



Del 3, Verksamhet

I detta avsnitt lär du dig t.ex. om följande:

- ▶ Vilken typ av ytor ska arbetsbord och arbetsplatser ha i lokalerna?
- ▶ Vilka material får användas i kärl, arbetsredskap och livsmedelsförpackningar?
- ▶ Hur sörjer du för vattensäkerheten?
- ▶ Vad ska du tänka på vid inköp av råvaror?
- ▶ Varför ska man veta varifrån råvarorna kommer och vart den tillverkade produkten levereras?
- ▶ Vilka uppgifter ska finnas på livsmedelsförpackningarna?
- ▶ Vad ska du tänka på vid livsmedelstransporter?

Rengöring och renhållning av ytor och redskap

Lokalernas, anordningarnas och redskapens ytmaterial ska vara giftfria och lätta att hålla rena. De ska vid behov, till exempel i lokaler för livsmedelshantering, 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.

Det är också svårt att rengöra en rostig yta som gått sönder. 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.

Användning av trä i köttanläggningslokaler

Undvik att använda trä som ytmaterial i köttanläggningslokaler. Trä tål inte riklig rengöring med vatten.

Använd inte skärbräddor av trä i köttanläggningar.

Skärbräddor av plast ska bytas ut till nya eller underhållas genom slipning när det uppstår skårar i dem.

Ta inte heller in lastpallar av trä i köttanläggningslokalerna.

Rengöring av lokalerna

Rengör de lokaler som används för tillverkning av livsmedel, utrustning och redskap grundligt senast vid arbetsdagens eller arbetsperiodens slut. Lokalerna ska också desinficeras vid behov.

Renheten ska granskas innan arbetet börjar.

Håll ytor och redskap som kommer i kontakt med livsmedel så rena som möjligt även under arbetsdagen.

Rengöringen av lokaler för hantering av livsmedel, anordningar och redskap ska alltid utföras så att den inte orsakar skada för livsmedel. Detta betyder t.ex. att rengöring inte utförs om det finns livsmedel i lokalen. Om det finns tomma förvaringskärl för livsmedel i lokalerna ska de täckas ordentligt under rengöringen.

Använd endast rena redskap för städning

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

Egna städredskap för lokaler där man tillreder eller hanterar livsmedel

Det bör finnas egna städ- och rengöringsredskap för tillrednings- och hanteringslokaler för livsmedel. De får inte användas för andra lokaler. På detta sätt förhindrar man att bakterier och virus som orsakar **matförgiftning** sprider sig via städredskapen. Även toalettutrymmen ska ha egna städredskap.

Märk städredskapen

Märk städredskapen så att man kan se för vilket ändamål och i vilken lokal de används. På så sätt blandas inte redskapen för olika ytor och lokaler ihop med varandra.

Det är vanligt att till exempel använda städredskap i olika färger för olika ändamål.

Ta i beaktande även taket och andra ytor ovanför

Oskyddade livsmedel och deras hanteringsytor kan bli utsatta för smuts, skadliga bakterier och virus genom många olika ställen och av många olika orsaker.

Bakterier, virus och smuts kan sprida sig till exempel via

- människornas händer
- luften eller
- ytor ovanför, såsom taket eller en hylla där målfärgen flagnar eller där det finns mögel.

Därför ska oskyddade livsmedel inte hanteras på en plats där ytorna ovanför är i dåligt skick.

En tillräckligt effektiv ventilation

Ventilationen i livsmedelslokalerna ska vara så bra att det inte samlas fukt i konstruktionerna som ger upphov till mögel.

Mögel överförs lätt till livsmedel antingen direkt eller via hanteringsytorna. Fukt som samlats i takkonstruktionerna kan förörena livsmedel och hanteringsytor om den faller ner.

En effektiv ventilation avlägsnar även värme, vilket är viktigt för kylanläggningarnas funktion.

De olika funktionerna kräver olika typer av ventilation. Du kan fråga om detta hos byggnadstillsynen.

Avlägsnande av fukt

I nedkylda lokaler kondenseras ofta vatten på kalla ytor och nedkylningsanordningar. Detta vatten kallas för kondensvatten eller tätningsvatten. Man ska förhindra kondensvattnet från att droppa ner i livsmedlen, t.ex. med hjälp av kondensvattenbassänger och avloppsrör. Alternativt ska ytorna torkas av så ofta att vattnet inte droppar.

Fukt som droppar ner i livsmedel till följd av rengöring av lokalerna ska också förhindras.

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.

Förebygg dessa föroreningsrisker:

1. Planera ventilationen så att det inte flödar in luft från smutsiga områden till de lokaler där livsmedel hanteras. Smutsiga lokaler är förvaringsutrymmen för t.ex. animaliska biprodukter eller avfall.
2. Planera även avloppssystemet så att avloppen inte utgör en risk för förorening av livsmedlen. Tvättvattnet från smutsiga områden får till exempel inte rinna till lokaler där livsmedel hanteras.

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 tillträde för skadedjur till lokaler där man hanterar livsmedel. Smuts, bakterier och virus som skadedjuren för med sig kommer ofta utifrån eller via avloppen. Om de hamnar i livsmedel, kan de orsaka matförgiftning.

Material som lämpar sig för livsmedelsbruk

All material som kommer i kontakt med livsmedel ska lämpa sig för användning med livsmedel och det önskade användningsändamålet. På så sätt säkerställs att materialen inte ger ifrån sig skadliga kemikalier 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 kan användas för livsmedelsbruk?

Du bör säkerställa att materialen lämpar sig för användning i kontakt med livsmedel och för avsett ändamål. I första hand ska du be leverantören av materialet, anordningen eller redskapet om dokument som påvisar kravuppfyllelse. Sådana dokument är t.ex. intyg över lämplighet för livsmedelsbruk eller **anmälan om kravuppfyllelse**. I handlingarna som påvisar överensstämmelsen med kraven ingår anvisningar om materialets och produktens användningsförhållanden. Ovanstående dokument är vanligtvis inte längre tillgängliga när det gäller gamla anordningar, men deras lämplighet ska säkerställas på annat sätt.

Samla för gammal utrustnings och gamla ytors del så noggrann information som möjligt om typen av material, användningshistorien och utfört underhåll och om reparationsmaterialen som använts vid underhåll (såsom svetstråden). Till exempel när det gäller metalldelar räcker det att man känner till vilken stålqualität det är fråga om och anordningens reparationshistoria. Undvik att köpa sådan utrustning, vars användningshistoria du inte känner till eller inte kan utreda.

På produkter, såsom skålar och slevar, räcker i regel märkningen glas och gaffel för att berätta att de lämpar sig för användning i kombination med livsmedel. Sådana produkter, som på grund av sina egenskaper tydligt är avsedda att användas i kontakt med livsmedel, behöver ändå inte separat vara försedda med någon märkning om användning i kontakt med livsmedel eller med märkningen glas och gaffel. Sådana produkter är till exempel knivar, gafflar och skedar.

I småskalig verksamhet, där material och förnödenheter köps från **partiaffär**, räcker det att användningsändamålet för material eller tillbehör framgår av försäljningsbeteckningen, till exempel grillpåse, köttomslag eller

marinadskål. Om användningsändamålet är oklart, bör det säkerställas hos grossisten. Då räcker det till exempel med information som erhållits via e-post.



Glas-gaffel-symbol

Vilka begränsningar har ännu utfärdats separat?

Materialets användning kan vara begränsat till exempel när det gäller livsmedlets temperatur, fetthalt, surhet eller användningstid. Uppgifter om begränsningarna finns i dokument som påvisar kravuppfyllelse eller i tillbehörens förpackningspåskrifter.

Vad ska jag göra om användningsändamålet inte framgår av förpackningen eller bruksanvisningen?

Om användningsändamålet eller -omständigheterna är oklara ska saken alltid fastställas av leverantören av materialet, anordningen eller tillbehöret. Då kan den tilläggsinformation som du har fått t.ex. per e-post vara tillräcklig.

I synnerhet fetthalt, hetta och surhet kan öka överföringen av skadliga kemikalier från material till livsmedel. Därför är det viktigt att du använder material enligt anvisningarna och endast för de ändamål för vilka de har avsetts.

Förhindra att aluminium hamnar i livsmedel

Använd inte kärl av aluminium för förvaring av sura livsmedel såsom citronmarinad. Med kärl av aluminium får man inte använda arbetsredskap av stål, eftersom stål lösgör aluminium som överförs till livsmedlet i kärlet. Aluminiumfolie får inte användas för att skydda ett stålkärl, eftersom stål orsakar hål i aluminiumfolien och gör att aluminium överförs till livsmedlet.

En öppen konservburk

När du har öppnat en konservburk av tennplåt, flytta över livsmedlen från den till ett annat kärl för förvaring.

Varför?

När man öppnar en konservburk kommer den i kontakt med syre i luften. Då kan det ge ifrån sig tenn eller andra metaller till livsmedlet.

Välj rätta engångshandskar

Engångshandskar som tillverkats av vinylplast lämpar sig inte alltid för hantering av feta livsmedel. Till exempel sedvanliga vinylhandskar lämpar sig alltså inte som universalhandskar i livsmedelsarbete. Om det inte nämns på handskförpackningen med hurdana livsmedel de kan användas, säkerställ saken av handskarnas leverantör.

Vatten som används

Merparten av anläggningarna använder vatten från vattenledningsnätet i sin verksamhet, och kvalitetskontrollen av detta vatten utförs av vattenverket. En anläggning inom köttbranschen ska dock också själva ta prover av vattnet.

Livsmedelsverket har gett rekommendationer om antalet prov och analyser. Om anläggningen använder vatten från en egen brunn eller någon annan vattenkälla eller installerar vattenfilter i kranarna ska fler prover tas.

Odrickbart vatten ska hållas åtskilt från hushållsvattennätet

Om anläggningen använder något annat än vatten från vattenledningsnätet, t.ex. för brandskydd, produktion av ånga eller nedkylning, ska detta vatten cirkulera i ett separat och märkt system.

Odrickbart vatten får inte vara kopplat till hushållsvattennätet, och det får inte flöda tillbaka till detta nät.

Upphandling av råvaror och mottagning av laster

Du ska förbereda dig på att övervaka ankommande råvarulaster med de intervaller som du har fastställt i egenkontrollen. Det är bra att följa transporterens tillförlitlighet och i synnerhet lasternas temperaturer.

När lasterna anländer är det mycket bra om du kan lägga råvarorna direkt i kylrummet och frysvarorna i frysen. På så sätt bryts inte kylkedjan.

Kom ihåg att även försäkra dig om att produkterna och dokumentens uppgifter motsvarar varandra.

Införskaffning av kött som ska styckas

Det kött som du använder i din anläggning ska ha besiktats i slakteriet eller i en hanteringsanläggning för vilt.

Du ska göra en mottagningsinspektion av slaktkropparna. I den kontrollerar du att slaktkropparna är rena och att temperaturkraven uppfylls.

Innan du inleder styckningen av köttet ska köttet i regel vara nedkyllt. Temperaturen på köttet från fjäderfä och hardjur får vara högst 4 °C. Temperaturen på kött från övriga djur får vara högst 7 °C.

Om köttet överförs till styckeriet från ett slakteri i samma byggnad kan köttet styckas även varmt. Då ska köttet kylas ner direkt efter styckningen och en eventuell förpackning, innan transporten eller den fortsatta behandlingen inleds. Temperaturerna är de samma som nämns ovan. Temperaturerna ska följas även under transporten.

Införskaffning av köttråvaror när du tänker tillverka malet kött och köttberedningar

För tillverkning av malet kött och köttberedningar kan du använda hela och färska skelettmuskler och deras fettvävnad.

Du får inte använda till exempel benskrap från styckning eller putsning.

Om du tillverkar malet kött eller köttberedningar av djupfrost eller nedfrost kött ska köttet i regel vara styckat före djupfrysningen eller nedfrysningen. Malet kött och köttberedningar av fjäderfä ska dock alltid tillverkas av färskt kött som inte är djupfrost eller nedfrost.

Mer information om kraven på malet kött och köttberedningar hittar du på vår webbplats.

Kraven på färskhet för råvaror av malet kött

Om du tillverkar malet kött av nedkyllt kött ska du mala

- malet kött av fjäderfä inom tre dagar efter slaktningen
- malet kött av andra djurarter inom sex dagar efter slaktningen.

Om du tillverkar malet kött av vakuumpförpackat nötkött utan ben ska du tillverka den inom 15 dagar från att djuret har slaktats.

Införskaffning av ekologiska råvaror

Om du säljer eller levererar **ekologiska produkter** till dina kunder omfattas du utöver den vanliga livsmedelstillsynen av den ekologiska tillsynen.

Mer information om den ekologiska tillsynen hittar du via de länkar som har samlats på vår webbplats.

Speciella eller okända livsmedel i Finland

Du kanske vill använda eller tillverka en produkt från växt- eller djurriket, vars användning inte är känd i Finland. Då ska du ta reda på innan produkten används om den har använts som livsmedel på andra håll i EU-området. Om produkten inte har använts som livsmedel kan användningen av den kräva ett **tillstånd för ett nytt livsmedel**.

Mer information hittar du via de länkar som har samlats på vår webbplats.

Du kan även kontakta kommunens livsmedelsinspektör.

Import av livsmedel

På import av flera olika livsmedel ställs särskilda krav. Du ska ta reda på kraven innan du inleder importen.

Mer information hittar du via de länkar som har samlats på vår webbplats.

Spårbarhet

Livsmedel och deras råvaror ska kunna spåras.

Spårbarhet innebär att du ska kunna bevisa varifrån råvaror och andra produktpartier anskaffats och vart de tillredda produkterna levererats. Dessutom ska du veta anskaffnings- och leveranstidpunkterna.

Med en fungerande spårbarhet kan man effektivt begränsa ett problem som ansluter sig till livsmedelssäkerheten. Till exempel en råvara som är av dålig kvalitet eller orsakar matförgiftning kan avlägsnas koncentrerat från livsmedelskedjan när det är känt varifrån den skaffats eller vart den levererats.

Ju bättre du kan kombinera uppgifterna för de råvaror du mottagit och de livsmedel som du levererat, desto bättre kan du begränsa både ekonomiska skador och hälsorisker under en eventuell problemsituation.

Nötköttets ursprung ska kunna påvisas

För nötkött finns det ett obligatoriskt märkningssystem. Sammanslagningen och delningen av varje parti ska kunna spåras. Du ska också föra bok över detta.

Du ska kunna bevisa nötköttets ursprung i respektive parti i alla skeden av hanteringen och produktionen av köttet.

Ursprungslandet för svin-, fjäderfä-, får- och getkött

Ursprunget för svin-, fjäderfä-, får- och getkött ska alltid kunna påvisas. Detta betyder att informationen om det ursprungsland som har angetts i förpackningspåskrifterna kan kombineras partispecifikt med motsvarande handelsdokument.

Handelsdokument är till exempel remisser, sändlistor, fraktsedlar, kassakvitton (t.ex. i snabbgrossen), fakturor, följesedlar.

Hantering av recept och sammansättning

På de produkter som tillverkas ska det finnas skriftliga recept som anger alla beståndsdelar och deras mängder i produkten. Recepten och förpackningspåskrifterna ska motsvara varandra. De ska motsvara varandra även när du ändrar råvarorna eller recepten. Recepten ska hållas uppdaterade.

Följ kraven när du utarbetar recept

När du planerar recepten, ta i beaktande redan då kraven i livsmedelslagstiftningen när det gäller bland annat **tillsatser**, salt och eventuella andra tillsatsämnen. Genom att räkna ut från recepten och vid behov genom egenkontrollundersökningar säkerställer du att t.ex. den maximala mängden tillsatser inte överskrids i dina produkter.

Använd endast de tillsatser och andra **medel som förbättrar livsmedel** (aromer och enzymer) som är tillåtna i dina produkter. En del av dessa medel har begränsningar när det gäller användningen. Du hittar ytterligare information på Livsmedelsverkets webbplats.

Håll recepten och förpackningspåskrifterna uppdaterade

Du måste göra ändringar i receptet bland annat när lagstiftningen ändras eller om sammansättningen i din produkt ändras eller när din råvaruleverantör byts.

För att du ska kunna hålla recepten uppdaterade och korrekta är det viktigt att du alltid får korrekta och uppdaterade produktuppgifter, dvs. specifikationer från din råvaruleverantör.

När det sker ändringar i recepten, se till att informationen om ändringarna når alla skeden av livsmedlets hantering och märkning, dvs. hela livsmedelskedjan.

Kom ihåg alla dessa faser:

- anskaffning av råvaror
- förpackningspåskrifter
- IT-system
- konsument-och kunduppgifter.

Hantera produkternas tillverkningsprocess
Produkternas tillverkningsprocess hanterar du bland annat när

- du följer receptet
- du doserar råvarorna (t.ex. salt och tillsatser) rätt
- du förhindrar att produkterna kontamineras med **allergener** som inte hör hemma där samt när
- du säkerställer att rätt produkt läggs i rätt förpackning.

Dina måttkärl och dina vägningsanordningar kan vara manuella eller automatiska. Se till att du använder dem rätt.

Hantering av livsmedelsinformation

Förpackningspåskrifterna ska alltid ange de uppgifter som lagstiftningen kräver när dina produkter levereras till konsumenter och storhushåll, till exempel en restaurang.

Du är ansvarig för livsmedelsinformationen när livsmedlet saluförs med ditt namn eller ditt firmanamn.

Förpackningen ska innehålla följande uppgifter:

- livsmedlets namn
- förteckning över beståndsdelar
- i förteckningen över beståndsdelar ska de ämnen som orsakar allergier eller intolerans stå med fet stil (du ser en förteckning över dessa på de följande sidorna)
- mängden beståndsdelar eller grupper av beståndsdelar när beståndsdelens anges med fet stil i förpackningspåskrifterna
- innehållsmängden i livsmedel
- **bäst före-datum** (till exempel frysvaror) eller **sista förbrukningsdag** och vid behov datumet för nedfrysningen, vilket gäller för djupfrost kött och djupfrysta köttberedningar
- särskilda förvaringsförhållanden och/eller användningsförhållanden
- aktörens namn eller firmanamn och adress
- ursprungsland eller startplats vid behov
- bruksanvisning
- anteckning om näringsvärde
- partiidentifikation som specificerar livsmedel som hör till samma parti
- identifikationsmärke för livsmedel som fås från djur
- märkning om hög salthalt vid behov
- eventuella övriga märkningar som speciallagstiftningen kräver.

När du gör förpackningspåskrifterna, försäkra dig om att:

1. Den information som ges om livsmedel är korrekt och tillräcklig. Den får inte vara vilseledande.

2. Påskrifterna är lättlästa, lätta att upptäcka samt tydliga. En liten x-bokstav ska vara minst 1,2 mm. Målet är att en person som har normal synförmåga ska kunna läsa påskrifterna smidigt utan problem och utan hjälpmedel på samma sätt som en tidning eller en bok.
3. Alla påskrifter som krävs finns på förpackningen. Sådana är påskrifter i enlighet med **EU-förordningen om livsmedelsinformation** och vid behov de påskrifter som förutsätts av speciallagstiftningen.
4. Påskrifterna har gjorts i enlighet med kraven i lagstiftningen. Till exempel livsmedelstillsatser har angetts både med gruppnamnet och tillsatsens namn eller E-kod.
5. De obligatoriska förpackningspåskrifterna är på finska och svenska. Enspråkiga påskrifter är tillräckliga på livsmedel som säljs i enspråkiga kommuner.

Följande ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans ska anges med fet stil

- spannmål som innehåller gluten, dvs. vete, råg, korn, havre och produkter som har framställts av dem
- skaldjur och skaldjursprodukter
- hönsägg och äggprodukter
- fisk och fiskprodukter
- jordnötter och jordnötsprodukter
- sojabönor och sojabönsprodukter
- mjölk och mjölkprodukter
- nötter och nötkprodukter
- selleri och selleriprodukter
- senap och senapsprodukter
- sesamfrön och sesamfröprodukter
- svaveldioxid och sulfid, om halten är över 10 mg/kg eller 10 mg/l

- lupiner och lupinprodukter
- blötdjur och blötdjursprodukter.

Kontrollera också att förpackningspåskrifterna och övrig information som anges om livsmedlet motsvarar produkten:

- recepten/tillverkningen/den färdiga produkten är sinsemellan enhetliga
- livsmedlets namn har utformats rätt
- i förteckningen över beståndsdelar anges alla beståndsdelar som har använts
- **sammansatta ingredienser** har angetts rätt i förteckningen över beståndsdelar
- beståndsdelar som orsakar allergier och intolerans har angetts
- beståndsdelarna är i rätt ordning
- den mängd av en beståndsdel, t.ex. kötthalten, som angetts är rätt
- saltet beräknas och fastställs via natrium (salt = natrium × 2,5). I natriummängden beaktas då både det naturliga natriumet från beståndsdelarna och natriumet från matsaltet.
- livsmedlets ursprung har uppgetts rätt
- användningen av påståenden (t.ex. laktosfri, glutenfri, mjölkfri eller tillsatsfri) är berättigad.

Tilläggsinformation om livsmedelsinformation

Du hittar exempel på förpackningspåskrifter för kött, malet kött och köttberedningar på vår webbplats.

Du får mer information om hanteringen av livsmedelsinformation från Livsmedelsverkets Handbok om livsmedelsinformation. Du hittar handboken på Livsmedelsverkets webbplats genom att söka på ”handbok om livsmedelsinformation.”

Transport av livsmedel

Om du transporterar livsmedel till kunder, ska du se till att livsmedlens säkerhet inte försvagas under transporten.

Transportmedlen och -kärlen ska vara rena och de ska skydda livsmedlen från 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.

Temperaturgränserna för transport av kött och produkter av kött:

- kött av fjäderfä: 4 °C eller kallare
- annan än kött av fjäderfä: 7 °C eller kallare
- inälvor: 3 °C eller kallare
- malet kött: 2 °C eller kallare
- köttberedningar: 4 °C eller kallare
- djupfryst eller nedfryst kött/produkter av kött: -18 °C eller kallare
- nedfryst kött av fjäderfä: -12 °C eller kallare.

Kortvariga avvikelser från temperaturerna är tillåtna.

Om transporten varar längre än två timmar ska transportfordonet ha ett system för registrering av temperaturhantering.

Sammanfattning

När du ska inleda din verksamhet, kom ihåg följande:

- ▶ Ytor och material ska vara rena, hela och lätta att rengöra.
- ▶ Försäkra dig om att material som är i kontakt med livsmedlen lämpar sig 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 också beståndsdelar som orsakar allergier och intoleranser åtskilda från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för.
- ▶ Försäkra dig om livsmedlens och råvarornas spårbarhet och dokument som anger dem.
- ▶ Ge korrekt och tillräcklig information om livsmedlet.
- ▶ Om du transporterar livsmedel till kunden, håll rätt temperatur också under transporten.