



Del 5, Egenkontroll

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

- ▶ Vad är en sådan 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 planen för egenkontroll är att hjälpa dig att beskriva din verksamhet och hantera de livsmedelshygieniska riskerna i anslutning till den.

Vad är egenkontroll och till vad behövs den?

Som en aktör inom livsmedelsbranschen är du ansvarig för dina livsmedels säkerhet. Dessutom ska du se till att informationen som uppges om era livsmedel är korrekta och tillräckliga.

I praktiken säkerställer du detta genom egenkontroll. Egenkontrollen är ert eget system. I den har du på förhand planerat hur du hanterar verksamhetsriskerna och hur du korrigerar fel vid behov.

Med egenkontroll säkerställer du till exempel att livsmedlens förvarings-, och nedkylningstemperaturer och -tider är i skick. Dessutom säkerställer du att livsmedlen hanteras hygieniskt vid varje skede.

Genom egenkontrollen sörjer du även för allergensäkerheten samt för att sammansättningen i de livsmedel som du har tillverkat uppfyller kraven.

Genom egenkontrollen försäkras du dig dessutom bland annat om att

- lokaler och redskap är i ordning och rena
- recept och den information som anges om livsmedel motsvarar varandra
- personalen har tillräcklig kompetens i livsmedelshygien.

Försäkra dig om att egenkontrollen fungerar:

1. före verksamheten inleds och
2. minst en gång om året samt
3. alltid när verksamheten förändras.

Egenkontroll är obligatorisk, men en bra egenkontroll ger er också direkt nytta:

- Den minskar sannolikheten för matförgiftningar.
- Den bidrar till att hålla kunderna nöjda.
- Den minskar behovet av avgiftsbelagd myndighetstillsyn.
- Den minskar matsvinnet 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 hanterar riskerna.

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

- anskaffning och mottagning av kött och övriga råvaror
- lagring och förvaring
- nedkylning
- styckning av kött
- malning av köttet före nedkylning
- dosering av beståndsdelar.

Termer relaterade till egenkontroll

Faroanalys

Vid faroanalys identifieras alla möjliga faror som gäller livsmedelssäkerheten och som är kopplade till produktionens olika faser.

Faror kan vara till exempel kemiska rester, främmande föremål och bakterier som orsakar sjukdomar och sprider sig i råvaror eller produkter. Vid faroanalys funderar du också över hur du ska hantera dessa faror i din verksamhet.

Stödsystem

Med stödsystemet för egenkontroll avses de rutiner som utgör grundförutsättningarna för en säker livsmedelsproduktion. Sådana är till exempel hygieniska arbetssätt, lokalernas temperaturhantering och bekämpning av skadedjur.

Kritisk stympunkt

Den kritiska stympunkten är ett arbetsmoment som är väsentligt viktigt för att förebygga, avlägsna eller minska en fara som hotar livsmedelssäkerheten till en acceptabel nivå.

Till exempel tillräcklig upphettning av produkterna i en köttprodukthanläggning för att förstöra bakterier kan vara en kritisk stympunkt.

HACCP-systemet

HACCP-systemet tas i bruk när man beslutar att hantera faror med hjälp av kritiska stympunkter. HACCP-systemet har egna krav som är striktare än i den övriga egenkontrollen.

Vad är tillräcklig hantering av faror enligt Livsmedelsverket?

Om du har en styckningsanläggning eller en anläggning som tillverkar malet kött eller köttberedningar kan du enligt Livsmedelsverket hantera riskerna i din verksamhet genom ett stödsystem. I en sådan anläggning behöver du enligt Livsmedelsverket alltså inte kritiska stympunkter och HACCP-systemet.

När du har bedömt farorna beslutar du emellertid själv om du behöver börja använda kritiska stympunkter och HACCP-systemet. Du hittar närmare information om dessa på Livsmedelsverkets webbplats.

Hur identifierar och hanterar du faror?

Faror är alla de faktorer som kan utsätta den som äter livsmedlet för en risk att insjukna eller skadas av livsmedlet.

När du har identifierat farorna kan du fundera över metoder och åtgärder för att hantera dem. Du ska alltid göra en faroanalys för respektive arbetsmoment, dvs. bedöma risker och faror i varje arbetsmoment.

Mikrobiologisk provtagning är en del av din egenkontroll

Du ska regelbundet ta **mikrobiologiska prover** både från livsmedel och från de ytor och anordningar som kommer i kontakt med dem.

Med hjälp av proverna kan du bland annat

försäkra dig om att kvaliteten och säkerheten hos livsmedlen samt produktionshygien i din anläggning ligger på en acceptabel nivå.

Proverna undersöks till exempel för s.k. **totalantal bakterier, enterobakterier, salmonella** och ***E. coli* -bakterier**.

Skicka proverna till laboratoriet för analys. Du kan också själv analysera **prover på ytrenhet** som anger den allmänna renligheten.

När planen för egenkontroll upprättats:

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

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

Var får man hjälp för att upprätta planen för egenkontroll?

Kontakta den egna kommunens livsmedelstillsyn eller rådgivningsorganisationer. Du kan fråga om närmare anvisningar eller mallar för uppgörande av planen för egenkontroll.

Vad ska man beakta i planen för egenkontroll?

Innehållet i planen för egenkontroll är alltid beroende av verksamhetens omfattning och art. Med tanke på livsmedelshygienrisken kräver de mest krävande tillredningsmetoderna en närmare beskrivning i planen för egenkontroll.

I vissa fall kan planerna vara till och med mycket enkla, till exempel arbetsinstruktioner. Då behöver de inte nödvändigtvis alltid uppvisas i skriftlig form.

Till exempel i företag med 1–2 anställda behöver inte alla delar i planen för egenkontroll vara skriftliga. Då räcker det att du muntligt kan berätta hur saken sköts.

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

En del av planen för egenkontroll, till exempel punkten "bekämpning av skadedjur", kan skötas genom avtal med ett annat företag. Även i detta fall har du dock ansvar för att genomförandet motsvarar kraven i lagstiftningen.

Glesare eller mindre egenkontroll

I vissa fall kan egenkontrollen minskas eller utövas glesare. Exempel av detta:

- Produkter hos samma leverantör har kontinuerligt hållit den temperatur som förutsätts i bestämmelserna. Då kan du besluta att i mottagningskontrollen mäts temperaturen på denna leverantörs produkter mera sällan.
- Resultaten på renlighetsproven som du har tagit från arbetsytorna har länge varit goda. I så fall kan du göra provtagningen mera sällan.

Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll?

Genomförandet av egenkontrollen ska följas upp och antecknas.

I vissa situationer kan det vara till fördel för dig att du med hjälp av bokföringen av egenkontrollen kan påvisa att du handlat rätt. Sådana situationer är t.ex. misstanke om matförgiftning och kundreklamationer. Du kan då till exempel påvisa att tillredningen och lagringen av produkterna uppfyllt de krav som ställs.

I er plan för egenkontroll bedömer du hur ofta saker på olika delområden ska antecknas. Det kan delvis räcka bra att du för bok endast över **avvikelser** och med vilka åtgärder de korrigerats.

Exempel på bokföring över egenkontrollen

Du ska dagligen t.ex. se till att lokalerna och ytorna är rena. Som bokföring av rengöringskontroll kan det räcka att du antecknar iakttagelser om smutsiga ytor och deras rengöring på nytt.

Du ska regelbundet följa upp och att bokföra temperaturer på livsmedel och deras förvaringsutrymmen.

Hur skall bokföringen förvaras?

Bokföringen av egenkontroll ska förvaras så att inspektören kan kontrollera den. Bokföringen kan vara helt eller delvis gjord med dator, eller så kan du anteckna sakerna på papper.

Bokföringen ska förvaras i minst två år från det att du har hanterat livsmedel. Bokföringen ska förvaras längre än två år om produkten har en lång **minimihållbarhetstid**. Då ska du förvara bokföringen för egenkontroll i minst ett år från datumet för livsmedlets **sista förbrukningsdag** eller bäst före-datumet.

Ansvar

De anställda ska känna till anvisningarna och arbetsmetoderna i anslutning till de egna arbetsuppgifterna som påverkar livsmedlens säkerhet. Dessa anvisningar och arbetsmetoder ska också följas. Varje anställd ansvarar för sin del 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 inspektören?

Inspektören bedömer om din egenkontroll är fungerande och väl genomförd och anmärker vid behov på brister. Inspektören utför inspektioner och tar prover.

Du ska se till att inspektören kan granska planen för egenkontroll och även bokföringen av egenkontroll i samband med inspektionen. Om detta inte är möjligt i samband med inspektionen, ska inspektören kunna granska planen för egenkontroll och bokföringen inom en rimlig tid efter inspektionen.

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

yhteydessä, valvojan tulee pystyä tarkastamaan omavalvontasuunnitelma ja kirjanpito kohtuullisen ajan kuluessa tarkastuksen jälkeen.

Sammanfattning

- ▶ Du har ansvar för säkerheten för de livsmedel som du producerar och säljer.
- ▶ 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 livsmedlens säkerhet.
- ▶ I planen för egenkontroll funderar du över och planerar redan på förhand hur du hanterar verksamhetsrisker och hur du korrigerar felen.
- ▶ Även inspektörerna följer upp din egenkontroll så att den är fungerande och väl genomförd.

5.1 Innehållet av egenkontroll

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

Verksamhet, produkter och produktgrupper

Ange i din plan för egenkontroll grunduppgifterna för din verksamhet, till exempel

- vilka djurarters kött du styckar och
- vilka produkter du tillverkar.

Passager och transportvägar

Planera passagerna för personalen. Planera även transportvägarna för:

- råvaror
- produkter
- förpackningsmaterial
- animaliska biprodukter och avfall.

Markera passager och transportvägar i planritningen.

Planera även transporterens tidtabeller. Gör allt detta så att livsmedelssäkerheten inte försämras.

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.

Planen för egenkontroll ska innehålla information om hur och var man för bok över vem som genomgått en utredning över hälsotillståndet och när.

De egentliga uppgifterna om personalens hälsotillstånd är inte nödvändigt att förvara på arbetsplatsen, utan de kan förvaras till exempel inom företagshälsovården.

Introduktion, handledning och utbildning

De anställda ska få en introduktion bland annat i kraven på arbetshygien, klädsel och egenkontroll.

Planera,

- hur du ska introducera anställda i hygieniska arbetsätt och egenkontroll?
- hur du ska föra bok över introduktion och utbildning?
- vem som är ansvarsperson för introduktionen?
- hurdan skyddsklädsel personalen har?
- var skyddskläderna förvaras och hur de ska tvättas?

Säkerställande av personalens hygienkompetens

Arbetsgivaren ska försäkra sig om att anställda som hanterar oförpackade och lättfördärliga livsmedel har ett hygienpass.

Hur och var för du bok över hygienpassen?

Bokföring kan bestå av:

- kopior på uppvisade hygienpass
- en förteckning över personer som uppvisat ett giltigt hygienpass för dig.

I små företag kan som bokföring godkännas att de anställda uppvisar de ursprungliga hygienpassen för övervakaren.

Anskaffning av råvaror

Planera hur du hanterar anskaffningar av råvaror som har vissa speciella begränsningar? Det lönar sig att hantera denna typ av anskaffningar av råvaror i planen för egenkontroll.

Mottagningsinspektioner av råvaror

Planera,

- hur ofta du ska göra mottagningsinspektioner?
- hur du ska övervaka temperaturerna för kyl- och fryslaster? Det lönar sig att övervaka dessa.

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

Se vid behov till att olika livsmedel eller råvaror hålls åtskilda.

Planera hur du undviker kontaminering, när du införskaffar, tar emot, märker, lagrar och hanterar livsmedel och råvaror.

Exempel på planering av isärhållande

- Hur undviker du kontaminering av livsmedel som förtärs som sådana med råa livsmedel?
- Hur håller du beståndsdelar och produkter som orsakar allergier och intolerans åtskilda från varandra samt från livsmedel som de inte är avsedda för?

Du ser en förteckning över beståndsdelar och produkter som orsakar allergier och intolerans i den här guidens Del 3, Verksamhet. Fler exempel på åtskild förvaring hittar du på vår webbplats.

Beakta även arbetsordningen samt lokalernas, utrustningens och redskapens renhet.

Planera,

- om man i tillredningslokalerna ska använda separata arbetsställen och separata arbetsredskap för livsmedel som ska hållas åtskilda helt och hållet eller om man ska använda samma redskap och arbetsställen som rengörs mellan olika funktioner?
- om man ska undvika kontaminering också genom arbetsfördelning och arbetsinstruktioner?

En eventuell styckning av slaktkropparna innan trikinundersökningen är färdig

(I fall din styckningsanläggning är belägen i anslutning till ett slakteri):

Slaktkropparna kan styckas innan **trikinundersökningen** är färdig, om den övervakande myndigheten godkänner förfarandet.

Planera och anteckna i planen för egenkontroll hur du märker och håller sådana slaktkroppar åtskilda från övrigt kött tills du får undersökningsresultatet.

Beskriv också de åtgärder med vilka det kött som eventuellt har konstaterats positivt, dvs. oanvändbart, i trikinundersökningen och övriga delar av slaktkropparna ska spåras och förkastas.

Bokföringen över styckning av sådant kött för vars hantering besiktningsveterinären har ställt villkor

(I fall din styckningsanläggning är belägen i anslutning till ett slakteri):

Planera och anteckna i planen för egenkontroll hur du ska bokföra styckningen av sådant kött för vars hantering besiktningsveterinären har ställt villkor.

Kraven på färskhet för råvaror av malet kött

Beskriv i planen för egenkontroll hur du säkerställer att råvaran för malet kött uppfyller kraven på färskhet.

Du får närmare information om kraven på färskhet i den här guidens Del 3, Verksamhet.

Nedkylning och lagring av malet kött och köttberedningar

Beskriv i planen för egenkontroll hur du säkerställer att malet kött och köttberedningar nedkyls och lagras i lämpliga temperaturer.

Du får närmare information om temperaturer i den här guidens Del 2, Lokaler.

Hantering av recept och sammansättning

Planera hur du ska säkerställa att recept och sammansättningar stämmer och är förenliga med kraven i lagstiftningen.

Säkerställ till exempel att

- du använder endast sådana livsmedelstillsatser som är tillåtna för produkten.
- doseringen är korrekt
- recepten är uppdaterade
- den information som har fåtts av råvaruleverantörerna är tillräcklig och aktuell
- informationen om receptändringar överförs i livsmedlets alla hanterings- och märkningsfaser
- innehållsmängden är korrekt och
- rätt produkt förpackas i rätt förpackning.

Hantering av temperaturer

Planera,

- hur du ska följa upp livsmedlens och förvaringsutrymmenas temperaturer?
- vad man ska göra om det finns problem med temperaturkontrollen?
- varifrån temperaturerna mäts?
- hur ofta mäts de?
- hur ofta mätresultaten registreras?
- vad man ska göra om man inte håller sig inom de temperaturgränser som föreskrivs i lagstiftningen?

Kontrollera temperaturerna åtminstone under dessa arbetsmoment:

- när du tar emot livsmedel
- under hantering av kött
- vid nedkylning
- under kylförvaring och lagring.

Spårbarhet

Hur bevisar du **spårbarheten** för livsmedlen och deras råvaror?

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

Hur säkerställer du att de specialkrav som gäller för kött av nöt, gris, fjäderfä, får och getter följs?

Hur ska spårbarhetsinformationen, till exempel följesedlar och köpkvitton, förvaras?

Kom ihåg att spårbarhetskravet gäller även material och tillbehör, till exempel kärl, verktyg och förpackningsmaterial som du använder.

Hantering av livsmedelsinformation

Planera i planen för egenkontroll hur du ska säkerställa att

- förpackningspåskrifterna och övrig information som ges om livsmedlet är förenliga med lagstiftningen, dvs. att märkningarna har gjorts på rätt sätt.
- märkningarna och informationen motsvarar receptet.

Återkallelser

En återkallelse innebär att om man upptäcker att livsmedlet inte uppfyller kraven på livsmedelssäkerhet, ska produkten tas bort från marknaden.

I din plan för egenkontroll ska det finnas en plan över hur man agerar i en återtagningsituation:

1. Man förhindrar att defekta varupartier kommer ut på marknaden.
2. De varupartier som redan har levererats tas bort från marknaden.
3. Man förhindrar att partier som återkallas blandas med andra råvaru- eller produktpartier.
4. Man handlar enligt Livsmedelsverkets anvisningar om återkallelse och kontaktar övervakaren av anläggningen.

Misstanke om matförgiftning

Om kunderna klagar att de har fått matförgiftning av de livsmedel som du har

tillverkat, ska du anmäla klagomålen till den lokala livsmedelstillsynen.

Anteckna kontaktuppgifterna till livsmedelsinspektören i planen för egenkontroll.

Hantering av förpacknings- och kontaktmaterial

Planera,

- varifrån du ska skaffa materialet?
- hur materialens tillämplighet för livsmedelsbruk ska kontrolleras
- hur man ska säkerställa att material används enligt givna anvisningar?
- var man ska spara intyg över lämplighet för livsmedelsbruk eller **anmälan om kravuppfyllelse?**
- hur man ska säkerställa spårbarheten av förpacknings- och kontaktmaterial?

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.

Desinficering av arbetsredskap

De som arbetar i styckeriet ska ha en möjlighet att desinficera sina arbetsredskap. Detta är viktigt till exempel i mottagningskontrollen av slaktkroppar där man kan bli tvungen att avlägsna nedsmutsade delar av kropparna.

Planera hur du ska följa upp att

- temperaturen på vattnet i desinficeringsanordningen för arbetsredskap är minst 82 °C eller

- om du använder något annat motsvarande system, ange hur du ska följa upp att det fungerar.

Plan för provtagning

Du ska regelbundet ta mikrobiologiska prover både på livsmedel och de ytor och anordningar som kommer i kontakt med dem.

Planera och anteckna,

- hur ofta du tar prov, varifrån du tar proven och vilka undersökningar som görs av proven.
- i vilka laboratorier proverna undersöks.

Du hittar närmare information om frekvensen och mängden provtagningar via de länkar som har samlats på vår webbplats (anvisning för tillämpning av mikrobakterieförordningen för aktörer).

Hållbarhetsprover

Med hållbarhetsprover bedömer du produkternas eller produktgruppernas hållbarhetstider. Utifrån dessa bestämmer du sista förbrukningsdag eller bäst före-datum för produkterna.

Planera i din plan för egenkontroll hur du ska utföra hållbarhetsproven.

Kvaliteten på hushållsvatten

Du ska regelbundet ta mikrobiologiska prover på vattnet. Planera och anteckna hur ofta du tar prover, varifrån du tar prover, vilka undersökningar som görs av proverna och i vilka laboratorier proverna undersöks.

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 risken för främmande föremål

Planera,

- hurdana lampor du väljer till lokalen?
Väljer du lampor och armaturer som inte förstör livsmedel, om de går sönder.
- hur du gör om ett glaskärl går sönder vid hantering av livsmedel?
- hur du förhindrar fukt och målytornas flagnande så att bitar av målfärg hamnar i livsmedlen?

Bekämpning av skadedjur

Planera,

- hur du ska förhindra att skadedjur, t.ex. råttor, fåglar och kackerlackor kommer in i lokalerna?
- vad du ska göra om skadedjur kommer in i lokalerna?

Animaliska biprodukter

Du ska försäkra dig om att hanteringen, lagringen och destruktionen av biprodukter är förenlig med förordningarna. Biprodukterna får inte utgöra en livsmedelshygienisk risk.

Planera och anteckna i planen för egenkontroll:

- vilken biproduktskategori som din anläggning producerar och hur mycket?
- hur du märker dem?
- hur du förvarar dem åtskilt från livsmedel?
- vart du levererar biprodukterna och hur?

Om TSE-riskmaterial hanteras i din anläggning,

- hur åtskiljer, förvarar och färgar du det?
- vart sänder du riskmaterialet för fortsatt behandling?
- hur mycket TSE-riskmaterial uppskattar du att det genereras under ett år?

TSE-riskmaterial har behandlats närmare i denna guidens Del 1, Grundande.

Avfallshantering

Bifoga till planen för egenkontroll en utredning över

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

Transport

Om du själv transporterar livsmedel, ska du planera

- hur du ska säkerställa livsmedlens säkerhet under transporten?
- vilka transportmedel som ska användas?
- hur livsmedlen ska förpackas för transporten?
- hur länge transportererna ska vara?
- hur temperaturerna ska kontrolleras under transporten?
- hur du ska säkerställa att det registrerade temperaturhanteringssystemet fungerar på transporter som varar i mer än två timmar
- 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 och importerade livsmedel

Om du har ekologiska produkter i ditt sortiment är egenkontrollen förknippad med specialkrav beträffande ekologisk produktion.

Om du importerar animaliska livsmedel till Finland, t.ex. kött eller ost, är egenkontrollen förknippad med specialkrav.