

## Inledande av restaurangverksamhet - Repetitionsuppgifter, mer information

### Verksamhet

#### 1. Varför ska all material som kommer i kontakt med livsmedel vara avsedda för livsmedelsbruk?

- a) För att materialet ska vara tillräckligt vackert för livsmedelsbruk.
- b) För att man ska kunna säkerställa att det inte lösgörs skadliga ämnen från materialen till livsmedlen.**
- c) Av skattemässiga skäl.

Material och ytor som kommer i kontakt med livsmedel ska vara avsedda för livsmedelsbruk. På så sätt strävar man efter att garantera att det inte lösgörs skadliga ämnen från materialen till livsmedlen.

#### 2. Hur vet du vilka material och redskap lämpar sig för ditt ändamål?

- a) från glas-gaffel-symbolen
- b) från användningsbeteckningen (t.ex. grillpåse, marinadskål)**
- c) från bipacksedeln på förpackningen (t.ex. lämplig för fett livsmedel)**
- d) från partiaffärens anvisningar
- e) från tillverkarens bruksanvisningar**

Alla dessa hjälper dig att välja rätt material eller redskap för ditt ändamål. Glas-gaffel-symbolen anger allmän lämplighet för livsmedelsbruk. Användningsbeteckningar, bipacksedlar samt anvisningar från partiaffären och tillverkaren ger mera detaljerad information om användningsobjektet. De kan till exempel ange ifall materialet lämpar sig för hett och fett livsmedel.

#### 3. Hanteringsytan för livsmedel, t.ex. arbetsbordet ska vanligen...

- a) vara helt, slätt och hart**
- b) vara vattenavstötande**
- c) vara rent och lätt att hålla ren**
- d) tåla tvätt med vatten och borste**

Hanteringsytan för livsmedel (t.ex. arbetsbordet) ska vara hel, slät och hård. Den ska vara ren och lätt att hålla ren. Den ska vanligen tåla tvätt med vatten och borste. Alla ytor, t. ex hanteringsytor för torra livsmedel eller för bakning, behöver ändå inte vara vattenavstötande och tåla tvätt med vatten.

#### 4. Vilket av följande påståenden stämmer?

- a) Man behöver inte tänka på kylkedjan om livsmedlen används samma dag.
- b) Utgångspunkten är att kylkedjan inte får avbrytas i något skede.**

Utgångspunkten är att kylkedjan inte får avbrytas i något skede under transport, mottagning eller lagring. Om kylkedjan avbryts, finns det risk för en ökning i bakterier som finns i livsmedlen. Detta kan leda till matförgiftning. Temperaturer ska även följas upp genom mätning.

**5. Då spårbarhetsuppgifterna av livsmedel är i ordning kan man...**

- a) förhindra alla matförgiftningar helt.
- b) effektivt plocka bort alla förorenade livsmedels- och produktpartier från marknaden.**

Då spårbarhetsuppgifterna för livsmedel är i ordning, kan man snabbt och effektivt plocka bort från marknaden t.ex. partier som misstänks förorsaka matförgiftning. Med spårbarhet avses förenklat att man vet varifrån och när råvaran kommit samt när och vart produkten har gått.

**6. Vilken information om måltider ska du alltid underrätta kunden om?**

- a) Livsmedlets namn**
- b) Ursprungsland
- c) Ingredienser och produkter som orsakar allergi och intolerans**

Livsmedlets namn ska alltid uppges.

Ursprungslandet behöver inte alltid uppges. Det bör uppges endast om dess utelämnande kan vilseleda kunden. Ursprungslandet för ingredienserna i en måltid behöver åtminstone inte tillsvidare uppges.

Ingredienser och produkter som orsakar allergi och intolerans bör alltid uppges. Du får mer information om dessa i förordningen om livsmedelsinformation.