



Grundförutsättningarna vid livsmedelshantering





- ***Varje dag: Alla arbetsytor, verktyg, bord, golv, toaletter och tvättstall***
-
-
- ***Varje vecka: fläktar , förråd, soptrymme, kylar, golvbrunnar***
-
-
- ***Varje månad: frysar, fönster***
-
- ***Storstädning:.....***

Dokumentera varje vecka ! Rengöring av lokaler, utrustning m m

Datum	Namn	Städområde



Avfalls- hantering

Avfallshantering

- Avfall ska förvaras skilt från livsmedelslokaler
- Snarast möjligt avlägsnas från utrymmen i vilka livsmedel hanteras
- Regelbunden rengöring av behållare och ev soprum.
- Förvaring sker på sånt sätt att inte ev skadedjur och skadeinsekter får tillgång till utrymmet.

Märkning

Rutiner ska finnas för märkning av varor som förpackas i butik, bl a:

- Ursprungsmärkning av nötkött och fisk/fiskprodukter
- Journalförning
- Övrig märkning enligt livsmedelsverkets föreskrifter

Spårbarhet

- Information om vilken leverantör
- Vad som levererats in

I förekommande fall även:

- Vad som levererats ut
- Varumottagare

Märkning och spårbarhet

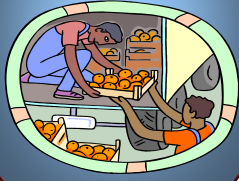


Färdigpackade livsmedel ska ha följande uppgifter

- Varubeteckning
- Ingredienser
- Kvantitet
- Bäst före/sista förbrukningsdag
- Användnings- och förvaringsanvisningar
- Tillverkad av
- Förpackad av
- Såld av
- Ev. ursprungsland



Varu- mottagning



Varumottagning

- Tillräckliga utrymmen för mottagning, mottagningskontroll och avemballering av varor.
- Leverantörsfakturor sparas i pärm
- Skilt från livsmedelsberedning
- Yttemperaturen mäts på ankommande varor i direkt anslutning till att de levereras. Detta dokumenteras minst en gång per vecka

Temperatur/mottagningskontroller vid ankommande kyl och frysvaror

Datum	Leverantör/varor	Temperatur uppmätt	Temperatur ska vara	Anmärkning	Åtgärd	Sign.



Utformning och underhåll av lokaler och utrustning, även fordon

- *planlösning* och *belysning* som möjliggör god hygienpraxis
- *handtvättstätt och avlopp* i anslutning till arbetsmoment som kräver handtvätt
- färdigförpackade produkter skall kunna *separeras* från oförpackade produkter
- råa oförpackade varor skall kunna skiljas från beredda oförpackade produkter
- *ytmaterial* i gott skick och lätta att rengöra, konstruktion som medger effektiv rengöring
- god *ventilation* och adekvata *diskutrymmen*
- *kyl, frys, torrlagring av livsmedel* samt inga livsmedel direkt på golvet
- utrymmen *för förvaring av rotfrukter/grönsaker* samt beredningsutrymmen
- utrymmen för förvaring av *avfall/returgods*
- separata *städutrymmen*, där förvaring av kemtekniska varor sker.
- *inga ovidkommande föremål* i utrymmen där livsmedel lagras/hanteras som kan försvåra rengöringsarbetet samt vara en risk för kontamination av livsmedel

Underhåll av lokaler





Skadedjur

För att säkerställa att livsmedlen ej förorenas av Skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur ska det finnas förebyggande åtgärder i form av

- Stängda och tätslutande fönster/dörrar/portar (som även förhindrar skadedjur i avfallhantering). Vid varma dagar används nät för öppna fönster.
- Eventuell gifthantering sker på säkert sätt (får normalt inte användas inomhus)



Vatten

Har ni eget vatten är det viktigt med vattenprover och att spara analysvaren, detta gäller även om man har förvaringstankar eller egentillverkad is m m.

- Rutiner och dokumentation för byte av vatten i förvaringstankar, rengöring av tankar, byte av filter, rengöring av spolmunstycke och slangar mm.



Riktlinjer kring temperaturkontrollen

Temperaturkontroller



- Frysvaror och frysutrymmen ska vara kallare än -18°C
- Kylvaror och kylutrymmen ska vara kallare än $+8^{\circ}\text{C}$
- Rå köttfärs ska alltid förvaras kallare än $+4^{\circ}\text{C}$
- Varmhållning av färdiglagad mat är $+60^{\circ}\text{C}$
- Återupphettning sker vid $+70^{\circ}\text{C}$ i två minuter

Ankommande kyl- och frysvaror

Yttemperaturen mäts på ankommande varor i direkt anslutning till att de levereras. Detta *dokumenteras minst en gång per vecka*.

Kyl och frysutrymmen

Lufttemperaturen registreras i varje kyl och frysutrymme, *dokumenteras minst en gång per vecka*.

Försäljningsdiskar för färdigförpackade kyl-och frysvaror

Yttemperaturen mäts på varor som förvaras överst/ytterst samt på varor som förvaras i underliggande varor. I *öppna frysdiskar* mäts istället temperaturen i höjd med den markering som anger högsta tillåtna fyllnadsnivå på den sida där luften returneras. Detta *dokumenteras minst en gång per vecka* i varje kyl eller frysdisk.

Varmhållning

Kärn- och yttemperatur mäts i livsmedel som varmhålls i butiken i avvaktan på försäljning *dokumenteras minst en gång per vecka*.

Avsvalning

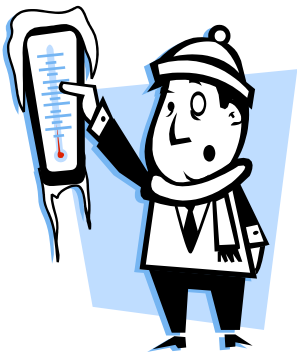
Avsvalning ska ske så snabbt som möjligt. Inom 4 timmar bör varan hålla högst $+8^{\circ}\text{C}$. *Dokumenteras minst en gång per vecka*.

Diskmaskin

Disktemperatur bör vara $60-70^{\circ}\text{C}$

Sköljtemperatur bör vara $80-90^{\circ}\text{C}$

Dokumenteras minst en gång per vecka.



Temperaturkontroll i frysutrymmen

Frysutrymmen

Temperaturen ska vara -18 °C eller kallare.

Årtal

Datum	Kyl 1	Kyl 2	Kyl 3	Kyl 4	Kyl 5	Kyl 6	Sign

