



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

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

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 livsmedel
- lagring och förvaring

- tillagning och upphettning
- nedkylning
- servering.

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.

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.

Du kan också beställa anvisningar för egenkontroll och god praxis för restauranger, utarbetat av den finska Rese- och restaurangbranschens arbetsmarknadsorganisation MaRa ry (anvisningen är med titeln "Omavalvonta ravintoloissa - elintarvikkeet", tillgänglig endast på finska). MaRa säljer anvisningarna också till icke-medlemmar. Med hjälp av MaRas anvisningar för egenkontroll gör du enkelt upp en plan för egenkontroll.

Dessutom hittar du material för uppgörande av planen i den här webbkursen.

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 (t.ex. [sous vide](#)) 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.

I ett företag där det finns få risker kan planen för egenkontroll presenteras också muntligt. Företaget kan kallas ett småriskföretag. Dessa företag är sådana där man inte serverar flera olika maträtter och där livsmedel hanteras endast lite. Ett företag med små risker är till exempel sådant där maten tillreds av djupfrysta produkter och uppvärms i [mikrovågsugnen](#).

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 minimihållbarhetstiden. 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.

Restaurangen 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 lättförärliga 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 restauranger kan man godkänna som bokföring även att arbetstagarna uppvisar de ursprungliga hygienpassen till inspektören.

Anskaffning av råvaror

Planera hur du hanterar sådana anskaffningar av råvaror som är förknippade med särskilda begränsningar?

Det lönar sig att behandla sådana anskaffningar av råvaror i planen för egenkontroll.

Mottagningsinspektioner av råvaror

Planera,

- hur ofta du gör mottagningsinspektioner för de varor som kommer till din restaurang?
- hur du övervakar temperaturerna för kyl- och fryslaster? Det lönar sig att övervaka dessa.

Metoder för tillagning av mat

Beskriv hur ni hanterar en metod där ni tar i bruk krävande metoder med tanke på livsmedelshygienrisken, t.ex. sous vide?

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
- vid upphettning av mat
- vid avkylning av upphettad mat
- när maten står framme för servering.

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.

Hur klienten säkert får rätt information

Hur du säkerställer att du ger sanningsenlig information om maten för kunderna? Du ska känna till de ingredienserna i livsmedlen som använts i maten. Du behöver inte uppge exakta recept på maten men du ska kunna ge information om produkterna vid begäran.

Beskriv hur följande information om maten uppges för kunderna

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

Om du säljer förpackade livsmedel, hur säkerställer du att beteckningarna är tillräckliga och sanningsenliga?

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:

- Serveringen och försäljningen av livsmedel avbryts.
- Man handlar enligt Eviras 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.

Det lönar sig för dig att frysa ner prover på de maträtter du serverar med tanke på eventuella matförgiftningsmisstankar eller andra kundklagomål. Förvara dessa prover i minst tre veckor.

Anteckna kontaktuppgifterna för livsmedelsinspektören i planen för egenkontroll.

Hantering av förpacknings- och kontaktmaterial

Planera,

- varifrån du skaffar materialet?
- hur materialens tillämplighet för livsmedelsbruk kontrolleras
- om användningsändamålet framgår från produkternas beteckningar eller från förpackningarna?
- hur man vid behov säkerställer användningsändamålet eller användningsförhållandena av materialleverantören?
- var man sparar intyg över lämplighet för livsmedelsbruk eller anmälan om kravuppfyllelse?

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

Planera hur du hanterar kvaliteten på hushållsvattnet, om hushållsvattnet tas från den egna brunnen eller genom filter.

Plan för provtagning

Planera,

- hur du kontrollerar den mikrobiologiska renheten på de ytor som kommer i kontakt med livsmedel? Det lönar sig att göra åtminstone ett snabbtest.
- Hur sköter du analyserna?
Om du förvarar mat eller halvfabrikat i flera dagar, är du också tvungen att utvärdera behovet av mikrobiologisk analys av livsmedelsproven.

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.