

Kontrollavdelningen

Livsmedel som överlåts till mathjälp

Livsmedel som överlåts till mathjälp

En myndighets verksamhet skall bygga på den befogenhet som föreskrivs i lag och lagen skall 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.

Kontrollavdelningen

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	3
3.1 Färdigt förpackade livsmedel	4
3.2 Tillredd mat	4
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	5
4.3 Transport	5
4.4 Mottagning av livsmedel	6
4.5 Lagring och utdelning av livsmedel	6
4.6 Renhållning och avfallshantering	8
4.7 Personalens hygien	8
5. Tillsyn	8

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 **skall 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.

Välgörenhetsorganisationerna och välgörenhetssammanslutningarna (nedan välgörenhetsorganisationerna) som regelbundet delar ut lättfördärliga livsmedel som mathjälp omfattas av livsmedelstillsynen. På verksamheten ställs krav i livsmedelslagstiftningen. I denna anvisning lyfts de centrala kraven 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.

2. Allmänt om överlåtelse och mottagning av livsmedel

Livsmedel skall till sin mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska kvalitet, till sin sammansättning och till sina andra egenskaper vara sådana, att de lämpar sig som människoföda och de får inte orsaka fara för människors hälsa och märkningarna och påskrifterna på dem får inte vilseleda 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.

3. Överlåtelse av livsmedel till mathjälp

Alla livsmedelsföretagare, såsom primärproducenter, tillverkare, lager, butiker, storhushåll och restauranger kan överlåta livsmedel till mathjälp. Livsmedelsföretagare kan överlåta mathjälp till konsumenter antingen direkt eller också via välgörenhetsorganisationer. En livsmedelsföretagare som överlåter livsmedel till mathjälp skall 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

Kontrollavdelningen

Livsmedel som överläts till mathjälp

”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 sådana produkter, vilkas hållbarhet inte säkerställts med hjälp av konserveringsmedel.

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 överläter ett livsmedel svarar för livsmedlets kvalitet, då en produkt överläts efter att datummärkningen ”bäst före” löpt ut.

3.1 Färdigt förpackade livsmedel

Den som överläter livsmedel skall 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, om tillverkaren och livsmedelstillsynsmyndigheten det godkänner, överläts till mathjälp, om produkten inte medför fara för konsumenten.

3.2 Tillredd mat

Till mathjälp kan också överläts oförpackade livsmedel som gjorts på ställen där mat tillreds eller livsmedel som förpackats på tillredningsstället. Med ställen där mat tillreds avses sådana livsmedelslokaler, där det tillreds mat för att saluhållas eller serveras het eller kall, såsom tillredningskök i butiker, restauranger, storhushåll och personalrestauranger.

Sådana företagare, som håller mat framlagd så att matgästerna själva kan ta av den, skall säkerställa att maten hålls framlagd i högst fyra timmar. Mat som en gång hållits framlagd får inte läggas fram på nytt. I stället för att maten kastas i matavfallet kan sådan mat omedelbart som het eller samma dag efter snabb nedkylning (till 6 grader

Kontrollavdelningen

Livsmedel som överläts till mathjälp

på 4 timmar) överläts till personalen eller till mathjälp, om maten sensoriskt bedöms vara klanderfri och den har hållit en temperatur på minst 60 grader på serveringslinjen.

3.3 Överlåtelsen av modersmjölksersättningar begränsad

Den som tillverkar eller säljer modersmjölksersättningar får inte dela ut ersättningar gratis 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 lättfördärliga livsmedel som mathjälp (i form av överlåtelse eller servering) skall lämna en anmälan om sin verksamhet och lokalerna man använder till livsmedelstillsynsmyndigheten 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 skall 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 lämna någon anmälan om sin verksamhet till den kommunala livsmedelstillsynsmyndigheten.

4.2 Plan för egenkontroll och bokföring av egenkontrollen

En livsmedelslokal skall enligt lagstiftningen ha en plan för egenkontroll. Med hjälp av egenkontrollen är det meningen att livsmedelsföretagaren skall 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, skall 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 överlåtelsedugliga. Förskämda livsmedel och sådana frysta livsmedel, för vilka sista användningstidpunkten eller frysningsdatum löpt ut för två månader sen, skall bortskaffas på lämpligt sätt.

4.3 Transport

Kontrollavdelningen

Livsmedel som överläts till mathjälp

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

Under transport skall 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.

Het mat skall under transport hålla en temperatur på minst 60 grader.

4.4 Mottagning av livsmedel

Då livsmedel tas emot kontrolleras deras skick och utseende jämte datummärkningarna. Produkter för vilka sista användningstidpunkten löpt ut skall inte tas emot annat än frysta. Produkter för vilka datummärkningen "bäst före" löpt ut kan fritt tas emot, men produkternas skick skall 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 skall vara lämpligt som livsmedelslokal, det skall vara lätt att hålla rent och det skall förhindras att skadedjur kommer in i utrymmet. För livsmedlen som kräver kylförvaring skall finnas tillräckligt med kylförvaringsutrustning. Livsmedel får inte förvaras direkt på golvet.

Under utdelningen skall 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, kokta skaldjur och blötdjur	nära den för smältande is (2 °C)
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

Kontrollavdelningen

Livsmedel som överläts till mathjälp

Livsmedel som skall serveras heta skall förvaras i en temperatur på minst 60 °C.

Alla livsmedel skall lagras så, att lukt eller smak inte överförs till dem från omgivningen. Om också andra varor förvaras i samma utrymme som livsmedel, skall 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, skall 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 datummärkningen löpt ut. Livsmedel får inte djupfrysas eller frysas efter att sista användningstidpunkten löpt ut.

Livsmedel avsedda att användas till mathjälp kan djurfrysas 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 livsmedlen som går till försäljning eller tillverkning och 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 skall i samband med överlåtelsen tydligt anges eller märkas ut på produkterna eller i en separat broschyr att produkterna lagrats djupfrysta eller frysta och att de inte längre bör frysas på nytt och att de skall användas omedelbart. Livsmedel som förvaras djupfrysta eller frysta skall överlätas till mathjälp inom två månader efter att datummärkningarna löpt ut.

En välgörenhetsorganisation skall 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.

Vid djupfrysning eller frysning av sådana produkter, som inte är försedda med några påskrifter, skall produkterna i samband med djupfrysningen eller frysningen tydligt märkas med djupfrysnings- eller frysningsdatumet. Produkterna skall användas som mathjälp inom två månader efter djupfrysningen eller frysningen.

Matlagning

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

Kontrollavdelningen

Livsmedel som överlåts till mathjälp

sista användningstidpunkten löpt ut får efter att datummärkningen löpt ut inte längre användas som sådana utan upphettning.

Skinkpålägg försett med sista användningstidpunkten 1.7.2013 får till exempel efter att datummärkningen löpt ut inte som sådant användas på bröd och det får inte heller som sådant överlåtas till konsumenten, men det kan användas ännu 2.7.2013, 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 städredskapsutrymmet beror på verksamheten. För städredskapen rekommenderas åtminstone ett eget skåp eller en egen skrub, där städredskapen och tvättmedlen förvaras. Städningen kan också utföras med lämpliga städredskap för engångsbruk, om det inte är möjligt att tvätta och torka städredskapen. Städredskapen skall rengöras tillräckligt ofta och de skall märkas enligt användningsändamålet.

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

4.7 Personalens hygien

En person, som bär eller misstänks bära på en livsmedelsburen smittsam sjukdom, skall 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 skall vara sådan, som arbetets karaktär förutsätter och den skall vara saklig och ren.

För personalen skall finnas en toalett med möjlighet till handtvätt.

Regelbunden och noggrann handtvätt är en förutsättning för en hygienisk hantering av livsmedel. Handtvättställena skall vara utrustade med rinnande vatten, flytande tvål, vid behov desinficeringsmedel och engångshanddukar. Också då engångsskyddshandskar används skall händerna tvättas regelbundet. Handskarna skall 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:
<http://www.evira.fi/portal/se/livsmedel/information+om+livsmedel+/hantering+och+forvaring/handtvatt/>

5. Tillsyn

Kontrollavdelningen

Livsmedel som överlåts till mathjälp

Sådan mathjälpsverksamhet i en välgörenhetsorganisation, för vilken det skall 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 misstanker.

Om allvarliga missförhållanden konstateras i mathjälpsverksamheten, kan tillsynsmyndigheten begränsa verksamheten eller helt förbjuda den.