



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

**REGERINGENS
SPETSprojekt**

Inledning av restaurangverksamhet



**Guide för små
och medelstora
företag**



REGERINGENS
SPETSprojekt

Inledning av restaurangverksamhet – Guide för små och medelstora företag

7064/04.02.00.01/2019

Författare: Livsmedelsverket, Rådgivningsprojekt till små och medelstora livsmedelsföretag

Uppdaterare: Livsmedelsverket, 2025

Layout: Enheten för interna stödtjänster

Pärmens bilder: Shutterstock

Helsingfors 2025



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Innehåll

Guidens innehåll.....	4
Del 1, Grundande.....	5
Lämplig lokal.....	5
Hur du anmäler verksamheten?	6
Krav på kökspersonal	7
Planen för egenkontroll	7
Andra viktiga saker som inte förordnas i livsmedelslagen	7
Del 2, Lokaler.....	9
Lokaler för hantering, tillredning och förvaring av livsmedel	9
Tappställen och tvättställen.....	10
Kylförvaringsutrymmen för livsmedel.....	11
Personalens omklädningsrum.....	12
Toaletter.....	12
Utrymme för förvaring och skötsel av städutrustning	12
Förvaringsutrymmen för avfall	13
Rökningsutrymmen	13
Del 3, Verksamhet	14
Rengöring och renhållning av ytor och redskap.....	14
Material som lämpar sig för livsmedelsbruk.....	16
Vatten som används.....	17
Upphandling av råvaror och mottagning av laster	17
Akrylamid.....	19
Spårbarhet.....	20
Hantering av livsmedelsinformation.....	20
Transport av livsmedel.....	21

Del 4, Personal.....	23
Hygienpass.....	23
Personalens hälsotillstånd	23
Skyddskläder.....	24
Handtvät	25
Del 5, Egenkontroll	27
Vad är egenkontroll och varför behövs den?	27
Hurdan ska en plan för egenkontroll vara?	27
Vad ska beaktas i egenkontrollen?.....	28
Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll?	29
Ansvar	29
Del 6, Ordförklaringar	34



Guidens innehåll

I den här guiden får du viktig information om hur du inleder restaurangverksamheten. Du får också veta hur du ska sköta verksamheten på rätt sätt, till exempel när det gäller hygien och andra bestämmelser.

Det är viktigt att du på förhand känner till vad du ska göra vid varje skede och hur verksamheten ska organiseras. Då går allt bra och du håller både kunderna och livsmedelsinspektören nöjda.

Guidens innehåll är indelat i sex delar.

- **Del 1, Grundande.**
Del 1 är en sammanfattning av den information som behövs för att grunda en restaurang.
- **Del 2, Lokaler.**
Del 2 innehåller information om kraven som gäller för restaurangens lokaler.
- **Del 3, Verksamhet.**
Del 3 beskriver de krav som ställs på restaurangens verksamhet.
- **Del 4, Personal.**
Del 4 innehåller de krav som gäller för restaurangens personal.
- **Del 5, Egenkontroll.**
I del 5 hittar du information om egenkontroll. Med hjälp av denna information kan du planera restaurangens egenkontroll.
- **Del 6, Ordförklaringar.**

Guiden innehåller inte allmänna råd om att grunda ett företag. Sådana råd hittar du på <https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/>

Vissa ord i texten är markerade med fet stil. Du hittar deras förklaringar i del 6.

Guiden är skriven på lättläst svenska.

Du får information om bland annat följande i guiden:

- ▶ Hur säkerställer du att lokalen är lämplig som restaurang?
- ▶ Hur informerar du myndigheterna om dina planer?
- ▶ Vilka krav ställs på restaurangens lokaler?
- ▶ Vilka andra krav gäller för restaurangens verksamhet?
- ▶ Vilka krav ställs på restaurangens personal?
- ▶ Vad innebär restaurangens egenkontroll?



Del 1, Grundande

I den här delen lär du dig

- ▶ Vad ska du komma ihåg vid grundandet?
- ▶ Hur du tar reda på om lokalen är lämplig för restaurangverksamhet?
- ▶ Hurdan kompetens ska du och din personal ha?
- ▶ Vad annat krävs av er?
- ▶ Hur du informerar myndigheterna om planerna för att grunda en restaurang och om dess verksamhet?
- ▶ Vilka viktiga saker du måste göra redan innan grundandet?
- ▶ Vad egenkontroll innebär och var du får hjälp med att planera den?

Lämplig lokal

När du har hittat en lokal du gillar, kontrollera med kommunens **byggnadstillsyn** att lokalen är godkänd för den verksamhet du planerar. Det innebär att byggnaden har tillräckliga tekniska förutsättningar, till exempel tillräcklig ventilation.

Det är bra att redan i detta skede kontakta kommunens **livsmedelsinspektör**. Du kan diskutera med inspektören om lokalen verkligen passar för din verksamhet.

Vad betyder "användningsändamål enligt bygglovet"?

Användningsändamål är den officiella och lagliga användningen av en byggnad eller en del av den, till exempel restaurang, butik, kontor eller industrilokal.

Du ser användningsändamålet i **bygglovshandlingarna**.

Lokalen får inte användas för annat ändamål än det som godkänts i bygglovet.

Vad händer om lokalen inte är godkänd för den verksamhet du planerar?

Om du vill använda lokalen för ett ändamål som inte är godkänt, måste du ansöka om bygglov för att andra användningsändamålet.

Du kan behöva göra stora ändringar, till exempel i ventilationen eller tappställen.

Ta reda på från byggnadstillsynen om du själv kan ansöka om bygglov eller om det är bostadsbolagets uppgift.

Om du ansöker om ändring av användningsändamål, kom ihåg:

Du måste vara beredd på kostnader för planering, till exempel löneutgifter för en planerare.

Ta reda på från den kommunala byggnadstillsynen hurdan kompetens planeraren måste ha

Byggarbeten får inte inledas innan bygglovet har vunnit **laga kraft**.

Lokalen får inte tas i nytt bruk innan byggnadstillsynen har godkänt dess användning i **slutsynen**.

Kan det finnas andra hinder än bygglov?

Säkerställ också från bostadsaktiebolaget att den verksamhet du har tänkt dig är möjlig i fastigheten.

I bolagsordningen kan det finnas bestämmelser om hur lokalerna får användas.

Kan restaurangverksamheten ordnas i lokalen?

När du bedömer om lokalen lämpar sig för din verksamhet, ta hänsyn till åtminstone följande, går det att ordna restaurangens funktioner på ett vettigt sätt i lokalen? Ta reda på om lokalen har t.ex. tillräckligt med lagerutrymmen, tappställen och toalettutrymmen. Välj genast tillräckligt stora lokaler eller lokaler som är lätta att anpassa, om du tror att du vill utvidga din restaurang senare.

Tänk också på om lokalerna för livsmedelshantering kräver omfattande och kostsamma renoveringar.

Livsmedelsinspektören och rådgivningsorganisationer kan ge dig råd i dessa frågor.

Du hittar information om rådgivningsorganisationer via länkarna på Livsmedelsverkets webbplats.

Du kan läsa mer om kraven på lokaler i **del 2** i denna guide.

Planera så här:

- Släpp inte in kunder eller andra utomstående i livsmedelshanteringsutrymmen.
- Hantera inte livsmedel nära ytterdörrar, särskilt inte när dörren används under hanteringen.

Placera tillagnings- och hanteringsutrymmen så att genomgång från exempelvis omklädningsrum eller lager är så liten som möjligt.

Förvara andra produkter än livsmedel så att de inte påverkar livsmedlens smak eller lukt. Se till att de inte utgör en fara om de går sönder.

- Ta bort onödiga föremål från lokalerna, t.ex. gamla möbler, anordningar och redskap – de samlar damm och försvårar städningen.

Hur du anmäler verksamheten?

Kontakta livsmedelsövervakningen i den kommun där din restaurang ligger.

Senast fyra (4) veckor före öppningen måste du göra en **anmälan om registrering av livsmedelsverksamhet**. Du kan göra anmälan via den elektroniska tjänsten för miljöhälsa <https://ilppa.fi> eller med din kommuns blankett för livsmedelsanmälan. Om du avslutar eller ändrar verksamheten, måste du också meddela tillsynsmyndigheten. Detta gäller till exempel om du börjar laga mat i en pub.

Vet du när du får öppna restaurangen?

När du har gjort registreringsanmälan för livsmedelsverksamheten behöver du **inte vänta på svar eller den första inspektionen**. Du får öppna restaurangen redan innan dessa är gjorda.

Vad händer efter att du har gjort anmälan?

1. Du får ett skriftligt svar från livsmedelsövervakningen om att din restaurang har registrerats i det nationella tillsynssystemet och omfattas av regelbunden livsmedelskontroll.
2. Kommunen tar ut en avgift för att behandla registreringsanmälan och för den fortsatta tillsynen. Avgiften finns i kommunens **taxa**, som du hittar på kommunens webbplats.

Dessutom tar kommunen ut en **årlig grundavgift för livsmedelsövervakning på 150 euro**.

Avgiften gäller nästan alla livsmedelslokaler som övervakas av kommunen och är lika för alla.

3. Inspektören gör ett första besök.

Det första inspektionsbesöket kan bokas i förväg eller göras utan förhandsmeddelande.

4. Vid inspektionen går ni igenom om lokalerna passar för restaurangverksamheten.

Inspektören kontrollerar också att **egenkontrollen** tar hänsyn till verksamhetens risker. Du får råd och vägledning om egenkontrollen från inspektören.

5. Vid inspektionen får du en Oiva-rapport, som visar hur väl din restaurang uppfyller kraven på livsmedelssäkerhet och annan lagstiftning.

6. Du kan också be om råd i förväg från kommunens livsmedelsinspektör om du är osäker på hur verksamheten i köket ska ordnas. Fråga gärna om du behöver råd och hjälp.

Krav på kökspersonal

Personer som i sitt arbete hanterar **oförpackade lättfördärliga livsmedel** måste ha hygienpass och **skyddskläder** som lämpar sig för arbetet.

Hygienpasset är ett kompetensbevis som visar att personen behärskar **livsmedelshygien**. Dessutom måste personalen vid behov kunna visa ett tillförlitligt intyg på att de **inte har salmonellainfektion**.

Alla dessa krav är till för att säkerställa livsmedelssäkerheten. Du kan läsa mer om kraven på personalen i del **4: Personal** i denna guide.

Vad är lättfördärliga livsmedel?

Lättfördärliga livsmedel är sådana där **bakterier** som förstör maten eller orsakar **matförgiftning** kan föröka sig snabbt om de inte förvaras vid rätt temperatur. Till exempel fisk, rivna morötter och färsk korv är lättfördärliga livsmedel.

Livsmedel som inte är lättfördärliga kan förvaras i rumstemperatur under torra förhållanden under lång tid. Sådana är till exempel nötter, kryddor och mjöl.

Planen för egenkontroll

Innan du startar verksamheten måste du planera företagets egenkontroll. Syftet med egenkontrollen är att beskriva din verksamhet, hur du hanterar hygienrisker och hur du rättar till fel vid behov. Egenkontrollen innehåller också vissa krav på dokumentation.

Du hittar material för att göra en egenkontroll i denna guide samt på många livsmedelsövervakningsenheters webbplatser. Exempel finns samlade på Livsmedelsverkets webbplats.

Du lär dig mer om egenkontroll i del 5: Egenkontroll i denna guide.

Andra viktiga saker som inte förordnas i livsmedelslagen

■ **Tänker du servera alkohol?**

För att få servera alkohol krävs ett serveringstillstånd.

Du måste ansöka om tillståndet från **Tillstånds- och tillsynsverket** (från och med 1.1.2026).

Mer information finns på tillstånds- och tillsynsmyndighets webbplats.

■ **Tänker du sälja tobaksprodukter?**

Du behöver också tillstånd för att sälja tobaks- och nikotinprodukter.

Om du vill sälja sådana produkter i restaurangen, måste du ansöka om tillstånd från kommunens myndighet. Mer information om försäljning av tobaksprodukter finns på Tillstånds- och tillsynsverkets webbplats.

- **Måste restaurangen vara tillgänglig?**
Antalet kundplatser och byggnadens ålder kan påverka kraven på **tillgänglighet**. Du får information om dessa krav från kommunens byggnadstillsyn.
- **Planerar du en uteservering?**
Du kan behöva tillstånd från kommunen och bostadsbolaget. Fråga byggnadstillsynen om detta.
- **Finns det andra bestämmelser som gäller restaurangverksamhet?**
Brand- och räddningsmyndigheterna har egna säkerhetskrav. Kom ihåg att du också kan behöva musiklicens. Mer information finns via länkarna på Livsmedelsverkets webbplats.

Sammanfattning

När du planerar att starta en restaurang:

- ▶ Kontrollera med kommunens byggnadstillsyn och livsmedelsinspektör att lokalen är lämplig.
- ▶ Gör en **anmälan om registrering av livsmedelsverksamhet**.
- ▶ Se till att personer som lagar mat har hygienpass, en utredning av hälsotillståndet samt skyddskläder.
- ▶ Ta hand om andra nödvändiga tillstånd och krav.
- ▶ Planera företagets egenkontroll.



Del 2, Lokaler

I den här delen av guiden lär du dig vilka krav som ställs på restaurangens lokaler.

Lokalerna och verksamheten inverkar på livsmedlens och matens säkerhet.

När du planerar lokalerna, ta hänsyn till följande utrymmen och funktioner:

- Utrymmen för hantering, tillagning och förvaring av livsmedel
 - Utrustning och redskap för matlagning och nedkylning
 - Kylförvaringsutrymmen
 - Tappställen och avlopp
 - Giftfria, släta och lätt rengörbara ytor
 - Utrustning och ytor för portionering och servering
- Kundutrymmen
- Kundernas och personalens toalettutrymmen
- Personalens omklädningsrum
- Rökningsutrymmen
- Utrymmen för avfallshantering
- Utrymmen för förvaring och rengöring av städutrustning
- Utrymmen för diskning och förvaring av disk

- Golvbrunnar i utrymmen vars rengöring kräver vatten
- Andra nödvändiga förvaringsutrymmen, till exempel för transportlådor och rullpallar

Lokaler för hantering, tillredning och förvaring av livsmedel

När du hanterar och förvarar livsmedel är det viktigt att säkerställa att smuts, skadliga **bakterier, virus** eller ämnen inte kommer i kontakt med livsmedlen.

Detta kräver att lokalerna är tillräckligt stora och att olika funktioner kan placeras på ett ändamålsenligt sätt.

Alla ytor som kommer i kontakt med livsmedel måste vara säkra och får inte avge skadliga ämnen.

Lokalerna ska vara sådana att du kan hålla råvaror och färdiga produkter åtskilda.

Det är särskilt viktigt att hålla isär livsmedel som ska ätas utan upphettning.

Ingredienser som orsakar **allergi** eller intolerans måste också hållas åtskilda.

De ska hållas åtskilda både från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för.

En lista över allergener och intoleransframkallande ämnen finns i del 3, avsnittet "Hantering av livsmedelsinformation".

Exempel på livsmedel som ska hållas åtskilda:

- Håll livsmedel som ska ätas som sådana, till exempel sallader och gravad eller rökt fisk, åtskilda från oförpackade kött- och fiskprodukter som inte har värmebehandlats.
- Håll rått fjäderfäkött åtskilt från andra livsmedel.
- Håll oförpackade, råa köttprodukter åtskilda från oförpackade, råa fiskprodukter.
Oförpackade, råa köttprodukter är till exempel färskt kött, marinerade köttstrimlor och okokta korvar.
Oförpackade, råa fiskprodukter är till exempel färsk fisk och levande kräftor.
- Hantera jordiga rotfrukter i ett särskilt utrymme som är utrustat för detta.
Åtskiljning under förvaring kan göras med separata kylskåp, förvaringskärl eller avskilda utrymmen.
Hantera jordiga rotfrukter vid en särskild tidpunkt eller på ett sätt som tydligt skiljer dem från annan hantering.
Rengör hanteringsplatsen noggrant innan annan verksamhet påbörjas.
- I restaurangen får du rensa fisk och flå, plocka och ta ur vilt, men detta måste ske på särskilda platser som är utrustade för ändamålet.
Vid dessa platser ska det finnas en avfallsbehållare med lock samt möjlighet att tvätta händer och redskap.
Åtskilj dessa arbetsmoment tydligt från annan verksamhet och rengör samt vid behov desinficera platsen noggrant.
- Håll ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser åtskilda från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för.
- De viktigaste faktorerna för att säkerställa åtskiljning och kontroll av korskontaminering är till exempel anskaffning, mottagning, märkning,

lagring, hantering, arbetsordning och rengöring.

- Om personalens egna livsmedel förvaras i samma utrymmen som de livsmedel som hanteras i restaurangen, ska de egna livsmedlen hållas tydligt åtskilda, till exempel genom att förvara dem på en egen hylla eller i en kärl placerad på hyllan.

Tappställen och tvättställen

Det ska finnas tillräckligt med tappställen i lokaler där livsmedel tillreds och hanteras.

Det lönar sig att överväga behovet av tappställen redan i samband med planeringen av lokalerna eftersom ombyggnadsarbeten som görs senare är både besvärliga och dyra.

I nybyggda lokaler utgår man från att det ska finnas minst tre tvättställen:

- ett för handtvätt
- ett för sköljning av livsmedel
- ett för sköljning av kärl.

Flera tappställen för vatten

Om lokalerna är stora behövs det flera tappställen.

Hantering av jordiga grönsaker eller rensningen av fisk kan kräva ett eget separat tvättställe.

Ett eget ställe även för rengöring av kärl och redskap är vanligtvis nödvändigt.

Tillräcklig vattentillgång och renhet

I alla tvätthon och tvättredskap ska det finnas tillräcklig tillgång till både hett och kallt hushållsvatten.

Tvätthon och -redskap ska hållas rena och desinficeras vid behov.

Samma tappställe för olika användningsändamål

I äldre lokaler kan man behöva kompromissa.

Tvättstället kan användas för olika ändamål vid olika tidpunkter, men det måste rengöras mellan funktionerna.

Vatten som används för tillagning ska vara kallt. Varmt vatten får endast användas för rengöring.

Till exempel vatten från en automatisk kran som är inställd på handtvättstemperatur får inte användas för livsmedelstillagning.

Om du behöver råd om antalet tappställen och deras placering, kan du be om råd från livsmedelsinspektören redan när lokalerna planeras.

Antalet handtvättställen och deras placering

Ett tillräckligt antal handtvättställen ska reserveras för handtvätt.

De ska placeras på ett förnuftigt ställe med tanke på verksamheten.

Handtvättställ ska finnas i närheten av platser där man hanterar livsmedel.

Utrustning för handtvättpunkter

- Rinnande varmt och kallt vatten hör till en korrekt utrustad handtvättspunkt.
- Flytande tvål hör till utrustningen för ett lämpligt handtvättställe.
- Engångshanddukar lämpar sig för ett handtvättställe.
Då ska det också finnas en avfallsbehållare för engångshanddukar.
- En tyghandduk som rullas upp är lämplig för ett handtvättställe.
- En smutsig tyghandduk lämpar sig inte för ett handtvättställe.
En tyghandduk kan användas då alla har en egen handduk och den byts ut varje dag. Tyghandduken skall bytas även under arbetsdagen, om den blir smutsig.
- Handtvättstället ska även vara snyggt. Det får inte finnas extra saker vid det.
- Tvättstället ska vara tillräckligt stort för handtvätt och hållas i gott skick.

Kylförvaringsutrymmen för livsmedel

Olika livsmedel kräver olika förvaringstemperaturer.

Därför ska det finnas flera förvaringsutrymmen och temperaturerna ska övervakas med hjälp av termometrar eller annan mätutrustning.

Undvik att förvara livsmedel som ska förvaras i kalla temperaturer i en högre temperatur ens för en kort stund.

Ta endast fram den mängd livsmedel som behövs för hantering vid ett tillfälle.

Kylkedjan får inte avbrytas i något skede.

Tänk på kylkedjan även under försändelse, mottagning och överföring till kylutrymmen.

Exempel på temperaturgränser:

- Färsk oförpackad fisk: högst +2 °C
- Upptinade räkor, kokta och kylda kräftor och musslor: 0–3 °C
- Kallrökt och gravad fisk: 0–3 °C
- Vakuumförpackad rökt fisk: 0–3 °C
- Köttfärs och mald lever: högst +4 °C
- Hackade grönsaker och groddar: högst +6 °C
- Sushi och levande musslor: högst +6 °C
- Mjölk och grädde: högst +6 °C
- Färdiga maträtter, korv, pålägg, rått eller marinerat kött, gräddtårter: högst +6 °C
- Yoghurt, crème fraiche, gräddfil och de flesta ostar: högst +8 °C
- Pastöriserade bär-, frukt- och grönsaksjuicer ska förvaras vid högst +8 °C (gäller inte juicer som är hållbara i rumstemperatur).

Fyll kylrummet eller kylutrustningen på rätt sätt

Lägg inte in för mycket varor i kylrummet eller kylutrustningen.

Förvara inte livsmedelsförpackningar direkt på golvet.

När du fyller kylrummet eller -utrustningen på rätt sätt cirkulerar luften som den ska och livsmedlen hålls tillräckligt kalla.

Med god planering har du också tillräckligt med utrymme i frysen för att kunna frysa en liten mängd av alla maträtter som prov vid eventuella misstankar om matförgiftning. Kom ihåg att märka frysta livsmedel med frysningsdatum.

Planera noggrant serveringen av maträtter – på så sätt undviker du också onödigt matsvinn.

Ta hänsyn till serveringstider och temperaturer.

- Livsmedel som kräver kylförvaring och som är lättfördärliga får endast stå framme en gång.
- Temperaturen för dessa livsmedel får under serveringstiden vara högst +12 °C, **om de är framme i högst fyra timmar.**
- Temperaturen för livsmedel som serveras varma och som är lättfördärliga ska vara minst +60 °C och de får endast stå framme en gång.

Personalens omklädningsrum

Personalen ska ha ett omklädningsrum, där det finns också utrymme för förvaring av personliga kläder.

Tillsynsmyndigheten kan i undantagsfall tillåta att omklädningsrummet finns i en separat lokal eller byggnad.

Till exempel, en restaurang i ett köpcentrum kan få tillstånd att ha omklädningsrum i en annan byggnad.

Toaletter

Personal ska ha tillgång till toalett.

När nya restauranglokaler planeras och byggs är utgångspunkten att personal och kunder ska ha separata toaletter.

Livsmedelslagstiftningen kräver inte att det ordnas kundtoalett.

I en livsmedelslokal där mat tillagas eller oförpackade lättfördärliga livsmedel hanteras ska det dock i regel finnas separata toaletter för personal och kunder.

Kunder kan föra in skadliga bakterier eller virus i restaurangen, som kan spridas till livsmedel och orsaka sjukdom hos andra människor.

Bakterier och virus som orsakar matförgiftning sprids effektivt från hand till hand, till exempel via dörrhandtag och manuella kranar i toaletter.

Därför ska personal och kunder ha egna, separata toaletter.

Krav på personaltoalett

Dörren till toaletten får inte öppnas direkt till lokaler där man hanterar livsmedel.

Placera toaletten bakom två dörrar eller längre bort från livsmedelshanteringen.

Om detta inte är möjligt, diskutera med livsmedelsinspektören och be om råd.

Toalettutrymmena längre ifrån

Med tillsynsmyndighetens tillstånd kan toaletter placeras i en separat lokal eller byggnad, till exempel i stora köpcentrum.

I sådana fall kan flera livsmedelsföretag dela på personaltoaletter.

Utrymme för förvaring och skötsel av städustrustning

Utrymmet för städustrustning ska vid behov ha:

- tillräcklig ventilation för att undvika **mögel** och för att städustrustningen ska torka
- hyllor och ställningar för städredskap och rengöringsmedel
- tappställe och vask för sköljning och tvättning av städredskapen

- torkelement för torkning av fuktiga städredskap
- golvbrunn som underlättar städningen av lokalen

Rengörings- och desinfektionsmedel ska inte förvaras på samma område, där man hanterar livsmedel och tillreder mat.

Städredskap ska inte förvaras i toalettutrymmen eftersom bakterier och virus som är skadliga för hälsan kan spridas till redskapen. Smutsiga städredskap sprider smuts vid städning.

Var ska städredskapen för hanteringsytor förvaras?

Städredskapen för ytor på vilka man hanterar livsmedel kan förvaras t.ex. i ett skåp under diskbänken.

Skåpet ska rymma de rena städtrasor och medel som behövs för att rengöra ytorna.

Städredskapen förvaras längre bort

Tillsynsmyndigheten kan tillåta att städutrustning förvaras och sköts i en separat lokal eller byggnad.

Diskutera detta med livsmedelsinspektören i förväg.

Förvaringsutrymmen för avfall

Ett sopkärl för avfall ska finnas i närheten av platsen där man hanterar livsmedel.

Livsmedel som har farit illa och annat avfall ska förvaras på sitt eget ställe isär från annan verksamhet och livsmedel.

Avfallet ska föras bort tillräckligt ofta, minst en gång per dag.

Avfallens förvaringsområden ska planeras och skötas så att de kan hållas rena.

Sopkärl som är belägna utomhus ska vara stängda så att avfallet inte lockar till sig skadedjur.

Rökningsutrymmen

Rökning är endast tillåten i ett separat utrymme som har tillstånd från tillsynsmyndigheten.

Det får inte serveras mat eller dryck i rökutrymmet.

Rökningen ska ordnas så att röken inte sprids till områden där den är förbjuden.

Personal bör byta eller skydda arbetskläder om de går ut och röker.

Sammanfattning

När du ska inleda restaurangverksamhet

- ▶ Fundera redan när du söker en lokal på hur den lämpar sig för din verksamhet. Är lokalen tillräckligt stor för att du ska kunna placera funktionerna hygieniskt?
- ▶ Finns det tillräckligt med olika förvaringsutrymmen för livsmedel?
- ▶ Finns det tillräckligt med tappställen för vatten, tvätthon och golvbrunnar?
- ▶ Finns det utrymmen för personalen där de kan klä sig och förvara kläder?
- ▶ Är toaletter och avlopp ändamålsenliga?
- ▶ Hur förvarar du städutrustningen på rätt sätt?
- ▶ Har rökning ordnats på lämpligt sätt?



Del 3, Verksamhet

I den här delen av guiden får du till exempel veta:

- ▶ Hurdana ytor ska det finnas i lokalen?
- ▶ Vilka material får användas i förpackningar och kärl?
- ▶ Hur säkerställs vattnets säkerhet?
- ▶ Vad ska beaktas vid anskaffning av råvaror?
- ▶ Varför måste man veta var råvaran kommer ifrån?
- ▶ Vilken information om livsmedel ska lämnas till kunderna?
- ▶ Vad ska beaktas vid transport av livsmedel?

Rengöring och underhåll av ytor och redskap

Ytmaterialen i lokaler, utrustning och redskap ska vara giftfria och lätta att hålla rena. Ytmaterialen ska vid behov, till exempel i utrymmen där livsmedel hanteras, tåla tvätt med vatten och mekanisk rengöring med till exempel en borste.

Material som inte är släta, vattenavstötande och hårda på ytan, suger till sig smuts och lukter och rengöringen av dessa lyckas inte i praktiken.

Sådana material är inte lämpliga för tillrednings-, hanterings- eller förvaringsutrymmen för livsmedel, där det är särskilt viktigt med renhet.

Även skadade och rostiga ytor är svåra att rengöra. Därför är det bra att gynna hållbara och rostfria material.

Ytornas skick ska också kontrolleras och ytor som gått sönder ska repareras eller bytas ut till hela.

Använd endast rena städredskap

Städredskapen ska rengöras eller bytas så ofta att de inte är smutsiga eller trasiga. Om detta inte sköts, sprider städredskapen smuts, bakterier och virus från en yta till en annan.

Egna städredskap för utrymmen där livsmedel tillverkas eller hanteras

För livsmedelstillverknings- och hanteringsutrymmen ska det finnas egna rengörings- och städredskap. De får inte användas för att städa andra utrymmen. På detta sätt förhindras spridning av bakterier och virus som orsakar matförgiftning via städredskap. Även toalettutrymmen ska ha egna städredskap som inte används för annan städning.

Märk städredskapen enligt användningsändamål – och överväg engångsredskap

Det är bra att märka städredskapen med vilket användningsändamål och i vilket utrymme de används.

På så sätt blandas inte redskap för olika ytor och utrymmen.

Engångsstädredskap kan vara en trygg lösning, om lokalerna är trånga och det är svårt att placera ett bra förvaringsställe för redskapen där.

Skärbrädor

Vid matlagning är det bra att använda skärbrädor av plast som är lätta att hålla rena. Det är bra att ha en egen skärbräda för varje livsmedelsgrupp.

Skärbrädor av plast är behändiga att tvätta rena i diskmaskinen där temperaturen gör rengöringen effektivare.

Den bästa temperaturen är +60–65 °C.

Sköljvattnets temperatur ska vara +80–85 °C.

Slitna och fårade skärbrädor ska antingen slipas jämna eller kasseras, eftersom rengöring inte nödvändigtvis lyckas ens i diskmaskin.

En skärbräda av trä lämpar sig endast för torra livsmedel och bakning

Det lönar sig att undvika att använda trä som ytmaterial.

Trä är poröst material och kan suga i sig vatten, smuts och tvättmedel och bli fuktig för en längre tid.

En skärbräda av trä lämpar sig emellertid för torra livsmedel som bröd och övriga bageriprodukter.

Trä är ett acceptabelt material också som bakunderlägg.

Ta hänsyn även till taket och andra ytor ovanför

Smuts, skadliga bakterier och virus kan hamna på oskyddade livsmedel och deras hanteringsytor från många ställen och av olika orsaker.

Smuts, bakterier och virus kan komma in i livsmedel till exempel

- från människors händer
- från luften eller
- från ytor ovanför, såsom tak eller hyllor där färg flagar eller där det finns mögel.

Därför får oskyddade livsmedel inte hanteras på en plats där ytor ovanför är smutsiga eller i dåligt skick.

Tillräckligt effektiv ventilation

Ventilationen i livsmedelsutrymmen ska vara så god att fukt inte samlas i konstruktionerna och mögel inte bildas.

Mögel överförs lätt till livsmedel antingen direkt eller via hanteringsytor.

Fukt som samlas i takkonstruktioner kan förorena livsmedel och hanteringsytor om den faller ner.

Effektiv ventilation avlägsnar också värme, vilket är viktigt för kylutrustningens funktion.

Olika verksamheter kräver olika ventilation. Du kan fråga byggnadstillsynen om detta.

Planering och underhåll av ventilationsanordning

Ventilationssystemen ska planeras så att filtren och övriga delar som kräver rengöring eller utbyte är lättillgängliga.

Ventilationsanordningarna ska hållas rena och de ska underhållas regelbundet.

Tillträde för skadedjur måste förhindras

Skadedjur såsom råttor, möss, kackerlackor, flugor och silverfiskar för med sig smuts, bakterier och virus.

Det är viktigt att förhindra att skadedjur kommer in i utrymmen där livsmedel hanteras. Smuts, bakterier och virus som följer med skadedjur kommer ofta från utomhus eller från avlopp.

Om de hamnar i livsmedel kan de orsaka matförgiftning.

Husdjur i restaurang

Ledarhundar för synskadade, assistanshundar för personer med rörelsehinder samt signalhundar för hörselskadade får alltid tas med in i kundutrymmen.

Kundutrymmen är till exempel butiker, restauranger och kiosker med inomhusutrymmen.

Restaurangen får själv besluta om den tillåter husdjur, det vill säga andra än ledar-, assistans- och signalhundar, i sina kundutrymmen.

Assistanshundar eller husdjur får dock inte tas med in i köket eller andra utrymmen där livsmedel hanteras eller lagras.

Om restaurangen tillåter husdjur i kundutrymmen ska information om detta finnas vid ytterdörren.

På så sätt kan personer med kraftig allergi undvika platsen.

Tillståndet kan också begränsas till enbart vissa slag av djur.

Material som lämpar sig för livsmedelsbruk

Alla material som kommer i kontakt med livsmedel ska vara lämpliga för livsmedelsbruk och för det avsedda användningsändamålet. Detta säkerställer att skadliga kemikalier inte överförs från materialen till livsmedlen.

Inom branschen pratar vi om "kontaktmaterial".

Med dessa avses all material som kommer i kontakt med livsmedel, såsom arbetsytor, kärl, redskap, anordningar och förpackningsmaterial.

Hur vet jag om materialet lämpar sig för livsmedelsbruk?

Materialets användningsändamål kan anges i dess försäljningsbeteckning, t.ex. ostfilm, kaffekopp, mattallrik, stekpanna, brödpåse, bakskiva. När förpackningen eller produkten har **glas och gaffel -symbolen** vet du att materialet lämpar sig för livsmedelsbruk.



Glas och gaffel -symbolen

Vilka begränsningar kan finnas?

Det kan finnas begränsningar för materialets användning, till exempel gällande livsmedlets temperatur, fetthalt, surhetsgrad eller användningstid.

I sådana fall räcker inte glas och gaffel -symbolen eller annan märkning alltid för att ange exakt vilket ändamål materialet lämpar sig för.

Vad gör jag om användningsändamålet inte framgår ur förpackningen eller användningsinstruktionerna?

Om användningsändamålet eller -förhållandena inte framgår ur försäljningsbeteckningen eller kontaktmaterialets användningsinstruktioner på förpackningen, ska de säkerställas av materialets leverantör.

Särskilt fetthalt, värme och surhetsgrad kan öka överföringen av skadliga kemikalier från material till livsmedel.

Därför är det viktigt att du använder materialen enligt anvisningarna och endast för det ändamål de är avsedda för.

Hur säkerställer du att materialet lämpar sig för ditt ändamål?

Glas och gaffel -symbolen ger som huvudregel tillräckligt med information om varans lämplighet för livsmedelsbruk.

När du köper från partiaffären kan produktens försäljningsbeteckning ange varans eller materialets användningsändamål.

Sådana försäljningsbeteckningar är till exempel grillpåse, köttomslag eller marinadskål.

Om användningsändamålet är oklart, ska det säkerställas från partiaffären.

Då räcker tilläggsinformationen som man har fått t.ex. per e-post.

Om du köper material och produkter direkt från tillverkare, importörer eller en utländsk webbutik, be om att få handlingar som anger kravuppfyllelse och där man angett användningsinstruktioner.

Vilka kärl kan användas i mikrovågsugn?

Material som lämpar sig för mikrovågsugn är bland annat keramik och glas.

Keramiska kärl med förgyllning lämpar sig dock inte för mikrovågsugn.

Plastkärl får användas i mikrovågsgugnen endast om det har en märkning som anger att det kan användas i mikron.

Kärl som innehåller metall får inte läggas i mikrovågsugn.

Varför får inte vilket som helst plastkärl läggas i mikron?

Om ett plastkärl inte har en märkning om mikrobruk, får det inte användas för upphettning av mat i mikron.

Ofta upphettas livsmedlet ojämnt i mikron. Plasten kan då bli mjuk och då kan beståndsdelar överföras till livsmedlet.

Förhindra att aluminium överförs till livsmedel

Använd inte aluminiumkärl för förvaring av sura livsmedel, såsom citronmarinad.

Aluminiumkastruller får inte användas tillsammans med redskap av stål, eftersom stål frigör aluminium som överförs till livsmedlet i kärlet.

Aluminiumfolie får inte användas för att täcka ett kärl av stål, eftersom stål orsakar hål i aluminiumfolien, vilket leder till att aluminium överförs till livsmedlet.

En öppnad konservburk

När du har öppnat en konservburk av tennplåt, ska livsmedlen i burken flyttas till ett annat kärl för förvaring. Varför?

När konservburken har öppnats kommer den i kontakt med syre i luften.

Då kan tenn eller andra metaller frigöras från burken till livsmedlet.

Välj rätta engångshandskar

Välj endast engångshandskar som är avsedda för livsmedelsbruk.

Observera att engångshandskar av vinylplast inte alltid lämpar sig för hantering av feta livsmedel.

Om det inte nämns på handskförpackningen med hurdana livsmedel de kan användas, säkerställ saken av handskarnas leverantör.

Vatten som används

Största delen av företagen använder vatten från vattenledningsnätet, vars kvalitetskontroll utförs av vattenverket.

Om du använder vatten från egen brunn eller annan egen vattenkälla eller installerar vattenfilter på kranarna, ansvarar du för att vattenkvaliteten inte äventyrar livsmedelssäkerheten.

Vid matlagning ska alltid vatten användas som uppfyller kraven för hushållsvatten.

Du ska anmäla egen brunn eller annan vattenkälla till livsmedelsmyndigheterna. Alternativt kan du i egenkontrollen utnyttja hälsoskyddsmyndighetens rådgivning om hushållsvattenkontroll.

Upphandling av råvaror och mottagning av laster

Råvaror skaffas ofta direkt från livsmedelsindustrin eller via partiaffärer.

Du ska förbereda dig på att övervaka råvarulaster som ankommer med de intervaller som fastställs i egenkontrollen. Åtminstone i början är det bra att följa transporternas tillförlitlighet och särskilt lasternas temperaturer.

Det lönar sig att föra råvarorna direkt till kylutrymmet och frysvarorna till frysen så att **kylkedjan** inte avbryts.

Verksamheten kan dessutom baseras på till exempel närproducerade eller ekologiska råvaror.

Om du skaffar råvaror direkt från gården eller producenten eller från ett annat restaurangkök, är det bra att känna till de regler och begränsningar som gäller.

Kött

Det kött du använder ska vara besiktigt på slakteri.

Detta gäller även kött som köps direkt från gården.

Undantag från köttbesiktningsskravet gäller kött från vissa viltarter.

■ **Kött av hjortdur**

Du kan köpa hjortdjurskött med päls direkt från jaktföreningen, om du i din restaurang har tillgång till ett utrymme där djurets skinn kan avlägsnas och köttet styckas hygieniskt.

Du kan köpa obesiktat hjortdjurskött färdigt styckat från jaktföreningen eller jägaren, om dessa anmält sin verksamhet till sin egen tillsynsenhet.

■ **Hardjurs- och fågelviltsköt**

Samma regler som för hjortdjurskött gäller för jaktbara hardjur och fågelvilt.

Det finns vissa arter bland vilda skogshönsfåglar, t.ex. tjäder, vars försäljning förbjuds i jaktlagen.

■ **Fjäderfä- eller kaninkött**

Du kan köpa obesiktat fjäderfä- eller kaninkött direkt från producenten.

OBS! Kött från björn, vildsvin eller säl får inte användas utan köttbesiktning.

Mer information om obesiktat viltsköt finns på Livsmedelsverkets webbplats.

Köp av ägg direkt från gården

Du kan köpa ägg direkt från produktionsgården utan vikt- och kvalitetsklassificering samt stämpling endast om din restaurang ligger inom undantagsområdet för äggförsäljning.

Undantagsområdet omfattar landskapen Lappland, Norra Österbotten och Kajanaland samt i östra Finland landskapen Norra Karelen och Norra Savolax samt Åland.

I övrigt får du i restaurangverksamheten endast använda ägg av klass A, som har vikt- och kvalitetsklassificerats samt stämplats på ett äggpackeri.

Dessa säljs via partiaffärer och i butiker.

Obehandlad mjölk

Du kan köpa **obehandlad mjölk** direkt från mejeriet eller förpackat från detaljförsäljningen.

Mjölksproducenten kan sälja till ditt företag obehandlad mjölk och nedfrusen **råmjölk** för tillverkning av upphettade produkter även direkt från sin gård.

Anskaffning av ekologiska råvaror

Om du serverar **ekologiska produkter** ska du säkerställa att de produkter du använder verkligen är ekologiska.

Det gör du genom att begära säljarens ekologiska certifikat innan inköpen.

På så sätt försäkrar du dig om att produkten är ekologisk.

Du ska kunna visa för livsmedelsinspektören att de produkter du köpt är äkta ekologiska produkter.

Mer information om ekologisk kontroll finns på vår webbplats: Livsmedelsverket – Ekologiska livsmedel och måltidstjänster.

Egna bikupor

Om du vill ha dina egna bikupor, som producerar honung för din restaurang, ska du göra en anmälan om **primärproduktion** till den kommunala livsmedelstillsynen.

Anmälningsblanketten finns på kommunens webbplats.

Dessutom finns information på Livsmedelsverkets webbplats om hur du registrerar dig som biodlare samt hur du anmäler bikupornas placering till Djurhållar-

och djurhållningsplatsregistret.
Denna registrering är obligatorisk.
Du hittar mera information bland länkarna som samlats på våra webbsidor.

Odling av örter och groddar

Om örterna och groddarna används i din gen restaurang, behöver du inte göra en anmälan om **primärproduktion**.

Du ska emellertid följa hygienkraven i anslutning till primärproduktionen.

Speciella eller okända livsmedel i Finland

Du kanske vill använda någon produkt från växt- eller djurriket vars användning inte är känd i Finland.

Då ska du innan användning utreda om produkten har använts som livsmedel någon annanstans inom EU.

Om produkten inte har använts som livsmedel kan dess användning kräva ett tillstånd för ett nytt livsmedel.

Du hittar mera information bland länkarna som samlats på våra webbsidor.
Du kan också vara i kontakt med kommunens **livsmedelsinspektör**.

Import av livsmedel

För import av flera olika livsmedel ställs särskilda krav.

Du bör ta reda på kraven innan du inleder importen.

Du hittar mera information bland länkarna som samlats på våra webbsidor.

Livsmedel som du säljer till andra företag

Du kan också leverera livsmedel som du tillrett till en annan restaurang eller en affär.
Om råvaran består t.ex. av färskt kött, färsk fisk eller obehandlad mjölk har marknadsföringen vidare begränsats.

Övriga anskaffningar

Honung och odlade vegetabiliska produkter samt andra fågelägg än hönsägg kan köpas direkt från producenterna.

Även naturprodukter kan köpas direkt från insamlarna.

Akrylamid

När du tillverkar potatisprodukter (pommes frites och andra skurna, friterade potatisprodukter) samt bageri- och konditoriprodukter, beakta följande åtgärder för att minska **akrylamid**:

Potatisprodukter (pommes frites och andra skurna, friterade potatisprodukter)

- Om du tillverkar potatisprodukter av rå potatis, använd om möjligt potatissorter med låg sockerhalt.
- Fråga vid behov leverantören om de potatissorter som lämpar sig bäst för ändamålet.
- Förvara oskalad potatis vid en temperatur över +6 °C.
- Utför nödvändiga förbehandlingar (blötläggning eller förkokning) före stekning.
- Om du använder halvfabrikat för potatisprodukter, följ tillverkarens anvisningar för lagring och förbehandling.
- Vid fritering, använd oljor och fetter som möjliggör snabb tillagning vid så låg temperatur som möjligt.
- Fråga vid behov oljelevernatören om råd om de oljor och fetter som lämpar sig bäst.
- Håll friteringstemperaturen under 175 °C.
- Avlägsna eventuella bitar och smulor från oljan.
- Använd om möjligt färgguider och placera dem synligt för personalen.
- Om färgguide saknas, fritera så ljust som möjligt.

Bröd och konditoriprodukter

- När du bakar bröd och konditoriprodukter själv, förläng jäsningstiden med jäst om möjligt.

- Optimera degens fuktighet.
- Använd så låg ugnstemperatur som möjligt och förläng gräddningstiden.
- Undvik "överbakning" och sträva efter en så ljus yta som möjligt.
- Använd om möjligt färgguider och placera dem synligt för personalen.
- Om du använder halvfabrikat, följ tillverkarens bruks- och tillagningsanvisningar.

Spårbarhet

Livsmedel och deras råvaror ska kunna spåras. Spårbarhet innebär att du ska kunna visa var råvarorna och andra produktpartier har köpts och vart de tillredda produkterna har levererats.

Dessutom ska du veta anskaffnings- och leveranstidpunkterna.

Med fungerande spårbarhet kan ett eventuellt livsmedelssäkerhetsproblem effektivt begränsas.

Till exempel kan en råvara av dålig kvalitet eller som orsakar matförgiftning avlägsnas riktat från livsmedelskedjan när man vet var och när den har köpts eller vart och när den har levererats.

Ju bättre du kan koppla informationen om mottagna råvaror och levererade livsmedel, desto bättre kan du begränsa både ekonomiska skador och hälsorisker under en eventuell problemsituation.

Spårbarhetsuppgifter om livsmedel ska förvaras i restaurangen i minst ett år från mottagandet av livsmedlen.

Om du skickar livsmedel till en annan livsmedelslokal ska du också förvara leveransdokumenten i ett år från leveransdatumet.

Hantering av livsmedelsinformation

Med hantering av livsmedelsinformation avses att du ska känna till livsmedlens och portionernas ingredienser. Dessutom ska du kunna berätta för kunderna nödvändig information om livsmedlen och portionerna.

Det är mycket viktigt och med tanke på säkerheten nödvändigt att kunderna får kännedom särskilt om ingredienser som orsakar **allergi** eller **intolerans**.

Livsmedel indelas i oförpackade och förpackade livsmedel.

Oförpackade livsmedel

Med oförpackat livsmedel avses ett livsmedel som:

- serveras färdigt att ätas på utlämningsstället
- är färdigförpackat på utlämningsstället för omedelbar försäljning, t.ex. **take away**-smörgåsar och sallader
- konsumenten själv förpackar
- förpackas på begäran av konsumenten.

Förpackade livsmedel

I restauranger är livsmedel nästan alltid oförpackade.

Om du säljer förpackade livsmedel gäller särskilda detaljerade märkningskrav. Mer information om dessa får du av livsmedelsinspektören och i Livsmedelsverkets guide om livsmedelsinformation.

Vilken information om måltider ska lämnas till kunden på serveringsstället?

- Livsmedlets namn skriftligt
- Ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser (skriftligt eller under vissa villkor muntligt)
- Ursprungsland för kött som används som ingrediens skriftligt

Ursprungslandet ska anges för färskt, kylt eller fryst nötkött, griskött, lammkött, getkött och fjäderfäkött.

Kravet gäller inte färdiga köttprodukter som levereras till serveringsstället, t.ex. färdiga köttbullar, eller råa köttberedningar, t.ex. marinerade kycklingfiléer.

Kunden ska informeras om ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser och som listas i bilaga II till förordningen om livsmedelsinformation:

- Spannmål som innehåller gluten (vete, korn, råg, havre) och produkter av dessa
- Skaldjur och skaldjursprodukter
- Ägg och äggprodukter
- Fisk och fiskprodukter
- Jordnötter och jordnötsprodukter
- Sojabönor och sojabönsprodukter
- Mjölks och mjölkprodukter
- Nötter och nötprodukter
- Selleri och selleriprodukter
- Senap och senapsprodukter
- Sesamfrön och sesamfröprodukter
- Svaveldioxid och sulfid (>10 mg/kg eller >10 mg/l)
- Lupiner och lupinprodukter
- Blötdjur och blötdjursprodukter

När du tillreder portioner för en specialdiet

När du tillreder glutenfria, laktosfria, mjölkfria eller övriga motsvarande matportioner, bör du känna till dessa allergi- eller intoleransframkallande ingredienser.

Till exempel i en mjölkfri portion får det inte finnas mjölk eller produkter som tillverkas av mjölk, t.ex. ost, kvarg eller smör.

Information om oförpackade livsmedel

Information om oförpackade livsmedel ska lämnas skriftligt, t.ex. i en broschyr eller på en tavla. Informationen ska vara lätt att upptäcka och tydligt presenterad.

Information om allergener kan också lämnas muntligt, om det tydligt anges att informationen finns att få på begäran. Som aktör ansvarar du då för informationen och för att informationen är korrekt. Om informationen lämnas muntligt ska den finnas skriftligt eller elektroniskt på utlämningsstället, lätt tillgänglig för personal och tillsynsmyndigheter. Verksamhetsutövaren kan t.ex. visa märkningen på den använda produktens förpackning.

Beställningar direkt hem

Om det är möjligt att beställa matportioner hem från restaurangen till exempel via internet, ska den ovan krävda informationen också vara tillgänglig innan beställningen.

Kunden ska alltså informeras om:

- Livsmedlets namn
- Ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser
- Ursprungsland för kött som används som ingrediens

Transport av livsmedel

Om du transporterar livsmedel till kunder ska du se till att livsmedelssäkerheten inte försvagas under transporten.

Transportmedel och -kärl ska vara rena och skydda livsmedlen mot smuts, skadliga bakterier och virus samt skadliga ämnen.

Livsmedel ska också förvaras i säkra temperaturer under transporten. Livsmedel som kräver kylförvaring ska transporteras i kalla temperaturer och transport av livsmedel som ska transporteras heta ska ske så att livsmedlen inte svalnar.

Du hittar mer information om transporttemperaturen av livsmedel på länkar som samlats på våra webbsidor.

Sammanfattning

När du ska inleda restaurangverksamhet, kom ihåg följande:

- ▶ Ytor och redskap ska vara rena, hela och lätta att rengöra.
- ▶ Försäkra dig om att material som kommer i kontakt med livsmedel är lämpliga för ditt användningsändamål.
- ▶ Förhindra att skadedjur får tillträde till lokalerna.
- ▶ Olika lokaler ska ha egna rena städredskap.
- ▶ Följ med transporternas tillförlitlighet och temperaturer.
- ▶ Avbryt inte kylkedjan.
- ▶ Följ givna föreskrifter om upphandlingen av livsmedel.
- ▶ Håll tillredda och icke tillredda livsmedel isär från varandra.
- ▶ Håll också ingredienser som orsakar allergier och intoleranser isär från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för.
- ▶ Sköt om livsmedlens och råvarornas spårbarhet och dokument som berättar om dem.
- ▶ Ge kunden korrekt och tillräcklig information om livsmedlet.
- ▶ Om du transporterar livsmedel till kunden, håll rätt temperatur också under transporten.



Del 4, Personal

I den här delen av guiden lär du dig:

- ▶ Vilka krav ställs på personalen?
- ▶ Vem bör ha hygienpass?
- ▶ Vem ska lämna utredning av hälsotillstånd om salmonellasmitta?
- ▶ Hurdana skyddskläder behövs?
- ▶ När och hur ska man tvätta händerna?

Personalen ska kunna arbeta hygieniskt i livsmedelslokalen.

Personal som hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel omfattas av särskilda krav.

Personalen ska se till att ha lämplig arbetskläder och vid behov skyddskläder. Alla dessa faktorer är viktiga för att säkerställa livsmedelssäkerheten.

Hygienpass

En person som arbetar i en livsmedelslokal och hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel ska ha ett **hygienpass** enligt Livsmedelsverkets modell.

Personen ska kunna visa att hen har tillräckliga grundkunskaper i **livsmedelshygien**. Hygienpasset erhålls genom att klara hygienpasstestet.

Arbetsgivaren ska säkerställa att personer som hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel har hygienpass.

Hygienpasset ska skaffas senast inom tre (3) månader från arbetets början.

I dessa tre månader räknas även tidigare arbeten där hygienpass har krävts enligt livsmedelslagen.

Livsmedelsverkets godkända hygienpasstestare ordnar tester och beviljar hygienpass.

Personalens hälsotillstånd

En person som hanterar livsmedel som serveras utan upphettning ska lämna en utredning av hälsotillstånd om salmonellasmitta, i praktiken ett intyg på att personen inte har **salmonellos**.

Syftet är att hitta bärare av **salmonellasmittan** och förhindra dess spridning via arbetstagare som hanterar livsmedel.

Om personen endast arbetar med kassauppgifter, endast serverar färdiga portioner eller endast arbetar med kärlunderhåll, krävs inte en utredning av hälsotillståndet och salmonellaundersökning.

Vad är salmonella?

Salmonella är en tarmbakterie som kan spridas via förorenade livsmedel eller vatten och orsaka **matförgiftning**.

Symtom på salmonellasmitta (salmonellos) kan vara:

- illamående
- magsmärta
- diarré
- feber
- huvudvärk.

Hur sprids salmonella?

Salmonella sprider sig vanligen via rått eller otillräckligt tillrett fjäderfäkött, svinkött eller **obehandlad mjölk** samt grönsaker.

Salmonella kan spridas också via livsmedel som en livsmedelsarbetare som bär på smittan förorenat.

Utredning av hälsotillståndet

Utredning av hälsotillstånd om salmonellasmitta krävs av alla, även praktikanter och andra personer som arbetar på arbetsplatsen utan anställning i minst en månad.

Deklarationen krävs vid anställningens början eller när det under arbetet finns skäl att misstänka att personen kan vara bärare av salmonella.

Exempel: feber med diarré eller salmonellasmitta hos en familjemedlem.

Utredning av hälsotillståndet görs t.ex. via arbetsgivarens företagshälsovård. Med den säkerställer man att personen inte orsakar en risk för smitta i sitt arbete. Vid behov görs också en salmonellaundersökning.

En person med magsjuka får inte hantera livsmedel eller vistas i livsmedelshanteringsområden om det finns risk för **kontaminering**.

Magsjuka kan orsakas av salmonella men också av många andra bakterier och virus. Du hittar mer information om magsjuka som smittar via livsmedel via länkarna som samlats på våra webbsidor.

Skyddskläder

En arbetstagare som hanterar livsmedel ska ha lämpliga skyddskläder.

Syftet med skyddskläder är att förhindra att livsmedel som hanteras blir kontaminerade.

Om arbetstagaren går ut emellan, är det bra att byta skyddskläder eller skydda dem, till exempel med en separat jacka.

Skyddskläder ska vara lätta att hålla rena och hållbara.

De ska bytas och tvättas regelbundet.

Personalen kan tvätta och underhålla sina skyddskläder också hemma.

Skyddshandskar

Arbetstagare kan också använda skyddshandskar.

Syftet med skyddshandskar är att skydda livsmedel från smuts och skadliga bakterier och virus som kan spridas via händerna.

Bristande handhygien kan inte kompenseras med skyddshandskar.

När ska skyddshandskar användas?

Skyddshandskar ska användas åtminstone om arbetstagaren har konstnaglar, smycken eller sår på händerna.

Om skyddshandskar används ska de bytas tillräckligt ofta.

Händerna ska tvättas innan handskarna tas på. Byt alltid handskar om du har rört något annat än livsmedel eller redskap som används vid livsmedelstillverkning.

Rör inte till exempel telefon, pengar, hår eller ansikte med handskarna på.

Det finns olika typer av skyddshandskar.

Välj handskar som passar för ändamålet.

För hantering av feta livsmedel behövs andra handskar än för hantering av torra livsmedel.

Arbete i kassan och oskyddade livsmedel

Arbete i kassan och hantering av oförpackade livsmedel passar dåligt ihop.

Om du inte kan byta handskar tillräckligt ofta, använd istället tänger vid hantering av livsmedel.

Om du ändå måste både hantera livsmedel och arbeta i kassan, var särskilt noggrann med handtvätt och byte av skyddshandskar.

Användningen av smycken i livsmedelsarbete

■ **Vad är huvudregeln för användning av smycken?**

I livsmedelsarbete, särskilt då man hanterar oförpackade livsmedel, ska arbetstagaren undvika att använda smycken.

■ **Varför är smycken en risk?**

Smycken kan utgöra en hygienrisk.

Till exempel kan fukt och smuts samlas under en ring.

Ett smycke eller en del av det kan lossna och hamna i livsmedlet.

■ **Är lösögonfransar tillåtna?**

Användning av lösögonfransar rekommenderas inte.

De kan falla ner i livsmedlet.

■ **Varför är piercingar en risk?**

Piercingar skadar hud och slemhinnor och utgör en hygienrisk.

Det finns rikligt med bakterier på huden och slemhinnorna som kan spridas via händerna till livsmedel.

■ **Är långa naglar eller konstgjorda naglar tillåtna?**

Nej. Vid arbete där händerna kommer i direkt kontakt med livsmedel ska naglarna vara korta och nagelbanden hela.

Rena, korta naglar och friska nagelband sprider färre mikrober än långa och smutsiga naglar, under vilka sjukdomsframkallande mikrober kan finnas och som är svåra att rengöra.

Handtvätt

Det finns naturenliga bakterier på händerna och de kan fastna på händerna också från smutsiga ytor.

En del bakterier är harmlösa, men vissa kan orsaka matförgiftning.

För att förebygga matförgiftning är det mycket viktigt att händerna tvättas tillräckligt ofta vid hantering av livsmedel.

Anvisningar för handtvätt på olika språk kan skrivas ut från Livsmedelsverkets webbplats.

Tvätta händerna omsorgsfullt:

1. alltid innan du börjar arbeta
2. även under arbetet vid behov
3. mellan arbetsfaserna, till exempel efter hantering av råvaror och jordiga, smutsiga eller fördärvade livsmedel
4. efter toalettbesök
5. efter rökning
6. efter att du hostat, nyst eller snutit dig

Ett sår på handen? Gör så här:

1. Skydda såret med t.ex. plåster.
2. Använd skyddshandske.

När du använder skyddshandskar förhindrar du att bakterier sprids från såret till oförpackade livsmedel.

Sammanfattning

- ▶ En arbetstagare som hanterar livsmedel ska kunna visa att hen kan hantera dem hygieniskt. En arbetstagare som hanterar oförpackade, lättfördärliga livsmedel ska ha hygienpass.
- ▶ En arbetstagare som hanterar oförpackade livsmedel som serveras utan upphettning ska lämna en utredning av hälsotillståndet om salmonellasmitta när anställningen börjar och därefter vid behov, om anställningen varar minst en månad. Med utredningen bevisas att arbetstagaren inte bär på salmonellasmitta eller andra smittosamma sjukdomar.
- ▶ När en person hanterar livsmedel ska hen ha arbetskläder som lämpar sig för arbetet och vid behov skyddskläder. Rekommenderad skyddsklädsel omfattar lämplig arbetsdräkt, huvudbonad och arbetsskor.
- ▶ Skyddshandskar används vid behov.
- ▶ Följ anvisningarna för handtvätt.



Del 5, Egenkontroll

I detta avsnitt lär du dig mer om planen för egenkontroll.

- ▶ Vad är en egenkontrollplan och varför ska den göras?
- ▶ Hur görs den?
- ▶ Vad ska man beakta i planen?
- ▶ Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll?

Innan verksamheten inleds ska du ha en plan för egenkontroll.

Syftet med egenkontrollen är att hjälpa dig att beskriva din verksamhet och hantera de livsmedelshygieniska riskerna.

Vad är egenkontroll och varför behövs den?

Som en aktör inom livsmedelsbranschen är du ansvarig för dina livsmedels säkerhet. Dessutom ska du se till att informationen om livsmedel är korrekt och tillräcklig.

I praktiken säkerställer du detta genom egenkontroll.

Egenkontroll är ditt eget system.

I det har du i förväg planerat hur du hanterat riskerna i verksamheten och hur du vid behov korrigerar fel.

Med egenkontroll säkerställer du till exempel att lagrings- och nedkylnings-temperaturer och tider är korrekta.

Dessutom säkerställer du att livsmedlen hanteras hygieniskt vid varje skede.

Med egenkontroll sköter du också om att dina kunder får nödvändig information om ingredienser som orsakar **allergier** och **intoleranser** i portionerna.

Egenkontroll är obligatorisk, men en välfungerande egenkontroll ger också direkta fördelar:

- Den minskar sannolikheten för matförgiftningar.
- Den hjälper dig att hålla kunderna nöjda.
- Den minskar behovet av avgiftsbelagd myndighetstillsyn.
- Den minskar matsvinn och misstag.

Hurdan ska en plan för egenkontroll vara?

I planen för egenkontroll beskriver du alla arbetsfaser som har att göra med verksamheten och som är väsentliga med tanke på livsmedelssäkerheten.

I planen behandlar du också hur och med vilka åtgärder du hanterat riskerna.

Väsentliga arbetsfaser med tanke på livsmedelssäkerheten kan vara t.ex.:

- anskaffning och mottagning av livsmedel
- lagring och förvaring
- tillagning och upphettning
- nedkylning
- servering.

Risker är allt som kan äventyra produktsäkerheten och kontrollen av förhållandena.

När du har identifierat riskerna kan du planera metoder och åtgärder för att hantera dem.

Var får man hjälp för att upprätta planen för egenkontroll?

Du kan planera egenkontrollen själv.

Material och stöd finns på många livsmedelstillsynsenheters och Livsmedelsverkets webbplatser.

En färdig mall underlättar planeringen.

Branschorganisationen MaRa har tagit fram en egenkontrollguide för restauranger som Livsmedelsverket har bedömt som en branschriktlinje.

Guiden innehåller riskbedömning och metoder för att hantera riskerna.

Detaljerade frågor hjälper dig att fundera över ditt företags rutiner.

MaRa erbjuder guiden **Egenkontroll i restaurang** till sina medlemmar och säljer den även till utomstående.

Vad ska beaktas i egenkontrollen?

Innehållet i planen för egenkontroll är alltid beroende av verksamhetens omfattning och art.

Mer riskfyllda metoder (t.ex. **sous vide**) eller servering av risklivsmedel (t.ex. **tartarstek** eller **mediumstekta hamburgarbiff**) kräver mer detaljerad beskrivning.

I vissa fall kan planerna vara enkla arbetsinstruktioner och behöver inte alltid vara skriftliga.

I små företag med 1–2 anställda behöver inte alla delar vara skriftliga.

Det räcker att du kan förklara hur saker görs och visa dokument som uppstår, t.ex. temperaturjournaler.

Beskrivning av verksamheten och temperaturkontroll ska dock alltid finnas skriftligt.

Avvikelser och korrigerande åtgärder ska dokumenteras.

I ett företag där det finns få risker kan planen för egenkontroll presenteras också muntligt.

Företaget kan kallas ett småriskföretag.

Dessa företag är sådana där man inte serverar flera olika maträtter och där livsmedel hanteras endast lite.

Ett företag med små risker är till exempel sådant där maten tillreds av djupfrysade produkter och uppvärms i mikrovågsugnen.

Planen för egenkontroll kan vara helt eller delvis i elektronisk form.

En del av planen för egenkontroll kan bestå av ett avtal med ett externt företag

Exempel: skadedjursbekämpning kan hanteras genom avtal med ett annat företag.

Även i detta fall har du dock ansvar för att genomförandet motsvarar kraven i lagstiftningen.

När kan egenkontrollen lättas?

Exempel:

- Om en leverantörs produkter alltid har haft rätt temperatur kan du mäta temperaturen mer sällan vid mottagning.
- Om rengöringsprover från arbetsytor länge har varit bra kan du minska provtagningen.

Hur beaktar du förändringar i verksamheten?

- Håll planen för egenkontroll uppdaterad.
- Uppdatera planen för egenkontroll, om verksamheten ändras avsevärt.

Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll?

Genom att dokumentera kan du visa att du har agerat korrekt, t.ex. vid matförgiftningsmisstankar eller kundreklamationer.

Du bestämmer hur ofta olika delar ska dokumenteras.

Ibland räcker det att dokumentera avvikelser och korrigerande åtgärder.

Exempel på bokföring över egenkontrollen

Se dagligen t.ex. till att lokalerna och ytorna är rena.

I allmänhet räcker det som bokföring av kontroll av renhållningen att du för bok över observationer av smutsiga ytor och deras rengöring på nytt.

Det är bra att regelbundet följa upp och att föra bok över temperaturen på livsmedel och deras förvaringsutrymmen.

Hur ska dokumentationen förvaras?

Så att inspektören kan granska den.

Dokumentationen kan vara elektronisk eller på papper.

All dokumentation ska sparas minst ett år från hantering av livsmedlet.

Om livsmedlet har ett bäst före-datum ska dokumentationen sparas minst ett år efter att datumet har passerat.

Ansvar

Personal ska känna till och följa instruktioner och arbetsmetoder som påverkar livsmedelssäkerheten.

Alla är ansvariga för livsmedelssäkerheten.

En ansvarsperson ska namnges för egenkontrollen som har tillräcklig kännedom och kompetens för att sköta uppgiften. Personen ska vara insatt i företagets verksamhet och egenkontroll.

Vad gör livsmedelsinspektören?

Inspektören granskar restaurangens plan för egenkontroll.

Detta görs vanligen under det första inspektionsbesöket.

Senare bedömer inspektören om egenkontrollen fungerar och är väl genomförd.

Restaurangen ska se till att inspektören kan granska egenkontrollen och dokumentationen vid inspektionen eller inom rimlig tid efteråt.

Mer information om myndighetstillsynen hittar du via länkarna som samlats på vår webbplats.

Sammanfattning

- ▶ Du har ansvar för säkerheten för de livsmedel som du producerar och serverar.
- ▶ Du ansvarar också för att kunderna får rätt information om dina produkter, t.ex. om ingredienser som orsakar allergi.
- ▶ Egenkontroll är en metod för att säkerställa livsmedelssäkerheten.
- ▶ För egenkontrollen planerar du i förväg hur du hanterar riskerna i verksamheten och hur du korrigerar fel.
- ▶ Även inspektörerna följer upp din egenkontroll så att den är fungerande och väl genomförd.

5.1 Innehållet i Egenkontroll

När du gör upp en plan för egenkontroll, beakta åtminstone dessa saker.

Säkerställande av personalens hälsotillstånd

Du ska säkerställa att en utredning över hälsotillståndet om salmonellasmitta gjorts för personer som hanterar livsmedel när anställningsförhållandet börjar och senare alltid vid behov.

Planera hur och var du dokumenterar vem som har lämnat utredning över hälsotillståndet om salmonellasmitta och när. De egentliga uppgifterna om personalens hälsotillstånd är inte nödvändigt att förvara på arbetsplatsen, utan de kan förvaras till exempel inom företagshälsovården.

Hur och var dokumenteras hygienpassen?

Dokumentationen kan vara:

- kopior av uppvisade hygienpass
- en lista över personer som har visat upp originalet för dig

I små restauranger kan man godkänna som dokumentation även att arbetstagarna uppvisar de ursprungliga hygienpassen till inspektören.

Anskaffning av råvaror

Planera hur du hanterar anskaffningar av råvaror som omfattas av särskilda begränsningar.

Mottagningsinspektioner av råvaror

Planera:

- hur ofta du gör mottagningskontroller av varor som kommer till restaurangen
- hur du kontrollerar temperaturerna i kyl- och fryslaster – dessa bör övervakas

Metoder för tillagning av mat

Beskriv hur ni hanterar metoder som innebär större livsmedelshygienisk risk, t.ex. **sous vide**.

Akrylamid

Planera hur du säkerställer att åtgärder för att minska akrylamid beaktas vid anskaffning, lagring och tillverkning av produkter.

Mer information om åtgärder för att minska akrylamid finns i Livsmedelsverkets anvisning: "Anvisning för att minska akrylamidhalterna och iakttä jämförelsevärdena i enlighet med Europeiska kommissionens förordning (EU) 2017/2158".

Eventuella specialarrangemang som gäller användningen av lokalerna

Med en tidsmässig separation avses att man i samma lokal utför olika funktioner men vid olika tidpunkter.

Lokalen ska tvättas omsorgsfullt mellan de olika funktionerna.

Planera hur en tidsmässig separation samt en rengöring av lokalerna och utrustningen sköts omsorgsfullt.

Isärhållande

Säkerställ vid behov att olika livsmedel eller råvaror hålls isär.

Planera hur man undviker kontaminering, när du skaffar, mottar, betecknar, lagrar och hanterar livsmedel och råvaror.

Exempel på isärhållande

- Hur undviker man kontamineringen av tillredda och övriga livsmedel som förtärs som sådana med råa och jordiga livsmedel?
- Hur håller man isär ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser från varandra samt från livsmedel som de inte är avsedda för?

Se listan över allergener i avsnittet "Hantering av livsmedelsinformation".

Beakta även arbetsordningen samt lokalernas, utrustningens och redskapens renhet.

Planera:

- används separata arbetsstationer och redskap för livsmedel som måste hållas helt åtskilda?
- används samma redskap och arbetsstationer som rengörs mellan olika funktioner?
- förhindras kontaminering även genom arbetsfördelning och arbetsinstruktioner?

Temperaturkontroll

Planera:

- hur du följer upp livsmedlens och förvaringsutrymmenas temperaturer?
- vad man ska göra om det finns problem med temperaturkontrollen?
- var temperaturerna mäts?
- hur ofta mäts de?
- hur ofta resultaten dokumenteras?
- vad som görs om lagstadgade temperaturgränser inte hålls?

På Livsmedelsverkets webbplats finns information och instruktionsvideor om val av termometer och temperaturmätning.

Säkerställ temperaturer åtminstone i följande steg:

- vid mottagning av livsmedel
- under kylförvaring och lagring
- vid upphettning av mat
- vid avkylning av upphettad mat
- vid servering
- under transport

Spårbarhet

Hur visar du spårbarheten för livsmedel och råvaror?

- Varifrån och när har de kommit?
- Vart och när har den levererats?

Hur spårbarhetsinformationen, till exempel beställningslistor, köpkvitton ska förvaras? Kom ihåg att kravet även gäller material och arbetsredskap, såsom kärl, utrustning och förpackningsmaterial.

Hur säkerställs korrekt information till kunden?

Hur du säkerställer att du ger sanningsenlig information om maten för kunderna?

Du ska känna till de ingredienserna i livsmedlen som använts i maten.

Du behöver inte uppge exakta recept på maten men du ska kunna ge information om produkterna vid begäran.

Beskriv hur följande information om maten uppges för kunderna:

- livsmedlets namn
- ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser
- vid behov köttets ursprungsland

Om du säljer förpackade livsmedel, hur säkerställer du att märkningarna är tillräckliga och korrekta?

Återkallelser

Återkallelse innebär att om ett livsmedel inte uppfyller kraven på livsmedelssäkerhet ska produkten tas bort från marknaden.

Egenkontrollen ska innehålla en plan för hur återkallelser hanteras:

- Livsmedel tas bort från servering och försäljning.
- Följ Livsmedelsverkets anvisning om återkallelser (Livsmedelsverket – Återkallelser) och kontakta livsmedelsinspektören.

Misstanke om matförgiftning

Om kunder misstänker att de har fått matförgiftning från livsmedel som du har tillagat, ska du anmäla detta till den lokala livsmedelstillsynen.

Det är bra att frysa in prover av de maträtter du har serverat med tanke på eventuella matförgiftningsmisstankar eller andra kundklagomål.

Förvara dessa prover i minst tre veckor.

Ange livsmedelstillsynens kontaktuppgifter i planen för egenkontroll.

Mer information finns här: Livsmedelsverket – [Företagens verksamhet vid misstanke om matförgiftning](#)

Hantering av förpacknings- och kontaktmaterial

Planera:

- varifrån du skaffar materialet?
- hur materialens tillämplighet för livsmedelsbruk kontrolleras?
- om användningsändamålet framgår från produkternas beteckningar eller från förpackningarna?
- hur man vid behov säkerställer användningsändamålet eller användningsförhållandena av materialleverantören?
- var man sparar intyg över lämplighet för livsmedelsbruk eller anmälan om kravuppfyllelse?

Renhållning av lokaler och utrustning

Planera:

- hur du sköter om lokalernas, utrustningens och redskapens renlighet?
- hur ofta rengör du vad?
- vem som utför den?
- vilken utrustning och vilka medel som används för rengöringen?
- var städredskapen förvaras?

Om ett utomstående företag sköter städningen, begär dessa uppgifter av företaget.

Kvaliteten på hushållsvatten

Planera hur du säkerställer kvaliteten på hushållsvattnet om det tas från egen brunn eller genom filter.

Plan för provtagning

Planera:

- hur du kontrollerar den **mikrobiologiska** renheten på ytor som kommer i kontakt med livsmedel.
Du kan ta ytrenhetsprover själv med snabbtester eller kontaktplattor.
- om du behöver ta egenkontrollprover på livsmedel.

Om du lagrar mat eller halvfabrikat i flera dagar måste du bedöma behovet av **mikrobiologisk analys** av livsmedelsprover. Livsmedelsprover ska analyseras i ett laboratorium som Livsmedelsverket har utsett. Resultaten följs upp med **trendanalys**, där resultaten markeras med kurvor eller färger för att underlätta uppföljning.

Underhåll av lokaler och utrustning

Planera:

- hur man sköter om lokalernas, utrustningens och redskapens skick och underhåll?

- vem som ansvarar för detta?
- vilka regelbundna underhållsåtgärder och underhållskontroller görs?
- vad man ska göra i problemsituationer?

Hantering av risk för främmande föremål

Planera:

- vilka lampor som väljs – t.ex. splitterskyddade armaturer som inte utgör risk vid haveri
- hur du gör om ett glaskärl går sönder vid hantering av livsmedel?
- hur du förhindrar fukt och målytoras flagnande så att bitar av målfärg hamnar i livsmedlen?

Bekämpning av skadedjur

Planera:

- hur du förhindrar att skadedjur som råttor, fåglar och kackerlackor kommer in i lokalerna?
- vad man gör om skadedjur kommer in i lokalerna?

Avfallshantering

Planera:

- hur avfall hanteras?
- var olika avfall samlas?
- hur ofta sopkärnen töms och tvättas?
- vem som gör detta?

Transporter

Om du själv transporterar livsmedel:

- hur säkerställer du livsmedlens säkerhet under transporten?
- vilka transportmedel används?
- hur förpackas livsmedlen för transporten?
- hur länge varar transportererna?
- hur kontrolleras temperaturerna under transporten?
- vad man ska göra i problemsituationer?

Om ett annat företag ansvarar för transporten kan ovan nämnda uppgifter behandlas i transportföretagets plan för egenkontroll.

Ekologiska produkter

Om du erbjuder ekologiska produkter omfattas egenkontrollen av särskilda krav för ekologisk produktion.

Beskriv hur du säkerställer att de ekologiska produkter du köper kommer från en certifierad ekologisk aktör.

Import

Om du importerar livsmedel av animaliskt ursprung, t.ex. kött eller ost, omfattas egenkontrollen av särskilda krav.

Anmäl importen till den lokala livsmedelsmyndigheten.

Vid import av kött ska du säkerställa att nödvändiga salmonellaundersökningar har gjorts i ursprungslandet och att du får dokumentation om detta.

Om du importerar produkter av vildsvin eller svin från länder där afrikansk svinpest (ASF) förekommer, ska du säkerställa att de har tillverkats i godkända anläggningar och att de åtföljs av nödvändiga hälsocertifikat. Kontrollera att produkterna har EU:s ovala identitetsmärke.



Del 6, Ordförklaringar

I texten i guiden har vissa ord markerats **med fetstil**.
Du hittar deras förklaringar i detta avsnitt.
Förklaringarna till orden är ordnade i alfabetisk ordning.

Afrikansk svinpest (ASF)

Afrikansk svinpest är en sjukdom hos svindjur som orsakas av ASF-viruset.

Den smittar inte människor.

ASF orsakar en allvarlig sjukdom hos svin, blödarfebersjukdom, som ofta leder till döden.

Viruset kan spridas via kött från smittade svin.

Därför får man inte fritt importera svinkött eller köttprodukter från länder där svin eller vildsvin har afrikansk svinpest till Finland.

Mer information finns på Livsmedelsverkets webbplats:

Afrikansk svinpest och på sidan om **internmarknadsimport av livsmedel**.

Akrylamid

Akrylamid är en vattenlöslig organisk förening som bildas när stärkelsehaltiga livsmedel friteras, ugnsbakas, steks i fett eller rostas vid höga temperaturer (över 120 °C).

De högsta halterna har påträffats i potatisprodukter (chips, pommes frites), spannmålsprodukter (knäckebröd, kex, frukostflingor) och kaffe.

Akrylamid är skadligt för människor.

Allergen

En allergen är ett ämne som orsakar en allergisk reaktion.

Exempel: pollen, mögelsporer, läkemedel (t.ex. penicillin), livsmedel (t.ex. nötter, fisk, äggvita, mjölk).

Nästan vilket livsmedel som helst kan orsaka allergi.

Allergi

Vid matallergi orsakar en ingrediens i maten en allergisk reaktion.

Symtom kan vara hudutslag, magsmärtor, diarré, klåda i mun och svalg, svullnad i halsen eller rinnande näsa.

I svåra fall kan allergi vara livsfarligt och kräva omedelbar behandling.

Hos barn orsakas allergi oftast av mjölk, spannmål, nötter, frön, ägg och fisk.
Hos vuxna är överkänslighet mot vissa rotfrukter, frukter och kryddor vanlig.
Typiska orsaker hos vuxna är också nötter och fisk.
Vilket livsmedel som helst kan orsaka reaktion om en person har blivit överkänslig för maten i fråga eller dess ingredienser.

Anmälan om primärproduktion för registrering

Produktionsstället där primärproduktion bedrivs ska registreras hos kommunens livsmedelstillsynsmyndighet.

Anmälan kan göras fritt formulerad, men alla nödvändiga uppgifter om aktören och verksamheten ska finnas med.

Anmälan om registrering av livsmedelslokal

Anmälan ska göras om livsmedelsverksamhet, t.ex. start av restaurang, samt vid väsentliga förändringar, avbrott eller avslutning av verksamheten.

Anmälan görs till livsmedelstillsynen i den kommun där lokalen finns.

Skriftlig eller elektronisk anmälan ska göras senast fyra (4) veckor före start eller väsentlig förändring av verksamheten.

Mer information får du hos kommunens livsmedelstillsynsmyndighet.

Avvikelse

En avvikelse kan till exempel vara för hög temperatur i en kylanläggning eller i ett livsmedel.

Med egenkontrollen sköter du om att du upptäcker avvikelser och korrigerar situationen.

Detta kan innebära till exempel att en kylanläggning måste repareras och man är tvungen att förstöra livsmedlen om avvikelsen har pågått länge.

Bakterier

Bakterier är små organismer, dvs. mikrober.

En del bakterier orsakar skada för människor, men en del är nyttiga.

Bakterier finns nästan överallt: i vatten, på land, människornas hud och tarmkanalen.

Vissa bakterier orsakar sjukdomar.

Bygglov

För alla nya byggnader samt större renoveringsprojekt krävs bygglov.

Ansökan görs i första hand via den elektroniska tillståndstjänsten eller skriftligen hos kommunens byggnadstillsyn där byggnaden är belägen.

Byggnadstillsyn

Kommunens byggnadstillsyn beviljar bl.a. bygglov och åtgärdstillstånd samt övervakar för sin del byggarbetet.

Där får man också hjälp och instruktioner för byggande och reparation.

Varje kommun har en byggnadstillsyn.

Desinfektionsämnen, desinfektion

Desinfektionsämnen används för att bekämpa mikrober, rengöra ytor samt för att sköta människors och djurs hygien. Företag i livsmedelsbranschen använder desinfektionsämnen t.ex. för att rengöra lokaler och utrustning efter att de har tvättats med tvättmedel.

Dessutom används desinfektionsämnen för rengöring av händerna efter att de har tvättats med tvål.

Förklaringen om överensstämmelse (för kontaktmaterial)

Dessa dokument visar för vilket användningsområde material och redskap är lämpliga samt vilka lagkrav de uppfyller.

Allmänna krav på innehållet i en överensstämmelseförklaring finns på Livsmedelsverkets webbplats.

Egenkontroll

Egenkontroll är verksamhetsutövarens eget system för riskhantering.

Ekologiska produkter

Ekologisk produktion innebär att produkter framställs med metoder som inte skadar miljön eller människors, växters och djurs hälsa och välbefinnande.

Vid tillverkning av ekologiska livsmedel är användningen av tillsatser och hjälpsubstanser begränsad till det nödvändigaste.

Syntetiska färgämnen och sötningsmedel är förbjudna.

Producenter och tillverkare av ekologiska produkter ska omfattas av ekologisk kontroll och ha ett ekologiskt certifikat.

Första inspektionen

Den första kontrollen som görs av kommunens livsmedelsinspektör.

Vid denna kontroll säkerställs att lokaler och utrustning är lämpliga för verksamheten och att verksamheten motsvarar anmälan.

Egenkontrollen granskas också vid den första inspektionen.

Förordningen om livsmedelsinformation

Avser EU-förordningen om information till konsumenter och storhushåll.

Förordningen anger vilken information som ska finnas på förpackningen för färdigförpackade livsmedel eller vid distansförsäljning (t.ex. webbhandel).

Officiellt: Europaparlamentets och rådets förordning (EU) N:o 1169/2011 om livsmedelsinformation till konsumenterna.

Glas och gaffel -symbolen

När en förpackning eller produkt har glas och gaffel -symbolen är materialet lämpligt för livsmedelskontakt.

Symbolen visar att produkten uppfyller kraven för material som kommer i kontakt med livsmedel.

Rätt användningsförhållanden ska dock alltid kontrolleras på förpackningen.



Grundavgift för tillsyn

Grundavgiften för livsmedelstillsyn är 150 € per år.

Avgiften gäller nästan alla livsmedelslokaler som står under kommunal tillsyn.

Bestämmelser om grundavgiften för tillsyn ingår i 72 § i livsmedelslagen (297/2021).

Mer information finns på Livsmedelsverkets webbplats.

Hantering

Hantering av livsmedel omfattar alla steg i produktion, bearbetning och distribution.

I restaurang innebär det till exempel matlagning, förpackning, lagring och transport.

Hantering av oförpackade, lättfördärliga livsmedel kräver hygienpass och en utredning över hälsotillståndet om salmonellasmitta.

Exempel på hantering finns i tabellen på Livsmedelsverkets webbplats:

[Hantering av lättfördärliga oförpackade livsmedel i livsmedelslokaler](#)

Hjordjur

Hjordjur är bland annat älgar, rådjur och hjortar.

Hygien

Med hygien avses främjande och bevarande av hälsa.

Med god hygien säkerställer man i ett livsmedelsföretag att mikrober, farliga kemikalier eller andra faktorer som orsakar sjukdomar inte hamnar i maten.

Till god hygien hör t.ex. tvätt av ytor och händer.

Hygienpass

Hygienpass är ett intyg över kompetens som visar att du kan hantera livsmedel hygieniskt.

Du behöver hygienpasset när du hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel till exempel på ett café, en restaurang, ett storkök, en livsmedelsaffär eller ett bageri.

Hygienpasset består av ett pappersintyg och ett kort.

Intolerans, dvs. matintolerans eller matöverkänslighet

Matöverkänslighet som inte är allergi kallas för matintolerans.

Till exempel laktos-intolerans beror på att kroppen inte klarar av att spjälka mjölksocker, dvs. laktos.

I celiaki orsakar äggviteämnet, glutenet, som finns i vete, råg och korn en inflammationsreaktion på tunntarmens slemhinna, vilket försvårar näringsämnenas absorption.

Kontaminering

Mat blir kontaminerad när den kommer i kontakt med ett ämne som är skadligt för människor eller med en orsak till matförgiftning eller försämring.

Kontaminering kan ske från ett livsmedel eller dess råvara till ett annat, via smutsiga redskap och ytor, via luft eller via arbetarnas händer.

Grönsaker kan kontamineras under odlingen genom smutsigt bevattningsvatten. Droppsmitta vid hosta eller nysning kan också orsaka kontaminering.

Kylkedja

Kylkedja innebär att livsmedlets temperatur hålls på tillräckligt låg nivå under hela färden från tillverkningsstället via försäljningsstället ända fram till konsumentens kylskåp.

En obruten kylkedja är en av de viktigaste faktorerna i produktionen och egenkontrollen av säker mat.

Lagakraftvunnen

En myndighets beslut har vunnit laga kraft, om den tidsfrist som getts i beslutet för begäran om omprövning eller överklagan har gått ut.

Livsmedelsgrupp

Livsmedel kan indelas i grupper enligt deras egenskaper.

Olika livsmedelsgrupper kan vara t.ex. rått kött och råa köttprodukter, rå fisk och råa fiskprodukter, torra bageriprodukter och livsmedel som förtärs som sådana.

Det är viktigt att hålla isär olika livsmedelsgrupper så att bakterier som orsakar t.ex. matförgiftningar eller allergener inte hamnar i maten.

Livsmedelshygien

Med livsmedelshygien avses alla åtgärder, med hjälp av vilka man säkerställer livsmedlens säkerhet, hälsosamhet och renhet från primärproduktionen till konsumtionen, dvs. från åkern till bordet.

Livsmedelsinspektör, livsmedelstillsynsmyndighet, livsmedelstillsyn

Kommunala livsmedelsinspektörer kan vara exempelvis veterinären, hälsoinspektören eller en annan kommunal livsmedelsinspektör. Livsmedelsinspektörerna arbetar för livsmedelstillsynsmyndigheterna, t.ex. miljöcentralerna.

Livsmedelstillsynens uppgift är att säkerställa livsmedlens säkerhet och se till att den information som lämnats om dem stämmer.

Största delen av livsmedelstillsynen sköts av kommunen. Mindre kommuner har gemensamma tillsynsområden.

Livsmedelsverket

Livsmedelsverket främjar, övervakar och undersöker säkerheten och kvaliteten hos livsmedel, djurens hälsa och välbefinnande, växters sundhet samt gödselbrikat, foder, växtskyddsmedel och förökningsmaterial (utsäde och plantmaterial) som används för jord- och skogsbruksproduktion.

Livsmedelsverket ansvarar för användningen av EU:s jordbruksstöd och landsbygdsfonder i Finland, fungerar som EU:s utbetalande organ och sköter verkställigheten av EU- och nationella stöd – jordbrukarstöd, projekt-, företags- och strukturstöd samt marknadsstöd.

Dessutom utvecklar och upprätthåller Livsmedelsverket informationssystem för landsbygdsnäringförvaltningen, utvecklar elektroniska tjänster, upprätthåller och utvecklar register inom sitt verksamhetsområde samt producerar IT-tjänster för ministeriets förvaltningsområde och andra offentliga aktörer.

Lätfördärliga livsmedel

Lätfördärliga livsmedel är sådana där bakterier som förstör livsmedlet och orsakar matförgiftning kan föröka sig snabbt, om de inte förvaras i rätt temperatur och under rätta förhållanden.

Till exempel kött, fisk, rivna morötter och färsk korv är lätfördärliga livsmedel.

Livsmedel som inte är lätfördärliga kan förvaras i rumstemperatur under torra förhållanden länge, t.ex. nötter, kryddor, mjöl.

Matförgiftning

Matförgiftning är ett insjuknande som förorsakats av hushållsvatten eller livsmedel. I allmänhet kallas en tarminflammation som förorsakats av mat för matförgiftning.

Typiska symtom är diarré, illamående, kräkningar och magsmärtor.

I värsta fall kan matförgiftningar leda till döden.

Mediumstekt hamburgarbiff

En delvis rå hamburgarbiff som kan innebära särskild risk för matförgiftning orsakad av EHEC-bakterien.

Mikrobiologisk renhet

Ytan är mikrobiologiskt ren, om den inte har mikrober.

En yta som visuellt ser ren ut är nödvändigtvis inte mikrobiologiskt ren.

Därför används till exempel i företag inom livsmedelsbranschen utöver tvättmedel desinfektionsämnen.

Dessa dödar mikrober.

Mikrobiologisk renhet undersöks t.ex. med tester som utvecklats för detta ändamål.

Mikrobiologiska prover och analyser

Laboratorieundersökningar som säkerställer livsmedels eller råvarors kvalitet, trygghet och hållbarhet eller ytornas renhet.

Mikrober

Med mikrober avses mikroorganismer, som man inte ser med blotta ögat. Mikrober är bakterier, virus, svampar dvs. mögelsporer, och jästsvampar samt parasiter, dvs. urdjur, bandmaskar och rundmaskar. Tillväxt som orsakats av mögelsporer och jästsvampar på livsmedlens ytor är emellertid möjlig att urskilja med blotta ögat. Mikrober som spritts till livsmedel kan orsaka förorening av mat eller matförgiftning hos människor.

Mögel

Mögel orsakar tillväxt på livsmedlens ytor som förstör livsmedlet. Mögel kan ses med blotta ögat. Livsmedel med mögel får inte användas. Ät eller använd till exempel inte bröd om det finns mögel på ytan.

Obehandlad mjölk

Med obehandlad mjölk avses mjölk från husdjur som inte har upphettats till mer än 40 °C eller behandlats på något annat liknande sätt. Ingenting har tagits bort från eller lagts till obehandlad mjölk, utan den har endast kylts ner. Obehandlad mjölk kallas även gårdsmjölk, och mera sällan betingsmjölk.

Oiva-inspektion

Oiva är ett publiceringssystem för livsmedelstillsynsuppgifter. Livsmedelstillsynsuppgifter uppstår när livsmedelstillsynsmyndigheter inspekterar företag inom livsmedelsbranschen. Vid inspektionerna bedöms livsmedelssäkerheten och efterlevnaden av övriga krav i livsmedelslagstiftningen. Alla livsmedelsinspektörer i Finland utför inspektioner enligt samma Oiva-bedömningsanvisningar. Tillsynsuppgifterna publiceras som glada eller ledsna ansikten i Oiva-rapporter och på webbplatsen [Oivahymy](https://oiva.fi/).

Partiaffär, partihandel

Partihandeln säljer varor i stora mängder. De säljer varor och tjänster för affärer, restauranger samt andra företag.

Primärproduktion

Inom primärproduktionen produceras livsmedel och råvaror, som skickas vidare till exempel till butiker, för användning inom livsmedelsindustrin eller direkt till konsumenter.

Primärproduktion utgörs till exempel av mjölkproduktion, äggproduktion, uppfödande av köttboskap, odling av grönsaker och frukt samt spannmål som sker på lantgårdar. Primärproduktion utgörs också av vilda produkter, till exempel plockning av bär och svamp samt fiske och fiskodling.

Risk för främmande föremål

Med risk för främmande föremål avses att det i livsmedlet hamnar föremål eller material som inte hör dit, såsom glas, metall eller smycken som använts av personer som hanterar livsmedel.

Råmjölk (kolostrum)

När t.ex. en ko kalvat, får man råmjölk från kon i några dagar. Råmjölk säljs i allmänhet fryst eftersom den då har bättre hållbarhet.

Salmonellasmitta, salmonellos

Salmonella är en tarmbakterie, som kan smitta via förorenade livsmedel eller vatten och orsaka matförgiftning.

Symtom på salmonellasmitta, dvs. salmonellos kan vara:

- illamående
- magsmärtor
- diarré
- feber och
- huvudvärk.

Salmonellasmitta kan orsaka även bestående skador, såsom kraftig ledvärk. Dessutom kan salmonella orsaka allvarliga sjukdomar, t.ex. blodförgiftning. Salmonella sprider sig via rått eller dåligt tillrett fjäderfäkött, griskött eller via obehandlad mjölk samt grönsaker.

Salmonella kan spridas också via livsmedel som en livsmedelsarbetare som bär på smittan förorenat.

Med salmonellos avses en sjukdom som orsakats av salmonellabakterien.

Salmonellos är oftast en smitta i matsmältningskanalen med diarré som symtom.

Skadedjur

Skadedjur är till exempel råttor, möss, kackerlackor,flugor och silverfiskar.

Skadedjuren kan sprida sjukdomar samt förstöra eller smutsa ned livsmedel eller deras förpackningar.

Slutsyn

I slutsynen kontrolleras att byggnaden är förenlig med bygglovets och att byggandet utförts i enlighet med lagstiftningen.

Ett inspektionsprotokoll görs upp av slutsynen.

Slutsynen ska ansökas under bygglovets giltighetstid.

Sous vide

Sous vide innebär att maten tillagas i en låg temperatur och lufttätt förpackat.

Spårbarhet

Spårbarhet innebär att du ska kunna bevisa, varifrån råvaror och övriga produktpartier anskaffats. Du bör också veta vart de framställda produkterna levererats.

Take away

Take away-portioner är portioner som restaurangen förpackar åt kunden för att förtäras på annat håll.

Tartarstek

En råbiff av nötkött där köttet är finhackat, malt eller skrapat med kniv.

Tidsmässig separation

Tidsmässig separation innebär att olika livsmedelsgrupper hanteras på samma arbetsytor eller med samma redskap, men vid olika tidpunkter. Det kräver noggrann rengöring av ytor och redskap mellan de olika funktionerna.

Till exempel hantering av jordiga rotfrukter och rensning av fisk ska tidsmässigt avskiljas från annan hantering, om de inte kan hanteras på helt separata arbetsytor eller med separata redskap.

Ingredienser som även orsakar allergier och intolerans kan med hjälp av tidsmässigt hänseende hållas isär från varandra och från livsmedel för vilka de inte är avsedda för.

Tillgänglighet

Tillgänglighet innebär att personer med funktionsnedsättning och andra människor, som har svårigheter att röra sig har en jämlik tillgång till byggnader och lokaler samt till andra tjänster.

De ska också kunna fungera och få service som alla andra.

Tillstånds- och tillsynsverket (från 1.1.2026)

Tillstånds- och tillsynsverket ansvarar nationellt för tillstånd, tillsyn och styrning enligt Finlands lagstiftning. Statens ämbetsverk på Åland ansvarar fortsatt för statliga uppgifter på Åland. Mer information finns på verkets webbplats.

Tillstånd för nya livsmedel

Tillstånd för nya livsmedel krävs om produkten eller ingrediensen inte har använts som livsmedel inom EU före maj 1997. Ansökan görs till Europeiska kommissionen och ska innehålla en utredning om det nya livsmedlets eller ingrediensens säkerhet.

Trendanalys

Trendanalys innebär att provresultat från olika dagar antecknas på samma dokument så att förändringar i resultaten blir lättare att upptäcka. Av resultaten kan man rita en kurva eller markera dem med olika färger.

Mer information finns i Livsmedelsverkets anvisning:

[Mikrobiologiska krav för livsmedel–](#)

[Anvisningar för företagare inom livsmedelssektorn](#)

Virus

Virusen är små organismer, som åstadkommer en infektion t.ex. i andningsvägarna eller tarmkanalen.

Virusen orsakar t.ex. snuva, hosta, diarré eller uppkastningar.

Virus kan smitta till människan t.ex. via mat eller via ytor som människan rör.

Återkallelse

Om det upptäcks att ett livsmedel inte uppfyller kraven på livsmedelssäkerhet, måste produkten tas bort från marknaden. Detta kallas återkallelse.



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



PB 100, 00027 LIVSMEDELSVERKET

Växel 029 530 0400

livsmedelsverket.fi