



Del 3, Verksamhet

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

- ▶ Hurdana ytor ska det finnas i lokalen?
- ▶ Vilka material får användas i förpackningar och kärl?
- ▶ Hur sörjer man för vattensäkerheten?
- ▶ Vad ska man beakta vid anskaffning av råvaror?
- ▶ Varför ska man veta varifrån råvarorna kommer?
- ▶ Vilka uppgifter om livsmedlen ska man berätta för kunderna?
- ▶ Vad ska man beakta 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.

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 ut städredskapen – och överväg engångsredskap

Det är bra att märka ut på städredskapen till vilket ändamål och i vilken lokal de används. På så sätt blandas inte redskapen för olika lokaler och ytor ihop med varandra. Engångsstädredskap kan vara en trygg lösning, om lokalerna är trånga och det är svårt att placera ett bra förvaringsställe för redskapen där.

Skärbrädor

Vid matlagning är det bra att använda skärbrädor av plast som är lätta att hålla rena. Det är bra att ha en egen skärbräda för varje livsmedelsgrupp.

Skärbrädor av plast är behändiga att tvätta rena i diskmaskinen där temperaturen gör rengöringen effektivare. Temperaturen bör vara minst 65 grader Celsius.

Slitna och fårade skärbrädor ska antingen slipas jämna eller slängas bort eftersom det nödvändigtvis inte går att tvätta dem ens i diskmaskinen.

En skärbräda av trä lämpar sig endast för torra livsmedel och bakning

Det lönar sig att undvika att använda trä som ytmaterial. Trä är poröst material och kan suga i sig vatten, smuts och tvättmedel och bli fuktig för en längre tid. En skärbräda av trä lämpar sig emellertid för torra livsmedel som bröd och övriga bageriprodukter. Trä är ett acceptabelt material också som bakunderlägg.

Ta 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 förorena 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.

Planering och underhåll av ventilationsanordning

Ventilationssystemen ska planeras så att filtren och övriga delar som kräver rengöring eller utbyte är lättillgängliga. Ventilationsanordningarna ska hållas rena och de ska underhållas regelbundet.

Tillträde för skadedjur måste förhindras

Skadedjur såsom råttor, möss, kackerlackor, flugor och silverfiskar för med sig smuts, bakterier och virus. Det är viktigt att förhindra 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.

Sällskapsdjur i restaurang

Ledarhundar för synskadade, hjälphundar för rörelsehandikappade eller hörselhundar för hörselhandikappade får alltid föras in i kundlokaler.

Restaurangen får själv bestämma om den släpper in sällskapsdjur, dvs. andra än ledar-, hjälp- och hörselhundar i sina kundlokaler.

Om en restaurang tillåter sällskapsdjur inne i kundlokalen, ska detta anges på ytterdörren. På så sätt kan till exempel människor med kraftig allergi undvika stället. Tillståndet kan också begränsas till enbart vissa slag av djur.

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?

Materialets användningsändamål kan anges i dess försäljningsbeteckning, t.ex. ostfilm, kaffekopp, mattallrik, stekpanna, brödpåse, bakskiva. När förpackningen eller redskapet har en glas-gaffel-symbol vet du att materialet är lämpligt för användning med livsmedel.



Glas-gaffel-symbol

Hurdana begränsningar har ännu utfärdats separat?

Det kan finnas begränsningar för användning av material t.ex. beträffande livsmedlets temperatur, fetthalt och surhet eller användningstid. Då räcker inte alltid endast glas-gaffel-symbolen för att ange tillräckligt tydligt hurdan kontakt materialet lämpar sig för.

Vad gör jag om användningsändamålet inte framgår ur förpackningen eller användningsinstruktionerna?

Om användningsändamålet eller -förhållandena inte framgår ur försäljningsbeteckningen eller kontaktmaterialets användningsinstruktioner på förpackningen, ska de säkerställas av materialets leverantör.

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.

Vilka kärl kan man använda i mikrovågsugnen, dvs. mikron?

Lämpliga kärlmaterial för mikrovågsugnen är bland annat keramik och glas. Keramiska kärl med förgyllning lämpar sig dock inte för mikrovågsugnen. Plastkärl får användas i mikrovågsugnen endast om det har en märkning som anger att det kan användas i mikron. Kärl som innehåller metall får inte läggas i mikron.

Varför får inte vilket som helst plastkärl läggas i mikron?

Om ett plastkärl inte har en märkning om mikrobruk, får det inte användas för upphettning av mat i mikron. Ofta upphettas livsmedlet ojämnt i mikron. Plasten kan då bli mjuk och då kan beståndsdelar överföras till livsmedlet.

Förhindra att aluminium får tillträde till livsmedel

Använd inte aluminiumkärl för tillagning och förvaring av sura livsmedel, såsom safter. Med kokkärl av aluminium får man inte använda arbetsredskap av stål eftersom stålet lösgör aluminium som överförs till livsmedlet i kärlet. Aluminiumfolie får inte användas för att skydda ett kärl av stål, eftersom stålet orsakar hål i aluminiumfolien och då överförs aluminium 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

Största delen av företagen använder vatten från vattenledningsnätet, vars kvalitetskontroll utförs av vattenverket. Om ni använder vatten från er egen brunn eller en annan egen vattenkälla, eller installerar vattenfilter i

kranarna, ska ni ta prov på vattnet. Alternativt kan ni även utnyttja i er egenkontroll hälsoskyddsmyndighetens övervakning av hushållsvatten.

Upphandling av råvaror och mottagning av laster

Råvaror skaffas ofta direkt från livsmedelsindustrin eller via partiaffärer. Du ska förbereda dig på att övervaka råvarulaster som ankommer med de intervaller som fastställs i egenkontrollen. Åtminstone i början är det bra att följa med transporterarnas tillförlitlighet och i synnerhet lasternas temperaturer. Det lönar sig att föra råvarorna direkt till kylutrymmet och frysvarorna till frysen så att kylkedjan inte avbryts.

Verksamheten kan även basera sig på ett etiskt val, till exempel på råvaror som producerats nära eller organiskt. Om du skaffar råvaror direkt från gården eller från producenten eller från köket på en annan restaurang, är det bra att känna till regler och begränsningar i anslutning till detta.

Kött

Det kött som du använder ska ha besiktats i slakteriet. Detta gäller även kött som köps direkt från gården.

Ett undantag från köttbesiktningstvånget är t.ex. en del av viltkött.

■ **Kött av hjortdur**

Du kan köpa hjortdjurskött med päls direkt från jaktföreningen, om du i din restaurang har tillgång till ett utrymme där djurets skinn kan avlägsnas och köttet styckas hygieniskt.

Du kan köpa obesiktat hjortdjurskött färdigt styckat från jaktföreningen eller jägaren, om dessa anmält sin verksamhet till sin egen tillsynsenhet.

■ **Hardjurs- och fågelviltkött**

Samma regler som för hjortdjurskött gäller för jaktbara hardjur och fågelvilt.

Det finns vissa arter bland vilda skogshönsfåglar, t.ex. tjäder, vars försäljning förbjuds i jaktlagen.

■ **Fjäderfä- och kaninkött**

Du kan köpa obesiktat fjäderfä- eller kaninkött direkt från producenten.

OBS! Du kan inte använda björn- och sälkött utan en köttbesiktning.

Fisk direkt från fiskaren

Du kan köpa orensad fisk från en yrkesfiskare, om det finns ett ställe i din restaurang som lämpar sig för rensning av fisk.

Köp av havsfisk direkt från en yrkesfiskare förutsätter att du registrerat dig som första köpare på närings-, trafik-och miljöcentralen, dvs. NTM-centralen. Du hittar adressuppgifterna till NTM-centralerna bland de länkar som samlats på våra webbsidor.

Köp av ägg direkt från gården

Du kan köpa ägg direkt från produktionsgården utan kvalitetsklassificering och genomlysning endast om din restaurang är belägen på ett undantagsområde. Undantagsområden är f.d. Lapplands, Uleåborgs och Ålands län samt landskapen Norra Karelen och Norra Savolax som befinner sig i Östra Finlands län.

I övrigt kan du använda endast ägg som förpackats i en äggförpackningsanläggning. De säljs i partiaffärer och butiker.

Obehandlad mjölk

Du kan köpa obehandlad mjölk direkt från mejeriet eller förpackat från detaljförsäljningen. Mjölksproducenten kan sälja till ditt företag obehandlad mjölk och nedfrusen råmjölk för tillverkning av upphettade produkter även direkt från sin gård.

Anskaffning av ekologiska råvaror

Om du serverar ekologiska produkter, omfattas du förutom av den sedvanliga

livsmedelstillsynen även av ekotillsynen. Du hittar mera information om ekotillsynen bland länkarna som samlats på våra webbsidor.

Egna bikupor

Om du vill ha dina egna bikupor, som producerar honung för din restaurang, ska du göra en anmälan om primärproduktion till den kommunala livsmedelstillsynen. Anmälningsblanketten finns på kommunens webbplats.

Dessutom hittar du på Eviras webbplats information om hur du registrerar dig som biodlare samt hur du anmäler bikupornas placering till landsbygdsnäringsmyndigheten. Även denna registrering är obligatorisk. Du hittar mera information bland länkarna som samlats på våra webbsidor.

Odling av örter och groddar

Om örterna och groddarna används i din egen restaurang, behöver du inte göra en anmälan om primärproduktion. Du ska emellertid följa hygienkraven i anslutning till primärproduktionen.

Om ni har en egen brunn, ska du låta utföra undersökningar av vattnet med minst tre års mellanrum.

Speciella eller okända livsmedel i Finland

Du kanske vill använda någon produkt från växt- eller djurriket vars användning inte är känd i Finland. Då ska du ta reda på innan produkten används om den använts som livsmedel inom det övriga EU-området.

Om produkten inte använts som livsmedel, kan dess användning kräva ett tillstånd för ett nytt livsmedel. Du hittar mer information bland länkarna som samlats på våra webbsidor. Du kan också vara i kontakt med kommunens livsmedelsinspektör.

Import av livsmedel

För import av flera olika livsmedel ställs särskilda krav. Du bör ta reda på kraven innan du inleder importen. Du hittar mer information bland länkarna som samlats på våra webbsidor.

Livsmedel som du säljer till andra företag

Du kan också leverera livsmedel som du tillrett till en annan restaurang eller en affär. Om råvaran bestått t.ex. av färskt kött, färsk fisk eller obehandlad mjölk har marknadsföringen vidare begränsats.

Övriga anskaffningar

Honungsprodukter och odlade produkter från växtriket, samt övriga fågelägg än hönsägg kan köpas direkt från producenterna. Även naturprodukter som bär kan köpas direkt från insamlarna.

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.

Hantering av livsmedelsinformation

Med hantering av livsmedelsinformation avses att du ska känna till livsmedlens och portionernas ingredienser. Dessutom ska du kunna berätta för kunderna nödvändig information om livsmedlen och portionerna.

Det är mycket viktigt och med tanke på säkerheten nödvändigt att kunderna får kännedom särskilt om ingredienser som orsakar allergi eller intolerans.

Livsmedel indelas i oförpackade och förpackade livsmedel.

Oförpackade livsmedel

Med oförpackade livsmedel avses livsmedel som erbjuds konsumenterna som sådana.

Oförpackade är de som

- erbjuds konsumenter för omedelbar förtäring,
- för att underlätta försäljningen och göra den snabbare förpackats färdigt för omedelbar försäljning, t.ex. take away-smörgåsar och -sallader,
- konsumenten själv förpackar,
- förpackas på begäran av konsumenten.

Förpackade livsmedel

På en restaurang är livsmedlen oförpackade närmast utan undantag.

Om du säljer förpackade livsmedel omfattas de av egna detaljerade krav på märkning. Du får mer information om dessa från livsmedelsinspektören och Eviras Handbok om livsmedelsinformation. Du hittar handboken bland länkarna som samlats på våra webbsidor.

Vilken information om måltiden bör uppges för kunden

- Livsmedlets namn
- Ursprungslandet ska uppges vid behov
- Ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser

Ursprungslandet för livsmedlet, alltså landet där livsmedlet är tillverkat eller producerat, ska uppges, om dess utelämnande kan vilseleda konsumenten. Till exempel om man från uppgifterna på menyn kan få den uppfattningen att livsmedlets ursprungsland är ett annat än vad det i verkligheten är.

Ursprungslandet för ingredienserna i en måltid behöver inte uppges tills vidare. Till exempel ursprungslandet för köttbullarna på lunchen eller frukostbordets frukter behöver inte uppges.

Kunden ska informeras om ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser och som uppräknats i förordningen om livsmedelsinformation.

Dessa ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser bör uppges

- spannmål som innehåller gluten, dvs. vete, råg, korn, havre, och produkter som framställts av dem
- skaldjur och skaldjursprodukter
- hönsägg och äggprodukter
- fisk och fiskprodukter
- jordnötter och jordnötsprodukter
- sojabönor och sojabönsprodukter
- mjölk och mjölkprodukter
- nötter och nötprodukter
- selleri och selleriprodukter

- senap och senapsprodukter
- sesamfrön och sesamfröprodukter
- svaveldioxid och sulfid, om halten är över 10 mg/kg eller 10 mg/l
- lupiner och lupinprodukter
- blötdjur och blötdjursprodukter

När du tillreder portioner för en specialdiet

När du tillreder glutenfria, laktosfria, mjölkfria eller övriga motsvarande matportioner, bör du känna till dessa allergi- eller intoleransframkallande ingredienser.

Till exempel i en mjölkfri portion får det inte finnas mjölk eller produkter som tillverkats av mjölk, t.ex. ost, kvarg eller smör.

Oförpackade livsmedel:

Information om oförpackade livsmedel ska uppges skriftligt i en broschyr eller på en tavla. Informationen ska vara enkelt att observera och tydligt presenterat.

Informationen kan även ges muntligt, om man tydligt meddelar att informationen ges på begäran. Som aktör ansvarar du då för informationen och för att informationen är korrekt.

Beställningar direkt hem

Om det är möjligt att beställa matportioner hem från restaurangen till exempel via internet, ska den ovan krävda informationen också vara tillgänglig innan beställningen.

Kunden ska alltså informeras om:

- livsmedlets namn
- ursprungslandet vid behov
- ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser

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.

Du hittar mer information om transporttemperaturen av livsmedel på länkar som samlats på våra webbsidor.

Sammanfattning

När du ska inleda restaurangverksamhet, kom ihåg följande:

- ▶ Ytor och 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.
- ▶ Det är viktigt att hålla tillredda och icke tillredda livsmedel isär från varandra.
- ▶ Håll också ingredienser som orsakar allergier och intoleranser isär från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för.
- ▶ Sköt om livsmedlens och råvarornas spårbarhet och dokument som berättar om dem.
- ▶ Ge kunden korrekt och tillräcklig information om livsmedlet.
- ▶ Om du transporterar livsmedel till kunden, håll rätt temperatur också under transporten.