



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.

Anmälningssblanketten 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
- Mjök och mjökprodukter
- Nötter och nötkprodukter
- Selleri och selleriprodukter
- Senap och senapsprodukter
- Sesamfrön och sesamfröprodukter
- Svaveldioxid och sulfit (>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 mjök eller produkter som tillverkats av mjök, 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.