

Livsmedel som överlåts till mathjälp



Livsmedelssäkerhet

Livsmedel som överlåts till mathjälp

Livsmedel som överlåts till mathjälp

En myndighets verksamhet ska bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och lagen ska följas i myndighetens verksamhet. Myndighetens anvisningar är till sin rättsliga natur inte bindande för andra myndigheter eller företagare. I sista hand avgörs frågor som gäller tillämpandet av lagstiftningen av en domstol.

Livsmedelssäkerhet

Livsmedel som överläts till mathjälp

Livsmedel som överläts till mathjälp

INNEHÅLL

1. Inledning	3
2. Allmänt om överlåtelse och mottagning av livsmedel	3
3. Överlåtelse av livsmedel till mathjälp	4
3.1 Färdigt förpackade livsmedel	4
3.2 Oförpackade livsmedel och tillredd mat	5
3.3 Överlåtelsen av modersmjölksersättningar begränsad	5
4. Verksamhet i välgörenhetsorganisationer som delar ut mathjälp	5
4.1 Anmälan om en livsmedelslokal	5
4.2 Plan för egenkontroll och bokföring av egenkontrollen	6
4.3 Transport	6
4.4 Mottagning av livsmedel	6
4.5 Lagring och utdelning av livsmedel	7
4.6 Renhållning och avfallshantering	8
4.7 Personalens hygien	9
5. Tillsyn	9

Livsmedel som överläts till mathjälp

1. Inledning

Evira har utarbetat denna anvisning för de aktörer, som ger och förmedlar mathjälp och för de kommunala livsmedelstillsynsmyndigheter, som utövar tillsyn över verksamheten.

I anvisningen ingår tolkningar som bygger på en riskbaserad tillämpning av lagstiftningen och som tillämpas som ett exceptionellt tillvägagångssätt endast i välgörenhetsverksamhet. Livsmedlen som ges till mathjälp ska vara säkra.

Syftet med anvisningen är att klarlägga tillvägagångssätten och ansvarsfrågorna vid överlåtelse av mathjälp. Utöver instanserna som donerar mat till välgörenhetsorganisationer och välgörenhetssammanslutningar (livsmedelsföretagen) svarar också välgörenhetsorganisationerna och välgörenhetssammanslutningarna för att livsmedlen de överlåter är säkra. Syftet är att ge sådana anvisningar om verksamheten att mängden matsvinn kan minskas.

Välgörenhetsorganisationer och välgörenhetssammanslutningar (nedan välgörenhetsorganisationer) och andra aktörer inom mathjälpen som regelbundet delar ut lättfördärliga livsmedel som mathjälp omfattas av livsmedelstillsynen. På verksamheten ställs krav i livsmedelslagstiftningen, men för att möjliggöra mathjälpen ges även vissa lättnader. I denna anvisning lyfts de centrala kraven och lättnaderna i lagstiftningen fram. Planen för egenkontroll, som krävs av livsmedelslokaler, och omsättningen av egenkontrollen i praktiken hjälper dem som delar ut mathjälp att hantera riskerna i deras verksamhet. Mathjälpsverksamhetens ställning är jämförbar med slutkonsumentens.

Inom mathjälpen finns många olika slag av verksamhet vars gemensamma faktor är att ge mathjälp. Kedjorna kan vara långa inom mathjälpen. Spårbarheten ska vara på en tillräckligt hög nivå så att livsmedelssäkerheten kan säkerställas. Det bör också beaktas att all verksamhet som förebygger matsvinn inte är mathjälp. Denna anvisning gäller endast välgörenhetsorganisationer och därmed jämförbara aktörer inom mathjälpen.

2. Allmänt om överlåtelse och mottagning av livsmedel

Livsmedel ska till sin mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska kvalitet, till sin sammansättning och till sina andra egenskaper vara sådana, att de lämpar sig som människoföda och inte riskerar människors hälsa och märkningarna inte vilseleder konsumenten.

Varje livsmedelsaktör svarar för att livsmedlen han tillverkar, säljer eller överlåter är säkra. Kravet gäller också överlåtelse av livsmedel utan ersättning och sålunda också välgörenhetsorganisationer och andra aktörer som idkar välgörenhet. En förutsättning för sådan verksamhet är att livsmedelsaktören i all sin verksamhet iakttar tillräcklig omsorgsfullhet så att livsmedlet, livsmedelslokalen och livsmedlets förvarings-, transport- och hanteringsförhållanden uppfyller kraven i livsmedelslagstiftningen. Syftet med mathjälpen uppfylls inte om det finns brister i säkerheten eller kvaliteten hos livsmedel som har överlåtits till mathjälp som innebär att aktören inte kan använda dessa livsmedel. Det är inte meningen att överlåtelse av livsmedel till mathjälp ska fungera som ersättning för sophämtning.

3. Överlåtelse av livsmedel till mathjälp

Alla livsmedelsföretagare, såsom gårdsbruk, tillverkare, lager, butiker, storhushåll och restauranger kan överlåta livsmedel till mathjälp. Livsmedelsföretagare kan överlåta mathjälp till konsumenter antingen direkt eller också via välgörenhetsorganisationer. Livsmedel som överläts kan vara förpackade eller oförpackade. En livsmedelsföretagare som överlåter livsmedel till mathjälp ska beskriva överlåtelseverksamheten i sin plan för egenkontroll.

Sådana livsmedel, som på grund av bearbetningen eller sina egenskaper är mikrobiologiskt lättfördärliga, märks med märkningen "sista förbrukningsdag" eller "sista användningstidpunkt". Tillverkaren har fastställt den tidpunkt, fram till vilken produkten rätt förvarad tryggt kan användas. Av den orsaken **får produkter märkta med märkningen "sista förbrukningsdag" eller "sista användningstidpunkt" inte som sådana säljas eller överläts till kunder efter att datummärkningen löpt ut.** Sådana mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel är till exempel opastöriserad mjölk och grädde, omognad ost, färskt kött, köttfärs, råa köttberedningar, färsk fisk och andra produkter som inte genomgått värmebehandling och produkter vilkas hållbarhet inte har förbättrats med hjälp av konserveringsmedel eller på något annat sätt.

Förpackningarna till andra livsmedel än mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel märks med datummärkningen "bäst före". Tillverkaren har fastställt den tidpunkt, fram till vilken produkten till sin kvalitet säkert motsvarar den avsedda kvaliteten. Livsmedel som märkts med datummärkningen "bäst före" kan rätt förvarade vara helt användbara och klanderfria till sin kvalitet även efter att datumet i fråga löpt ut. I produkterna kan förekomma några förändringar som hänför sig till deras särart, såsom torkning och färgförändringar, som ändå inte medför någon hälsofara. Att produkterna möglar kan däremot bilda en hälsofara. **Produkter som är lämpliga som människoföda och som märkts med datummärkningen "bäst före" kan säljas och överläts även efter att datumet i fråga löpt ut.** Den som överlåter ett livsmedel svarar för livsmedlets kvalitet, då en produkt överläts efter att datummärkningen "bäst före" löpt ut.

3.1 Färdigt förpackade livsmedel

Den som överlåter livsmedel ska kontrollera förpackningarnas skick och utseende innan livsmedlen överläts. Sådana livsmedel, som förvarats på fel sätt eller vilkas säkerhet man av någon annan orsak har skäl att misstänka, får inte överläts till mathjälp.

Om man under tillverkningen eller lagringen av livsmedel konstaterar att en produkt har ett sådant fel, att den inte kan läggas till försäljning, såsom att påskrifterna på förpackningen är felaktiga eller att produkten inte alls motsvarar påskrifterna på förpackningen (att en burk äppelsaft till exempel innehåller apelsinsaft), kan en sådan produkt doneras till mathjälp. Villkoret är att produkten inte medför fara för någon och att information om de felaktiga påskrifterna också går till produktens slutliga förbrukare i samband med överlåtelsen av produkten. Om en felaktig produkt redan kommit ut i handeln och den måste återkallas från handeln, får en sådan produkt enligt tillverkarens eller innehavarens bedömning överläts till mathjälp om produkten inte medför fara för konsumenten. I sådana fall kan livsmedelstillsynsmyndigheten vid behov vägleda aktören och välgörenhetsorganisationen.

3.2 Oförpackade livsmedel och tillredd mat

Till mathjälp kan överlätas livsmedel som förpackats för omedelbar försäljning, och även oförpackade livsmedel som framställts där maten tillreds eller livsmedel som förpackats där maten tillreds. Med ställen där mat tillreds avses livsmedelslokaler där det tillreds mat som säljs eller serveras varm eller kall, exempelvis tillredningskök i butiker, restauranger, storhushåll och personalrestauranger.

Aktörer som håller mat framlagd så att matgästerna själva kan ta av den, ska säkerställa att mat som serveras het håller en temperatur på minst 60 grader medan den är framlagd eller alternativt att maten hålls framlagd i högst fyra timmar. Mat som serveras kall, exempelvis sallader, ska förvaras vid 6 grader, men om serveringstiden är högst fyra timmar får temperaturen stiga till 12 grader. Mat som en gång hållits framlagd får inte läggas fram på nytt. I stället för att maten kastas i matavfallet kan het mat omedelbart överlätas het och kall mat kall eller het mat överlätas samma dag efter snabb nedkylning (till 6 grader på 4 timmar) till personalen eller till mathjälp, om maten sensoriskt bedöms vara klanderfri och den heta maten har hållit en temperatur på minst 60 grader på serveringslinjen.

Den som överlåter maten ska i samband med leveransen minst ge aktören uppgifterna om livsmedlets namn och om ämnen som orsakar allergier och intoleranser samt nödvändiga anvisningar för användning och förvaring. Aktören ska kunna ge denna information till sina kunder. Uppgifterna kan ges antingen skriftligen eller muntligen. Om mathjälpen ger uppgifterna muntligen till kunderna ska informationen om att uppgifterna fås på begäran finnas på platsen där maten överläts, exempelvis på en tavla som är lätt att upptäcka. Informationen ska vara en del av egenkontrollen.

Inga språkkrav gäller för information som ges om oförpackade livsmedel. Informationen kan ges på finska och/eller svenska.

3.3 Överlåtelsen av modersmjölksersättningar begränsad

Den som tillverkar eller säljer modersmjölksersättningar får inte dela ut ersättningar gratis, inte ens via mathjälpen, och inte heller sälja ersättningar till nedsatt pris direkt till konsumenter eller indirekt via hälsovårdssystemet

4. Verksamhet i välgörenhetsorganisationer som delar ut mathjälp

4.1 Anmälan om en livsmedelslokal

En välgörenhetsorganisation som regelbundet delar ut lättförädlade livsmedel som mathjälp (i form av överlåtelse eller servering) ska lämna en anmälan om sin verksamhet och lokalerna man använder till livsmedelstillställningsmyndigheten i den egna kommunen fyra veckor innan verksamheten inleds.

Välgörenhetsorganisationer som delar ut mathjälp utarbetar som hjälp för verksamheten en plan för egenkontroll. Då planen för egenkontroll utarbetas ska riskerna i verksamheten beaktas.

En sådan välgörenhetsorganisation, som delar ut endast torrprodukter, grönsaker och andra livsmedel som håller sig i rumstemperatur som mathjälp, behöver inte

Livsmedel som överläts till mathjälp

lämna någon anmälan om sin verksamhet till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten.

4.2 Plan för egenkontroll och bokföring av egenkontrollen

En livsmedelslokal ska enligt lagstiftningen ha en plan för egenkontroll. Med hjälp av egenkontrollen är det meningen att livsmedelsföretagaren ska kunna förutse och hantera riskerna som är förknippade med verksamheten.

Eftersom största delen av livsmedlen som överläts till mathjälp befinner sig i slutändan av sin livscykel, ska välgörenhetsorganisationen se till att livsmedlens kylkedja fungerar och att överlåtelsen av maten till de hjälpbehövande sker utan dröjsmål.

Att verksamheten hanteras påvisas med uppteckningar inom egenkontrollen. Mottagningstemperaturerna hos livsmedlen som kräver kylförvaring borde regelbundet mätas och tecknas upp, så också temperaturerna hos kylförvaringsutrustningen som används för förvaring av livsmedlen.

I verksamheten borde med hjälp av ett bra lagerrotationssystem säkerställas att det i livsmedelslokalen inte finns livsmedel som inte är överlåtelsesedugliga. Förskämda livsmedel ska bortskaffas på lämpligt sätt. Då det enligt mathjälpens bedömning har gått för lång tid sedan infrysningsdatumet (t.ex. över två månader), ska livsmedlet bedömas och åtminstone livsmedel som innehåller mycket fett förstöras.

4.3 Transport

Transporten av livsmedel ska ordnas så, att livsmedlens hygieniska kvalitet inte äventyras under transporten. Livsmedel ska transporteras så att lukt, smak eller andra skadliga egenskaper inte överförs till livsmedlen från transportfordonen, transportlådor, andra livsmedel eller varor.

Under transport ska ses till att livsmedlen som kräver kylförvaring håller rätta temperaturer. Om en kyltransportbil inte används, kan kylådor användas för transporten. Av praktiska skäl beroende kortvariga avbrott i kraven på temperaturen hos lättfördärliga livsmedel är möjliga endast om de inte medför hälsofara.

Utgångspunkten är att het mat borde hålla en temperatur på minst 60 grader under transporten. Aktören kan ändå bedöma situationen beroende på hur fort maten serveras. Ju fortare maten konsumeras, desto mindre är riskerna. Om tiden mellan transport och servering är kort kan det göras ett undantag från temperaturkravet om det inte anses orsaka en hälsorisk.

4.4 Mottagning av livsmedel

Då livsmedel tas emot kontrolleras deras skick och utseende jämte datummärkningarna. Produkter för vilka sista användningstidpunkten löpt ut ska inte tas emot annat än frysta. Produkter för vilka datummärkningen "bäst före" löpt ut kan fritt tas emot, men produkternas skick ska kontrolleras. Det rekommenderas att temperaturerna hos livsmedlen som kräver kyl- eller varmförvaring kontrolleras och tecknas upp i samband med mottagningen.

4.5 Lagring och utdelning av livsmedel

Utrymmet där livsmedel förvaras ska vara lämpligt som livsmedelslokal, det ska vara lätt att hålla rent och det ska förhindras att skadedjur kommer in i utrymmet. För livsmedlen som kräver kylförvaring ska finnas tillräckligt med kylförvaringsutrustning. Livsmedel får inte förvaras direkt på golvet.

Under utdelningen ska livsmedlen hållas i kylutrustningen eller på ett utdelningsbord som är lätt att hålla rent och skyddas mot faktorer som skadar den hygieniska kvaliteten, såsom damm, värme och fukt.

Väsentligt med tanke på livsmedlens hållbarhet och säkerhet är att de förvaras i rätta förvaringstemperaturer. Det rekommenderas att hanteringen av temperaturerna säkerställs med hjälp av egenkontrollen så, att temperaturerna mäts och tecknas upp regelbundet med vissa intervaller och alltid då man har skäl att misstänka en avvikelse.

Kylförvaringstemperaturen för lättfördärliga livsmedel är högst 6 °C, med följande undantag:

Färska fiskeriprodukter (förpackade och oförpackade), kokta skaldjur och blötdjur	nära den för smältande is (2 °C)
Färska fiskeriprodukter och fiskförädlingsprodukter förpackade i en skyddande atmosfär eller vakuum, saltad fiskrom	0 - 3 °C
Köttfärs	4 °C
Mjölkbaserade produkter tillverkade av pastöriserad mjölk, såsom yoghurt, fil, surmjölk och de flesta ostar	8 °C
Frysvaror, glass	-18 °C

Livsmedel som ska serveras heta borde förvaras vid en temperatur på 60 °C. Det går att avvika från detta om maten serveras omedelbart och förvaringstiden är kort (se också punkt 4.3 Transporter).

Alla livsmedel ska lagras så, att lukt eller smak inte överförs till dem från omgivningen. Om också andra varor förvaras i samma utrymme som livsmedel, ska man försäkra sig om att de inte äventyrar livsmedlens säkerhet.

Om en aktör som delar ut mathjälp inte har möjlighet till kyltransport och/eller kylförvaring, ska riskhanteringsåtgärder övervägas som grund för verksamheten:

- man delar endast ut sådana livsmedel, som inte kräver kylförvaring,
- insamlingen och utdelningen av livsmedlen ordnas så snabbt och med sådana hjälpmedel, att livsmedlen inte hinner bli varma.

Djupfrysning och frysning

Eftersom man inte alltid kan överlåta livsmedlen som mottagits för att användas som mathjälp till kunden före den sista användningstidpunkten, kan djupfrysning eller frysning av sådana livsmedel, sakligt ordnad och utan att äventyra livsmedlens säkerhet, tillåtas innan datummärkingen löpt ut. Livsmedel får inte djupfrysas eller frysas efter att sista användningstidpunkten löpt ut.

Livsmedel avsedda att användas till mathjälp kan djupfrysas eller frysas även i en livsmedelslokal som donerar mathjälp till välgörenhetsorganisationer, såsom inom livsmedelsindustrin eller på ett detaljhandelsställe. Då förvaras livsmedlen så, att de inte kan förväxlas med livsmedel som går till försäljning eller tillverkning, t.ex. genom skild märkning. De överläts vidare till mathjälp som djupfrysta eller frysta.

Det rekommenderas att djupfrysta eller frysta livsmedel överläts till konsumenterna som frusna. De kan ändå också överlätas delvis eller helt upptinade. Då ska i samband med överlåtelsen tydligt anges eller märkas ut på produkterna eller i en separat broschyr att produkterna lagrats djupfrysta eller frysta, att de inte längre får frysas på nytt efter att de tinat och att de ska användas omedelbart. Livsmedel som förvaras djupfrysta eller frysta borde överlätas som mathjälp så snart som möjligt. Om sådana livsmedel överläts inom två månader efter att datumet har gått ut behöver mathjälpen inte bedöma livsmedlets hållbarhet. Korta förvaringstider och snabb lageromsättning rekommenderas för livsmedel som är nära slutet av sin livscykel.

En välgörenhetsorganisation ska i sin verksamhet beakta att **alla livsmedel inte lämpar sig för djupfrysning eller frysning**. På grund av risken för listeria får till exempel kallrökt eller gravad fisk förpackad i vakuum eller i en skyddande atmosfär frysas över sista användningstidpunkten endast om välgörenhetsorganisationen tillreder mat av den upptinade fisken genom att hetta upp den. Sådana frysta fiskeriprodukter kan därför inte överlätas som sådana som mathjälp.

Vid djupfrysning eller frysning av sådana produkter, som inte är försedda med några påskrifter, ska produkterna i samband med djupfrysningen eller frysningen tydligt märkas med djupfrysnings- eller frysningsdatumet. Produkterna borde användas som mathjälp så snart som möjligt. Det rekommenderas att sådana produkter används inom två månader efter djupfrysningen eller frysningen.

Matlagning

Välgörenhetsorganisationer som lagar mat av livsmedel som donerats till mathjälp färska kan använda produkter för vilka sista användningstidpunkten löpt ut som råvara i maten ännu dagen efter datummärkningen. Då ska produkternas användbarhet säkerställas genom en sensorisk bedömning och under tillredningsprocessen ska produkterna hettas upp till minst 70 °C. Produkter för vilka sista användningstidpunkten löpt ut får efter att datummärkningen löpt ut inte längre användas som sådana utan upphettning.

Skinkpålugg försett med sista användningstidpunkten 15.8.2017 får till exempel efter att datummärkningen löpt ut inte som sådant användas på bröd och det får inte heller som sådant överlätas till konsumenten, men det kan användas ännu 16.8.2017, om man lagar sådan mat av det som upphettas till minst 70 °C.

Det rekommenderas att personerna som deltar i matlagningen har ett hygienkompetensintyg.

4.6 Renhållning och avfallshantering

Vad som är lämplig utrustning i utrymmena som används till förvaring och underhåll av städredskap beror på verksamheten. För städredskapen rekommenderas ett skåp eller en skrub, där städredskapen och tvättmedlen förvaras. Städningen kan också

Livsmedel som överläts till mathjälp

utföras med lämpliga städredskap för engångsbruk, om det inte är möjligt att tvätta och torka städredskapen. Städredskapen ska rengöras tillräckligt ofta och de ska märkas enligt användningsändamålet.

Sopbehållarna ska placeras så, att de inte medför luktolägenheter eller annan sanitär olägenhet och djur ska förhindras från att komma in i dem.

4.7 Personalens hygien

En person, som bär eller misstänks bära på en livsmedelsburen smittsam sjukdom, ska inte hantera livsmedel. Vid hantering av oförpackade lättfördärliga livsmedel är inflammerade sår, konstnaglar och smycken, såsom ringar, örhängen och andra piercingsmycken förbjudna, om de inte kan täckas med någon form av skydd. Det samma gäller alla personer som hanterar oförpackade livsmedel, om livsmedelssäkerheten kan äventyras av ovan nämnda faktorer.

Klädseln ska vara sådan, som arbetets karaktär förutsätter och den ska vara saklig och ren.

För personalen ska finnas en toalett med möjlighet till handtvätt.

Regelbunden och noggrann handtvätt är en förutsättning för en hygienisk hantering av livsmedel. Handtvättställena ska vara utrustade med rinnande vatten, flytande tvål, vid behov desinficeringsmedel och engångshanddukar. Också då engångsskyddshandskar används ska händerna tvättas regelbundet. Handskarna ska bytas tillräckligt ofta och oförpackade livsmedel vidrörs endast med rena handskar.

Om livsmedlen är förpackade, kan handhygien alternativt säkerställas med sådana desinficerande våtdukar för engångsbruk, som lämpar sig för livsmedelsbruk.

Mer detaljerad information om hantvätt och tvätteknik finner du på Eviras webbplats:

<https://www.evira.fi/sv/livsmedel/information-om-livsmedel/hantering-och-forvaring2/handtvatt/>

5. Tillsyn

En välgörenhetsorganisation eller en annan aktörs mathjälpsverksamhet för vilken det ska lämnas en anmälan om livsmedelslokal, registreras i kommundatasystemet som försäljning eller servering. Kommunens skyldighet att utöva tillsyn över sådan verksamhet bygger ändå endast på sådana fall, som gäller klagomål eller misstanke. För en sådan anmäld livsmedelslokal behövs ingen första inspektion efter registreringen.

Om allvarliga missförhållanden konstateras i mathjälpsverksamheten tas aktörens livsmedelslokal med i den regelbundna övervakningen. Då kan tillsynsmyndigheten begränsa verksamheten eller förbjuda den helt.

