

REGERINGENS
SPETSPROJEKT

Inledande av verksamhet i en köttanläggning



Handbok
för små och
medelstora
företag





Författare: Livsmedelssäkerhetsverket,
Rådgivningsprojekt till små och medelstora livsmedelsföretag
Layout: Enheten för interna stödtjänster
Pärmens bilder: Shutterstock
Helsingfors 2017



Innehåll

Guidens innehåll.....	5
DEL 1, Grundande.....	6
Lämplig lokal.....	6
Hur ansöker du om godkännande av din anläggning av myndigheterna?	7
Vad händer när du har skickat in din ansökan om godkännande?	9
Beslut om godkännande.....	9
Godkännandenummer och identifikationsmärke.....	10
Vad kostar myndighetstillsynen?.....	10
Krav på personalen	11
DEL 2, Lokaler	12
Utrymmen för hantering, tillredning och förvaring av livsmedel	12
Kylförvaringsutrymmen för livsmedel	14
Förvaringsutrymmen för förpacknings- och omslagsmaterial.....	15
Personalens omklädningsrum	15
Toaletter.....	15
Förvarings- och serviceutrymmen för städredskap	16
Förvaringsutrymmen för avfall och animaliska biprodukter.....	16
Rökningsutrymmen.....	17
Eget utrymme för anläggningens övervakare.....	17
DEL 3, Verksamhet	18
Rengöring och renhållning av ytor och redskap.....	18
Material som lämpar sig för livsmedelsbruk.....	20
Vatten som används.....	21
Upphandling av råvaror och mottagning av laster.....	22
Spårbarhet	23

Hantering av recept och sammansättning.....	23
Hantering av livsmedelsinformation.....	24
Transport av livsmedel.....	26
DEL 4, Personal	27
Hygienpass	27
Utredning över hälsotillståndet.....	27
Skyddskläder	28
Handtvätt.....	29
DEL 5, Egenkontroll	30
Vad är egenkontroll och till vad behövs den?	30
Hurdan ska en plan för egenkontroll vara?.....	31
Termer relaterade till egenkontroll	31
Vad ska man beakta i planen för egenkontroll?.....	32
Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll?	32
Ansvar	33
5.1 Innehållet av egenkontroll	34
DEL 6, Ordförklaringar.....	39



Guidens innehåll

I den här guiden får du viktig information om hur du inleder verksamheten i en styckningsanläggning, i en anläggning som framställer malet kött, eller i en anläggning som framställer köttberedningar. Du får också information om hur du sköter ärenden på rätt sätt i din anläggning, till exempel beträffande hygien och övriga bestämmelser.

Det är viktigt att du på förhand känner till vad du ska göra vid varje skede och hur man ska handla i en anläggning inom köttbranschen. Då går allt bra och du håller både kunderna och övervakaren nöjd.

Guidens innehåll är indelat i sex delar.

Del 1, Grundande.

Del 1 är en sammanfattning av uppgifter som behövs för grundandet av en köttanläggning.

Del 2, Lokaler.

I del 2 har samlats information om kraven i anslutning till lokaler av en köttanläggning.

Del 3, Verksamhet.

I del 3 finns krav som ställs på anläggningens verksamhet.

Del 4, Personal.

I del 4 finns krav som ställs på anläggningens personal.

Del 5, Egenkontroll.

I del 5 hittar du information om egenkontroll. Med hjälp av denna information kan du göra upp en egenkontrollplan för din anläggning.

Del 6, Ordförklaringar.

Guiden innehåller inga allmänna råd om inrättande av ett företag.

Dessa råd hittar du via webbsidan www.evira.fi/sv/foretagsinfo.

Vissa ord har streckats under i texten. Du hittar förklaringar till dem i del 6.

I denna guide får du information om bland annat dessa frågor:

- ▶ Hur säkerställer du att lokalen är lämplig för din köttanläggning?
- ▶ Hur ansöker du om godkännande av din anläggning och verksamhet av myndigheterna?
- ▶ Vad krävs av anläggningens lokaler?
- ▶ Vilka andra saker krävs av en anläggning inom köttbranschen?
- ▶ Vilka krav ställs på anläggningens personal?
- ▶ Vad avses med en plan för egenkontroll för en köttanläggning?



Del 1, Grundande

Här lär du dig

- ▶ Vad ska du komma ihåg vid grundandet?
- ▶ Hur tar du reda på om lokalen är lämplig för din verksamhet?
- ▶ Hurdan kompetens ska du och din personal ha?
- ▶ Vad annat krävs av er?
- ▶ Hur ansöker du om godkännande av verksamheten i din anläggning?
- ▶ Vad händer i inspektionen för godkännande?
- ▶ Vilka andra viktiga saker ska du komma ihåg redan innan grundandet?
- ▶ Vad avses med en plan för egenkontroll och var får du hjälp med att upprätta den?

Lämplig lokal

När du hittar en lokal du gillar, kontakta kommunens byggnadstillsyn för att försäkra dig om att lokalen är avsedd för den användning du har tänkt dig. Detta garanterar vanligtvis att fastigheten eller lokalen har tillräckliga tekniska förutsättningar för verksamheten, dvs. att till exempel ventilationen är tillräcklig.

Det är bra om du redan i detta skede kontaktar även den kommunala livsmedelstillsynen. Du kan diskutera med livsmedelsinspektören för att fastställa om användningen av lokalen lämpar sig för ditt ändamål.

Vad betyder "användningsändamål enligt bygglovet"?

Den kommunala byggnadstillsynen godkänner lokalens eller fastighetens användningsändamål, till exempel som restaurang, butik, kontor eller industrilokal.

Lokalens användningsändamål framgår av byggloven. Lokalen får inte användas för annat ändamål än för det som beviljats i byggloven.

Vad händer om lokalen inte har godkänts för det användningsändamål som du behöver den till?

Om du vill använda lokalen även om användningsändamålet inte är lämpligt, behöver du ett bygglov som gäller ändring av användningsändamålet.

Du kan bli tvungen att göra stora reparationer i till exempel fastighetens eller lokalens ventilation eller tapptällen.

Ta reda på från den kommunala byggnadstillsynen, om du kan ansöka om bygglov själv eller om det är t.ex. bostadsaktiebolagets uppgift.

När du ansöker om ändring av användningsändamålet, kom ihåg också följande:

I dessa fall ska du också förbereda dig för kostnader till följd av planering, till exempel löneutgifter för en planerare. Ta reda på från den kommunala byggnadstillsynen hurdan kompetens planeraren ska 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 för verksamheten än de i anslutning till bygglovet?

Säkerställ också från bostadsaktiebolaget att den verksamhet du har tänkt dig är möjlig i fastigheten. I bolagsordningen kan det finnas bestämmelser om användningen av lokaler.

Kan din verksamhet ordnas i lokalen?

När du överväger om lokalen är lämplig för ditt användningsändamål, tänk på om din verksamhet kan ordnas i lokalen på ett förnuftigt sätt. Ta reda på om lokalen har t.ex. tillräckligt med lagerutrymmen, tappställen och golvbrunnar.

Välj genast tillräckligt stora lokaler eller lokaler som är lätta att anpassa, om du tror att du vill utvidga din verksamhet senare.

Tänk också på om hanteringen av livsmedel kan kräva en stor och dyr ytrenovering.

Livsmedelsinspektören och rådgivningsorganisationer kan ge dig råd i dessa frågor. Du hittar information om rådgivningsorganisationer via länkarna som samlats på vår webbplats.

Du lär dig mer om kraven på lokaler i den här guidens del 2, Lokaler.

Planera så här:

- Låt inte kunder eller andra utomstående få tillträde till lokaler där livsmedel hanteras. Det är inte heller tillåtet att ha med sig sällskapsdjur i lokalerna.
- Detaljförsäljningen ska skiljas åt från köttstyckningen och -malningen samt tillagningen av köttberedningar i ett separat utrymme. Andra lokaler, däribland packeriet, kan tidsmässigt skiljas åt från detaljförsäljningen. I detta fall förpackas produkterna i den lokal som används som affär under en tid då affären inte har öppet. Detta förutsätter att tillsynsmyndigheten godkänner arrangemanget.
- Placera lokalerna för livsmedelstillverkning och -hantering så att genomgång inte är möjlig till exempel utifrån till omklädningsrummen eller till livsmedelsförråden.
- Lagra andra produkter än livsmedel så att de inte ger lukt eller smak till livsmedlen. Se också till att de inte orsakar fara om de går sönder.
- Ta bort extra föremål, t.ex. möbler, anordningar och redskap som inte längre används eftersom de samlar damm. Dessutom orsakar de utrymmesbrist och försvårar städningen.

Hur ansöker du om godkännande av din anläggning av myndigheterna?

Du kan inleda verksamheten när du har fått ett godkännande av myndigheten. Du ansöker skriftligt om godkännande och i regel av livsmedelstillsynen i den kommun där anläggningen är belägen.

Om anläggningen är belägen i anslutning till ett slakteri ansöker du om godkännande hos Livsmedelssäkerhetsverket Evira. Renslakterier och anläggningar i anslutning till dem godkänns dock av regionförvaltningsverket i Lappland.

I ansökan om godkännande ska du beskriva vilken typ av verksamhet du vill inleda. Dessutom ska du ange vilken typ av produktionslokaler du har.

Det är enklast att använda myndighetens ansökningsblankett. Du hittar blanketten på kommunens webbplats eller hos kommunens livsmedelsinspektör. Du kan också själv göra en fritt formulerad ansökan.

Ansökan om godkännande ska innehålla minst följande uppgifter:

- ditt namn, din hemkommun och dina kontaktuppgifter
- företags- och organisationsnummer eller, om de saknas, personbeteckning
- anläggningens namn och besöksadress
- vilka funktioner du kommer att bedriva i anläggningen (t.ex. styckningsanläggning, en anläggning som framställer malet kött, en anläggning som framställer köttberedningar, en anläggning som producerar maskinurbenat kött, en anläggning för köttprodukter)
- planerad produktionsmängd
- beräknad tidpunkt för inledning av verksamheten
- utredning av ventilation, vattenförsörjning, avloppsinstallation, avfallshantering och behandling av animaliska biprodukter
- ytmaterial i produktions-, lager-, städ- och transportutrymmen samt i personalrummen
- utredning av eventuella specialarrangemang i lokalerna (t.ex. en tidsmässig separation av funktionerna, dvs. arbetet utförs vid olika tidpunkter)
- uppgifter om eventuell säsongsbetonad verksamhet.

Dessutom ska ansökan innehålla följande bilagor:

- detalj-, plan- och VVS-ritningar för anläggningen av vilka framgår:

- lokalerna för hantering av livsmedel, vad du gör i respektive lokal samt hur du placerar utrustning och möbler
- transportvägar för råvaror, beståndsdelar och färdiga livsmedel, förpackningstillbehör, animaliska biprodukter och avfall
- gränserna för hygienområden, till exempel gränserna för hanteringsutrymmen för livsmedel och för förvaringsutrymmen för avfall
- passager för personalen (även underhåll, transport och städning)
- placering av tappställen samt av tvätt- och desinficeringsställen och golvbrunnar
- temperatur i kylutrymmen
- uppgift om det användningsändamål för lokalen som har godkänts av byggnadstillsynsmyndigheten och eventuella tillstånd som är anhängiga
- planen för egenkontroll som är avsedd för granskning.

Om du gör betydande ändringar?

Du ska också ansöka om godkännande av betydande ändringar på förhand. En betydande ändring är t.ex.

- om du börjar tillverka malet kött i styckeriet
- om du producerar mycket större mängder av produkterna än du har uppgett i ansökan om godkännande eller
- om du utvidgar lokalerna.

En betydande ändring innebär att du ändrar verksamheten från det som myndigheterna har godkänt.

Du kan även behöva ett godkännande om du ändrar lokalens användning. Om du till exempel gör om lagret för förpackningsmaterial till en lokal för hantering av kött.

Vad händer när du har skickat in din ansökan om godkännande?

Huvudregeln är att tillsynsmyndigheten ska fatta ett beslut i ärendet inom 60 dygn från den tidpunkt då den har mottagit din ansökan.

Av särskilda skäl kan handläggningstiden vara längre. Orsaken kan vara till exempel att det saknas något i din ansökan.

Myndigheten kan begära ytterligare nödvändiga utredningar och dokument.

Vad är en inspektion för godkännande?

Innan tillsynsmyndigheten kan godkänna din anläggning utför den en inspektion för godkännande av din anläggning.

Inspektionen görs efter att du har lämnat in din ansökan. Dessutom ska din anläggning vara så pass färdig vid inspektionen att produktionen är så gott som klar att inledas.

Myndigheten bedömer din plan 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.

Före godkännandet bedömer myndigheten även om din plan för egenkontroll innehåller nödvändiga uppgifter.

Även livsmedelstillsynsenheternas webbplats kan innehålla anvisningar om hur du upprättar en plan för egenkontroll för köttanläggningar.

Du lär dig mer om egenkontrollen i den här guidens Del 5, Egenkontroll.

Beslut om godkännande

Om din anläggning uppfyller kraven i lagstiftningen, godkänner myndigheten din anläggning. Du får ett skriftligt beslut om godkännandet.

Din verksamhet ska vara förenlig med gällande beslut om godkännande. Om du vill ändra din verksamhet längre fram ska du ansöka om godkännande av ändringen.

När kan din anläggning få ett villkorligt godkännande?

I undantagsfall kan myndigheten ge din anläggning ett villkorligt godkännande, även om den inte uppfyller alla krav.

Då ska din anläggnings grundstruktur och utrustning dock vara förenliga med kraven. Kraven på grundstrukturen innebär att väggar, golv, tak, vatten, avlopp, ventilation och belysning är i skick.

Om din anläggning får ett villkorligt godkännande får det finnas endast små brister i din anläggning som du ska rätta till. Först då kan verksamheten i din anläggning godkännas slutgiltigt.

En liten brist är till exempel om ett tappställe ännu är ofullbordat, men din anläggning har flera tappställen.

Ett villkorligt godkännande kan beviljas för högst tre månader åt gången. Myndigheten utför ett nytt inspektionsbesök innan den utsatta tiden på tre månader går ut.

Kan ansökningen avslås?

Myndigheten kan avslå din ansökan av följande orsaker:

1. Om anläggningens konstruktioner eller utrustning äventyrar livsmedelssäkerheten och du inte korrigerar dem trots begäran.

2. Om du trots begäran inte kompletterar en bristfällig ansökan.
3. Om planen för egenkontroll saknas eller om den är märkbart halvfärdig.

Detta avser till exempel att din plan för egenkontroll saknar:

- en plan för provtagning och undersökning av livsmedel eller
- en plan för rengöring och provtagning av lokaler och utrustning.

Godkännande av separation av TSE-riskmaterial

Till TSE-sjukdomar hör bland annat galna ko-sjukan, dvs. BSE hos nötkreatur, och scrapie hos får eller getter.

I styckningsanläggningar TSE-riskmaterial utgörs av

- huvudköttet hos ett över tolv månader gammalt nötkreatur
- ryggmärg som har blivit kvar på slaktkroppen i slakteriet t.ex. på grund av ett klyvningsmisstag hos ett över tolv månader gammalt nötkreatur
- ryggmärgen hos över tolv månader gamla får och getter.

TSE-riskmaterial är högsta riskklassens biprodukt, som ska förstöras. På detta sätt hindrar man spridningen av TSE-sjukdomar.

Om du vill avlägsna TSE-riskmaterial i ditt styckeri behöver du ett beslut där myndigheten godkänner din anläggning som en anläggning som separerar TSE-riskmaterial.

Får du tillverka malet kött och köttberedningar i samma rum där du styckar köttet?

Tillsynsmyndigheten kan godkänna att du tillverkar malet kött och köttberedningar i samma rum där du styckar kött.

Tillverkningen ska i detta fall ske

- på ett ställe som är tillräckligt åtskilt från den övriga verksamheten eller
- tidsmässigt åtskilt, dvs. vid olika tidpunkter, och utrymmet ska rengöras då och då.

Godkännandenummer och identifikationsmärke

Evira utfärdar ett godkännandenummer för din anläggning efter att anläggningen har godkänts. Detta nummer kommer att ingå i det identifikationsmärke för din anläggning som du ska använda för att märka alla dina förpackade produkter. Godkännandenumret eller identifikationsmärket ska alltid också antecknas i köttförsändelsernas handelsdokument.

Myndigheten kan preliminärt reservera ett nummer från Evira redan innan anläggningen har godkänts. Reserveringen berättigar dig inte att inleda verksamheten. Detta ger dig dock en möjlighet att till exempel trycka förpackningsmaterial och dokumentmallar på förhand.

Vad kostar myndighetstillsynen?

Tillsynsmyndigheten debiterar en avgift både för godkännandet av anläggningen och i fortsättningen för regelbunden tillsyn. Livsmedelsinspektören kan göra ett kontrollbesök utan förhandsanmälan eller i förväg avtala om inspektioner med dig.

Avgiften fastställs enligt kommunens taxa. Du hittar den på webbplatsen för den kommun där din anläggning är belägen.

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

Krav på personalen

Personer som i arbetet hanterar lättfördärliga livsmedel ska ha ett hygienpass och lämpliga skyddskläder för arbetet. Hygienpasset är ett intyg över kompetens, genom vilken en person påvisar att han eller hon behärskar livsmedelshygien.

Dessutom ska anställda vid behov påvisa tillförlitligt att de inte är smittade av salmonella.

Genom allt detta sörjer man för livsmedelssäkerheten. Du kommer att lära dig mer om krav som ställs för personalen i Del 4, Personal.

Sammanfattning

När du ska grunda en anläggning inom köttbranschen

- ▶ Försäkra dig om att lokalen är lämplig för din anläggning genom att kontakta kommunala byggnadstillsynen och myndigheten för livsmedelstillsyn.
- ▶ Gör en ansökan om godkännande av anläggningen.
- ▶ Försäkra dig om att de personer som hanterar kött har hygienpass, en utredning av hälsotillståndet samt skyddskläder.
- ▶ Upprätta en plan för egenkontroll.



Del 2, Lokaler

I detta avsnitt lär du dig hurdana lokaler i en köttanläggning ska vara.

Lokalerna och verksamheten inverkar på livsmedlens säkerhet.

När du planerar lokalerna, ta i beaktande en förnuftig placering av följande utrymmen och funktioner:

- Utrymmen för hantering, tillagning och förvaring av livsmedel
 - Nödvändiga anordningar och redskap
 - Kylförvaringsutrymmen
 - Tappställen och avlopp
 - Giftfria och släta ytmaterial som är lätta att rengöra
- Utrymmen för förvaring och rengöring av kärl och transportlådor
- Förvaringsutrymmen för avfall och animaliska biprodukter
- Utrymmen för förvaring och service av städredskap
- Övriga nödvändiga förråd, t.ex. för förpackningsmaterial
- Golvbrunnar i utrymmen vars rengöring kräver vatten
- Toaletter
- Personalens omklädningsrum
- Rökningsutrymmen

Utrymmen för hantering, tillredning och förvaring av livsmedel

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

Detta förutsätter att alla ytor som kommer i kontakt med livsmedel är säkra och ger inte ifrån sig skadliga ämnen.

Dessutom ska lokalerna vara tillräckligt stora, så att de olika funktionerna kan placeras på ett förnuftigt sätt.

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

Även ingredienser som orsakar allergi måste hållas isär. De ska hållas isär både från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för. Du ser en lista över allergi- och intoleransframkallande ämnen och produkter i del 3 av denna guide, under rubriken "Hantering av livsmedelsinformation".

Exempel på livsmedel som skall hållas isär

- Håll råvaror och slutprodukter åtskilda. Köttet ska till exempel hållas åtskilt från råbiffar och malet kött, och slaktkroppar från styckat kött.

- Håll rått fjäderfäkött isär från andra livsmedel. Lagra och hantera oförpackat rått fjäderfäkött så att det inte kan komma i kontakt med andra oförpackade livsmedel.
- Håll kött från olika djurarter åtskilda från varandra, antingen genom att hantera olika arter vid olika tillfällen eller i olika utrymmen.
- Håll isär ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser från varandra samt från livsmedel som de inte är avsedda för. Väsentliga arbetsfaser med tanke på isärhållande och hantering av korskontamination kan vara t.ex.: anskaffning, mottagning, märkning, lagring och hantering av livsmedel samt arbetsordning och rengöring.
- Håll förpackat och oskyddat kött/produkter av kött isär från varandra. Skilj även åt förpackning från annan hantering av kött, så att förpackningsmaterialet inte orsakar kontaminering av kött/produkter av kött.
- Märk och håll åtskilt sådana livsmedel, som omfattas av särskilda villkor i samband med utsläppande på marknaden, ifrån andra livsmedel.

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.

Flera tappställen för vatten

Det behövs flera tappställen i lokaler för hantering av kött. Det ska finnas tappställen till exempel för tvätt av händer och lokaler.

Det ska finnas adekvata anordningar i anläggningen för rengöring av kärl, arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar ska vara lätta att rengöra och de material som används i dem får inte rosta.

Golvbrunnar är viktiga i lokaler som rengörs med vatten och där anordningar och redskap rengörs med vatten.

Tillräcklig vattentillgång och renlighet

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 gamla lokaler kan man bli tvungen att göra kompromisser.

Tvättstället kan på morgonen först användas för ett ändamål och senare för ett annat ändamål. Handtvättstället kan t.ex. användas efter arbetsdagen för förtvätt av arbetsredskap. Kom ihåg att tvätthon ska rengöras mellan funktionerna.

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.

Vilka redskap behövs vid handtvättstället?

- Rinnande hett och kallt vatten hör till ett lämpligt handtvättställe.
- Handtvättställen måste ha automatiska kranar eller kranar som används med foten i lokaler där oskyddade livsmedel hanteras eller personalen tvättar sina händer innan de går in i produktionsutrymmen.
- Flytande tvål hör till utrustningen för ett lämpligt handtvättställe.

- Engångshanddukar lämpar sig för ett handtvättställe. Då ska man även ha ett sopkärl.
- 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.

Desinficering av arbetsredskap

Personalen på styckningsanläggningar, anläggningar för köttberedningar och anläggningar för tillverkning av malet kött ska ha en möjlighet att desinficera arbetsredskapen med hett vatten. Då ska vattnets temperatur vara minst 82 °C. En sådan desinficeringsanordning kallas ofta för knivsterilisator.

Även alternativa system med motsvarande effekt lämpar sig för ändamålet, till exempel desinficering med alkohol.

Kvalitetskontroll av kött som styckas

I styckeriet ska det finnas ett välbelyst ställe där kvaliteten på det kött som styckas kan kontrolleras före styckningen. På kontrollstället ska det finnas ett handtvättställe och desinficeringsmöjlighet för kniven, eftersom köttet vid behov ska kunna rengöras innan styckningen inleds.

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 dem för behandling endast en nödvändig mängd åt gången.

Kylkedjan får inte avbrytas i något skede. Tänk på kylkedjan även under försändelse, mottagning och överföring till kylutrymmen.

Exempel på gränser för förvaringstemperatur

- Slaktkroppar och styckat kött av fjäderfä och hardjur: 4 °C (Celsius) eller kallare
- Slaktkroppar och styckat kött av andra djurarter: 7 °C eller kallare
- Köttberedningar: 4 °C eller kallare
- Inälvor och blod: 3 °C eller kallare
- Malet kött: 2 °C eller kallare
- Djupfryst eller fryst kött/produkter av kött: – 18 °C eller kallare,
- Fryst fjäderfäkött dock – 12 °C eller kallare.

Kortvariga avvikelser från temperaturerna är tillåtna.

Kylda utrymmen

I anläggningar inom köttbranschen sköter man vanligtvis om livsmedlens korrekta temperaturer genom att kyla ner även lokalerna där man hanterar köttet. Temperaturen till exempel i styckerier är i allmänhet högst 12 °C. Om det är varmare än detta i styckeriet ska anläggningen kunna påvisa att temperaturen på det kött som styckas i lokalen kontinuerligt håller sig inom de gränser som nämnts ovan.

Vad du ska känna till om du djupfryser eller fryser ner kött eller produkter av kött?

1. Inled djupfrysningen eller nedfrysningen så snart som möjligt efter föregående hanteringsmoment.
2. Lagra och transportera djupfryst eller nedfryst kött i - 18 °C eller kallare. Undantag: kött från fjäderfä som säljs nedfryst (men inte djupfryst) kan lagras och transporteras i -12 °C eller kallare.

Vad du ska känna till om du tinar upp kött eller produkter av kött?

1. Tina upp djupfryst och nedfryst kött och produkter av kött i en temperatur som inte medför en risk för hälsan. Det är tryggt att tina upp produkter i kalla utrymmen.
2. Du bör låta upptiningsvätskorna rinna ner i avloppet. De får inte medföra risk för kontaminering av andra livsmedel.
3. Malet kött och köttberedningar får inte frysas på nytt efter upptining.

Fyll i kylrummet eller kylutrustningen på rätt sätt!

Lägg inte i alltför mycket varor i kylrummet eller kylutrustningen. När du fyller kylrummet eller -utrustningen på rätt sätt cirkulerar luften väl och livsmedlen hålls tillräckligt kalla.

Förvaringsutrymmen för förpacknings- och omslagsmaterial

Kom ihåg att också planera förvaringen av livsmedlens förpacknings- och omslagsmaterial. Förvara dem skyddade och separat från lokalerna för hantering av livsmedel.

Ta med förpacknings- och omslagsmaterial till lokalerna för livsmedelshantering högst för en dags behov åt gången.

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.

Håll egna privata kläder åtskilda från skyddskläder och skorna bort från golvet

Förvara dina privata kläder åtskilda från skyddskläderna så att skyddskläderna inte blir smutsiga. Reservera dessutom förvaringsställningar eller ett förvaringsställe för arbetsskorna. Då är det lätt att rengöra golvet i omklädningsrummet.

Toaletter

Personalen ska ha toaletter. Med tillsynsmyndighetens tillstånd kan toaletterna placeras i en separat lokal eller byggnad.

I vissa fall (till exempel i små anläggningar) tillåts en välskött torrtoalett. En flyttbar kemisk toalett kan tillåtas för tillfälligt bruk, dvs. en s.k. bajamaja.

Undantag bör alltid diskuteras med inspektören.

Krav för personaltoaletten

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

Därför ska personalens toaletter placeras antingen bakom två dörrar eller längre ifrån en plats där man hanterar livsmedel.

När det gäller gamla byggnader är detta inte nödvändigtvis möjligt. I så fall ska man överväga en lämplig lösning från fall till fall. Det lönar sig att diskutera detta med livsmedelsinspektören och be om råd.

Handtvättställen på toaletter

När man behandlar oskyddade livsmedel i din anläggning ska handtvättställen ha automatiska kranar eller kranar som används med foten. Kranarna på handtvättställen får inte vara sådana som används manuellt eller med armen.

Automatiska kranar eller kranar som används med foten ska finnas på handtvättställen på personalens toaletter.

Bakterier och virus som orsakar matförgiftningar sprids effektivt via händerna t.ex. från toaletternas dörrhandtag och vattenkranar som används manuellt.

Förvarings- och serviceutrymmen för städredskap

Bra förvarings- och serviceutrymmen för städredskap har

- tillräcklig ventilation, då uppstår inte mögel.
- ställningar och hyllor för städredskap och tvätt- och rengöringsmedel.
- tappställe och vask för sköljning och tvättning av städredskapen.
- torkelement för torkning av fuktiga städredskap.
- golvbrunn som underlättar städningen av lokalen.

Städredskap och 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 när du städar.

Städredskapen förvaras längre bort

Tillsynsmyndigheten kan också tillåta att städredskap förvaras och underhålls i en separat lokal eller byggnad. Det lönar sig att vid behov diskutera detta i förväg med livsmedelsinspektören.

Förvaringsutrymmen för avfall och animaliska biprodukter

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

Kärl som är avsedda för insamling av animaliska biprodukter bör placeras på arbetsställen där det uppkommer biprodukter. Animaliska biprodukter uppkommer till exempel när ben skärs bort från köttet.

Animaliska biprodukter och avfall ska avlägsnas tillräckligt ofta från de lokaler där livsmedel hanteras, dock minst en gång per dag. Biprodukter och avfall ska förvaras på den plats som har anvisats för dem och som är tillräckligt åtskild från anläggningens övriga verksamhet och livsmedel.

Förvaringsområdena för avfall och animaliska biprodukter ska planeras och skötas så att de kan hållas rena hela tiden. Avfalls- och biproduktskärl som är belägna utomhus ska vara stängda så att avfallet och biprodukterna inte lockar till sig skadedjur.

Om du har ett styckeri där du separerar TSE-riskmaterial

Du ska säkerställa att TSE-riskmaterialet inte kontaminerar köttet i ditt styckeri. Du ska alltid samla in, hantera och förvara TSE-riskmaterial åtskilt från livsmedel.

Till TSE-sjukdomar hör bland annat galna ko-sjukan (BSE hos nötkreatur) och scrapie hos får eller getter. TSE-riskmaterial är högsta riskklassens biprodukt, som ska skickas till destruktion. Riskmaterialet ska också färgas innan du skickar det till destruktion. På så sätt förhindrar du spridning av TSE-sjukdomar.

Rökningsutrymmen

Rökning är tillåten endast i ett separat utrymme som avsetts för detta. Rökning ska ordnas så att den inte orsakar en hygienisk risk för livsmedlen. Det lönar sig för personalen att byta eller skydda sina arbetskläder, om de går ut för att röka.

Eget utrymme för anläggningens övervakare

Du ska på begäran av anläggningens övervakare ordna med minst ett arbetsbord och ett låsbart skåp för övervakaren.

Sammanfattning

När du ska inleda verksamhet i en anläggning inom köttbranschen:

- ▶ Fundera redan när du söker en lokal över om den är lämplig för din verksamhet. Är lokalen t.ex. tillräckligt stor så att du kan placera funktionerna hygieniskt?
- ▶ Finns det tillräckligt med olika förvaringsutrymmen för livsmedel?
- ▶ Finns det tillräckligt med tappställen för vatten, tvättställen och golvbrunnar?
- ▶ Finns det utrymmen där personalen kan byta om och förvara sina kläder?
- ▶ Är toaletterna och avloppen ändamålsenliga?
- ▶ Hur förvarar du städredskapen på rätt sätt?
- ▶ Har det ordnats med lämpligt rökrum?
- ▶ Var placerar du det utrymme som övervakaren behöver?



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 köttanteringslokaler

Undvik att använda trä som ytmaterial i köttanteringslokaler.

Trä tål inte riklig rengöring med vatten.

Använd inte skärbrädor av trä i köttanläggningar.

Skärbrädor 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 köttanteringslokalerna.

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 föra 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 ska säkerställa materialens lämplighet för livsmedelsbruk. 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.

Ovanstående dokument är vanligtvis inte längre tillgängliga när det gäller gamla anordningar, men deras lämplighet ska säkerställas på annat sätt. Till exempel när det gäller metalldelar räcker det att man känner till vilken stålqualität det är fråga om och anordningens reparationshistoria.

När det gäller redskap, t.ex. knivar och skopor, räcker i regel glas-gaffel-symbolen för att påvisa att de är lämpliga för livsmedelsbruk.

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.



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.

Hur säkerställer du att materialet lämpar sig för ditt ändamål?

Glas-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 skaffar material/varor direkt från producenter eller importörer, be om att få handlingar som anger kravuppfyllelse och där man angett användningsinstruktioner.

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 öppnad 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 själv ta prover av vattnet.

Evira 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.

Upptäckning 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 transporternas 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 djupfrys eller nedfrys 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 djupfrys eller nedfrys.

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

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

Om du tillverkar malet kött av vakuumförpackat 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 överskrider 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 Eviras 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 djupfryst kött och djupfryssta 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 nötköttprodukter
- selleri och selleriprodukter
- senap och senapsprodukter

- sesamfrön och sesamfröprodukter
- svaveldioxid och sulfiter, 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 ($\text{salt} = \text{natrium} \times 2,5$). 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 Eviras Handbok om livsmedelsinformation. Du hittar handboken på Eviras 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.



Del 4, Personal

Här lär du dig

- ▶ Vad krävs av personalens verksamhet?
- ▶ Vem bör ha hygienpass?
- ▶ Hur ska hälsotillståndet redas ut?
- ▶ Hurdana skyddskläder behövs?
- ▶ När och hur ska man tvätta händerna?

Personer som i arbetet hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel ska ha ett hygienpass och lämpliga skyddskläder för arbetet. Hygienpasset är ett intyg över kompetens, genom vilken en person påvisar att han eller hon behärskar livsmedelshygien.

Dessutom ska anställda vid behov påvisa tillförlitligt att de inte är smittade av salmonella. Genom allt detta sörjer man för livsmedelssäkerheten.

Hygienpass

En person som hanterar lättfördärliga livsmedel ska påvisa att han eller hon har tillräcklig grundläggande information om livsmedelshygien. Detta kan påvisas antingen genom ett kompetenstest eller genom ett hygienpass som fås på basen av lämplig utbildning inom livsmedelsbranschen.

Arbetsgivaren ska försäkra sig om att de personer som hanterar lättfördärliga livsmedel har hygienpass. Hygienpasset ska skaffas senast tre månader (3 mån) efter att arbetet har inletts. Kompetenstestare som godkänts av Evira arrangerar kompetenstester och beviljar hygienpass.

Utredning över hälsotillståndet

En anställd ska vid behov ge en utredning över hälsotillståndet, dvs, i praktiken ett intyg över att han eller hon inte har salmonellos. Syftet är att hitta bärare av salmonellasmittan och förhindra dess spridning via arbetstagare som hanterar livsmedel.

När anställningsförhållandet inleds, utförs en kontroll av hälsotillståndet hos företagshälsovården som ordnas av arbetsgivaren. Vid behov görs också en salmonellaundersökning.

Salmonellaundersökningen ska utföras också alltid omedelbart, om det finns skäl att misstänka salmonellasmitta. Exempelvis om arbetstagaren har varit en på utlandsresa och har symtom av magsjuka.

En person med magsjuka får inte hantera livsmedel. Magsjuka kan orsakas förutom av salmonella också av många andra bakterier och virus. Du hittar mer information om magsjuka som smittar via livsmedel via länkarna som samlats på våra webbsidor.

Vad är salmonella?

Salmonella är en tarmbakterie, som kan smitta via förorenade livsmedel eller vatten och orsaka en matförgiftning. Symtom på salmonellasmitta, dvs. salmonellos kan vara

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

Hur sprids salmonella?

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

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

Skyddskläder

En arbetstagare som hanterar livsmedel ska bära ändamålsenlig skyddsklädsel. Syftet med skyddskläderna är att förhindra att de livsmedel som hanteras blir kontaminerade. Skyddskläderna ska bytas och tvättas tillräckligt ofta.

Anläggningen ansvarar för skyddskläderna

Anläggningen ska överlämna ändamålsenliga skyddskläder och -huvudbonader samt arbetsskor till den personal som arbetar i livsmedelsproduktionslokalerna och till anläggningens övervakare. Anläggningen ansvarar också för rengöring och underhåll av skyddskläderna.

Det är också bra att tillhandahålla snittskyddshandskar och förkläden av plast för styckeriets personal. Snittskyddshandskar är handskar med invävt stålnät eller som är tillverkade av stålnät.

Beakta de olika hygiennivåerna och passagerna mellan de olika hygienområdena

Beakta vid användningen av skyddskläder och -skor din anläggnings olika hygiennivåer samt passagerna mellan de olika hygienområdena.

Akta dig för korskontaminering, dvs. att du för in smuts till "rena områden" från andra delar av anläggningen. Rena områden är områden där du hanterar oförpackade och lättfördärliga livsmedel.

Skydd av skyddskläder när du går ut

Om du går ut emellan, ska skyddskläderna bytas ut eller skyddas. Du kan till exempel klä på dig en ytterjacka för att skydda dina skyddskläder.

Skyddshandskar

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

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 och händerna ska tvättas tillräckligt ofta.

Det finns olika slags skyddshandskar.

Du ska välja handskar som lämpar sig för användning för ditt ändamål. För hantering av feta livsmedel lämpar sig skyddshandskar av annat slag än för hantering av torra livsmedel.

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. Användningen av smycken kan emellertid tillåtas, om de täcks över med skyddsklädsel.

■ **Varför utgör smycken en risk?**

Användningen av smycken kan orsaka en livsmedelshygienisk risk. Till exempel under en ring kan det bli kvar fukt och den kan samla smuts. Ett smycke eller en del av det kan lossna och hamna i livsmedlet.

■ **Är lösögonfransar tillåtna?**

Användningen av lösögonfransar rekommenderas inte. De kan tillåtas om det inte finns risk för att de faller ner i livsmedlen.

■ **Vilka piercingsmycken är förbjudna?**

Det är förbjudet att använda synliga piercingsmycken, om de inte kan täckas med skyddsklädsel.

■ **Varför utgör piercingsmycken en risk?**

Piercingsmycken har sönder huden och slemhinnorna och orsakar en hygienrisk. Det finns rikligt med bakterier på huden och slemhinnorna som kan spridas via händerna till livsmedel.

■ **Får det finnas piercingar inuti munnen?**

Piercingsmycken inne i munnen kan tillåtas.

Handtvätt

Det finns naturenliga bakterier på händerna och de kan fastna på händerna också från smutsiga ytor. En del bakterier är harmlösa, men en del kan orsaka matförgiftningar.

Vid förebyggande av matförgiftningar är det väldigt viktigt att händerna tvättas tillräckligt ofta vid hantering av livsmedel.

Tvätta händerna omsorgsfullt:

1. alltid innan du börjar arbeta
2. också under arbetets gång, om du behöver
3. mellan arbetsmomenten, till exempel om du måste rengöra blodutgjutningar, bölder eller andra förändrade eller smutsiga delar av slaktkroppen
4. i samband med besök på toaletten
5. efter rökning
6. efter att du hostat, nyst eller snutit dig

Ett sår på handen? Gör så här:

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

När du använder skyddshandskar, förhindrar du spridningen av bakterier från såret till det oförpackade livsmedlet.

Sammanfattning

- ▶ En anställd som hanterar livsmedel ska påvisa att han eller hon kan hantera dem hygieniskt. Det påvisas med ett hygienpass.
- ▶ Anställda som hanterar livsmedel ska ge en utredning över hälsotillståndet när anställningsförhållandet inleds och därefter alltid vid behov. Med utredningen bevisas att arbetstagaren inte bär på salmonellasmitta eller andra smittosamma sjukdomar.
- ▶ När en person hanterar livsmedel, ska han eller hon ha skyddsklädsel.
- ▶ I en köttanläggning utgörs skyddskläder minst av en ändamålsenlig arbetsdräkt, en 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 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 försäkrar 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 styrpunkt

Den kritiska styrpunkten 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 köttproduktanläggning för att förstöra bakterier kan vara en kritisk styrpunkt.

HACCP-systemet

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

Vad är tillräcklig hantering av faror enligt Evira?

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

När du har bedömt farorna beslutar du emellertid själv om du behöver börja använda kritiska styrpunkter och HACCP-systemet. Du hittar närmare information om dessa på Eviras 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 ytnhet 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 avvikelse 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.

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 transporternas 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 arbetssätt 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 fått 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 Eviras anvisningar om återkallelse och kontakter 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 destruktionsen 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 transporterna 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.

Del 6, Ordförklaringar

Vissa ord har streckats under i texten.
Du hittar förklaringen till dem i denna del.

Allergen

En allergen orsakar en allergisk reaktion. Allergener kan vara t.ex. pollen, mögelsporer, läkemedel (bl.a. penicillin), födoämnen (t.ex. nötter, fisk, äggvita, mjölk). Nästan alla födoämnen kan orsaka allergi.

Allergi

I matallergier orsakar en ingrediens i maten en allergisk reaktion. Den kan ge eksem, diarré, magknip, klåda i munnen och svalgets slemhinnor, svullnad i svalget eller rinnande näsa. I svåra fall kan allergi vara livsfarligt och kräver omedelbart snabba behandlingsåtgärder.

När det gäller barn orsakas allergi vanligtvis av mjölk, spannmål, nötter/frön, ägg och fisk.

Vuxna får ofta symtom av överkänslighet för vissa rotfrukter, frukt och kryddor. Typiska orsaker till matallergi hos vuxna är även nötter och fisk. Nästan alla födoämnen kan orsaka en allergisk reaktion, om en person har blivit överkänslig för maten i fråga eller dess ingredienser.

Animaliska biprodukter

Med animaliska biprodukter avses hela djurkroppar, delar av kroppar och andra animaliska produkter som inte är avsedda eller lämpliga som människoföda.

Biprodukter kan till exempel i en anläggning inom köttbranschen vara kroppar eller dess delar i vilka man har konstaterat en bakterie som sprider en sjukdom. Därför används de inte som livsmedel. Till biprodukter räknas

även produkter som under hanteringen har fallit ner på golvet och som inte får användas som livsmedel.

Biprodukter indelas i tre kategorier utifrån storleken på den risk som de utgör för människors och djurs hälsa. De ska samlas in, förvaras och märkas så att de hålls separat från livsmedel.

Mer information på kraven i anslutning till biprodukter hittar du bland de länkar som har samlats på webbsidan för denna utbildning.

Anmälan om kravuppfyllelse dvs.

handling eller dokument som påvisar kontaktmaterialens kravuppfyllelse

Dessa utgörs av handlingar som påvisar för vilket bruk materialen och förnödenheterna lämpar sig för samt enligt vilken lagstiftning de uppfyller kraven.

Ansökan om godkännande

Verksamheten i en anläggning som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung före detaljförsäljning får inledas när ett godkännande av myndigheten har fåtts. Godkännande ansöks skriftligt.

I ansökan om godkännande ska man beskriva vilken typ av verksamhet man vill inleda i anläggningen. Dessutom ska man ange vilken typ av produktionslokaler man har.

När anläggningen uppfyller kraven i lagstiftningen, godkänner myndigheten den med ett skriftligt beslut.

Avvikelse

En avvikelse kan vara till exempel en för hög temperatur i en kylutrustning. 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.

Bajamaja

Bajamaja är en kemisk toalett som lämpar sig för utomhusbruk.

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 är besvärliga eller t.o.m. farliga, eftersom de orsakar sjukdomar.

Bygglov

För alla nya byggnader samt större totalrenoveringsprojekt behövs tillstånd. Detta tillstånd är ett bygglov. Tillstånd söks i första hand via en elektronisk

tillståndstjänst eller skriftligt av byggnadstillsynen i den kommun där byggnaden som behöver tillståndet är belägen.

Byggnadstillsynen

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

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.

Djupfrysning

Djupfrysning är konservering av livsmedel genom att frysa ner det så snabbt som möjligt. Livsmedel djupfrysas vanligtvis med en anordning som är avsedd för ändamålet. I allmänhet är det inte möjligt att djupfrysa livsmedel i anordningar med mindre effekt, t.ex. hushållsfrysar eller andra förvaringsanordningar för djupfrysta varor.

Till följd av djupfrysning stannar tillväxten av mikroorganismer som fördärvar livsmedel upp eller blir betydligt långsammare. Efter djupfrysning ska temperaturen hållas på -18 °C eller kallare i alla delar av livsmedlet.

***E. coli* -bakterie**

Escherichia coli (*E. coli*) är en bakterie som påträffas i tarmkanalen hos människor och djur. Den kan hamna i maten till exempel genom en anställds smutsiga händer. En del av *E. coli* -bakterierna kan orsaka matförgiftningar hos människor. En sådan sjukdomsalstrare är EHEC-bakterien. Den orsakar blodig diarré. I synnerhet hos barn och äldre kan den leda till mycket allvarliga följder, såsom störningar i njurfunktionen.

Ekologiska produkter

Inom ekologisk produktion produceras produkter vars tillverkningsmetoder inte är skadliga för miljön, eller för människors, växters eller djurs hälsa och välbefinnande.

Vid tillverkningen av ekologiska livsmedel har mängden av bland annat tillåtna tillsatser och hjälpsubstanser inom tillverkningen begränsats endast till de nödvändiga. Användningen av till exempel artificiella färgämnen och sötningsmedel har förbjudits.

Enterobakterier

En del av enterobakterierna kan orsaka tarmsjukdomar. Enterobakterier är t.ex. salmonella, *E. coli* och yersinia. Enterobakterieanalyser som har gjorts i laboratorium kan användas för bedömning av hygien.

Evira

Livsmedelssäkerhetsverket Evira planerar, styr, utvecklar och verkställer livsmedelstillsynen nationellt. Målet med Eviras verksamhet är att genom forskning och tillsyn säkerställa livsmedlens säkerhet och kvalitet samt växters och djurs hälsa.

Frysning

Med frysning avses en frysningsmetod som är lindrigare än djupfrysning och som till exempel kan vara betydligt långsammare än djupfrysning.

Förordningen om livsmedelsinformation

Med förordningen om livsmedelsinformation avses Europeiska unionens förordning om lämnande av livsmedelsinformation till konsumenterna. I förordningen om livsmedelsinformation definieras vilka uppgifter ska informeras för konsumenterna på livsmedelsförpackningen eller på annat sätt.

Officiellt är förordningen Europaparlamentets och rådets förordning (EU) N: o 1169/2011

Förorening

Maten förorenas när något ämne som är skadligt för människan eller något som orsakar matförgiftning eller fördärvning hamnar i maten. Föroreningen kan ske till exempel direkt från ett livsmedel eller dess råvaror till ett annat. Det kan ske via smutsiga arbetsredskap och -ytor eller via luften, eller via de anställdas händer. Grönsaker kan förorenas under odlingen av smutsigt vatten som använts för bevattning. Droppsmitta i samband med hostning eller nysning kan också orsaka förorening

Glas-gaffel-symbolen

När förpackningen eller produkten har en glas-gaffel-symbol lämpar sig materialet för användning i livsmedel. Glas-gaffel-symbolen anger att produkten uppfyller kraven som ställs för förnödenheter och material som kommer i kontakt med livsmedel.



Hantering

Hantering av ett livsmedel är till exempel klyvning, kryddning eller tillredning av livsmedel. Hantering av ett livsmedel i ett livsmedelsföretag kräver hygienpass och en utredning över hälsotillståndet.

Till exempel serveringen av färdiga matportioner eller överföringen av förpackade livsmedel från ett ställe till ett annat utgör inte hantering som skulle kräva hygienpass eller en utredning över hälsotillståndet.

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.

Hygiennivåer och -områden

Hygiennivåer och -områden bestäms enligt vilken typ av arbetshygien och renlighet i lokalerna de funktioner som utförs i lokalerna förutsätter.

Exempel på hygiennivåer i köttanläggningar:

- Lokaler och områden med hög hygiennivå
 - hanteringslokaler för livsmedel som äts som sådana, såsom tillverkningslokal för köttfärs som är avsedd för biff tartar eller utrymme för skivning av skinkor.
- Lokaler och områden med god hygiennivå
 - hanteringslokaler för oskyddade råvaror, såsom styckeri och tillverkningslokal för köttberedningar.
- Lokaler och områden med neutral hygiennivå
 - t.ex. förvaringsutrymmen för förpackade produkter och lastningsavdelning.
- Smutsiga områden
 - till exempel avfallsrum och förvaringsutrymmen för biprodukter.

Hygienpass

Hygienpasset är ett intyg över kompetens. Med hjälp av passet intygar du 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.

Hälsoinspektör

Se "Livsmedelsinspektör".

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.

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.

Köttberedningar

Med köttberedningar avses kött eller köttfärs som har tillsatser av t.ex. salt, tillsatser eller kryddor. I allmänhet är avsikten att köttberedningar ska tillagas innan de förtärs.

Köttprodukter

Med köttprodukter avses till exempel tillagade eller torkade livsmedel, vars väsentliga tillverkningsämne är kött eller organ. Köttprodukter är t.ex. korv, pålägg och färdiga köttbullar eller lufttorkad skinka.

Lagakraftvunnen

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

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 ordnat sin livsmedelstillsyn tillsammans på separata samarbetsområden. Evira ansvarar för tillsynen och köttinspektionen av slakterier och anläggningar i samband med dem.

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.

Andra än lätfördärliga livsmedel

kan hålla sig i rumstemperatur i torra förhållanden t.o.m. långa tider. Sådana är till exempel nötter, kryddor och mjöl.

Maskinurbenat kött

Maskinurbenat kött är köttämne som har separerats från benet genom maskinell pressning. Separationen görs efter att allt kött som skärs med kniv först har avlägsnats från kroppen. Maskinurbenat kött används vid sidan av annat kött bland annat för tillverkning av korv och köttbullar.

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.

Medel som förbättrar livsmedel

Medel som förbättrar livsmedel avses tillsatser, aromer och enzymer som används i livsmedel.

Tillsatser och enzymer tillsätts t.ex. för att förbättra livsmedlets hållbarhet eller strukturen på livsmedlet. Med aromer kan man också förbättra eller ändra livsmedlets doft och smak.

Användningen av medel som förbättrar livsmedel ska uppfylla EU-lagstiftningens krav på tillsatser, aromer och enzymer.

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.

Mikrobiologiska analyser

Laboratorieundersökningar med vilka man säkerställer livsmedlens eller råvarornas kvalitet, trygghet och hållbarhet.

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.

Minimihållbarhetstid

Minimihållbarhetstiden, dvs. bäst före-märkningen avser den tidpunkt som livsmedlet med rätt förvaring behåller de egenskaper som är typiska för det, till exempel smaken eller färgen. Produkten kan säljas eller användas ännu efter denna tidpunkt under förutsättningen att kvaliteten inte är väsentligt nedsatt.

Mögel

Mögel orsakar tillväxt på livsmedlens ytor som förstör livsmedlet. Det är möjligt att se mögel med blotta ögat. Mögligt livsmedel får inte användas. Ät inte och använd inte bröd om det finns mögel på ytan.

Närings-, trafik-och miljöcentralen

Närings-, trafik-och miljöcentralerna sköter statens regionala verkställighets- och utvecklingsuppgifter i Finland. Det finns 15 närings-, trafik- och miljöcentraler för vilka förkortningen NTM-centralen används. Mer information och NTM-centralen i din region hittar du på adressen <http://www.ely-keskus.fi/sv>

Obehandlad mjölk

Obehandlad mjölk är husdjurens mjölk, som inte har upphettats över 40 ° Celsius och som inte behandlats på annat sätt. Från obehandlad mjölk har man inte tagit bort något och inget har lagts till.

Obehandlad mjölk är också känd under namnet lantmjölk eller gammaldags mjölk.

Partiaffär, partihandel

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

Plan för egenkontroll

Planen för egenkontroll är ett dokument där man registrerar de åtgärder som livsmedelsföretagarna själva använder för kontroll av livsmedlens säkerhet och kvalitet.

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.

Prover på ytrenhet

Prover på ytrenhet tas till exempel på arbetsytor. Med hjälp av dessa prover kontrollerar man ytornas mikrobiologiska renhet.

Regionförvaltningsverket

Regionförvaltningsverket sköter verkställandet av Finlands lagstiftning, samt styrnings- och tillsynsuppgifter. Det finns sex regionförvaltningsverk, dessutom har Åland ett eget förvaltningsverk. För regionförvaltningsverket används förkortningen RFV. Mer information och Regionförvaltningsverket i din region hittar du på adressen www.avi.fi/sv.

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.

Salmonella

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.

Salmonellos, salmonellasmitta

Med salmonellos avses en sjukdom som orsakats av salmonellabakterien. Salmonellos är oftast en smitta i matsmältningskanalen med diarré som symtom.

Sammansatta ingredienser

Med en sammansatt ingrediens avses ett annat livsmedel som används vid tillverkningen av ett livsmedel. Den innehåller fler än en beståndsdel. Till exempel en broilerfilérulle som innehåller följande sammansatta ingredienser: vitlöksfärskost och örtpesto.

Sista förbrukningsdag eller utgångsdatum

På förpackningen av ett mikrobiologiskt lättfördärligt livsmedel ska det i stället för minimihållbarhetstiden stå sista förbrukningsdagen. Med detta avses den tidpunkt fram till vilken det är tryggt att använda livsmedlet då det förvarats rätt.

Livsmedlet får inte säljas efter sista förbrukningsdagen och inte heller användas vid tillredningen av livsmedel som säljs eller serveras.

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 bygglovet och att byggandet utförts i enlighet med lagstiftningen. Ett inspektionsprotokoll görs upp av slutsynen. Slutsynen ska ansökas under bygglovets giltighetstid.

Spårbarhet

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

Tidsmässigt hänseende och separation

Med tidsmässigt hänseende avses att olika livsmedelsgrupper hanteras på samma arbetsytor eller med samma redskap, men vid olika tidpunkter. Tidsmässigt hänseende förutsätter en omsorgsfull 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.

Tillsatser, livsmedelstillsatser

Livsmedelstillsatser är ämnen som i allmänhet inte förtärs som egentliga livsmedel. De tillsätts i livsmedel till exempel för att garantera hållbarheten eller för att bearbeta färgen. Användningen av tillsatser ska uppfylla kraven i EU-lagstiftningen.

Tillstånd för nya livsmedel

Det behövs ett tillstånd för nya livsmedel, om en produkt eller ingrediens inte använts som livsmedel i EU-området före maj 1997. Tillstånd söks från Europeiska kommissionen. Ansökan ska innehålla en utredning över säkerheten av det nya livsmedlet eller ingrediensen.

Totalantal bakterier (dvs. aeroba mikroorganismer)

Med totala antalet bakterier avses det totala antal bakterier i livsmedel eller på ytor som kommer i kontakt med dem eller på anordningar. I det totala antalet bakterier ingår endast bakterier som förökar sig i syrerika förhållanden.

Totalantalet bakterier ökar vanligtvis om maten förvaras länge eller om den förvaras i fel temperatur. Bland de totala antalet bakterierna kan det finnas både bakterier som fördärvar mat och bakterier som orsakar matförgiftningar hos människor.

Trikin

Trikiner är små rundmaskar som lever i värdjurets, till exempel svinets, muskel. Även en människa kan få trikinsmitta om man äter kött av ett smittat djur. På slakterierna undersöks alla svin och hästar för trikin. Av vilt undersöks björn, lodjur, vildsvin och säl.

Utredning över hälsotillståndet, salmonellakontroll, hälsokontroll

Anställda ska vid behov påvisa tillförlitligt att de inte är smittade av salmonella.

När anställningsförhållandet inleds, utförs därför en kontroll av hälsotillståndet hos företagshälsovården som ordnas av arbetsgivaren. Vid behov görs också en salmonellaundersökning.

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.

VVS-ritningar

I VVS-ritningarna utreds vilka värme-, vatten-och ventilationssystem som används i lokalen.

Återkallelse, återtagning

Om det upptäcks att ett livsmedel inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet, ska produkten avlägsnas från marknaden. För detta används benämningen återkallelse eller återtagning.

Övervakare

Se "Livsmedelsinspektör".

