

Exempel på livsmedel som skall hållas isär

- Håll oförpackade otillredda köttberedningar och fiskeriprodukter isär från livsmedel som äts som sådana. Livsmedel som äts som sådana är till exempel sallader och gravad och rökt fisk.
- Håll rått fjäderfäkött isär från andra livsmedel.
- Håll oförpackade otillredda köttberedningar isär från oförpackade otillredda fiskeriprodukter. Otillredda köttberedningar är t.ex. färsk kött, marinerade köttstrimlor och okokta korvar. Otillredda fiskeriprodukter är till exempel färsk fisk och levande kräftor.
- Förvara och hantera jordiga rotfrukter på en för ändamålet reserverad och utrustad plats. För att hålla varorna åtskilda under förvarande kan du utnyttja till exempel separata kylanordningar, förvaringskärl eller -utrymmen, eller utrymmen som åtskiljs med mellanväggar. Hanteringen av rotfrukter kan du skilja åt tidsmässigt eller funktionellt från hantering av andra livsmedel. Om det inte är fråga om ett separat rum, hantera jordiga rotfrukter klart åtskilt från andra verksamheter i lokalen. Rengör hanteringsplatsen omsorgsfullt innan inledning av annan verksamhet.

- Det är tillåtet att rensa fisk och att flå eller plocka samt ta ur vilt och fågelvilt i en restaurang. Dessa åtgärder skall göras på en för ändamålet reserverad och utrustad plats. Du kan rensa fisk och flå eller plocka samt ta ur djur och fåglar till exempel på ett för rensning reserverat bord eller yta, eller i ett separat rum. Reservera ett lockförsett sopkärl samt möjlighet att tvätta händer och arbetsredskap och att skölja fisk i den omedelbara närheten av denna plats. Skilj åt dessa åtgärder tydligt från andra verksamhet och rengör hanteringsplatsen omsorgsfullt.
- 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 arbetsfaser och rengöring. Om arbetstagarnas egna livsmedel förvaras i samma förvaringsutrymmen som de livsmedel som hanteras i restaurangen, skall de egna livsmedlen klart åtskiljas från andra livsmedel. Detta kan göras till exempel genom att förvara de egna livsmedlen på en separat hylla eller i kärl som placeras på en hylla.