en provtagningsplan centralt med rekommendationer för vilka prover butiken ska ta på de olika avdelningarna. Butiker med manuell hantering ska varje år skicka minst ett prov per manuell avdelning för mikrobiologisk analys till ett ackrediterat laboratorium. Det laboratorium som butiken eller kedjan samarbetar med kan ge instruktioner och råd om lämpligt provpaket.

Generellt sett är det inte nödvändigt för butiken att ta prover på färdiga leverantörspackningar för konsument. Det gör leverantören i samband med tillverkningen. Normalt behöver butiken inte heller ta prover på kolonialvaror, som lösviktsgodis, naturgodis, müsli med mera, eller på torra bröd, bakverk och kakor.

Den mängd av produkten som ska tas ut för provtagning varierar, men generellt bör proven väga minst 100 gram. Det laboratorium som butiken eller kedjan samarbetar med kan ge tydliga instruktioner om provmängd för olika typer av prover.

Det finns olika provpaket att välja på hos laboratoriet. Kontrollera med det laboratorium som butiken valt.

**PARAMETRAR ATT TESTA**

Beroende på typ av livsmedel gäller olika parametrar. Laboratoriet kan ge instruktioner och råd om lämpligt provpaket.

**Gällande lagstiftning för provtagning:**

För den provtagning som styrs av förordning (EG) nr 2073/2005 gäller de gränsvärden som anges där. För övrig provtagning bör resultaten bedömas enligt rekommendation från ett ackrediterat laboratorium eller annan instans eller person med mikrobiologisk kompetens.

**BUTIKSMALET KÖTT**

Provtagning av butiksmålet kött enligt förordning (EG) nr 2073/2005 ska ske i slutskedet på tillverkningsprocessen, det vill säga när köttet är nymalt direkt från kvarnen. Bedömningsgrunderna i lagstiftningen är anpassade efter den mängd mikroorganismer som får finnas i färsen direkt efter malning. Proverna ska skickas till labbet så snart som möjligt och analysen påbörjas där direkt vid ankomst, alltså inte invänta sista förbrukningsdagen.

**Hållbarhetstid som överskrider 24 timmar:**

Kraven på provtagning av köttfärs är enligt lagstiftning, se ovan. Köttfärsprover ska analyseras för både totalantalet aeroba mikroorganismer och E-coli samt Salmonella.

**Hållbarhetstid upp till 24 timmar:**

Är hållbarhetstiden max 24 timmar ska provtagning ske endast av E-coli och Salmonella men däremot krävs inte analys av totalantalet av aeroba mikroorganismer, som då kan uteslutas.

**Frekvens av mikrobiologisk provtagning av köttfärs:**

Frekvensen av provtagning ska baseras på mängden kött som mals. Provtagning behöver inte göras per djurslag, det räcker med fem prover. En rekommendation är att istället växla mellan olika djurslag om man maler från fler djurslag vid olika provtagningstillfällen.

Exempel på butik som maler blandfärs, nötfärs, fläskfärs som tar prover 4ggr/år. Butiken tar prover på blandfärs 2ggr, 1 gång på malet fläskkött och 1 gång malet nötkött.

UTGÅENDE VOLYM KÖTT TON PER ÅR	ANTAL PROVTILLFÄLLEN PER ÅR
<10	2
10-99	4
100-299	6
300-1000	12

För att få en bedömning av det totala antalet aeroba mikroorganismer och E-coli ska fem prover skickas in och analyseras separat. Notera att enbart en serie med 5 prover kan räcka till både provtagning av Salmonella och E-coli beroende på vilket provpaket som valts av butiken.

**Provtagning av Salmonella i malet kött**

Prov ska tas ut som fem delprov så att de är representativa för en batch. En batch kan vara vad som mals under en dag eller del av dag, det kan vara vad som mals av en eller flera leveranser eller leverantörer av råvara. En batch i det här sammanhanget kan bara bestå av ett djurslag.

Delproverna ska tas så att de representerar batchen så väl det är praktiskt möjligt. Det är tillräckligt att beställa analysen "samlings-salmonella", vilket innebär att delproverna poolas på laboratoriet, alltså slås samman till en analys.

**Frekvens av mikrobiologisk provtagning av salmonella**

Provtagning behöver inte göras per djurslag, det räcker med fem prover. En rekommendation är att istället växla mellan olika djurslag om man maler från fler djurslag vid olika provtagningstillfällen. Om endast svenskt, finskt eller norsk köttfärs mals kan provtagningens frekvens av salmonella minskas enligt tabell nedan.

UTGÅENDE VOLYM KÖTT TON PER ÅR	ANTAL PROVTILLFÄLLEN PER ÅR INFÖRD/IMPORTERAD KÖTTTRÅVARA	ANTAL PROVTILLFÄLLEN PER ÅR. ENBART SVENSK, FINSK ELLER NORSK KÖTTTRÅVARA
<10	2	1
10-99	4	2
100-299	6	3
300-1000	12	4

**Provtagningsmängd för malet kött**

Varje delprov bör skickas in i separata förpackningar, som provtagningsburkar eller konsumentförpackningar, och väga minst 100 gram beroende på vilket laboratorium som anlitas. Kontakta butikens laboratorium för mer information. På så vis räcker provmängden både till för poolning och provtagning av samlings-salmonella samt separata prover för analys av E-coli och eventuellt totalantalet aeroba mikroorganismer.

**Provtagning av salmonella på andra produkter**

Provtagning av salmonella ska utföras i vissa fall enligt lagstiftning. För butik är det framförallt aktuellt att ta prover på köttfärs. Andra produkter som har krav på provtagning av salmonella är butikskokta kräftdjur, musslor och snäckor samt färdigskurna, ätfärdiga frukter och grönsaker. Dessa provtagningar ska utföras i de fall butiken eller butikskedjan har identifierat salmonella som en fara i HACCP-plan/faroplan i butikens hantering för respektive produkt.

**Korrigerande åtgärder när salmonella/andra allvarliga infektioner påvisats**

Om butiken upptäcker salmonella, informera din kedja centralt.

- Säkerställ att analyssvaret är rätt. Ta kontakt med det företag som eventuellt hjälpt till med provtagningen, både med det aktuella laboratoriet och den som tagit provet.



- Anmäl påvisad salmonella till den kontrollmyndighet som ansvarar för kontrollen av din butik.
- Plocka bort öppnade och oöppnade förpackningar med smittade produkter samt kvarvarande konsumentförpackningar i butiken. Information att ni hittat salmonella ska gå ut i media för att informera kunder. Livsmedelsverket kan hjälpa till med att sprida informationen via [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)
- Salmonellasmittade produkter ska skickas på destruktion. Se till att få tillbaka bevis på att allt är förstört.
- Storstäda lokalen, ta svabbprov för analys av salmonella. Se över rengöringsrutinerna. Nya prover bör utföras efter en eventuell justering av rengöringsrutinerna för att säkerställa att rutinerna fungerar.
- Ta kontakt med leverantören eller leverantörerna som levererat produkterna med påvisad salmonella och utred orsaken. Begär in intyg från leverantören på aktuella analyser av råvaror och personal.
- Fråga medarbetarna på den avdelning där ni hanterat produkterna om de har eventuella symptom på salmonella eller om någon i närheten är eller varit sjuk med dessa symtom, med tanke på om man endast är smittspridare.
- Om smittkällan inte hittats, bör alla medarbetare som hanterat smittade produkter, lämna faecesprov.

#### Åtgärder vid misstänkt salmonella

- Kontakta aktuell leverantör och begär in rutiner för deras salmonellaprovtagning och om det finns analysresultat på aktuella batcher.
- Kontrollera att medarbetarna är friska och om de som varit utomlands lämnat faecesprov med negativt resultat, det vill säga att man inte funnit salmonella.
- Sätt saluförbud på alla produkter som är misstänkta och eventuella öppna förpackningar.
- Städa och rengör grundligt alla redskap och utrustning som använts samt avdelningens lokaler.
- Invänta negativa provsvar innan produktion upptas igen på berörd avdelning.

#### HÅLLBARHETSPROVTAGNING

För att sätta en korrekt hållbarhetstid behöver butiken komplettera med ytterligare provtagning (utöver den som krävs enligt förordning (EG) nr 2073/2005), där färsens kvalitet analyseras och bedöms vid den sista förbrukningsdag butiken vill märka mot kund. Om resultatet bedömts som "tillfredsställande" kan butiken märka med detta antal dagar. Kontakta det laboratorium butiken anlitar för hjälp med vilket provtagningspaket som är lämpligt.

Parametrar som bör vara med vid hållbarhetstester är Totalantal aeroba, e-coli och sensorisk bedömning (lukt och smak). Det finns dock inga gränsvärden för totalantal aeroba.

Se även hållbarhetstabeller i kapitel 5.5.5 Hållbarhet kött-manuell hantering, tabell 11 och 13.

#### ÖVRIG PROVTAGNING

##### Provtagning av Listeria

Infektioner på grund av Listeria Monocytogenes är ovanliga, men kan få allvarliga konsekvenser för personer i riskgrupper.

Listeria är en bakterie som bland annat finns naturligt på ytan av rå fisk och som kan växa till i kyltemperaturer. Butiker som har egen tillverkning av gravad lax, kallrökt lax, kallrökt korv och liknande produkter bör utföra provtagning för listeria i dessa produkter.

Provtagning för listeria bör också utföras om butiken vakuumpackar ätferdiga produkter från kallt kök eller delikatessavdelning eftersom bakterien växer extra bra i sådana förpackningar som också har längre hållbarhetstid än icke vakuumpackade produkter.

Provtagning för listeria bör också ske för till exempel smörgåspålägg och dessertostar som packas i butiken om butiken med stöd av hållbarhetstester satt en längre hållbarhetstid än vad som rekommenderas. I första hand rekommenderas provtagning av produkterna. Det finns även möjlighet att utföra en utökad listeria-provtagning genom omgivningsprov med svabb.

Butiker som producerar stora mängder skurna produkter bör provta skivutrustning och andra ytor som kommer i kontakt med öppna livsmedel.

##### Provtagning histamin

Histamin är ett ämne som kan ombildas i till exempel tonfisk, makrill och sill från naturligt förekommande histamin om produkten hanterats eller förvarats fel. Om butiken följer rekommendationerna för hantering, kylförvaring och hållbarhet är normalt ingen provtagning för histamin nödvändig.

##### Krav på dokumentation

- All dokumentation och alla provsvar ska sparas och finnas tillgängliga för kontrollmyndigheten.
- Vid provsvaren "godtagbart med anmärkning" eller "otillfredsställande" ska åtgärder vidtas och dokumenteras.

#### 5.10.4 VATTEN- OCH ISPROVER

##### 5.10.4.1 Vatten

Det vatten som butiken använder vid rengöring, kylning eller annan hantering av livsmedel ska vara av dricksvattenkvalitet.

Om butiken är ansluten till det kommunala dricksvattennätet ska vattnet kontrolleras av leverantören för VA-nätet, det vill säga kommunen. Dricksvattenproducenten står under särskild kontroll av kontrollmyndigheten.

För produkter där vatten används och som inte värmebehandlas efteråt, till exempel kallvatten i en lag som ska användas till sillinläggning, ska butiken ta ett mikrobiologiskt vattenprov en gång om året för att verifiera att vattnet och produkten är av god kvalitet.

Om butiken har en ismaskin och har lämnat ett mikrobiologiskt prov på isens kvalitet så räknas det som vattenprov för butiker med kommunalt vatten. Se 5.10.4.3.

#### 5.10.4.2 Vattenkvalitet för egen vattentäkt

Se dricksvattenföreskrifterna SLVFS 2001:30, finns i omtryckt version (LIVSFS 2017:2). Kontakta din kommun för vidare instruktioner.

#### 5.10.4.3 Is

Tänk på att is är livsmedel precis som kött eller fisk. Mikroorganismer kan växa i islådor och i ismaskinen.

- Om du transporterar is i en transportbehållare måste den vara ren och diskas dagligen eller inför varje användningstillfälle. Använd helst ett rostfritt, repfritt kärl för transport av is.
- Gör en mikrobiologisk analys av isens kvalitet minst en gång om året för kommunalt vatten, se nedan. För "eget vatten" följ instruktionerna i 5.10.4.2.
- För butiker med kommunalt vatten räknas en mikrobiologisk analys av is även som ett vattenprov. Det gäller butiker som använder vatten som ingrediens i produkter som inte värmebehandlas efteråt. Eftersom is är en produkt som gått igenom bearbetning ger provsvaret på is även en bekräftelse på vattnets kvalitet.

#### 5.10.4.4 Isprov

Isprov ska tas minst en gång om året för varje ismaskin. Laboratoriet kan ge råd om lämpliga parametrar och en skriftlig bedömning av resultatet. Om resultatet blir "tjänligt med anmärkning" eller "otjänligt" måste butiken vidta åtgärder som tömning och rengöring. Sedan måste butiken ta nya prover.

Blir inte kvaliteten på isen bättre måste din butik göra en större utredning för att så snart som möjligt få bättre kvalitet på isen. Då rekommenderas kontakt med kommunen eftersom en eventuell kontroll av det kommunala vattnet kan behöva utföras av kommunen.

#### 5.10.5 ANALYSRESULTAT

##### SÅ TOLKAR DU LABORATORIETS ANALYSRESULTAT

*Källa: Eurofins med tillägg*

När ett livsmedel provtas inom den offentliga kontrollen bedöms det som "utan anmärkning", "godtagbart med anmärkning" eller "ej godtagbart". Detta enligt de riktvärden som Livsmedelsverket fastställer.

Vid egenkontroll används inte de här begreppen, men provet bedöms efter samma riktvärden och ett eventuellt avvikande resultat presenteras under "hygienisk anmärkning". De vanligaste parametrarna som undersöks vid egenkontroll av livsmedel är "totalantal bakterier" och "Enterobacteriaceae".

#### TOTALANTAL AEROBA BAKTERIER

Den här parametern visar på alla bakterier i livsmedlet som växer i närvaro av syre. Resultatet ger en allmän uppfattning om den hygieniska kvaliteten i provet. Förhöjda värden av aeroba bakterier tyder på dålig hygienisk kvalitet. Det kan bero på att hantlingsrutiner och förvaringstemperatur har varit felaktiga eller att livsmedlet varit gammalt. Det kan även bero på att produkten innehåller bakteriekultur så undvik att ta prov på yoghurt eller mjölksyrade produkter.

#### ENTEROBACTERIACEAE

Enterobacteriaceae är en stor bakteriefamilj och omfattar bland annat alla koliforma bakterier. Enterobacteriaceae finns i tarmkanalen hos djur och människa, men även som omgivningsbakterie i jord och förorenat vatten. Ett högt antal Enterobacteriaceae indikerar att livsmedlet varit smutsigt eller att det skett en förorening från omgivning eller personal. Otillräcklig värmebehandling eller hög förvaringstemperatur kan också ge ett förhöjt antal Enterobacteriaceae.

#### PRESUMTIVA E.COLI

E.coli är en bakterie som finns i tarmen och ingår i familjen Enterobacteriaceae. Förekomst av E.coli tyder på en förorening av avföring från djur eller människa. Otillräcklig handhygien efter toalettbesök kan exempelvis leda till att livsmedel kontamineras med E.coli.

#### SALMONELLA

Salmonella kan finnas i magtarmkanalen hos människor och djur. Smittan kan finnas i kroppen trots att man känner sig frisk. Sjukdomen kan också vara mycket svår och långvarig. Salmonella kan förekomma i alla slags livsmedel men är vanligast i animalieprodukter, även groddar och rucola är vanligt. Salmonellabakterien förökar sig snabbt i livsmedel vid felaktig hantering. Upptäcks salmonella bedöms livsmedlet som otjänligt.

#### CAMPYLOBACTER

Campylobacter finns i tarmen på bland annat nöt, svin, fjäderfä och i förorenat vatten. Bakterien är vanlig och kan orsaka allvarliga sjukdomsutbrott. Förorenade och dåligt värmebehandlade livsmedel kan sprida smittan. Opastöriserad mjölk, vatten, hamburgare, odlad svamp och kycklingkött är livsmedel som varit inblandade i utbrott. Campylobacter avdödas vid värmebehandling över 72°C.

#### LISTERIA MONOCYTOGENES

Listeria monocytogenes är en vanlig bakterie som finns i jord, vatten, på växter, djur och fiskar. Listeria förökar sig bra i kylskåpstemperatur. Speciella risklivsmedel är sådana som förvaras under lång tid i kyla och som äts utan att värmebehandlas först, till exempel rökt och gravad lax, dessertost, charkprodukter och råa grönsaker. Bakterien kan även tillväxa i vakuumpackningar. Dessutom kan bakterien förekomma på färdig-

lagade produkter, som har hanterats felaktigt. Extra riskfyllt är skivade produkter, där Listeria kan smittas via kontamination av skivningsutrustning.

#### KOAGULASPOSITIVA STAFYLOKOCKER

Detta är en vanligt förekommande bakterie som finns på hud och slemhinnor även hos friska människor. Den överförs till livsmedel genom direktkontakt, droppinfektion – nysning, hostning – men också genom indirekt kontakt via arbetsredskap. Vid tillväxt i livsmedel bildas ett värmetåligt toxin, ett gift, som kan förorsaka matförgiftning.

#### BACILLUS CEREUS

Bacillus Cereus är en jordbakterie som kan förekomma i till exempel ris, pulverprodukter, mjölk, grädde och på rotfrukter och grönsaker. Bakterien kan överleva i sporform i värmebehandlade eller torkade livsmedel och bilda olika toxiner, som kan ge upphov till matförgiftning.

Sporer är en speciell livsform som vissa bakterier kan bilda. Sporer är mycket motståndskraftiga mot yttre påverkan som värme och desinfektionsmedel. Ett för högt antal Bacillus Cereus kan bero på dåligt sköljda grönsaker, att kött och grönsaker hanteras tillsammans eller att produkter förvaras för länge vid för hög temperatur. Produkter som ofta innehåller Bacillus Cereus är till exempel tillagade risrätter.

#### CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Clostridium perfringens finns allmänt i jord och vatten men också i tarmkanalen hos människa och djur. Bakterien bildar som Bacillus Cereus sporer och gift. Bakterien förökar sig mycket snabbt och kan orsaka matförgiftning till exempel om köträtter haft för långsam avsvälning. Det är också viktigt att hantera kött och rotfrukter skilt från varandra.

#### MÖGELSVAMP

Mögelsvampar förekommer överallt i vår miljö. Man ser ofta mögelsvampen i torra livsmedel, till exempel bröd, men även i söta och salta produkter. Mögelsvampen växer ganska långsamt och ses oftast i livsmedel som blivit för gamla eller lagrats fel. Vissa mögelsvampar kan bilda mycket kraftiga toxiner.

#### JÄSTSVAMP

Jästsvampar finns normalt i små mängder i livsmedel. Ett högt antal kan visa att förvaring och hygien varit dålig. Vid riklig förekomst ger jästsvampar lukt- och smakförändringar.

#### PH

Surhetsgraden i en produkt mäts i enheten pH. Ett neutralt pH är 7,0. Ett pH-värde över 7,0 kallas basiskt, och pH-värde under 7,0 kallas surt. Ofta sänker man pH i en produkt för att förhindra att bakterier förökar sig. De flesta matförgiftningsbakterier vill ha ett pH som ligger mellan 6,0 och 8,0.

#### LOGARITMER

I svaret från laboratoriet anges bakteriernas antal i tiologaritmer, vilket kanske låter krångligt, men är så här enkelt:

##### LOGARITMER

- 1 = 10 bakterier per gram
- 2 = 100 bakterier per gram
- 3 = 1000 bakterier per gram
- 4 = 10 000 bakterier per gram
- 5 = 100 000 bakterier per gram
- 6 = 1 000 000 bakterier per gram
- 7 = 10 000 000 bakterier per gram
- 8 = 100 000 000 bakterier per gram
- 9 = 1 000 000 000 bakterier per gram

"<" betyder mindre än.

"<2" innebär alltså att livsmedlet innehåller mindre än 100 bakterier per gram.

Om ett livsmedel innehåller log 3,0 bakterier per gram och ett annat livsmedel log 6,0 innebär det att det sistnämnda innehåller tusen gånger fler bakterier.

Gränsvärden för hur många bakterier ett livsmedel får innehålla varierar mellan olika typer av livsmedel. Det beror också på vilken bakterie det är frågan om. Naturligtvis är kraven hårdast för färdiglagad mat och produkter som inte ska värmas upp innan de äts.

#### 5.10.7 UPPFÖLJNING AV ANALYSRESULTATET

Notera och följ alltid upp resultat som visar på brister, till exempel undermålig rengöring eller anmärkningar ur mikrobiologisk synpunkt. Det är alltid butikens ledning som ska följa upp sådana avvikelser och åtgärder. Avvikelserna ska följas upp så snabbt som möjligt till källan eller orsaken.

Informera om provsvaren till de medarbetare som arbetar inom den avdelning som berörs av avvikelsen. Gör medarbetarna delaktiga i uppföljningsarbetet.

En extra provtagning bör göras efter att åtgärderna har vidtagits för att kontrollera att åtgärderna och/eller de nya rutinerna fungerar.

#### 5.10.8 HÅLLBARHETSTEST PÅ EGENPRODUCERADE PRODUKTER ELLER PRODUKTER SOM HANTERAS OCH PACKAS I BUTIK

Hållbarhetstest utförs på egenproducerade produkter eller produktgrupper. För produkter som hanteras och packas i butik, finns en vägledning på hållbarhetstider för varor i olika avdelningar. Se Hållbarhetstabeller kapitel 5.5. Om din butik vill göra avsteg från den vägledningen måste ni kunna visa detta via egna hållbarhetstester.

Hållbarhetsprovtagningen fastställer en bäst före-dag alternativt sista förbrukningsdag. För att säkerställa hållbarheten, bör ni utföra stickprovskontroller.

Vilka mikrobiologiska parametrar som ska analyseras beror på vilken sammansättning produkten har. Riktlinjer för provtagningen kan baseras på Livsmedelsverkets vägledning till livsmedelsprovtagning. Där tas upp vilka parametrar som kan vara lämpliga för olika produkter. Utför provtagningen med jämna intervall under den tänkta hållbarhetstiden. Hur stort antal provtagningar som ska göras beror på produktens uppskattade hållbarhetstid. Analyserna ska utföras av ett ackrediterat laboratorium.

Upprätta en provtagningsplan för respektive produktgrupp. Ta hänsyn till både innehåll och hållbarhet för att ta fram en provtagningsserie.

Kontakta personal från ett ackrediterat laboratorium eller annan kunnig person i förväg, så att ni är överens om vilka parametrar och gränsvärden som är aktuella.

## Sammanfattning

- Butiken ska ha rutiner för provtagning. Proverna ska ge indikation på att det inte finns för höga halter av bakterier som kan finnas naturligt i råvaran och att det inte finns mikroorganismer som kan framkalla sjukdom.
- Proverna ska också ge indikation på att beredningsutrymmen, maskiner, verktyg och arbetsytor är tillräckligt rengjorda.
- Mikrobiologisk analys av isens kvalitet bör göras minst en gång om året för kommunalt vatten.

### 5.11 Spårbarhet

Livsmedelsbutiken ska ha rutiner för att kunna spåra varor och ibland också ingredienser i varor. Spårbarhet är ett viktigt verktyg för att kunna återkalla varor som är felaktiga eller som kan innebära en risk för kunderna. Rutiner för spårbarhet ger trygghet, både för kunden och butiken.

#### INTERN SPÅRBARHET BAKÅT I KEDJAN

Spårbarhet i butiken innebär att butiken ska kunna spåra och få nödvändig information om råvaror, produkter och förpackningsmaterial ett steg bakåt i kedjan. Intern spårbarhet bakåt i kedjan gäller dels allt som köps in till butiken, dels själva hanteringen i butiken.

Exempel:

Om din butik säljer varor direkt till kunden så har butiken ansvar för att kunna spåra varifrån varan kommer. Om det gäller en vara som tillverkats i butiken innebär ansvaret också att veta varifrån alla ingredienser kommer.

#### INTERN SPÅRBARHET FRAMÅT I KEDJAN

I de fall din butik levererar produkter till en annan livsmedelsföretagare/livsmedelsverksamhet exempelvis förskola, pizzeria, korvförsäljare, idrotts-, scoutförening måste butiken också kunna spåra produkterna framåt. Det innebär att butiken ska kunna nå och skicka information till kreditkunder som köpt varor som återkallas. Intern spårbarhet framåt i kedjan gäller bara om butiken medvetet säljer till andra företag.

Exempel:

Om din butik medvetet säljer varor till en annan livsmedelsföretagare, till exempel en restaurang som ska sälja produkten vidare till konsumenter, har butiken ett spårbarhetsansvar framåt ett steg i kedjan.

Det finns inget krav på att till exempel en bäst före-dag eller batchkod ska dokumenteras i butikens system. Det beror på att lagen inte ställer krav på de ekonomiska konsekvenserna av ett tillbakadragande.

#### 5.11.1 SPÅRBARHETSKONTROLL

Rutiner för spårbarhet ska försäkra kunden om att de förpackade varor som lämnar butiken kan spåras tillbaka till varans produktionsdag och varifrån enskilda sändningar av råvaror och tillsatser kommer. Det gäller oavsett om varan säljs till en privatkund eller ett annat företag.

Rutinerna ska garantera att råvaror, färdigvaror och förpackningsmaterial kan identifieras. Du som livsmedelsföretagare har ansvar för att produkter identifieras enligt instruktionerna i det här avsnittet.

Din butik bör testa spårbarhet en gång om året och dokumentera resultaten. En eller flera varor väljs då slumpmässigt i butiken och spåras i butikens dokumentation. Syftet är att testa om butiken kan ta fram informationen vid en verklig återkallelse.

Butiken ska kunna spåra leveranser av produkter och material två år bakåt i tiden. Det kan ni till exempel göra med hjälp av följesedlar. Spårbarhetskontrollen kan också skötas centralt.

Vid produktion i butik ska butiken ha dokumentation på de ingående råvarorna och kunna ange i vilka produktionspartier de ingår. Också här kan följesedlar vara till stor hjälp.

Se till att alla varor inklusive förpackningsmaterial både i butiken och på lagret är väl märkta under lagringstiden.

## Sammanfattning

- Butikens ska ha rutiner för spårbarhet som ska garantera att råvaror, färdigvaror och förpackningsmaterial kan identifieras. På det sättet ska felaktiga varor kunna återkallas.
- Det är livsmedelsföretagaren som har ansvar för att produkter identifieras.
- Spårbarheten kan gälla både framåt och bakåt i livsmedelskedjan.
- Butiken ska kunna spåra leveranser av produkter och material två år bakåt i tiden.
- Spårbarhetskontrollen kan också skötas centralt.

## 5.12 Återkallelse och reklamation

Vid fel på en vara ska den återkallas och reklameras. Butiken ska alltid följa de instruktioner och åtgärder som gäller på området. Här får du veta vilka de är.

### 5.12.1 MISSTÄNKT ALLERGIREAKTION ELLER MATFÖRGIFTNING

Vid befarad allergireaktion, matförgiftning eller annat allvarligt fel på en produkt ska nedanstående åtgärder vidtas.

#### KUNDKONTAKT

- Ha alltid god kontakt med kunden. Det skapar förtroende även om ett fel har begåtts.
- Om kunden har kvar av maten eller varan, är det viktigt att kunden förvarar den enligt anvisning på förpackningen för att underlätta utredningen. Vid kort hållbarhet, som är mindre än 24 timmar på kylda produkter, ska livsmedlet frysas. Be kunden spara förpackningen eller fotografera förpackningen så att batchnumret kan spåras.
- Intervjua kunden och fyll i en reklamationsblankett. Notera orsaken till reklamationen, anteckna varunamn, bäst före-dag och andra koder med mera. Det är viktigt om fler produkter från samma batch ska spåras och återkallas.

#### UTRED HÄNDELSEN

- Informera huvudkontoret, så att de kan lämna riktig information till de kunder eller myndigheter som eventuellt hör av sig dit.
- Informera butikens medarbetare.
- Kontakta butikens kontrollmyndighet så snart det är möjligt. Det vill säga Miljö- och Hälsa på kommunen.

- Kontakta om nödvändigt butikens försäkringsbolag.
- Utse ansvariga för kundkontakter och mediakontakter, se nedan.
- Om butiken har kvar produkt av samma batch ska det skickas för analys.

#### VID ALLVARLIG MISSTANKE ELLER KONSTATERAT FEL PÅ PRODUKTEN

- Om möjligt spärra artikelnumret i kassasystemet.
- Ta bort berörd produkt från säljplatsen/lagret.

#### RENGÖR NOGA

Om incidenten beror på dålig hygien eller att en råvara varit smittad av något främmande ämne ska ni omedelbart genomföra en extra rengöring.

- Skura ytor som kan vara smittade ordentligt så att allt fett och övrigt organiskt material avlägsnas.
- Använd allrengöringsmedel med tensidverkan, det vill säga att det är ytspänningsnedsättande vilket löser upp fett och protein.
- Desinficera ytan med lämpligt medel. Skölj bort innan ny produktion.
- Gör en ny provtagning.

### 5.12.2 ÅTERKALLELSE/INDRAGNINGAR FRÅN LEVERANTÖR ELLER GROSSIST

- Den av medarbetarna som först tar del av information om återkallelse ska kontakta butikschefen eller den jouransvarige.
- Följ instruktion från leverantör, myndighet eller central inköpsorganisation.
- Om det inte redan har skett, spärra produkten i kassan.
- Meddela kassamedarbetarna om återkallelsen.
- Butikschefen kontakter och informerar den sortimentsansvarige i butiken.
- Plocka bort alla berörda produkter från hyllor och exponeringar.
- Hantera produkterna enligt information från leverantören eller grossisten.
- Dokumentera återkallelsen enligt butikens rutiner. Vid indragning från kund – ta emot kundreklamationer enligt instruktion nedan.
- Överväg om kunder behöver informeras, vilket ska ske vid en allvarlig incident som glas eller odeklarerade allergener. Följ din kedjas rutiner.

### 5.12.3 INSTRUKTION REKLAMATIONER

#### REKLAMATIONER

Reklamation kan uppstå på grund av kvalitetsbrister, fynd av främmande föremål i produkter eller andra orsaker. Utse ett antal medarbetare som alltid ansvarar för hanteringen av reklamationer. Se till att de har mandat att vidta nödvändiga åtgärder.

**KUNDKONTAKT**

- Ha alltid god kontakt med kunden. Det skapar förtroende även om ett fel begåtts.
- Om kunden har kvar av maten eller varan, är det viktigt att kunden förvarar den enligt anvisning på förpackningen eller reklamationsblanketten för att underlätta utredningen.
- Intervjua kunden och fyll i reklamationsblanketten. Notera orsaken till reklamationen, anteckna varunamn, bäst före-dag och andra koder med mera. Det är viktigt om fler produkter från samma batch ska spåras och återkallas.

**REKLAMATIONSBLANKETT**

## Sammanfattning

- Om en vara orsakat en allergireaktion, matförgiftning eller har något annat allvarligt fel ska ni vidta åtgärder omgående.
- Utred händelsen och informera butikskedjan och medarbetarna. Också butikens kontrollmyndighet kan vid vissa tillfällen behöva informeras.
- Beror incidenten på dålig hygien eller att en råvara varit smittad av ett främmande ämne, genomför omedelbart en extra rengöring.
- Kunden kan reklamera en vara på grund av kvalitetsbrister eller fynd av främmande föremål.
- Ha alltid god kontakt med kunden. Det skapar förtroende även om ett fel har begåtts.
- Dokumentera alla återkallelser och reklamationer i butiken.

## 5.13 Korrigering åtgärder

Rutiner som berör egenkontroll i butiken ska dokumenteras. Avvikelse ska också dokumenteras och följas upp.

**TÄNK PÅ ATT:**

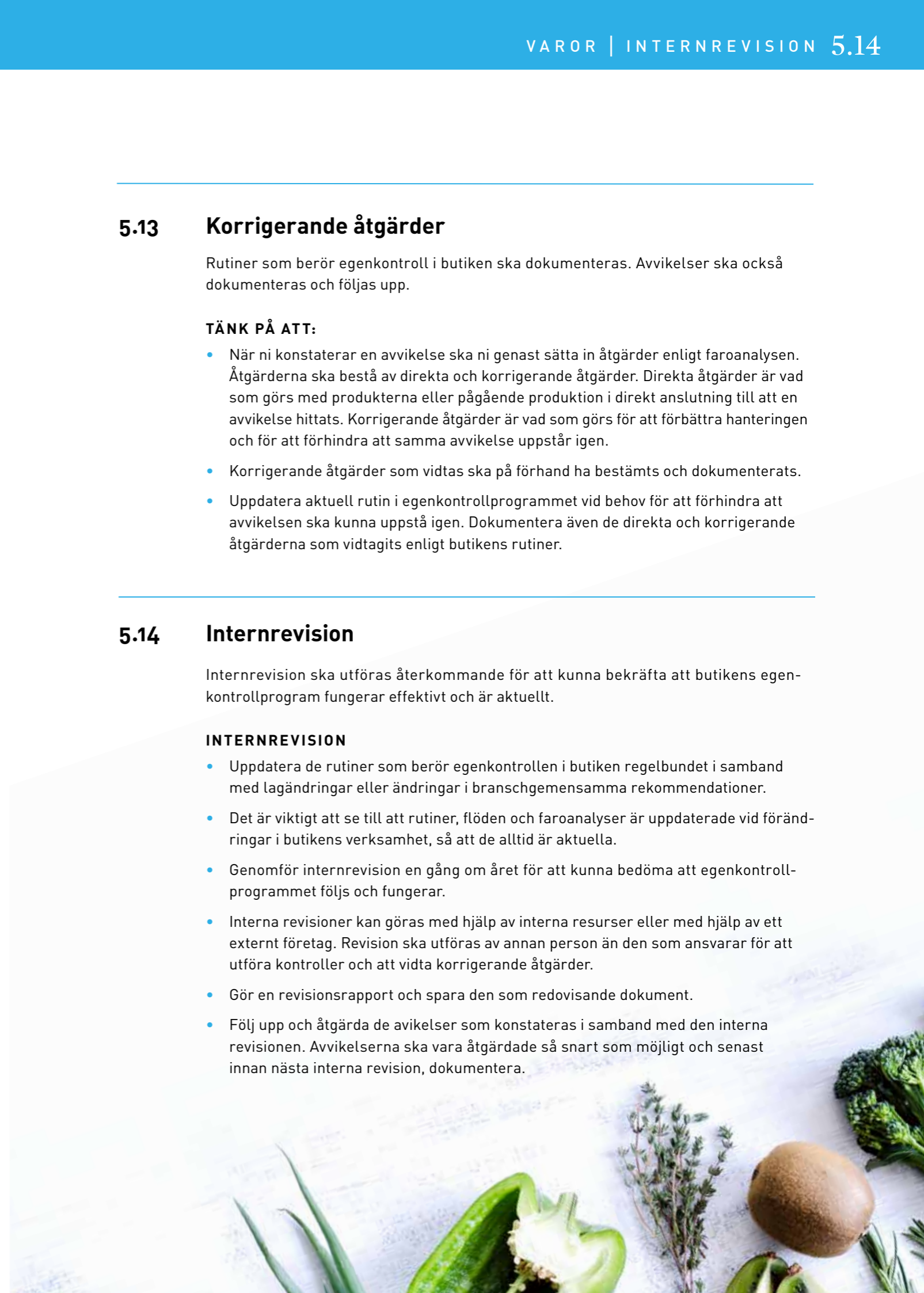
- När ni konstaterar en avvikelse ska ni genast sätta in åtgärder enligt faroanalysen. Åtgärderna ska bestå av direkta och korrigering åtgärder. Direkta åtgärder är vad som görs med produkterna eller pågående produktion i direkt anslutning till att en avvikelse hittats. Korrigering åtgärder är vad som görs för att förbättra hanteringen och för att förhindra att samma avvikelse uppstår igen.
- Korrigering åtgärder som vidtas ska på förhand ha bestämts och dokumenterats.
- Uppdatera aktuell rutin i egenkontrollprogrammet vid behov för att förhindra att avvikelsen ska kunna uppstå igen. Dokumentera även de direkta och korrigering åtgärderna som vidtagits enligt butikens rutiner.

## 5.14 Internrevision

Internrevision ska utföras återkommande för att kunna bekräfta att butikens egenkontrollprogram fungerar effektivt och är aktuellt.

**INTERNREVISION**

- Uppdatera de rutiner som berör egenkontrollen i butiken regelbundet i samband med lagändringar eller ändringar i branschgemensamma rekommendationer.
- Det är viktigt att se till att rutiner, flöden och faroanalyser är uppdaterade vid förändringar i butikens verksamhet, så att de alltid är aktuella.
- Genomför internrevision en gång om året för att kunna bedöma att egenkontrollprogrammet följs och fungerar.
- Interna revisioner kan göras med hjälp av interna resurser eller med hjälp av ett externt företag. Revision ska utföras av annan person än den som ansvarar för att utföra kontroller och att vidta korrigering åtgärder.
- Gör en revisionsrapport och spara den som redovisande dokument.
- Följ upp och åtgärda de avikelser som konstateras i samband med den interna revisionen. Avvikelserna ska vara åtgärdade så snart som möjligt och senast innan nästa interna revision, dokumentera.



# 1.0

ÖVRIG  
HANTERING



# 6.0

## ÖVRIG HANTERING

I det här kapitlet får du veta mer om de övriga verksamheter som sker i butiken. Det gäller till exempel när vi säljer livsmedel i en förbutik och hur vi hanterar post/paket, pant och avfall på rätt sätt. Syftet med rekommendationerna är detsamma som för alla andra områden i butiken – att hantera verksamheten på ett korrekt och ansvarsfullt sätt för att säkerställa säker hantering av livsmedel.

### 6.1 Förbutiken

I en förbutik kan det finnas olika slags verksamheter där butiken hanterar livsmedel. Det kan vara ett varmt kök för korv med bröd, ett kallt kök för smörgåsar, konditori för bakelser och mycket annat. För att anpassa butikens rutiner och flödesbeskrivning till de kontrollpunkter (CP) och eventuella kritiska stympunkter (CCP) som finns här, se information för respektive avdelning.

#### KONTROLLPUNKTER/KRITISKA STYRPUNKTER

De dokumenterade rutinerna och kontrollpunkterna ska bland annat innefatta:

- Temperaturkontroll av kylar, frysar och eventuell varmhållning.
- Rutiner för värmning, upptining eller nedkylning av produkter.
- Rengöringsrutiner och rengöringsutrustning.
- Allergener och märkning.
- Rutiner för separering och förvaring av varor, förpackningsmaterial etc.

#### TÄNK PÅ ATT:

- Ta särskild hänsyn till att livsmedlen i förbutiken kan kontamineras om ni till exempel handskas med dem för nära det utrymme där ni hanterar pengar, post och paket, säljer spel och liknande.
- Eventuell diskmaskin bör placeras i närheten av serverings- och beredningsutrymmen för att säkerställa att redskap hålls rena under dagen och för att minimera korsande flöden. Utrymmet måste också vara tillräckligt stort för att smutsig disk ska kunna hållas avskild från den rena disken.
- Det ska finnas möjlighet att tvätta händerna i anslutning till beredning och servering. Se till att det finns pappershanddukar och flytande tvål där medarbetarna tvättar händerna.
- Vid hantering av oförpackade livsmedel, till exempel beredning, tillagning och servering av mat, ska lämpliga skyddskläder och hårskydd användas.

#### INGREDIENSFÖRTECKNING, INFORMATION OM ALLERGENER

Se till att det finns information i förbutiken om vad ni säljer över disk, det är särskilt viktigt när det finns allergener i produkterna. En skylt om att kunden kan fråga butiksmedarbetarna om allergener ska sitta uppe väl synlig för kunden om inte allergeninformation lämnas på annat sätt.

#### UTBILDNING

Du som ansvarar för hantering av oförpackade livsmedel i förbutiken ska ha utbildning i livsmedelshygien. De innebär att du minst bör ha gått igenom en utbildning i grundläggande livsmedelshygien.

SE  
KAPITEL 3.1  
OM UTBILDNINGAR



**PERSONLIG HYGIEN**

För information om personlig hygien i förbutiken, se kapitel 3.2.

**REDSKAP**

- Se till att redskapen för hantering av livsmedel i förbutiken är hela och rena.
- Det ska finnas möjlighet för rengöring av redskapen i förbutiken, alternativt annan rutin för att säkerställa rengöring av redskap.

**SERVERINGSDISK**

- Serveringsdisken och utrymmet för hantering av livsmedel ska vara utformat av ett sådant material som ni enkelt kan rengöra och desinficera om det behövs.
- Se till att kunderna har tillgång till papperskorg att slänga skräp i.

**KYLAR OCH FRYSAR**

För att klara hanteringen i förbutiken ska det finnas tillräckligt med kylar och frysar.

**UTRUSTNING FÖR MATPRODUKTION**

Följ leverantörens instruktioner för rengöring och hantering av rullgrillar, mosmaskiner, våffeljärn, glassmaskiner, slush puppie-maskin och liknande. Notera i rutinerna bland annat vilka redskap som ska användas, hur produkter och förpackningsmaterial ska förvaras och hanteras, temperaturkontroller och serviceintervall.

## 6.2 Hantering av post och paket

När det gäller post och paket finns flera tillfällen då ni i butiken behöver vara medvetna om risker för livsmedlen i butiken. Var särskilt noga med rutinerna vid leverans, förvaring och när medarbetarna hanterar post och paket.

**LEVERANS**

- Leverans av post och paket ska antingen ske genom det ordinarie varuintaget eller via kundentrén. Ta hand om leveransen direkt och transportera den till förvaringen av post utan att passera genom avdelningar där öppen hantering av livsmedel sker.

**FÖRVARING**

Förvara post och paket i ett särskilt utrymme skilt från livsmedlen, i lagret eller i ett postrum eller en förbutik utan hantering av oförpackade livsmedel.

**HYGIEN HOS MEDARBETARNA**

- Handhygienen är mycket viktig. Tvätta alltid händerna mellan olika arbetsuppgifter, till exempel mellan att du hanterat post/paket och livsmedel.
- Om posten sköts av butiksmedarbetare som hanterat oförpackade livsmedel bör särskilda skyddskläder användas. Det är viktigt att se till att ingen smitta följer med kläderna till hanteringen av oförpackade livsmedel.

## 6.3 Hantering av snittblommor

Det går bra att förvara snittblommor i en kyl där ni också förvarar förpackade livsmedel. Det kan till exempel vara en kyl för mjölk. Blommorna får däremot inte förvaras i en kyl där ni också har oförpackade livsmedel, till exempel en frukt- eller grönsakskyl.

## 6.4 Hantering av pantretur

Att erbjuda pantreturer är en viktig del av butikens verksamhet och bidrar till återvinningen i Sverige. Genom rätt hantering minskar riskerna att pantreturererna påverkar livsmedelssäkerheten.

**FÖRVARING**

- Förvara om möjligt pantreturer i ett särskilt utrymme som är skilt från livsmedlen och hanteringen av oförpackade livsmedel för att undvika kontaminering.
- Om ni förvarar pantreturer på lagret, se till att det sker skilt från oförpackade livsmedel. Det ska finnas dörrar eller en skiljevägg till de utrymmen där ni bereder livsmedel.

**TRANSPORT**

- Transporter kan ske genom ordinarie utlastning, för vidare transport från butik.
- Undvik att transportera pantretur genom de rum där oförpackade livsmedel hanteras.

**RENGÖRING AV PANTMASKINER**

- Rengör automaterna in- och utvändigt enligt instruktion.
- Rengör rullbanorna.
- Rengör de golvytor och eventuella bänkar som hör till pantreturen.
- Se regelbundet över att automaterna fungerar som de ska, kontakta service vid behov.

## 6.5 Avfallsutrymmen

Det finns många regler som styr över hur butiken ska hantera avfall. Vissa bestämmelser är lokala, till exempel om sopsortering och kompostsortering – ta därför reda på vad som gäller i din kommun. Håll alltid rent kring butikens avfallshantering, särskilt på sommaren då risken är stor att fåglar, insekter, råttor och möss samlas och överför bakterier och sjukdomar till andra platser i butiken.

### DAGLIG AVFALLSHANTERING INOMHUS

- Sortera sopor och avfall enligt kommunens och butikens bestämmelser.
- Töm alla sopbehållare vid behov och vid dagens slut.
- Se till att sopbehållarna är fräscha.
- Undvik att transportera sopor genom de rum där oförpackade livsmedel hanteras.

### AVFALLSHANTERING UTMOMHUS

- Håll utomhusmiljön ren och snygg.
- Se till att sopbehållare/tunnor och containrar har tättslutande lock.
- Rengör sopbehållarna vid behov.
- Skydda sopheringen mot gnagare, fåglar och insekter. Förvara inte sopor direkt på marken eller på pallar. Sopor drar till sig skadedjur och pallarna är bra gömställen.
- Organiskt avfall bör förvaras i ett kylt soprum om inte sophämtning sker dagligen eller tillräckligt ofta, kontrollera tider för sophämtning med din kommun och avfallsentreprenör. Har butiken ett kylt soprum bör golvet vara spolbart och det ska finnas golvbrunn. Dörrarna och listerna ska vara tättslutande. Det ska finnas belysning.

### FETTAVSKILJARE, FETTUNNOR, FETTÅTERVINNING

Fettavskiljare brukar oftast vara i ett slutet system och tömmas av en extern part. Ta kontakt med kommunen innan butiken börjar med fetthantering. Observera att det i normalfallet är fastighetsägaren som är ansvarig för fettavskiljaren.

- Hantera fettunnor och liknande uppsamling av fett från grill så att inga livsmedel påverkas. Förvara tunna med lock svalt (max +15°C) i till exempel ett soprum.
- Under vintern kan ni i undantagsfall lagra fettunnor på kallager, om lufttemperaturen inte överstiger +15°C i utrymmet.
- Håll alltid tunnan ren och fräsch utvändigt, likaså platsen där ni förvarar tunnan.

## 6.6 Matdemonstration

Matdemonstrationer sker oftast av en medarbetare anställd direkt av det företag vars produkter man gör reklam för, eller av medarbetare som gör reklam för olika företags produkter. Mat kan också demonstreras av butikens egna medarbetare. De kritiska momenten är hur och var man tillagar rätterna, liksom hygien, redskap, tid och temperaturer.

### TÄNK PÅ ATT:

- Matdemonstrationsföretag eller leverantörer som demonstrerar i butik måste ha egen livsmedelsregistrering där demonstrationsverksamhet ingår.
- Matdemonstration som utförs av butikens egen personal ska ingå i butikens registrering. Samma hanterings- och hygienregler gäller vid matdemonstrationer som vid all annan hantering av livsmedel.
- Alla kyl- och frysvaror ska hanteras i rätt temperatur. Exempelvis måste kyl- och frysvaror ha fraktats i bil med kyla innan demonstrationen sker. Kylvaror ska förvaras i kyla vid demonstration.
- Varm mat måste kontrolleras när det gäller temperatur, både tillagnings- och varmhållningstemperatur.

### KUNSKAP

- Personal eller medarbetare som genomför demonstrationen ska ha tillräcklig utbildning i livsmedelshygien och kunskap om allergener – minst grundläggande livsmedelshygienutbildning eller motsvarande.

### PERSONLIG HYGIEN

För information om personlig hygien vid matdemonstrationer, se kapitel 3.2.

### REDSKAP

- Se till att utrustningen och redskapen för livsmedel vid matdemonstration är hela och rena.
- Det ska finnas möjlighet att rengöra redskapen i nära anslutning till demonstrationsdisken.
- Bestick och provsmakningsformar ska vara engångsartiklar.

### DEMONSTRATIONSDISK

- Demonstrationsdisken eller -köket ska vara utformat av ett material som tål att rengöras och desinficeras om det behövs.
- Medarbetarna som utför demonstrationerna ska ha tillgång till vatten, flytande tvål och torkpapper.

SE  
KAPITEL 3.1  
OM LÄMPLIGA  
UTBILD-  
NINGAR

- Demonstrationsdisken ska vara placerad så att risken för kontamination av de övriga livsmedlen i butiken minimeras.
- Det ska finnas sop- och avfallshantering för både demopersonal och kunder.
- Om det krävs särskilda förvaringstemperaturer för produkterna ska demopersonalen se till att gränsvärdena för temperaturerna hålls.
- Information om allergener måste finnas tillgänglig.

Vid tyst demonstration, självtag av livsmedel gäller dessutom:

- Ställ inte fram för stor mängd livsmedel, tänk på att livsmedlen alltid måste vara säkra.
- Ställ fram engångsbestick, cocktailpinnar eller liknande och papperskorg.
- Se till att de finns en skylt med information om eventuella allergener.

## 6.7 Certifierad assistanshund i aktiv tjänst

Kunder med olika funktionsnedsättningar behöver ha samma möjlighet som andra att besöka butiken. Här kan du läsa om vad som gäller för assistanshundar.

- Personer med synnedsättning eller annan fysisk funktionsnedsättning bör få ta med en certifierad assistanshund. Ledarhundar hjälper personer med synnedsättning. Andra typer av assistanshundar, som service-, alarmerande och signalhund, hjälper personer med olika former av fysisk funktionsnedsättning. Det ska tydligt framgå på hundens täcke genom text och logotype att det är en sådan typ av hund.
- Det är upp till handlaren/butikschefen att besluta om sådana hundar inte ska få vistas i butiken. Sätt gärna upp ett anslag eller information i fikarummet om att assistanshundar är välkomna i butiken så att alla medarbetare känner till vad som gäller.
- Sätt också gärna upp en dekal på entrédörren som visar att certifierade assistanshundar är välkomna i butiken. Dekaler kan beställas på kansli@soshund.se
- Certifierade hundar är tränade att leda sin hundförare och inte bli distraherade. Det minimerar risken för att till exempel livsmedel ska kontamineras. Butikens medarbetare bör vara extra uppmärksam och kunna erbjuda hjälp, framförallt om det finns risk att assistanshunden kommer nära oförpackade livsmedel. Hundar bör inte finnas i utrymmen där livsmedel tillagas eller bereds.
- Hundföraren ska alltid ha med en ID-bricka med bild på hunden och hundföraren för att kunna visa upp om det uppstår tveksamheter.

## Sammanfattning

- I förbutiken kan butiken sälja olika slags livsmedel och måste därför ha rutiner för att livsmedlen ska vara säkra.
- En skylt om att kunden kan fråga butiksmedarbetarna om allergener bör sitta uppe väl synlig för kunden.
- Om posten sköts av butiksmedarbetare som hanterar oförpackade livsmedel bör särskilda skyddskläder användas.
- Matdemonstrationsföretag eller leverantör som demonstrerar i butik måste ha egen registrering, där demonstrationsverksamhet ingår. Matdemonstration som utförs av butikens egen personal ska ingå i butikens registrering.
- Personer med synnedsättning eller annan fysisk funktionsnedsättning bör få ta med en certifierad assistanshund in i butiken. Det ska tydligt framgå på hundens täcke genom text och logotyp att det är en sådan typ av hund.





7.0

BILAGOR



BILAGA 1

---

# HACCP

Hazard Analysis  
Critical Point





---

## 1.1

### HACCP

1.1.1	Inledning HACCP.....	4
1.1.2	Faroanalys.....	5
1.1.3	Grundförutsättningar (GF) .....	10
1.1.4	Kontrollpunkter (CP) .....	10
1.1.5	Kritiska styrpunkter (CCP) .....	11

---

## 1.2

### BEGREPP OCH DEFINITIONER

1.2.1	Begrepp och definitioner .....	12
1.2.2	Ordlista.....	15
1.2.3	Referenslista .....	17

---

## 2.1

### FAROANALYSMALLAR INKLUSIVE ÖVERVAKNING

2.1	Kylda produkter, leverantörspackade .....	18
2.2	Djupfrysta produkter.....	26
2.3	Kolonial .....	32
2.4	Frukt och grönsaker .....	38
2.5	Bröd, leverantörsbakat .....	46
2.6	Bake Off.....	53
2.7	Bageri – Konditori / Chokladtillverkning .....	60
2.8	Varmt kök .....	70
2.9	Grillning.....	80
2.10	Kött – manuell hantering.....	88
2.11	Chark, ost och delikatesser.....	97
2.12	Kallt kök.....	104
2.13	Fisk, kräftdjur och blötdjur .....	112
2.14	Online-försäljning .....	121
2.15	Inköp.....	128

## 1.1.1 INLEDNING HACCP

**Butiker som hanterar förpackade och/eller oförpackade varor ska ha ett egenkontrollprogram för livsmedelssäkerhet som är baserat på HACCP-principerna. Butiken ska kunna redogöra för hur konstaterade faror omhändertas, antingen genom att de allmänna grundförutsättningarna uppfylls eller genom övervakning i en kontrollpunkt eller kritisk styrpunkt.**

HACCP-systemet ska vara anpassat till den egna butiken. HACCP är en internationellt vedertagen norm som använts i över 20 år inom EU och som återfinns i alla standarder som innefattar livsmedelssäkerhet.

Butiker ska ha ett egenkontrollprogram med HACCP som innefattar flödesscheman, faroanalyser och där det behövs även planer för kontroll/styrpunkter för all verksamhet inklusive för "säsong produkter", såsom julsill eller glass som butiken bara säljer på sommaren.

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska mallar för faroanalyser för alla de vanligaste flödena i en butik.

Varje butik måste dock anpassa och genomföra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som den aktuella butiken har.

- Hämta från branschriktlinjerna faroanalyssmallar för de flöden som finns i butiken.
- Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys också beaktas i dessa faroanalyser.
- Anpassa eller komplettera branschriktlinjernas faroanalyssmall till den egna butiken.

Om butiken har hantering som inte omfattas av dessa faroanalyser, det vill säga egen verksamhet utanför dessa branschriktlinjer, behöver butiken genomföra en egen detaljerad faroanalys, som är mer omfattande än de områden som är beskrivna. Det måste finnas faroanalyser för all hantering i butiken. Butiken kan plocka in extern kompetens, om bedömningen är att det behövs.

### ATT IDENTIFIERA FAROR

Det första steget är att identifiera de faror som med rimlig sannolikhet kan förväntas uppträda vid varje steg från mottagning, bearbetning och fram till exponering för kund av en livsmedelsprodukt.

I faroanalysen identifieras såväl faror som inköpsansvariga och/eller butik kan förebygga genom krav på leverantören, som faror som leder till egna åtgärder i butik och slutligen genom information till kund (t ex tillagningsanvisning).

### FYRA OLIKA KATEGORIER AV FAROR

I HACCP-arbetet delas farorna som kan finnas i butiken in i fyra olika områden:

- 1 **Allergener** (t ex mjölk, jordnöt, fisk och soja).
- 2 **Mikrobiologiska faror** (t ex bakterier och virus).
- 3 **Kemiska ämnen** (t ex rengöringsmedel och mögelgifter).
- 4 **Fysiska föremål** (t ex glasskärvor, stenbitar och metallflisor).

Alla dessa faror kan innebära risker för kunderna. HACCP-planer och grundförutsättningar hjälper dig att skapa säkra rutiner som minimerar riskerna.

Alla faror kan innebära en risk för kunden, om de finns på fel plats i för stora mängder vid fel tillfälle!

### EXEMPEL PÅ FAROR ÄR:

- Salmonellabakterier på salladsblad; som kan orsaka magkramper, diarréer, feber, illamående, kräkningar och huvudvärk. Kan också ge följdsjukdomar.
- Mjolkprotein i mjölkfria produkter kan orsaka allergiska reaktioner och i värsta fall dödsfall hos känsliga personer.
- Histamin i vissa fiskarter (makrill, tonfisk med fler); kan orsaka överkänslighetsreaktioner och allvarlig chock hos vissa personer.
- Glasflisor i en sillburk; kan ge mindre skärsår i mun och svalg.

## 1.1.2 Faroanalys

För att bedöma eventuella risker för kunden görs en faroanalys. Analysen börjar med att de olika farorna identifieras.

När en fara identifieras bedöms:

- 1 Hur sannolikt det är att den kan finnas i livsmedlet när det äts.
- 2 Hur allvarlig skada den kan orsaka kunden.

En fara som är sannolik och kan orsaka skada kallas en betydande fara. Sådana faror måste undvikas genom förebyggande eller styrande åtgärder i form av en kontrollpunkt (CP) eller kritisk styrpunkt (CCP).

### SANNOLIKHET

Sannolikhetsbedömningen baseras på erfarenheter från alla led av livsmedelskedjan och information från myndigheter och olika kartläggningar. Butiken ska även ta hänsyn till information om den egna hanteringen och produktionsprocessen, till exempel om det finns risk för att produkten kontamineras eller att bakterier växer till på grund av felaktig förvarings-temperatur. Bedömning ska göras som om inga förebyggande åtgärder finns på plats.

**KONSEKVENNS**

Vid bedömning av allvarlighetsgraden – konsekvensen för kunden – används statistik om sjukdomar, information om livsmedelslarm och annan vetenskaplig fakta. Bedömningen av allvarlighetsgrad är för en livsmedelsbutik ett arbete att identifiera och referera till existerande kunskap, inte en fråga om att forska fram nya vetenskapliga fakta. Butiker som använder faroanalyserna i branschriktlinjerna förväntas inte att utveckla egna faroanalyser.

**TA BORT ALLA FAROR MED LIVSMEDEL**

Alla betydande faror måste undanröjas, eller reduceras till en acceptabel nivå, innan livsmedlet kan vara säkert att äta. För att detta ska kunna ske behöver butiken införa en kombination av förebyggande (styrande) åtgärder:

- Vissa typer av betydande faror motverkas genom att krav ställs vid inköp.
- Andra faror genom att butiken har ett förebyggande (styrande) arbete med grundförutsättningar (GF), kontrollpunkter (CP) och kritiska styrpunkter (CCP) – se nedan.
- En del produkter är säkra enbart om kunden tillagar dem på rätt sätt och vissa produkter som exempelvis okokta ostron kan aldrig bli "säkra".

**BRANSCHRIKTLINJENS METOD FÖR FAROANALYS – IDENTIFIERING OCH BEDÖMNING**

I branschriktlinjen dokumenteras bedömningen i figurer enligt exemplen nedan. Observera att faran kan inträffa i tidigare led än i butiken och åtgärdas genom leverantörsbedömning.

Markering i rött eller gult fält innebär att en betydande eller mindre betydande fara identifierats som behöver styras/förebyggas. Olika möjliga förebyggande (styrande) åtgärder identifieras och varje sådan åtgärd bedöms om den är en grundförutsättning (GF), en kontrollpunkt (CP) eller en kritisk styrpunkt (CCP). Resultatet har skrivits in i tabellen, se exemplet om Sill, butiksinlagd.

KONSEKVENNS	Stor Katastrofal	Minimal Sällsynt Förekommande	Liten Förekommande	Medium Troligt Förekommande	Stor Vanligt Förekommande
	Medium Kritisk				
	Liten Marginell			X	
	Minimal Obetydlig				
		SANNOLIKHET			

KONSEKVENNS	Stor Katastrofal	Minimal Sällsynt Förekommande	Liten Förekommande	Medium Troligt Förekommande	Stor Vanligt Förekommande
	Medium Kritisk				
	Liten Marginell				
	Minimal Obetydlig				
		SANNOLIKHET			

För att på ett effektivt sätt förebygga en identifierad betydande fara, och därmed skydda kunden av livsmedlet, behövs i de flesta fall en kombination av grundförutsättningar, kontrollpunkter och kritiska styrpunkter.

Även om en CCP eller CP är under kontroll, kan inte livsmedlet anses vara rimligt säkert förrän också de andra förebyggande åtgärderna (GF) är på plats.

**Exempel:** Sill, butiksinlagd förutsätter både goda råvaror och tillverkningshygien (GF), rätt recept (syra-, salt-och sockerhalt; CCP), temperaturövervakning vid lagring liksom andra kylvaror (CP).

De förebyggande (styrande) åtgärderna kategoriseras som GF, CP eller CCP beroende av exempelvis:

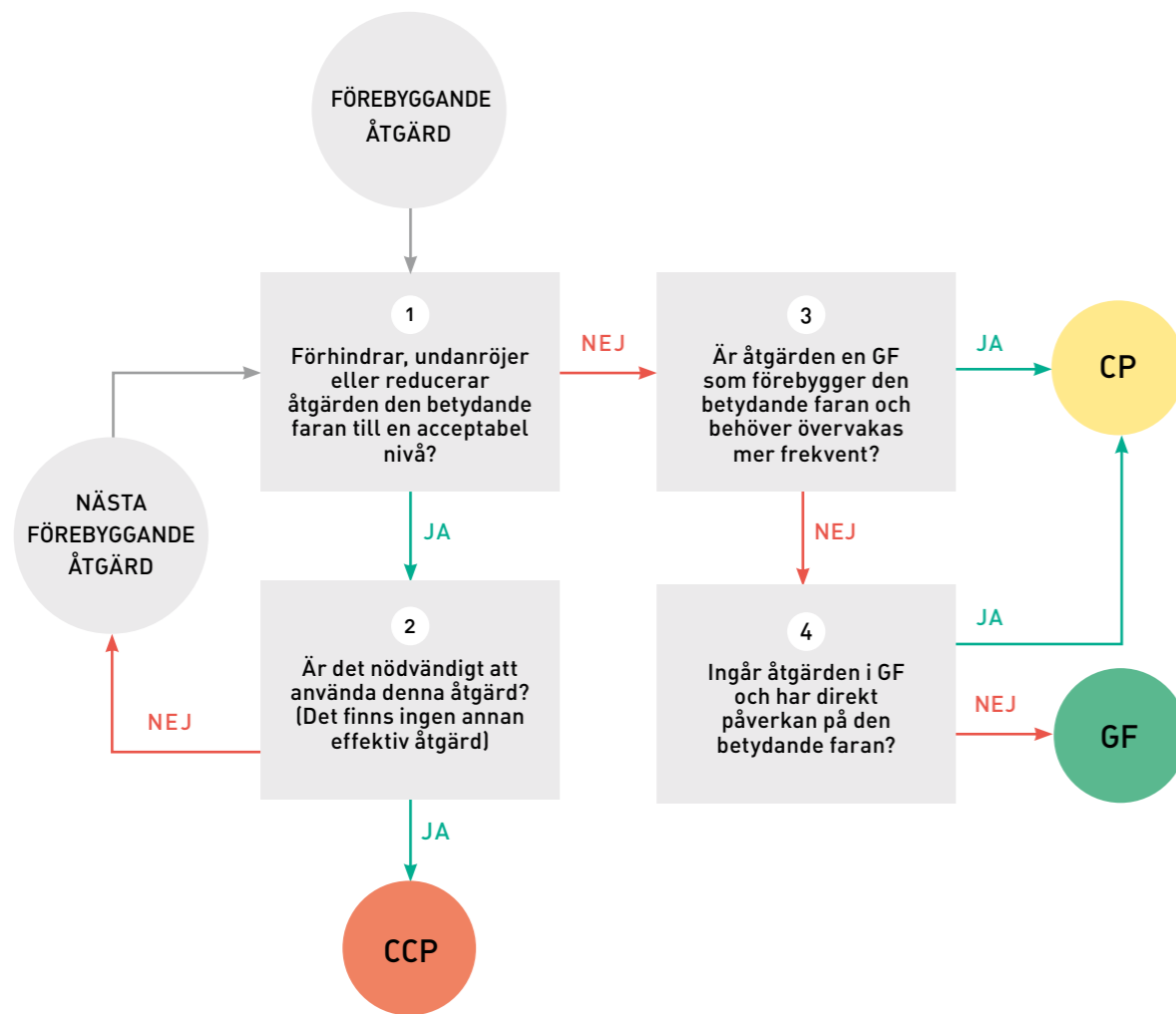
- Hur effektiv den förebyggande åtgärden är på faran – t ex mikrobiologisk status på sillråvara.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																													
B	Råa – fiskberedningar som gravning eller inläggning av sill.	Tillväxt av patogena bakterier. 1. Clostridium botulinum – eventuell toxinbildning. 2. Listeria i t.ex. lax.	<table border="1"> <tr> <td rowspan="4">KONSEKVENNS</td> <td>Stor</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> <td>Medium</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="4">SANNOLIKHET</td> </tr> </table>	KONSEKVENNS	Stor	X			Medium				Liten				Minimal						Minimal	Liten	Medium	Stor			SANNOLIKHET				Vid inläggning och gravning av rå fisk (som bör ha frysts för att eliminera parasiter) så måste den kemiska sammansättningen i färdig vara utgöra en barriär mot tillväxt och toxinbildning. Det innebär att recept skall följas strikt med avseende på mängder av salt, socker och eventuellt ättika för att produkten skall bli säker. Riskgrupper (gravida/hedsatt immunförsvar) bör inte äta gravad fisk eftersom den inte har tillräckligt skydd mot tillväxt av Listeria.	<b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Godkända recept följes och övervakas/ dokumenteras tillsatt mängd. b. Kommunikation till kund om risker med gravade livsmedel c. Låg förvarings-temperatur (0-4°C). GF – Utbildad personal i livsmedelshygien. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS	Stor	X																																	
	Medium																																		
	Liten																																		
	Minimal																																		
		Minimal	Liten	Medium	Stor																														
		SANNOLIKHET																																	

- Möjligheten att övervaka de styrande åtgärderna – t ex väga upp ingredienser på kalibrerad våg och skriva upp att receptet följes exakt.
- Sannolikheten att åtgärden inte fungerar – t ex att kylförvaring brister.
- Allvarlighetsgraden om åtgärden inte fungerar – t ex groning av sporer som orsakar botulism.
- Synergieffekter mellan de olika åtgärderna – t ex att mer socker kan kompensera mindre salt.



### BESLUTSTRÄD FÖR VÄRDERING AV FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER



- Hälsoror som identifierats i faroanalysen måste förebyggas.
- Olika förebyggande åtgärder värderas med avseende på hur effektiva de är och hur noggrant de behöver övervakas för att ett livsmedel ska vara säkert
- Värderingen kan ske exempelvis i ett beslutsträd som du ser ovan; om inte åtgärd 1 är effektiv mot en viss fara behöver åtgärd 2 värderas; osv.

#### Exempel sill butiksinlagd:

- CCP – rätt inläggningsrecept (sockerhalt, salthalt, pH).
- CP – rätt lagringsförhållanden (gräns för temperatur och lagringstid).
- GF – goda råvaror och tillverkningshygien.

När en fara bedömts vara betydande och markerats som röd bör en styrande åtgärd som kan klassificeras som en CCP tas fram. Det är dock inte alltid så att en lämplig CCP kan identifieras och införas inom butiken.

**Exempel:** Råkorv där de betydande farorna EHEC, Salmonella, etc. undanröjs först genom att kunden tillagar korven (se kapitel 2.1.1 Kyllda produkter, leverantörspackade, och kapitel 2.14.1 Online-försäljning). Här är den viktigaste styrningen utförd av kunden, lämpligen förebyggd genom en märkning som anger tillagning med värme.

**Exempel:** Ägg där den betydande faran Salmonella enteritidis reduceras till en acceptabel nivå om butiken köper in svenska eller finska ägg från godkända packerier (se kapitel 2.7.3 Bageri-Konditori/Chokladtillverkning och kapitel 2.8.1 Varmt kök).

Olika åtgärder i tidigare led som krav på foder, provtagning och om så behövs utslaktning av salmonellasmittade flockar förhindrar och reducerar den betydande faran till en acceptabel nivå. Här är styrning ofta hanterad av centrala inköpskontor i detaljhandelskedjan.

Flertalet av de CP som identifierats i kapitlet med faroanalyser är styrande åtgärder mot betydande faror som bör användas som krav vid inköp.

#### ÖVERVAKNING AV PLANERADE OCH VIDTAGNA ÅTGÄRDER

Alla styrande åtgärder behöver övervakas. Kraven på hur ofta en kontroll ska göras och om vad som behöver dokumenteras skiljer sig mellan GF, CP och CCP. Kontrollpunkter (CP) och kritiska styrpunkter (CCP) påverkar förekomst av den identifierade faran i produkt och tillverkning. En mer frekvent övervakning och dokumentation är nödvändig för dessa än när det gäller grundförutsättningar (GF).

Varje CCP ska övervakas för att kunna visa att kritiska gränsvärden efterlevs. Kritiska gränsvärden kan till exempel vara temperaturgränser eller tid för ett visst moment. Ett vanligt kritiskt gränsvärde är att kyckling ska grillas tills innetemperaturen är minst +72°C.

Syftet är att övervakningsmetod och frekvens ska göra det möjligt att i god tid stoppa produkten så att den inte konsumeras. CCP ska kontrolleras regelbundet men det finns inte något krav på dokumentation vid varje tillfälle. Detta eftersom för vissa CCP, där dokumentation inte är genomförbar, behöver övervakningen enbart dokumenteras som stick samt vid avvikelse. Om det blir fel ska produkten kunna stoppas från att nå kunden. Korrigering åtgärder ska vidtas för att förhindra upprepning. De korrigering åtgärderna ska bestå av direkta åtgärder (vad som görs med produkterna) och korrigering åtgärder (vad som görs för att förhindra att felet uppstår igen) och vara bestämda på förhand.

#### ÖVERVAKNINGEN KAN SKE GENOM AUTOMATISK ELLER MANUELL METOD EXEMPELVIS:

- Kontinuerlig mätning, t.ex. automatisk övervakning av temperaturen vid kycklinggrillning i en ny modern ugn som mäter innetemperaturen i den största kycklingen.
- Manuell mätning vid varje körning/grillomgång, exempelvis temperaturmätning på en del av en tillagad omgång, mät den största kycklingen i en grillomgång.

### 1.1.3 Grundförutsättningar (GF)

= fungerande rutiner och lokaler.

Alla butiker måste ha grundförutsättningar (GF) införda. Grundförutsättningar är förebyggande åtgärder/rutiner för att det dagliga arbetet ska fungera. I grundförutsättningarna ingår som minst följande punkter:

- Utbildning
- Temperaturer i frys/kyl
- Personlig hygien
- Vatten och is
- Lokaler – utrustning
- Rengöring
- Skadedjur
- Underhåll
- Avfall
- Mottagningskontroll
- Spårbarhet
- Information/märkning



### 1.1.5 Kritiska styrpunkter (CCP)

= kontroll av hantering som har avgörande effekt på betydande faror, ska dokumenteras.

Vid en kritisk styrpunkt (CCP) ska hanteringen styras och kontrolleras för att undvika en fara som kan skada kunden. Målet är att förhindra, undanröja eller reducera den betydande faran till en acceptabel nivå. Kontrollen ska utföras varje gång hanteringen utförs, och ska i möjligaste mån dokumenteras. Kritiska styrpunkter har alltid tydliga gränsvärden som är mätbara. Vid avvikelse från gränsvärdet ska åtgärder vidtas för att undvika betydande fara som kan skada kunden. Sådana åtgärder ska finnas planerade och beskrivna i förväg – de kallas korrigerande åtgärder. För en kritisk styrpunkt (CCP) måste man åtgärda både process och produkt om fel uppstår. Produkten måste kasseras eller omarbetas.

### 1.1.4 Kontrollpunkter (CP)

= kontroll av grundförutsättningar som har effekt på betydande fara, med begränsad dokumentation.

En del betydande faror kan styras effektivt med styrbara grundförutsättningar, som då behöver övervakas mer frekvent än grundförutsättningar som exempelvis utbildning eller skadedjurskontroll. Sådana grundförutsättningar kallas styrande åtgärder och övervakas genom kontrollpunkter (CP) i butikens egenkontrollprogram. En CP kontrolleras och dokumenteras på ett mindre omfattande sätt än kritiska styrpunkter (CCP). För en kontrollpunkt (CP) räcker det med att korrigera grundförutsättningen (till exempel rengöringen) om fel uppstår, i regel behöver inte produkten kasseras.

**Exempel:** rengöring av skärmaskin i flödet "Kallt kök" vid produktion av landgångar.



### 1.2.1 BEGREPP OCH DEFINITIONER

I de flödesscheman som visas i de olika avdelningarna har inte alla in- och utflöden ritats in. Det finns ofta kopplingar mellan många olika flöden och detta förklaras i detaljer kring faroanalyser.

I detta avsnitt förklaras en del begrepp och det ges ytterligare exempel och definitioner på hur man bör tolka faroanalyserna och lathundarna.

Följande uttryck i används i faroanalyserna och har dessa betydelser.

Farohantering – uttryck	Förklaring	Exempel
<b>Betydande fara</b>	I farobedömningen har man kryssat i en röd ruta.  En betydande fara innebär för en konsument att det kan uppstå bestående skada, skada som kräver sjukvård eller t o m dödsfall kan inträffa om detta inte förhindras.	<b>CCP</b> för värmebehandling (minst 72°C) – för att reducera faran för att farliga patogena bakterier överlever i en process.  <b>CCP</b> – Kritisk styrpunkt
<b>Mindre betydande fara</b>	I farobedömningen har man kryssat i en gul ruta.  En mindre betydande fara innebär för en konsument att det kan uppstå skada, skada som kräver läkarbesök eller sjukfrånvaro (egenbehandling) om detta inte förhindras.	<b>CP</b> för mottagning av rå, färsk fisk 0- 2°C) – för att minimera tillväxt av bakterier i råvara.  <b>CP</b> – Kontrollpunkt
<b>Fara</b>	I farobedömningen har man kryssat i en grön ruta.  En fara innebär för en konsument att det kan uppstå obehag eller sjukdom som ej är av allvarlig art om detta inte förhindras.	<b>GF</b> för kylförvaring (<math>\leq -8^{\circ}\text{C}</math>) av smör- och margarinprodukter – för att minimera tillväxt av mikroorganismer under hållbarhetstiden.  <b>GF</b> – Grundförutsättning
<b>Klass</b>	Här används förkortningarna: <b>A</b> Allergena faror <b>B</b> Mikrobiologiska faror <b>C</b> Kemiska faror <b>F</b> Fysiska faror	<b>Allergena faror</b> innebär risk för förtäring (födoämnesallergi eller intolerans).  <b>Mikrobiologiska faror</b> innefattar virus, bakterier, mögelsvampar och parasiter och protozoer.  <b>Kemiska faror</b> innebär antingen föroreningar av ämnen eller bildning av farliga ämnen.  <b>Fysiska faror</b> innebär att främmande föremål kan förekomma.

Följande matris används i faroanalyserna för att värdera graden av faran i de aktuella hanteringsmoment som finns i respektive avdelning.

<b>KONSEKVENSN</b>	Stor Katastrofal				
	Medium Kritisk				
	Liten Marginell				
	Minimal Obetydlig				
		Minimal Sällsynt Förekommande	Liten Förekommande	Medium Troligt Förekommande	Stor Vanligt Förekommande
		<b>SANNOLIKHET</b>			

Här ges ytterligare förklaring av de valda uttrycken i farobedömningsmatrisen ovan.

Konsekvens	Stor	Medium	Liten	Minimal
<b>Förklaring</b>	En katastrofal fara med dödsfall som yttersta konsekvens.	En kritisk fara som kan ge stora skador som kräver sjukvård eller mer bestående skador.	En marginell fara som kan ge skada som kräver behandling (även egenvård).	En obetydlig fara som endast ger obehag eller annan kortvarig sjukdom.
<b>Exempel</b>	Allergisk chock vid förtäring av viss mängd allergen (protein) – t ex kasein från mjölk.  Kan uppstå om man felmärker en räksallad med innehåll av färskost.	Förtäring av patogen bakterie (Yersinia enterocolitica) som ger diarré och som komplikation ledbesvär.  Kan uppstå om köttbullar med fläskfärs har värmebehandlats fel.	Fick en metallbit i munnen som skadade en lagning i en tand.  Kan uppstå om trasigt sågblad används för delning av revben.	Förtäring av låga halter av sporbildande bakterier (Bacillus cereus) som tillväxt till låg halt i ett livsmedel.  Kan uppstå vid dålig kylförvaring av vispad grädde.
Sannolikhet				
<b>Förklaring</b>	Vanligt förekommande – kan inträffa dagligen eller någon gång per vecka om inte rutiner fungerar.	Troligen förekommande – kan inträffa någon gång per månad eller ett par ggr per år om inte rutiner fungerar.	Kan förekomma ibland – kan inträffa max någon/några ggr per år (eller säsong) om inte rutiner fungerar.	Sällsynt förekommande – kan inträffa någon gång (1 gång på flera år) men är inte helt osannolikt om inte rutiner fungerar.

### 1.2.2 Ordlista

Det används en hel del förkortningar och vissa nyckelbegrepp i faroanalysmallarna och en ordlista finns nedan som anger deras betydelser.

Farohantering – uttryck	Förklaring	Exempel
<b>GF</b>	Grundförutsättningar.	Basala förhållanden och grunden i ett egenkontrollprogram som alltid krävs enligt livsmedelsförordningen EG 852/2004.
<b>CP</b>	Kontrollpunkt.	Viktig styrpunkt som krävs för att klara livsmedelssäkerheten när betydande eller mindre betydande faror identifierats.
<b>CCP</b>	Kritisk styrpunkt.	Absolut nödvändig styrpunkt när betydande faror identifierats.
<b>RT</b>	Rumstemperatur.	+18-23°C.
<b>MAP</b>	”Modified atmosphere packaging”, förpackning i kontrollerad gasatmosfär.	Vanligen en mix av koldioxid och syre eller kväve. Koldioxidandelen är avgörande för hur stark konserverande effekt gasblandningen får.
<b>EHEC</b>	”Enterohemorrhagic E. coli”.	En variant av E. coli med genstruktur som medför allvarliga och dödliga komplikationer vid infektion, särskilt för riskgrupper.
<b>Patogena bakterier</b>	Bakterier som kan orsaka allvarlig sjukdom/skada eller dödsfall.	Salmonella, Clostridium botulinum, Staphylococcus aureus.
<b>Bakterier</b>	Bakterier som kan orsaka magsjuka och ev. långvariga besvär.	Campylobacter, Clostridium perfringens, Bacillus cereus.
<b>Mikroorganismer</b>	Större grupp som också inkluderar mögelsvampar som kan tillväxa och bilda ev. gifter.	Aspergillus flavus, Bacillus cereus.
<b>Förebyggande åtgärd</b>	Förhindrar att fara uppkommer eller uppstår.	Rutiner som alltid måste finnas och fungera som bas i hygienisk hantering – grundförutsättningar.
<b>Styrande åtgärd</b>	Styrning krävs när mindre betydande eller betydande faror identifierats.	Dessa kan antingen utformas som CP eller om de är kritiska, CCP. Övervakning finns då som en del av åtgärden kopplat till en korrigerande handling om det brister.

## Ordlista (forts.)

Farohantering – uttryck	Förklaring	Exempel
<b>Övervakning</b>	Mätning eller observation som görs vid kontrollpunkter (CP) eller kritiska styrpunkter (CCP).	Genom effektiv övervakning skapas möjlighet till styrning av de betydande faror som identifierats för process eller hantering.
<b>Gränsvärde</b>	Kan vara kritisk gräns (CCP) eller gräns (CP).	Om gränsvärdet överskrids måste korrigerande åtgärder vidtas, t ex för CCP så måste produkt om- eller vidarebearbetas eller kasseras.
<b>Frekvens</b>	Hur ofta som övervakning måste ske.	Mätningar görs för varje omgång för CCP eller mindre ofta för CP.
<b>Dokumentation</b>	Övervakning måste dokumenteras digitalt eller på papper.	För CCP måste alltid dokumentation ske vid varje mätning och för CP mer sällan.
<b>Korrigerande åtgärd</b>	I förväg beskriven åtgärdsplan.	Korrigerande åtgärder vidtas alltid när gränsvärdet överskridits.
<b>EG 1169/2011, bilaga II</b>	Förordning som gäller som svensk lagstiftning gällande information och märkning av livsmedel.	Bilaga II anger de allergener som alltid måste framhåvas i märkning på färdigförpackade varor.
<b>BFD</b>	Bäst Före Dag – minsta hållbarhetstid.	Fram till och med bäst före-dagen ska ett livsmedel som förvarats på lämpligt sätt ha kvar de egenskaper som normalt förknippas med livsmedlet.

## 1.2.3 Referenslista

Det används en hel del förkortningar och vissa nyckelbegrepp i faroanalyssmallarna och en ordlista finns nedan som anger deras betydelser.

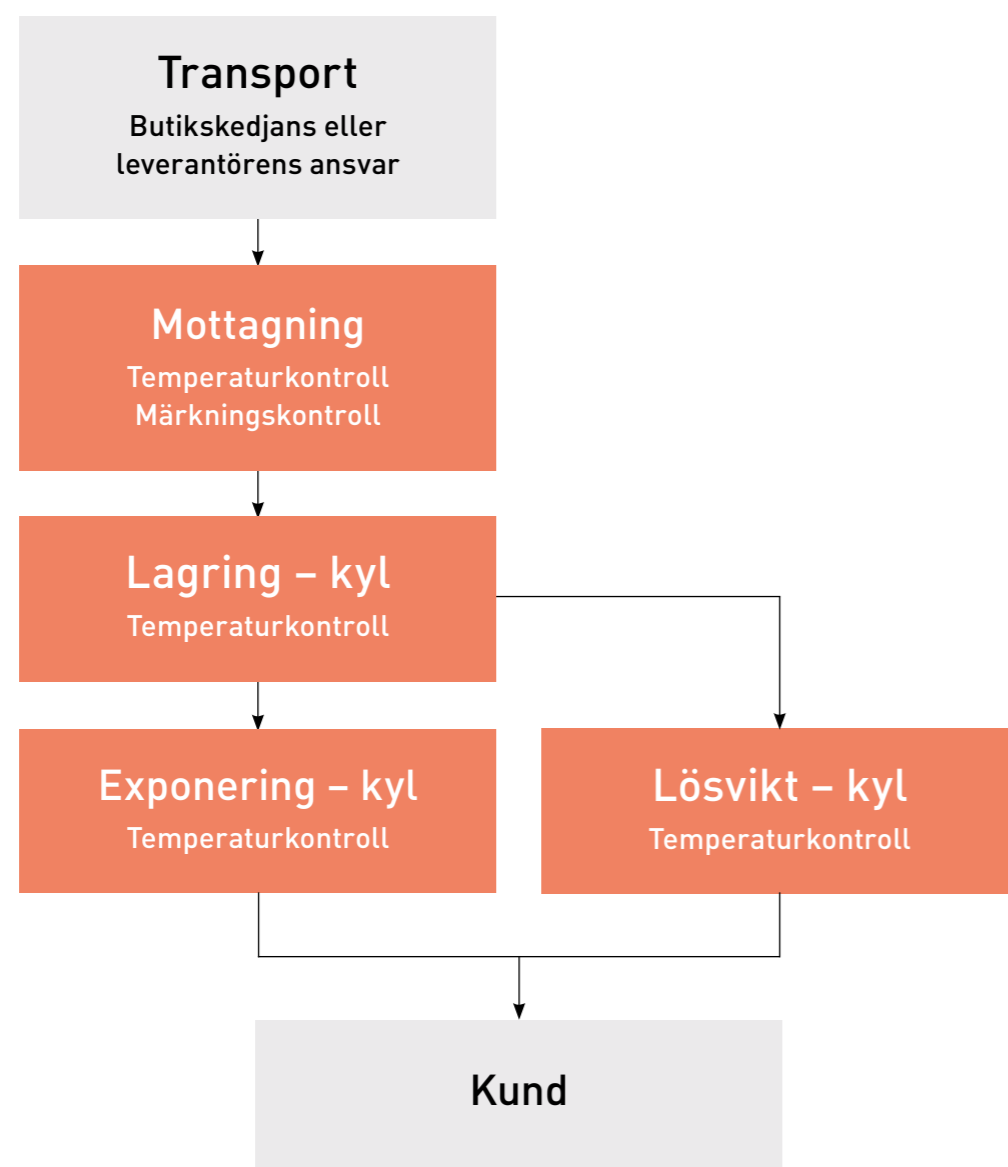
Källa, referens	Ev. länk eller beteckning, författare till bok	Anvisning eller tips om var information kan finnas i material eller hemsida
<b>Food Microbiology, 3rd edition</b>	M.R. Adams och M.O. Moss, 2008	Endast på engelska, se kapitel 4, 5, 7 och 8.
<b>Micro organisms in foods 6 – Microbial ecology of food commodities</b>	ICMSF (International Committee on Microbiological Specifications for Foods), 2005, <a href="http://www.icmsf.org">www.icmsf.org</a>	Endast på engelska, se alla kapitel, indelade per produktkategori/livsmedel.
<b>Livsmedelsverket</b>	<a href="http://www.slv.se">www.slv.se</a>	Se under Livsmedel och innehåll/ Bakterier, virus och parasiter och Önskad ämnen. Se även under Produktion, handel, kontroll och Branschriktlinjer/ Allergi och annan överkänslighet – hantering och märkning av livsmedel, 2015.
<b>Svenska Celiakiförbundet</b>	<a href="http://www.celiaki.se">www.celiaki.se</a>	Läs mer om glutenintolerans, även under Övriga diagnoser.
<b>Astma och Allergiförbundet</b>	<a href="http://astmaoallergi.forbundet.se/information-rad/matallergi">http://astmaoallergi.forbundet.se/information-rad/matallergi</a>	Läs mer om matallergi och övrig tolerans.
<b>Center for Disease Control (USA:s federala smittskyddsinstitut)</b>	<a href="http://www.cdc.gov">www.cdc.gov</a>	Endast på engelska, se särskilt sidan A-Z Index for Foodborne Illness under: <a href="http://www.cdc.gov/foodsafety/diseases/index">www.cdc.gov/foodsafety/diseases/index</a>
<b>Centre for Food Safety (Hong Kong-regionens hälsomyndighet)</b>	<a href="http://www.cfs.gov.hk">www.cfs.gov.hk</a>	Endast på engelska, se under Food Safety Corner och Keep Food Safe.
<b>FDA U.S. Food and Drug Administration (Federala hälsomyndigheten)</b>	<a href="http://www.fda.gov/Food">www.fda.gov/Food</a>	Endast på engelska, se under Foodborne Illness & Contaminants, här finns även Bad Bug Book som PDF-fil.
<b>Handbok i HACCP</b>	P. Gustavsson och H. Thollander, 2013	Se särskilt Bilaga 1 – Listor på förekommande hälsofaror i livsmedel.
<b>FDA Food Safety Modernization Act, FSMA, USA</b>	111th Congress Public Law 353, January 2011 <a href="http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation">www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation</a>	Endast på engelska, lagtext som utgör gällande lagstiftning kring produktsäkerhet i USA, se särskilt faroanalyssdelen som tar upp system för betydande faror och behov av styrning.
<b>DIS ISO 22000:2017</b>	Draft International Standard, ISO, Maj 2017 <a href="http://www.sis.se">www.sis.se</a>	Endast på engelska, utkast till kommande ny utgåva av svensk standard om ledningssystem för livsmedelssäkerhet, se särskilt faroanalyssdelen som tar upp system för betydande faror och behov av styrning.

## Del 2: Faroanalyssmall och sammanställning – övervakning

### 2.1 KYLDA PRODUKTER, LEVERANTÖRSPACKADE

#### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



#### DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

#### 2.1.1 Kyllda produkter, leverantörspackade

##### PRODUKTBEKRIVNING

Den här faroanalysen omfattar alla slags kyllda färdigpackade (även vakuum, MAP) produkter i butiken. Analysen baseras på följande produkter och produktgrupper:

- 1 Rött kött, malet kött.
- 2 Charkuteriprodukter.
- 3 Fågelprodukter.
- 4 Fisk- och kräfdjursprodukter.
- 5 Mejeriprodukter.
- 6 Ostar.
- 7 Smör, margariner.
- 8 Flytande ägg/äggvita.
- 9 Kylkonserver, t ex inlagd sill, fiskrom.
- 10 Juicer.
- 11 Kyllda färdigrätter, t ex sous vide, smörgåsar, smörgåstårter, sallader, sushi.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

##### LIKNADE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

###### Kallt och varmt kök:

- Råvaror till olika färdigrätter.

###### Fisk, skaldjur och blötdjur:

- Gravad och kallrökt lax.

##### RISKPRODUKTER – EXEMPEL (FÖR DETALJER, SE NEDAN)

- Färdigrätter, som smörgåsar och smörgåstårter.
- Vakuumpackad rå, gravad och kallrökt lax.
- Sous vide.
- Sushi.

## ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj i Bilaga 1. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras vid butik eller genom att kunden får speciell information.

Krav vid Inköp respektive i butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvaret för inköp är ett centralt ansvar inom detaljhandelskedja och/eller ett butiksansvar.

*Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Kyllda produkter, leverantörspackade är en kombination av ansvar vid inköp och ansvar för butik.*

## ALLMÄN INFO

**Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjer – Säker mat i din butik.**

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjerna. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																	
A	Alla förpackade varor (kött, mejeri, vegetabiliskt, fisk, kräftdjur och bloddjur).	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium				X	Stor					Spannmål som innehåller gluten, laktos, mjölkprotein, kräftdjur, fisk, bloddjur, ägg, nöter, jordnötter, sojaböner, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) skall framhåvas i ingrediensförteckning.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll (stickprov) på märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium				X																																		
	Stor																																						
B	Alla förpackade varor. Kött, vitt och fågel samt organvaror därav (inklusive vakuum eller MAP).	Förekomst/tilfväxt av patogena bakterier. 1. EHEC i nötkött. 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten			X		Medium					Stor					Råa köttprodukter som köps in kan vara kontaminerade med allvarliga smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum. Fågelprodukter bör vara försedda med tillagningsanvisning.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten			X																																			
	Medium																																						
	Stor																																						
B	Alla förpackade färsprodukter. Kött, vitt och fågel (inkl. vakuum eller MAP).	Förekomst av patogena bakterier. 1. EHEC i nötkött. 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Malla köttprodukter innebär en större möjlighet för näring och tilfväxt. En färsprodukt har väsentligt kortare hållbarhet och bör förvaras i låg temperatur. Bör vara försedda med märkning "genomsleker" eller annan tillagningsanvisning.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																				
B	Alla förpackade ostar.	Tillväxt och mikrobiell toxinhildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> m.fl. (ej vakuumpackat).	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Ostprodukter som felhanteras med för lång förvaringsstid kan börja bilda mykotoxiner. Mögel kräver syre därför skyddar vakuumpaketering.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringsstempertur [0-8°C]. c. Korrekt förvaringsstid lenligt leverantörs anvisning! GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																								
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
B	Alla förpackade (råa) – fisk, kräftdjur, blötdjur inklusive vakuum eller MAP).	Förekomst av patogena bakterier. 1. <i>Listeria</i> i t.ex. lax, sushi eller sashimi. 2. <i>Salmonella</i> , <i>Bacillus cereus</i> från kryddor. 3. <i>Listeria</i> från kaltrökt och gravad lax.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Alla råa fiskar och kräft/blötdjur kan innehålla organismer som kan orsaka allvarliga sjukdomar om de förtärs råa. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringsstempertur [0-4°C]. d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																								
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
B	Alla förpackade (färdiga att äta) – fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar därav inklusive vakuum eller MAP).	Förekomst av patogena bakterier. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> från ägg, handskadade skaldjur. 2. <i>Salmonella</i> , <i>Bacillus cereus</i> från kryddor. 3. <i>Listeria</i> från kaltrökt och gravad lax.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Varor som köps in kan vara kontaminerade med smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringsstempertur [0-4°C]. d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																								
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																				
B	Alla förpackade råa köttberedningar – råkorv (köttkorv, salsiccia m.fl.) inkl. vakuum eller MAP).	Tillväxt av bakterier. 1. <i>Listeria</i> (köldtolerant).	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Råa köttberedningar innebär en större möjlighet för näring och tillväxt. En råkorvprodukt har väsentligt kortare hållbarhet och bör förvaras i låg temperatur. Bör vara försedd med märkning "genomstekes" eller annan tillagningssanvisning.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringsstempertur [0-4°C]. d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																								
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
B	Alla förpackade varor färdiga att äta (kött, mejeri, vegetabiliskt, fisk, kräftdjur och blötdjur).	Tillväxt och bakterieell toxinhildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin. 2. Tillväxt av köldtoleranta patogena bakterier, <i>Bacillus cereus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> m.fl.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Beredningar som felhanteras med bristande kyltemperatur (> 10°C) kan börja bilda ett värmestabil enterotoxin. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (>8°C). c. Låg förvaringsstempertur [0-8°C]. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																								
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
B	Övriga förpackade varor. Färdiga att äta (t.ex. pastöriserad flytande äggvita, beredda frukt/grönsaksblandningar).	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier 1. EHEC i grönsaker. 2. <i>Salmonella</i> i groddar. 3. <i>Listeria</i> i majonnäs-baserade sallader.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Visa varor märks med max 4°C. Kylförvaring p.g.a varans höga känslighet. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringsstempertur [0-4°C]. d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																								
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							
Stor	Medium	Liten	Minimal																							



### 2.1.2 Eigenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Kylida produkter, leverantörspackade

Processsteg/Flöde	Hälsorisker och orsak	Styrande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Kylida produkter, leverantörspackat. Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt märk om.
Kylida produkter, leverantörspackat. Mottagning. Kött, vilt och fågel samt organvaror därav.	Förekomst/tilfväxt av patogena bakterier p.g.a att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor.	Olika krav för olika produkter [2°C, 4°C, 8°C].	Varje leverans.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt kassera.
Kylida produkter, leverantörspackat. Mottagning. Färsprodukter (råa, kött, vilt och fågel).	Förekomst/tilfväxt av patogena bakterier p.g.a att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor.	Olika krav för olika produkter [2°C, 4°C].	Varje leverans.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt kassera. Detta är känsliga varor, därför ska dessa tillagas om produkten verkar opåverkad.
Kylida produkter, leverantörspackat. Mottagning. Färdig att äta (beredda frukt/grönsaksblandningar).	Förekomst. Tiltväxt av sjukdomsframkallande bakterier p.g.a att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor.	Olika krav för olika produkter [2°C, 4°C].	Varje leverans.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt kassera.

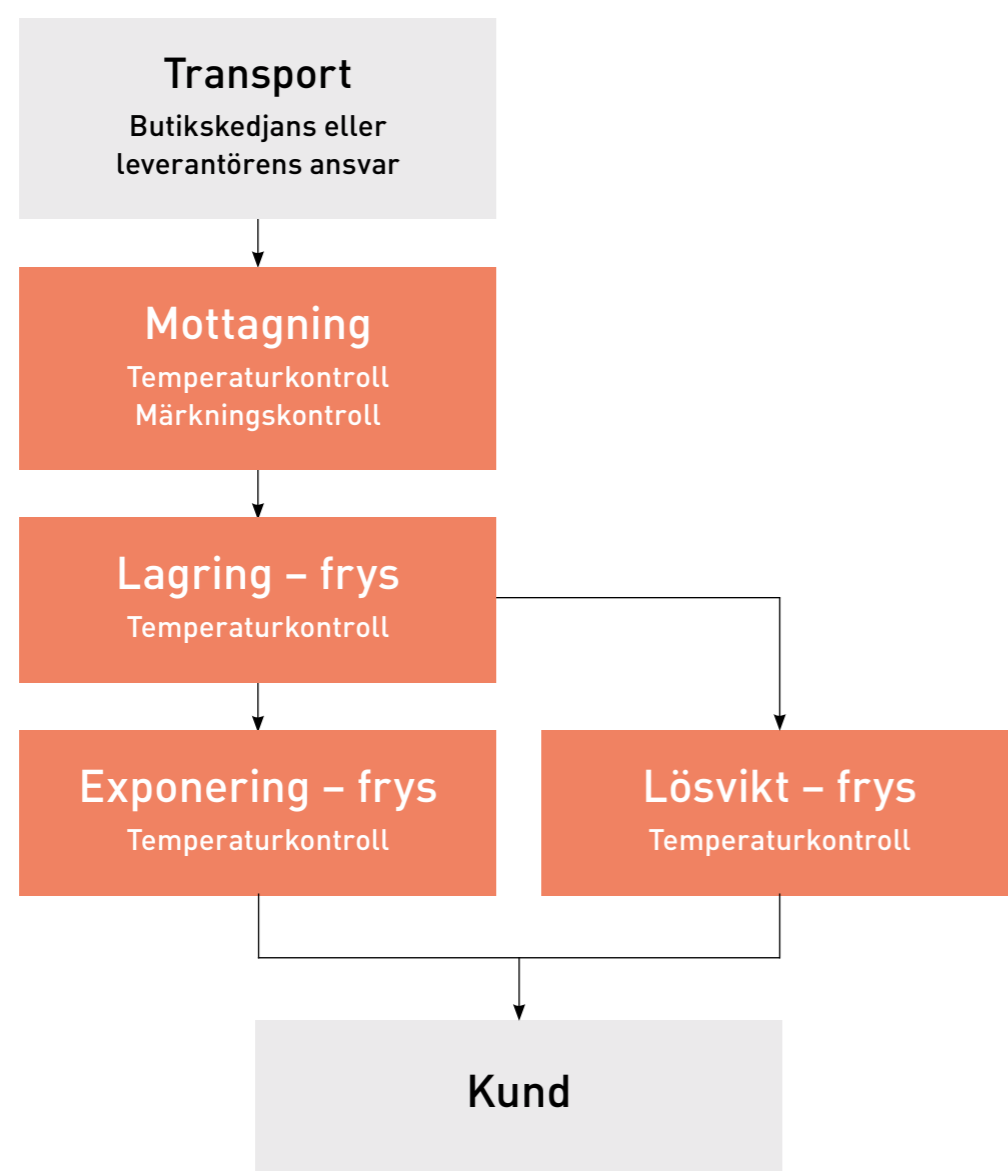
**Övervakning: Kylida produkter, leverantörspackade**  
 Rött kött, malet kött – charkuteriprodukter – fågelprodukter – fisk/skaldjurprodukter – mejeriprodukter – ostar – smör, margariner – flytande ägg/äggvita – kylkonserver – juicer – kylida färdigrätter (t.ex. sous vide, smörgåsar, smörgåstårter, sallader, sushi).

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)												
C	Förpackad (inklusive vakuumpackad eller MAP) rå fisk. Vildfångad fisk av vissa arter (makrill, tonfisk, bonito, svärdfisk).	Bildning av histamin – "scombrotoxin". 1. Brister i hantering tid-temperatur.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVEN S</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> </table>	KONSEKVEN S		Stor	Stor	Medium	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	Om rå fisk av fiskarter från <i>Scombrus</i> -familjen (makrill, tonfisk, bonito, svärdfisk) hanteras så kan kemisk/bakteriologisk nedbrytning ske så att histamin bildas. Vissa riskgrupper är mer känsliga mot histamin.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur [0-4°C]. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVEN S																		
Stor	Stor																	
Medium	Medium																	
Liten	Liten																	
Minimal	Minimal																	
Minimal	Minimal																	
B	Förpackad (vakuumpackad eller kylkonserv) färdiga att äta – fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar därav.	Tiltväxt och bildning av botulinumtoxin. 1. Brister i hantering tid-temperatur.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVEN S</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> </table>	KONSEKVEN S		Stor	Stor	Medium	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	För vakuumpackad fisk eller kylkonserv där det saknas syre i miljö finns det möjlighet för sporer av <i>Clostridium botulinum</i> att växa och bilda botulinumtoxin. Det krävs även felaktig lagringstemperatur samt överskrivna förvaringstider.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-8°C]. c. Korrekt förvaringstid enligt leverantörs anvisning. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVEN S																		
Stor	Stor																	
Medium	Medium																	
Liten	Liten																	
Minimal	Minimal																	
Minimal	Minimal																	

## 2.2 DJUPFRYSTA PRODUKTER

### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



### DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

### 2.2.1 Djupfrysta produkter

#### PRODUKTBESKRIVNING

Den här faroanalysen omfattar alla slags produkter som ska förvaras i frystemperatur (under minus 18°C). Många av farorna inom sortimentet frysta varor hanteras i historiskt sett på ett bra sätt i produktionsledet. Vissa produkter i detta flöde behandlar samma faror som i andra varuflöden. Denna analys baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver "bevaka" ur produktsäkerhetssynpunkt. Analysen behandlar:

- 1 Rött kött; (gris, nöt, lamm och vilt) och fågel.
- 2 Fiskprodukter; lax.
- 3 Frukt och bärprodukter; frysta bär (hallon, jordgubbar, blåbär).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

#### LIKNADE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

##### Varmt kök – exempel:

- Råvaror till pastejer, pajer, patéer, pastejer, andra färdiga rätter.

##### Kallt kök:

- Råvaror till smörgåsar, röror m.m.

#### RISKPRODUKTER – EXEMPEL (FÖR DETALJER, SE NEDAN)

- Hallon, andra bär.

### ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj i Bilaga 1. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras vid butik eller genom att kunden får speciell information.

Krav vid Inköp respektive i Butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom detaljhandelskedja och/eller ett butiksansvar. Se Bilaga 1 för ytterligare information. Huvuddelen av förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Djupfrysta varor är inköpsansvar.

### ALLMÄN INFO

**Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjer – Säker mat i din butik.**

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjerna. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.

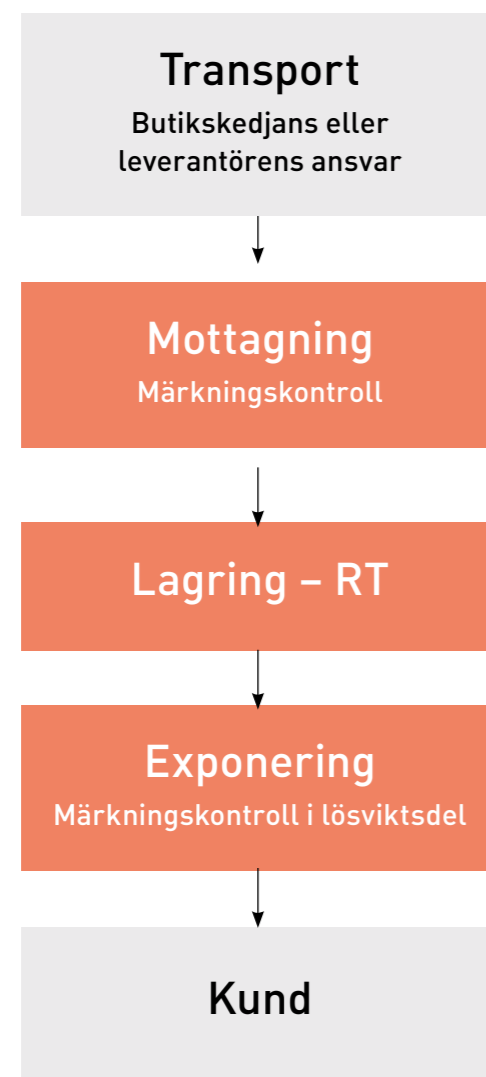
Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																	
A	Alla varor (kött, mejeri, vegetabiliskt, fisk, kräftdjur och blötdjur).	Förekomst allergener: 1. Alla förekommande ingredienser framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium				X	Stor					Spannmål som innehåller gluten, laktos, mjölkprotein, kräftdjur, fisk, blötdjur, ägg, nötter, jordnötter, sojaböner, selleri, senap, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter där av eller framställda därav för samtliga uppräknade skall framhållas i ingrediensförteckning.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll (stickprov) på märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium				X																																		
	Stor																																						
B	Alla varor: Kött, vilt och fågel, även färser därav.	Förekomst av patogena bakterier: 1. EHEC i nötkött. 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal			X		Liten					Medium					Stor					Fryssta köttprodukter som köps in kan vara kontaminerade med allvarliga smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Fågelprodukter bör vara försedda med tillagningss-anvisning.	<b>FARA</b> Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<-18°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal			X																																			
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						
B	Alla (råa) – fisk, kräftdjur, blötdjur.	Förekomst av patogena mikroorganismer: 1. <i>Listeria</i> i tex. lax, sushi eller sashimi.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal			X		Liten					Medium					Stor					Alla råa fiskar och kräft/blötdjur kan innehålla organismer som kan orsaka allvarliga sjukdomar om de förtärs råa.	<b>FARA</b> Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att ankommande vara håller korrekt temperatur (<-18°C). GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal			X																																			
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						



## 2.3 KOLONIAL

### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



### DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

#### 2.3.1 Kolonial

##### PRODUKTBESKRIVNING

Den här faroanalysen omfattar alla slags färdigpackade produkter som kan förvaras i rumstemperatur. Många av farorna inom sortimentet hanteras på ett bra sätt i produktionsledet. Denna analys baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver "bevaka" särskilt. Analysen behandlar:

- 1 Kolonialsortimentet; alla produkter.
- 2 Torra produkter; snabbsoppor ("instant soups"), riven kokos, kakao, sesamfröprodukter, spannmål och mjöl.
- 3 Konserver; ananas, krossade tomater, vita bönor i tomatsås, vitlök i olja, tonfisk, makrill.
- 4 Kryddor; peppar, paprikaprodukter.
- 5 Oljor, sojasåser och grillsåser.
- 6 Torkad frukt; aprikoser, fikon.
- 7 Nötter och snacks; paranötter, jordnötter, pistagenötter, hasselnötter, valnötter, mandel och bittermandlar.
- 8 Konfektyr; choklad, lösviktsgodis.
- 9 Torkad matsvamp.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

##### LIKNAVANDE PRODUKTER - KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

###### Varmt kök:

- Kryddor vid grillning.
- Råvaror till pajer.

###### Kallt kök:

- Kryddor till grillspett, färdigrätter.
- Råvaror till rörer, m.m.

###### Bageri och konditori

- Råvaror vid bakning, m.m.

**RISKPRODUKTER – EXEMPEL (FÖR DETALJER, SE NEDAN)**

- Paranötter, jordnötter, pistagenötter.
- Bittermandlar.
- Torkad svamp (ej odlad).

**ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER**

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj i Bilaga 1. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras vid butik eller genom att kunden får speciell information.

Krav vid Inköp respektive i Butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom detaljhandelskedja och/eller ett butiksansvar. Se Bilaga 1 för ytterligare information.

Huvuddelen av förebyggande åtgärder identifierade vid varuflöde Kolonial är inköpsansvar.

**ALLMÄN INFO**

**Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjer – Säker mat i din butik.**

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjerna. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – handelsexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																
A	Alla förpackade varor (kött, fisk/skaldjur, mejeri, vegetabiliskt).	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="3">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS					Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Spannmål som innehåller gluten, laktos, mjölkprotein, kräftdjur, fisk, blötdjur, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, soja-bönor, selleri, senap, sesamfrön, lupin och sulfitt (gäller även produkter där av eller framhävda därav för samtliga uppräknade) skall framhåvas i ingrediensförteckning.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll (stickprov) på märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
		KONSEKVENNS																																				
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																	
SANNOLIKHET	Minimal																																					
	Liten																																					
	Medium																																					
	Stor																																					
B	Alla torra varor i form som pulver eller i övrigt ej packats hermetiskt (nötter, torkad frukt, mjöl etc.).	Tillväxt och mikrobiell toxinbildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> m fl om fukt tillförs	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="3">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS					Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal			X		Liten					Medium					Stor					Alla torra ingredienser (nötter, torkad frukt, mjöl etc) som tellanteras och blir alltför fuktiga (> 80%) kan utgöra grund för mögelpåväxt.	<b>FARA</b> Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Inspektion av förvaringsutrymmen med avseende på fukt. c. Korrekt förvaringsstid (enligt leverantörs anvisning) GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
		KONSEKVENNS																																				
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																	
SANNOLIKHET	Minimal			X																																		
	Liten																																					
	Medium																																					
	Stor																																					

### 2.3.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror, Kolonial

#### Övervakning: Kolonial

Torra produkter – konserver (t.ex. ananas, krossade tomater, vitabönor i tomatsås, vitlök i olja, tonfisk, makrill)  
 – Kryddor – oljor, sojasåser och grillsåser – torkad frukt (t.ex. aprikoser, fikon) – nötter och snacks – konfektyr, lösviktsgodis – torkad matsvamp.

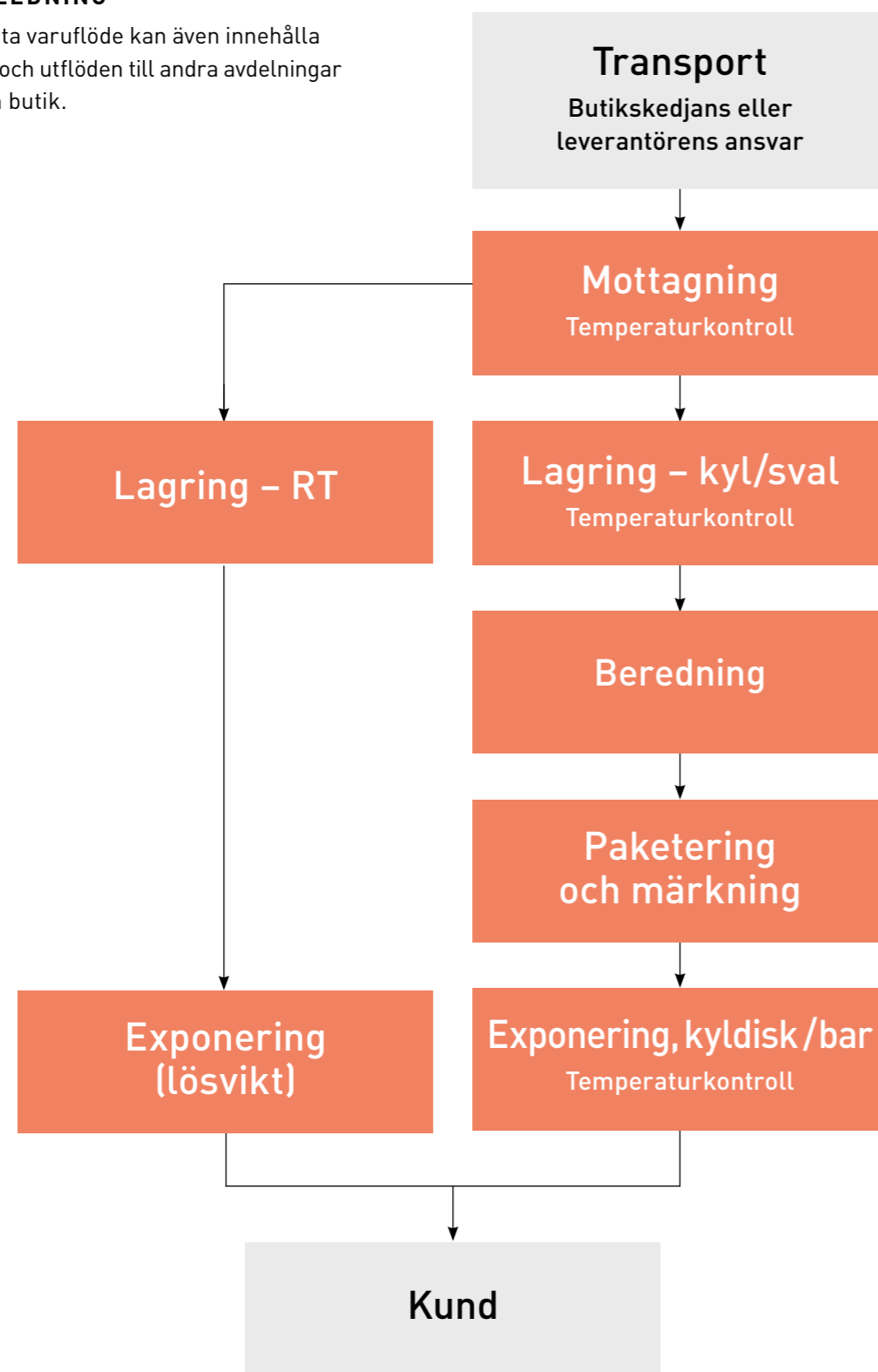
Processsteg/Fröde	Hälsöfaror och orsak	Styrande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla varor, leverantörs-packat. Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framför allt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov. Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt märk om.	
Bittermandel, leverantörs-packat. Mottagning.	Förekomst cyanid. Får ej förväxlas med vanliga mandlar.	Kontrollera märkningen i ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov. Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt märk om.	

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																				
C	Bittermandlar.	Förekomst cyanid. 1. Bittermandel – natureget toxin.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVEN S</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVEN S		Stor		Medium	X	Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Det är viktigt att bittermandel har korrekt benämning och inte kan förväxlas med vanliga mandlar. Rekommenderas att använda essens eller olja som ej innehåller cyanid. 8-10 bittermandlar kan orsaka död hos småbarn.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll (stickprov) på märkning. c. Separat placering och utmärkning i butikshylla. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVEN S																										
Stor																										
Medium	X																									
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										
C	Torkad förpackad matsvamp som är plockad lejodladl.	Förekomst av svamp-gifter. 1. Gyromitrin i stammurkla. 2. Förorening med felaktiga och giftiga sorter (spindel-skipling, flugsvamp etc).	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVEN S</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>X</td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVEN S		Stor	X	Medium		Liten		Minimal		SANNOLIKHET		Minimal		Liten		Medium		Stor		Matsvamp baseras på plockning av kompetenta individer och korrekt märkning av botanisk sort. Visa länder har krav på legitimering (t.ex. Finland) av plockare.	<b>FARA</b> Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Visuell inspektion av svamp. c. Korrekt märkning. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVEN S																										
Stor	X																									
Medium																										
Liten																										
Minimal																										
SANNOLIKHET																										
Minimal																										
Liten																										
Medium																										
Stor																										

## 2.4 FRUKT OCH GRÖNSAKER

### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



### Detaljerad faroanalys

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

### 2.4.1 Frukter och grönsaker

#### PRODUKTBESKRIVNING

Den här faroanalysen omfattar alla slags frukt och grönsaksprodukter. Sortimentet är förknippat med få faror och denna analys baseras några av de få produkter och produktgrupper som butiken behöver "bevaka" ur produktsäkerhetssynpunkt. Analysen behandlar:

- 1 Frukter och grönsaker; alla produkter.
- 2 Frukter; melon, äpplen.
- 3 Grönsaker; bladsallad, tomater, gurka, groddar, färska örter, kryddor, spenat.
- 4 Rotfrukter, selleri.
- 5 Potatis.
- 6 Matsvamp.
- 7 Förpackade frukter och grönsaker som beretts (strimlats, skurits, skalats, hackats etc.).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

#### Liknande produkter – koppling till andra varuflöden

##### Varmt kök – exempel:

- Råvaror till pastejer, pajer, patéer, pastejer, andra färdiga rätter.

##### Kallt kök:

- Råvaror till smörgåsar, röror m.m.

#### RISKPRODUKTER – EXEMPEL (FÖR DETALJER, SE NEDAN)

- Melon, groddar, färska örter, kryddor från Sydostasien.
- Förpackade beredda frukter/grönsaker (förvaringsanvisning >4°C).
- Färska trattkantareller (vilda).
- Stenmurklor – färska får ej säljas.



### ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj i Bilaga 1. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras vid butik eller genom att kunden får speciell information.

Krav vid Inköp respektive i Butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom detaljhandelskedja och/eller ett butiksansvar. Se Bilaga 1 för ytterligare information.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Frukter och grönsaker är en kombination av ansvar vid inköp och ansvar för butik.

### ALLMÄN INFO

**Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjer – Säker mat i din butik.**

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjerna. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GFI)																																
A	Alla förpackade varor frukt och grönsaker.	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="3">KONSEKvens</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKvens					Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Spann mål som innehåller gluten (framförallt vete), laktos, mjölkprotein, kräftdjur, fisk, blötdjur, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekanöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, selleri, senap, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade).	<p><b>BETVDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll på märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
		KONSEKvens																																				
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																	
SANNOLIKHET	Minimal																																					
	Liten																																					
	Medium																																					
	Stor																																					
A	Alla oförpackade frukter och grönsaker.	Kontaminering allergener vid öppen hantering. 1. Placering i direktkontakt mellan produkter.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="3">KONSEKvens</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKvens					Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Selleri/bladselleri och rotselleri, sojaböner och säsongsviss nötter. Risk för korskontaminering till andra produkter.	<p><b>MINDRE BETVDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	<p>a. Etikettkontroll på hyllkantsmärkning allergener. b. Minimera kontakttytor i disk vid lagring. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
		KONSEKvens																																				
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																	
SANNOLIKHET	Minimal																																					
	Liten																																					
	Medium																																					
	Stor																																					
A	Alla oförpackade frukter och grönsaker – för delning eller bitning.	Kontaminering allergener vid delning eller bitning. 1. Rotselleri. 2. Bladselleri.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="3">KONSEKvens</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKvens					Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Vid delning av selleri finns det risk för korskontaminering till andra produkter.	<p><b>MINDRE BETVDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	<p>a. Separata/märkta eller rengjorda redskap (kniv, skärbräda). GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
		KONSEKvens																																				
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																	
SANNOLIKHET	Minimal																																					
	Liten																																					
	Medium																																					
	Stor																																					

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder [kan vara CCP/ CP/(GF)]																								
F	Alla oförpackade frukter och grönsaker – för delning eller bitning.	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysör. 2. Metall från redskap.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td colspan="3">SANNOLIKHET</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	Stor	Stor	Stor	Medium	Medium	Medium	Liten	Liten	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET			Minimal	Liten	Medium	Stor	Stor	Stor	Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål kring 7 m.m. är farligast.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Minimera krossbart glas (t.ex. lysör/lampor, glasburkar). b. Inspektion av kniv. GF – Underhållsronnd.			
Stor	Stor	Stor																												
Medium	Medium	Medium																												
Liten	Liten	Liten																												
Minimal	Minimal	Minimal																												
SANNOLIKHET																														
Minimal	Liten	Medium																												
Stor	Stor	Stor																												
C	All oförpackad potatis.	Bildning av glykoalkaloider. 1. Solanin.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td colspan="3">KONSEKVEN S</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td colspan="3">SANNOLIKHET</td></tr> </table>	Stor	Stor	Stor	Medium	Medium	Medium	Liten	Liten	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	KONSEKVEN S			Minimal	Liten	Medium	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET			Potatis är känslig för ovarsam hantering, stress och ljus och kan då bilda glykoalkaloider. Gränsvärdet i Sverige är 200 mg/kg. Grön potatis och groddbildning bör sorteras bort då det kan indikera förekomst.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Visuell inspektion av potatis. c. Korrekt förvaring. GF – Utbildad personal i livsmedels-hygien.
Stor	Stor	Stor																												
Medium	Medium	Medium																												
Liten	Liten	Liten																												
Minimal	Minimal	Minimal																												
KONSEKVEN S																														
Minimal	Liten	Medium																												
Liten	Medium	Stor																												
SANNOLIKHET																														
C	All matsvamp som är plockad (ej odlad).	Förekomst av svampgifter. 1. Gyromitrin i stensmurkla. 2. Förorening med felaktiga och giftiga sorter (spindel-skivlng, flugsvamp etc.).	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td colspan="3">KONSEKVEN S</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td colspan="3">SANNOLIKHET</td></tr> </table>	Stor	Stor	Stor	Medium	Medium	Medium	Liten	Liten	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	KONSEKVEN S			Minimal	Liten	Medium	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET			Matsvamp baseras på plockning av kompetenta individer och korrekt märkning av botanisk sort. Vissa länder har krav på legitimering (t.ex. Finland) av plockare.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Visuell inspektion av svamp. c. Korrekt märkning. GF – Utbildad personal i livsmedels-hygien.
Stor	Stor	Stor																												
Medium	Medium	Medium																												
Liten	Liten	Liten																												
Minimal	Minimal	Minimal																												
KONSEKVEN S																														
Minimal	Liten	Medium																												
Liten	Medium	Stor																												
SANNOLIKHET																														

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder [kan vara CCP/ CP/(GF)]																								
B	Alla oförpackade frukter och grönsaker – för delning eller bitning (fruktmix i bägare etc.).	Kontaminering bakterier vid delning eller bitning. 1. <i>Listeria</i> , EHEC, <i>Staphylococcus aureus</i> .	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td colspan="3">KONSEKVEN S</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td colspan="3">SANNOLIKHET</td></tr> </table>	Stor	Stor	Stor	Medium	Medium	Medium	Liten	Liten	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	KONSEKVEN S			Minimal	Liten	Medium	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET			<i>Listeria</i> , EHEC kan återfinnas på ytan av vissa frukter, t.ex. Cantaloupe-meloner. Nya snittytor på frukt och grönsaker innebär risk för kräftig bakterietillväxt och rätt förvaringstemperatur och förvaringstid blir viktigt (kyl). Märkning av inplastad frukt/grönt ska innehålla dessa uppgifter.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styvas med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata/märkta eller rengjorda redskap (kniv, skärbräda). c. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). d. Korrekt märkning på etikett om förvaring och tid. GF – Utbildad personal i livsmedels-hygien.
Stor	Stor	Stor																												
Medium	Medium	Medium																												
Liten	Liten	Liten																												
Minimal	Minimal	Minimal																												
KONSEKVEN S																														
Minimal	Liten	Medium																												
Liten	Medium	Stor																												
SANNOLIKHET																														
B	Alla oförpackade frukter och grönsaker.	Tillväxt av mikroorganismer. 1. Mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> med fler. 2. Bakterier. 3. Bildning av patulin [mykotoxin] på äpplen.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td colspan="3">KONSEKVEN S</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td colspan="3">SANNOLIKHET</td></tr> </table>	Stor	Stor	Stor	Medium	Medium	Medium	Liten	Liten	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	KONSEKVEN S			Minimal	Liten	Medium	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET			Även hela frukter/grönsaker kan ha skador eller angrepp från början som medför tillväxt av mögelsvamp. All typ av oönskad mögelpåväxt bör leda till åtgärder (klassera angripen produkt samt in tillgängande produkt).	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Visuell inspektion av disk. c. Korrekt förvaringstid. GF – Utbildad personal i livsmedels-hygien.
Stor	Stor	Stor																												
Medium	Medium	Medium																												
Liten	Liten	Liten																												
Minimal	Minimal	Minimal																												
KONSEKVEN S																														
Minimal	Liten	Medium																												
Liten	Medium	Stor																												
SANNOLIKHET																														
B	Alla förpackade frukter och grönsaker som beretts (skatats, hackats, strim-lats, skurits), även packad i MAP.	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier. 1. <i>Listeria</i> i t.ex. hackad rotfrukt. 2. <i>Salmonella</i> i t.ex. groddar. 3. EHEC i t.ex. isbergs-sallad (fridodlad).	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td colspan="3">KONSEKVEN S</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td colspan="3">SANNOLIKHET</td></tr> </table>	Stor	Stor	Stor	Medium	Medium	Medium	Liten	Liten	Liten	Minimal	Minimal	Minimal	KONSEKVEN S			Minimal	Liten	Medium	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET			Råvaror som köps in kan vara kontaminerade med smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Viktigt att följa leverantörrens förvaringsanvisning.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styvas med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). GF – Utbildad personal i livsmedels-hygien.
Stor	Stor	Stor																												
Medium	Medium	Medium																												
Liten	Liten	Liten																												
Minimal	Minimal	Minimal																												
KONSEKVEN S																														
Minimal	Liten	Medium																												
Liten	Medium	Stor																												
SANNOLIKHET																														

### 2.4.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Frukt och grönsaker

**Övervakning: Frukt och grönsaker.** Frukter (t.ex. melon, äpplen) – grönsaker (t.ex. bladsallad, groddar, färska örtkryddor, spenat) – rotfrukter/selleri – potatis – matsvamp – förpackade frukter och grönsaker som beretts (strimlats, skurits, skalats, hackats etc.).

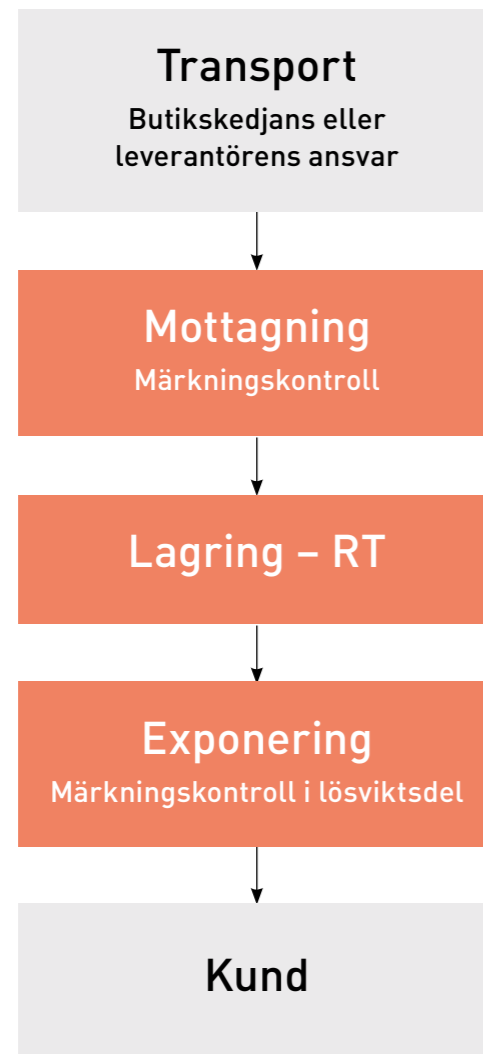
Processsteg/Flöde	Hälsorfaror och orsak	Styrande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla förpackade frukter och grönsaker och beredningar därav. Mottagning.	Förekomst allergener: Alla förekommande ingredienser, fr.a. de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Varje leverans.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt märk om.
Alla förpackade frukter och grönsaker som beretts (skalats, hackats, strimlats, skurits), även packad i MAP. Lagring.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Beredda sallader och grönsaksblandningar utgör god tillväxtmiljö för många bakterier.	Korrekt märkning om kylförvaring på inplastad/ butikspackad vara. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Ej korrekt märkning. Olika krav för olika produkter [2°C, 4°C, 8°C].	Kontrolleras varje dag.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Kassera varor alternativt märk om ifall produkter ej har humnit påverkats.
Beredning av frukter till färskpressad (frå, opastöriserad) juice/must eller smoothie som fyllts på flaska i butik. Beredning.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Pressade juicer/muster utgör god tillväxtmiljö för många bakterier.	Korrekt märkning om kylförvaring på butikspackad vara. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Ej korrekt märkning. Olika krav för olika produkter [2°C, 4°C].	Kontrolleras vid beredning.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Kassera varor alternativt märk om ifall produkter ej har humnit påverkats.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (Kan vara CCP/ CP/GF)																														
B	Beredning av frukter till färskpressad (frå, opastöriserad) juice/must eller smoothie som fyllts på flaska i butik.	Kontaminering/tillväxt av patogena bakterier. 1. <i>Listeria</i> t.ex. fruktjuice. 2. EHEC i t.ex äppeljuice/must. 3. Mögel som bildat patulin i t.ex äppeljuice/must.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium		X	Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Råvaror som köps in kan vara kontaminerade med smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Sura frukter, t.ex. citrusfrukter har pH < 4,5 och medger ingen tillväxt av patogena bakterier. Frukter som kan ha kontaminering från jord eller fågelträck bör sköljas/vättas först. Möglig frukt kan innehålla/orsaka bildning av patulin (gränsvärde i must är 0,05 mg/kg).	<b>FARA</b> Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Inspektion/sortering av undermålig frukt. c. Sköljning/vättning av frukt. d. Låg förvaringstemperatur [0-4°C]. e. Korrekt märkning på etikett om förvaring och tid. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium		X																																		
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				
C	Cassavarot (manio, tapiok).	Förekomst cyanid. 1. Vid bristande beredning – natureget toxin (cyanogena glykosider). 2. Kan även förekomma i råa linaböror, bambuskört, aprri-kosnötkärnor.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium		X	Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Cassava finns i en söt och en bitter form. Den söta behövs skalas och kokas medan den bittra kräver mer omtående urläkning och beredning. Viktigt att rätt sort (den söta) cassava erbjuds konsument.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Information till konsument. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium		X																																		
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				
C	Rabarber.	Förekomst oxalsyra. 1. Vid bristande beredning – natureget toxin i främst bladen.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="3">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium		X	Liten			Minimal			SANNOLIKHET			Minimal			Liten			Medium			Stor			Oxalsyra förekommer i större mängder i blad av rabarber och försvinner inte vid kokning. Endast stjälkar bör erbjudas utan bladdelar. Konsumtion av mjölk eller motsvarande neutraliserar oxalsyran.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Information till konsument. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																				
Stor																																				
Medium		X																																		
Liten																																				
Minimal																																				
SANNOLIKHET																																				
Minimal																																				
Liten																																				
Medium																																				
Stor																																				

## 2.5 BRÖD, LEVERANTÖRSBAKAT

### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



### DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

### 2.5.1 Bröd, leverantörsbakat

#### PRODUKTBESKRIVNING

Den här faroanalysen omfattar alla bageriprodukter – från leverantör (industriebageri eller hantverksbageri)”. Bageriprodukter ska normalt förvaras i rumstemperatur. Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver ”bevaka” särskilt. Den behandlar:

- 1 Matbröd; bröd allmänt, råvaror till bröd.
- 2 Mjuka kakor, wienerbröd.
- 3 Torra kakor.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

#### LIKNAVDE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

##### Kolonial

- Råvaror (mjöl, socker, frukter, nötter, kakaol).

##### Kylda produkter:

- Mejeriprodukter.

##### Djupfrysta produkter:

- Bär (hallon, blåbär).

### ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentrisker anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj i Bilaga 1. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras vid butik eller genom att kunden får speciell information.

Krav vid Inköp respektive i Butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom detaljhandelskedja och/eller ett butiksansvar. Se Bilaga 1 för ytterligare information.

### ALLMÄN INFO

**Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjer – Säker mat i din butik.**

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjerna. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																	
A	Alla bröd-produkter (bröd, kaffebröd) inkl. topping.	Förekomst allergener: 1. Alla förekommande ingredienser framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal				X	Liten					Medium					Stor					Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit. Viktigt att tillverkarens ingrediensförteckning är korrekt på färdigförpackning.	<p><b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	<p>a. Råvaror/Ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll – märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
		KONSEKVENS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal				X																																		
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						
A	Alla bröd-produkter (bröd, kaffebröd) för lösvalk/självtåg.	Förekomst allergener: 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal				X	Liten					Medium					Stor					Gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit. Viktigt att tillverkarens ingrediensförteckning följes och etikettkontroll kopplas till dessa.	<p><b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror/Ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll på märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
		KONSEKVENS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal				X																																		
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder [kan vara CCP/CP/GF]																				
B	Alla bröd-produkter (bröd, kaffibröd) som är färdig-förpackade.	Tillväxt och mikrobiell toxibildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögel-svampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> m.fl. vid för lång förvaringstid.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	X	Liten	Medium	Minimal	Liten	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Alla brödprodukter utan konserveringsmedel eller andra förpackningsmedel (MAP) som förvaras under för lång tid kommer att mögla som en naturlig kontaminering. Att bröd inte passerar BFD är därför viktigt.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Korrekt förvaringstid enligt leverantörs anvisningl. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	X																									
Liten	Medium																									
Minimal	Liten																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder [kan vara CCP/CP/GF]																				
A	Alla bröd-produkter (bröd, kaffibröd) för lösvtikt/självtåg.	Kontaminering allergener vid förvaring i lösvtikt/självtåg. 1. Relevanta ingredienser, fr.a. de som listas i EU nr69/2011, bilaga II. 2. Topping som ost, sesamfrön.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	X	Liten	Medium	Minimal	Liten	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Laktos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, soja-böner, selleri, sesamfrön, lupin och sulfitt (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade) Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskilt i skåp/hyllor. Allergena varor placeras längst ned.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata/märkta förvarings-hyllor. c. Rengöringsrutiner och placeringssordning. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	X																									
Liten	Medium																									
Minimal	Liten																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									
F	Alla bröd-produkter (bröd, kaffibröd) för lösvtikt/självtåg.	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysrör, burkar, flaskor. 2. Metall från redskap.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>X</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	Medium	Liten	X	Minimal	Liten	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål kring 7 mm är farligast.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Minimera krossbart glas (t.ex. lysrör/lampor, glasburkar). b. Inspektion av kniv och sågblad. GF – Underhållsronnd.
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	Medium																									
Liten	X																									
Minimal	Liten																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									
B	Alla torra ingredienser i topping (nötter, fröer etc.) på bröd/bakverk för lösvtikt/självtåg.	Tillväxt och mikrobiell toxibildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> m.fl. om fukt tillförts.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	X	Liten	Medium	Minimal	Liten	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Alla torra ingredienser (nötter, torrkad frukt, mjöl etc.) som felhanteras och blir alltför fuktiga (> 80%) kan utgöra grund för mögelpåväxt.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Inspektion av förvarings-utrymmen med avseende på fukt. c. Korrekt förvaringstid enligt leverantörs anvisningl). GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	X																									
Liten	Medium																									
Minimal	Liten																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									

### 2.5.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Bröd, leverantörsbakat

Processsteg/Flöde	Hälsöfaror och orsak	Styrande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla brödprodukter (bröd, kaffebröd, leverantörspackat, Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, fr.a. de som listas i EU nr69/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt märk om.
Alla brödprodukter (bröd, kaffebröd, Exponering i lösvikt.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, fr.a. de som listas i EU nr69/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på hyllkantsetiketter, att rätt vara läggs vid rätt etikett. Kontrollera att innehållsförteckning finns tillgängligt för kund.	Ej korrekt märkning.	Varje leverans/ påfyllnad.	Dokumentation sker 1 ggr/månad.	Retur alternativt kassera.

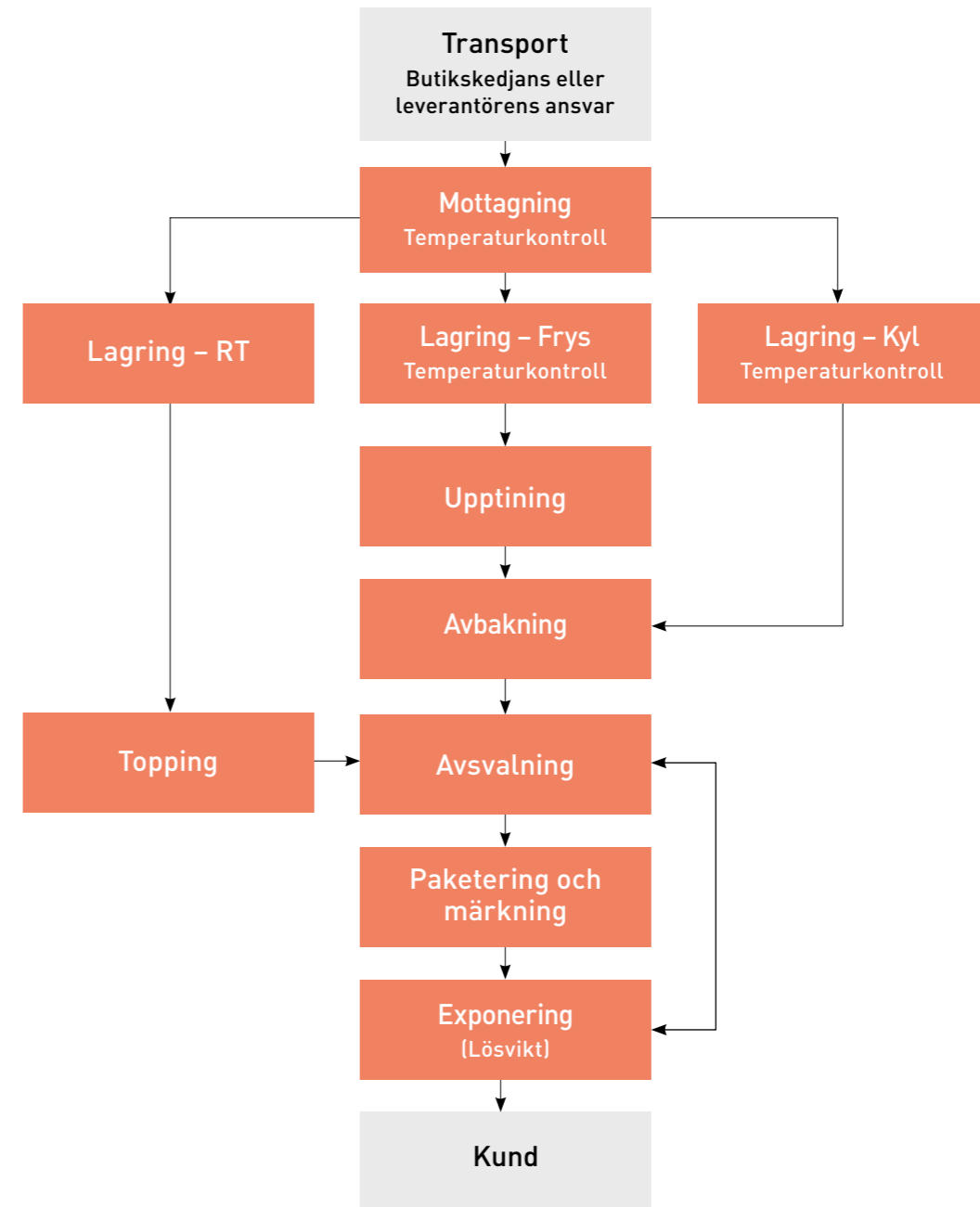
#### Övervakning: Bröd, leverantörsbakat

Leverantörspackat bröd – Matbröd – Mjuka kakor (wienerbröd) – Torra kakor

### 2.6 BAKE OFF

#### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



**DETALJERAD FAROANALYS**

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

**2.6.1 Bake off****PRODUKTBESKRIVNING**

Den här faroanalysen omfattar alla bageriprodukter – från Bake Off i butik. Bageriprodukter ska normalt förvaras i rumstemperatur. Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver "bevaka" särskilt. Den behandlar:

- 1 Matbröd; bröd allmänt, råvaror till bröd.
- 2 Mjuka kakor, wienerbröd.
- 3 Torra kakor.
- 4 Kaffebröd med olika topping (choklad, nötter, glasyr).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

**LIKLANDE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN****Kolonial:**

- Råvaror (mjöl, socker, frukter, nötter, kakao).

**Kylda produkter:**

- Mejeriprodukter.

**Djupfrysta produkter:**

- Bär (hallon, blåbär).

**ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER**

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentrisker anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj i Bilaga 1. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras vid butik eller genom att kunden får speciell information.

Krav vid Inköp respektive i Butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvaret för inköp är ett centralt ansvar inom detaljhandelskedja och/eller ett butiksansvar. Se Bilaga 1 för ytterligare information.

**ALLMÄN INFO**

**Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjer – Säker mat i din butik.**

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjerna. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.



Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder [kan vara CCP/ CP/GF]																				
A	Alla bake off-produkter (bröd, kaffebröd) inkl. topping.	Kontaminering allergener vid förvaring i lösvtkt/ självtag. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga. 2. Topping som ost, sesamfrön.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Laktos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, pistaschnöt, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade). Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskilt hållning i skåp/hylor. Allergena varor placeras längst ned.	<p><b>MINDRE BETYDANDE FARA</b></p> <p>Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata/märkta eller rengjorda redskap och kärl. c. Rengöringsrutiner och placeringsordning. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	Medium																									
Liten	Liten																									
Minimal	Minimal																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									
F	Alla bake off-produkter (bröd, kaffebröd) inkl. topping.	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysrör, burkar, flaskor. 2. Metall från redskap.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål kring 7 m.m. är farligtast.	<p><b>MINDRE BETYDANDE FARA</b></p> <p>Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	<p>a. Minimera krosspart glas (t.ex. lysrör/lampor, glasburkar). b. Inspektion av kniv och sågblad. GF – Underhållsord.</p>
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	Medium																									
Liten	Liten																									
Minimal	Minimal																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									
B	Alla bake off-produkter (bröd, kaffebröd) som har förpackats i butik.	Tillväxt och mikrobiell toxibildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögel-svampar som <i>Aspergillus Penicillium</i> m. fl. vid för lång förvaringsstid.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Alla brödprodukter utan konserveringsmedel eller andra förpackningsmedel (MAP) som förvaras under för lång tid kommer att mögla som en naturlig kontaminering. Att bröd inte passerar BFD är därför viktigt.	<p><b>FARA</b></p> <p>Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.</p>	<p>a. Korrekt förvaringsstid lenligt leverantörs anvisning). b. Korrekt märkning om förvaringsstid. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.</p>
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	Medium																									
Liten	Liten																									
Minimal	Minimal																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder [kan vara CCP/ CP/GF]																				
A	Alla bake off-produkter (bröd, kaffebröd inkl. topping) och förpackade i butik.	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), cashewnöt, macadamianöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade).	<p><b>BETYDANDE FARA</b></p> <p>Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll på märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	Medium																									
Liten	Liten																									
Minimal	Minimal																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									
A	Alla bake off-produkter (bröd, kaffebröd inkl. topping).	Kontaminering allergener vid bakning och beredning. 1. Alla relevanta ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II. 2. Allergener i topping (sesamfrön, nötter etc.).	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Laktos/mjölprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskilt hållning och planering så att allergener hanteras sist. Det är viktigt att alla ingredienser i en sammansatt ingrediens återdeklaras i ingrediensförteckningen på slutprodukten.	<p><b>MINDRE BETYDANDE FARA</b></p> <p>Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata/märkta eller rengjorda redskap och kärl. c. Rengöringsrutiner och tillverkningsordning. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	Medium																									
Liten	Liten																									
Minimal	Minimal																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									

### 2.6.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror, Bake-Off

#### Övervakning: Bake-Off

Matbröd, bullar, wienerbröd, mjuka fyllda kakor, kaffebröd med topping (choklad, nötter, glasyr).

Processsteg/Flöde	Hälsorfaror och orsak	Styrande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla brödprodukter (bröd, kaffebröd). Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov. 2 ggr/vecka.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt märk om.
Alla brödprodukter (bröd, kaffebröd). Exponering i lösvikt.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på hyllkantsetiketter, att rätt vara läggs vid rätt etikett. Kontrollera att innehållsförteckning finns tillgängligt för kund.	Ej korrekt märkning.	Varje påfyllnad.	Varje leverans/påfyllnad.	Retur alternativt märk om.

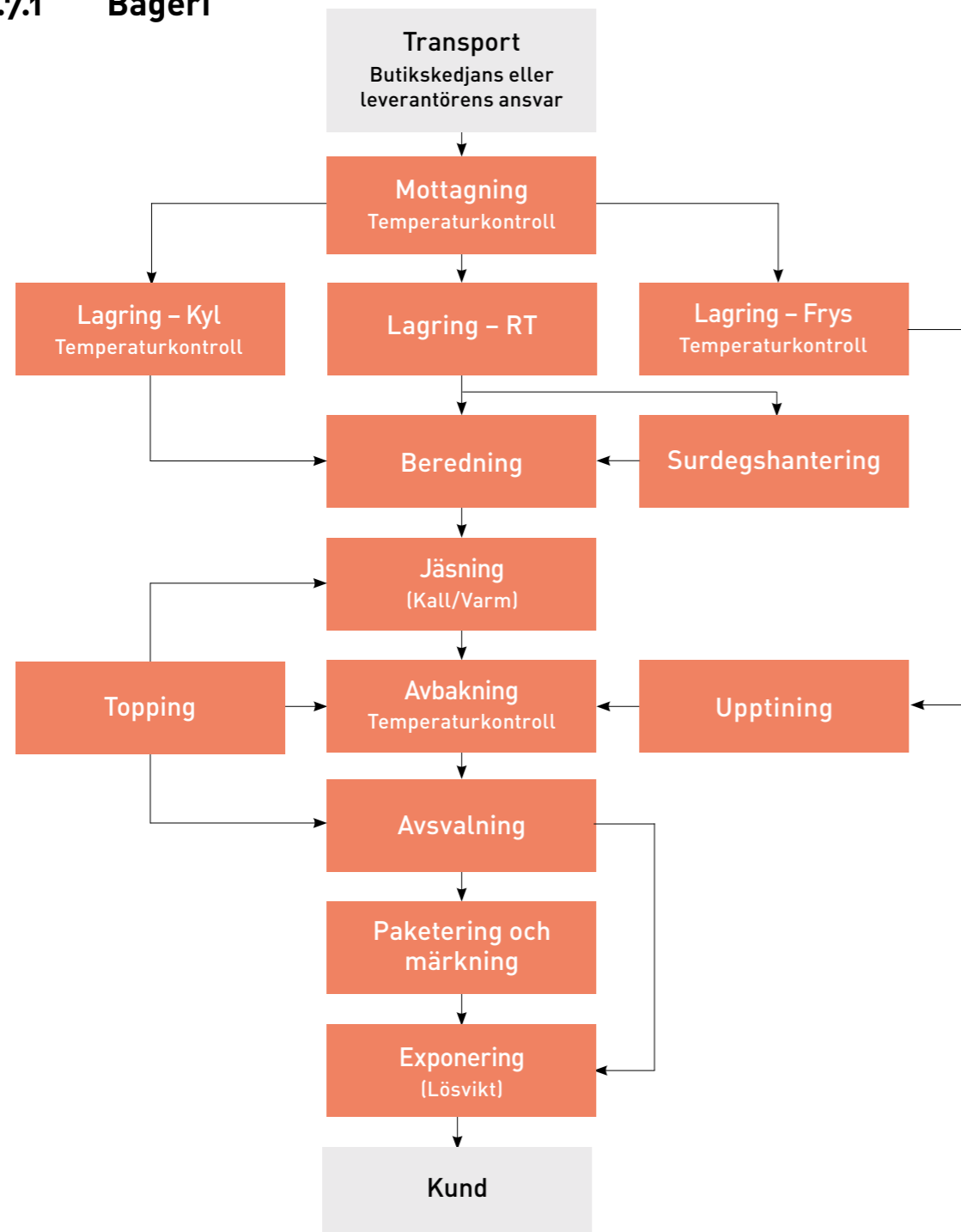
Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																																
B	Alla torra ingredienser i topping (nötter, fröer etc).	Tillväxt och mikrobiell toxinbildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> m.fl. om fukt tillförs.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENS</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENS					Minimal	Liten	Medium	Stor			X	Medium				Liten				Minimal				SANNOLIKHET					Minimal	Liten	Medium	Minimal				Liten				Medium				Stor				Alla torra ingredienser (nötter, torkad frukt, mjöl etc.) som behandlas och blir alltför fuktiga (> 80%) kan utgöra grund för mögelpåväxt.	<p><b>FARA</b></p> <p>Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.</p>	<p>a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör.</p> <p>b. Inspektion av förvaringsutrymmen med avseende på fukt.</p> <p>c. Korrekt förvaringstid enligt leverantörs anvisning].</p> <p>GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.</p>
KONSEKVENS																																																						
	Minimal	Liten	Medium																																																			
Stor			X																																																			
Medium																																																						
Liten																																																						
Minimal																																																						
SANNOLIKHET																																																						
	Minimal	Liten	Medium																																																			
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						
B	Choklad, nötter för användning i topping.	Förekomst av patogena bakterier eller mykotoxin. 1. <i>Salmonella</i> i kakao/choklad. 2. Mykotoxin (aflatoxin m.fl.) i nötter, mandlar.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENS</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENS					Minimal	Liten	Medium	Stor			X	Medium				Liten				Minimal				SANNOLIKHET					Minimal	Liten	Medium	Minimal				Liten				Medium				Stor				Vissa ingredienser kan innehålla allvariga kontamineringar om de köps in från en mindre seriös leverantör eller om ett parti inkommer i ett skadat skick.	<p><b>FARA</b></p> <p>Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.</p>	<p>a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör.</p> <p>b. Mottagningskontroll.</p> <p>GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.</p>
KONSEKVENS																																																						
	Minimal	Liten	Medium																																																			
Stor			X																																																			
Medium																																																						
Liten																																																						
Minimal																																																						
SANNOLIKHET																																																						
	Minimal	Liten	Medium																																																			
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						

## 2.7 BAGERI – KONDITORI / CHOKLADTILLVERKNING

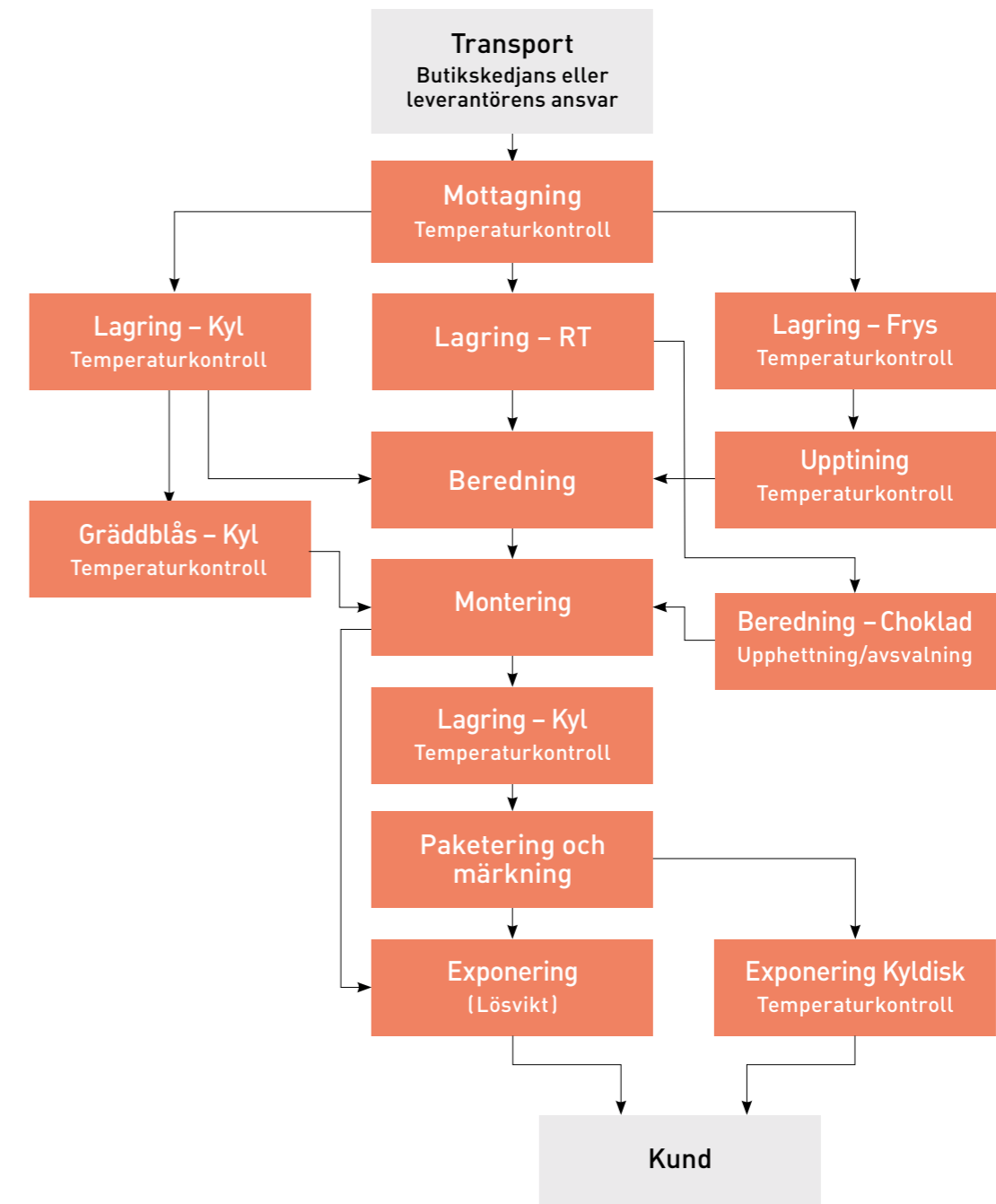
### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.

### 2.7.1 Bageri



### 2.7.2 Konditori / Chokladtillverkning



**DETALJERAD FAROANALYS**

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

**2.7.3 Bageri – Konditori/Chokladtillverkning****PRODUKTBEKRIVNING**

Den här faroanalysen omfattar alla bageri produkter – från butiksbageri. Bageri-produkter ska normalt förvaras i rumstemperatur. Vissa konditoriprodukter ska kylförvaras. Analysen baseras på faror förknippade med produkter och produktgrupper som butiken behöver "bevaka" särskilt. Den behandlar:

- 1 Matbröd; bröd allmänt, råvaror till bröd.
- 2 Mjuka kakor, wienerbröd.
- 3 Torra kakor.
- 4 Konditoriprodukter; fyllda kakor, bakelser, tårter, chokladprodukter.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

**LIKNADE PRODUKTER - KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN****Kolonial**

- Råvaror (mjöl, socker, frukter, nötter, kakao).

**Kylda produkter:**

- Mejeriprodukter.

**Djupfrysta produkter:**

- Bär (hallon, blåbär).

**RISKPRODUKTER**

- Gräddtårter, bakelser.
- Bakning av bröd/kakor med glutenfria ingredienser.

**ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER**

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj i Bilaga 1. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras vid butik eller genom att kunden får speciell information.

Krav vid Inköp respektive i Butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvaret för inköp är ett centralt ansvar inom detaljhandelskedja och/eller ett butiksansvar. Se Bilaga 1 för ytterligare information.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödena är en kombination av ansvar vid inköp och ansvar för butik.

Bageri och konditorverksamheten är i många fall en produktion i industriell skala.

Butiken har då ett stort ansvar för alla förebyggande åtgärder identifierade i faroanalysen.

**ALLMÄN INFO**

**Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjerna – Säker mat i din butik.**

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjerna. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																								
A	Alla (bröd, kakor, tårter, praliner), samt bakas/ tillverkas av ingredienser som inte innehåller gluten	Kontaminering allergener vid förvaring i lösvisk/ självlag. 1. Alla relevanta ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II. 2. Topping som ost, sesamfrön.	<table border="1"> <tr><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td colspan="4">SANNOLIKHET</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS				Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET				Minimal	Liten	Medium	Stor	Laktos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit. (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade). Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskilt i skåp/hyllor. Allergena varor placeras längst ned.	<p><b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast i av godkänd leverantör. b. Separata/märkta eller rengjorda redskap och kärl. c. Rengöringsrutiner och placeringsordning. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
KONSEKVENNS																														
Stor	Medium	Liten	Minimal																											
Stor	Medium	Liten	Minimal																											
Minimal	Liten	Medium	Stor																											
SANNOLIKHET																														
Minimal	Liten	Medium	Stor																											
A	Alla (bröd, kakor, tårter, praliner) som bakas/ tillverkas av ingredienser som inte innehåller gluten	Kontaminering gluten vid bakning och beredning av bakverk. 1. Vid bakning i samma ugnar och lokaler som gluteninnehållande bröd (ej inneslutet i avskiljande påsel).	<table border="1"> <tr><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td colspan="4">SANNOLIKHET</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS				Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET				Minimal	Liten	Medium	Stor	Gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel) ingår i de flesta bageriprodukter och återfinns på samtliga beredningsytor inklusive ugnar. Risk för korskontaminering till produkter som inte innehåller gluten som bereds och bakas i samma hantering som gluteninnehållande produkter. Viktigt med särskilt i planering så att glutenfri hantering hanteras först på dagen och med rena kärl.	<p><b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast i av godkänd leverantör. b. Separata/märkta eller rengjorda redskap och kärl. c. Rengöringsrutiner och tillverkningsordning. d. Minimera kontaminering vid lagring av ingredienser. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
KONSEKVENNS																														
Stor	Medium	Liten	Minimal																											
Stor	Medium	Liten	Minimal																											
Minimal	Liten	Medium	Stor																											
SANNOLIKHET																														
Minimal	Liten	Medium	Stor																											

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																								
A	Alla (bröd, kakor, tårter, praliner).	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <tr><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td colspan="4">SANNOLIKHET</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS				Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET				Minimal	Liten	Medium	Stor	Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre, spelt, dinkel), laktos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt, jordnötter, sojaböner, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade). Viktigt att recept följes och etikettkontroll kopplas till dessa.	<p><b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast i av godkänd leverantör. b. Receptstyrning. c. Etikettkontroll på märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
KONSEKVENNS																														
Stor	Medium	Liten	Minimal																											
Stor	Medium	Liten	Minimal																											
Minimal	Liten	Medium	Stor																											
SANNOLIKHET																														
Minimal	Liten	Medium	Stor																											
A	Alla (bröd, kakor, tårter, praliner).	Kontaminering allergener vid bakning och beredning av bakverk. 1. Alla relevanta ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II. 2. Allergener i brödglans (mjölkfärgvital) och topping (sesamfrön, nötter etc.).	<table border="1"> <tr><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> <tr><td colspan="4">SANNOLIKHET</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS				Stor	Medium	Liten	Minimal	Stor	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET				Minimal	Liten	Medium	Stor	Laktos, mjölkprotein, ägg, nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, paranöt, cashewnöt, macadamianöt, pekannöt, pistaschnöt), jordnötter, sojaböner, selleri, sesamfrön, lupin och sulfit. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskilt i planering så att allergener hanteras sist. Det är viktigt att alla ingredienser i en sammansatt ingrediens återdeklaras i ingrediensförteckningen på slutprodukten	<p><b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	<p>a. Råvaror/ingredienser köps endast i av godkänd leverantör. b. Separata/märkta eller rengjorda redskap och kärl. c. Rengöringsrutiner och tillverkningsordning. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.</p>
KONSEKVENNS																														
Stor	Medium	Liten	Minimal																											
Stor	Medium	Liten	Minimal																											
Minimal	Liten	Medium	Stor																											
SANNOLIKHET																														
Minimal	Liten	Medium	Stor																											

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																				
B	Ägg (importerade, ej Finland). Användning i fyllning (vaniljkräm/äggkräm).	Överlevnad av patogena bakterier. 1. <i>Salmonella enteritidis</i> .	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> </table>	Stor	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET	Medium	Liten	Liten		Liten	Minimal	Minimal		Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET	Skalägg med annat ursprung än Sverige eller Finland har en icke obetydlig förekomst av <i>Salmonella</i> inne i ägget. Sådana ägg måste uppnå tillräcklig kärntemperatur (> 72°C i 15 sek) för att avdöning av bakterier skall vara effektiv. Vaniljkräm/äggkräm därför ej lämpligt.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Användning av rätt ägg råvara till vissa ingredienser. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.				
Stor	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET																							
Medium	Liten	Liten																								
Liten	Minimal	Minimal																								
Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET																							
B	Bakverk med fyllning eller garnityr av vispad gräddde.	Tillväxt av bakterier och bakteriell toxinbildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin. 2. <i>Bacillus cereus</i> i gräddråvara.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> </table>	Stor	Medium	Minimal		Medium	Liten	Liten		Liten	Minimal	Minimal		Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET	Pastöriserad gräddde innehåller sporulerande bakterier som <i>Bacillus cereus</i> . Vid bristande kylförvaring kan dessa gro ut och växa till. Rengöring av tank och tillbehör i gräddblåsen är viktigt för att minimera kontaminering.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-8°C) gräddråvara. c. Kontroll av gräddblåsens lagertemperatur. d. God hygien (rena händer eller handskar). e. Rengöringsrutiner. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.				
Stor	Medium	Minimal																								
Medium	Liten	Liten																								
Liten	Minimal	Minimal																								
Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET																							
B	Choklad, nöter för användning i bakverk, praliner.	Förekomst av patogena bakterier eller mykotoxin. 1. <i>Salmonella</i> i kakao/choklad. 2. Mykotoxin (aflatoxin m.fl.) i nöter, mandlar.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> </table>	Stor	Medium	Liten	Minimal	SANNOLIKHET	Medium	Liten	Liten	Liten		Liten	Minimal	Minimal	Minimal		Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET	Vissa ingredienser kan innehålla allvariga kontamineringar om de köps in från en mindre seriös leverantör eller om ett parti inkommer i ett skadat skick.	<b>FARA</b> Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Mottagningskontroll GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
Stor	Medium	Liten	Minimal	SANNOLIKHET																						
Medium	Liten	Liten	Liten																							
Liten	Minimal	Minimal	Minimal																							
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET																						

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																				
F	Alla (bröd, kakor, tårter, praliner).	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysrör, burkar, flaskor. 2. Metall från konservburkar eller redskap.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> </table>	Stor	Medium	Liten	Minimal	SANNOLIKHET	Medium	Liten	Liten	Liten		Liten	Minimal	Minimal	Minimal		Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET	Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål kring 7 mm är farligast.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Minimera krossbart glas (t.ex. lysrör/lampor, glasburkar). b. Varsamhet vid öppnande av konservburkar. c. Inspektion av kniv och sågblad. GF – Underhållsrend.
Stor	Medium	Liten	Minimal	SANNOLIKHET																						
Medium	Liten	Liten	Liten																							
Liten	Minimal	Minimal	Minimal																							
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET																						
B	Bakverk med fyllning (vanilj/smörkräm, remonser etc.).	Tillväxt och bakteriell toxinbildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> </table>	Stor	Medium	Liten	Minimal	SANNOLIKHET	Medium	Liten	Liten	Liten		Liten	Minimal	Minimal	Minimal		Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET	Bakprodukter/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda ett värmestabilt enterotoxin som klarar hög temperatur (30 min, 100°C). <i>Staphylococcus aureus</i> är en hudbakterie som kan komma från ohygienisk hantering av personal samt de som har sår eller förkylningsbesvär.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). c. God hygien (rena händer eller handskar). d. Hälsodeklaration. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
Stor	Medium	Liten	Minimal	SANNOLIKHET																						
Medium	Liten	Liten	Liten																							
Liten	Minimal	Minimal	Minimal																							
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET																						
B	Alla torra ingredienser (nötter, torkad frukt, mjöl etc.).	Tillväxt och mikrobiell toxinbildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> m.fl. om fukt tillförs.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> </table>	Stor	Medium	Liten	Minimal	SANNOLIKHET	Medium	Liten	Liten	Liten		Liten	Minimal	Minimal	Minimal		Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET	Alla torra ingredienser (nötter, torkad frukt, mjöl etc) som felhanteras och blir alltför fuktiga (> 80%) kan utgöra grund för mögelpåväxt.	<b>FARA</b> Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Inspektion av förvaringsutrymmen med avseende på fukt. c. Korrekt förvaringstid enligt leverantörs anvisning. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
Stor	Medium	Liten	Minimal	SANNOLIKHET																						
Medium	Liten	Liten	Liten																							
Liten	Minimal	Minimal	Minimal																							
Minimal	Minimal	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET																						

## 2.7.4 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Bageri – Konditori / Chokladtillverkning

### Övervakning: Bageri – Konditori/ Chokladtillverkning.

Matbröd, kakor, wienerbröd, konditorivaror, tårter, bakelser och chokladprodukter.

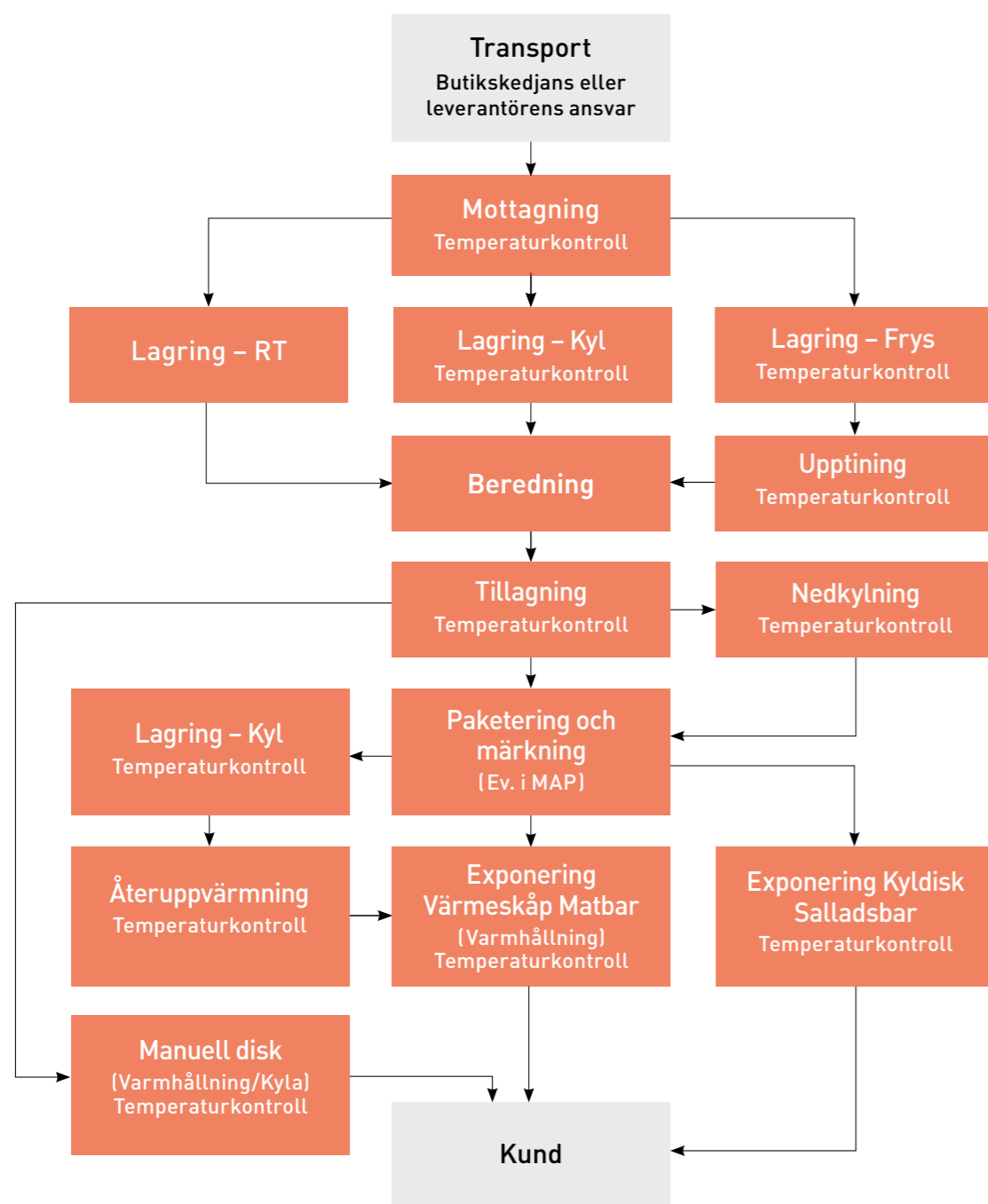
Processteg/ Flöde	Hälsofaror och orsak	Styrande åtgärd	Gräns- värde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumen- tation	Korrigerande åtgärd
Alla (bröd, kakor, tårter, praliner). Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommade varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	Dokumenta- tion sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt märk om.
Alla brödpro- dukter (bröd, kaffebröd) som är färdigförpackade.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på hyllkantsetiketter, att rätt vara läggs vid rätt etikett. Kontrollera att innehållsförteckning finns tillgängligt för kund.	Ej korrekt märkning.	Varje påfyll- nad.	Dokumen- tation sker 1 ggr/månad.	Retur alternativt märk om.
Bakverk med fyllning (vanilj/ smörkräm, remonser etc.). Beredning.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Bakprodukter/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabilt toxin.	Korrekt märkning om kylförvaring på butikspackad vara. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Ej korrekt märkning. Olika krav för olika produkter (4°C, 8°C).	Kontrolleras varje dag.	Dokumenta- tion sker 2 ggr/vecka.	Kassera varor.
Bakverk med fyllning (vanilj/ smörkräm, äggbaserad fyllning etc.). Beredning.	Överlevnad patogena bakterier. Skalägg med annat ursprung än Sverige eller Finland har ofta förekomst av Salmonella. Av yttersta vikt att pastöriserings- temperatur uppnås om andra ägg används.	Korrekt märkning om ursprung. Kontrollera att användningsområdet är korrekt.	Ej korrekt märkning. Pastörise- ringstem- peratur (>72°C).	Kontrolleras varje dag.	Varje till- verknings- omgång.	Kassera varor.
Bakverk med fyll- ning eller garnityr av vispad grädde. Beredning.	Tillväxt patogena bakterier. Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Bakprodukter/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabilt toxin.	Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt. Rengöringsrutiner av tank och tillbehör i gräddblåsen.	Förvarings- temperatur (<8°C).	Kontrolleras varje dag.	Dokumenta- tion sker 2 ggr/vecka.	Kassera varor.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																	
B	Alla brödpro- dukter (bröd, kaffebröd) som är färdigförpackade.	Tillväxt och mikrobiell toxinhalt. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögel- svampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> m.fl. vid för lång förva- ringstid.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> <td style="background-color: #d9ead3;"></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Alla brödprodukter utan kon- serveringsmedel eller andra förpackningsmedel (MAP) som förvaras under för lång tid kommer att mögla som en naturlig kontaminering. Att bröd inte passerar BFD är därför viktigt.	<b>FARA</b> Grundförut- sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Korrekt förvaringstid (enligt leverantörs anvisning). b. Korrekt märkning om förvaringstid. GF – Utbildad personal i livs- medelshygien.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						

## 2.8 VARMT KÖK

### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



### DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

### 2.8.1 Varmt kök

#### PRODUKTBEKRIVNING

Den här faroanalysen omfattar alla slags produkter som tillagas och packas i butiken. Flera av dessa produkter är avsedda att konsumeras direkt utan ytterligare värmebehandling vilket ställer stora krav på butikens rutiner. Analysen baseras på följande produkter och produktgrupper:

- 1 Varmt kök; alla produkter.
- 2 Rostbiff.
- 3 Färdigrätter, t.ex. grytor och soppor, pajer, wok, pasta- och risrätter samt ingredienser till dessa.
- 4 Kokta kräftdjur.
- 5 Kokt pasta, kokt ris, kokta och stekta ägg.
- 6 Färdigrätter som förpackas i butik (MAP).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

#### LIKNADE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Produkterna ovan används i ibland som råvaror vid framställning av andra produkter i butik vilket har betydelse för faroanalysen. Andra produkter säljs ibland i lösvikt vid disken i varmt kök vilket också måste tas hänsyn till i denna analys.

#### Fisk, kräftdjur och blötdjur; Kött och fågel – exempel:

- Råvaror till patéer, pajer, grytor, m.m.

#### Kylda produkter:

- Vakuumpackade gravade, kallrökta och varmrökta fiskprodukter, charkuteriprodukter.

#### Frukt och grönsaker, Kolonial:

- Råvaror till patéer, pajer m.m.

#### RISKPRODUKTER

- Fisk- och köttgrytor, fisksoppa.



### ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj i Bilaga 1. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras vid butik eller genom att kunden får speciell information.

Krav vid Inköp respektive i Butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom detaljhandelskedja och/eller ett butiksansvar. Se Bilaga 1 för ytterligare information.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Varmt kök är en kombination av ansvar vid inköp och ansvar för butik.

### ALLMÄN INFO

**Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjer – Säker mat i din butik.**

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjerna. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – handelsexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																	
A	Alla (råa/kokta).	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Spannmål som innehåller gluten (framförallt vetel, laktoz, mjölkprotein, kräfdjur, fisk, blötdjur, ägg, nötter, jordnötter, sojaböner, selleri, senap, sesamfrön, lupin och sulfit ligger även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade). Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskild planering och hantering så att allergener hanteras sist.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata/märkta eller rengjorda redskap och kärl. c. Rengöringsrutiner och tillverkningsordning. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						
A	Alla (råa/kokta).	Kontaminering allergener. 1. Alla relevanta ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Gluten (framförallt vetel, laktoz, mjölkprotein, kräfdjur, fisk, blötdjur, ägg, nötter, jordnötter, sojaböner, selleri, senap, sesamfrön, lupin och sulfit ligger även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade). Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskild planering och hantering så att allergener hanteras sist.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata/märkta eller rengjorda redskap och kärl. c. Rengöringsrutiner och tillverkningsordning. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						
F	Alla (råa/kokta).	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysrör, burkar, flaskor. 2. Metall från konserverburkar eller redskap (kniv).	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Erämmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskadorna i mun eller svalg. Föremål kring 7 m.m. är farligast.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Minimera krossbart glas (t.ex. lysrör/lampor, glasburkar). b. Varsamhet vid öppnande av konserverburkar. c. Inspektion av kniv. GF – Underhållsron.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																
B	Alla (råa/frysstal). Tillagning av rostbiff.	Överlevnad av patogena bakterier. 1. EHEC i nötkött.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Stor				Medium				Liten				Minimal				Minimal				Liten				Medium				Stor				Hela köttmuskelprodukter måste uppnå tillräcklig kärntemperatur (> 55-60°C). En alltför hårt värmebehandlad köttprodukt skulle bli kvalitetsmässigt undermålig. Eftersom inga bakterier finns inne i en helmuskel bedöms att köttytan har erhållit tillräcklig temperatur för effektiv avdöning.	<b>BETVDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av kärntemperatur (eller ytemperatur) med kalibrerad instickstermometer och dokumentation. c. Korrigering åtgärd vid ej uppnådd kärntemperatur. GF – Utbildad personal i tillagning och styrpunkter.
Stor																																						
Medium																																						
Liten																																						
Minimal																																						
Minimal																																						
Liten																																						
Medium																																						
Stor																																						
B	Alla (råa/frysstal). Tillagning med hjälp av värme.	Tillväxt och bakteriell toxinbildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Stor	X			Medium				Liten				Minimal				Minimal				Liten				Medium				Stor				Råvaror eller färdiga produkter som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda ett värmeinstabilt enterotoxin som klarar grilltemperatur (30 min, 100°C). <i>Staphylococcus aureus</i> är en hudbakterie som kan komma från ohygienisk hantering av personal eller de som har sår eller förkylningsbesvär.	<b>MINDRE BETVDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). c. Upphiting ska ske inom ordinarie förvaringstemperatur som kylvara. d. God hygien (rena händer eller handskar). e. Hälsodeklaration. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
Stor	X																																					
Medium																																						
Liten																																						
Minimal																																						
Minimal																																						
Liten																																						
Medium																																						
Stor																																						

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																
B	Alla (råa/frysstal). Kött, fågel.	Kontaminering av patogena bakterier: 1. EHEC, <i>Yersinia</i> , <i>Campylobacter</i> från kött. 2. <i>Salmonella</i> , <i>Bacillus cereus</i> från kryddor. 3. <i>Listeria</i> från kött eller fisk.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Stor				Medium		X		Liten				Minimal				Minimal				Liten				Medium				Stor				Råvaror som köps in kan vara kontaminerade med smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Viktigt att undvika korskontaminering vid mellan råa och tillagade produkter.	<b>MINDRE BETVDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). c. Hanteringsrutiner vid beredning/paketering. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
Stor																																						
Medium		X																																				
Liten																																						
Minimal																																						
Minimal																																						
Liten																																						
Medium																																						
Stor																																						
B	Alla (råa/frysstal). Tillagning med hjälp av värme.	Överlevnad av patogena bakterier: 1. EHEC, <i>Yersinia</i> , <i>Campylobacter</i> från kött. 2. <i>Salmonella</i> , <i>Bacillus cereus</i> från kryddor. 3. <i>Listeria</i> från kött eller fisk.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Stor				Medium			X	Liten				Minimal				Minimal				Liten				Medium				Stor				Måttätter måste i alla delar av produkten uppnå tillräcklig kärntemperatur (> 72°C) för att avdöning av bakterier skall vara effektiv. Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsatt tillagning ske.	<b>BETVDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av kärntemperatur med kalibrerad instickstermometer och dokumentation. c. Korrigering åtgärd vid ej uppnådd kärntemp. GF – Utbildad personal i grillning och styrpunkter.
Stor																																						
Medium			X																																			
Liten																																						
Minimal																																						
Minimal																																						
Liten																																						
Medium																																						
Stor																																						

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder [Kan vara CCP/ CP/GF]																																																
B	Ägg (importerade, ej Finland). Kokning/stekning eller annan tillagning.	Överlevnad av patogena bakterier. 1. <i>Salmonella enteritidis</i> .	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS					Minimal	Liten	Medium	Stor			X	Medium				Liten				Minimal				SANNOLIKHET					Minimal	Liten	Medium	Minimal				Liten				Medium				Stor				Skäläggs med annat ursprung än Sverige eller Finland har en icke obetydlig förekomst av <i>Salmonella</i> inne i ägget. Sådana ägg måste uppnå tillräcklig kärntemperatur (>72°C i 15 sek) för att avdöning av bakterier skall vara effektiv. Äggröra eller löskökta/lösstekta ägg rekommenderas ej.	<b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av kärntemperaturer med kalibrerad instickstermometer och dokumentation. c. Korrigering åtgärd vid ej uppnådd kärntemperatur. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																																						
	Minimal	Liten	Medium																																																			
Stor			X																																																			
Medium																																																						
Liten																																																						
Minimal																																																						
SANNOLIKHET																																																						
	Minimal	Liten	Medium																																																			
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						
B	Alla (tillagade) som packas i MAP (modifierad gasatmosfär).	Tillväxt av bakterier. 1. <i>Listeria monocytogenes</i> (ködtolerant vid för lång förvaringstid.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS					Minimal	Liten	Medium	Stor				Medium			X	Liten				Minimal				SANNOLIKHET					Minimal	Liten	Medium	Minimal				Liten				Medium				Stor				Vid förpackning av livsmedel i modifierad atmosfär (bländning av kvävgas och koldioxid) så erhålles en förlängd hållbarhet av produkten.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Märkning med korrekt datum och förvaringstemperatur. b. Etikettkontroll. c. Korrekt förvarings-temperatur (0-8°C). GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																																						
	Minimal	Liten	Medium																																																			
Stor																																																						
Medium			X																																																			
Liten																																																						
Minimal																																																						
SANNOLIKHET																																																						
	Minimal	Liten	Medium																																																			
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder [Kan vara CCP/ CP/GF]																																																
B	Alla (råa/fryssta). Nedkylning.	Tillväxt av sporbildande bakterier: 1. <i>Clostridium perfringens</i> i.ex. fisksoppa. 2. <i>Bacillus cereus</i> vid kokt pasta, ris eller cous cous. 3. Kokning av kräftdjur (havskräfta, flodkräfta, hummer, krabba) eller blötdjur (musslor).	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS					Minimal	Liten	Medium	Stor			X	Medium				Liten				Minimal				SANNOLIKHET					Minimal	Liten	Medium	Minimal				Liten				Medium				Stor				Vid upphettning av livsmedel sker en avdöning av bakterier men inte sporer. Efter kokning kommer dessa att gro ut och växa till. Det är viktigt att effektivt kyla ned produkter som inte ska varmhållas. Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsatt nedkylning ske.	<b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Maximal tid < 4 tim < 8°C vid nedkylning. b. Korrekt förvaringstemperatur (0-8°C). c. Kontroll av kärntemperaturer med kalibrerad instickstermometer och dokumentation. c. Korrigering åtgärd vid ej uppnådd kärntemperatur. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																																						
	Minimal	Liten	Medium																																																			
Stor			X																																																			
Medium																																																						
Liten																																																						
Minimal																																																						
SANNOLIKHET																																																						
	Minimal	Liten	Medium																																																			
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						
B	Alla (tillagade). Varmhållning.	Tillväxt av sporbildande bakterier: 1. <i>Clostridium perfringens</i> .	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> </tr> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS					Minimal	Liten	Medium	Stor				Medium			X	Liten				Minimal				SANNOLIKHET					Minimal	Liten	Medium	Minimal				Liten				Medium				Stor				Vid upphettning av livsmedel sker en avdöning av bakterier men inte sporer. Efter kokning kommer dessa att kunna gro ut och växa till såvida inte en tillräckligt hög temperatur bibehålles (>60°C). Det är viktigt att effektivt varmhålla produkter direkt efter upphettning under en maximal tidsperiod (max 4 tim).	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Maximal tid < 4 tim >60°C vid varmhållning. b. Kontroll av förvaringstid under varmhållning. c. Kontroll av kärntemperaturer med kalibrerad instickstermometer och dokumentation. c. Korrigering åtgärd vid ej uppnådd kärntemperatur. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																																						
	Minimal	Liten	Medium																																																			
Stor																																																						
Medium			X																																																			
Liten																																																						
Minimal																																																						
SANNOLIKHET																																																						
	Minimal	Liten	Medium																																																			
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						

## 2.8.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Varmt kök

Processsteg/ Flöde	Hälsorisker och orsak	Styrande åtgärd	Gräns- värde	Övervakning			Korrigerande åtgärd
				Frekvens	Dokumen- tation	Korrigerande åtgärd	
Alla varor (råa, frysstal). Beredning/ Värmebehandling av rostbiff eller hel fisk.	Överlevnad patogena bakterier. Hela köttmuskelprodukter måste uppnå kärntemperatur (> 72°C) för att ge tillräcklig avdödning av bakterier.	Kontroll av kärntemp- eratur på helmuskel- produkter (kött/fisk).	Kärntemp- eratur (>72°C).	Kontrolleras vid bered- ning.	Varje till- verknings- omgång.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsatt värme- ning ske alter- nativt kassera produkten.	
Alla varor (råa, frysstal). Beredning/ Värmebehandling.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Råvaror/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabil toxiner.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid tining. Kontrollera att förva- ringstemperaturen är korrekt.	Olika krav för olika produkter.	Kontrolleras vid bered- ning.	Dokumenta- tion sker 2 ggr/vecka.	Kassera varor.	
Alla varor (råa, frysstal). Nedkylning/etter värmebehand- ling.	Tillväxt sporrbildande bakterier. Nyligen värmebehandlade produkter måste snabbt kylas ned för att undvika tillväxt av värmelåga bakterier. Viktigt att temperaturen i värmeskåpet är korrekt.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid varmhållning. Kontrollera att yttemp- eraturen är korrekt.	Olika krav för olika produkter (< 4 tim < 8°C).	Kontrolleras vid nedkyl- ning.	Varje till- verknings- omgång eller dok- umentation 2 ggr/vecka.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsatt nedkylning ske alterna- tivt kassera produkten.	
Alla varor (råa, frysstal). Varmhållning (etter värmebe- handling).	Tillväxt sporrbildande bakterier. Nyligen värmebehandlade produkter varmhållas (>60°C) för att undvika tillväxt av värmelåga bakterier. Viktigt att temperaturen i värmeskåpet är korrekt.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid varmhållning. Kontrollera att yttemp- eraturen är korrekt.	Ytempera- tur (>60°C) och max tid 4 tim rekom- menderas.	Kontrolleras vid varmhåll- ning.	Dokumenta- tion sker 2 ggr/vecka.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsatt värme- ning ske alter- nativt kassera produkten.	
Äggbaserade produkter (omelett, äggfröa etc).	Överlevnad patogena bakterier. Skalägg med annat ursprung än Sverige eller Finland har ofta förkomst av Salmonella. Av yttersta vikt att pastörise- ringstemperatur uppnås om andra ägg används.	Korrekt märkning om ursprung. Kontrollera att användningsomådet är korrekt.	Ej korrekt märkning. Pastörise- rings- temperatur (>72°C).	Kontrolleras vid bered- ning.	Varje till- verknings- omgång.	Kassera varor.	
Alla varor (råa, kylda/frysstal) som packas i MAP. Pakeering.	Tillväxt av patogena bakterier p.g.a. märkning med för lång förvarings-tid.	Kontrollera märkning om sista förbruknings- dag. Korrekt förvarings- temperatur.	Olika krav för olika produkter (2°C, 4°C, 8°C).	Varje leve- rans.	Dokumenta- tion sker 2 ggr/vecka.	Märk om alter- nativt kassera.	

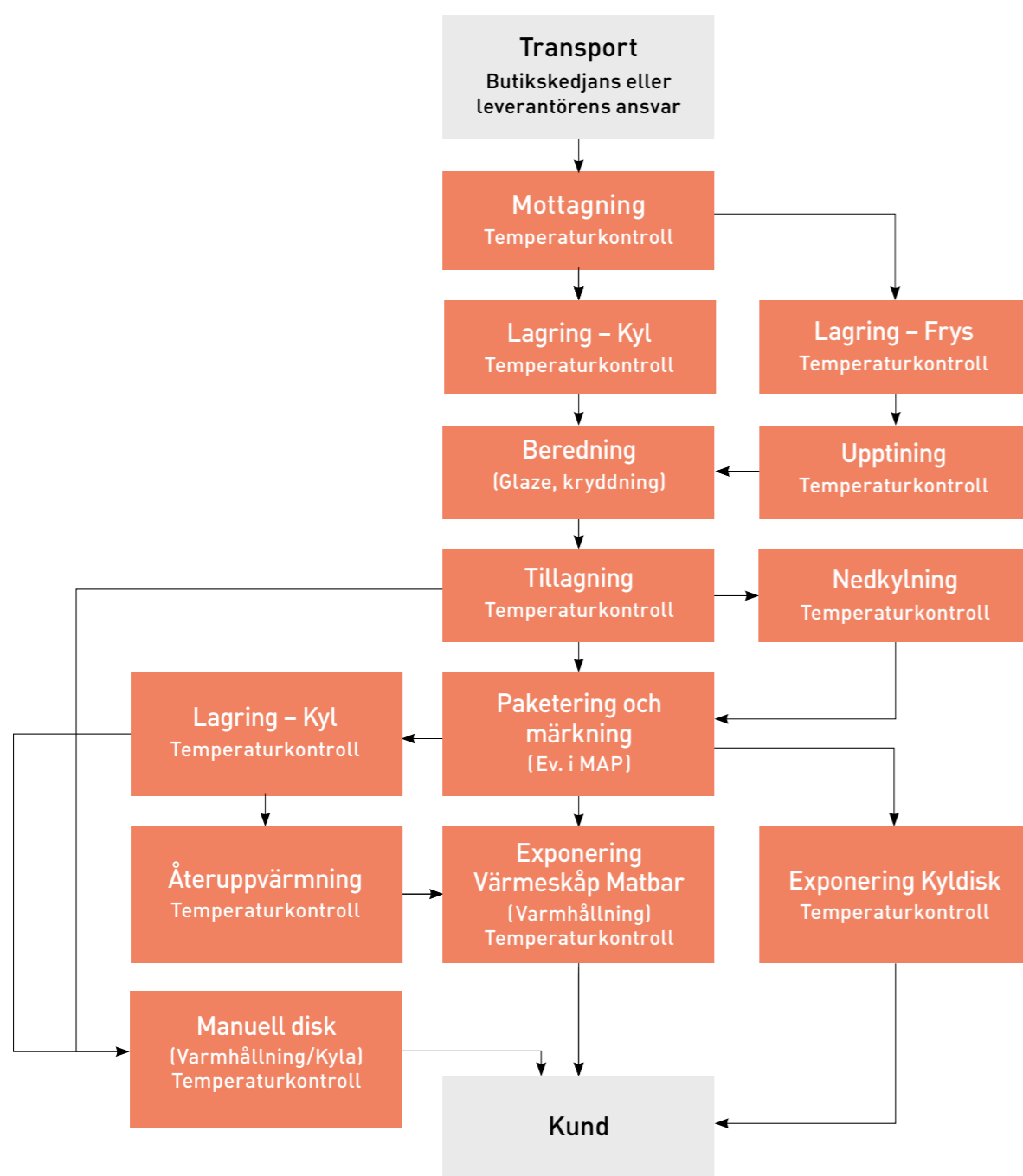
**Övervakning: Varmt kök.** Rostbiff – pateer och pastejter – färdigrätter (t.ex. pajer, wok, pasta- och risrätter), även packade i butik i MAP – kokta kräftdjur – kokt pasta och ris, kokta och stekta ägg.

Processsteg/ Flöde	Hälsorisker och orsak	Styrande åtgärd	Gräns- värde	Övervakning			Korrigerande åtgärd
				Frekvens	Dokumen- tation	Korrigerande åtgärd	
Alla varor (råa, kokta). Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredi- enser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	Dokumenta- tion sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt märk om.	
Alla varor (råa, kylda/frysstal). Mottagning.	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier p.g.a att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera tempera- turen i ankommande varor.	Olika krav för olika produkter (2°C, 4°C, 8°C).	Varje leve- rans.	Dokumenta- tion sker 2 ggr/vecka.	Retur alterna- tivt kassera.	
Alla varor (råa, frysstal). Beredning/ Värmebehandling.	Överlevnad patogena bakterier. Maträtter måste uppnå kärntemperatur (> 72°C) för att ge tillräcklig avdödning av bakterier.	Kontroll av kärn- temperatur i den del i produkten som uppnår detta sist.	Pastörise- ringsstem- peratur (>72°C).	Kontrolleras vid varje beredning.	Dokumenta- tion sker 2 ggr/vecka.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsatt värme- ning ske alter- nativt kassera produkten.	

## 2.9 GRILLNING

### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



### DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

### 2.9.1 Grillning

#### PRODUKTBESKRIVNING

Den här faroanalysen omfattar alla produkter som tillagas (grillas i ugn) och packas eller säljes manuellt i butiken. Flera av dessa produkter är avsedda att konsumeras direkt utan ytterligare värmebehandling vilket ställer stora krav på butikens rutiner. Analysen baseras på följande produkter och produktgrupper:

- 1 Grillad kyckling inkl. kycklingdelar.
- 2 Grillade köttprodukter med eller utan ben.
- 3 Grillad fisk.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

#### LIKANDE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Produkterna ovan används i ibland som råvaror vid framställning av andra produkter i butik vilket har betydelse för faroanalysen. Andra produkter säljs ibland i lösvikt vid disken i varmt kök vilket också måste tas hänsyn till i denna analys.

#### Fisk, kräddjur och blötdjur; Kött och fågel – exempel:

- Råvaror till patéer, pajer, grytor, m.m.

#### Kylda produkter:

- Vakuumpackade gravade, kallrökta och varmrökta fiskprodukter, charkuteriprodukter.

#### Frukt och grönsaker, Kolonial:

- Råvaror till patéer, pajer m.m.

#### RISKPRODUKTER

- Grillad kyckling.

### ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj i Bilaga 1. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras vid butik eller genom att kunden får speciell information.

Krav vid Inköp respektive i Butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvaret för inköp är ett centralt ansvar inom detaljhandelskedja och/eller ett butiksansvar. Se Bilaga 1 för ytterligare information.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödena Grillning är en kombination av ansvar vid inköp och ansvar för butik.

### ALLMÄN INFO

**Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjer – Säker mat i din butik.**

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjerna. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																				
A	Alla (råa/kokta). Kött, fågel och fisk.	Kontaminering allergener. 1. Olika slag av panering, marinad, glaze etc. som innehåller allergener.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Produkter försedda med panering eller kryddning (marinad) som kan innehålla gluten (sojaäls), senap, selleri, sesamfrön eller soja m.fl. Risk för korskontaminering till andra produkter.	<b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Kryddor/marinader köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata/märkta eller rengjorda redskap och kärl. c. Etikettkontroll på märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	Medium																									
Liten	Liten																									
Minimal	Minimal																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									
F	Alla (råa/grillade). Kött, fågel och fisk.	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysrör, burkar/flaskor. 2. Metall från konservburkar eller redskap (kniv).	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål kring 7 m.m. är farligast.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Minimera krossbart glas (t.ex. lysrör/lampor, glasburkar). b. Varsamhet vid öppnande av konservburkar. c. Inspektion av kniv. GF – Underhållsron
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	Medium																									
Liten	Liten																									
Minimal	Minimal																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									
B	Alla (råa/frysst). Kött, fågel.	Kontaminering av patogena bakterier. 1. EHEC i nötkött. 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Medium</td></tr> <tr><td>Stor</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Stor	Medium	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Minimal	Minimal	Liten	Liten	Medium	Medium	Stor	Stor	Råa köttprodukter som köps in kan vara kontaminerade med allvarliga smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Viktigt att undvika korskontaminering vid mellanråa och grillade produkter.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). c. Hanteringsrutiner vid beredning/paketering. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																										
Stor	Stor																									
Medium	Medium																									
Liten	Liten																									
Minimal	Minimal																									
SANNOLIKHET																										
Minimal	Minimal																									
Liten	Liten																									
Medium	Medium																									
Stor	Stor																									

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																																
B	Alla (råa/fryssta/ upphettade). Grillning av kött, fisk och fågel.	Tillväxt och bakterieell toxinbildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Stor	X			Medium				Liten				Minimal				Minimal				Liten				Medium				Stor				Minimal				Liten				Medium				Stor				Kött/fiskprodukter som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda ett värmestabilt enterotoxin som klarar grilltemperatur (30 min, 100°C). Staphylococcus aureus är en hudbakterie som kan komma från ohygienisk hantering av personal eller de som har sår eller förkylningsbesvär.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). c. Uppfrysning ska ske inom ordinarie förvaringstemperatur som kylvara. d. God hygien (rena händer eller handskar). e. Hälsodeklaration. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
Stor	X																																																					
Medium																																																						
Liten																																																						
Minimal																																																						
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						
B	Alla (grillade). Nedkylning av grillat kött, fisk och fågel.	Tillväxt av sporbildande bakterier. 1. <i>Clostridium perfringens</i> .	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td>X</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Stor				Medium				Liten				Minimal				Minimal				Liten				Medium	X			Stor				Minimal				Liten				Medium				Stor				Vid upphettning av livsmedel sker en avdödning av bakterier men inte sporer. Efter upphettning (även kokning) kommer dessa att gro ut och växa till. Det är viktigt att effektivt kyla ned produkter som inte ska varmhållas. Temperaturområdet 59 →8°C bör passeras så snabbt som möjligt. Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsätt nedkylning ske.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Maximal tid < 4 tim < 8°C vid nedkylning. b. Korrekt förvaringstemperatur (0-8°C). c. Kontroll av kärntemperatur med kalibrerad insickstermometer och dokumentation. c. Korrigering åtgärd vid ej uppnådd kärntemperatur. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
Stor																																																						
Medium																																																						
Liten																																																						
Minimal																																																						
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium	X																																																					
Stor																																																						
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																																
B	Alla (råa/fryssta). Grillning av kött, vitt och fågel.	Överlevnad av patogena bakterier. 1. EHEC i nötkött. 2. <i>Salmonella</i> i importerat kött. 3. <i>Campylobacteri</i> i fågelkött. 4. Yersinia från gris.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Stor				Medium		X		Liten				Minimal				Minimal				Liten				Medium				Stor				Minimal				Liten				Medium				Stor				Råa köttprodukter som grillas måste i alla delar av produkten uppnå tillräcklig kärntemperatur (> 72°C) för att avdödning av bakterier skall vara effektiv. Ugn/grill måste vara underhållen och inställningar för olika grillprogram tydliga och lättförståeliga. Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsätt grillning ske.	<b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av kärntemperatur med kalibrerad insickstermometer och dokumentation. c. Korrigering åtgärd vid ej uppnådd kärntemperatur. GF – Utbildad personal i grillning och styrpunkter.
Stor																																																						
Medium		X																																																				
Liten																																																						
Minimal																																																						
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						
B	Alla (råa/fryssta). Grillning av hel fiskfilé eller sida (ej mald).	Överlevnad av patogena bakterier. 1. <i>Listeria</i> i tex lax.	<table border="1"> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <table border="1"> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Stor				Medium		X		Liten				Minimal				Minimal				Liten				Medium				Stor				Minimal				Liten				Medium				Stor				Råa fiskprodukter som grillas måste uppnå tillräcklig kärntemperatur (> 55-60°C). En alltför hårt värmebehandlad fisk skulle bli kvalitetsmässigt undermålig. Eftersom inga bakterier finns inne i en fiskmuskel bedöms att ytan har erhållit tillräcklig temperatur för effektiv avdödning.	<b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av kärntemperatur med kalibrerad insickstermometer och dokumentation. c. Korrigering åtgärd vid ej uppnådd kärntemperatur. GF – Utbildad personal i grillning och styrpunkter.
Stor																																																						
Medium		X																																																				
Liten																																																						
Minimal																																																						
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						
Minimal																																																						
Liten																																																						
Medium																																																						
Stor																																																						

## 2.9.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Grillning

### Övervakning: Grillning.

Grillad kyckling (inklusive kycklingdelar) – Grillade köttprodukter med eller utan ben.

Processteg/ Flöde	Hälsosfaror och orsak	Styrande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumen- tation	Korrigerande åtgärd
Alla varor (råa, kokta). Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, fr.a. de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande ingredienser (glazing, panering, marinad etc).	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt märk om.
Alla varor (råa, kylda/frysta). Mottagning.	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier p.g.a att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor.	Olika krav för olika produkter (2°C, 4°C, 8°C).	Varje leverans.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla varor (råa, frysta). Beredning/ Grillning.	Överlevnad patogena bakterier. Köttprodukter måste uppnå kärntemperatur (> 72°C) för att ge tillräcklig avdödning av bakterier.	Kontroll av kärntemperatur i den del i produkten som uppnår detta sist.	Pastöriseringstemperatur (>72°C).	Kontrolleras vid beredning.	Varje tillverkningsomgång.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsatt värmning ske alternativt kassera produkten.
Alla varor (råa, frysta) Beredning/ Grillning.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Råvaror/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabil toxin.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid tining. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Olika krav för olika produkter. Upptining ska ske inom ordinarie förvaringstemperatur som kylvara.	Kontrolleras vid beredning.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Kassera varor.
Alla varor (råa, frysta). Nedkylning (efter grillning).	Tillväxt sporbildande bakterier. Nyligen grillade produkter måste snabbt kylas ned för att undvika tillväxt av värmeståliga bakterier.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid nedkylning, effektiv kylutrustning är avgörande. Kontrollera att kärntemperaturen är korrekt.	Olika krav för olika produkter (< 4 tim < 8°C).	Kontrolleras vid nedkylning.	Varje tillverkningsomgång eller dokumentation 2 ggr/vecka.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste fortsatt nedkylning ske alternativt kassera produkten.
Alla varor (råa, frysta). Varmhållning (efter grillning).	Tillväxt sporbildande bakterier. Nyligen grillade produkter varmhållas (>60°C) för att undvika tillväxt av värmeståliga bakterier.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid varmhållning. Kontrollera att kärntemperaturen är korrekt.	Kärntemperatur (>60°C) och max tid 4 tim rekommenderas.	Kontrolleras vid varmhållning.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste effektiv nedkylning ske alternativt kassera produkten.

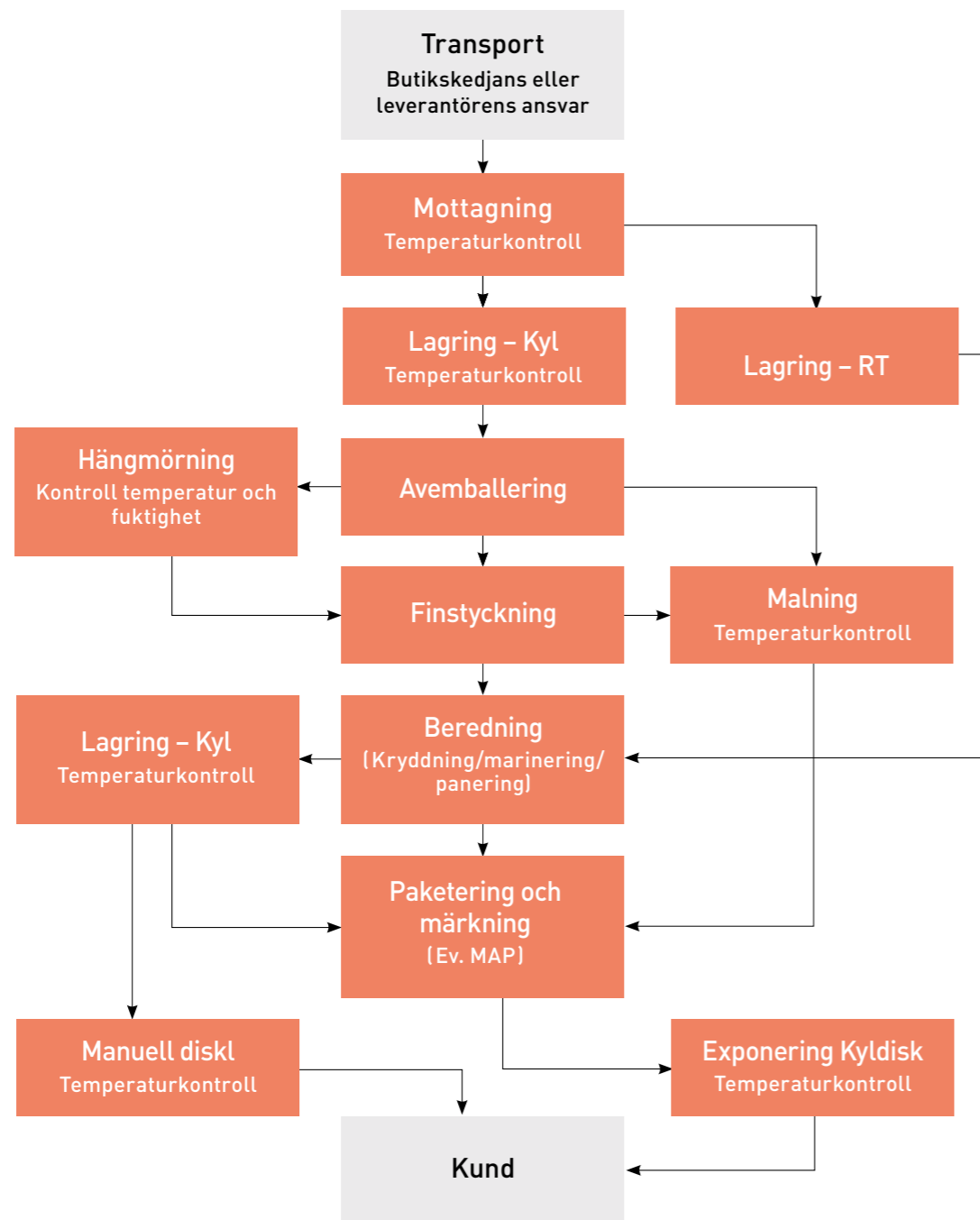
Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																	
B	Alla (grillade). Varmhållning av grillat kött och fågel.	Tillväxt av sporbildande bakterier: 1. <i>Clostridium perfringens</i> .	<table border="1"> <tr> <td colspan="2"></td> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> <td>Medium</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium			X		Stor					Vid upphettning av livsmedel sker en avdödning av bakterier men inte sporer. Efter upphettning (även kokning) kommer dessa att kunna gro ut och växa till såvida inte en tillräckligt hög temperatur bibehålls (>60°C.) Det är viktigt att effektivt varmhålla produkter direkt efter upphettning under en maximal tidsperiod (max 4 tim).	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Maximal tid < 4 tim >60°C vid varmhållning. b. Kontroll av förvaringstid under varmhållning. c. Kontroll av kärntemperatur med kalibrerad instickstermometer och dokumentation. c. Korrigerande åtgärd vid ej uppnådd kärntemperatur. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium			X																																			
	Stor																																						



## 2.10 KÖTT – MANUELL HANTERING

### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



### DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

### 2.10.1 Kött – manuell hantering

#### PRODUKTBESKRIVNING

Den här faroanalysen omfattar alla slags kylda köttråvaror som hanteras och packas utan efterföljande tillagning i butiken. Analysen baseras på följande produkter och produktgrupper:

- 1 Kött, vilt och fågel; alla produkter.
- 2 Rött kött (nöt, svin och vilt) styckat.
- 3 Malet rött kött (nöt, svin och vilt).
- 4 Råbiff, carpaccio eller gravat kött (ej värmebehandlat).
- 5 Fågel (kyckling, m.m.).
- 6 Organvaror eller blod.
- 7 Kryddade och marinerade köttprodukter.
- 8 Hängmörat nötkött.
- 9 Köttprodukter (inkl. malet) som förpackas i butik (MAP).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya råvaror börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

#### LIKVANDE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Produkterna ovan används i ibland som råvaror vid framställning av andra produkter i butik vilket har betydelse för faroanalysen. Färdigpackade köttprodukter öppnas och delas samt säljs ibland i lösvikt vid köttdisken vilket också måste tas hänsyn till i denna analys.

#### Kylda produkter – exempel

- Vakuumpackade kött- och fågelprodukter.

#### Riskprodukter – exempel (för detaljer, se nedan)

- Alla produkter avsedda att förtäras råa om ej rätt hanterade.

### ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj i Bilaga 1. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras vid butik eller genom att kunden får speciell information.

Krav vid Inköp respektive i Butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvaret för inköp är ett centralt ansvar inom detaljhandelskedja och/eller ett butiksansvar. Se Bilaga 1 för ytterligare information.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Kött, vilt och fågel är en kombination av ansvar vid inköp och ansvar för butik.

### ALLMÄN INFO

**Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjer – Säker mat i din butik.**

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjerna. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																											
A	Alla (råa/frysstal). Kött, vilt och fågel.	Kontaminering allergener. 1. Olika slag av panering, marinad, glaze etc. som innehåller allergener.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">SANNOLIKHET</td> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Medium	Liten	Minimal	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Produkter försedda med panering eller kryddning (marinad) som kan innehålla gluten (ströbröd), senap, selleri eller soja m.fl. Risk för korskontaminering till andra produkter.	<b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Separata/märkta eller rengjorda redskap och kärl. b. Etikettkontroll på märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS		Stor	Medium	Liten	Minimal																												
SANNOLIKHET	Minimal																																
	Liten																																
	Medium																																
	Stor																																
B	Vegetabilisk rådekorat (grönsak/frukt).	Förekomst av mikroorganismer. 1. Kontaminering från jord eller liknande till rå grönsak/frukt.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">SANNOLIKHET</td> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Medium	Liten	Minimal	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Dekoration i disk eller vid produkt med råa grönsaker eller frukt (t ex exotisk planka) kan kontaminera koka eller råa köttprodukter.	<b>FARA</b> Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Sköljes alltid innan användning. c. Ej återanvända grönsak/frukt som varit i kontakt med rå köttprodukt. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		Stor	Medium	Liten	Minimal																												
SANNOLIKHET	Minimal																																
	Liten																																
	Medium																																
	Stor																																
F	Alla råa/frysstal). Kött, vilt och fågel.	Kontaminering främmande föremål – 1. Glas från lysör, burkar, flaskor. 2. Metall från konserverburkar eller redskap (kniv, bandsåg).	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">SANNOLIKHET</td> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Medium	Liten	Minimal	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål kring 7 m.m. är farligast.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Minimera krossbart glas (t.ex. lysör/lampor, glasburkar). b. Varsamhet vid öppnande av konserverburkar. c. Inspektion av kniv och sågblad. GF – Underhållsron.
KONSEKVENNS		Stor	Medium	Liten	Minimal																												
SANNOLIKHET	Minimal																																
	Liten																																
	Medium																																
	Stor																																

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																								
B	Alla (råa/frysstal). Kött, vilt och fågel.	Förekomst av patogena bakterier: 1. EHEC i nötkött 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Minimal</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Liten</td> <td>Medium</td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td>Stor</td> <td>Minimal</td> <td>Stor</td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Liten	Minimal	Stor	Stor	Medium	Minimal	Stor	Medium	Liten	Liten	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Minimal	Stor	Minimal	Stor	Råa köttprodukter/beredningar som köps in kan vara kontaminerade med allvariga smitör beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Viktigt att undvika korskontaminering vid paketering och beredning. EHEC är extremt smittsam med till enstaka bakterieceller.	<b>BETVDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Certifikat på noll (< 1 per 25 g) förekomst av <i>Salmonella</i> vid import. c. Låg förvaringstemperatur [0-4°C]. d. Spårbarhetsdata sparas på inkommande vara vid eventuellt återkallande. e. Hanteringsrutiner vid beredning/paketering. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Liten	Minimal	Stor																											
Stor	Medium	Minimal	Stor																											
Medium	Liten	Liten	Medium																											
Liten	Minimal	Minimal	Liten																											
Minimal	Stor	Minimal	Stor																											
B	Malning till färsprodukter (råa/fryssta råvaror). Kött, vilt och fågel.	Kontaminering av mikroorganismer. 1. EHEC i nötkött 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris. 5. Parasiter i råa köttprodukter.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Minimal</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Liten</td> <td>Medium</td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td>Stor</td> <td>Minimal</td> <td>Stor</td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Liten	Minimal	Stor	Stor	Medium	Minimal	Stor	Medium	Liten	Liten	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Minimal	Stor	Minimal	Stor	Malning av köttråvaror innebär en kraftig spridning av bakterier från köttylor till att finnas inuti hela produkten och ge större möjlighet för näring och tillväxt. En färsprodukt har väsentligt kortare hållbarhet och bör förvaras i låg temperatur. Bör förses med märkning "genomstekes".	<b>MINDRE BETVDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Rengjord kvarn med goda hanteringsrutiner och uppställningsplats. b. Låg förvaringstemperatur [0-4°C]. c. Hanteringsrutiner vid beredning/paketering. d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Liten	Minimal	Stor																											
Stor	Medium	Minimal	Stor																											
Medium	Liten	Liten	Medium																											
Liten	Minimal	Minimal	Liten																											
Minimal	Stor	Minimal	Stor																											

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																								
B	Råa (ej frysstal). Vilt.	Förekomst av parasiter: 1. Trikiner, framförallt från vildsvin. 2. Toxoplasma i andra djurslag.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Minimal</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Liten</td> <td>Medium</td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td>Stor</td> <td>Minimal</td> <td>Stor</td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Liten	Minimal	Stor	Stor	Medium	Minimal	Stor	Medium	Liten	Liten	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Minimal	Stor	Minimal	Stor	Parasit kan förekomma in i muskeltvävnad och överlever dålig tillagning men ej frysning. Allt kött som får lov att säljas är veterinärbesiktigat och har gått igenom en trikinkontroll.	<b>FARA</b> Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd vilthanteringsanläggning (SLV nummer eller motsv.). b. Kommunikation till kund om risker med råa livsmedel av viltursprung. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Liten	Minimal	Stor																											
Stor	Medium	Minimal	Stor																											
Medium	Liten	Liten	Medium																											
Liten	Minimal	Minimal	Liten																											
Minimal	Stor	Minimal	Stor																											
B	Alla (råa/frysstal). Organvaror eller blod.	Tillväxt av patogena bakterier: 1. <i>Yersinia enterocolitica</i> från gris (tungor, lever, njure m. fl).	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td>Medium</td> <td>Minimal</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td>Liten</td> <td>Liten</td> <td>Medium</td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td>Minimal</td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td>Stor</td> <td>Minimal</td> <td>Stor</td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Liten	Minimal	Stor	Stor	Medium	Minimal	Stor	Medium	Liten	Liten	Medium	Liten	Minimal	Minimal	Liten	Minimal	Stor	Minimal	Stor	Vid inleverans av organvaror och blod samt förvaring i lagerkyl finns det lagkrav på max 3°C. Vid slakt av gris är förekomst vanligt av en köldtolerant patogen som <i>Yersinia enterocolitica</i> . Viktigt att undvika korskontaminering vid paketering och beredning.	<b>MINDRE BETVDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-3°C], i butiksdisk max 4°C. c. Hanteringsrutiner vid beredning/paketering. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																												
Stor	Liten	Minimal	Stor																											
Stor	Medium	Minimal	Stor																											
Medium	Liten	Liten	Medium																											
Liten	Minimal	Minimal	Liten																											
Minimal	Stor	Minimal	Stor																											

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																				
B	Alla (råa/maldal). Kött, vilt och fågel som packas i MAP (modifierad gasatmosfär).	Tillväxt av bakterier: 1. <i>Listeria monocytogenes</i> (koldolerant) i framförallt färsprodukter.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET					Minimal	Liten	Medium	Stor		Stor						Medium						Liten						Minimal						Vid förpackning av kött i modifierad atmosfär (blandning av kvävgas, syre och koldioxid) alternativt vakuum så erhålles en förlängd hållbarhet av produkten. Vid kylförvaring kan <i>Listeria</i> växa ändå och eftersom vissa köttprodukter värmebehandlas varsansamt av konsument bör den bakteriologiska nivån vara så låg som möjligt.	<p><b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	a. Märkning med korrekt datum och förvaringstemperatur. b. Korrekt förvaringstemperatur [0-4°C]. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																								
	Minimal	Liten	Medium	Stor																																						
Stor																																										
Medium																																										
Liten																																										
Minimal																																										
B	Nötkött med ben. Grovstyckat för hängmörning.	Tillväxt av bakterier: 1. <i>Listeria monocytogenes</i> .	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET					Minimal	Liten	Medium	Stor		Stor						Medium						Liten						Minimal						Vid hängmörning som är en traditionell process torkar köttytan på ett kontrollerat sätt så att minskad bakterietillväxt sker. Putsnings sker efter att mörningsprocess (2-4 veckor) är klar och putsröster åter används ej.	<p><b>FARA</b> Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.</p>	a. Märkning med korrekt datum och förvaringstemperatur. b. Korrekt förvaringstemperatur [0-4°C] och luftfuktighet (< 85%). GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																								
	Minimal	Liten	Medium	Stor																																						
Stor																																										
Medium																																										
Liten																																										
Minimal																																										

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																				
B	Råa – köttberedningar som gravning/carpaccio eller råbiff.	Förekomst av patogena bakterier: 1. EHEC i nötkött. 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris. 5. Parasiter i råa köttprodukter.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET					Minimal	Liten	Medium	Stor		Stor						Medium						Liten						Minimal						Råa eller gravade köttprodukter utgör alltid en mycket stor risk för smitta. Riskgrupper (gravida/ nedsatt immunförsvar) bör inte alls äta gravade eller råa köttprodukter. Övriga konsumenter bör varnas.	<p><b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.</p>	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Kommunikation till kund om risker med råa eller gravade livsmedel. c. Låg förvaringstemperatur [0-4°C]. d. Om gravade produkter. Godkända recept följes och övervakas/dokumenteras tillsatt mängd. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																								
	Minimal	Liten	Medium	Stor																																						
Stor																																										
Medium																																										
Liten																																										
Minimal																																										
B	Alla (råa/frysstal). Kött, vilt och fågel.	Tillväxt och bakteriell toxinbildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET					Minimal	Liten	Medium	Stor		Stor						Medium						Liten						Minimal						Köttprodukter som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda ett värmestabilt enterotoxin som klarar koktemperatur (30 min, 100°C). <i>Staphylococcus aureus</i> är en hudbakterie som kan komma från ohygienisk hantering av personal eller de som har sår eller förkylningbesvär.	<p><b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).</p>	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-8°C]. c. Uppsplitning ska inom ordinarie förvaringstemperatur som kylvara. d. God hygien (rena händer eller handskar). e. Hälsodeklaration. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																								
	Minimal	Liten	Medium	Stor																																						
Stor																																										
Medium																																										
Liten																																										
Minimal																																										

## 2.10.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Kött-manuell hantering

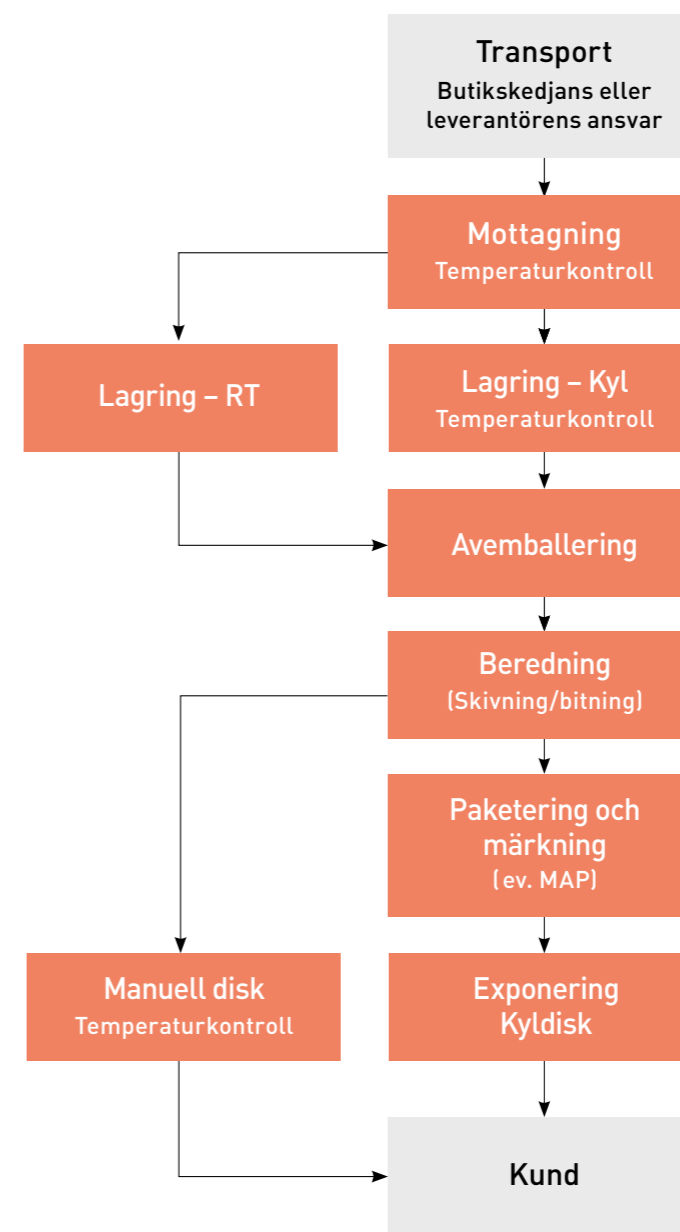
**Övervakning: : Kött – manuell hantering.** Rött kött (nöt, svin och vilt) styckat – malet rött kött – råbiff (carpaccio, gravat, ej värmebehandlat) – fågel - organvaror – kryddade och marinerade köttprodukter – hängmörat nötkött, kött paketerat i MAP.

Processteg/ Flöde	Hälsorfaror och orsak	Styrande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla varor (råa, kyllda/frysta). Mottagning.	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier p.g.a att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor.	Olika krav för olika produkter (2°C, 4°C).	Varje leverans.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla organvaror (råa, kyllda/frysta). Mottagning. Beredning	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier p.g.a att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor.  Förvaring i rätt temperatur.	Lagkrav (<3°C).	Varje leverans.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla varor (råa, frysta). Malning.	Kontaminering patogena bakterier.  Råvaror kan vara kontaminerade med smittor.  Malning innebär en väsentligt kortare förvaringstid p.g.a ökad tillväxt.	Korrekt märkning för temperatur och förvaringstid.  Rengöringsrutiner.  Särskild frivillig märkning om "bör genomstekas" kan anges.	Korrekt märkning.	Kontrolleras vid malning.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Kassera varor alternativt märk om.
Alla varor (råa, gravade). Paketering.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier.  Råvaror kan vara kontaminerade med smittor.  Särskilt allvarligt för riskgrupper (gravida/ nedsatt immunförsvar).	Korrekt märkning för temperatur och förvaringstid.  Rengöringsrutiner.  Särskild information till känsliga konsumentgrupper.	Korrekt märkning.	Kontrolleras vid paketering.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Kassera varor alternativt märk om.
Alla varor (råa, frysta). Beredning.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier.  Råvaror/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabil toxin.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid tining.  Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Olika krav för olika produkter.  Upptining ska ske inom ordinarie förvaringsanvisning som kylvara.	Kontrolleras vid beredning.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Kassera varor alternativt värmebehandlas för annan användning.
Alla varor (råa, kyllda/frysta) som packas i MAP. Paketering.	Tillväxt av patogena bakterier p.g.a märkning med för lång förvaringstid.	Kontrollera märkning om sista förbrukningsdag.  Korrekt förvaringstemperatur.	Olika krav för olika produkter (2°C, 4°C, 8°C).	Kontrolleras vid paketering.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Märk om alternativt kassera.

## 2.11 CHARK, OST OCH DELIKATESSER

### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



**DETALJERAD FAROANALYS**

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

**2.11.1 Chark, ost och delikatesser****PRODUKTBEKRIVNING**

Den här faroanalysen omfattar alla slags kyllda (även vissa som ej kräver kylförvaring) produkter som hanteras och packas i butiken. Flera av dessa produkter är avsedda att konsumeras direkt utan värmebehandling vilket ställer stora krav på butikens rutiner för hygien. Analysen baseras på följande produkter och produktgrupper:

- 1 Delikatess alla produkter.
- 2 Skivade charkuterivaror, fermenterade, kall- och varmrökta, kokta och torkade.
- 3 Bitade patéer, pastejer.
- 4 Ost (pastöriserade och opastöriserade).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya råvaror börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

**LIKANDE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN**

Produkterna ovan används i ibland som råvaror vid framställning av andra produkter i butik vilket har betydelse för faroanalysen. Andra produkter säljs ibland i lösvikt vid disken i kallt kök vilket också måste tas hänsyn till i denna analys.

**Fisk, kräftdjur och blötdjur – exempel:**

- Råvaror till "fiskbakelser".
- Grillspett med blandade fiskråvaror m.m.

**Varmt kök – exempel:**

- Pastejer, pajer, patéer, pastejer, andra färdigrätter.
- Grillad kyckling.
- Kokta makaroner, kokt ris, kokta och stekta ägg.

**Kyllda produkter:**

- Vakuumpackade gravade, kallrökta och varmrökta fiskprodukter.
- Charkuteriprodukter.

**Frukt och grönsaker, Bröd, Kolonial:**

- Råvaror till smörgåsar m.m.

**RISKPRODUKTER – EXEMPEL (för detaljer, se nedan)**

- Opastöriserade ostar.

**ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER**

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj i Bilaga 1. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras vid butik eller genom att kunden får speciell information.

Krav vid Inköp respektive i Butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom detaljhandelskedja och/eller ett butiksansvar. Se Bilaga 1 för ytterligare information.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödena är en kombination av ansvar vid inköp och ansvar för butik.

**ALLMÄN INFO****Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjer – Säker mat i din butik.**

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjerna. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																
B	Alla kött (fermenterade/kallrökta) – för skivning eller bitning.	Kontaminering bakterier vid skivning eller bitning. 1. <i>Listeria monocytogenes</i> , EHEC, <i>Staphylococcus aureus</i> .	<table border="1"> <tr><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>X</td><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="4">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS				Stor	X	Medium		Liten				Minimal				SANNOLIKHET				Minimal		Liten				Medium				Stor		<i>Listeria</i> , EHEC kan återfinnas i fermenterade och/eller kallrökta produkter. Dessa produkter har i vissa fall ej värmebehandlats vid tillverkning. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskällning och planering så att dessa produkter hanteras sist.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförsäkringar (GF).	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata/märkta eller rengjorda redskap (skivningsmaskin, kniv, skärbräda). c. Minimera kontaktytor i disk vid lagring. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS																																						
Stor	X	Medium																																				
Liten																																						
Minimal																																						
SANNOLIKHET																																						
Minimal		Liten																																				
		Medium																																				
		Stor																																				
B	Alla ost (opastöriserade) – för skivning eller bitning.	Kontaminering bakterier vid skivning eller bitning. 1. <i>Listeria monocytogenes</i> , EHEC, <i>Staphylococcus aureus</i> .	<table border="1"> <tr><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="4">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS				Stor		Medium	X	Liten				Minimal				SANNOLIKHET				Minimal		Liten				Medium				Stor		<i>Listeria</i> , EHEC kan återfinnas i opastöriserade produkter. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskällning och planering så att dessa produkter hanteras sist.	<b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata/märkta eller rengjorda redskap (skivningsmaskin, kniv, skärbräda). c. Minimera kontaktytor i disk vid lagring. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																						
Stor		Medium	X																																			
Liten																																						
Minimal																																						
SANNOLIKHET																																						
Minimal		Liten																																				
		Medium																																				
		Stor																																				

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																
A	Alla kött, fisk/skaldjur, vegetabiliskt, ost) – beredningar därav.	Kontaminering allergener vid beredning av kalla rätter. 1. Alla relevanta ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II.	<table border="1"> <tr><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="4">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS				Stor		Medium	X	Liten				Minimal				SANNOLIKHET				Minimal		Liten				Medium				Stor		Gluten (framförallt vete), Laktos, mjölkprotein, kräftdjur, fisk, biötdjur, ägg, nötter, jordnötter, sojaböner, selleri, senap, sesamfrön, lupin och sulfit. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskällning och planering så att allergener hanteras sist.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförsäkringar (GF).	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata/märkta eller rengjorda redskap (skivningsmaskin, kniv, skärbräda). c. Rengöringsrutiner och tillverkningsordning. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																						
Stor		Medium	X																																			
Liten																																						
Minimal																																						
SANNOLIKHET																																						
Minimal		Liten																																				
		Medium																																				
		Stor																																				
A	Alla (kött, fisk/skaldjur, vegetabiliskt, ost) – beredningar därav.	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EG 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <tr><th colspan="4">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td>Medium</td><td>X</td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><th colspan="4">SANNOLIKHET</th></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td>Liten</td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>Medium</td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>Stor</td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS				Stor		Medium	X	Liten				Minimal				SANNOLIKHET				Minimal		Liten				Medium				Stor		Spannmål som innehåller gluten (framförallt vete), Laktos, mjölkprotein, kräftdjur, fisk, biötdjur, ägg, nötter, jordnötter, sojaböner, selleri, senap, sesamfrön, lupin och sulfit (gäller även produkter därav eller framställda därav för samtliga uppräknade). Viktigt att recept följes och etikettkontroll kopplas till dessa.	<b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Receptstyrning. c. Etikettkontroll på märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS																																						
Stor		Medium	X																																			
Liten																																						
Minimal																																						
SANNOLIKHET																																						
Minimal		Liten																																				
		Medium																																				
		Stor																																				

### 2.11.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Chark, ost och delikatesser

**Övervakning: Chark, ost och delikatesser** Skinka (griljerad), kalkon, korvar, skivade produkter (fermenterade, kallrökta, varmrökta, kokta), patéer, pastejor, ostar (pastöriserade och opastöriserade).

Processsteg/ Flöde	Hälsorfaror och orsak	Styrande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla varor (kött, fisk/skalldjur, vegetabiliskt, ost) och beredningar. Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkning- en på ankommande varor.	[E] korrekt märkning.	Stickprov.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur/alternativt märk om.
Alla (kött, vegetabiliskt, ost) för skivning/ bitning. Beredning.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Råvaror/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabil toxין.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid tining. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Olika krav för olika produkter [4°C, 8°C].	Kontrolleras vid beredning.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Kassera varor.

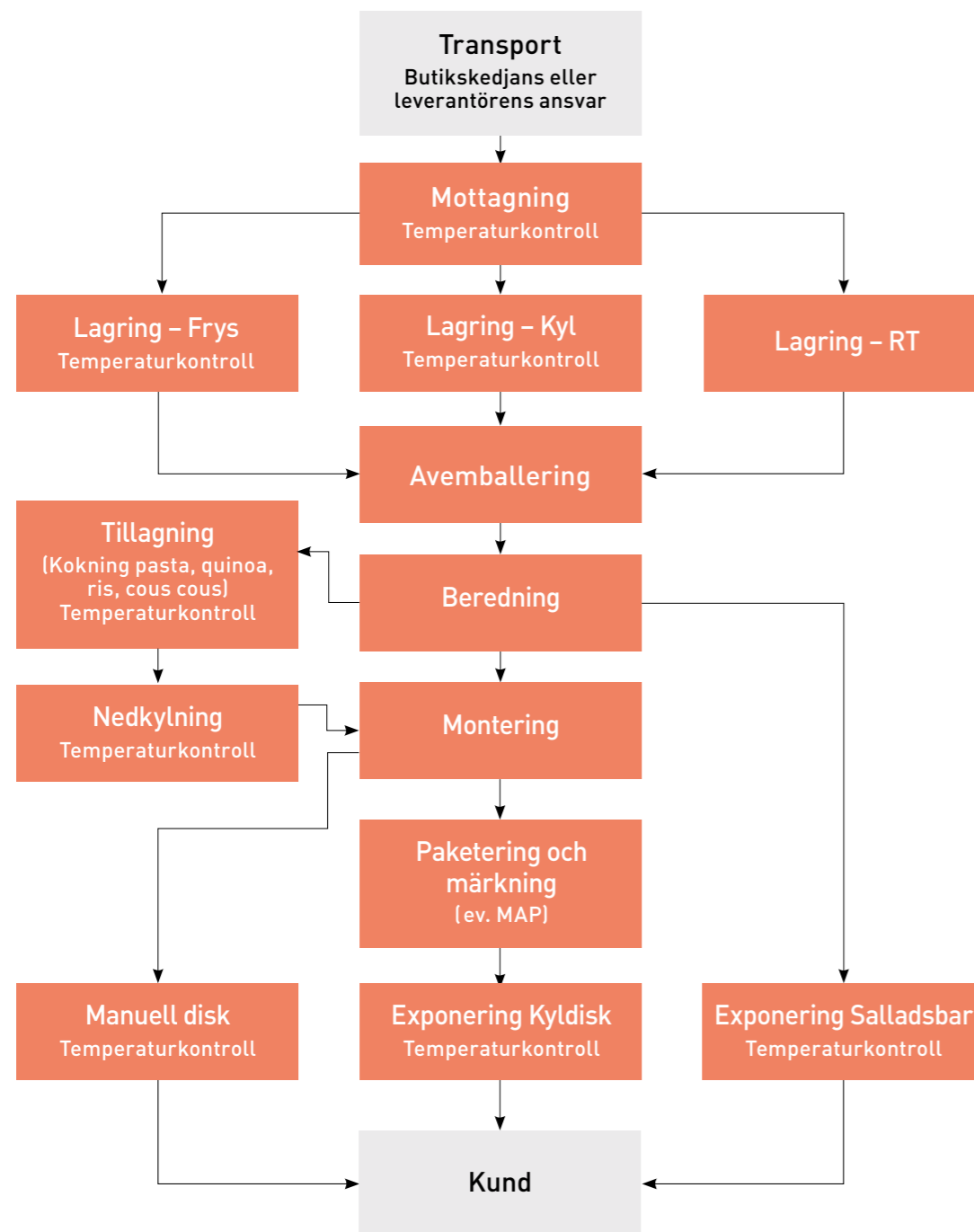
Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																							
F	Alla (kött, fisk/ skaldjur, vegetabiliskt, ost) och beredningar därav.	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysrör, burkar, flaskor. 2. Metall från konservburkar eller redskap.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium			Liten			Minimal			Minimal			Liten			Medium			Stor			Minimal			Liten			Medium			Stor			Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskadorna i mun eller svalg. Föremål krång 7 m.m. är farligast.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Minimera krossbart glas (t.ex. lysrör/lampor, glasburkar). b. Varsamhet vid öppnande av konservburkar. c. Inspektion av kniv och klinga. GF – Underhållsron.
KONSEKVENNS																																													
Stor																																													
Medium																																													
Liten																																													
Minimal																																													
Minimal																																													
Liten																																													
Medium																																													
Stor																																													
Minimal																																													
Liten																																													
Medium																																													
Stor																																													
B	Alla (kött, ost) – för skivning eller bitning.	Tillväxt och bakteriell toxinbildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin.	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>X</td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor	X		Medium			Liten			Minimal			Minimal			Liten			Medium			Stor			Minimal			Liten			Medium			Stor			Kött- och ostprodukter som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda ett värmestabil enterotoxin som klarar koktemperatur (30 min, 100°C). Staphylococcus aureus är en hudbakterie som kan komma från ohygienisk hantering av personal eller de som har sår eller förkylningsbesvär.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-8°C]. c. God hygien (rena händer eller handskar). d. Hälsodeklaration. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS																																													
Stor	X																																												
Medium																																													
Liten																																													
Minimal																																													
Minimal																																													
Liten																																													
Medium																																													
Stor																																													
Minimal																																													
Liten																																													
Medium																																													
Stor																																													
B	Alla (ost) – för skivning eller bitning.	Tillväxt och bakteriell toxinbildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> m.fl. (ej vakuumpackat).	<table border="1"> <tr><th colspan="3">KONSEKVENNS</th></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Minimal</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Liten</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Medium</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Stor</td><td></td><td></td></tr> </table>	KONSEKVENNS			Stor			Medium			Liten			Minimal			Minimal			Liten			Medium			Stor			Minimal			Liten			Medium			Stor			Ostprodukter som felhanteras med för lång förvaringstid kan börja bilda mykotoxiner. Mågel kräver syre därför skyddar vakuumpacketering. All typ av önskad mögelpåväxt bör leda till åtgärder (skära bort på hårdost och kassera på mjukost).	<b>FARA</b> Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-8°C]. c. Korrekt förvaringstid (enligt leverantörens anvisning). GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS																																													
Stor																																													
Medium																																													
Liten																																													
Minimal																																													
Minimal																																													
Liten																																													
Medium																																													
Stor																																													
Minimal																																													
Liten																																													
Medium																																													
Stor																																													



## 2.12 KALLT KÖK

### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



### DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

### 2.12.1 Kallt kök

#### PRODUKTBESKRIVNING

Den här faroanalysen omfattar alla slags kylda produkter som hanteras och packas i butiken. Flera av dessa produkter är avsedda att konsumeras direkt utan värmebehandling vilket ställer stora krav på butikens rutiner för hygien. Analysen baseras på följande produkter och produktgrupper:

- 1 Kallskänk alla produkter.
- 2 Fiskprodukter, t ex gravning av lax, inläggning av sill, montering av grillspett (fisk), sushi.
- 3 Färdigrätter, t ex smörgåsar, smörgåstårter, "fiskbakelser", sallader, röror.
- 4 Salladsbar – ingredienser (självplock i butik).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya råvaror börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

#### LIKVANDE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Produkterna ovan används i ibland som råvaror vid framställning av andra produkter i butik vilket har betydelse för faroanalysen. Andra produkter säljs ibland i lösvikt vid disken i kallt kök eller i bar ute i butiken vilket också måste tas hänsyn till i denna analys.

#### Fisk, kräftdjur och blötdjur – exempel:

- Råvaror till "fiskbakelser".
- Grillspett med blandade fiskråvaror m.m.

#### Varmt kök – exempel:

- Pastejer, pajer, patéer, pastejer, andra färdigrätter.
- Grillad kyckling.
- Kokt pasta, kokt ris, kokta och stekta ägg.

#### Kylda produkter:

- Vakuumpackade gravade, kallrökta och varmrökta fiskprodukter.
- Charkuteriprodukter.

#### Frukt och grönsaker, Bröd, leverantörsbakat, Kolonial:

- Råvaror till smörgåsar m.m.

**RISKPRODUKTER – EXEMPEL** (för detaljer, se nedan)

- Smörgåsar, smörgåstårter, sallader.
- Gravad lax och inlagd sill (framställd i butik).

**ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER**

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentrisker anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj i Bilaga 1. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras vid butik eller genom att kunden får speciell information.

Krav vid Inköp respektive i Butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom detaljhandelskedja och/eller ett butiksansvar. Se Bilaga 1 för ytterligare information.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödena är en kombination av ansvar vid inköp och ansvar för butik.

**ALLMÄN INFO**

**Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjer – Säker mat i din butik.**

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjerna. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.

Klass	Produktstatus – produkttyrupp	Fara – handelsexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																	
A	Alla beredningar (kött, fisk, kräftdjur och blötdjur, vegetabiliskt).	Förekomst allergener. 1. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Spannmål som innehåller gluten (framförallt vete), laktos, mjölkprotein, kräftdjur, fisk, blötdjur, ägg, nötter, jordnötter, sojaböner, selleri, senap, sesamfrön, lupin och sulfitt (gäller även produkter där av eller framställda där av för samtliga uppräknade). Viktigt att recept följes och etikettkontroll kopplas till dessa.	<b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Receiptstyrning. c. Etikettkontroll på märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						
A	Alla beredningar (kött, fisk, kräftdjur och blötdjur, vegetabiliskt).	Kontaminering allergener vid beredning av kalla rätter. 1. Alla relevanta ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Gluten (framförallt vete), laktos, mjölkprotein, kräftdjur, fisk, blötdjur, ägg, nötter, jordnötter, sojaböner, selleri, senap, sesamfrön, lupin och sulfitt. Risk för korskontaminering till andra produkter. Viktigt med särskild planering så att allergener hanteras sist.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror/ingredienser köps endast in av godkänd leverantör. b. Separata/märkta eller rengjorda redskap och kärl. c. Rengöringsrutiner och tillverkningsordning. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						
F	Alla beredningar (kött, fisk, kräftdjur och blötdjur, vegetabiliskt).	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysrör, burkar, flaskor. 2. Metall från konserverburkar eller redskap.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skärskador i mun eller svalg. Föremål kring 7 m.m. är farligast.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Minimera krossbart glas (t.ex. lysrör/lampor, glasburkar). b. Varsamhet vid öppnande av konserverburkar. c. Inspektion av kniv och sågblad. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium																																						
	Stor																																						

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																																												
B	Fiskberedningar som gravning av strömming, lax eller annan fisk.	Tillväxt av patogena bakterier. 1. <i>Listeria monocytogenes</i> i kylda beredningar.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	Vid gravning av rå fisk (som bör ha frysts för att eliminera parasiter) så innebär den kemiska sammansättningen i färdig vara att tillväxt hämmas tillräckligt. Det innebär att recept skall följas med avseende på mängder av salt, socker och för att produkten skall klara hållbarhetsiden. Riskgrupper (gravida/ nedsatt immunförsvar) bör inte äta gravad fisk eftersom den inte har tillräckligt skydd mot tillväxt av <i>Listeria</i> .	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Godkända recept följes och övervakas/dokumenteras tillsatt mängd. b. Kommunikation till kund om fisker med gravade livsmedel. c. Låg förvaringstemperatur [0-4°C]. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor																																																													
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor																																																													
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
B	Alla beredningar (kött, fisk, kräftdjur och blodjur, ägg, vegetabiliskt).	Kontaminering av patogena bakterier. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> från ägg, handskalade skaldjur. 2. <i>Salmonella</i> , <i>Bacillus cereus</i> från kryddor. 3. <i>Listeria</i> från kallrökt och gravad lax.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	Råvaror som köps in kan vara kontaminerade med smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Viktigt att undvika korskontaminering vid mellan olika ingredienser och färdiga varor.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-4°C]. c. Hanteringsrutiner vid beredning/paketering. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor																																																													
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor																																																													
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																																												
B	Alla beredningar (kött, fisk, kräftdjur och blodjur, ägg, vegetabiliskt).	Tillväxt och bakterieell toxinbildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	Beredningar som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda ett värnestabilt enterotoxin. Staphylococcus aureus är en hudbakterie som kan komma från ohygienisk hantering av personal eller de som har sår eller förkylningsbesvär.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-8°C]. c. God hygien (rena händer eller handskar). d. Hälsodeklaration. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor																																																													
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor																																																													
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
B	Alla (ost) – som ingrediens.	Tillväxt och mikrobiell toxinbildning. 1. Mykotoxin bildas vid påväxt av mögelsvampar som <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> med fler (ej vakuumpackat).	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	Ostprodukter som felhanteras med för lång förvaringstid kan börja bilda mykotoxiner. Mögel kräver syre därför skyddar vakuumpaketering. All typ av önskad mögel-påväxt bör leda till åtgärder (skära bort på hårdost och kassera på mjukost).	<b>FARA</b> Grundförutsättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-8°C]. c. Korrekt förvaringstid lenligt leverantörs anvisning. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor																																																													
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor																																																													
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
B	Fiskberedningar som inläggning av sill (saltad, ej rå).	Tillväxt av patogena bakterier. 1. <i>Clostridium botulinum</i> – eventuell toxinbildning från sporer kan komma från rotfrukter eller lök i lagen.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><th colspan="2">SANNOLIKHET</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	Vid inläggning av sill (råvara som har saltats in tidigare) så behöver den kemiska sammansättningen i färdig inläggning utgöra en barriär mot tillväxt och toxinbildning. Det innebär att recept skall följas strikt med avseende på mängder av salt, socker och ev. ättika för att produkten skall bli säker.	<b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Godkända recept följes och övervakas/dokumenteras tillsatt mängd. b. Låg förvaringstemperatur [0-8°C]. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor																																																													
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor																																																													
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																																													

## 2.12.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Kallt kök

### Övervakning: Kallt kök

Kallskänk - fiskprodukter (gravad lax, inläggning av sill, sushi) – färdigrätter (smörgåsar, smörgåstårter, "fiskbakelser", sallader, röror) – Salladsbar, ingredienser (självplock/lösvikt i butik).

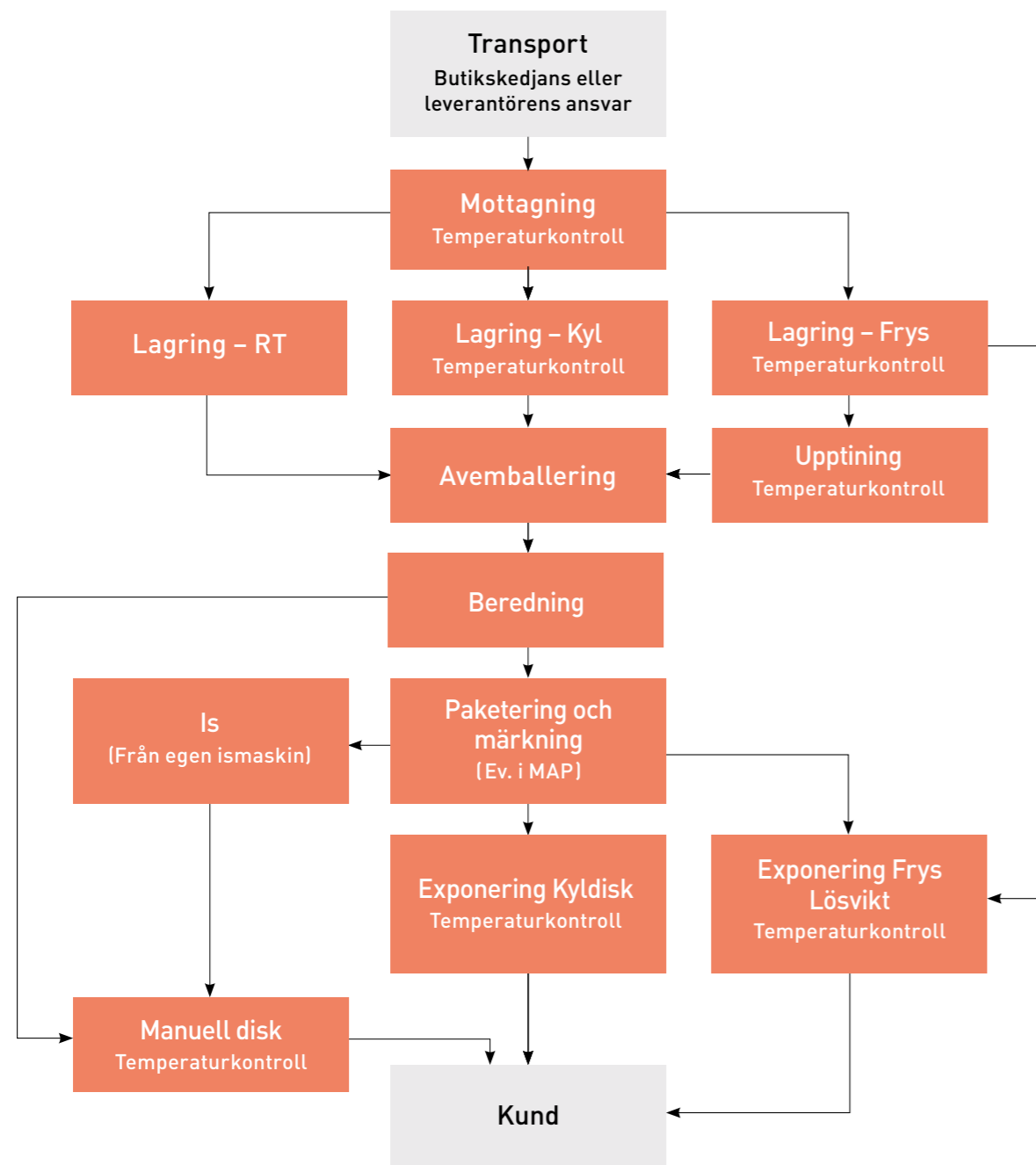
Processteg/ Flöde	Hälsofaror och orsak	Styrande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla beredningar (kött, fisk/skaldjur, vegetabiliskt, ost). Mottagning.	Förekomst allergener. Alla förekommande ingredienser, framförallt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II är märkningspliktiga.	Kontrollera märkningen på ankommande varor.	Ej korrekt märkning.	Stickprov.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla beredningar (kött, fisk/skaldjur, vegetabiliskt, ost). Beredning.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Råvaror/ingredienser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabilt toxin.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid tining. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Olika krav för olika produkter (4°C, 8°C).	Kontrolleras vid beredning.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Kassera varor.
Fiskberedningar (inläggning av sill/strömming). Beredning.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Sillinläggning som felhanteras genom felaktig receptur (socker, salt, ättika) kan växa och bilda toxin.	Kontrollera att recept följs innan och under produktion. Kontrollera pH-värdet för sillinläggningar. pH-värdet ska vara mindre än eller = 4,5	Enbart ingredienser och vikt/volymanget som anges i recept	Kontrolleras vid beredning.	Varje tillverkningsomgång och vid skapandet av nytt recept, som sparas.	Kassera varor.
Fiskberedningar (gravning av laxfiskar/strömming med fler). Beredning.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Gravning som felhanteras genom felaktig receptur (socker, salt, ättika) kan skapa tillväxt av patogena bakterier.	Kontrollera att recept följs innan och under produktion.	Enbart ingredienser och vikt/volymanget som anges i recept.	Kontrolleras vid beredning.	Varje tillverkningsomgång och vid skapandet av nytt recept, som sparas.	Kassera varor.
Alla salladsberedningar (kött, fisk/skaldjur, ägg, vegetabiliskt). Exponering.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. För lång förvaringstid eller fel förvaringstemperatur.	Kontrollera märkning om sista förbrukningsdag. Korrekt förvaringstemperatur.	Olika krav för olika produkter (2°C, 4°C, 8°C).	Kontrolleras varje dag.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Märk om alternativt kassera.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/CP/GF)																																			
C	Alla beredningar – (ingredienser från metallburk).	Kontaminering metall. 1. Tenn från öppnad konserverburk.	<table border="1"> <tr> <td></td> <td colspan="4">KONSEKVENNS</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> <td>Medium</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td>SANNOLIKHET</td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> <td>Medium</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		KONSEKVENNS					Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal	Liten	Medium	Stor																					Konserverburkar kan vara förtämda på insidan och när en burk har öppnats ska den inte längre förvaras med ingredienser i läckage av metall. Sker då ganska snabbt (framförallt sura produkter som frukt i lag, tomater).	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Korrekt förvaringskärn. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
	KONSEKVENNS																																								
	Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
SANNOLIKHET	Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
B	Alla salladsberedningar (kött, fisk, kräftdjur och blötdjur, ägg, vegetabiliskt).	Tillväxt av bakterier. 1. <i>Bacillus cereus</i> i kokt ris, pasta. 2. <i>Listeria monocytogenes</i> i fetost, lax, råkor.	<table border="1"> <tr> <td></td> <td colspan="4">KONSEKVENNS</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> <td>Medium</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td>SANNOLIKHET</td> <td>Minimal</td> <td>Liten</td> <td>Medium</td> <td>Stor</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		KONSEKVENNS					Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal	Liten	Medium	Stor																					Salladsprodukter/ingredienser som felhanteras kan få önskad bakterietillväxt om de ej förvaras korrekt och med maximal hållbarhetstid.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförut-sättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). c. Korrekt förvaringstid (enligt leverantörs anvisning). GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
	KONSEKVENNS																																								
	Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
SANNOLIKHET	Minimal	Liten	Medium	Stor																																					

## 2.13 FISK, KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR

### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



### DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

### 2.13.1 Fisk, kräftdjur och blötdjur

#### PRODUKTBESKRIVNING

Faroanalysen omfattar kylda produkter av fisk, kräftdjur och blötdjur som säljs i lösvikt. Den berör följande produkter och produktgrupper:

- 1 Fisk, kräftdjur och blötdjur; alla produkter.
- 2 Färsk fisk (vildfångad eller odlad) från saltvatten och sötvatten.
- 3 Färska makrillfiskar, sillfiskar och tonfiskarter.
- 4 Kräftdjur som t ex räkor, kräftor, krabbor, hummer.
- 5 Blötdjur som t ex ostron, blåmuslor, bläckfisk.
- 6 Gravning av fisk och inläggning av sill.
- 7 Paketering av färsk fisk i MAP (modifierad atmosfär eller vakuum).

Produktområdet utvecklas ständigt och nya arter börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

#### LIKNADE PRODUKTER - KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

Produkterna ovan används i ibland som råvaror vid framställning av andra produkter i butik vilket har betydelse för faroanalysen. Andra produkter säljs ibland i lösvikt vid fiskdisken vilket också måste tas hänsyn till i denna analys.

##### Kallt kök - exempel:

- Inlagd sill och strömming, gravad lax, röror av olika slag, "fiskbakelser", grillspett med blandade fiskråvaror.

##### Varmt kök - exempel:

- Pajer, andra färdiga rätter.

##### Kylda produkter - exempel:

- Vakuumpackade gravade, kallrökta och varmrökta fiskprodukter, fiskprodukter packade under modifierad atmosfär.

#### RISKPRODUKTER - EXEMPEL (för detaljer, se nedan)

- Levande ostron.

### ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentriskerna anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj i Bilaga 1. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras vid butik eller genom att kunden får speciell information.

Krav vid Inköp respektive i Butik finns med under förebyggande åtgärder i faroanalysen. Ansvar för inköp är ett centralt ansvar inom detaljhandelskedja och/eller ett butiksansvar. Se Bilaga 1 för ytterligare information.

Förebyggande åtgärder identifierade vid varuflödet Fisk, kräftdjur och blötdjur och är en kombination av ansvar vid inköp och ansvar för butik.

### ALLMÄN INFO

**Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjer – Säker mat i din butik.**

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjerna. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandling	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																	
A	Alla (råa/kokta). Fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar därav.	Kontaminering allergener. 1. Fisk till andra varor av icke fiskursprung. 2. Kräftdjur/blötdjur till andra varor som t.ex. fisk.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium				X	Stor					Fiskprotein från fiskmuskulatur kan ge allergisk reaktion hos riskgrupper. Protein från blötdjur och kräftdjur är samma protein (tropomyosin) och ger allergisk reaktion men finns inte hos fisk.	<b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Separata/märkta eller rengjorda redskap och kärl. b. Etikettkontroll på märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium				X																																		
	Stor																																						
A	Alla beredningar (råa/kokta) av fisk, kräftdjur, blötdjur.	Kontaminering allergener. 1. Topping eller panering. 2. Sammansatt rätter.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium				X	Stor					Övriga allergener som kan förekomma är t.ex. mjölk (fräskost), ägg (panering), gluten (ströbröd i panad), sojasås (i glaze/marinad).	<b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Separata/märkta eller rengjorda redskap och kärl. b. Etikettkontroll på märkning allergener. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium				X																																		
	Stor																																						
F	Alla – (råa/kokta). Fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar därav.	Kontaminering främmande föremål. 1. Glas från lysör, burkar, flaskor. 2. Metall från konserverburkar eller redskap.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">KONSEKVENNS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th rowspan="4">SANNOLIKHET</th> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			KONSEKVENNS						Minimal	Liten	Medium	Stor	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium		X			Stor					Främmande föremål som är vassa eller spetsiga kan ge skårskador i mun eller svalg. Föremål kring 7 m.m. är farligast.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Minimera krossbart glas (t.ex. lysör/lampor, glasburkar). b. Varsamhet vid öppnande av konserverburkar. c. Inspektion av kniv och sågblad.
		KONSEKVENNS																																					
		Minimal	Liten	Medium	Stor																																		
SANNOLIKHET	Minimal																																						
	Liten																																						
	Medium		X																																				
	Stor																																						

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Färdbedömning	Förklaring	Färdhantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																												
B	Vegetabilisk rå dekoration (tång eller blad).	Förekomst av mikroorganismer. 1. Virus från eller annan smitta från vatten med fekal förorening.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Liten	Minimal		X																			Färska produkter hämtade från havsmiljöer kan vara kontaminerade med utsläpp med fekal förorening från land eller båt.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Koka alltid innan användning för avödning av mikroorganismer. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																
Stor	Medium	Liten	Minimal																															
	X																																	
C	Rå fisk. Vildfångad fisk av vissa arter (makrill, tonfisk, bonito, svärdfisk) men kan även förekomma i sillarter, ansjovis, sardiner.	Bildning av histamin – "scombrotoxin". 1. Brister i hantering tid-temperatur. 2. Brister i upptining av fryst fisk.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Liten	Minimal																					Om rå fisk av fiskarter från Scombrus-familjen (makrill, tonfisk, bonito, svärdfisk) hanteras dåligt så kan kemisk och/eller bakteriologisk nedbrytning ske till histamin. Vissa riskgrupper är mer känsliga mot histamin.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförut-sättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-2°C]. c. Maximal tid < 4 tim < 20°C vid t.ex. upptining. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																
Stor	Medium	Liten	Minimal																															
B	Färska/kokta (kylda) - fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar därav.	Förekomst av bakteriell toxibildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin i färdigkokta (ej vakuumförpackade eller MAP).	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Liten	Minimal	X																				Fisk- och skaldjurprodukter som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda ett värmestabil enterotoxin som klarar koktemperatur (30 min, 100°C). Staphylococcus aureus är en hudbakterie som kan komma från ohygienisk hantering av personal eller de som har sår eller förkylningsbesvär.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförut-sättningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur [0-8°C beroende på produkt]. c. God hygien (rena händer eller handskar). d. Hälsodeklaration. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																
Stor	Medium	Liten	Minimal																															
X																																		

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Färdbedömning	Förklaring	Färdhantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																												
B	Råa (ej frysta). Vildfångad fisk, kräftdjur.	Förekomst av parasiter. 1. Spiralmask ( <i>Anisakis</i> ) i torsk, makrill med fler arter i råvaror från havet. 2. Binnekmask i sötvattensfisk, flundre-mask i asiatisk fisk och kräftdjur.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Liten	Minimal		X																			Parasitmaskar kan förekomma inne i fiskmuskler och överlever dålig tillagning eller dålig beredning (gravning) men ej frysnings.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Rå, vildfångad fisk rekommenderas att tillagas (>60°C) av konsument. b. Om rå, vildfångad fisk ändå ska förtäras rekommenderas frysnings (< 20°C i 2-3 dygn). GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																
Stor	Medium	Liten	Minimal																															
	X																																	
C	Råa/kokta. Vildfångad fisk.	Förekomst av kemiska ämnen. 1. Dioxin, PCB eller tungmetaller. (kvicksilver, bly) i fisk från vissa fångstområden (Insjöar, Östersjön).	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Liten	Minimal			X																		Barn och barnafödande kvinnor utgör riskgrupp och bör inte äta dessa livsmedel särskilt ofta (2-3 ggr per år). Fetare fiskarter (strömming, lax) avses. Information finns på <a href="http://www.sl.v.se">www.sl.v.se</a>	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Obligatoriska uppgifter om fiskart och fångstområde skall märkas/visas. b. Kommunikation till kund om risker med vissa fiskarter från vissa fångstområden. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																
Stor	Medium	Liten	Minimal																															
		X																																
B	Råa (frysta) – fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar därav.	Förekomst av patogena bakterier. 1. <i>Listeria</i> i t ex lax, sushi eller sashimi 2. Virus i blötdjur (ostron, musslor), till exempel Hepatit.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th colspan="2">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		SANNOLIKHET		Stor	Medium	Liten	Minimal		X																			Alla råa fiskar och kräft/blötdjur kan innehålla organismer som kan orsaka allvarliga sjukdomar om de förtärs råa. Riskgrupper (gravida/nesatt immunförsvär) bör inte äta dessa.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Kommunikation till kund om risker med råa livsmedel från marina miljöer. c. Låg förvaringstemperatur [0-2°C]. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVENNS		SANNOLIKHET																																
Stor	Medium	Liten	Minimal																															
	X																																	

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																
B	Råa – fisk-beredningar som gravning eller inläggning av sill.	Tillväxt av patogena bakterier. 1. <i>Clostridium botulinum</i> – eventuell toxinbildning. 2. <i>Listeria</i> i tex. lax.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVEN S</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVEN S		Stor	Minimal	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Liten		Medium		Stor	Vid inläggning och gravning av rå fisk (som bör ha frysts för att eliminera parasiten) så måste den kemiska samman-sättningen i färdig vara utgöra en barriär mot tillväxt och toxinbildning. Det innebär att recept skall följas strikt med avseende på mängder av salt, socker och eventuellt ättika för att pro-dukten skall bli säker. Riskgrupper (gravida/nedsatt immunförsvar) bör inte äta gravad fisk eftersom den inte har tillräckligt skydd mot tillväxt av <i>Listeria</i> .	<b>BETYDANDE FARA</b> Måste styras med bra kontrollrutiner och åtgärder.	a. Godkända recept följes och övervakas/ dokumenteras tillsatt mängd. b. Kommunikation till kund om risker med gravade livsmedel c. Låg förvarings-temperatur (0-4°C). GF – Utbildad personal i livs-medelshygien. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVEN S																						
Stor	Minimal																					
Medium	Liten																					
Liten	Minimal																					
Minimal	SANNOLIKHET																					
	Liten																					
	Medium																					
	Stor																					
B	Rå – fisk som packas i MAP (modifierad gasatmosfär).	Tillväxt av bakterier. 1. <i>Listeria monocytogenes</i> (köldtolerant). 2. Fekal förorening (ej köldtolerant, tex. <i>Vibrio</i> -arter).	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVEN S</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVEN S		Stor	Minimal	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Liten		Medium		Stor	Vid förpackning av färsk (rå) fisk i modifierad atmosfär (blandning av kvävgas och koldioxid) alternativt vaku-um så erhålls en förlängd hållbarhet av produkten. Vid kylförvaring kan <i>Listeria</i> växa ändå och eftersom fisk värmebehandlas varsamnt av konsument bör den bakterio-logiska nivån vara så låg som möjligt.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Märkning med korrekt datum och förvaringstemperatur. b. Korrekt förvaringstemperatur (0-4°C). GF – Utbildad personal i livs-medelshygien .
KONSEKVEN S																						
Stor	Minimal																					
Medium	Liten																					
Liten	Minimal																					
Minimal	SANNOLIKHET																					
	Liten																					
	Medium																					
	Stor																					

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																
C	Råa/kokta läven frystal – blötdjur.	Förekomst av algtoxiner. 1. Förekomst i råvara som skördats/fångats i vatten där giftalger/förekom-mer.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVEN S</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVEN S		Stor	Minimal	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Liten		Medium		Stor	Dinoflagellater förkommer säsongsvist i havsmiljöer och ofta övervakas dessa av myndigheter för att frisläppa zoner för skörd av tex. musslor. Det går inte att avgöra på skaljurens kvalitet visuellt om detta förekommer.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Spårbarhetsdata sparas på inkommande vara vid eventuellt återkallande. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVEN S																						
Stor	Minimal																					
Medium	Liten																					
Liten	Minimal																					
Minimal	SANNOLIKHET																					
	Liten																					
	Medium																					
	Stor																					
B	Råa (läven frystal) – blötdjur som ska ätas råa.	Förekomst av mikroorganismer. 1. Virus från eller annan smitta från vatten med fekal förorening (tex. <i>Vibrio</i> -arter, <i>Shigella</i> ).	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVEN S</th></tr> <tr><td>Stor</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Medium</td><td>Liten</td></tr> <tr><td>Liten</td><td>Minimal</td></tr> <tr><td>Minimal</td><td>SANNOLIKHET</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVEN S		Stor	Minimal	Medium	Liten	Liten	Minimal	Minimal	SANNOLIKHET		Liten		Medium		Stor	Färiska produkter som ostron hämtade från vattenniljöer kan vara kontaminerade med utsläpp med fekal förorening från land eller båt.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförsät-ningar (GF).	a. Råvaror köps endast in av godkänd leverantör. b. Låg förvaringstemperatur (0-2°C). c. Spårbarhetsdata sparas på inkommande vara vid eventuellt återkallande. GF – Utbildad personal om fiskarter och kvalitéer.
KONSEKVEN S																						
Stor	Minimal																					
Medium	Liten																					
Liten	Minimal																					
Minimal	SANNOLIKHET																					
	Liten																					
	Medium																					
	Stor																					



## 2.13.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Fisk, kräftdjur och blötdjur

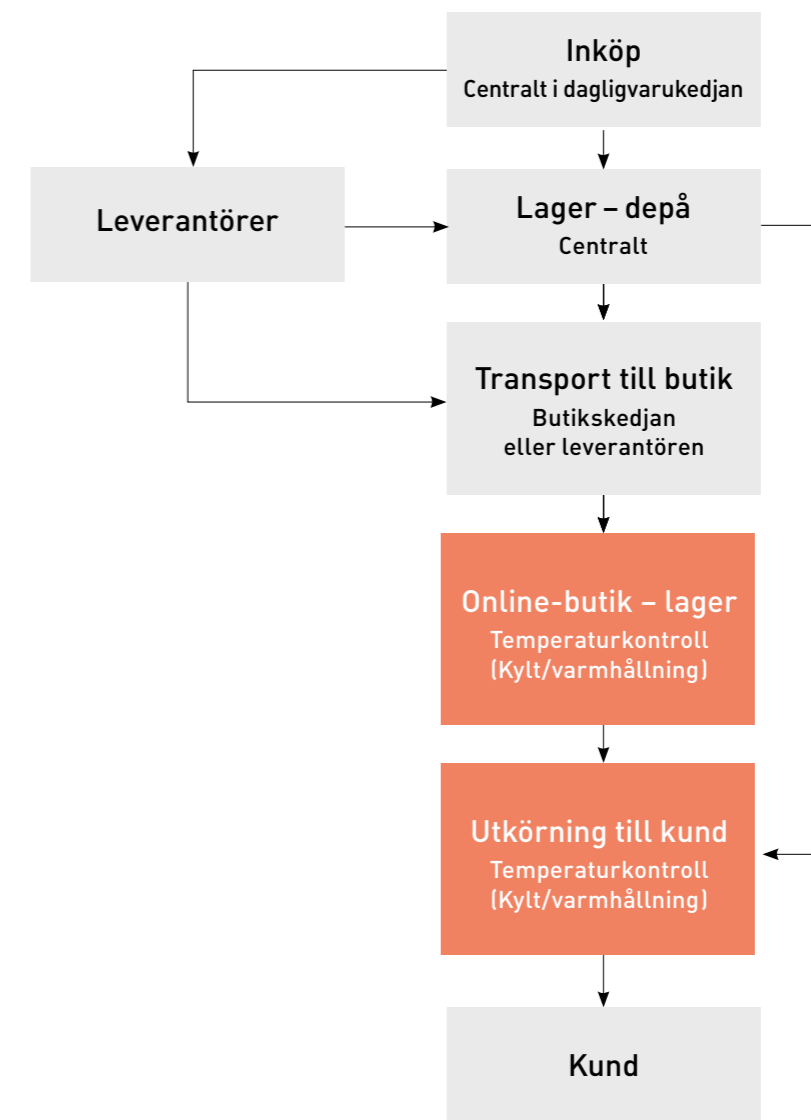
Processsteg/ Flöde	Hälsoräror och orsak	Styrande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla råa/kokta fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar. Mottagning.	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier på grund av att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i ankommande varor.	Olka krav för olika produkter (0°C, 2°C, 4°C).	Varje leverans.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla råa, frysta fiskar av Scombros-familjen som makrill, tonfisk med fler). Beredning / Paketering.	Bildning av histamin. Brister i hantering tid-temperatur samt tining kan orsaka kemisk och/eller bakterieell bildning av histamin.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid tining. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Olka krav för olika produkter (0°C, 2°C).	Kontrolleras vid beredning.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Kassera varor alternativt värmebehandlas för annan användning.
Alla varor (Färska/kokta kyddal – fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar. Beredning.	Förekomst/tillväxt patogena bakterier. Råvaror/ingredenser som felhanteras med bristande kyltemperatur kan bilda värmestabil toxin.	Korrekt hantering av tid och temperatur vid tining. Kontrollera att förvaringstemperaturen är korrekt.	Olka krav för olika produkter.	Kontrolleras vid beredning.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Kassera varor alternativt värmebehandlas för annan användning.

**Övervakning: Fisk, kräftdjur och blötdjur (oförpackat)** Färsk fisk från saltvatten och sötvatten (vid fångad eller odlad) – makrillfiskar, sillfiskar samt tonfiskarter – kräftdjur (t.ex. räkor, kräftor, krabbor, hummer) – blötdjur (t.ex. ostron, blåmusslor, bläckfisk) – gravad och lättrokt fisk – varmrökta fiskar (t.ex. makrill och böckling) – fisk paketerad i MAP.

## 2.14 ONLINE-FÖRSÄLJNING

### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



**DETALJERAD FAROANALYS**

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

**2.14.1 Online-försäljning****PRODUKTBEKRIVNING**

Den här faroanalysen omfattar alla slags leverantörspackade produkter, från kylda, kolonial, bröd till butikspackade som bageri/konditori, delikatess, kallt kök, varmt kök och kött. Produkter som tillagats i butik och sedan körs ut varma kan också benämnas som catering. Analysen fokuserar på den specifika hantering som sker vid paketering av varor i lager i butik samt utkörning.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

**LIKANDE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN**

Produkterna ovan används ibland som råvaror vid framställning av andra produkter i butik vilket har betydelse för faroanalysen. Andra produkter säljs ibland i lösvikt vid disken i kallt kök vilket också måste tas hänsyn till i denna analys.

**Kallt och varmt kök:**

- Färdigrätter eller komponenter som kall eller varmhålles.

**RISKPRODUKTER – EXEMPEL (för detaljer, se nedan)**

- Färdigrätter, som smörgåsar och smörgåstårter.
- Färdigrätter för varmhållning.
- Sushi.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohandtering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																											
A	Alla förpackade varor (kött, fisk, kräftdjur, böttdjur, mejeri, vegetabiliskt).	Felbeskrivning – webbversion. 1. Allergener saknas i ingrediensbeskrivning, framför allt de som listas i EU 1169/2011, bilaga II.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">SANNOLIKHET</td> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Medium	Liten	Minimal	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					EU 1169/2011 omfattar även webb-baserad information till kunder.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Etikettkontroll (stickprov) på märkning allergener. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS		Stor	Medium	Liten	Minimal																												
SANNOLIKHET	Minimal																																
	Liten																																
	Medium																																
	Stor																																
B	Alla förpackade varor. Kött, vilt och fågel samt organvaror därav (inklusive vakuum eller MAP).	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier: 1. EHEC i nötkött. 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">SANNOLIKHET</td> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Medium	Liten	Minimal	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Råa köttprodukter som köps in kan vara kontaminerade med allvarliga smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum. Fågelprodukter bör vara försedda med tillagning-anvisning.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS		Stor	Medium	Liten	Minimal																												
SANNOLIKHET	Minimal																																
	Liten																																
	Medium																																
	Stor																																
B	Alla förpackade färsprodukter. Kött, vilt och fågel (inklusive vakuum eller MAP).	Förekomst av patogena bakterier: 1. EHEC i nötkött 2. <i>Salmonella</i> i importkött. 3. <i>Campylobacter</i> i fågelkött. 4. <i>Yersinia</i> från gris.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENNS</th> <th>Stor</th> <th>Medium</th> <th>Liten</th> <th>Minimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">SANNOLIKHET</td> <td>Minimal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Liten</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Medium</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Stor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENNS		Stor	Medium	Liten	Minimal	SANNOLIKHET	Minimal					Liten					Medium					Stor					Malda köttprodukter innebär en större möjlighet för näring och tillväxt. En färsprodukt har väsentligt kortare hållbarhet och bör förvaras i låg temperatur. Bör vara försedd med märkning "genomstekes" eller annan tillagning-anvisning.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS		Stor	Medium	Liten	Minimal																												
SANNOLIKHET	Minimal																																
	Liten																																
	Medium																																
	Stor																																

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																				
B	Alla förpackade (råa) – fisk, kräftdjur, blötdjur (inklusive vakuum eller MAP).	Förekomst av patogena bakterier: 1. <i>Listeria</i> t ex lax, sushi eller sashimi. 3. <i>Listeria</i> från kallrökt och gravad lax.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td colspan="2">SANNOLIKHET</td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor	Alla råa fiskar och kräft/blötdjur kan innehålla organismer som kan orsaka allvarliga sjukdomar om de föräts råa. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
B	Alla förpackade (färdiga att äta – fisk, kräftdjur, blötdjur samt beredningar därav (inklusive vakuum eller MAP).	Förekomst av patogena bakterier: 1. <i>Staphylococcus aureus</i> från ägg, handskalade skaldjur. 2. <i>Salmonella</i> , <i>Bacillus cereus</i> från kryddor. 3. <i>Listeria</i> från kallrökt och gravad lax.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td colspan="2">SANNOLIKHET</td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor	Varor som köps in kan vara kontaminerade med smittor beroende på ursprung och hantering i tidigare led. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
C	Förpackad (inklusive vakuum eller MAP) rå fisk. Vidfångad fisk av vissa arter (makrill, tonfisk, bonito, svärdfisk).	Bildning av histamin – "scombrotoxin". 1. Brister i hantering tid-temperatur.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td colspan="2">SANNOLIKHET</td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor	Om rå fisk av fiskarter från <i>Scombrus</i> -familjen (makrill, tonfisk, bonito, svärdfisk) felhanteras så kan kemisk/bakteriologisk nedbrytning ske så att histamin bildas. Vissa riskgrupper är mer känsliga mot histamin.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																				
B	Alla förpackade råa köttberedningar – råkorv (köttkorv, salsiccia med fter) (inklusive vakuum eller MAP).	Tillväxt av bakterier: 1. <i>Listeria</i> (köldtolerant).	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td colspan="2">SANNOLIKHET</td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor	Råa köttberedningar innebär en större möjlighet för näring och tillväxt. En råkorvprodukt har väsentligt kortare hållbarhet och bör förvaras i låg temperatur. Bör vara försedd med märkning "genomstekes" eller annan tillagningssanvisning.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförut-sättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal om allergener, hygienrutiner.
KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
B	Alla förpackade varor (färdiga att äta) (kött, fisk, kräftdjur, blötdjur, ägg, mejeri, vegetabiliskt).	Tillväxt och bakteriell toxibildning. 1. <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin. 2. Tillväxt av köldtoleranta patogena bakterier, <i>Bacillus cereus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> med fter.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td colspan="2">SANNOLIKHET</td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor	Beredningar som felhanteras med bristande kyltemperatur kan börja bida ett värme-stabil enterotoxin. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	<b>FARA</b> Grundförut-sättningar (GF) ger tillräcklig styrning.	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<8°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-8°C). GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
B	Övriga förpackade varor. Färdiga att äta (t.ex. pastöriserad flytande äggvita, beredda frukt/grönsaksblandningar).	Förekomst/tillväxt av patogena bakterier: 1. EHEC i grönsaker. 2. <i>Salmonella</i> i groddar. 3. <i>Listeria</i> i majonnäs-baserade sallader.	<table border="1"> <tr><th colspan="2">KONSEKVENNS</th><th>Minimal</th><th>Liten</th><th>Medium</th><th>Stor</th></tr> <tr><td></td><td>Minimal</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Liten</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Medium</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td></td><td>Stor</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td><td>Grön</td></tr> <tr><td colspan="2">SANNOLIKHET</td><td>Minimal</td><td>Liten</td><td>Medium</td><td>Stor</td></tr> </table>	KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön		Liten	Grön	Grön	Grön	Grön		Medium	Grön	Grön	Grön	Grön		Stor	Grön	Grön	Grön	Grön	SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor	Vissa varor märks med max 4°C kylförvaring på grund av varans höga känslighet. Kyltemperatur avgörande för hållbarhetsdatum.	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförut-sättningar (GF).	a. Varor köps endast in av godkänd leverantör. b. Kontroll av att utgående vara håller korrekt temperatur (<4°C). c. Låg förvaringstemperatur (0-4°C). d. Märkningskontroll. GF – Utbildad personal i livs-medelshygien.
KONSEKVENNS		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					
	Minimal	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Liten	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Medium	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
	Stor	Grön	Grön	Grön	Grön																																					
SANNOLIKHET		Minimal	Liten	Medium	Stor																																					

## 2.14.2 Egenkontroll – HACCP dokument, Sammanställning faror Online försäljning

### Övervakning: Online försäljning, leverantörspackade eller butikspackade

Rött kött, malet kött – charkuteriprodukter – fågelprodukter – fisk/skaldjurprodukter – mejeri-produkter – ostar – smör, margariner – flytande ägg/äggvita – kylkonserver – juicer – kylda färdigrätter (t.ex. sous vide, smörgåsar, smörgåstårter, sallader, sushi).

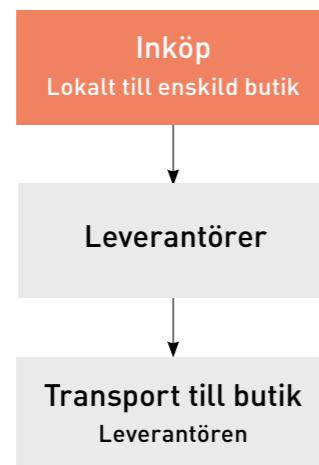
Processsteg/ Flöde	Hälsorisker och orsak	Styrande åtgärd	Gränsvärde	Övervakning		
				Frekvens	Dokumentation	Korrigerande åtgärd
Alla kylda produkter, leverantörspackat eller butikspackat. Utkörning.	Tillväxt av patogena bakterier på grund av att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen i utgående varor.	Olika krav för olika produkter (2°C, 4°C, 8°C).	Varje leverans.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla kylda produkter, leverantörspackat eller butikspackat. Utkörning.	Tillväxt av patogena bakterier på grund av att produkterna håller för hög temperatur.	Kontrollera temperaturen under utkörning i transporten.	Olika krav för olika produkter (2°C, 4°C, 8°C).	Stickprov.	Dokumentation sker 1-2 ggr/vecka.	Retur alternativt kassera.
Alla produkter för catering, varmhållning eller värmebehandling. Utkörning.	Tillväxt sporbildande bakterier. Nyligen värmebehandlade produkter varmhållas (>60°C) för att undvika tillväxt av värmetåliga bakterier	Korrekt hantering av tid och temperatur vid varmhållning i utgående varor.	Kärntemperatur (>60°C) och max tid 4 tim rekommenderas.	Kontrolleras varje leverans.	Dokumentation sker 2 ggr/vecka.	Vid ej uppnådd temperatur vid kontroll måste effektiv nedkyllning ske alternativt kassera produkten.

Klass	Produktstatus – produktgrupp	Fara – händelseexempel	Farobedömning	Förklaring	Farohantering	Exempel på rutiner och åtgärder (kan vara CCP/ CP/GF)																																				
B	Alla tillagadel, Varmhållning.	Tillväxt av sporbildande bakterier. 1. <i>Clostridium perfringens</i> .	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">KONSEKVENS</th> <th colspan="4">SANNOLIKHET</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Minimal</th> <th>Liten</th> <th>Medium</th> <th>Stor</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Minimal</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Liten</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Medium</th> <td></td> <td></td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Stor</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	KONSEKVENS		SANNOLIKHET					Minimal	Liten	Medium	Stor		Minimal						Liten						Medium			X			Stor						Vid upphettning av livsmedel sker en avdödning av bakterier men inte sporer. Efter kokning kommer dessa att kunna gro ut och växa till såvida inte en tillräckligt hög temperatur bibehålles (>60°C). Det är viktigt att effektivt varmhålla produkter direkt efter upphettning under en maximal tidsperiod (max 4 timl).	<b>MINDRE BETYDANDE FARA</b> Kan styras med bra åtgärder eller grundförutsättningar (GF).	a. Maximal tid < 4 tim >60°C vid varmhållning. b. Kontroll av förvaringstid under varmhållning vid utkörning. c. Kontroll av ytemperatur >60°C och dokumentation. d. Korrigerande åtgärd vid ej uppnådd, bibehållen kärntemperatur. GF – Utbildad personal i livsmedelshygien.
KONSEKVENS		SANNOLIKHET																																								
	Minimal	Liten	Medium	Stor																																						
Minimal																																										
Liten																																										
Medium			X																																							
Stor																																										

## 2.15 INKÖP

### INLEDNING

Detta varuflöde kan även innehålla in- och utflöden till andra avdelningar i en butik.



### DETALJERAD FAROANALYS

En beskrivning av stegen i en HACCP-analys och definition av använda beteckningar i faroanalyserna finns under Bilaga 1 (1.1 och 1.2).

### 2.15.1 Inköp

#### PRODUKTBEKRIVNING

Den här faroanalysen omfattar alla slags leverantörspackade produkter, från kylda, kolonial, bröd till butikspackade som bageri/konditori, delikatess, kallt kök, varmt kök och kött. Produkter som tillagats i butik och sedan körs ut varma kan också benämnas som catering. Analysen fokuserar på den specifika hantering som sker vid paketering av varor i lager i butik samt utkörning.

Produktområdet utvecklas ständigt och nya varor börjar säljas i svenska butiker. Det är därför viktigt att faroanalysen uppdateras när så sker.

#### LIKNAVDE PRODUKTER – KOPPLING TILL ANDRA VARUFLÖDEN

**Alla flöden: kylda, djupfrysta, kolonial, bröd till råvaror som används i bageri/konditori, delikatess, kallt kök, varmt kök kött och fisk/kräftdjur/blötdjur.**

#### RISKPRODUKTER – EXEMPEL (för detaljer, se nedan)

- Kött och ägg (import från andra länder).
- Blötdjur (geografiskt ursprung).
- Frukt och grönsaker (import från andra länder).

#### ANSVAR FÖR FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

De olika förebyggande åtgärder som behövs för att minska konsumentrisker anges i faroanalysen, och beskrivs mer i detalj i Bilaga 1. Åtgärder kan styras genom krav vid inköp, genomföras vid butik eller genom att kunden får speciell information.

#### ALLMÄN INFO

**Denna arbetsmall för HACCP grundar sig på branschriktlinjer – Säker mat i din butik.**

Ur branschriktlinjerna kan man hämta generiska faroanalyssmallar för alla flöden i en butik. Varje butik måste dock göra en faroanalys för sin egen butik och utreda vilka faror som finns i de flöden som butiken omfattar.

Kontrollera noga att alla de faror som finns i butikens egen faroanalys är med i dessa faroanalyser från branschriktlinjerna. Anpassa eller komplettera annars branschriktlinjernas faroanalyser till den egna butiken.



BILAGA 2

HÄLSO-  
DEKLARA-  
TION



# HÄLSODEKLARATION

Den här blanketten kan användas vid nyanställning och som underlag när chef och anställd gör en årlig uppföljning av hälsan. Hälsodeklarationen ska förvaras och sparas inlåst av butikschefen.

JA NEJ

1. Har du varit i högriskländer för Salmonella den senaste månaden?

Om ja, fick du problem med magen under eller efter resan? .....

2. Har du haft symtom på mag- tarminfektion den senaste månaden?

3. Har någon i din familj visat symtom på mag- tarminfektion?

4. Har du eller brukar du ha sår, rodnad, svullnad eller ömhet vid nagelbanden?

5. Har du eller brukar du ha utslag eller eksem?

6. Röker eller snusar du?

7. Har du någon form av allergi?

Om ja mot vad? .....

Ytterligare upplysningar .....

Härmed försäkrar jag att ovan lämnade uppgifter är sanningsenliga.

Datum .....

Underskrift .....

Namnförtydligande .....



BILAGA 3

---

# STÄD- RUTINER



# STÄDRUTINER

## Rengöring och ordning – på alla avdelningar

### GOLV I UTRYMMEN MED FÖRPACKADE LIVSMEDEL – DEN DAGLIGA RENGÖRINGEN

**Frekvens:** dagligen

**Metod:** sopa, skura eller maskinskura och våttorka alla fria golvytor.

**Medel:** allrengöringsmedel. Det behövs inte för alla skurmaskiner, vissa har endast mekanisk rengöring.

### STORSTÄDNING

**Frekvens:** två gånger om året.

**Metod:** dra undan alla pallar, sopa, skura eller maskinskura och våttorka alla golvytor.

**Medel:** allrengöringsmedel eller mekanisk rengöring med skurmaskin.

### GOLV I UTRYMMEN MED OFÖRPACKADE LIVSMEDEL

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** sopa, skura eller maskinskura, skölj och skrapa.

**Medel:** allrengöringsmedel, vid behov även desinfektionsmedel.

### GOLVBRUNNAR

**Frekvens:** i samband med att golven rengörs.

**Metod:** skura med borste, lyft upp eventuella lock, spola renslucka. Viktigt att golvbrunnslucken sätts tillbaka ordentligt efter städningen. Detta för att minimera risken för att gnagare ska ta sig in genom golvbrunnarna.

**Medel:** allrengöringsmedel, fyll vid behov på fettlösningsmedel.

### VÄGGAR

**Frekvens:** vid behov men minst en gång i veckan, framförallt i utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.

**Metod:** skura med borste, spola av och låt självtorka eller torka med papper.

**Medel:** allrengöringsmedel.

### DÖRRAR

**Frekvens:** vid behov men minst en gång i veckan framförallt i utrymmen där oförpackade livsmedel hanteras.

**Metod:** skura, spola av och låt självtorka eller torka med papper.

**Medel:** allrengöringsmedel.

### TAK

**Frekvens:** vid behov, lämpligen två gånger om året.

**Metod:** spola om det är möjligt, låt självtorka.

**Medel:** allrengöringsmedel.

### VENTILATION

Ventilationen i hela butiken ska hållas ren och i gott skick.

#### 1. Byt ventilationsfilter regelbundet. Där filtren kan tvättas gällor:

**Frekvens:** vid behov men minst en gång per kvartal.

**Metod:** borsta och skölj.

**Medel:** allrengöringsmedel.

#### 2. Ovansidan på stora ventilationsledningar som går genom butiken ska rengöras.

**Frekvens:** regelbundet och vid behov.

**Metod:** torka av.

**Medel:** allrengöringsmedel.

#### 3. Fläktgaller ovanför stekbord, spisar m.m.

**Frekvens:** regelbundet, minst en gång per kvartal.

**Metod:** diskas helst eller med fördel i maskin.

**Medel:** diskmedel.

### ARBETSBÄNKAR

**Frekvens:** dagligen och vid behov.

**Metod:** skura eller lägg på skum, spola av med varmvatten, skrapa med gummiskrapa, låt sedan redskapen lufttorka.

**Medel:** allrengöringsmedel, vid behov även desinfektionsmedel som sköljs bort innan ni använder arbetsbänken igen.

### SKÄRBRÄDOR

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** skölj under rinnande ljummet vatten, diska i varmt vatten, skölj med hett vatten, låt självtorka.

**Medel:** diskmedel, vid behov desinfektionsmedel som sköljs bort innan användning av skärbrädan igen.

Skärbrädor med djupa sprickor ska bytas mot nya eller slipas.

### KNIVAR OCH HANDREDSKAP

**Frekvens:** efter varje användningsomgång eller mellan varje gång ni använder knivarna eller redskapen.

**Metod:** blötlägg i ljummet vatten, diska i varmt vatten med skurborste, skölj med hett vatten, låt sedan självtorka och torka torrt med papper vid behov.

**Medel:** diskmedel.

### EXPONERINGSKYLAR OCH GONDOLER FÖR PAKETERADE PRODUKTER

#### 1. Glasskivor

**Frekvens:** vid behov, minst en gång i veckan.

**Metod:** putsa med trasa.

**Medel:** glasputsmedel.

#### 2. Kylar, gondoler

**Frekvens:** vid behov, minst två gånger om året.

**Metod:** plocka ur allt i diskarna. Stäng av strömmen. Rengör plåtar och väggar. Lyft upp bottenplåtarna och rengör under dem. Dammsug alla fläktar.

**Medel:** allrengöringsmedel.

### EXPONERINGSFRYSAR FÖR FÖRPACKADE PRODUKTER

#### 1. Glasskivor

**Frekvens:** vid behov, men minst två gånger per år.

**Metod:** putsa med trasa.

**Medel:** glasputsmedel.

### 2. Frysar

**Frekvens:** vid behov men minst en gång i månaden.

**Metod:** plocka ur allt ur diskarna, stäng av strömmen, låt disken tina. Rengör plåtar och väggar. Lyft upp bottenplåtarna och rengör under dem. Dammsug alla fläktar.

**Medel:** allrengöringsmedel.

### FRYS MED RÄKOR I LÖSVIKT

#### 1. Frys

**Frekvens:** när frysen fylls på och vid behov, minst en gång i månaden.

**Metod:** sopa och torka av med trasa.

**Medel:** allrengöringsmedel.

**Frekvens:** Vid behov, men minst en gång i månaden.

**Metod:** avfrosta genom att stänga av frysen, rengör invändigt när den tinat, skölj med hett vatten, och torka noga innan du sätter på frysen igen. Dammsug alla fläktar.

**Medel:** allrengöringsmedel.

#### 2. Skopor

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** maskindiskas eller handdiskas, skölj med hett vatten och låt självtorka.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

#### 3. Förvaringskärl

**Frekvens:** innan påfyllning och vid behov.

**Metod:** maskindiska eller handdiska, skölj med hett vatten och låt självtorka.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

### EXPONERINGSYTOR TORRA VAROR

**Frekvens:** vid påfyllning och vid behov.

**Metod:** våttorka eller dammsug.

**Medel:** allrengöringsmedel.

**Frekvens:** minst två gånger om året och vid behov.

**Metod:** sopa hela golvet, dra undan alla pallar och maskinskura eller skura för hand.

**Medel:** allrengöringsmedel.

### LAGERKYL

**Frekvens:** minst en gång i veckan och vid behov.

**Metod:** töm golvytan, sopa, maskinskura eller skura för hand, skölj och skrapa.

**Medel:** skum eller allrengöringsmedel, vid behov desinfektionsmedel som ska sköljas bort innan ni använder lagerkylen igen.

### LAGERFRYS

#### Golvet

**Frekvens:** vid behov.

**Metod:** sopa.

**Medel:** sopborste.

#### Storstädning

**Frekvens:** en gång om året.

**Metod:** töm golvytan, sopa, maskinskura eller skura för hand, skölj, skrapa och ventilerar frysen så att all fukt försvinner.

**Medel:** skum eller allrengöringsmedel.

### ÖVRIGT TORRLAGER

#### Alla fria golvytor

**Frekvens:** en gång i veckan.

**Metod:** sopa, maskinskura eller skura eller torka för hand, skölj, skrapa och ventilerar så att all fukt försvinner.

**Medel:** allrengöringsmedel.

#### Hela golvet

**Frekvens:** två gånger om året.

**Metod:** sopa, dra undan alla pallar, maskinskura eller skura för hand, skölj, skrapa och ventilerar så att all fukt försvinner.

**Medel:** allrengöringsmedel.

### DISKRUM/DISKMASKIN

#### Arbetsbänk

**Frekvens:** minst en gång om dagen.

**Metod:** torka eller skölj med ljummet vatten.

**Medel:** allrengöringsmedel, vid behov även desinfektionsmedel.

### Golv

**Frekvens:** minst en gång om dagen.

**Metod:** sopa, maskinskura eller skura för hand, skölj och skrapa.

**Medel:** allrengöringsmedel.

### Diskmaskin

**Frekvens:** minst en gång om dagen.

**Metod:** slå av strömbrytaren, plocka isär alla delar som går att demontera och rengör. Kontrollera att armar och sköljsystem är rena, rengör dem om det behövs. Rengör maskinen invändigt. Töm ur rensilen. Sätt tillbaka de borttagna delarna. Rengör och torka av maskinen utvändigt.

**Medel:** allrengöringsmedel.

### TEMPERATURKONTROLL FÖR DISKMASKIN

För att säkerställa att bakterierna dödas effektivt, ska temperaturen mätas på sista sköljningens vatten. Gränsvärdet är minst +80°C på slutsköljvattnet.

Läs tillverkarens anvisning för hur temperaturen kan mätas i den diskmaskin du rengör. Du kan till exempel kontrollera temperaturen genom att observera en yttre termometergivare på diskmaskinen om sådan finns eller genom att mäta sköljvattnets temperatur manuellt.

Förslag till rutin för att mäta temperaturen manuellt: Placera en skål upprätt för att samla upp vatten och kör ett diskprogram. Ta temperaturen på vattnet som stannat kvar i skålen direkt efter att disken avslutats. **Var försiktig så att ingen skadar sig på det varma vattnet.**

Kontroll och dokumentation kan även utföras av ett serviceföretag efter överenskommelse. Dokumentation bör ske en gång per kvartal.

### VATTEN- OCH ISUTRUSTNING

#### 1. Kransilar och munstycken

**Frekvens:** En gång i halvåret eller vid behov.

**Metod:** skruva loss silen, skölj igenom och lägg

den i kokande vatten i minst 5 minuter. Obs! Inte packning eller slang som istället ska sköljas noga med hett vatten. Torka av kranen noga innan du skruvar tillbaka silen. Byt packning eller slang vid behov, det vill säga om den är torr eller trasig. Vid fler brister, kontakta reparatör för åtgärd.

**Medel:** hett vatten.

#### 2. Ismaskin

**Frekvens:** en gång i månaden. Viss rengöring som kräver fackman för nedmontering ska göras en gång varje halvår.

**Metod:** enligt instruktioner från leverantören. Torka av ismaskinen utvändigt.

**Medel:** allrengöringsmedel.

#### 3. Skopa/hink

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** diska.

**Medel:** diskmedel.

### UTRYMMEN FÖR BUTIKSMEDARBETARE

Var och en är ansvarig för att hålla bra ordning i de utrymmen som är till för medarbetarna. Alla plockar undan efter sig och ser till att lämna rummet rent och snyggt. Alla diskar också efter sig eller ställer in disken i diskmaskin. Släng matrester i en avfallshink med lock.

### OMKLÄDNINGSRUM

**Frekvens:** vid behov men minst en gång i veckan.

**Metod:** putsa speglar, skura medarbetarnas dusch, våttorka golv, töm papperskorgar och släng allt skräp eller eventuella föremål som inte hör hemma i omklädningsrummet, som gamla tidningar och annat.

**Medel:** glasputsmedel, allrengöringsmedel.

Arbetskläder och privata kläder ska förvaras skilda från varandra.

### TOALETTER FÖR BUTIKSMEDARBETARE

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** töm papperskorgar. Fyll på med flytande tvål, toalettpapper och engångshanddukar. Rengör toalettstolarna, torka av porslinet, skura handfaten

och skura golven.

**Medel:** särskilt rengöringsmedel för toaletter, allrengöringsmedel för handfat och golv.

### KONTORSUTRYMMEN

**Frekvens:** vid behov.

**Metod:** dammtorka inredningen och datorerna, moppa golven, töm papperskorgar.

**Medel:** allrengöringsmedel.

### ENTRÉOMRÅDET

- Rengör regelbundet golv, väggar, glaspartier, dörrar, entrégrindar och pelare i entréområdet. De ska vara fria från tejp, klistermärken och diverse anslag.
- Rengör armaturer, förvaringsskåp och brand skåp regelbundet.
- Torka dagligen av pantmaskiner och väggpartier runt dem. Rengör pantmaskinerna invändigt enligt instruktion från leverantör.
- Damma eller torka kassadiskar, tobaksskåp och TV-apparater med mera vid behov.
- Kontrollera och städa kundtoaletten flera gånger varje dag. För instruktioner se stycket "Toaletter för butiksmedarbetare".
- Rengör kundkorgar och kundvagnar regelbundet och vid behov.
- Töm papperskorgar varje dag, vid behov oftare.

### OMRÅDET ALLDELES UTANFÖR BUTIKEN

- Butikens baksida och varuintag ingår också i städrutinen. Undvik att ha växter och buskar eller pallar och sopkärl intill huskroppen. Håll alltid två meters avstånd eftersom bråte kan ge skydd för skadedjur, som möss och råttor, som då lättare kan ta sig in i butiken när dörrarna öppnas.
- Håll rent i soprum, runt sopcontainers och vid hantering av sopor.
- Se till att papperskorgarna aldrig är överfulla. Kontrollera också eventuella askkoppar.
- Sopa alltid bort sand, grus och löv.

# STÄDRUTINER

## Rengöring och ordning – på specifika avdelningar

### DJUPFRYSTA PRODUKTER PRODUKTER FÖR SJÄLVTAG

– bär, fisk, kräftdjur och blötdjur

#### Vid påfyllning

Tvätta händerna. Använd engångshandskar vid kontakt med produkterna.

Fyll inte på livsmedel över den linje som är markerad i frysen.

Fyll inte på med nytt och blanda med gammalt.

Kontrollera att livsmedlet har korrekt märkning på skylten.

Blanda inte produkterna i behållarna, tänk på allergirisken.

#### Frys

**Frekvens:** när nu fyller på varor och vid behov, minst en gång i månaden.

**Metod:** sopa och torka av med trasa.

**Medel:** allrengöringsmedel.

**Frekvens:** vid behov, minst två gånger om året.

**Metod:** frosta av genom att stänga av frysen och rengör den invändigt när den tinat. Skölj med hett vatten och torka noga innan du sätter på frysen igen.

**Medel:** allrengöringsmedel.

#### Skopor

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** maskindiska eller handdiska skoporna, skölj dem med hett vatten och låt självtorka.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

#### Förvaringskärl

**Frekvens:** innan ni fyller på kärlden och vid behov.

**Metod:** maskindiska eller handdiska dem, skölj med hett vatten och låt dem självtorka.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

### KOLONIALVAROR I LÖSVIKT

– lösviktsgodis, naturgodis, bönor, linser, gryner, müsli, te, kaffe och djurmat

#### Skopor

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** maskindiska eller handdiska skoporna, skölj dem med hett vatten och torka.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

#### Förvaringskärl

**Frekvens:** före påfyllning och vid behov.

**Metod:** maskindiska eller handdiska kärlden, skölj dem med hett vatten och torka. Behållarna ska vara torra innan du ställer ut och fyller på dem.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

#### Spillrännor

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** töm och rengör.

**Medel:** allrengöringsmedel.

#### Golv

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** sopa med sopborste.

**Medel:** allrengöringsmedel vid behov.

#### Vid påfyllning

Blanda inte produkterna i behållarna, tänk på allergirisken.

Kontrollera att livsmedlet är korrekt märkt på skylten.

## Förslag på daglig rutin för att rengöra skoporna



- Använd flera omgångar med skopor, till exempel med olika färg för varje typ av produkt ni säljer i lösvikt. Det är viktigt till exempel vid behållarna för godis och nötter så att inte kontamination sker mellan varorna.
- Använd två mindre hinkar, en för rena skopor och en tom.
- Samla in de använda skoporna i hinkar och ställ dem sedan i diskrummet, eventuellt i blöt. Dagen efter diskar och förbereder butiksmedarbetarna till nästa kväll.
- Städa eventuella spillrännor och området runt omkring behållarna för lösviktsförsäljning varje morgon innan butiken öppnar.

### FRUKT OCH GRÖNSAKER

– grönsallad och plocksallad i lösvikt för självtag

#### Tänger

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** maskindiska eller handdiska, skölj med hett vatten, torka.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

#### Förvaringskärl

**Frekvens:** innan påfyllning och vid behov.

**Metod:** maskindiska eller handdiska, skölj med hett vatten, torka. Behållarna ska vara torra innan de ställs ut och fylls på.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

#### Vid påfyllning

Kontrollera att livsmedlet är korrekt märkt på skylten. Blanda inte produkterna i behållarna, tänk på risken för allergi.

### BAKE OFF

#### Bakugn

**Frekvens:** vid behov när ugnen har svalnat.

**Metod:** sopa, skrapa bort eventuella brända rester. Följ anvisningarna från leverantören för din ugnstyp.

#### Stickvagnar och plåtar

**Frekvens:** vid behov.

**Metod:** skrapa stickvagnarna med en metallborste. Rengör plåtarna med borste, också på sidor och kanter. Diska vid behov.

**Medel:** diskmedel.

#### Jässkåp och jäsrum

**Frekvens:** minst en gång i veckan och vid behov.

**Metod:** golvet spolat eller torkas ur.

#### Brödsnivare

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** ta bort alla brödrester och dammsug eller borsta maskinen.

#### Bröd och konditorivaror för självtag

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** diska alla tänger. Skaka eventuella dukar. Torka/sopa/dammsug rent brödsåpet/hyllorna. Torka av dörr och brödsydd.

**Medel:** diskmedel.

#### Vid påfyllning

Kontrollera att livsmedlets märkning på skylten är korrekt.

Blanda inte produkterna i hyllorna, tänk på allergirisken.

Exponera bröd med allergener längst ner, så att till exempel nötter inte faller ner på annat bröd.

## BAGERI-, KONDITORI OCH CHOKLADTILLVERKNING

### Bagerigolv

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** sopas.

**Frekvens:** minst en gång i veckan.

**Metod:** skura manuellt eller med maskin.

### Bakbord

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** skrapa.

### Degblandare

**Frekvens:** dagligen eller efter varje användning och efter kryddbyte.

**Metod:** skrapa ur, spola med ljummet vatten, diska med borste, skölj med hett vatten, lufttorka.

**Medel:** diskmedel.

### Avvägare

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** ta bort alla degrester, dammsug eller borsta maskinen.

### Kavlingsmaskin

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** ta bort alla degrester, dammsug eller borsta maskinen.

### Runddrivare

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** ta bort alla degrester, dammsug eller borsta maskinen.

### Jässkåp/rum

**Frekvens:** minst en gång i veckan och vid behov.

**Metod:** spola eller torka ur golvet, vid behov också väggarna.

### Bakugn

**Frekvens:** vid behov när ugnen svalnat.

**Metod:** sopa och skrapa bort eventuella brända rester. Följ anvisningar från leverantören för din ugnstyp.

### Stickvagnar/plåtar

**Frekvens:** vid behov.

**Metod:** skrapa stickvagnarna med en metallborste. Skrapa plåtarna med borste, också på sidor och kanter, diska om det behövs.

**Medel:** diskmedel.

### Brödsnivare

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** ta bort alla brödrester, dammsug eller borsta maskinen.

### Gräddblås

**Frekvens, metod och medel:** följ leverantörens instruktioner.

## VARMT KÖK

### Grytor, bleck med mera

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** maskindiska eller handdiska, lufttorka.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

### Stekbord

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** skrubba, lufttorka.

**Medel:** endast hett vatten.

### Fritös

**Frekvens:** rengör i samband med att frityroljan byts efter anvisning från leverantör.

**Metod:** diska, lufttorka, torka med papper.

**Medel:** diskmedel.

### Kryddtumlare

**Frekvens:** dagligen eller efter varje användning och efter kryddbyte.

**Metod:** maskindiska eller handdiska, lufttorka.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

### Grill och ugn med tillbehör

**Frekvens:** dagligen efter användning.

**Metod:** rengör när den svalnat. Spraya med medel, låt verka, skura och torka ur med trasa med hett vatten. Sätt ugnen på svag värme tills den torkat.

**Medel:** ugnrensning, gäller inte för självrengörande ugnar.

### Värmeskåp

**Frekvens:** dagligen för oförpackat, veckovis för förpackat.

**Metod:** när värmeskåpet svalnat, borsta, torka med trasa och lufttorka. Putsa glasrutor utvändigt.

**Medel:** allrengöringsmedel.

## GRILLNING

### Grill och ugn med tillbehör

**Frekvens:** dagligen när grill eller ugn använts.

**Metod:** rengörs när den svalnat. Spraya med medel, låt verka, skura, torka ur med trasa med hett vatten. Sätt ugnen på svag värme tills den torkat.

**Medel:** ugnrensning, gäller inte för självrengörande ugnar.

### Värmeskåp

**Frekvens:** dagligen för oförpackat, veckovis för förpackat.

**Metod:** efter att värmeskåpet har svalnat, borsta, torka med trasa, lufttorka. Putsa glasrutor utvändigt.

**Medel:** allrengöringsmedel.

## KÖTT – MANUELL HANTERING

### Paketeringsmaskin

**Frekvens:** dagligen efter avslutat arbete.

**Metod:** torka med engångstrasa.

**Medel:** allrengöringsmedel.

### Köttkvarn, kotletthuggare, bandsåg, skärmaskin

**Frekvens:** dagligen när den används.

**Metod:** plocka isär alla lösa delar, lägg dem i blöt med diskmedel, skura och diska maskin och delar, skölj med hett vatten, lufttorka.

**Medel:** diskmedel.

### Mörningsmaskin

**Frekvens:** dagligen, när den används.

**Metod:** ta loss insatsen, lägg den i blöt med diskmedel, skura och diska, skölj med hett vatten, lufttorka.

**Medel:** diskmedel.

### Stickvagn och brickor, köttvåg

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** maskindiska eller handdiska, torka vagnar och våg med trasa, lufttorka. Torka stickvagnarna med fuktad engångstrasa.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

### Manuell exponeringsdisk

**Frekvens:** en gång i veckan eller vid behov.

**Metod:** plocka ut allt ur diskarna, stäng av strömmen, rengör plåtar och väggar. Torka torrt med engångspapper. Putsa glasskivor vid behov. Dammsug alla fläktar.

**Medel:** allrengöringsmedel, fönsterputsmedel.

## CHARK, OST OCH DELIKATESSER

### Beredningsbord

**Frekvens:** dagligen och vid behov.

**Metod:** spola av med ljummet vatten, skura, skölj med hett vatten, torka med papper eller lufttorka.

**Medel:** allrengöringsmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

### Skärbrädor

**Frekvens:** flera gånger om dagen och vid behov.

**Metod:** maskindiska eller handdiska, spola av med ljummet vatten, skura, spola av med hett vatten, torka med papper eller lufttorka.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

### Skärmaskin

**Frekvens:** dagligen och vid behov.

**Metod:** ta isär lösa delar och lägg dem i blöt, skura med borste och använd skyddshandskar vid behov, skölj med hett vatten, lufttorka.

**Medel:** diskmedel.

### Grönsakshackare

**Frekvens:** dagligen eller efter varje gång den använts.

**Metod:** spola ur, skrubba, skölj av med hett vatten, lufttorka.

**Medel:** diskmedel.

**Ostdelare**

**Frekvens:** rengör vid behov, mellan olika typer av ostar, till exempel efter starkt kryddade ostar och ostar med olika mögelkulturer, och alltid vid dagens slut.

**Metod:** spola av, skrubba, skölj av med hett vatten, torka med papper eller lufttorka.

**Medel:** diskmedel.

**Packbord/packmaskin**

**Frekvens:** dagligen eller vid behov.

**Metod:** skrubba med borste, torka med engångstrasa.

**Medel:** allrengöringsmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

**Våg**

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** torka av med fuktad engångstrasa.

**Medel:** allrengöringsmedel.

**Stickvagn och brickor**

**Frekvens:** vid behov eller minst en gång i veckan.

**Metod:** brickor bör maskindiskas eller handdiskas. Torka stickvagnarna med fuktad engångstrasa.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

**Manuell exponeringsdisk**

**Frekvens:** en gång i veckan eller vid behov.

**Metod:** plocka ut allt ur diskarna, stäng av strömmen, rengör plåtar och väggar. Torka torrt med engångspapper. Putsa glasskivor vid behov. Fläktar/aggregat rengörs vid underhåll/service av diskarna.

**Medel:** allrengöringsmedel, fönsterputsmedel.

**KALLT KÖK****Beredningsbord**

**Frekvens:** dagligen och vid behov.

**Metod:** spola av med ljummet vatten, skura, skölj med hett vatten, torka med papper eller lufttorka.

**Medel:** allrengöringsmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

**Skärbrädor**

**Frekvens:** flera gånger om dagen och vid behov.

**Metod:** maskindiska eller handdiska, spola av med ljummet vatten, skura, spola av med hett vatten, torka med papper eller lufttorka.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

**Skärmaskin**

**Frekvens:** dagligen och vid behov.

**Metod:** ta isär lösa delar och lägg dem i blöt, skura med borste och använd skyddshandskar vid behov, skölj med hett vatten, lufttorka.

**Medel:** diskmedel.

**Grönsakshackare**

**Frekvens:** dagligen eller efter varje gång den använts.

**Metod:** spola ur, skrubba, skölj av med hett vatten, lufttorka.

**Medel:** diskmedel.

**Packbord/packmaskin**

**Frekvens:** dagligen eller vid behov.

**Metod:** skrubba med borste, torka med engångstrasa.

**Medel:** allrengöringsmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

**Våg**

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** torka av med fuktad engångstrasa.

**Medel:** allrengöringsmedel.

**Stickvagn och brickor**

**Frekvens:** vid behov eller minst en gång i veckan.

**Metod:** brickor bör maskindiskas eller handdiskas. Torka stickvagnarna med fuktad engångstrasa.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

**Salladsbar**

**Frekvens:** dagligen och löpande när livsmedel från salladsbaren säljs.

**Metod:** diskmaskin för verktygen, avtorkning av vagnarna.

**Medel:** maskindiskmedel.

**Vid påfyllning**

Öppna förpackningarna i beredningsrummet när det är dags att fylla på kantinerna.

Sätt på lock på kantinerna och kör dem till buffén i butiken.

Vid varje ny påfyllning ska en ny eller diskad kantin och en ny slev eller tång användas.

Kontrollera att livsmedlet har rätt märkning på skylten.

Blanda aldrig produkterna i behållarna, tänk på allergirisken.

**Allmänt**

Följ leverantörernas anvisningar om exponeringstemperatur för produkterna.

Kontrollera att exponeringstiden aldrig överstiger leverantörernas rekommenderade hållbarhetstid på produkterna.

Märk öppnade påsar med öppningsdatum.

Förpacka inte överblivna varor som exponerats för kunden i lösvikt för självtag. Risken för höga halter bakterier och förekomst av virus är större än i förpackade varor.

**FISK, KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR****Beredningsbord**

**Frekvens:** dagligen och vid behov.

**Metod:** spola av med ljummet vatten, skura, skölj med hett vatten, torka med papper eller lufttorka.

**Medel:** allrengöringsmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

**Matberedare**

**Frekvens:** dagligen eller efter varje gång den använts.

**Metod:** följ tillverkarens instruktion om sådan finns eller plocka isär alla delar, diska och låt lufttorka, torka av maskinen.

**Ismaskin/skopa och hink**

**Frekvens:** dagligen för skopa och hink.

**Metod:** maskindiska eller handdiska. Torka av ismaskinen utvändigt.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

**Övrig rengöring**

Rengör hela maskinen enligt instruktioner från leverantören om hur ofta, metod och medel.

**Packbord och packmaskin**

**Frekvens:** dagligen eller vid behov.

**Metod:** skrubba med borste, torka med engångstrasa.

**Medel:** allrengöringsmedel, vid problem, använd desinfektionsmedel.

**Våg**

**Frekvens:** dagligen.

**Metod:** torka av med fuktad engångstrasa.

**Medel:** allrengöringsmedel.

**Stickvagn och brickor**

**Frekvens:** vid behov eller minst en gång i veckan.

**Metod:** brickor bör maskindiskas eller handdiskas. Torka vagnarna med fuktad engångstrasa.

**Medel:** maskindiskmedel eller handdiskmedel.

**Tryckkokare**

**Frekvens:** efter varje gång tryckkokaren har använts.

**Metod:** diska för hand med diskborste, skölj med hett vatten, lufttorka.

**Medel:** diskmedel.





BILAGA 4

---

REKLAMA-  
TIONS-  
BLANKETT





# REKLAMATIONSBLANKETT

Datum..... Klockan.....

Reklamation mottagen av.....

Kundens namn.....

Adress.....

Telefon dagtid..... Mobil.....

Reklamationsorsak.....

Produktnamn.....

Tillverkare.....

Tillverkningsdag/förpackningsdag.....

Bäst före-dag..... Batch kod.....

Noteringar vid allergisk reaktion/magsjukdom/förgiftning.....

Vid misstänkt matförgiftning ska kunden kontakta läkare som styrker sjukdom orsakad av produkten.

Plats för tillagning.....

Metod för tillagning..... Tidpunkt för matlagning.....

Tidpunkt för förtäring..... Tidpunkt för insjuknande.....

Antal insjuknade..... Antal ätande.....

## SYMPTOM JA NEJ

Illamående  JA  NEJ

Kräkningar  JA  NEJ

Diarré  JA  NEJ

Buksmärta  JA  NEJ

Huvudvärk  JA  NEJ

Feber  JA  NEJ

Annat symptom.....

Åtgärd.....

Återkoppling till kund

Datum..... Åtgärd.....

Övriga noteringar.....

Butik.....

Kontakt i butik.....

Telefonnummer butik.....

## FÖRVARINGSINSTRUKTION OM KUNDEN HAR KVAR AV MATEN/VARAN:



Frysta varor ska ligga kvar i frysen. Hanteras så "frost" som möjligt.

1. Kylvaror ska förvaras i kylskåp, helst i +4 – 8°C.
2. Färdiglagad mat ska förvaras i kylskåp, helst inte i frys.

*Dessa punkter är speciellt viktiga om maten eller produkten ska lämnas för analys.*

BILAGA 4

---

ORDLISTA



# ORDLISTA

<b>Allergen</b>	Ämne som kan ge en allergisk reaktion. De flesta allergener är små proteiner som lätt kan tränga in i slemhinnor. Allergener förekommer i pollen, djurhår, födoämnen, läkemedel, insekstoxiner och mögel.	<b>Branschvägledning</b>	Vägledning där representanter från branschen tillsammans tolkat lagar och förordningar.
<b>Allergisk reaktion</b>	Överkänslighet som är orsakad av en reaktion i immunsystemet. Allergi innebär att man är överkänslig mot vissa ämnen. Immunförsvaret kan uppfatta till exempel pollen som något farligt, kroppen bildar då antikroppar mot allergenet och då uppstår en allergisk reaktion. Det finns flera olika typer av allergiska reaktioner. Jämför med annan överkänslighet samt intolerans.	<b>Betydande fara</b>	En betydande fara innebär för en konsument att det kan uppstå en bestående skada, en skada som kräver sjukvård eller till och med att dödsfall kan inträffa om skadan inte förhindras.
<b>Allvarlig avvikelse</b>	Allvarlig avvikelse i hanteringssteg, tillvägagångssätt eller process som kan leda till att en produkt blir skadlig eller otjänlig, eller att dess redlighet uppenbart äventyras.	<b>Betydande ändring</b>	Förändring i verksamheten som livsmedelsföretagaren måste upplysa kontrollmyndigheten om. Till exempel ombyggnationer, förändringar i sortiment eller tillverkningssätt, nya processer och större förändringar i produktionsvolym.
<b>Anläggning</b>	Varje enhet i ett livsmedelsföretag.	<b>CCP</b>	Se <i>Kritisk styrpunkt</i> .
<b>Annan överkänslighet</b>	Överkänslighetsreaktion som inte är förknippad med immunsystemet. Reaktionen kan ha en mycket varierad bakgrund och vara olika svår. Exempel är hudirritation och andra besvär orsakade av exempelvis choklad, citron, tomat, konserveringsmedel och färgämnen. Se även Intolerans.	<b>CP</b>	Se <i>Kontrollpunkt</i> .
<b>Atmosfärspackad</b>	Annan gas än syre i förpackningen, till exempel kvävgas.	<b>Delikatess</b>	Försäljning av livsmedel över disk, oftast ost, chark, sallad och liknande.
<b>Avemballera</b>	Packa upp livsmedel ur lådor och ytterförpackningar, och ta bort till exempel svepfilm.	<b>Detaljhandel</b>	Hantering av och/eller bearbetning av livsmedel och lagring av dessa på det ställe där produkten säljs eller levereras till konsumenten. Här ingår distributionsterminaler, catering, personalmatsalar, allmänna serveringsställen, restauranger eller liknande livsmedelsservice, affärer, distributionscentrum och grossistaffärer.
<b>Avvikelse</b>	Avvikelse i hanteringssteg, tillvägagångssätt eller en process som kan innebära problem men normalt inte en omedelbar hälso- eller redlighetsrisk.	<b>Direkt åtgärd</b>	Åtgärd som undanröjer en fara som uppstått så att kunden inte riskerar att skadas av det som skett. Exempel: Mat som inte har kylts ned på rätt sätt kastas.
<b>Avvägare</b>	Maskin som delar en deg i förbestämda bitar, till exempel en 400-grams limpa.	<b>Djupfryst</b>	Varor som är djupt nedkylda till minst -18°C.
<b>Behörig myndighet</b>	Den centrala myndighet i ett EU-land som har behörighet att genomföra offentlig kontroll eller varje annan myndighet som har tilldelats sådan behörighet. Butiken kontrolleras av kommunens miljö- och hälsoskyddskontor. Se även Kontrollmyndighet.	<b>Egenkontrollprogram (EKP)</b>	Butikens eget övervakningssystem som bygger på grundförut-sättningarna utbildning, personlig hygien, vatten, skadedjur, rengöring, utformning och underhåll av lokaler och utrustning, temperaturer, mottagning, avfall, spårbarhet samt information/märkning.
<b>Beredningslokal</b>	Lokal där öppna livsmedel hanteras, bereds, tillagas, skivas, marineras, grillas och liknande.	<b>Fara</b>	En fara innebär för en konsument att det kan uppstå obehag eller sjukdom som inte är av allvarlig art om faran inte förhindras.
		<b>Faror enligt HACCP</b>	Mikrobiologisk, kemisk eller fysisk agens i livsmedel som skulle kunna ha negativ hälsoeffekt. Allergener räknas också med som en de fyra farogrupperna enligt HACCP.

<b>Faroanalys</b>	Analys av vilka faror som kan påverka ett livsmedel, liksom hur stora och allvarliga riskerna bedöms vara.		
<b>Flexibilitet vid offentlig kontroll</b>	I lagtexten skapas utrymme för flexibilitet genom uttryck som "när det är nödvändigt" och "när så är lämpligt". Det innebär att kraven alltså kan anpassas till verksamhetens storlek och art men att livsmedlet inte får bli hälsofarligt eller otjänligt.		
<b>Flöden i butik</b>	Personalens, varornas, avfallens eller returernas väg genom en butik. Se även <i>Varuflöde</i> .		
<b>Färdigförpackade livsmedel</b>	Varor som består av ett livsmedel och den förpackning som det placerades innan det erbjöds till försäljning. Förpackningen kan omsluta livsmedlet helt eller delvis så att innehållet inte kan ändras utan att förpackningen öppnas eller ändras. Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran räknas inte som färdigförpackade livsmedel.		
<b>Förbutik</b>	Försäljningsställe utanför kassorna med till exempel försäljning av korv, sallad, och tobak. Ibland sker också postutlämning, utlämning av apoteksvaror, systemvaror och liknande här.		
<b>Förebyggande åtgärd</b>	Åtgärd som utförs för att på förhand förhindra eller undanröja faror alternativt reducera dem till en acceptabel nivå.		
<b>Föreskrift</b>	Se <i>Lag</i> .		
<b>Författning</b>	Samlingsord för lag, förordning och föreskrift. Se även <i>Lag</i> .		
<b>Förordning</b>	Se <i>Lag</i> .		
<b>Generisk</b>	Gemensam mall, till exempel för hela branschen.		
<b>Generisk HACCP-plan</b>	En branschorganisation, kedja eller motsvarande tar fram generella HACCP-planer med faroanalyser för de flöden som finns. Planerna ska omfatta alla avdelningar, all produktion och alla		
			processer som kan vara aktuella. Dessa generiska HACCP-planer kan användas av butiken om de noga anpassas efter den egna verksamheten. Det innebär att planen måste kontrolleras så att aktuella flöden och faroanalyser stämmer med den egna verksamheten. All information som inte är aktuell för butiken tas bort och kompletteras med det som saknas.
<b>GF</b>			Se <i>Grundförutsättning</i> .
<b>GHP</b>			God hygienpraxis. Innebär att uppfylla hygienkraven i artikel 4 förordning (EG) nr 852/2004 på det sätt som beskrivs i relevant branschriktlinje för god praxis eller på annat sätt som ger likvärdigt resultat. Målet är att uppnå säkra livsmedel.
<b>GMP</b>			God tillverkningssed. Att tillverka livsmedel på det sätt som beskrivs i relevant branschriktlinje för god praxis eller på annat sätt som ger likvärdigt resultat, så att redlighet och kravet på att konsumenten inte blir vilseledd uppnås.
<b>Gnagare</b>			Skadedjur, exempelvis mus, råttor och sork.
<b>Godkännande av livsmedelsanläggning</b>			Godkännande krävs numera bara om verksamheten finns upptagen i bilaga III i förordning (EG) nr 853/2004 vilket inte detaljhandeln eller butiker gör. Se även <i>Registrering av livsmedelsanläggning</i> .
<b>Grundförutsättning</b>			Alla butiker måste ha vissa grundförutsättningar (GF) klara. Det är planerade, förebyggande rutiner för att det dagliga arbetet ska fungera. I grundförutsättningarna ingår följande för att säkerställa att livsmedel inte blir skadliga för hälsan: utbildning, temperaturer, personlig hygien, vatten och is, lokaler/utrustning, rengöring, skadedjur, underhåll, avfall, mottagning, spårbarhet samt information/märkning.
<b>HACCP</b>			Hazard Analysis and Critical Control Point. Fördjupning av egenkontrollen som inleds med ett flödesschema och en faroanalys och som mynnar ut i kontrollpunkter och kritiska stympunkter för att säkra livsmedel och minimera risken för matförgiftning. Ett system som permanent identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för att säkerställa att livsmedel inte blir skadliga för hälsan.
<b>HACCP-grupp</b>			Grupp av personer, interna eller externa, som har gemensamt ansvar för att utveckla, upprätthålla och underhålla HACCP-systemet. Interna personer kan komma från butikskedjan eller butiken. Externa personer kan vara inhyrda konsulter eller andra experter som hjälper till med arbetet.

<b>HACCP-plan</b>	Dokumenterade arbetsinstruktioner som beskriver övervakningsmetoderna för att identifierade kritiska styrpunkter (CCP).
<b>Hygien</b>	De åtgärder och villkor som är nödvändiga för att stoppa faror och säkerställa att livsmedel är tjänliga.
<b>Icke säkra livsmedel</b>	Livsmedel anses som icke säkra om de antas vara skadliga för hälsan (ger omedelbara, kortsiktiga eller långsiktiga effekter på hälsan) och/eller otjänliga som människoföda (genom förorening, förruttnelse, försämring eller nedbrytning).
<b>Indikerat mätvärde</b>	Uppmätt temperatur.
<b>Inneremballage</b>	Vacuumpåsar, innerplast och liknande.
<b>Insticksgivare</b>	Mätsticka som sticks in i livsmedel för att mäta innertemperaturen.
<b>Intolerans</b>	Överkänslighetsreaktion orsakad av brist på ett enzym. Exempel: brist på laktas leder till laktosintolerans, en bristande förmåga att spjälka laktosen i mjölkprodukter.
<b>Kalibrerad termometer</b>	Termometer som har kontrollerats av ett företag, godkänt av Swedac att göra det.
<b>Kalibreringsintyg</b>	Ett intyg som ska sparas och som visar till exempel att en termometer visar rätt temperatur. Intyget gäller i ett år.
<b>Kemtekniska medel</b>	Diskmedel, allrengöring, fettlösningsmedel, Svinto och liknande.
<b>Konsekvens</b>	Resultat eller påföljd av det som sker. Påföljd kan vara att en kund blir sjuk på grund av att mat har kontaminerats, utsatts för bakterietillväxt eller liknande.
<b>Kontinuerligt</b>	Ofta, ständigt.

<b>Kontrollmyndighet</b>	Den centrala myndighet i ett EU-land som har behörighet att genomföra offentlig kontroll eller varje annan myndighet som har tilldelats sådan behörighet. Butiken kontrolleras av kommunens miljö- och hälsoskyddskontor. Se även Behörig myndighet.
<b>Kontrollpunkt</b>	Kontrollpunkt (CP) är en viktig styrpunkt som krävs för att klara livsmedelssäkerheten när betydande eller mindre betydande faror har identifierats.
<b>Korrigerande åtgärd</b>	Åtgärd för att undanröja orsaken till en avvikelse och förhindra upprepning. Exempel: Nedkylningsskåpet repareras så att framtida nedkylningar sker till rätt temperatur inom rätt tid.
<b>Korskontaminera</b>	Sammanblanda produkter med varandra så att de smittas av varandras bakteriefloror. Kan även innebära att ett allergen överförs. Exempel: Om grillad kyckling hanteras på samma arbetsbänk eller skärbräda som rå kyckling.
<b>Kritisk styrpunkt</b>	Kritisk styrpunkt (CCP) är en absolut nödvändig styrpunkt när betydande faror har identifierats.
<b>Kryddtumlare</b>	Maskinell tunna som tumlar runt till exempel revben tillsammans med krydda.
<b>Lag, förordning, föreskrift</b>	Tre nivåer i livsmedelslagstiftningen, där lag är mest övergripande och föreskrift mest detaljerad.
<b>Livsmedel som förpackas på försäljningsstället på konsumentens begäran</b>	Försäljning av oförpackade varor över disk i manuella diskar med betjäning av butikens personal.
<b>Livsmedel som är färdigförpackade för direkt försäljning</b>	Förpackade livsmedel som erbjuds till försäljning över eller i direkt anslutning till en manuell disk. Kunden ska ha direkt personlig kontakt med personal som kan ge den obligatoriska livsmedelsinformationen muntligen. Livsmedlet behöver inte vara förpackat samma dag och inte heller på försäljningsstället.
<b>Livsmedelsföretag</b>	Varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan av livsmedel.
<b>Livsmedelsföretagare</b>	De fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i det eller de livsmedelsföretag de driver.

<b>Livsmedelslokal</b>	Butiksytor, beredningsutrymmen, lagerutrymmen, personalutrymmen, omklädningsrum, lastkaj, varumottagning, förbutik och avfallsutrymmen.	<b>Oförpackade livsmedel</b>	Livsmedel som säljs utan att vara förpackade, till exempel mat som säljs i buffé för självtag eller lösviktsgodis. Hel färsk frukt och färska grönsaker som gurka och paprika som är förpackade individuellt i plastfilm betraktas som oförpackade livsmedel och inte som färdigförpackade livsmedel. Plastfilmen betraktas som skydd för ömtåliga livsmedel i de fallen. Se <i>Färdigförpackade livsmedel</i> .
<b>Mindre betydande fara</b>	En mindre betydande fara innebär för en konsument att det kan uppstå skada, skada som kräver läkarbesök eller sjukfrånvaro (egenbehandling) om skadan inte förhindras.	<b>Organiskt avfall</b>	Exempelvis matrester, blommor eller blött papper.
<b>Mikrobiologiska hälsorisker</b>	När bakterier, virus och svampar etcetera ges möjlighet att föröka sig och förväntas bli en risk för hälsan.	<b>Primärprodukter</b>	Produkter från primärproduktion, som produkter från jorden, boskapsuppfödning eller jakt och fiske.
<b>Naturligt förekommande bakterier</b>	Kolibakterier och Campylobakter i tarmar, Stafylokocker i näsa, öron etcetera.	<b>Primärproduktion</b>	Uppfödning eller odling av primärprodukter inklusive skörd, mjölkning och produktion från livsmedelsproducerande djur före slakt. Jakt, fiske och insamling av vilda produkter omfattas också.
<b>Nedläggning av butik</b>	Butiksägare har en skyldighet att underrätta kontrollmyndigheten om nedläggningar sker av befintliga anläggningar. Se även <i>Ägarbyte av butik</i> .	<b>Produktfaktablad</b>	Ett blad från leverantören där viktiga märkningsuppgifter om produkten är angivna, till exempel ingrediensförteckning, eventuella allergener, näringsvärde, förvaringsanvisningar och liknande. Kan även gälla kemprodukter, exempelvis rengöringsmedel. Se <i>Livsmedelsverkets märkningsbroschyr</i> .
<b>Non food</b>	Produkter som varken är livsmedel eller specialvaror, till exempel grovkemikalier, finkemikalier, hund- och kattmat, blöjor, tobak och liknande.	<b>Processteg</b>	Aktivitetssteg eller hanteringssteg. Kan visas som en ruta i ett flödesschema, där det sker någon form av aktivitet. Exempel: varumottagning, kylagring, beredning eller tillagning.
<b>Normpack</b>	Svensk materialnorm för säkra livsmedelsförpackningar. Normpack är ett system för egenkontroll av material och artiklar avsedda att komma i kontakt med livsmedel.	<b>Referenstermometer</b>	En spårbart kalibrerad termometer som du jämför dina andra termometrar med för att se att deras mätvärden stämmer.
<b>Närområde utanför butiken</b>	Yttre område inom butikens tomtgränser.	<b>Registrering av livsmedelsanläggning</b>	När du ska överta eller starta en ny verksamhet som hanterar livsmedel behöver du registrera verksamheten hos din kontrollmyndighet senast 14 dagar innan verksamheten startar.
<b>Obruten kylkedja</b>	Att varans temperatur inte överstiger angiven förvaringsanvisning någon gång på vägen mellan producent och konsument.	<b>Revidera</b>	Granska noggrant och genomföra förbättringar.
<b>Offentlig kontroll</b>	Utförs av behörig myndighet/kontrollmyndighet, det vill säga kommun, länsstyrelse eller Livsmedelsverket. Avser varje form av kontroll som utförs av den behöriga myndigheten i syfte att kontrollera efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen, och bestämmelser om djurs hälsa och om djurskydd. Kontroll kan bestå av olika kontrollmetoder och kontrolltekniker som kartläggning, övervakning, verifiering, revision, inspektion, provtagning och analys eller kombinationer av dem.	<b>Risk</b>	Sannolikhet och konsekvens av en händelse. Hur stor är sannolikheten att man blir sjuk om man äter ett visst livsmedel? Vad kan det bli för konsekvens, vilka symtom drabbas man av?
		<b>Runddrivare</b>	Maskin som matas med deg och gör degen rund i förbestämda storlekar, till exempel som källarfranska.

<b>Sammansatta livsmedel</b>	Livsmedel som innehåller både ingredienser av vegetabiliskt ursprung och värmebehandlade produkter av animaliskt ursprung. Om det finns råa animalier i slutprodukten räknas den alltså inte som en sammansatt produkt. Om vegetabilier som behövs för tillverkningen, för att till exempel ge smak och konsistens, har tillsatts en animalieprodukt är slutprodukten inte ett sammansatt livsmedel. Om vegetabiliska ingredienser tillsätts i ett livsmedel utan att de är nödvändiga för tillverkningen är slutprodukten ett sammansatt livsmedel. Om man exempelvis tillsätter sojabönor eller majsstärkelse till ostronsås, utan att det är nödvändigt för tillverkningen, räknas ostronsåsen som ett sammansatt livsmedel.	<b>Utbildning</b>	Begreppet ska ses i ett vidare perspektiv. Utbildning kan inhämtas genom exempelvis instruktioner, övervakning, interna eller externa kurser, branschriktlinjer, litteratur med mera.
<b>Sannolikhet</b>	Ett mått på hur troligt det är att en viss händelse inträffar.	<b>Validera</b>	Säkerställa att målet uppnås, det vill säga att de livsmedel du säljer är säkra.
<b>Separerad</b>	Skild från.	<b>Varuflöde</b>	Beskriver vägen för hantering av ett specifikt livsmedel.
<b>Spårbarhet</b>	Livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur och alla andra ämnen som är avsedda för eller kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder ska kunna spåras på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan. Spårbarhet handlar om att veta vad dina produkter består av och kunna informera om hur och när de har producerats eller från vem och när de köpts in.	<b>Verifiera</b>	Genom tester och utvärderingar säkerställa att HACCP-planen stämmer överens med verkligheten i din butik.
<b>Svensk Dagligvaruhandel</b>	Branschorganisation som är medlem i svensk Handel och företräder Axfood AB, Bergendahls Food AB, Coop Sverige AB, ICA Sverige AB, Lidl Sverige KB och Livsmedelshandlarna.	<b>Verksamhetsbeskrivning</b>	Beskriver vilken hantering man har i butiken.
<b>Säkra livsmedel</b>	<i>Se Icke säkra livsmedel.</i>	<b>Vägledning</b>	Tolkning av livsmedelslagstiftningen med konkreta exempel.
<b>Tappställen</b>	Vattenkranar som ibland är kopplade till slang för rengöring eller vattentag till produktion. Kan även användas till handtvätt.	<b>Ytgivare eller mellanliggare</b>	Platt insticksgivare utan spets som läggs mellan förpackningar vid temperaturmätning.
<b>Tryckkokare</b>	Kokmaskin som kokar livsmedel under högt tryck.	<b>Ytteremballage</b>	Wellpapp, backar, pallar, svepfilm och liknande.
		<b>Ägarbyte av butik</b>	En registrering är knuten till en livsmedelsföretagare. En annan livsmedelsföretagare kan inte driva en verksamhet utifrån samma registrering. Om det sker ett ägarbyte av en anläggning ska den nya ägaren göra en anmälan för att få en registrering som gäller just denne. Om en så kallad enskild firma ombildas till aktiebolag är det en ny juridisk person och därmed ett ägarbyte.
		<b>Öppna livsmedel</b>	<i>Se Oförpackade livsmedel.</i>







Besöksadress: Regeringsgatan 60

Postadress: 103 29 Stockholm

Telefon: 08-762 78 05

info@sdvh.se

www.sdvh.se

