



Del 5, Egenkontroll

I detta avsnitt lär du dig mer om egenkontroll.

- ▶ Vad är en beskrivning av egenkontroll?
- ▶ När behöver du en plan för egenkontroll?

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-, upphettnings- och nedkylningstemperaturer och -tider är i skick. Dessutom säkerställer du att livsmedlen hanteras hygieniskt i varje moment.

Med egenkontroll sköter du också om att dina kunder får nödvändig information om ingredienser i livsmedlet som orsakar allergier och intolerans.

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.
- Den kan förhindra att kostnader skapas.

Det är förnuftigt att ha egenkontrollen som en del av företagets kvalitetssystem.

Primärproduktionen omfattar vanligtvis ett krav om en beskrivning av egenkontroll

Primärproduktionen omfattar ett krav om en beskrivning av egenkontroll.

I vissa situationer kan du dock befrias från den.

Med en beskrivning av egenkontroll avses en beskrivning av sådana verksamhetsformer på gården som har en betydelse för säkerheten inom livsmedelsproduktionen. Kravet förutsätter inte regelbunden registrering av utförda åtgärder.

I kraven för planen för egenkontroll har man angett många sådana riskhanteringsmetoder som även primärproduktionsverksamheten kan utnyttja i sin beskrivning.

När behöver du inte göra en beskrivning av egenkontroll

Du är befriad från beskrivningen av egenkontroll, om

- din produktion är småskalig och
- du säljer produkter från växtriket, svampar, honung, hönsägg eller övriga fågelägg och du inte säljer till partiaffärer eller för vidareförädling.

Småskalig produktion betyder att du säljer direkt till konsumenterna och levererar till den lokala detaljförsäljningen en så liten mängd produkter att mängden underskrider gränserna i förordningen om låg risk.

I samma situationer behöver du inte göra vattenundersökningar. Du behöver inte låta dem utföras även om du har en egen vattenkälla till förfogande och vattnar produkter som förtärs som sådana, t.ex. jordgubbar eller sallat som **bevattnas ovanifrån** eller om du innan försäljningen tvättar delar av produkter från växtriket som är ämnade som livsmedel.

Var får du bra praktiska anvisningar för primärproduktion?

Det finns goda praktiska anvisningar för primärproduktion och genom att följa dem kan du ersätta en beskrivning av egenkontroll. Du kan följa riktlinjerna för god praxis till de delar de lämpar sig för din egen verksamhet och komplettera beskrivningen så att den lämpar sig för dig.

Till primärproduktionen av produkter från växtriket hör Trädgårdsförbundets anvisning Kvalitetsgård som Livsmedelsverket utvärderat. Anvisningen finns fritt tillgänglig på Trädgårdsförbundets webbplats.

För honungsproducenter finns Finlands Biodlarförbunds och för de som säljer obehandlad mjölk Mjölkhigienförbundets riktlinjer för god praxis. Båda förbunden erbjuder anvisningarna på sina webbplatser.

När behöver du en plan för egenkontroll?

Om du säljer från en livsmedelslokal eller från en mobil livsmedelslokal eller vidareförädlar grönsaker, skall du upprätta en plan för egenkontroll innan du inleder verksamheten

I planen beskriver du din verksamhet på ett tillräckligt **sätt så att du genom egenkontroll kan hantera livsmedelshygieniska risker i anslutning till din verksamhet.**

Planen för egenkontroll ska kunna granskas när verksamheten inleds samt i samband med inspektionsbesök som görs i livsmedelslokalen.

Var får du hjälp med att upprätta planen för egenkontroll för försäljningen?

Du hittar material för uppgörande av planen för egenkontroll både i det här avsnittet och på webbplatserna för flera olika livsmedelstillsynsenheter.

Exempelvis modellen för egenkontrollplan för Helsingfors stads Miljöcentrals affär hittar du på adressen via länkarna som samlats på vår webbplats.

Du vidareförädlar grönsaker - Var får du hjälp med att upprätta planen för egenkontroll?

För företag som strimlar grönsaker som förtärs som sådana har hygiengruppen på Tuorekasviteollisuus utarbetat riktlinjer för god praxis som hjälp och modell för en plan för egenkontroll.

Avsikten med riktlinjerna är att hjälpa företag att hantera risker i verksamheten och handleda företag i tillämpningen av lagstiftningen.

Riktlinjerna för god praxis finns tillgängliga på adressen

<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-09-2>.

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 livsmedel
- lagring och förvaring
- tillagning och upphettning
- nedkylning.

Risker är alla de saker som kan äventyra produktsäkerheten samt hanteringen av omständigheterna. När du identifierat riskerna, kan du fundera på metoder och åtgärder för att hantera riskerna.

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

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

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 tar du hänsyn till förändringar i din verksamhet?

När planen för egenkontroll upprättats:

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

Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll?

Genomförandet av egenkontrollen ska följas upp och antecknas.

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

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

Exempel på bokföring över egenkontrollen

Se dagligen t.ex. till att lokalerna och ytorna är rena. I allmänhet räcker det som bokföring av kontroll av renhållningen att du för bok över observationer av smutsiga ytor och deras rengöring på nytt.

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

Hur 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 ett år från det att du har hanterat livsmedel. Bokföringen ska förvaras i längre än ett år, om det är fråga om ett livsmedel, som har märkts med en minsta hållbarhetstiden. Då ska du förvara bokföringen över egenkontrollen i minst ett år framåt från att minimihållbarhetstiden har upphört.

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 granskar restaurangens plan för egenkontroll. Detta görs vanligen under det första inspektionsbesöket. I fortsättningen inspektören även bedömer om din egenkontroll är fungerande och väl genomförd.

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

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

Sammanfattning

- ▶ Du har ansvar för säkerheten för de livsmedel som du producerar och serverar.
- ▶ Du ansvarar också för att kunderna får rätt information om dina produkter, t.ex. om ingredienser som orsakar allergi.
- ▶ Egenkontroll är en metod för att säkerställa 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.

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

Arbetstagarna ska instrueras bland annat i kraven för arbetshygien, klädsel och egenkontroll.

Planera,

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

Säkerställande av personalens hygienkompetens

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

Hur och var för man bok över hygienpassen?

Bokföring kan vara:

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

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

Anskaffning av råvaror

Det lönar sig att behandla sådana anskaffningar av råvaror som är förknippade med särskilda begränsningar i planen för egenkontroll.

Mottagningsinspektioner av råvaror

Planera,

- hur ofta du gör mottagningsinspektioner?
- hur du övervakar 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

Sköt vid behov om att olika livsmedel eller råvaror hålls isär.

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

Exempel på isärhållande

- Hur undviker man kontamineringen av tillredda och övriga livsmedel som förtärs som sådana med råa och jordiga livsmedel?

- Hur håller man isär ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser från varandra samt från livsmedel som de inte är avsedda för?

Du ser en förteckning över allergi- och intoleransframkallande ingredienser och produkter i avsnittet "Hantering av livsmedelsinformation".

Beakta även arbetsordningen samt lokalernas, utrustningens och redskapens renhet. Planera,

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

Hantering av temperaturer

Planera,

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

Kontrollera temperaturerna åtminstone under dessa arbetsfaser

- när du tar emot livsmedel
- 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 spårbarhetsinformationen, till exempel beställningslistor, köpkvitton ska förvaras?

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

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 vara 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.

Hur klienten säkert får rätt information

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

Hur ger du information av oförpackade livsmedel?

Om du säljer färdigförpackade livsmedel, hur säkerställer du att

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

Återtagningar

Återtagning innebär att om det konstateras att livsmedlet inte överensstämmer med kraven om livsmedelssäkerhet, ska produkten avlägsnas från marknaden.

I planen för egenkontroll ska det finnas en plan för hur man handlar i en återtagningssituation:

- Man förhindrar att defekta varupartier kommer ut på marknaden.
- De varupartier som redan har levererats tas bort från marknaden.
- Man förhindrar att partier som återkallas blandas med andra råvaru- eller produktpartier.
- Man handlar enligt Livsmedelsverkets anvisningar om återtagning och kontakta livsmedelsinspektören.

Misstanke om matförgiftning

Om kunderna klagar att de fått matförgiftning av livsmedel som du tillrett, bör du meddela klagomålen till den lokala livsmedelstillsynen. Anteckna kontaktuppgifterna för 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 sparar 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.

Kvaliteten på hushållsvatten

Det är möjligt att du ska ta **mikrobiologiska prover** på vattnet. Om du använder vatten från din egen brunn eller en annan egen vattenkälla, eller installerar vattenfilter i kranarna, ska det tas prov på vattnet.

Planera och anteckna,

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

Plan för provtagning

Det är möjligt att du ska ta mikrobiologiska prover både på livsmedel och 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 dina lokaler ligger på en acceptabel nivå.

Planera och anteckna,

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

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

Du hittar tilläggsinformation om kraven för provtagning på **Livsmedelsverket** webbplats (anvisningar för tillämpning av mikrobkriterieförordningen 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.

För vissa produkter kan man ange hållbarhetstiden även utgående från allmänt tillgänglig undersökningsinformation.

Om du tillverkar eller producerar lättfördärliga livsmedel och ger högst fyra dagar som hållbarhetstid för dem, är det inte nödvändigt att utföra hållbarhetsprov.

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 förhindrar att skadedjur, t.ex. råttor, fåglar och kackerlackor kommer in i lokalerna?
- vad man gör om skadedjur kommer in i lokalerna?

Avfallshantering

Bifoga till planen för egenkontroll en utredning över,

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

Transport

Om du själv transporterar livsmedel

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

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

Ekologiska produkter 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.