

RENT MJÖL I PÅSEN

INNEHÅLL

BRANSCHRIKTLINJEN

Så använder du branschriktlinjen	7
Dokumentation i egenkontrollen	10
Certifiering enligt IP-Livsmedel	12

FAROANALYS

Faroanalys för bageri och konditori	15
Personalens utbildning och kunskaper	28
Personlig hygien	32

LIVSMEDELSHANTERING

Inköp och transport till bageriet/konditoriet	37
Mottagning av varor	40
Förvaring (torrt, kylt, fryst, varmt)	42
Bakning och beredning	45
Märkning, skyltning, servering och försäljning	50
Utleverans och transport	54
Produktfel, klagomål och återkallelser	58

RENHÅLLNING

Diskning och rengöring av redskap och utrustning	62
Städning och rengöring av lokaler och fast inredning	66
Avfall	70
Vatten	72
Skadedjur	74
Anläggningen	78
Underhåll av lokaler och utrustning	82

ÅTGÄRDER

Provtagningar och analyser	85
Internrevision	88
Övriga krav enligt IP-Livsmedel	92

Bilaga: Ämnen som kan vara allergener	95
Intervju: Chokladfabriken	98
Intervju: Sultans konditori	102

TACK!

Rent mjöl i påsen har tagits fram för att göra det enklare för dig som jobbar inom landets bagerier och konditorier att ta till dig kunskap om livsmedelslagen och skapa rutiner kring denna.

Då *Rent mjöl i påsen* för första gången gavs ut för några år sedan blev den mycket efterfrågad och tog slut. Denna nya version är ännu tydligare än den förra. Innehållet är stort, men vi hoppas att den används som en uppslagsbok där man läser det man behöver veta just nu. Här finns förslag på rutiner som går att använda direkt, men vill man skapa sina egna rutiner är det också det enkelt att ta reda på vilka krav som gäller för varje område. I skriften finns även en komplett faroanalys som är lätt att förstå och lätt att förklara för andra som arbetar i verksamheten. Nytt är också att vi har tagit fram en app med branschriktlinjerna. Appen kan utökas och därmed fungera som verktyg i ditt arbete med egenkontroll och dokumentation.

Det är många som har bidragit till *Rent mjöl i påsen*. Jag vill först och främst tacka de bagare och konditorer som varit med och haft synpunkter på innehållet. Konsultföretaget Adaptsia AB har gjort faroanalyser och rutiner utifrån sin erfarenhet av enkla och smarta lösningar. Från kontrollmyndigheternas sida har Helena Rosén på Miljöförvaltningen i Stockholm lämnat värdefulla synpunkter. Livsmedelsverket har bidragit med erfarenheter från kontrollen och deras experter har ägnat mycket tid för att granska och lämna synpunkter på innehållet. Även Regeringen/Jordbruksverket har bidragit genom satsningen på Matlandet Sverige.

Till sist vill jag tacka Ellinor Isaksson och Martin Isaksson på Chokladfabriken i Stockholm och Tommy och Annika Olsson samt Christer Olsson på Sultans i Katrineholm för att de delat med sig av sina erfarenheter och låtit oss fotografera under pågående arbete. Ett tack också till Catarina Bennetoft som drivit projektet.

Martin Lundell
VD Sveriges bagare & konditorer AB

RENT MJÖL-APPEN

Branschriktlinjerna finns också som app med ett överskådligt söksystem som underlättar ditt arbete.

Appen hittar du på

www.bageri.se

Önskar du en utökad version för din egenkontroll tar du kontakt med Esia System AB.

E-post:

info@esiasystem.com

Telefon:

08-661 60 80

Webbplats:

www.esiasystem.com

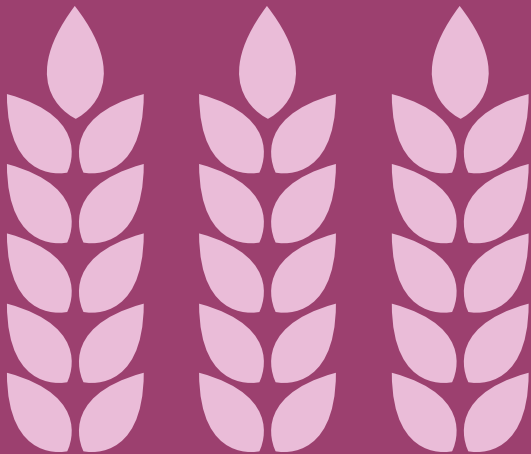
HELA LAGSTIFTNINGSTEXTEN

och mer information om egenkontroll finns även i appen *Rent mjöl i påsen* eller som PDF på **www.bageri.se** samt på Livsmedelsverkets hemsida **www.slv.se**.



1.

BRANSCH- RIKTLINJEN



Så använder du branschriktlinjen
Dokumentation i egenkontrollen
Certifiering enligt IP-Livsmedel

SÅ ANVÄNDER DU BRANSCHRIKTLINJEN

Vi vill hjälpa till att förklara livsmedelslagstiftningens krav och tydliggöra att det viktiga är att produkterna är säkra och att kunderna kan lita på att de får det som utlovas.

ALLA REKOMMENDATIONER är frivilliga att följa. Det finns många andra sätt att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. Men om man följer branschriktlinjen så måste kontrollmyndigheten ta hänsyn till det i sin bedömning av verksamheten.

Ett sätt att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav är att följa de rekommenderade rutinerna i branschriktlinjen. Livsmedelslagstiftningens krav på HACCP kan bagerier och konditorier uppfylla genom att använda sig av den här branschriktlinjen. Dokumentationen av rutiner och genomförda kontroller behöver inte vara särskilt stor och det är i de flesta fall upp till livsmedelsföretagaren att bestämma vad som ska dokumenteras.

Bra att veta

Branschorganisationen Sveriges bagare och konditorer har tagit fram denna branschriktlinje. Under arbetet med riktlinjerna har vi haft samråd med olika personer som är verksamma i branschen. Vi har också haft samråd med Livsmedelsverket och lokala kontrollmyndigheter. Eftersom bageri- och konditoribranschen innehåller många olika typer av verksamheter så är riktlinjerna inte heltäckande för alla. I takt med teknikutvecklingen, förändringar i livsmedelslagstiftningen och erfarenheter från användningen kommer riktlinjerna behöva utvecklas och förbättras. Därför kommer riktlinjerna ses över minst en gång vart annat år. Det är värdefullt att få in tips, idéer och önske-

UPPBYGGNAD

Varje avsnitt är uppbyggt med en kort inledning följt av rekommenderade rutiner och därefter fylligare information om sådant som är bra att känna till. Avslutningsvis i varje avsnitt finns IP-Livsmedels regler och vad som behöver göras utöver rekommenderade rutiner för att klara en certifiering.

KOM IHÅG!

God kvalitet hos dina produkter är en förutsättning för nöjda kunder och god lönsamhet. Reglerna ska följas för att minimera risken att just ditt företag drabbas av hälsofaror.

mål från företag och kontrollmyndigheter inför det arbetet. Enklast meddelar du sådana synpunkter direkt till kansliets e-post för riktlinjen; **kansli@bageri.se**. Inför varje uppdatering går vi igenom inskickade synpunkter men vi kan inte lova att vi svarar på varje synpunkt. Riktlinjerna uppdateras senast 31 augusti 2014.

Begränsningar och anpassningar

Den här branschriktlinjen innehåller faroanalys för bageri- och konditoriverksamhet och kan användas för bröd som värmebehandlas helt och hållet samt bröd med kalla fyllningar, till exempel bakelser, tårter, smörgåsar, smörgåstårter. Faroanalysen ska vara hjälp för företagen inom branschen i arbetet med att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. Eftersom branschriktlinjen är mer detaljerad än lagstiftningen så ställer den högre krav än vad lagstiftningen gör.

Innan du väljer att följa branschriktlinjen är det viktigt att jämföra den egna verksamheten med innehållet i branschriktlinjen. Om din verksamhet skiljer sig från riktlinjen så måste de delarna ses över i din verksamhet så att inte viktiga faror missas. Om du inte klarar att justera och komplettera det själv så kan du ta hjälp från en erfaren kollega eller en konsult.



GÖR SÅ HÄR!

STÄMMER VERKSAMHETEN MED BRANSCHRIKTLINJEN?

Om ni vill använda branschriktlinjen ska ni först kontrollera att verksamheten stämmer överens med den verksamhet branschriktlinjen beskriver. Om ni har andra råvaror eller andra typer av produkter så måste faroanalysen kompletteras för er verksamhet.

KAN NI FÖLJA DE REKOMMENDERADE RUTINERNA?

Läs igenom *Rekommenderade rutiner* och jämför med er egen verksamhet för varje område. Om ni vill anpassa rutinerna för er egen verksamhet så kontrollera att era anpassningar uppfyller livsmedelslagstiftningens krav som finns på www.bageri.se. I *Bra att veta* finns det viktiga saker att tänka på, som kan påverka hur rutinerna utformas för er verksamhet.

VILKEN DOKUMENTATION BEHÖVER NI?

Avgör också hur mycket dokumentation som behövs. Livsmedelslagstiftningen har få krav på dokumentation, men för företaget kan det finnas behov av mer dokumentation för att kunna visa hur livsmedelslagstiftningen uppfylls. Läs avsnittet *Dokumentation i egenkontrollen* så får ni hjälp på vägen.

ÄR DET AKTUELLT MED CERTIFIERING ENLIGT IP-LIVSMEDEL?

I branschriktlinjen finns även reglerna för IP-Livsmedel. Där kan du se vad som krävs för att klara en certifiering enligt den standarden.

Livsmedelsverkets bedömning

Livsmedelsverket har bedömt dessa branschriktlinjer i november 2012. Livsmedelsverket anser att dessa riktlinjer är ett lämpligt stöd för de livsmedelsföretagare som berörs i arbetet med att leva upp till kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien.



VIKTIGT ATT VETA OM DOKUMENTATION I EGENKONTROLLEN

Livsmedelslagstiftningen har nästan inga direkta krav på dokumentation. Rutiner kan mycket väl vara muntliga och inlärd och ingen har användning av dokumenterade mätvärden som inte är korrekta. När du som livsmedelsföretagare ska avgöra vad som ska dokumenteras kan följande vara värt att tänka på.

Riskerna

Det är nödvändigt att ha full kontroll över kritiska styrpunkter. Ett sätt är att skriva ner hur arbetsmomenten ska utföras så att personalen som utför arbetet vet vad som ska göras och på vilket sätt. De delar som avgör resultatet, säkra livsmedel, måste finnas med och vad som ska göras om något inte stämmer med instruktionen. Ofta ingår en mätning eller observation och rutinen behöver då beskriva hur det ska gå till och vilka gränsvärden som gäller. Man ska i förväg beskriva vad som ska göras om man inte håller sig inom gränsvärdena. Beskriv också vilka resultat som ska dokumenteras.

Omfattningen

I ett litet företag med en enda anläggning, där livsmedelsföretagaren själv är med direkt i verksamheten hela tiden, kan man klara sig bra utan skrivna arbetsinstruktioner. Här kan livsmedelsföretagaren själv övervaka och ge direkta instruktioner om något skulle behöva rättas till. Ändå kan det vara bra att ha tydliga skrivna instruktioner om livsmedelsföretagaren själv inte kan vara där på grund av sjukdom eller andra orsaker.



MÅSTE VI HA RUTINERNA NEDSKRIVNA?

Eftersom det är livsmedelsföretagaren som är ansvarig för att livsmedelslagstiftningen följs så måste livsmedelsföretagaren alltid kunna redogöra för rutinerna som gäller i företaget. Det kan vara en anledning till att ha arbetsinstruktionerna nedskrivna så att man kan slå upp och visa. Men i så fall är det viktigt att de nedskrivna rutinerna stämmer överens med hur arbetet går till och att de utvecklas tillsammans med verksamheten.

I ett företag med många anläggningar, många anställda eller stor personalomsättning är det effektivt att ha nedskrivna arbetsinstruktioner som personalen ska läsa och följa. Arbetsinstruktionernas detaljeringsgrad hänger ihop med personalens kunskaper, se kapitlet om personalens utbildning och kunskaper.

I branschriktlinjen finns det rekommenderade rutiner som varje företag kan använda och anpassa till sina egna förutsättningar. Väljer man att följa dem som de är så är fördelen att man kan vara säker på att lagstiftningens krav uppfylls. Nackdelen är att det kan vara svårt att anpassa tidigare invanda rutiner till de nya.

För att vara säker på att viktiga arbetsmoment och kontroller genomförs är det bra att dokumentera enligt fastställda checklistor och journaler. Men varje dokumentation tar tid och måste värderas i förhållande till riskerna. Har man bestämt sig för att en viss kontroll ska dokumenteras så behöver man även följa upp att dokumentationen sker på rätt sätt och vilka värden som dokumenterats. Till exempel måste alla värden som ligger utanför gränsvärdet följas upp så att de åtgärdas innan produkten kommer till konsumenten.



CERTIFIERING

ENLIGT IP-LIVSMEDEL

Fördelarna med en certifiering enligt IP-Livsmedel är bland annat att det ger möjlighet att leverera produkter till kedjorna inom Svensk dagligvaruhandel.

De har enats om att kraven som finns i IP-Livsmedel är tillräckliga för att de i sin tur ska kunna garantera livsmedelssäkerheten för sina kunder.

IP-LIVSMEDEL ÄR en standard för kvalitets-säkring av verksamheter som förädlar, lagrar, packar eller distribuerar livsmedel. Reglerna har tagits fram av Sigill Kvalitetssystem AB. Det finns bra information om reglerna och certifieringen på deras webbplats; **www.svensksigill.se**.

Standarden IP-Livsmedel innehåller några extra krav på dokumentation. Kraven går ofta längre än livsmedelslagstiftningens

krav men finns där för att uppfylla ett visst behov. Där standarden kräver dokumentation har det ansetts nödvändigt för att kunna bevisa att livsmedelssäkerhetsarbetet fungerar lika bra hela tiden. Det beror oftast på att nästa företag i livsmedelskedjan vill kunna gå tillbaka och göra undersökningar om någon produkt visat sig inte vara säker. I vissa fall beror dokumentationskravet i IP-Livsmedel på att det ska vara möjligt att göra effektiva revisioner vid certifieringen.

Certifikatet är ett bevis på företagets lyckade ansträngningar för en fungerande verksamhet som tillverkar säkra produkter som kunderna kan lita på.



GÖR SÅ HÄR!

1. KONTROLLERA SJÄLV DEN EGNA VERKSAMHETENS FÖRUTSÄTTNINGAR

Jämför först din verksamhet med kraven i IP-Livsmedel. Det finns en checklista med krav som ni ska fylla i. Samma krav finns kommenterade i branschriktlinjen. Kom ihåg att rekommendationerna för IP-Livsmedel i den här branschriktlinjen förutsätter att företaget uppfyller de andra delarna i branschriktlinjen.

2. VÄLJ CERTIFIERINGSORGAN

När ni bestämt er för certifiering så välj ut och kontakta det certifieringsorgan som ni vill anlita för att genomföra revisioner. Aktuell lista över godkända certifieringsorgan finns på Svenskt sigills webbplats; www.svensktsigill.se. Jämför gärna deras olika tjänster och kostnader för att få ut det bästa av deras arbete.

3. CERTIFIERINGSPROCESSEN

Service och bokningsrutiner varierar något mellan de olika certifieringsorganen. Enklast följer ni de instruktioner ni får från dem. Dessa steg ingår alltid:

- Ni får en anmälningsblankett att fylla i och skicka in till certifieringsföretaget.
- Ni bokar tid med revisorn för den första revisionen.
- Ni ska själva fylla i checklistan. Om det finns delar kvar att fixa så fyller ni också i åtgärdsplanen.
- Skicka in checklista och åtgärdsplan till certifieringsorganet.

Inträdesrevision

Vid inträdesrevision kommer en revisor från certifieringsorganet till din anläggning. Revisorn granskar din anläggning, produktion och dokumentation (t.ex. skriftliga rutiner, HACCP-plan, utbildningsintyg etc.). Produktionen behöver vara igång vid revisionen. Revisionsprotokollet undertecknas av dig och revisorn. För att revisionen ska bli godkänd krävs att alla punkter som är tillämpliga för verk-

samheten är uppfyllda. Ni har 3 månader på er att rätta till bristerna och återrapportera detta till revisorn om det visar sig att du inte uppfyller kraven vid inträdesrevisionen. (Vid efterföljande revisioner är det 28 dagar.)

Certifikat och IP-Nummer

Efter några dagar får du en faktura för anslutningsavgiften från Sigill Kvalitetssystem AB. När anslutningsavgiften har betalats till Sigill Kvalitetssystem AB meddelas certifieringsorganet och du får ditt certifikat från dem. Det visar att ditt företag är certifierat och uppfyller kraven i standarden. På certifikatet står ditt IP-nummer som kan vara viktigt i kontakt med dina kunder.

Publicering på svensktsigill.se

Certifierade företags namn och kontaktuppgifter publiceras på Sigill Kvalitetssystem ABs hemsida under rubriken *Godkända Företag*.

4. FORTSÄTT ATT FÖRBÄTTRA VERKSAMHET, RUTINER OCH DOKUMENTATION

För att behålla certifieringen är det viktigt att fortsätta arbetet med anläggningen, rutinerna och dokumentationen. Ni kommer troligtvis komma på bättre metoder och utveckla verksamheten på olika sätt. Då måste rutiner och dokumentation hänga med.

5. KOMMANDE REVISIONER

Egenrevision en gång om året

En gång om året ska ni genomföra en egenrevision av att produktionsreglerna är uppfyllda. Gå igenom checklistan och fyll i åtgärdslistan. Efter egenrevisionen ska du skicka in ifylld åtgärdsplan till certifieringsföretaget.

Revisioner från certifieringsorganet

Vart annat år ska verksamheten också genomgå revision från certifieringsorganet. Det går till på samma sätt som inträdesrevisionen. Skillnaden är att ni bara har 28 dagar på er att rätta till och återrapportera eventuella brister.

Du kan bli slumpvis utvald att revideras året däremellan.

Kostnad för certifiering

Certifierade företag betalar en årlig avgift på cirka 1500 kr till Sigill Kvalitetssystem AB.

2.

FAROANALYS



Faroanalys för bageri och konditori
Personalens utbildning och kunskaper
Personlig hygien

FAROANALYS

FÖR BAGERI OCH KONDITORI

Faroanalys betyder att man ser på varje råvara och varenda arbetsmoment som produkterna går igenom och vad som skulle kunna leda till skador på den som äter den färdiga produkten. Det är egentligen naturligt och många som arbetar med mat funderar säkert på hur de ska göra för att göra kunden nöjd och inte orsaka någon matförgiftning.

EN FAROANALYS GENOMFÖRS väldigt systematiskt och man frågar sig för varje del om fyra typer av faror; mikrobiologiska, fysikaliska, kemiska eller allergena faror. I varje typ av fara går man in på detaljnivå och ser vilka mikroorganismer eller vilka kemikalier som kan utgöra en risk. Man undersöker också om faran redan finns där och om den kan öka eller elimineras. Sedan avgör man hur stor risken är. På så sätt kan man koncentrera insatserna på de viktigaste farorna och veta vilka arbetsmoment som är kritiska. I den här faroanalysen har vi kommit fram till två kritiska styrpunkter; nedkylning av kokta krämer och fyllningar och märkning med rätt ingredienser på förpackade produkter.

Rekommenderad faroanalys

Bagerier och konditorier kan använda sig av denna rekommenderade faroanalys om de har samma råvaror och samma hantering. Skulle något skilja sig, antingen någon råvara, någon hantering eller både och, så måste bageriet/konditoriet göra en egen faroanalys för det som inte finns med i den här faroanalysen. Det är viktigt för att företaget ska vara säkert på att de vet vad som är farligt och veta vad företaget gör för att se till att kunderna inte blir skadade.

Produktbeskrivning

Denna faroanalys gäller för en verksamhet som bakar olika sorters bröd och gör tårter, bakelser och smörgåsar. Produkterna består av en kombination av olika råvaror som

anges i råvarulistan. De produkter som når konsumenterna är avsedda för konsumtion utan ytterligare värmebehandling. Produkter med kylda fyllningar (smörgåsar, tårter och bakelser) ska kylförvaras utom kortare perioder i samband med hantering, försäljning eller kortare transporter.

De största livsmedelshygieniska riskerna för bageriverksamheter är allergener. De kan ingå som ren råvara eller följa med i en sammansatt ingrediens. Det finns ofta allergena ingredienser som inte ingår i alla produkter. Produktionsplanering, rengöring och rätt hantering är viktigt för att minimera riskerna. Alla uppgifter om innehåll måste alltid vara rätt för att kunden ska kunna avgöra om de kan äta produkten eller inte. De mikrobiologiska farorna är få och domineras av smitta som kan överförs via personalens händer till produkter som inte värmebehandlas efter hanteringen. Garnering med produkter som inte är värmebehandlade ställer höga krav på inköp av kontrollerad råvara.

Råvaror som ingår i faroanalysen

Vi köper in råvaror från anläggningar/leverantörer/återförsäljare som har eget ansvar och omfattas av offentlig kontroll. Vi köper inte livsmedel från privatpersoner. Om verksamheten köper direkt från privatpersoner eller hanterar råvaror som inte alls finns med i listan eller något som står i kolumnen *Råvaror vi inte tagit med i faroanalysen* – så måste faroanalysen kompletteras.

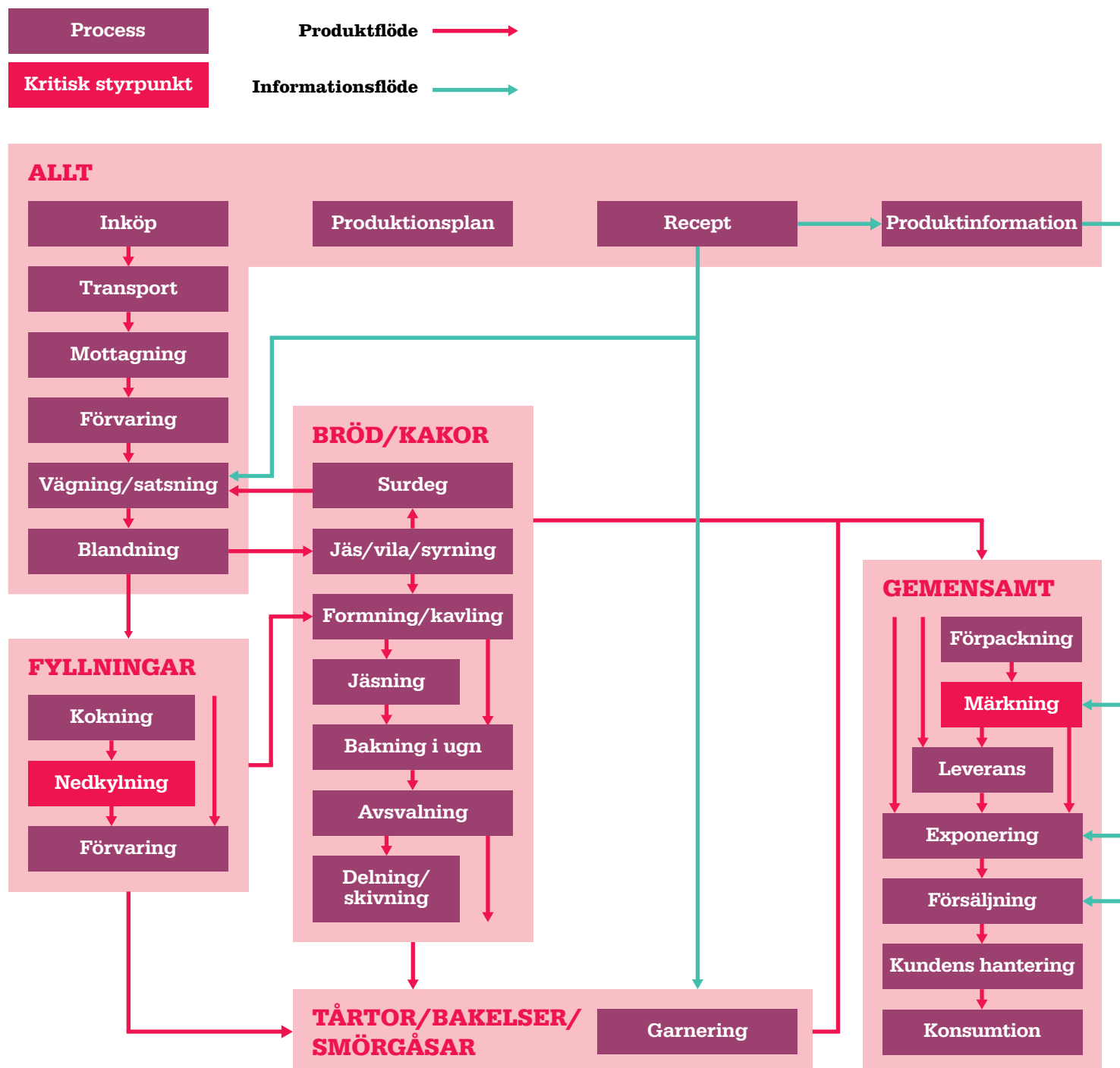
Alla råvaror

RÅVAROR VI TAGIT MED I FAROANALYSEN		EJ INKLUDERAT	FAROR
Mjöl och gryn	Av spannmål, även potatismjöl, majs mjöl		Bacillus cereus Mykotoxiner Spannmåls- och glutenallergen (utom i potatis och majs mjöl)
Smör, olja, fetter	Margarin		PAH Mjökproteinallergen Laktos
socker, sirap, glykos			Ingen fara identifierad
Jäst	Färskjäst, torrjäst		Ingen fara identifierad
Vatten	Kallvatten av dricks- vattenkvalitet	Varmvatten från varm- vattenledningen	Olika sjukdomsframkallande mikroorganismer (kan inte specificeras)
Grädde, mjölk, kulturmjöl	Pastöriserade	Opastöriserade	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus Bacillus cereus Mjökproteinallergen Laktos
Grönsaker, frukt, bär	Färska, frysta eller tor- kade. Utan jord, ibland tvättade. Konserverad.	Egentillverkade groddar	Mykotoxiner Salmonella EHEC Campylobakter Shigella Listeria monocytogenes Norovirus (särskilt i frysta hallon) Hepatit A-virus Vattenburna parasiter (Cryptosporidium parvum) Olika allergener*
Sylt			Mykotoxiner Olika allergener*
Gelatin			Ingen fara identifierad
Ägg	Färska ägg med skal, klass A, från Sverige, Norge, Finland eller Island. Flytande, pulver.	Klass B	Salmonella Staphylococcus aureus Bacillus cereus Äggprotein - allergen
Bakpulver			Ingen fara identifierad
Vaniljkräm	Färdig eller mix, kokt eller kallrörd		Bacillus cereus Salmonella Staphylococcus aureus Olika allergener*
Choklad och nontempmassa	Block-, pellets		Salmonella Olika allergener*

RÅVAROR VI TAGIT MED I FAROANALYSEN		EJ INKLUDERAT	FAROR
Mandelmassa	Marsipan, remoncer		Mykotoxiner Salmonella Olika allergener*
Mixer	Anslag, muffins-, bröd-		Mykotoxiner Bacillus cereus Salmonella Staphylococcus aureus Olika allergener*
Nötter, frön och tor-kade baljväxter	Mandel, hassel-, cashew-, pecan-, pistage-, pinje-, kokos- val- och jordnöt. Solros-, sesam-, lin-, vallmo- och pumpafrö		Mykotoxiner Salmonella Olika allergener*
Kryddor och örter	Torkade eller färska		Mykotoxiner Salmonella Bacillus cereus Clostridium perfringens Olika allergener*
Salt			Ingen fara identifierad
Färgämnen	Tillåtna	Azofärger	Vissa färger är allergena
Aromer	Tillåtna		Ingen fara identifierad
Smörgåspålägg	Färdigberedda kött- och charkprodukter	Produkter som kräver värmebehandling före konsumtion.	Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Allergener* beroende av ingredienser
Ost	Av pastöriserad mjölk	Opastöriserad	Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus Bacillus cereus Mjölkproteinallergen Laktos
Majonnäs			Salmonella Staphylococcus aureus Bacillus cereus Äggproteiner - allergen
Fisk	Kallrökt lax, gravad lax, inlagd sill och ansjovis	Färsk fisk	Listeria monocytogenes Clostridium botulinum Fiskproteinallergen
Räkor	Skalade frysta eller i lag	Råa	Staphylococcus aureus Listeria monocytogenes Kräftdjursproteinallergen
Förpackningsmaterial	Plastfilm för aktuell produkttyp, papperskartonger,	Andra material än de som uttryckligen är för livsmedel.	Migration av kemikalier från plast och papper. Diverse mikroorganismer (kan ej specificeras) på grund av förorening.

* Allergener kan ingå som ingrediens i sammansatta produkter. Ämnen som kan vara allergener redovisas i bilagan.

Flödesschema för bageri och konditori



Processer som ingår i faroanalysen

Faroanalysen förutsätter viss typ av hantering. Vi har utgått från en så allmän beskrivning som möjligt där vi tagit med delar som har betydelse för livsmedelssäkerheten. Därtill kommer yrkesmässiga erfarenheter och kompetenser som gör att bröd och bakverk smakar gott och ser oemotståndliga ut. De delarna behöver inte vara med i denna branschriktlinje. Processerna beskrivs i ett flödesschema och i tabeller för varje del.

PROCESS	FAROR	BESKRIVNING
Recept och produktinformation	Allergena ämnen* kan orsaka skada om de inte anges i produktinformationen. Bak hjälpmedel och tillsatser kan orsaka skada om de används i fel produkt eller i fel mängd.	Vi har recept som vi följer för alla våra produkter. När vi utvecklar nya produkter skriver vi recept för dem också. Om vi använder bak hjälpmedel och livsmedelstillsatser i recepten så följer vi alltid leverantörens råd om dosering. Recepten använder vi också för att ta fram produktinformation till produkter som säljs över disk eller till andra livsmedelsföretag.
Inköp	Olika faror för varje råvara och faror som inte kan bedömas. Dessa kan orsaka skador om inte tillverkning och hantering i tidigare led skett under kontrollerade förhållanden.	Vi kvalitetsgranskar alla grossister och leverantörer. De ska ha egna egenkontrollsystem som bygger på väl genomförda faroanalyser och ha fungerande rutiner så att farorna tas bort eller minskas till acceptabla nivåer.
Transport	Tillväxt av mikrobiologiska faror i råvarorna på grund av fel temperatur eller för lång tid. Kontaminering (smitta) med allergener*, skadliga mikroorganismer, kemikalier eller föremål kan orsaka skador eftersom de kan finnas i produkter där vi inte förväntar oss att de kan finnas.	Vi ställer krav på att transportererna ska ske så att varorna inte kontamineras. Vi ställer också krav på att varorna ska transporteras i temperaturer som anges i produkternas förvaringsanvisning.
Mottagning	Tillväxt av mikrobiologiska faror i råvarorna på grund av fel temperatur eller för lång tid. Kontaminering (smitta) med allergener*, skadliga mikroorganismer, kemikalier eller föremål kan orsaka skador eftersom de kan finnas i produkter där vi inte tror att de kan finnas.	Vi tar emot varor och gör mottagningskontroll. Då kontrollerar vi att: • Det är rätt varor så vi undviker förväxlingsrisk. • Varorna är hela och rena så att de inte kan vara förorenade. • Varorna kommer fram i rätt temperatur enligt förvaringsanvisningarna så att tillväxt av sjukdomsframkallande bakterier hållits under kontroll. Kylvaror och frysvaror som är för varma har vi inte kapacitet att kyla ned till rätt temperatur. Sådana varor kan vi inte ta emot och de skickas omedelbart i retur.
Förvaring	Tillväxt av mikrobiologiska faror i råvaror och produkter på grund av fel temperatur och/eller för lång tid. Kontaminering (smitta) med allergener*, skadliga mikroorganismer, kemikalier eller föremål kan orsaka skador eftersom de kan finnas i produkter där vi inte tror att de kan finnas.	Alla produkter förvaras i sina förpackningar enligt förvaringsanvisningarna på förpackningen. Varor som vi använder mycket av kan även förvaras i silo. Mindre mängder av produkt som vi använder ofta förvarar vi även i "bingar" med lock. Principen först in – först ut används vid all förvaring.
Produktionsplanering	Allergena* faror på grund av små mängder från tidigare produktion kan finnas kvar på utrustningen och följa med produkter där de annars inte ingår.	Vi planerar tillverkningen så att vi gör produkter "utan" unika allergena* ingredienser före produkter med sådana ingredienser. Beroende av dagens totala produktion och när produkterna ska vara klara kan vi ibland behöva tillverka i omvänd ordning – då planerar vi in noggrann urskrapning och kontroll att det inte finns synliga rester kvar.

*Allergena ämnen som kan vara aktuella redovisas i bilagan.

PROCESS	FAROR	BESKRIVNING
Vägning/ satsning	Allergener* som kommer med i produkten utan att det anges i ingrediensförteckningen kan orsaka skada. Det kan ske om vi tar fel produkt, använder samma redskap i olika råvaror eller återanvänder produkter från produktionen. Okända faror kan komma med produkter som visar tecken på att vara påverkade på något ovanligt sätt.	Vi väger upp ingredienserna enligt recept. I första hand tömmer vi direkt från förpackningen. När inte det går använder vi redskap som är diskade eller som förvaras i produkten och bara används till den produkten. I samband med att vi väger upp produkten ser vi att den ser ut som den brukar. Om den inte gör det kontrollerar vi kvaliteten innan produkten används. Vid återanvändning ser vi till att alla ingredienser redan ingår i receptet.
Blandning	Allergener* från tidigare blandning kan följa med i små mängder i nästa produkt och orsaka skada för allergiker.	Blandning sker i degblandare eller andra kärl. Produkterna blandas i planerad ordning. Rester av deg med allergena ingredienser som inte ingår i efterföljande produkt ska noggrant skrapas ur och degkrok samt kärl våttorkas innan nästa deg blandas.

Bröd och kakor

PROCESS	FAROR	BESKRIVNING
Jäsning/ Vila/ Syrning	Ingen fara identifierad	Degar som behöver jäsas/vila/syras före formningen tillåts stå i temperatur över +20 °C upp till några timmar.
Surdeg	Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer, till exempel (<i>Bacillus cereus</i> och <i>Staphylococcus aureus</i>) om inte syrningen går tillräckligt snabbt.	Den mängd surdeg vi använt ersätter vi med vatten och mjöl. Blandningen får stå övertäckt i bageriet och mogna. Det är viktigt att syrningen går tillräckligt snabbt för att inte oönskade mikroorganismer ska få tillfället att växa. Den färdiga surdegen har ett pH-värde under 4,0.
Formning/ Kavling	Allergener* som inte anges i produktbeskrivning eller ingrediensförteckning kan orsaka skada för allergiker.	Degar formas eller kavlas, smeter hålls i formar. Produkter som ska fyllas innan bakningen i ugn fylls här. Vissa produkter behandlas på ytan och/eller doppas i ätbara dekorationer enligt recept.
Återanvändning	Allergener som inte ingår i produkten där återgångsvaran används kan orsaka skada för allergiker.	Rester från till exempel stansning av kakor kan tas "tillbaka" i flödet för att ingå i en annan produkt. Det sker bara planerat och under förutsättning att ALLA ingredienser i den återanvända produkten redan ingår i den nya produkten.
Jäsning	Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer (till exempel <i>Staphylococcus aureus</i>) på grund av för lång tid i temperatur över ca +12 °C.	Jäsbröd ställs in i "rasken" med hög luftfuktighet och temperatur runt +30–35 °C i upp till 30 minuter.

PROCESS	FAROR	BESKRIVNING
Bakning i ugn	I ugnen dödas många mikroorganismer när temperaturen i brödet är över cirka +70 °C. I ugnen försvinner även mycket av vattnet i brödet vilket gör att bakterier inte kan tillväxa.	Produkterna bakas i ugn. Ugnens temperatur är upp till +280 °C, inkråmet uppnår cirka +92–98 °C för mjuka bröd.
Avsvalning	Ingen fara identifierad	Brödet får svalna i rumstemperatur.
Delning/ skivning	Ingen fara identifierad	Bröd som inte säljs hela eller som används till fyllda produkter delas/skivas.

Fyllningar

PROCESS	FAROR	BESKRIVNING
Kokning	Under kokningen dör många mikroorganismer. Vissa bakterier bildar sporer (Bacillus cereus, Clostridium perfringens) som finns kvar efter kokningen.	Fyllningar som behöver kokas hettas upp på kokplatta till cirka +100 °C.
Nedkylning KRITISK STYRPUNKT!	Under nedkylningen, i temperaturer från ca +55 °C ner till ca +8 °C, kan bakteriesporerna börja växa och bilda gifter om det tar för lång tid.	Nedkylning sker aktivt i anpassade kärl så att temperaturen kommer ner under +8 °C inom 4 timmar. Skulle det ta längre tid kastar vi bort produkten.
Förvaring	Under förvaringen kan sjukdomsframkallande bakterier tillväxa om temperaturen är för hög eller tiden är för lång.	Fyllningar som kräver kylförvaring för sin hållbarhet förvaras i kylar, under +8 °C och aldrig längre än 3 dygn.

Tårter, bakelser och smörgåsar

PROCESS	FAROR	BESKRIVNING
Montering/ Garnering	Allergena* ämnen kan orsaka skada om de inte anges i produktinformationen. Bakterier (till exempel Staphylococcus aureus) och virus (till exempel norovirus) från personalen som hanterar produkterna kan orsaka matförgiftningar. Sjukdomsframkallande mikroorganismer kan börja tillväxa om temperaturen är över ca +8 °C för lång tid.	Produkterna sätts samman efter recept och beskrivningar. Montering och garnering innebär många olika moment och mycket arbete med händerna. Därför följer personalen våra hygienregler, till exempel att hålla händerna rena och inte arbeta med oförpackade livsmedel om man riskerar att sprida smitta. Vissa produkter förvaras i kyl innan de slutligen garneras. Hanteringen med fyllningar som kräver kyla för sin hållbarhet betyder att tiden i rumstemperatur måste hållas kort. Tiden i rumstemperatur överskrider inte 30 minuter under montering/garnering.

*Allergena ämnen som kan vara aktuella redovisas i bilagan.

Obs! Denna sida ersätter sidan 22 i Rent mjöl i påsen då det blivit fel text i rutan om "Märkning på färdigförpackade produkter KRITISK STYRPUNKT!"

Gemensamt

PROCESS	FAROR	BESKRIVNING
Förpackning	Skadliga ämnen från förpackningsmaterialet kan överföras till produkten om inte materialet uppfyller lagstiftningens krav för material i kontakt med livsmedel eller om det används till "fel" produkt.	Produkter som ska säljas i färdigförpackning packas i material som uppfyller kraven för kontakt med livsmedel. Det ser vi genom att de är märkta med symbolen "Glaset och gaffeln" eller att det står att de är för livsmedel, till exempel att de heter "Tårtkartong".
Produktinformation	Allergena* ämnen kan orsaka skada om de inte anges i produktinformationen.	För alla produkter som säljs över disk eller levereras utan färdigförpackning har vi produktblad med märkningsuppgifterna.
Märkning på färdigförpackade produkter KRITISK STYRPUNKT!	Allergena* ämnen som inte anges i ingrediensförteckningen kan orsaka allergiska reaktioner	Produkter som säljs färdigförpackade sätter vi märkning på (bland annat: ingredienser, förvaringsanvisning, hållbarhetstid). Märkning kan ske med förtryckta förpackningar eller etiketter, alternativt med etiketter som skrivs ut i samband med att produkten förpackas. Kontroll att det är rätt produkt och rätt ingrediensförteckning sker vid varje produktbyte respektive varje förpackningsbyte/etikettbyte.
Leverans	Tillväxt av mikrobiologiska faror i produkterna på grund av fel temperatur eller för lång tid. Kontaminering (smitta) med allergener*, skadliga mikroorganismer, kemikalier eller föremål kan orsaka skador eftersom de kan finnas i produkter där vi inte förväntar oss att de kan finnas.	Vi levererar våra tillverkade produkter till andra livsmedelsföretag som säljer produkterna vidare och vi levererar till beställare som kan vara andra företag eller privatpersoner. Leveranserna kan hämtas vid vår varumottagning och vi kan köra korta transporter direkt till kunden. Med leveransen följer produktfakta om den inte redan har sänts eller visats i förväg, till exempel i en produktpärm. Produkter med ändrat innehåll levereras alltid tillsammans med aktuell produktinformation. Kortare transporter (under 30 minuter) sker utan temperaturkontroll. Efter längre transporter kontrolleras temperaturen på temperaturkänsliga varor hos mottagaren.
Exponering	Tillväxt av mikrobiologiska faror i produkterna på grund av fel temperatur och/eller för lång tid. Allergener* från produkter som exponeras i samma utrymme kan överföras till andra exponerade produkter.	Produkterna exponeras för kunderna på olika sätt. Produkter som kräver kyla för längre hållbarhet än 4 timmar förvaras i kyla. Annars förvaras produkterna i temperaturer och förhållanden som är bäst för deras smak. Produkter placeras så att överföring genom nedfall av allergen från en produkt till en annan undviks. (Exempel produkter garnerade med mandelspån exponeras inte ovanför produkter utan mandelspån.)

PROCESS	FAROR	BESKRIVNING
Försäljning	Allergena* ämnen kan orsaka skada om de inte anges i produktinformationen.	Vid manuell försäljning över disk kan kunden fråga om produkternas innehåll. Personalen som svarar på frågorna är medveten om att informationen kan vara mycket viktig – därför ska den alltid vara rätt.
Återanvändning	Om inte innehållet är känt kan allergena* ämnen orsaka skada när det används i produkter utan att det anges i produktinformationen.	Bröd som bakats i ugnen och som inte blivit sålt och aldrig lämnat våra lokaler återanvänder vi ibland. Till exempel kan vi torka det till skorpor/skorpmjöl som till exempel används som ingrediens i olika fyllningar.
Kundens hantering	Hantering som sker utanför vår kontroll kan vi inte överblicka. Bageri- och konditoriprodukter är dock väl kända och vi utgår från att kunderna vet hur produkterna ska hanteras för att inte bli skadliga.	Vi antar att konsumenterna som köper våra produkter vet hur de ska hantera produkterna för att de ska kunna ätas inom rimlig tid. Produkter som säljs färdigförpackade (inte över disk eller i serveringar) märker vi med bland annat hållbarhetsdatum och förvaringsanvisning om produkten kräver kylförvaring.
Konsumtion	Vi förutsätter att konsumenten är uppmärksam på produkternas utseende, lukt och smak så att de inte äter produkter som är så felhanterade att det märks.	De flesta av våra produkter konsumeras direkt eller inom någon eller några dagar. Vi antar att kunderna är uppmärksamma på olika fel, som till exempel avvikande smak/luft och utseende som kan vara säkerhetsrisker. Produkter med grädde som förvarats för varmt för lång tid konsumeras inte eftersom den luktar och smakar illa. Produkter som möglat äts inte heller.
Avfall	I avfallet kan skadliga mikroorganismer tillväxa.	Produkter som inte sålts under hållbarhetstiden och som inte går att återanvända sorteras ut och slängs i soporna. Soporna tas ut från lager-, tillverknings- och försäljningslokaler varje dag och oftare om sopsäckarna blir fyllda.

*Allergena ämnen som kan vara aktuella redovisas i bilagan.

Fysiska faror

Det är ovanligt att fysiska faror leder till skada för bageri- och konditorikunder. När det har inträffat har det handlat om enstaka personer och problemen har alltid kunnat åtgärdas för kunden. Fysiska faror som stenar, grus, glasbitar, metallbitar, kärnor och andra främmande föremål har vi därför inte arbetat vidare med i vår faroanalys. Våra rutiner för personalhygien, varumottagning, rengöring, underhåll, skadedjur och tillbud är tillräckliga för att minimera riskerna.

Kemiska faror

Tillsatser som vi använder eller som ingår i våra råvaror räknar vi med att de inte orsakar skador om vi följer den användning och dosering som är tillåten. Andra kemiska faror såsom, bekämpningsmedelsrester, mögelgifter, 3-MCPD, PAH, bly, tenn, nitrater och histamin stryks från vidare faroanalys, eftersom det är ovanligt att de förekommer i gränsöverskridande mängder i de råvaror vi köper in från godkända leverantörer som har eget ansvar och som omfattas av offentlig kontroll.

Rengöringsmedel som förekommer i verksamheten skulle kunna förorena produkterna. Men vi har minimerat riskerna genom att förvara rengöringsmedel skilt från livsmedel. Rengöringsmedel som vi använder i livsmedelsutrymmen förvaras i tydligt märkta behållare så att de inte kan förväxlas med livsmedel. Rengöring med rengöringsmedel skiljs oftast i tid från hantering av livsmedel. Vid tillfällen när rengöringsmedel används under pågående hantering så görs det med stor uppmärksamhet på riskerna. All kontakt, direkt och indirekt mellan livsmedel och rengöringsmedel leder till att livsmedlet kasseras.



FAROANALYS

Varje företag som tillämpar denna branschgemensamma faroanalys ska ta reda på om den är lämplig för den aktuella verksamheten. Det görs i samband med företags internrevision.

BILAGAN Ämnen som kan vara allergener innehåller en lista av ämnen som vi betraktar som allergener och vi håller reda på vilka av dem som hanteras i verksamheten.

Allergener kan till exempel vara mjölkproteiner, laktos, gluten, olika nötter, ägg, fisk eller kräftdjur. Enskilda konsumenter kan även vara allergiska mot andra ämnen som finns i bageriprodukter. Allergener kan orsaka allt från eksem, magont och astma till livshotande tillstånd för en allergisk person. Reaktionerna kan komma snabbt eller visa sig senare. Eftersom följderna kan vara så allvarliga så är allergenerna en viktig fara att ta hand om i bageri- och konditoriverksamheter.

Rutinerna för inköp och transport, förvaring, bakning och beredning, märkning och rengöring innehåller förebyggande åtgärder för att minska riskerna med allergener i våra produkter. Det handlar om att följa recept, använda rena redskap, hålla isär produktion och produkter med olika allergener och ge korrekt information till dem som ska äta våra varor. Vi ska alltid kunna redogöra för om alla ingredienser och om ett visst ämne hanteras i lokalerna eller inte.

Vi förebygger okänt innehåll i maten genom att köpa in råvaror med känt innehåll (enligt ingrediensförteckning), förvara alla produkter så att de inte blandar sig okontrollerat med varandra, vara noggranna med handhygienen och använda rengjorda redskap.

Mikrobiologiska faror

Med tanke på de råvaror vi hanterar och de processer som förekommer i vår verksamhet behöver vi ta särskild hänsyn till ett antal mikrobiologiska faror.

För att visa hur vi tar hand om farorna så har vi grupperat dem efter deras egenskaper: värmekänsliga, värmetåliga och giftbildare.

Gemensamt för de mikrobiologiska farorna är att de kan orsaka allvarliga konsekvenser (ex. matförgiftning) för våra kunder.

VÄRMEKÄNSLIGA

CAMPYLOBAKTER / EHEC / LISTERIA MONOCYTOGENES / SALMONELLA / SHIGELLA / NOROVIRUS / HEPATIT A-VIRUS / VATTENBURNAS PARASITER (CRYPTOSPORIDIUM PARVUM)

Farorna i denna grupp, har det gemensamt att de dör genom tillräcklig värmebehandling. När de dött kan de inte orsaka skada. För produkter som inte värmebehandlas måste vi minimera förekomst och tillväxtpotentialer. Det gör vi genom krav på våra leverantörer, användning av rent dricksvatten från rena kranar och munstycken samt kylförvaring.

Matförgiftningsstatistik visar att den största faran förknippad med bageriprodukter är norovirus som förs över via händer till färdiga produkter.

FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

All personal som hanterar förpackade produkter ska följa personhygienrutinerna.

Extra noggrann handhygien vid hantering av produkter som inte upphettas.

Allt vatten som används i produktion och rengöring ska vara av dricksvattenkvalitet.

Var uppmärksam på vattenleverantörens informationer om eventuella fel på dricksvattnet.

Rengör kranar, slangar och munstycken.

Skölj noga eller skala frukt, bär och grönsaker.

Inköp av råvaror från leverantörer som har kontroll över dessa faror eller värma upp produkten över +70 °C.

Förvaring i kyla.

VÄRMETÅLIGA

BACILLUS CEREUS / CLOSTRIDIUM PERFRINGENS / CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Farorna utgörs av sporbildande bakterier som inte kan neutraliseras genom värmebehandling. Dessa förekommer framför allt på jordiga rotsaker och på kryddor. Kryddorna förorenas med dessa bakterier när de torkas i solen, ofta utspridda på marken. Även köttfärs, grönsaker, frukter, bär och torrvaror är riskabla då de kan förorenas med dessa bakterier. Att minimera närvaro och tillväxt av dessa bakterier, före och efter värmebehandling, blir nödvändigt för att förebygga att de orsakar sjukdom.

FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

Köp in grönsaker, frukt och bär som inte är jordiga.

Torrvaror ska förvaras torrt.

Bearbetad (sköljd, skalad, delad) frukt och grönsaker ska förvaras vid högst +8 °C.

Frukt, bär och grönsaker ska sköljas noga eller skalas före användning.

Snabb nedkyllning av kokta produkter där tillväxt är möjlig (till exempel kokta krämer).

GIFTBILDARE

STAPHYLOCOCCUS AUREUS / BACILLUS CEREUS / CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Farorna utgörs av gifter som bildas av bakterierna. *Staphylococcus aureus* förekommer på hud och slemhinnor hos människor och djur. Bakterien kan avdödas vid +70 °C, men giftet försvinner inte genom värmebehandling. Att minimera spridning av stafylokocker från personalen till maten och att hålla maten kyld under +8 °C för att bakterierna inte ska tillväxa och bilda sitt gift är viktigt för att förebygga matförgiftningar.

Bacillus cereus och *Clostridium botulinum* kan också bilda gifter. Detta kan ske efter värmebehandlingen eftersom bakterierna även ingår i den värmeståliga gruppen. Botulinumtoxin är väldigt farligt och små doser kan leda till förlamad andningsmuskulatur och långvarig sjukhusvård. Tillväxt och toxinproduktion förhindras effektivt med tillsats av nitrit i köttprodukter. I inläggningar av till exempel sill hämmas tillväxt och toxinproduktion med socker, salt och ättika i rätt proportioner.

FÖREBYGGANDE ÅTGÄRDER

God personhygien.

Köttprodukter (korv, skinka, rymmat kött) ska vara nitritbehandlade.

Produkter med kylda fyllningar förvaras i kyla om de inte äts upp inom 4 timmar.

Kort tid i temperaturer från +8 °C till +55 °C.



BRA ATT VETA

EXEMPEL PÅ VAD FAROANALYSEN BETYDER

I gruppen Grönsaker/frukt/bär så anges bland annat att norovirus är en fara vi tar hänsyn till. Det finns exempel när personer drabbats av "vinterkräksjuka" efter att ha ätit frysta hallon som visat sig vara förorenade med norovirus.

Erfarenheterna visar att det är djupfrysta hallon som varit bärare av viruset. Färska hallon har inte varit inblandade i kända utbrott.

Virus växer inte till på bären, men överlever lång tid, till och med frysning. Om inte bären kokas så finns viruset kvar och när någon får det i sig kan personen drabbas av "vinterkräksjukan", man blir illamående, kräks, får diarré, ont i magen, huvudvärk, yrsel och feber. Det går över inom några dygn.

En intressant detalj är att vissa personer inte blir sjuka, även om de fått i sig viruset. Det beror på att de är immuna på grund av en särskild gen i sin arvs massa.

När vi ska använda hallon, som inte kokas, på en tårta eller bakelse, så känner vi alltså till vad som skulle kunna hända och var riskerna är störst. Därför väljer vi färska hallon eller så ställer vi krav på att våra leverantörer har koll på faran. Det förutsätter då att de i sin tur ställer krav på sin hallonleverantör och i början på kedjan – odlaren och skördaren för att sannolikheten ska vara så låg som möjligt. Ska vi koka hallonen kan vi använda djupfrysta hallon – utan någon risk.

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

- Jämför alla råvarors innehåll med bilagan *Ämnen som kan vara allergener* och komplettera faroanalysen om det ingår andra allergener än de i den rekommenderade faroanalysen. Spara ett dokument med datum och vem som gjort genomgången.
- Kontrollera att den rekommenderade faroanalysen gäller för verksamheten genom att jämföra råvaror och processteg. Komplettera faroanalysen för de råvaror och processer som inte finns med. Skriv upp datum när genomgången gjordes och vem som gjorde den.

KOMMENTAR

De rekommenderade punkterna är den validering som kan krävas när man följer en nationell branschriktlinje. Faroanalysen i sig är validerad och om man kan konstatera att den gäller för verksamheten så uppfylls kravet på validering.



PERSONALENS UTBILDNING OCH KUNSKAPER

Genom att anställa utbildad, erfaren personal, ha introduktion vid arbetes början samt att följa upp muntliga och skriftliga instruktioner förebygger vi att livsmedel hanteras på fel sätt eller att kontroller inte utförs på grund av okunskap.

Rekommenderade rutiner för att personalen ska göra rätt

Se till att instruktionerna (rutinerna) i ditt egenkontrollprogram är anpassade till verksamheten och att de är lätta att förstå och att de går att följa. Med bra rutiner som följs och övervakas så minskar behovet av utbildning.

Anlita personal med rätt kompetens.

Inte bara formell utbildning är viktig – erfarenhet och referenser från tidigare arbeten ska vägas in. Personalen ska kunna göra rätt bedömningar om vad som är normalt utseende för råvaror och produkter under tillverkningen och ha förmåga att rätta till fel i hantering och produkter utan att riskera produktsäkerheten.

Ge introduktion till arbetsuppgifter och egenkontrollens rutiner under introduktionen

för arbetsuppgifterna. Kom ihåg att ge noggrann introduktion, även för tillfällig och extra personal om de inte övervakas hela arbetstiden.

Ge personalen tillfälle (arbetstid) att gå igenom rutinerna för arbetsuppgifter och egenkontroll, ställa frågor och komma med förslag till förbättringar.

Kontrollera att egenkontroll och alla rutiner följs. När de inte följs så finns det behov av allt eller något av följande:

- Kompletterande utbildning
- Kompletterande instruktioner (muntliga eller skriftliga)
- Förändrade styrande rutiner

Planera in och genomför åtgärder. Följ upp resultatet tillsammans med berörd personal. Dokumentera i förbättringslistan.

DOKUMENTATION

Innehållet i introduktionen kan bockas av på introduktionschecklistan som sparas tillsammans med personalens övriga personaluppgifter.

Planerade kurser och andra kompetenshöjande aktiviteter noteras i förbättringslistan.

Genomförd kurs bockas av i förbättringslistan och eventuella kursintyg (kopior) sparas tillsammans med personalens övriga personaluppgifter. Dokumentationen sparas minst så länge personalen arbetar kvar.



Rekommenderade rutiner för utbildning i HACCP-tillämpning

Om företaget följer branschriktlinjens faroanalys och rekommenderade rutiner så uppfylls kravet om utbildning i HACCP-tillämpningen genom att personalen sätter sig in i branschriktlinjens innehåll. Personalen behöver kunna förklara hur branschriktlinjen hänger ihop med verksamheten på företaget.

Företag som har livsmedelshantering som inte omfattas av den här branschriktlinjen kan välja att komplettera med lämpliga delar i andra branschriktlinjer. De ska då kunna förklara hur den branschriktlinjen hänger ihop med verksamheten på företaget. Finns det inte passande branschriktlinjer behöver företaget göra en kompletterande faroanalys. Då behövs ytterligare kunskaper om hur man gör faroanalysen och tillämpar HACCP-principerna. Nivån på kunskap måste minst vara sådan att de med utpekat ansvar för utveckling och underhåll av faroanalysen och följande HACCP-principer kan redogöra för hur de kompletterande delarna av faroanalysen tagits fram och hur de tillämpas i verksamheten.





BRA ATT VETA

Det är livsmedelsföretagaren som ansvarar för att alla får rätt utbildning och/eller instruktioner. Kravet gäller även för tillfällig personal. Har du till exempel skolelever som gör praktik så kan introduktionen vara kortare men då har eleven alltid ordinarie personal med sig som hjälper till att påminna så att instruktionerna följs och att misstag rättas till.

Hur kravet på instruktioner och/eller utbildning ska uppfyllas hänger ihop med det sätt som verksamheten styrs med. Detaljerade instruktioner och övervakning att de följs kan i princip ersätta all utbildning. Med friare rutiner krävs mer kunskap och därmed mer utbildning.

Beroende av vilka arbetsuppgifter man har så är behovet av kunskap olika. Det krävs av var och en att de har kännedom om råvaror och produkter som de hanterar. Om man till exempel hanterar surdeg så ska man veta hur den ska hanteras, hur den ska se ut, vilka förändringar som är normala och hur man ska göra om det blivit fel. Även personal som inte hanterar produkterna behöver kunskaperna. Om man till exempel arbetar som inköpare så är det viktigt att känna till vilka faror som måste vara kontrollerade hos leverantören innan varorna kan hanteras säkert i bageriet.

Kunskaper kan man ta till sig på många olika sätt. Man kan gå olika kurser, läsa lämpliga böcker eller information på Internet och lära sig av varandra inom företaget eller i nätverk. Viktigast är kunskap om allergener, smittämnen, smittvägar, personlig hygien och åtgärder vid sjukdom. Den samlade informationen som finns i den här branschriktlinjen är lämplig kunskapsnivå inom just dessa områden för de flesta inom branschen. Så ett sätt att uppfylla kravet är att personalen läser branschriktlinjen, pratar med varandra om innehållet och tillämpar kunskaperna när de följer rutiner och instruktioner i företaget.

Fortsatt utbildning kan till exempel vara att läsa branschriktlinjen *Allergi och annan överkänslighet – hantering och märkning av livsmedel*. Den finns bland annat på Livsmedelsverkets webbplats. Textinnehållet ryms på cirka 18 sidor, därefter finns olika checklistor att gå igenom, till exempel för den som arbetar med inköp.

Det är bra att dokumentera introduktion och utbildningsinsatser även om lagstiftningen inte kräver det. Det blir lättare att komma ihåg vad som gjorts vilket är bra när man ska göra det igen eller när man behöver ändra för att det ska fungera bättre.

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

- Introduktionen eller genomgången i livsmedelshygien ska vara dokumenterad.
 - Skriv upp; datum, vad som ingått i genomgången/introduktionen, namn på deltagare och namn på den som hållit i genomgången/utbildningen.
- Personalen kan visa eller berätta vad som är viktigt i livsmedelshygien och egenkontroll kopplat till deras arbetsuppgifter.
 - Se till att all personal kan berätta eller visa de delar i egenkontrollen som de arbetar med och hur de utför varje moment. Kontrollera själv genom att be personalen förklara för dig vid deras arbetsplats.
- Utbilda minst en person inom företaget i HACCP. Välj en kurs som omfattar kraven i IP-Livsmedel. Spara kursintyget. Ge personen tillfälle och tid att sätta sig in i branschriktlinjens faroanalys och göra en noggrann jämförelse med den egna verksamheten. Det är lämpligt att det är samma person som är HACCP-ansvarig inom företaget enligt krav 15.1 i IP-Livsmedel.

PERSONLIG HYGIEN

Varje person som hanterar maten måste göra rätt för att undvika att sprida skadliga mikroorganismer eller ämnen till maten. Med kontroll över smittriskerna, rena arbetskläder och noggrann handhygien minskar vi riskerna så långt vi kan.

Rekommenderade rutiner för personlig hygien

All personal, besökare, reparatörer och andra som befinner sig i produktionsutrymmen måste följa hygienrutinerna när beredningen pågår. Tydliga rutiner ska finnas nedskrivna så att var och en kan kontrollera sig själv – att de kommit ihåg allt.

Smittsam sjukdom och sår

Du är skyldig att meddela ansvarig om du har sjukdom som kan smitta via livsmedelshanteringen. Prata med ansvarig om du har sjukdom eller symtom som ger illamående, kräkningar, diarré, hosta, ont i halsen, förkylning eller sår. Tänk på att man kan sprida smitta utan att själv vara sjuk. Den ansvariga avgör om du kan arbeta med livsmedel, omplaceras tillfälligt eller måste stanna hemma.

Om du har sår ska dessa täckas med plåster. Sår på händerna ska ha vattentåligt plåster och du måste använda skyddshandskar.

Arbetskläder

Byt om till arbetskläder (skor, byxor, tröja/rock, förkläde och huvudbonad) när du kommit till

LÄKTA SÅR, till exempel efter håll i öronen eller annan piercing, ska hållas rena, men behöver inte täckas om de inte kan komma i beröring med livsmedel.

BYT ARBETSKLÄDER så att de hela tiden ser fräscha ut.

HÄNDERNA är vårt vanligaste "arbetsredskap" och vi måste vara mycket noga med att bara hantera produkter med rengjorda händer. Annars är risken stor att vi smittar ner produkterna med till exempel norovirus eller allergener från andra produkter.

arbetet. Underarmarna ska vara fria utan ärm. Arbetskläderna får bara användas på arbetet. Tillfälliga besökare kan använda skoskydd, skyddsrock och huvudbonad.

Smycken, klockor, mobiltelefoner och liknande

Under arbetet får du inte bära smycken eller armbandsklocka som kan komma i beröring med produkterna. Om du har ring som inte går att ta bort från fingrarna måste du använda skyddshandskar. Örhängen och piercing som är rena och verkligen sitter säkert och där sårerna är läkta är tillåtet utom på händerna.

Mobiltelefoner som tas med in i produktionen ska rengöras noggrant och förvaras så den inte kan komma i kontakt med produkterna. Efter användning av mobiltelefonen ska händerna alltid tvättas.

Handhygien

Tvätta händerna noggrant med flytande tvål och torka händerna torra med papper. Noggrann handtvättning ska alltid göras efter toalettbesök, före arbetets början, efter alla pauser och mellan olika arbetsmoment. Händerna ska vara välvårdade, med fina nagelband och kort-

klippta naglar. Vid problem med nagelband måste skyddshandskar användas. Nagellack får inte användas vid hantering av oförpackade livsmedel, eftersom lacken kan flagna och hamna i livsmedlet. Naglarna blir dessutom svårare att hålla rena.

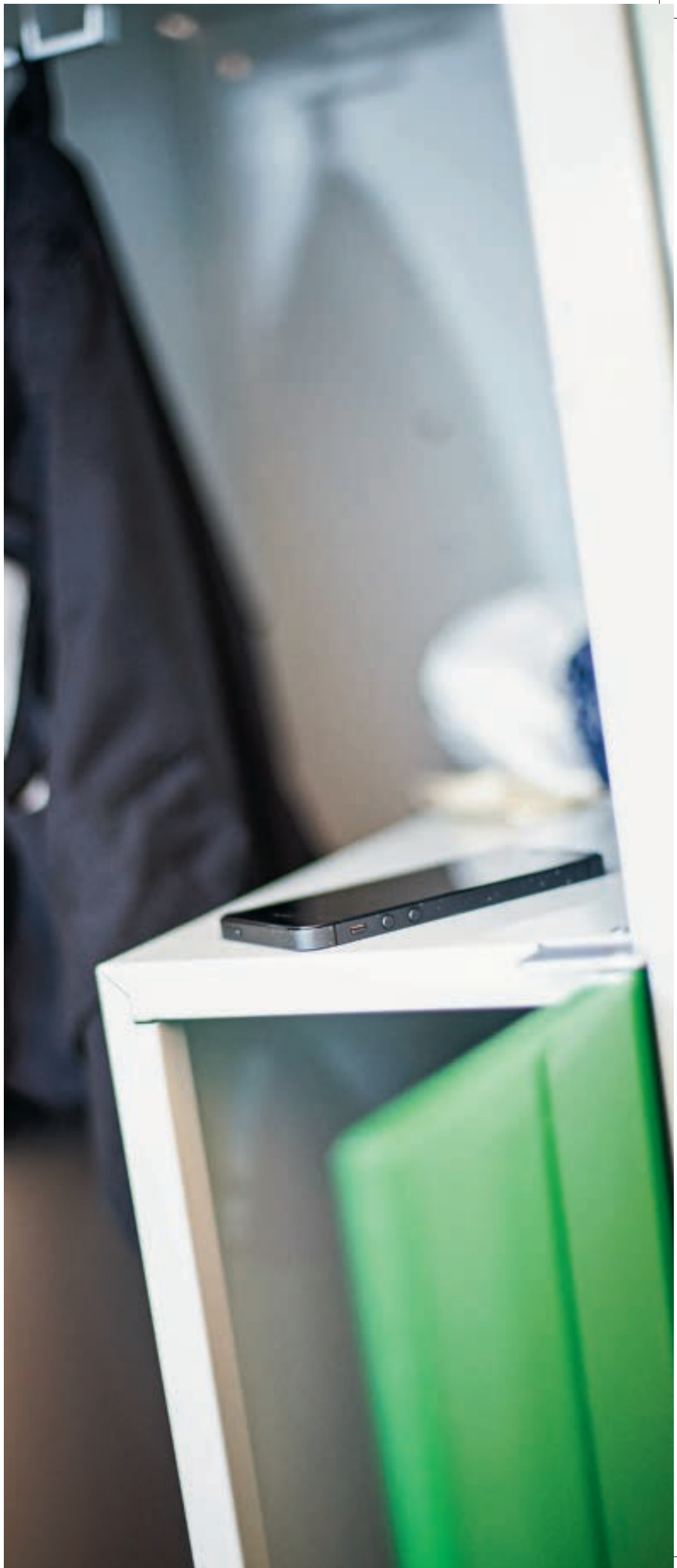
Tvättställena måste därför vara placerade så att personalen utan problem kan tvätta händerna efter varje delmoment vid bearbetningen av en produkt. Tvättställena måste ha varmt och kallt vatten, flytande tvål och engångshanddukar.

Andra livsmedel och läkemedel

Det är inte tillåtet att ta in andra produkter än de som ingår som råvaror i produktionsutrymmet. Personalmat och mediciner får bara förvaras och ätas i andra utrymmen som till exempel pausrum eller lunchrum.

Rökning/snusning

Rökning och snusning i samband med livsmedelshantering är förbjudet.





BRA ATT VETA

Rutinerna för personlig hygien är nedskrivna även för enmansföretag eftersom reglerna ändå ska gälla för besökare och om det uppkommer behov av ersättare vid planerad eller plötslig frånvaro.

I vissa verksamheter kan det vara bra att ha detaljerade personalhygienregler som går längre än lagstiftningens krav och branschriktlinjens rekommendationer. Det kan ha att göra med speciella kundkrav eller att det blir lättare att övervaka.

Matförgiftningsstatistik visar att en av de vanligaste farorna som förknippas med bageri-produkter är norovirus som förs över via händer till färdiga produkter. Norovirus orsakar den så kallade vinterkräksjukan.

Tänk på att du kan föra smitta vidare utan att själv vara sjuk. Till exempel har det hänt att personal

som haft anhöriga hemma med vinterkräksjuka spridit smittan vidare utan att de själva varit sjuka. I ett sådant läge är det alltid risk att man smittar andra personer på arbetsplatsen också. Det kan därför vara bäst att stanna hemma eller arbeta enskilt utan kontakt med livsmedel, helst två dygn efter att sjukdomen gått över. Det finns ingen ekonomisk ersättning från försäkringskassan om man själv är frisk, annat än vård av barn eller smittbärappenning som man kan få i vissa fall. Se information på www.forsakringskassan.se/sjukvard/smittbararpenning.

När någon i hemmet är sjuk med magsymtom och du själv är symtomfri och ska vara på arbetsplatsen så är det extra viktigt med noggrann handhygien och att byta kläder när du kommer till arbetsplatsen.

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

- Bagerier/konditorier där utrymmena är uppdelade i rena och orena zoner beskriver var gränserna går och hur man får röra sig mellan ren och oren zon.
- Personal som har skägg ska ha skäggskydd när de hanterar oförpackade produkter där skäggsstrån kan fastna.

KOMMENTAR

Observera att branschriktlinjen inte gör skillnad på symtom på magsjuka efter utlandsvistelse. Det betyder att samma uppmärksamhet ska gälla alltid och att för bageri- och konditoribranschen så kan man inte göra den skillnaden.



3.

LIVSMEDELS- HANTERING



Inköp och transport

Mottagning av varor

Förvaring (torrt, kylt, fryst, varmt)

Bakning och beredning

Märkning, skyltning, servering och försäljning

Utleverans och transport

Produktfel, klagomål och återkallelser

INKÖP OCH TRANSPORT

Vi är beroende av att varorna är säkra redan när vi köper in dem eftersom vi inte har så stora möjligheter att göra dem säkrare när vi bakar bröd, gör tårter, bakelser eller smörgåsar. Därför gör vi bara inköp från leverantörer som har eget ansvar och omfattas av offentlig kontroll. Vi gör inga inköp från privatpersoner.

FÖR ATT VI ska kunna veta att råvaror och förpacknings-/engångsmaterial som ska användas i verksamheten håller vad de lovar ska de hållas fria från föroreningar (t.ex. smuts, mikroorganismer och allergener). Varor som är beroende av särskilda temperaturer ska klara det under hela transporten.

Rekommenderade rutiner för inköp och transport till anläggningen

Val av leverantörer

Vi köper inte in livsmedel från privatpersoner. Leverantören ska kunna ge fullständiga kontaktuppgifter inkl. organisationsnummer. Vi gör bara inköp från leverantörer som uppfyller följande krav:

Antingen certifierade enligt någon av dessa standarder:

- ISO 22000 – ledningssystem för livsmedelssäkerhet
- BRC-Global Standard for Food Safety
- IP-Livsmedel

DOKUMENTATION

Våra val av leverantörer skrivs upp på en lista som är tillgänglig vid varumottagningen. De produkter som valts framgår av respektive följesedel som sparas enligt rutinen för varumottagning.

Eller uppfyller följande:

- Företagets anläggningar är godkända av kontrollmyndigheterna (eller registrerade om inte godkännande krävs).
- Företaget har ett egenkontrollprogram för livsmedelssäkerhet.
- Egenkontrollprogrammet bygger på en noggrann faroanalys.
- Har goda rutiner som garanterar att alla allergena ämnen identifieras och hanteras på ett riktigt sätt.
- Anger alla ingredienser, bärare och processhjälpmedel i märkning eller produktfaktablad som vi får tillgång till.
- Har rutiner för hur receptändring eller annan ändring i produkten kommuniceras med oss, senast i samband med leveransen.
- Meddelar oss de faror som är förknippade med deras produkter som vi måste ta hänsyn till vid vår hantering. Kontrollera i sådana fall med farorna som anges för respektive råvara i råvarulistan.

När vi väljer en leverantör första gången kontrollerar vi att kraven uppfylls. Enklast genom kontroll av information på leverantörens webbplats eller begär/får information från säljaren.

Val av produkter

Alla rotsaker ska köpas tvättade.

Alla mejeriprodukter ska vara tillverkade av pastöriserad mjölk.

Köttprodukter (t.ex. korv, skinka) ska vara med nitrit (Konserveringsmedel E 250).

Köp bara in produkter som ingår i listan
Produkter som vi hanterar enligt faroanalysen.

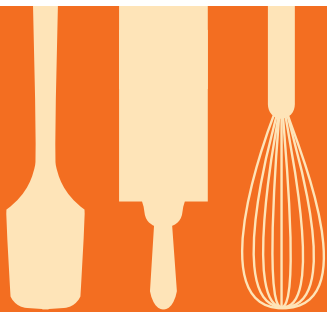
Tillsatser (till exempel färgämnen) som vi köper är godkända för de produkter där vi ska använda dem.

Förpackningsmaterial och allt som kommer i kontakt med oförpackade livsmedel ska uppfylla kraven för material i kontakt med livsmedel. Vi måste kontrollera att det material vi köper in kan användas för de livsmedel, de tider och de temperaturer som gäller i vår hantering. Följ anvisningarna för materialets användning som framgår av märkning på materialet, ytterförpackningen eller intyg.

Transport

Maten som transporteras till anläggningen ska hållas fri från föroreningar (t.ex. smuts, mikroorganismer och allergener) och behålla rätt temperatur (inom förvaringsanvisningen) så att det inte växer mikroorganismer eller bildas gifter i maten. Förpackningarna får inte gå sönder så att innehållet kan förorenas.





BRA ATT VETA

GODKÄNDA TILLSATSER

Lagstiftningen om tillsatser i livsmedel har ändrats. Under en övergångsperiod gäller två regelverk. För aktuell information under övergångsperioden så kan man läsa på Livsmedelsverkets webbplats; www.slv.se under rubriken **Livsmedelsföretag > Tillsatser, aromer, enzymer ... > Tillsatser**

Godkända tillsatser och hur de får användas enligt de nya reglerna, anges i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

Ett sätt att veta att man följer reglerna om tillsatser är att använda mixer och tillsatser enligt anvisningarna från tillverkaren. Då behöver man inte göra en egen kontroll av att tillsatsen är godkänd och att använd mängd är tillåten.

Vid utveckling av egna produkter så är det nödvändigt att säkerställa att tillsatser som används är godkända för den livsmedelskategorin och att maximihalten inte överskrids.

PRODUKTER I SILO

Om vi beställer produkter som levereras i bulk kontrollerar vi att leverantören kan visa att företaget som fyller bulkbehållaren ansvarar för rengöring av transportbehållaren så att inte livsmedel förorenas av annat livsmedel eller av rengöringskemikalier.

INKÖP OCH TRANSPORT

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

Det måste finnas en lista där alla leverantörer till företaget räknas upp. Även transportörer som anlitas för livsmedelstransporter ska finnas med på listan.

Varje leverantör på listan ska kontrolleras minst en gång om året genom att ta in kopia på giltigt certifikat eller skicka ut och begär in svar på frågeformuläret *Våra leverantörer*. Certifikat finns ofta på leverantörens webbplats – spara i så fall en kopia eller en länk med datum för senaste kontroll.

Alla förpackningsmaterial som köps in ska ha Normpackcertifikat.

KOMMENTARER

Vi har valt att göra uppföljning med certifikat eller intyg på alla leverantörer och riktat in frågeställningarna på livsmedelssäkerhet utan att gå in på de specifika farorna ifrån faroanalysen. Det beror på att de flesta leverantörer som anlitas i branschen levererar ett brett utbud av produkter och det är bra att kunna välja samma vara från olika leverantörer vid olika tillfällen under året.

Det är även möjligt att göra uppföljningen mer specifik för de viktigaste råvarorna enligt faroanalysen. I så fall bör frågeställningarna gälla:

- Mykotoxiner i mjöl, nötter och frön
- Färska och frysta frukter och bär (som används utan skalning eller upphettning) har producerats utan förorenat bevattningsvatten och plockats under hygieniska förhållanden
- Stafylokocker och Listeria i smörgåspålägg och ost
- Listeria i kallrökt lax
- Allergener i sammansatta produkter
- Normpackcertifikat

En förteckning över alla giltiga Normpackcertifikat finns på webbplatsen: www.innventia.se

Du hittar dem om du följer dessa rubriker i tur och ordning: **Our Research > Trade and Industry > Group Normpack – Swedish code for Food Packaging Materials > Certificate catalogue**

MOTTAGNING AV VAROR

Varumottagningen är viktig för verksamheten. När en produkt accepteras vid mottagningen är det sedan företagets ansvar att den är godtagbar och kan användas i tillverkningen.

VARORNA SKA UPPFYLLA alla de kvalitetskrav som företaget har ställt vid beställningen. När varorna tas emot måste vi bedöma om de uppfyller våra krav. Om de inte gör det så måste vi bedöma om vi kan använda dem på ett säkert sätt ändå eller om varorna måste skickas tillbaka eller slängas bort.

Ofta är det en enkel kontroll som måste gå snabbt att genomföra. Är det rätt leverantör och rätt varor? Ser förpackningarna hela och rena ut? Är det rätt kvalitet? Är det rätt temperatur?

Rekommenderade rutiner för mottagning av varor

Kontrollera vid varje varumottagning

- Varorna kommer från en leverantör som uppfyller våra krav (se Inköp s. 37).
- Det är rätt produkter, rätt antal och att våra kvalitetskrav uppfylls.
- Temperaturen i kylvaror är under förvaringsanvisningens temperatur. Gör stickprov på produkter med lägst angiven förvaringstemperatur i varje mottagning.
- Djupfrysade varor är "stenhårda" eller mät temperaturen – nöj dig när termometern visar -15°C eller lägre.



DOKUMENTATION Signera följesedeln/ frakthandlingen

när allt är kontrollerat och du nöjt dig med att termometern visat lägre än förvaringsanvisningen. Skriv upp temperaturvärdet när du mätt exakt.

Skriv upp alla eventuella fel och vilka åtgärder som genomförts direkt på följesedeln eller i en separat mottagningsjournal. Spara följesedeln på en angiven plats. Spara följesedlarna månadsvis eller sorterat för varje leverantör i datumordning. Efter tidigast sex månader kan du göra dig av med följesedlarna.

- Förpackningarna är hela.
- Var uppmärksam på spår av skadedjur.
- Produkter som levereras i bulk och tas emot i silo ska kontrolleras innan produkten överförs i silon.
- Kontrollera på frakthandlingen att det är rätt produkt.
- Anslutningar är rena.
- Kontrollera om möjligt att produkten ser normal ut och är fri från transport- och fuktskador.

Ställ in kylvaror i kyl och frysvaror i frys direkt efter kontrollen.

Vid problem

Bedöm först om produkterna kan användas på ett säkert sätt eller om de måste slängas eller ska skickas tillbaka. Om temperaturen är fel, förpackningarna är trasiga, varorna är av dålig kvalitet, så kontaktar vi leverantören och beslutar om varan:

- Kan användas som planerat
- Kan användas, men på annat sätt
- Ska kastas
- Ska skickas tillbaka till leverantören



BRA ATT VETA

MOTTAGNING AV VAROR

Följesedlarna, samlade på ett strukturerat sätt, blir vårt spårbarhetssystem bakåt i livsmedelskedjan. Då har vi möjlighet att visa med följesedeln varifrån råvarorna kommer, när vi tagit emot dem, vad vi tagit emot och hur mycket.

Vi har rekommenderat att kunna spåra produkter i minst sex månader eftersom vi räknar med att bageriets produkter kan finnas kvar ungefär så länge. Det mesta har en hållbarhet på bara några dagar, men enstaka kunder fryser in och förvarar produkterna lite längre.

Det finns fler sätt att ha spårbarhet på produkterna som kommer till bageriet. Se till att du kan förklara hur du snabbt får fram uppgifter om:

- **När** varorna kom till företaget
- **Vad** som levererades
- **Hur** mycket som levererades
- **Vem** som levererade varorna

OBSERVERA

Spårbarheten är svår att visa med hjälp av fakturorna och den ekonomiska redovisningen. Spara därför följesedlarna separat från ekonomiredovisningen. Annars kan det behövas ett eget spårbarhetssystem.

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

När mottagningskontrollen dokumenteras enligt branschriktlinjens förslag så uppfylls även kraven i IP-Livsmedel 10.1 och 13.1 när det gäller spårbarheten ett steg bakåt i livsmedelskedjan.

KOMMENTARER

Spårbarhetskrav gäller ett steg bakåt och ett steg framåt. Därför återkommer kravet under utleverans. I vissa specialfall, till exempel vid särskild ursprungsmärkning eller ekologisk produktion, så finns det även krav på intern spårbarhet. För företag där det är aktuellt krävs ett internt spårbarhetssystem så att man kan följa vilka mottagningar som finns i alla utleverade produkter. Det är ofta mer komplicerade spårbarhetssystem än de vi rekommenderat här.

FÖRVARING TORRT, KYLT, FRYST, VARMT

Vid förvaring påverkas råvaror och produkter.

Ämnen som kunderna kan vara allergiska emot eller bakterier, kemikalier och föremål som kan skada kunden kan komma med av misstag.

OM MILJÖN ÄR FUKTIG eller temperaturen fel så kan skadliga mikroorganismer (bakterier, mögelsvampar) växa till och ibland bilda gifter i produkten. För att undvika detta så har vi särskilda utrymmen (rum, skåp och hyllor) där vi förvarar varorna i tillslutna förpackningar eller i behållare med lock. Råvaror som inte är förpackade, till exempel hela grönsaker förvaras så att de inte kan förorena andra produkter som inte ska tvättas. Rent, god ordning, förpackat eller tillslutet, koll på tiden och koll på temperaturen är det som gäller för vår förvaring.

Rekommenderade rutiner för förvaring

Anpassningar till den aktuella verksamheten måste alltid göras.

Livsmedel

- Varor som ska sköljas före användning, till exempel färsk frukt, bär och grönsaker förvaras oförpackat om det inte finns risk för att andra produkter förorenas.
- Alla livsmedel i kylar, frysar och torrförråd ska förvaras övertäckta eller i tillslutna förpackningar och märkta.
- Alla varor ska vara märkta så att alla som behöver kan avgöra vad det innehåller och hur lång hållbarheten är.

- Olika varor ska separeras i olika enheter, skåp eller olika hyllor för att förhindra förorening mellan olika produkter.

Porslin, förpackningsmaterial och engångsmaterial

Ska förvaras skyddat (till exempel i en stängd förpackning eller med insidan neråt) så att det inte blir smutsigt eller kommer andra produkter på det.

Placering av utrustning och lagervaror

Ingenting får förvaras på golvet, eftersom det försvårar rengöring! Säckar och bingar ska stå på hjul eller trallor som lätt kan dras åt sidan vid rengöring. Varor på lastpallar kan accepteras om det finns en pallyft på plats. Pallarna ska då dras åt sidan vid rengöring (se rengöringsrutinen s. 63).

Förvaring av städutrustning och kemikalier

- Städutrustning ska förvaras i städförrådet och på platser där de inte kan förorena livsmedel.
- Lagret av kemikalier ska förvaras separat, dvs. inte i beredningsutrymmen och inte på en plats där livsmedel förvaras eller hanteras.



Temperatur - vid kyl och frysförvaring

Kylar och frysar ska hålla en temperatur som varorna behöver. Varje gång vi ställer in varor i kyl eller frys ska vi vara uppmärksamma på att temperaturen är rätt genom att titta på termometern. Finns förvaringsanvisning på förpackningen ska den följas. Annars gäller följande förvaringstemperaturer:

PRODUKTTYP	TEMP (°C)	TID(DYGN)
Blandade röror och fyllningar med majonnäs, skaldjur, fisk eller köttprodukter	Högst +4	3
Bearbetad (sköljd, skalad, delad) frukt, bär och grönsaker	Högst +8	4
Tårter och smörgåstårter utan garnering	Högst +4	1
Färdiga bakelser/smörgåsar/tårter	Högst +4	1
Fryst	Högst -18	365



DOKUMENTATION

Vi dokumenterar alla fel och åtgärder som inte kan genomföras och slutföras direkt.

TÄNK PÅ ATT...

Observera att temperatur- och tidgränserna bara gäller förvaring. Under tillverkningen sker ibland temperering för att lättare kunna bearbeta produkterna – då gäller andra rutiner och gränser.

Vid problem

Varor som saknar märkning får inte användas om man inte säkert kan veta innehåll och hållbarhet.

Om det är fel förvaringstemperatur för den aktuella varan väljs en annan kyl med rätt temperatur.

Om kylens temperatur inte är rätt kontrolleras orsaken och vi gör en bedömning av produkterna som finns i kylan kan ha tagit skada.

Trasig utrustning repareras och alla livsmedel bedöms om de kan användas som vanligt, kan användas säkert på annat sätt eller om de måste kastas.



BRA ATT VETA

FÖRVARINGSTEMPERATURER

Mycket viktigt för att minska tillväxten av både sjukdomsframkallande och kvalitetsförstörande mikroorganismer är rätt förvaring. Här följer vad du bör tänka på:

- Förvara kylvara så att dess temperatur inte överstiger +8 °C. Exempel på kylvaror är mejeriprodukter och bakverk.
- Sätter du in varm mat i ett kylskåp höjs temperaturen och kvaliteten på annan mat i kylskåpet försämrats. Kondens som bildas kan ge upphov till mögel. Avsvalningen ska därför ske i ett speciellt nedkylningsskåp eller annan lämplig utrustning.
- I kylarna och frysutrymmena ska det finnas lämpliga termometrar för kontroll av förvaringstemperaturen.
- Bra termometrar är en förutsättning för att veta exakt temperatur. Du måste kunna mäta lufttemperaturen i alla kyl- och frysutrymmen. Viktigast att känna till är produktens kärntemperatur och hur man mäter den.
- I de flesta fallen gäller att ju lägre temperatur, desto mindre risk för tillväxt av bakterier som orsakar sjukdom och förstör kvaliteten på dina produkter.
- Oförpackade livsmedel ska förvaras övertäckta med lock eller plast för att inte skadas eller utsättas för onödiga bakterier. På så sätt kan inte heller allergener spridas till andra produkter. Främmande föremål kan dessutom inte heller hamna i livsmedlet.
- Håll kylan ren och fri från mögel.

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

- Rutinerna för förvaring måste även innehålla regler för i vilken ordning varor ställs in och tas ut så att varor som ställts in först tas ut först.
- Det måste vara skriftliga rutiner för förvaring i de delar som bestämmer hur produkter med olika allergener hålls isär (som beskriver hur man undviker att produkterna råkar hamna i varandra).
- Öppnade förpackningar som innehåller allergen (som inte ingår i alla produkter) måste tillslutas igen, till exempel mixer i pulverform. Lämna aldrig en öppnad förpackning utan att tillsluta den.
- Temperaturerna i kylar och frysar måste mätas eller läsas av i alla kylar och frysar minst två gånger varje dag och resultatet ska skrivas upp i en kontrolljournal. Som alternativ kan varje kyl och frys vara utrustade med temperaturloggrar som automatiskt mäter och lagrar temperaturerna. Vid automatisk temperaturövervakning så måste larm eller daglig avläsning av temperaturen finnas så att företaget försäkrat sig om att temperaturen är rätt.



BAKNING OCH BEREDNING

När vi gör produkter av våra råvaror i bageriet är det några viktiga saker att vara extra uppmärksam på för att produkterna ska bli säkra. Vi måste följa recepten och hålla koll på vilka allergener vi hanterar och se till att de inte hamnar på fel ställe. När vi kokar och kyler ner fyllningar är nedkylningstiden viktig för att inte vissa bakterier ska kunna växa till.

Rekommenderade rutiner för hanteringen

Under all hantering gäller alltid:

- Håll isär produkter med olika allergener.
- Följ recept.
- All personal måste alltid kunna få reda på vad produkterna innehåller, genom att:
 - Aktuella recept eller en skriftlig ingrediensförteckning finns.
 - Recepten följs och alla ändringar görs tydliga för personalen vad som skiljer.
 - Tillfälliga ändringar blir tydligt om det skrivs på behållaren eller i felrapport-system som är känt och använt av personalen.
 - Ändringar i recept blir tydliga om ersätta recept tas bort eller om det finns intern märkning som visar vilket recept som följts.

- Spill återanvänds normalt inte.
- Ingen återanvändning sker av spill eller rester från tidigare produktion utan att fullständig ingrediensförteckning kan upprätthållas.

Produktionsplanering

Produkter "utan" unika allergena ingredienser tillverkas före produkter med sådana ingredienser. Till exempel blandas deg utan valnötter före deg till valnötsbröd. Beroende av dagens totala produktion och när produkterna ska vara klara kan vi ibland behöva tillverka i omvänd ordning. Då är rengöring av använd utrustning viktig för att minska riskerna för spridning av allergener.

Detta förslag på rutiner gäller tillsammans med övriga rutiner, till exempel rutinerna för personlig hygien.

VÄGNING/SATSNING

Följ alltid mängderna som anges i receptet.

Bedöm kvaliteten på varje råvara innan den används: det ska vara rätt produkt, den ska se normal ut utan synliga föroreningar och ha förvarats i rätt temperatur.

Töm i första hand direkt från förpackningen.

När du tömmer upp med skopa eller redskap: använd alltid rengjorda redskap eller redskap som bara används till den produkten.

BLANDNING

Blandningsordningen ska följa produktionsplaneringen.

Spill av allergena produkter, även mixer med allergena produkter, ska tas bort direkt.

Rester av deg med allergena ingredienser som inte ingår i efterföljande produkt ska noggrant skrapas ur och degkrok samt kärl våttorkas innan nästa deg blandas.

JÄSNING/VILA

Märk upp degarna om det finns risk för förväxling mellan olika degar.

SURDEG

Se till att kärlen är rena. Undvik föroreningar genom noggrann hygien när du blandar/matar surdegen.

Ta alltid tillräckligt mycket av grundsuren till den nya surdegen.

Använd bara rent mjöl och rent vatten vid tillverkning av surdegen.

Degrester, andra än ren surdeg, är förbjudna för att undvika okontrollerat innehåll av allergener.

Följ utvecklingen av surdegen så att den utvecklas normalt.

Kasta bort surdeg som visar onormala tecken. Om du inte kan avgöra själv, fråga en kollega innan du avgör om surdegen kan användas eller måste kastas bort.

FORMNING

Tänk på att minimera eventuella allergi-risker när du använder bänkar, maskiner och annan utrustning utan fullständig rengöring mellan olika produkter.

Undvik att hantera toppingar med olika allergener samtidigt.

JÄSNING/RASKNING

Tänk på allergiriskerna. Placera plåtarna i stickvagnarna så att allergener inte kan falla ner på bröd utan allergenet.

BAKNING I UGN

Baka bröden i temperaturer och tider enligt recepten.

Bröd som blir brända kastas.

AVSVALNING

Se till att avsvälningen sker i rent utrymme utan risk för nedsmutsning.

Bröd som tagits ur ugnen får svalna. Avsvälningstiden har ingen betydelse från livsmedelshygienisk synpunkt.

DELNING/SKIVNING

Tänk på allergiriskerna om du använder samma bänk, maskiner eller utrustning utan rengöring mellan olika produkter.

MONTERING

Tänk på allergirisken och ha bara de produkter framme som ingår i den produkt som du monterar för tillfället.

Låt inte spritsar med fyllning som ska förvaras kallt ligga framme i rumstemperatur när de inte används.

Skölj grönsaker, frukt och bär noggrant innan användning.

Innan ett livsmedel används kontrolleras datummärkningen. Varor med passerad sista förbrukningsdag ska kastas. Om bäst före-dag har passerats gör vi en bedömning om varan kan användas eller måste kastas.

Frysta produkter ska tinas upp snabbt och tillagas/användas direkt efter upp-tiningen. Annars ska de tinas i kylskåp.

FÖRPACKNING

Kontrollera att det förpackningsmaterial som du använder är avsett för den typen av produkt som förpackas.

Bröd som packas i täta plastpåsar måste ha svalnat först. Annars finns det stor risk för snabb mögelväxt.

KOKNING OCH NEDKYLNING AV KRÄMER OCH ANDRA FYLLNINGAR

Gäller produkter som vi kokar (till exempel vaniljkräm eller andra fyllningar)

Efter kokningen ska produkten skyddas från föroreningar och kylas ner snabbt.

Fördela mängden i låga kärl direkt efter kokningen.

Produkten kan stå i rumstemperatur tills temperaturen nått ner till cirka +65 °C.

Därefter ska den kylas aktivt, ner till under +8 °C.

KRITISK STYRPUNKT!

Inom 4 timmar efter kokningen ska hela produkten ha en temperatur under +8 °C. Varje gång kokta produkter kyls ner ska matens temperatur kontrolleras. Kontrollen sker på ett av dessa sätt:

Nedkylning +8 °C

Tiden det tar att komma ned till kärntemperaturen +8 °C mäts och ska vara kortare än 4 timmar.

Nedkylning 4 timmar

Kärntemperaturen mäts efter 4 timmar och ska då vara under +8 °C

VID PROBLEM

Om produkten inte ha en temperatur under +8 °C inom 4 timmar måste maten kastas.

DOKUMENTATION

Den som kontrollerat att nedkylningen fungerat signerar varje gång på kontrollbladet för nedkylning. Alla åtgärder som görs (kastar mat/förändra rutiner) skrivs direkt på kontrollbladet eller i förbättringslistan.



BRA ATT VETA

OM SURDEG

När man tillverkar surdeg finns det i varje fall teoretiska förutsättningar för att skadliga bakterier skulle kunna växa till och bilda gifter. Gifterna skulle dessutom, om de klarar värme, kunna finnas kvar i brödet även efter bakningen i ugnen. Eftersom vi inte sett några matförgiftningar som orsakats av surdegsbröd kan vi på goda grunder anta att de traditionella metoderna med surdegsberedning är livsmedelshygieniskt säkra. Det finns några saker som är viktiga att följa och vara uppmärksam på.

- Se till att kärlen är rena och undvik föroreningar genom noggrann hygien när du blandar/matar surdegen.
 - Syrningen bygger på att det finns tillräckligt många "surdegsbakterier" och jästsvampar med från början – de konkurrerar då ut skadliga bakterier.
 - Utvecklingen av surdegen ska vara tillräckligt snabb. Inom 15–20 timmar ska pH-värdet hunnit sjunka till under 4.0 – syrorna som utvecklas och surhetsgraden (lågt pH-värde – under 4,5) i degen gör att skadliga bakterier inte växer.
 - En noggrann faroanalys krävs om man börjar utveckla nya surdegsmetoder som inte följer de traditionella.
-

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

- Komplettera med skriftliga rutiner som exakt anger hur råvaror med allergener hålls skilda från råvaror utan allergener.
- Försäkra dig om att alla råvaror som innehåller allergena ämnen alltid förvaras i förpackningar som tillsluts efter att man har tagit ur dem.
- Säkerställ att produktionsplaneringen i kombination med rengöringen av utrustningen förhindrar att allergener från en tidigare produkt i samma utrustning förorenar den följande. Det betyder att noggrann rengöring ska utföras (inte bara skrapa ur så gott det går) efter till exempel deg med valnöt. Sådan rengöring ska dokumenteras varje gång den blivit utförd.



MÄRKNING, SKYLTNING, SERVERING OCH FÖRSÄLJNING

För att gästerna ska veta vad de får för produkt är det viktigt att de får rätt information. Det gäller skyltar, menyer och märkning på förpackningar. Det är också viktigt vad vi säger till kunderna och hur vi hjälper till att hitta rätt produkt för alla behov och önskemål.

VID ALLERGI KAN informationen vara livs-viktig, i andra fall kan det finnas mycket starka skäl att äta eller undvika vissa ingredienser eller produkter som producerats på det ena eller andra sättet. Gästerna väljer själva, men de är beroende av den information vi ger dem, därför ska informationen alltid vara rätt.

Rekommenderade rutiner för märkning, skyltning, servering och försäljning

Produktblad

Gör produktblad (på papper eller i datorn) för varje produkt som tillverkas i bageriet. Gör det som en del av produktutvecklingen när nya produkter tas fram.

Utgå från recept och alla råvarors ingrediensförteckningar. Var noga med alla sammansatta ingredienser som till exempel mixer, margarin, choklad, sylter och fyllningar. Alla deras ingredienser ska tas med.

EN FULLSTÄNDIG GENOMGÅNG

av märkningsreglerna för bageriprodukter finns i materialet *Märk väl* som ges ut av Sveriges Bagare och Konditorer AB. Den finns som PDF på www.bageri.se

Tänk på att få med alla delar som behövs för en korrekt märkning, se *Märk väl* som ges ut av Sveriges Bagare och Konditorer AB.

Kom ihåg att ändra i produktbladet efter varje förändring i receptet och vid varje råvaruförändring.

Märkning på förpackningar

Färdigförpackningar märks med fullständig märkning. När du utformar märkningen så utgå från produktbladet. Se till att alla allergener som ingår i produkten alltid finns med i ingrediensförteckningen. När vi beställer tryckt material ska vi alltid jämföra ingrediensförteckningen i korrekturet med ingredienserna enligt produktfaktabladet, så att det säkert blir rätt från tryckeriet.

Förpackningar och etiketter som är förtryckta med ingredienser får bara användas till rätt produkt.



KRITISK STYRPUNKT!

- Kontrollera att ingrediensförteckningen stämmer med den förpackade produkten.
- Skriv upp datum och tidpunkt för varje kontroll och namn på den som utfört kontrollen.

SKULLE NÅGOT VARA FEL

- Produkten stoppas från försäljning tills produkt och ingrediensförteckning stämmer.
- Tag reda på varför det blev fel och åtgärda orsaken så att det inte blir samma fel igen.

Förpackningar med färdiglagad mat och smörgås med pålägg som konsumenten tar själv eller som vi överlämnar över disk behöver ingen märkning på förpackningen om vi gjort produkten samma dag och i samma anläggning.

OBS! Om vi säljer maten en dag senare – som ”gårdagens...” måste förpackningen ha fullständig märkning.

Vi använder inte uttrycket ”fri från ...” på våra färdigförpackade produkter.

Skyltar och menyer

När du skriver skyltar ska produkterna beskrivas med rätt beteckningar, jämför med produktbladet, råvarorna och prata med bagaren/konditorn så att det blir rätt.

Försäljning över disk

Produkter som förpackas när kunden är med, till exempel vid beställning över disk, behöver inte ha någon märkning alls. Hjälp kunder med särskilda krav och önskemål om innehåll genom att ta reda på rätt svar till deras frågor. Chansa aldrig när det gäller uppgifter om innehåll och vad bageriet kan eller inte kan! Ta reda på svar som du inte vet säkert att det är rätt. Om du inte hittar rätt svar så meddela kunden att du inte vet.

Fri från ”allergen”

När vi berättar för en kund att en produkt är ”fri från allergen”, till exempel fri från gluten, då måste vi vara säkra på att hela produkten är fri. Gäller det till exempel en smörgås så är det glutenfritt bröd, och det är lika viktigt att alla pålägg är utan gluten och att smörgåsen har gjorts i ordning så att det inte kommit med smulor från vanligt bröd eller från mjöldamm.



BRA ATT VETA

Produkter från ditt företag måste följas av information så att konsumenten ska kunna göra ett bra val. Särskilt för personer som är allergiska är det viktigt att veta vad ett livsmedel innehåller. Märkningen får aldrig vilseleda konsumenten. Märkningsuppgifterna ska vara lätta att förstå, väl synliga, klart läsbara och beständiga. Språket ska normalt vara svenska.

Med korrekt information på ett livsmedel visar företaget att konsumenten aldrig blir lurad. Om kunder köper oförpackade produkter ska de kunna få muntlig information.

Förpackade bageriprodukter ska ha uppgifter om:

- Produktens namn
- Ingredienser (alla allergener – utan undantag!)
- Mängd av vissa ingredienser eller kategorier av ingredienser
- Nettokvantitet
- Bäst före-dag eller sista förbrukningsdag
- Förvaring och användning
- Företagsnamn och adress

På www.slv.se finns en vägledning till märkning av livsmedel.

SAMMANSATTA INGREDIENSER

Ibland ingår en sammansatt produkt som ingrediens. Det kan till exempel vara olika mixer, margarin eller fyllningar. I dessa kan det ingå olika allergena produkter. För att kunden ska kunna veta om produkten innehåller allergener så måste man skriva ut det i ingrediensförteckningen.

Exempel: Om det ingår choklad och bara ordet "choklad" används i ingrediensförteckningen så misstar man att chokladen består av "kakaosmör, kakao,

mjölprotein, sojalecitin och vanilj". För en kund med mjölkproteinallergi kan det vara livsviktig information. Skriv därför ut alla sammansatta ingrediensers innehåll i produktfakta och på märkningen.

FRI FRÅN ... PRODUKTER

För att man ska få märka ett livsmedel med påståendet "fri från" ett allergiframkallande ämne måste man anmäla produkten till Livsmedelsverket. Det finns regler i Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 2000:14) om livsmedel för särskilda näringsändamål som måste uppfyllas. På Livsmedelsverkets webbplats; www.slv.se kan du läsa mer.

ALLERGIER ÄR OLIKA

Det är stor skillnad mellan olika allergena ämnen och det är stor skillnad på hur allergiska personer drabbas. Som exempel beskriver vi skillnaden mellan mjölkproteinallergi och laktosintolerans. Mjölproteinallergi betyder att personen reagerar på proteinerna i mjölken. De allergiska reaktionerna kan utlösas av mycket små mängder, tusendelar av ett gram. Effekterna kan leda till ett tillstånd som kallas anafylaktisk chock och det är livshotande. Mycket snabb hjälp krävs. Laktosintolerans betyder att personen inte kan bryta ner mjölksocker. Besvären uppstår i magen eftersom mjölksockret inte bryts ner. Då kommer bakterier i magen använda mjölksockret som energi och det bildas mycket gaser och tarmarna påverkas så att avföringen blir lös. Det är ett obehagligt tillstånd, men inte livshotande.

Så det är viktigt att skilja på om en produkt är mjölkfri eller laktosfri. Ge aldrig laktosfri mjölk till en mjölkproteinallergiker!

Det finns bra information om allergi och allergener på Livsmedelsverkets webbplats; www.slv.se, bland annat branschriktlinjen *Allergi och annan överkänslighet – hantering och märkning*.

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

Med noggrant utformade produktblad som följs vid märkning och presentation och som är tillgängliga för kunderna så uppfylls även kraven i IP-Livsmedel 12.1.

KOMMENTAR

IP-Livsmedels förädlingsregler innehåller lagstiftningens krav på märkning och presentation. Det är bara vid kvalitets- och miljömärkningar utöver lagstiftningskrav och utanför IP-Livsmedel som innebär andra regler. De reglerna är kopplade till respektive märkning och kan naturligtvis följas upp som en del av revisionen för IP-Livsmedel.

Presentask ca22 praliner
Nettovikt: ca 240g
Ingredienser: Kakaomassa, kakaosmör, socker,
grädde, mjölkpulver, glykos, smör, hallon, passion,
mandel, kardemumma, apelsin, vatten, cognac, vanilj,
cointreau, sojalecitin.
**Kan innehålla spår av nötter, äggprotein, sesam,
gluten och jordnötter.**
Chokladfabriken 08-640 05 68

Presentask ca22 praliner
Nettovikt: ca 240g
Ingredienser: Kakaomassa, kakaosmör, socker,
grädde, mjölkpulver, glykos, smör, hallon, passion,
mandel, kardemumma, apelsin, vatten, cognac, vanilj,
cointreau, sojalecitin.
**Kan innehålla spår av nötter, äggprotein, sesam,
gluten och jordnötter.**
Chokladfabriken 08-640 05 68

Presentask ca22 praliner
Nettovikt: ca 240g
Ingredienser: Kakaomassa, kakaosmör, socker,
grädde, mjölkpulver, glykos, smör, hallon, passion,
mandel, kardemumma, apelsin, vatten, cognac, vanilj,
cointreau, sojalecitin.
**Kan innehålla spår av nötter, äggprotein, sesam,
gluten och jordnötter.**
Chokladfabriken 08-640 05 68

UTLEVERANS OCH TRANSPORT

Alla produkter ska ha aktuell information om ingredienser, alltid på färdigförpackningar, annars i medföljande produktblad eller produktblad som redan finns tillgängliga hos kunden.

VID UTOVERANS av produkter från bageriet är det viktigt att se till att produkterna skyddas från nedsmutsning. Produkter som ska hållas kylda är det viktigt att hålla temperaturen hela vägen fram. Levererar man till andra livsmedelsföretag är man även skyldig att ha system för spårbarhet så man vet vilka man levererat till, vad, hur mycket och när.

Rekommenderade rutiner för utleverans och transport

Lasta bara i rengjorda brödbackar. Förvara smörgåsar, bakelser och tårter i kyla så länge som möjligt, helst under hela transporten.

Vid transporter som vara längre tid än 30 minuter måste temperaturen säkerställas med kylt transportfordon eller lastning i

kylboxar som håller temperaturen under +8 °C för hela transporten.

Följesedel

Varje leverans ska ha en följesedel i två exemplar som anger följande:

- Våra kontaktuppgifter
- Mottagarens kontaktuppgifter (leveransadress och telefonnummer)
- Datum för leveransen
- Alla olika levererade produkter och mängd
- Temperatur vid ankomst (fylls i för transporter längre än 30 minuter, när produkterna är beroende av kyla för sin hållbarhet)
- Plats för mottagarens godkännande – signatur

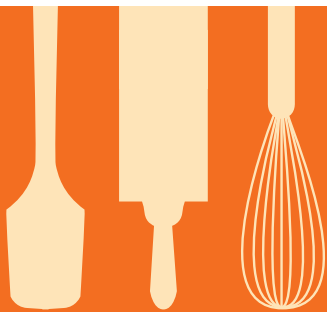


SPARA LEVERANSFÖLJESEDLARNA

i datumordning. Det underlättar vid behov av återkallelse från företagskunderna. Behåll följesedlarna minst 6 månader.







BRA ATT VETA

SPÅRBARHET

Kravet på spårbarhet har tillkommit för att det ska vara möjligt att spåra och dra tillbaka livsmedel som visat sig vara skadliga för människors hälsa.

Exempel: Om det visar sig att mjöl från en odlare innehåller ett farligt ämne så ska kvarnen som malt mjöl veta vilka företag de har levererat mjölet till. Om det är ditt bageri och du behöver återkalla brödet där mjölet ingår så ska du veta vilka du levererat bröd till under den period som mjölet kan ha använts i dina produkter. För att detta ska kunna gå snabbt måste det finnas system för spårbarhet i varje livsmedelsföretag. När du levereras ska det finnas uppgifter om:

- **Vad** som levererats ut
- **Hur** mycket som levererats ut
- **När** det leverades
- **Varumottagare**

Det kan också vara bra att ha en samlad kontaktlista för dina mottagare.

Kravet på spårbarhet gäller ett steg bakåt och ett steg framåt. Ett steg framåt gäller bara för leveranser till andra livsmedelsföretag – inte vid försäljning direkt till dina konsumenter.

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

När utleverans, transport och dokumentationen följer branschriktlinjens förslag så uppfylls även kraven i IP-Livsmedel 11.1 och 13.1 när det gäller spårbarheten ett steg framåt i livsmedelskedjan.

KOMMENTAR

Spårbarhetskrav gäller ett steg bakåt och ett steg framåt. Därför finns kravet även under varumottagning.

I vissa specialfall, till exempel vid särskild ursprungsmärkning eller ekologisk produktion, så finns det även krav på intern spårbarhet. För företag där det är aktuellt krävs ett internt spårbarhetssystem så att man kan följa vilka mottagningar som finns i alla utleverade produkter. Det är ofta mer komplicerade spårbarhetssystem än de vi rekommenderat här.



PRODUKTFEL, KLAGOMÅL OCH ÅTERKALLELSER

Trots alla ansträngningar att tillverka och sälja perfekta produkter så kan det bli fel. Kunder kan till exempel misstänka att de blivit matförgiftade eller fått en allergisk reaktion. Då är det viktigt att samarbeta i utredningen för att komma fram till vad som hänt. Misstänker man att det finns skadliga produkter till försäljning eller hemma hos konsumenter kan det bli nödvändigt att återkalla produkterna.

Rekommenderade rutiner för klagomål, produktfel och återkallelser

Om en produkt som vi framställt visar sig ha något fel eller är orsak till ett klagomål från någon kund ska vi alltid agera ansvarsfullt.

Klagomål från kunder

Tag emot klagomålet och skriv upp

- Datum när klagomålet tagits emot
- Vad kunden klagat på
- Vilken produkt
- Vad kunden misstänker är fel
- Hur kunden har drabbats
- Vilken ersättning kunden vill ha
- Kontaktuppgifter, så att vi kan få tag på kunden om vi har mer frågor eller när vi ska överlämna kompensation (frivillig uppgift)

Kunder som drabbats av skada som de fortfarande lider av ska uppmanas att kontakta sjukvården så att de får bästa råd för att minimera besvären. Meddela ansvarig (utpekad chef) om klagomålet och vad du gjort.

Ansvarig granskar varje klagomål för att avgöra

- Om det är ett fel som är skadligt för hälsan
- Om det kan vara fler produkter som har samma fel
- Vad vi kan göra för att det inte ska hända igen

Kunder som lämnat kontaktuppgifter kontaktas efter utredningen och kompenseras för de produkter som varit fel. (Ibland kan kompensationen redan vara avklarad i samband med att klagomålet lämnades in.)

Dokumentera alla åtgärder i förbättringslistan.

Larm om produktfel och återkallelser

När våra leverantörer meddelar att produkter som de levererat till oss ska återkallas från marknaden kontrollerar vi direkt om vi tagit emot produkten (ta fram följesedlarna från leverantören) och om vi har produkten i lager.

Direkt stoppar vi all användning. Vi ställer undan varorna och markerar dem med "FÅR EJ ANVÄNDAS" och datum. Därefter följer vi leverantörens anvisningar för hur produkten ska hanteras.

Om felet i produkten även omfattar produkter vi tillverkat och levererat så går vi igenom vilka av våra produkter som kan innehålla den aktuella råvaran och faran. Det är alla produkter som tillverkats från det datum råvaran togs emot tills vi fick larmet. Med undantag för om vi har den totala mottagna mängden kvar i obrutna förpackningar.

Återkallande

När vi misstänker att någon av våra produkter är skadliga för hälsan:

Gör en egen utredning om vad som inträffat, varför det skulle kunna vara skadligt och bedömer problemets allvarlighet. Om produkterna ska återkallas bestämmer vi vad som ska ske med produkterna. (Oftast är det lämpligt att mottagarna kastar produkterna och meddelar mängderna som kastas så vi vet hur mycket produkter som återkallats.)

Vi kontaktar kontrollmyndigheten (Miljö- och hälsoskyddskontoret i kommunen) och berättar vad som hänt och vad vi gör. Vi samarbetar med dem och följer deras råd.

Vi tar direkt bort produkterna från försäljningsplatserna.

Vi gör en lista över alla produkter och produktionsdatum som kan vara drabbade.

Vi gör en lista över företag vi levererat produkterna till och kontaktar dem via telefon. Uppgifterna finns på leveransföljesedlarna som vi sparar.

Produkterna hanteras så att de inte kan förväxlas med andra produkter.

Vi jämför utlevererad mängd med återkallad mängd för att avgöra om återkallelsen varit effektiv eller om ytterligare åtgärder måste genomföras.

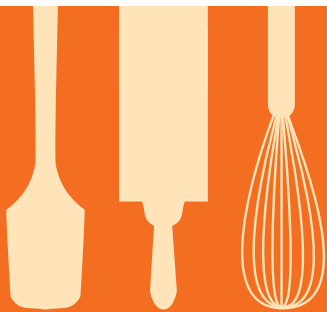
Om produkterna kan finnas hos enskilda konsumenter och vara skadliga så skriver vi text till ett pressmeddelande. Medlemmar i Sveriges bagare och konditorer kan ta hjälp av branschorganisationen för själva utskicket av pressmeddelandet. Övriga kan hitta tjänster via aktörer som annonserar via Internet.

Innehållet i pressmeddelandet ska vara:

- Företagets namn och kontaktuppgifter
- Produktens namn och detaljerade uppgifter om identitet, förpackning, bäst före-dag (eller sista förbrukningsdag) så att kunderna kan skilja berörda produkter från dem







BRA ATT VETA

En konsument kan kräva skadestånd av ditt företag för person- eller sakskada som en produkt orsakat på grund av säkerhetsbrist. Skriftliga rutiner måste därför finnas ifall en person skulle reklamera en produkt. Den anställde som fått reklamationen eller klagomålet kontaktar sin chef som sedan bedömer hur reklamationen eller klagomålet ska hanteras.

Rör det sig om en matförgiftning kontaktas även kontrollmyndigheten. Personal därifrån utreder sedan orsaken till det som har hänt. Företaget ska spara de produkter som misstänks ligga bakom

matförgiftningen. Om provtagning och analys inte kan utföras omedelbart så är det bäst att spara prover på produkterna. De bör då sparas i frysen. Det är viktigt att skriva ner värdefulla uppgifter inför eventuella skadeståndsanspråk. Nödvändiga åtgärder ska också vidtas så snabbt som möjligt för att minimera risken för andra konsumenter. Företaget måste också kalla tillbaka skadliga produkter. Dessutom måste kunderna informeras så att de inte riskerar att äta de otjänliga produkterna.

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

Kravet i 13.1 tas upp i avsnitten *Mottagning av varor* (s. 40) respektive *Utleverans och transport* (s. 54).

Det måste finnas en lista över ansvariga personer i företaget som beslutar om åtgärder vid klagomål och återkallelser.

Det måste finnas en lista med kontaktuppgifter för kunder som är livsmedelsföretag, myndigheter och personal i företaget (de kan behöva kontaktas för att ta reda på vad som hänt)

Spårbarhet och återkallelserutinerna ska testas en gång per år.

Testa olika produkter varje gång.

SPÅRBARHET BAKÅT

- Välj en produkt ur det tillverkade sortimentet.
- Dokumentera datum för testet, vilken produkt som testats, vilka ingredienser den innehåller, leverantörer och möjliga mottagningsdatum för varje ingrediens.
- Kontrollera att du kan hitta följesedlarna för varje aktuell mottagning.

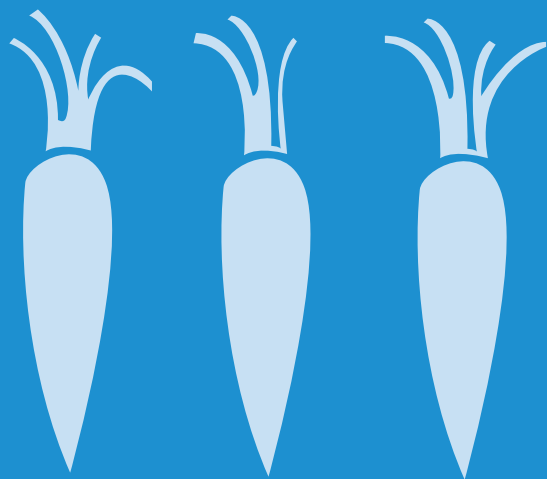
- Utvärdera hur testet fungerat och skriv upp i förbättringslistan om något ska åtgärdas.

SPÅRBARHET FRAMÅT OCH ÅTERKALLELSETEST

- Börja med att kontrollera att kontaktlistorna är aktuella. Välj en produkt ur det tillverkade sortimentet.
- Dokumentera datum för testet, vilken produkt som testats.
- Lista vilka livsmedelsföretag som fått leverans från er av den utvalda produkten under en utvald period, till exempel de tre senaste dagarna.
- Välj ut ett av de aktuella företagen och ring dem. Berätta att det är ett test av er återkallelseplan och fråga om de tagit emot produkten och om de skulle kunnat skicka tillbaka den ifall det inte varit ett test.
- Utvärdera hur testet fungerat och skriv upp i förbättringslistan om något ska åtgärdas.

4.

RENHÅLLNING



Diskning och rengöring av redskap och utrustning
Städning och rengöring av lokaler och fast inredning
Avfall
Vatten
Skadedjur
Anläggningen
Underhåll av lokaler och utrustning

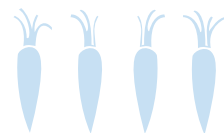
DISKNING OCH RENGÖRING AV REDSKAP OCH UTRUSTNING

När redskap ska användas så ska de vara rena. För att bageriet ska kunna tillverka produkter som vi säkert vet vad de innehåller så måste alla redskap vara rätt rengjorda. Det betyder att redskapen ska vara så rena att det inte finns allergener eller skadliga mikroorganismer eller kemikalier kvar på ytorna.

Rekommenderade rutiner för diskning

Handdisk

- Vi använder diskredskap (skrapor, borstar, svampar) som är i gott skick.
- Plocka bort och skrapa snabbt av större rester så vi slipper få ner det i avloppet.
- Spola av med ljummet vatten.
- Diska med handdiskmedel eller anpassat rengöringsmedel tills all synlig smuts har lossnat.
- Skölj/spola av i rinnande vatten.



DOKUMENTATION

Alla brister och åtgärder som inte kan utföras direkt så att felet försvinner ska skrivas upp i förbättringslistan.

- Kontrollera att det blev synligt rent och sortera bort alla spruckna, slitna och trasiga föremål.
- Låt disken lufttorka på en ren yta, där den inte smutsas ned, eller torkar med papper.
- Sätt inte ihop rengjorda maskiner direkt efter rengöring. Låt dem först lufttorka eftersom bakterier snabbt växer till i fukt.

Vid problem

Diska igen om det finns smuts kvar.

Maskindisk

- Plocka bort och skrapa snabbt av så mycket som möjligt av resterna så vi slipper få ner det i avloppet.
- Spola av med ljummet vatten.
- Sortera till rätt diskorg.
- Kontrollera diskmaskinens inställningar och temperaturer. Disktemperatur minst +60 °C i något steg, slutsköljning mellan +80–90 °C.
- Fylld diskorg diskas i maskinen enligt programmet.
- Diskmaskinen används enligt instruktionerna.
- Kontrollera att det blev rent.
- Låt överskottsvatten rinna av.
- Låt disken lufttorka.
- Sätt inte ihop rengjorda maskiner direkt efter rengöring. Låt dem först lufttorka eftersom bakterier snabbt växer till i fukt.
- Sortera in ren torr disk på sina platser. Kontrollera samtidigt att disken är ren och fri från fläckar och sortera bort alla spruckna, slitna och trasiga föremål.

Vid problem

Om det finns smuts eller fläckar kvar: kontrollera maskinens funktion och att det finns diskmedel och torkmedel, åtgärda eventuella fel och diska igen. Om det inte hjälper så kontaktar vi service för diskmaskinen.

Rengöring av diskmaskin

Varje dag

- Haka av eventuella inmatningsgardiner, lägg dem i en diskorg och kör dem en gång i diskmaskinen.
- Stäng av diskmaskinen, töm vattnet och öppna luckorna.
- Spola rent maskinens insidor med ljummet vatten.
- Ta ur och rengör alla silar och eventuella utmatningsgardiner.
- Kontrollera spolarmar och munstycken. Om de är tilltäppta tas de ur och rengörs.
- Sätt tillbaka alla silar, spolarmar, munstycken och eventuella gardiner.
- Kontrollera att diskmedel och torkmedel förbrukas som det ska.

Varje vecka

- Haka av alla eventuella in- och utmatningsgardiner, lägg dem i diskorgar och kör dem i diskmaskinen.

DOKUMENTATION

Den dagliga rengöringen dokumenterar vi inte. Veckorengöringen av diskmaskinen signeras i rengöringscheck-listan av den som utfört rengöringen.

TIPS – RENGÖRING AV UTRUSTNING SOM KOMMIT I DIREKT KONTAKT MED LIVSMEDEL

Alla ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel ska rengöras så snabbt som möjligt efter användning. Diskas redskap och annat i diskmaskin är det viktigt att temperaturen är rätt. Att t.ex. slutskölja disken i en diskmaskin med +80 °C vatten i 30 sekunder ger ett bra resultat. Kontrollera disk- och sköljtemperatur i diskmaskinen.

- Stäng av diskmaskinen, töm vattnet och öppna luckorna.
- Spola rent maskinens insidor och gör rent med rengöringsmedel och borste eller mjuk svamp när det behövs.
- Ta ur och rengör alla silar.
- Ta ur och rengör spolarmar och munstycken.
- Rengör luckorna och torka av maskinens utsida.
- Sätt tillbaka alla silar, spolarmar, munstycken och eventuella gardiner.
- Starta om maskinen.
- Kontrollera att det finns tillräckligt med diskmedel och torkmedel för nästa veckas behov.

Rekommenderad utformning av diskutrymmen och diskutrustning

Diskningen kräver tillgång till följande

- Effektiv vattenavrinning till en golvbrunn.
- Effektiv ventilation som tar hand om diskningens ånga så det inte kommer ut i bageriet.
- Handtvättmöjligheter i närheten.
- Plats för smutsig disk.
- Sopkärl (för matrester – eventuellt även för nödvändig källsortering).
- Diskbänk med plats för sortering och sköljning av disken.
- Ho som rymmer verksamhetens största lösa föremål (grytor, kantiner).
- Plats för lufttorkning av diskade föremål.
- Plats för ren disk (gärna på annan plats).
- Diskmaskin efter verksamhetens behov.
- Används brödbackar för leverans så behöver diskutrymmet ha plats för rengöring av brödbackar.

Ordna diskutrymmet så att produkter under tillverkning och ren disk inte riskerar stänk och spill från smutsig disk eller från själva diskningen.

Placera diskmaskinen så att det går lätt att rengöra under och bakom maskinen.

Välj ytmaterial som, står emot vatten, är lätt att rengöra och som inte rostar. Kakel/Klinker, rostfri plåt, plastmatta och epoxigolv är exempel på lämpliga material.



STÄDNING OCH RENGÖRING AV LOKALER OCH FAST INREDNING

Lokalerna och utrustningen måste hållas rena för att inte produkterna ska smittas eller smutsas ner. Smitta och smuts från lokaler och utrustning kan i princip innehålla vilka faror som helst och vi kan inte göra maten säker utan att rengöringen alltid fungerar.

Rekommenderade rutiner för rengöring

Skapa egna rutiner genom att ta fram ett rengöringsprogram för varje utrymme som beskriver:

- Vad som ska rengöras
- Hur rengöringen ska gå till
- När rengöringen ska ske
- Utrustning och rengöringsmedel
- Hur desinfektionsmedel ska användas
- Hur och av vem rengöringen kontrolleras

Rutinerna för rengöring av rengöringsutrustningen säkerställer

Rengöringsutrustningen är specialanpassad för sitt användningsområde och vi undviker redskap som repar eller förstör ytor.

Rengöringsutrustning och rengöringsmedel förvaras på särskilda platser där inte råvaror och produkter kan förorenas. Rengöringsredskapen rengörs efter varje användning. Rengöringsredskap som inte används förvaras luftigt så

de hålls torra och rena. Rengöringsredskap som är trasiga och slitna byts ut. Olika rengöringsredskap används i olika utrymmen. Vi har separat rengöringsutrustning för:

- Bageri/konditori och förråd
- Omklädningsrum och personaltoaletter
- Serveringen och kundtoaletterna (där det finns)

Inom varje område används utrustningen först i utrymme med högst hygienkrav, först konditori, sedan bageri och därefter lager och transportgångar, först omklädningsrum, sedan dusch och sist toalettutrymmen respektive serveringsdel, entré och sist kundtoaletter.

Rutinerna för löpande rengöring säkerställer

All utrustning och alla ytor som kommer i kontakt med våra produkter rengörs efter användningen innan andra livsmedel hanteras på samma yta. Undantag är om det är samma sorts produkt som ska hanteras om det inte finns risk för spridning av allergener.

Rutinerna för daglig rengöring säkerställer:

- Handtvättställ, kranar och tvålautomater
- Papper för handtorkning och flytande tvål kontrolleras och fylls på innan det är slut
- Golv och golvbrunnar
- Väggar över beredningsytor
- Arbetsbänkar

Rutiner för övrig rengöring säkerställer:

- Tryckknappar, handtag
- Tak och installationer i tak
- Förråd, skåp och hyllor
- Bakom inredning och utrustning
- Kransilar och spolmunstycken rengörs och desinficeras (kokas) minst 2 gånger per år
- Kransilar och spolmunstycken där vatten används direkt i produkter som inte värmebehandlas desinficeras (kokas) minst 4 gånger per år
- Lastpallar som används för förvaring lyfts med pallyft för rengöring av golvet under minst en gång i veckan om lastpallen står direkt på golvet
- Maskiner i verksamheten, till exempel gräddblåsare, rengörs enligt instruktioner och frekvenser rekommenderade från tillverkaren eller enligt eget rengörings-schema
- Avfallsrum och avfallsbehållare

Kontroll

Kökspersonalen ska dagligen kontrollera att det är rent och följa upp eventuella brister. Det är personalens ansvar att den utrustning de använder är synligt ren.

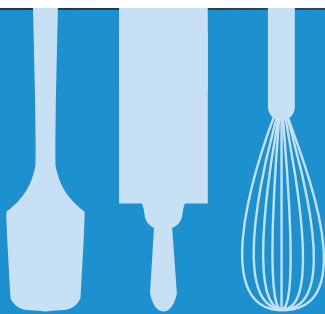
Vid problem

Om det är dåligt rengjort, ska det rengöras innan beredningen får börja.

Dokumentation

Daglig rengöring dokumenteras inte. Rengöringsbrister som vi upptäcker skrivs upp i förbättringslistan och åtgärdas direkt. När vi behöver (för att vi har slarvat med rengöringen) använder vi checklistor att fylla i när arbetet är klart.





BRA ATT VETA

VATTEN OCH MJÖL

Mjöl kan lätt bilda klister tillsammans med vatten, vilket försvårar rengöringen av bageriet. Det är därför viktigt att så mycket mjöl som möjligt tas bort från maskiner och golv innan man använder vatten i lokalen.

Det bästa sättet att hålla rent i ett bageri med mycket mjölhantering är att dammsuga med centraldammsugare eller dammsugare med HEPA-filter) och torka med ren fuktig mopp/trasa/duk. Rengöring är också nödvändig för att avlägsna ämnen som framkallar allergier. Välplanerade lokaler med täta och släta, tåliga och lättstädade ytor som rengörs dagligen är ett bra recept för god livsmedelshygien.

Rengör på tre sätt:

- Använd dammsugare för att få bort damm och mjöl. Fett skrapas bort.
- Vatten och rengöringsmedel löser upp smuts.
- Desinfektionsmedel kan användas för att ta död på bakterier efter att all synlig smuts tvättats bort.
- Medlet måste sköljas bort på ytor som kommer i kontakt med livsmedel.

BAKBORD AV TRÄ

Denna rengöringsmetod kräver att arbetsytan är väl underhållen och slät. Rengöring består till största delen av att arbetsytan skrapas med en metallskrapa utan att repa ytan. Detta görs flera gånger varje dag och som avslutning på dagen.

Undvik borstning eftersom det gör att mjöldamm sprids mer än nödvändigt i luften. Det är viktigt för arbetsmiljön.

Undvik vatten i rengöringen av träskivan. Vatten och mjöl skapar annars tillväxtmöjligheter för bakterier och mögelsvampar. Vatten mjukar även upp ytan och gör att den lättare får skador.

RENGÖRING

Bakterier kräver näring, fukt och värme för att föröka sig. I smuts och matrester kan bakterier snabbt växa till i rumstemperatur. Damm som kan innehålla allergener och mikroorganismer sprids genom luften till ytor som kommer i direkt kontakt med livsmedel. Därför är det bra att undvika torrrengöring med tryckluft för att göra rent ytor och maskiner. Om användning av tryckluft är det enda sättet för att komma åt i trånga utrymmen, måste du först ha dammsugit så rent som möjligt för att minimera spridningen av allergener och mikroorganismer i lokalen.

Tänk på att matrester som finns på utrustning och inredning som ska göras ren, ofta innehåller proteiner. Proteinerna stelnar och fastnar om de blir för varma. Därför är det viktigt att skölja av med ljummet vatten innan man använder varmare vatten.

STÄDREDSKAP

Städredskapen måste givetvis också hållas rena och tillåtas torka helt mellan användningarna. Annars kan de lika väl sprida ut både smuts och allergener istället för att ta bort.

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

- Rengöringsrutinerna ska vara skriftliga.
- Se till att rutinerna dessutom anger när desinfektionsmedel ska användas.
- Se till att rutinerna anger när rengöringskontroll ska ske.
- Se till att beskriva en rengöringskontroll som kan avgöra om rengöringen varit effektiv. Den behöver innehålla okulär besiktning (att det ser rent ut) och en bedömning om det är tillräckligt. Eventuellt kompletteras eller hänvisas till provtagning som utförs för att mäta resultatet av rengöringen.



AVFALL

Avfallet innehåller redan från början sådant som vi inte vill ha med i produkterna. Det blir oftast sämre ju längre tid det förvaras eftersom bakterier får tillfälle att växa och det lockar till sig skadedjur.

Rekommenderade rutiner för avfall

Sopkär! i bageriet töms så fort det behövs och alltid vid arbetsdagens slut.

Tömningen ska ske innan avfallet hinner bli svårflyttat och kan därför flyttas närmaste väg genom beredningsutrymmen utan risk för kontaminering till andra produkter. Soporna förvaras på avsedd plats i avfallsrum eller i avfallstunnor där de hämtas av avfallsentreprenören.

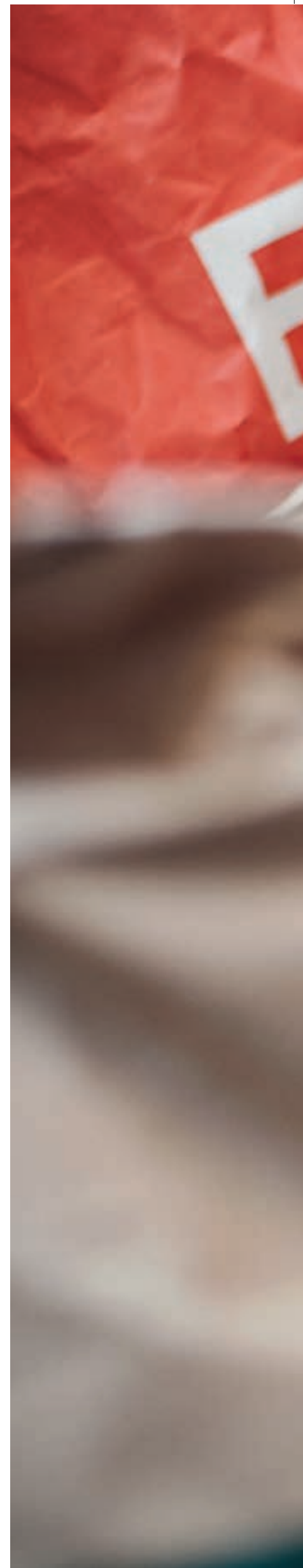
Kontroll

När vi lämnar soporna i avfallsrum/tunnor är vi uppmärksamma på om det behöver göras rent i eller runt utrymmet eller om det är något annat som behöver åtgärdas för att mat inte ska smittas, skadedjur inte ska lockas till platsen och luktproblem inte ska uppstå.

Vid problem

Vid problem som inte går att åtgärda direkt och enkelt skriver vi upp i förbättringslistan där åtgärderna planeras in och följs upp.

Det gäller att få bort avfallet på ett hygieniskt sätt och förvara det på annan plats än i bageri/konditori där produkter hanteras öppet.





BRA ATT VETA

AVFALL

Olika kommuner har olika krav på hur avfallet ska sorteras och förvaras. Kontrollera med fastighetsägaren, kommunen eller direkt med avfallsentreprenören så att det blir rätt.

Kärlen i soprummet ska vara lätta att rengöra. Även den yttre miljön runt soprummet ska hållas ren så att inte skadedjur dras dit.

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER OM AVFALL SOM ANVÄNDS TILL FODER, BIOGAS ELLER KOMPOSTERAS

Om animaliskt avfall, till exempel äggskal, är avsett att användas som foder, i biogasanläggning eller för kompostering så finns det bestämmelser om hanteringen. De finns i förordning (EG) nr 1069/2009 om hälsobestämmelser för animaliska biprodukter. Övrigt matavfall omfattas inte.

Sådant animaliskt avfall ska förvaras i kärl/behållare som är tydligt märkt, så att det inte kan förväxlas med annat avfall. Mottagaren ska vara godkänd av Jordbruksverket. Se Jordbruksverkets webbplats: www.jordbruksverket.se/amnesomraden/djur/djurprodukter/godkandaochregistreradeanlaggningar

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

När avfallsrutinerna följer branschriktlinjens förslag så uppfylls även kraven i IP-Livsmedel 5.1.

VATTEN

Vatten ingår i många produkter och vi använder vatten när vi tvättar händerna, diskar, rengör och när vi sköljer frukt, bär och grönsaker.

Vatten som kommer till bageriet är av dricksvattenkvalitet. Slangar och munstycken håller vi rena för att undvika att sjukdomsframkallande mikroorganismer eller kemiska föroreningar överförs till våra produkter via vattnet.

Rekommenderade rutiner för vatten

Vi använder bara kontrollerat dricksvatten i hela verksamheten. Vatten som levereras i det kommunala dricksvattennätet kontrolleras av dem vid deras distribution. Vi följer alla rekommendationer om restriktioner för användning av vatten.

Vatten som levereras från samfällighet eller egen brunn har vi separat egenkontrollprogram för. Det egenkontrollprogrammet är fastställt av Miljö- och hälsoskyddsnämnden i kommunen.

Alla kranar, slangar och munstycken för vatten ingår i rengöringsrutinerna.

Spola alltid ur det första vattnet i kranar och slangar som stått över natten. Spola alltid till jämn låg temperatur. Det är lätt att avgöra med handen.

I produkterna använder vi enbart vatten från kallvattensystemet. Vid disk, rengöring och handtvätt används även varmvatten.

Vid problem

När vi ska använda vatten och ser att kranen, slangen eller munstycket är smutsigt så rengör vi innan vattnet används.

Skulle det vara något problem med vattenförsörjningen så följer vi vattenleverantörens anvisningar för användning och anpassar verksamheten så att inte förorenat dricksvatten ska riskera att förorena våra produkter. Om det blir nödvändigt stänger vi verksamheten eller tar in kontrollerat vatten i tankar eller dunkar.

Dokumentation

Alla fel som inte är så små att vi fixat dem direkt, skriver vi upp i förbättringslistan. Där skriver vi också in vad vi gjort eller ska göra och resultatet när det är klart.



BRA ATT VETA

VATTEN

EGET VATTEN

Om man har vatten från en egen brunn eller från en privat vattensamfällighet så gäller regler om hur vattnet ska produceras, levereras och provtas. Allt ska finnas dokumenterat i ett egenkontrollprogram för vattenhanteringen och det programmet ska lämnas in till miljö- och hälsoskyddsnämnden i kommunen så att de kan fastställa egenkontrollprogrammet. Har man kommunalt vatten så behöver inte bageriet ha ett särskilt egenkontrollprogram för vattnet.

VARMVATTEN FRÅN KRANEN

Varmvatten i fastigheter framställs för att användas till rengöring och annat men inte för att drickas eller ingå som en del i livsmedel. Det är därför vanligt att varmvatten innehåller upplösta metaller eller andra föroreningar. Det kan därför inte användas i livsmedelsprodukter.

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

När vattenrutinerna följer branschriktlinjens förslag så uppfylls även kraven i IP-Livsmedel 7.1.

KOMMENTAR

IP-Livsmedels krav innebär framför allt att rengöring och provtagning ska ske. Det ingår i andra delar av branschriktlinjen.

SKADEDJUR

Skadedjur är till exempel råttor, möss, fåglar och olika insekter som kan förstöra utrustningen, produkterna och råvarorna. De kan påverka utrustningens funktion och föra med sig alla möjliga olika smittor.

Rekommenderade rutiner för skadedjurskontroll

Det förebyggande arbetet handlar om att undvika miljöer där skadedjur trivs både inomhus och utomhus. Vi ska också göra vad vi kan för att inte skadedjur ska komma in i lokalerna.

Förebyggande åtgärder

Ytterdörrar och fönster i bageriet ska hållas stängda. Fönster som är öppna ska ha täckande insektsnät.

Kontrollera varor och emballage när de kommer till bageriet så att de inte är förorenade eller för med sig skadedjur. Sortera bort "smittat" material, packa in det noggrant och se till att det kommer bort från lokalerna direkt.

Området utanför lokalen (till exempel lastkaj, soprum) ska hållas rena och fria från onödigt material.

Undvik att skapa platser där skadedjur trivs genom att ha god ordning och reda, följa rutinerna för förvaring, rengöring och avfall.

Kontroller

Personalen ska vara uppmärksam i sitt dagliga arbete om de ser skadedjur eller spår av skadedjur (t.ex. spillning, söndergnagda förpackningar eller gnagmärken på inredningen). Upptäcker man spår av skadedjur ska det skrivas upp i förbättringslistan. Säg till den som är ansvarig så att problemen kan åtgärdas så tidigt som möjligt.

Åtgärder vid problem

Vid varje upptäckt spår måste vi avgöra om produkter kan ha blivit förorenade eller påverkade på annat sätt. Sådana produkter måste bedömas om de ska:

- Kastas
- Användas på annat sätt
- Användas som vanligt



FÖR ATT UPPTÄCKA

eventuella problem i tid så måste vi kontrollera om det finns spår av skadedjur och i så fall bekämpa dem på ett sätt som inte riskerar att förorena produkterna med bekämpningsmedel.



DOKUMENTATION

Skriv upp i förbättringslistan varje gång du upptäcker spår av skadedjur i verksamheten. Skriv också upp vilka åtgärder som planeras och resultatet när det är genomfört. Spara eventuella avtal med skadedjursföretag och protokoll från deras aktiviteter i verksamheten. När fällor eller gift placeras ut i lokalen ska detta dokumenteras. Skriv upp fällans eller giftets typ och placering.

Enstaka insekter

Lokalen kontrolleras, för att ta reda på hur stort eller litet problemet är. Berörda utrymmen ska rengöras noggrant. Var extra noggrann med golvbrunnar och under utrustning/inredning. Råvaror och produkter som kan vara drabbade ska kastas. Om insekterna visar sig igen kontaktar vi ett saneringsföretag för att få hjälp.

Gnagare eller större mängder insekter

Vi kontaktar ett saneringsföretag direkt. Livsmedel som är drabbade (med gnagmärken, söndergnagda förpackningar, med innehåll eller spår av insekter) kastas.

Om det finns risk för att livsmedel kan smittas så ska verksamheten anpassas. Anpassningen är olika beroende på problemet. Exempel på åtgärder är extra noggranna rengöringsrutiner, skadedjurssäkra golvbrunnar, förenklat sortiment med mindre hantering av oförpackade livsmedel eller

att tillfälligt upphöra med hela eller delar av hanteringen. Kontrollera försäkringskyddet om du skulle bli drabbad.

Bekämpning

Vi använder inte gift i bageri och förråd. Där har vi bara indikatorer som visar om skadedjuren varit där eller inte.

Om det visar sig att vi inte kan bli av med skadedjurproblem utan att använda bekämpningsmedel (gifter) och fällor inne i bageri och förråd så är det en planerad åtgärd under en begränsad tid. Vid utplacering av gift ska alltid tydliga skyltar sättas upp eller märkta fällor och behållare användas. Vi ser över verksamheten och anpassar hanteringen under tiden för att inte maten ska kunna smittas eller smutsas ned med gifterna.



BRA ATT VETA

SKADEDJUR KAN sprida smitta till livsmedel. Fåglar kan exempelvis sprida salmonella via sin avföring. Kackerlackor kan via avloppet dyka upp i din livsmedelslokal. Mjölbaggar utsöndrar illaluktande, visserligen ofarliga, ämnen som förstör smaken på livsmedel.

TÄNK PÅ ATT

Risken för att få in skadedjur i bageriet, som exempelvis mott, mjölbaggar och möss, ökar om gamla mjölrester inte städas undan.

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

- Genomför en riskbedömning som visar behovet av hur ofta skadedjursinspektioner och avläsning av kontrollstationer ska utföras.
- Skadedjursbekämpning ska utföras av personal som är kunnig inom skadedjursbekämpning, antingen egen personal eller från ett anlitat skadedjursföretag.
- Det ska finnas dokumentation som visar vem som utför skadedjursbekämpning. Om det är ett företag som anlitas så ska företagsnamn och namn på kontaktperson finnas med i dokumentationen.
- Alla skadedjursinspektioner och avläsningar av kontrollstationer ska dokumenteras. Spara protokoll från skadedjursföretaget eller de egna anteckningarna.
- Se till att protokollet innehåller uppgift om vilken typ av skadedjur som hittats och förslag på korrigering och förebyggande åtgärder.
- Se till att skadedjursproblem åtgärdas och dokumentera vilka åtgärder som genomförs.
- Gör en skiss av lokalen och markera var kontrollstationer för skadedjur satts ut. När bekämpningsmedel används ska det finnas
 - **Markeringar** på skissen som visar var bekämpningsmedlet finns.
 - **Dokument** som beskriver bekämpningsmedlet vid namn.
 - **Datum** som visar när bekämpningsmedlet satts ut.





ANLÄGGNINGEN

Det är inte alltid som lokalerna i bagerier och konditorier är perfekta och lättskötta. Det kan ofta vara lokaler som byggts och inretts för länge sedan och som behövt anpassas till befintliga byggnadskonstruktioner.

TILL VISS DEL kan brister i lokalen kompenseras med rutiner för hantering och rengöring och det är svårt att peka ut vad som ska gälla i varje lokal med sina egna förutsättningar. Därför presenterar vi det som är viktigt att få med och motiveringar som ska ligga till grund för hur det enskilda bageriet/konditoriet väljer att uppfylla lagstiftningens krav.

Riktlinjer för bageri- och konditori-lokalernas utformning

Lokalerna ska vara lättstädade och i gott skick.

Företagets lokaler måste vara byggda så att det är lätt att ha en god livsmedelshygien. Lokalens storlek, placering, utformning, inredning och utrustning har betydelse. Om det är svårt att komma åt för rengöring bakom fast inredning kan det behövas särskilda rutiner och mer tid för rengöring.

Lokalerna ska ha ljusa, släta, tåliga material som klarar underhåll, rengöring och/eller desinficering.

Detta gäller golv, väggar, tak och utrustning. Färgen på alla ytor ska vara ljusa så man lätt kan avgöra om de är rena. Materialens yta och tålighet spelar stor roll. Blanka ytor är lätta att rengöra, repor i ytor ger däremot gott fäste för bakterier.

Lokalerna ska ha god ventilation.

Ventilationen ska passa lokalens behov och användning. God ventilation förhindrar att luftburen smitta sprids och ger dessutom bättre arbetsmiljö. Ventilationen ska vara anpassad för att torka upp i lokalerna efter rengöring och förhindra att det bildas kondens på väggarna. Det är även viktigt att man lätt kan rengöra fläktar och byta filter.

Lokalerna ska ha bra förvarings- och hanteringsutrymmen.

Lokalerna måste vara planerade för förvaring i olika miljö, torrförråd, kyl- och frysutrymmen. Rätt förvaring minskar risken för spridning av allergener och minskar tillväxten av både sjukdomsframkallande och kvalitetsförstörande mikroorganismer. Olika arbetsmoment kan kräva olika arbetsutrymmen eller att hanteringarna sker vid olika tidpunkter efter rengöring mellan olika moment.

Lokalerna ska ha lämpliga personalutrymmen, omklädningsrum och toaletter.

I omklädningsrum är det viktigt att skilja förvaring av rena arbetskläder, smutsiga arbetskläder och personalens privata kläder. Det kan ske på många olika sätt. Exempelvis med olika skåp olika hyllor eller olika hängare som är placerade så att inte de olika smutsiga/rene kläderna kommer i kontakt med varandra.

Toaletter får inte leda direkt ut i område där livsmedel hanteras. De måste dessutom ha en frånluftsventilation som gör att förorenad luft inte kan sprida smitta till utrymmen där det finns livsmedel. Kunder får inte använda personaltoaletten eftersom det finns risk för okontrollerad smittspridning från okända gäster.

Lokalerna ska ha god belysning.

Belysningen ska vara tillräckligt stark i alla utrymmen. Det gör arbetets klimatet bättre och det är lättare att hålla rent. Armaturererna måste ha skyddskåpor eller så måste vi vara beredda på att avbryta hanteringen och sanera lokalerna från om det uppkommer glassplitter.

Lokalerna ska ha hygieniskt utrymme för uppackning.

När det kommer leveranser till bageriet måste vi kunna ta emot dem direkt och behöver ett utrymme där vi kan kontrollera varorna och ta bort smutsigt ytteremballage innan varorna placeras på sina platser.

Lokalerna ska ha separata utrymmen/platser för städutrustning och rengöringsmedel.

Rengöringsutrustningen är viktig att sköta om och förvara rätt. Därför behövs särskilda platser där de kan förvaras så de torkar mellan användningstillfällena.

Rengöringsmedel behöver förvaras skilt från livsmedelsförvaringen eftersom de inte ska förväxlas med råvarorna, inte riskera att komma med i råvarorna och ofta har de en stark doft som kan "tas upp" av vissa livsmedel.

Lokalerna ska ha rätt konstruerat avlopp.

Avloppssystemet måste klara av företagets normala produktion, men även produktionstoppar. Mycket viktigt är också att avloppen är konstruerade så att föroreningar inte kan nå livsmedel.

Lokalerna ska ha förutsättningar för god handhygien.

Eftersom smitta ofta överförs till livsmedel via händerna är en av de viktigaste rutinerna i en säker livsmedelshantering att ofta tvätta dem. Det ska därför finnas platser som alltid är lätta att komma åt för att tvätta händerna.

Det går ibland att kombinera handtvätt med en ho som används för annat. Det viktiga är att det alltid är lättåtkomligt och att det finns flytande tvål och papper för torkning.





BRA ATT VETA

REGISTRERA DIN ANLÄGGNING HOS MILJÖ- OCH HÄLSOSKYDDSNÄMNDEN I KOMMUNEN

Alla livsmedelsanläggningar, till exempel bagerier och konditorier ska anmälas till kommunens miljö- och hälsoskyddsnämnd så att de kan registrera livsmedelsföretaget och anläggningen. Det gäller oavsett om du startar en ny verksamhet eller om du tar över från en annan livsmedelsföretagare. Det finns ett specialfall, när anmälan inte behöver göras. Det är om du tar över ett helt företag så att det fortfarande är samma juridiska person (till exempel ett aktiebolag) som fortsätter samma verksamhet. Kommunen tar ut en administrativ avgift för registreringen.

MILJÖ- OCH HÄLSOSKYDDSNÄMNDEN kommer att kontrollera din verksamhet för att se att den uppfyller livsmedelslagstiftningens krav. Det kallas offentlig kontroll. Då kommer din verksamhet besökas av en eller flera inspektörer som gör undersökningar och intervjuer av dig och din personal. De skriver sina iakttagelser och gör bedömningar i förhållande till livsmedelslagstiftningen. Detta meddelas dig skriftligt. Miljö- och hälsoskyddsnämnden kan besluta om åtgärder som de anser behövas för att livsmedelslagstiftningen ska uppfyllas. Den offentliga kontrollen finansieras helt och hållet med avgifter. Därför tar miljö- och hälsoskyddsnämnden ut en årlig kontrollavgift och avgift för all extra kontroll som de behöver göra för att följa upp eventuella brister.

DET ÄR BRA ATT känna till att miljö- och hälsoskyddsnämndens beslut kan överklagas. Det kanske låter besvärligt, men är egentligen ganska enkelt. Du får alltid anvisningar hur det ska gå till. Kom ihåg att göra det i tid, vanligtvis inom tre veckor från det att du får deras beslut. Möjligheten att överklaga finns till för att säkerställa att ingen behandlas i strid med lagstiftningen. Det är bra för alla inblandade, både för dig som företagare och kontrollmyndigheten. Medlemmar i Sveriges bagare och konditorer kan få råd från kansliet.

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

Spara bevis för att anläggningen anmälts för registrering hos kommunens miljö- och hälsoskyddsnämnd (MHN) eller motsvarande. Oftast skickar MHN ett meddelande när de registrerat anläggningen. Har du inget sådant så begär det från MHN och spara dokumentet så du kan visa upp det vid certifieringsrevisionen.

Det ska finnas skriftliga rutiner för hur trasig inredning och utrustning tas omhand för att det inte ska hamna föremål, till exempel glassplitter, i produkterna.





UNDERHÅLL AV LOKALER OCH UTRUSTNING

En rutin ska finnas för förebyggande underhåll av livsmedelslokal och processutrustning. Syftet med rutinen är att kontrollera att allt hålls i gott skick. Den innebär därför en regelbunden och planerad genomgång av lokaler och utrustning och termometrar, byten av packningar, filter m.m.

Rekommenderade rutiner för underhåll

Förebyggande åtgärder

Vi väljer utrustning, maskiner och inredning som är hållbar och anpassad för yrkesmässig bagerihantering.

Vi planerar in regelbunden service och funktionskontroll minst en gång per år på teknisk utrustning som är viktig för matens säkerhet; mekanisk ventilation, kylmaskiner, ugnar och diskmaskin.

Övrigt underhåll styrs av behovet. När något går sönder eller är slitet planerar vi in vilka åtgärder som behöver göras direkt, om vi till exempel måste ändra någon rutin eller kasta bort råvaror eller produkter som kan ha blivit förstörda. Åtgärder som påverkar den övriga verksamheten planeras in i tid så att det påverkar så litet som möjligt. Större reparationer som inte innebär direkt fara för produktsäkerheten planeras till perioder när det inte är så mycket att göra. Utrustning av trä, till exempel bakkbord, hyvlas/slipas om de blivit skadade på ytan.

Redskap som inte går att rengöra tillräckligt eller som är skadade kastas eller läggs undan för att repareras.

Kontroller

Personalen ska vara uppmärksam i sitt dagliga arbete om de ser underhållsbrister. Upptäcker man underhållsbrister ska det skrivas upp i förbättringslistan och åtgärderna ska planeras in. Ronder utförs regelbundet som en del av vår intern-

revision. Då kontrollerar vi alla lokaler, all fast utrustning och viktiga redskap som vi kontrollerar själva minst en gång per år. Det är en enkel kontroll av att det är helt, rent och fungerar som det ska.

Vi kontrollmäter en av våra termometrar minst en gång per år så att vi får veta om den visar rätt. Skriv upp den kända temperaturen och det värde som bageriets termometer visar. Acceptera resultat som visar ± 1 °C från det kända värdet.

Metod 1

Lämna in termometern för kalibrering hos ett ackrediterat företag.

Metod 2

Kontrollmät bageriets termometer mot en spårbart kalibrerad termometer (begär kopia på kalibreringsintyg och kontrollmät vid tre temperaturer (till exempel $-18,0$ °C, $+5,0$ °C och $+60,0$ °C))

Metod 3

Skapa själv tre olika kända temperaturer och kontrollera vad bageriets termometer visar att

- **Eutektisk lösning** (100g is + 30 g salt) blir -21 °C
- **Vatten-is** blir ± 0 °C
- **Kokande rent vatten** blir $+100$ °C,

Sedan jämför vi andra termometrar (till exempel i kylar och frysar) mot den kontrollerade termometern.



BRA ATT VETA

UNDERHÅLL

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

Det ska finnas en skriftlig rutin för underhåll och kontroll av bageriets termometrar. Rutinen ska visa vilken eller vilka termometrar som ska kontrolleras och hur kontrollmätningen går till.

Kontrollmätning/kalibrering ska göras minst en gång om året och dokument som visar när det är utfört och resultat ska sparas. Det kan utföras på samma sätt som branschriktlinjens rekommendation.

Bagerier/konditorier som säljer produkter efter vikt, till exempel lösvikt eller i förpackningar märkta med nettovikt ska även kontrollera vågar. Det görs av ett ackrediterat företag och innebär att kontrollerade och godkända vågar märks med s.k. kröning. Se till att rutinen beskriver vilket företag som utför vågkontrollen, hur ofta det ska utföras och spara dokument som visar att det är utfört.

Åtgärder vid problem

Alla brister som upptäcks i det dagliga arbetet (saker som är trasiga, slitna eller inte fungerar som de ska) ska planeras med tidplan och åtgärder som ska skrivas upp i förbättringslistan. Vid varje upptäckt fel måste vi avgöra hur råvaror och produkter kan ha påverkats och bedöma om maten ska:

- Kastas
- Användas på annat sätt
- Användas som vanligt

Om det finns risk för att livsmedel kan bli dåliga så ska verksamheten anpassas och vid behov stoppas till dess att faran är över.

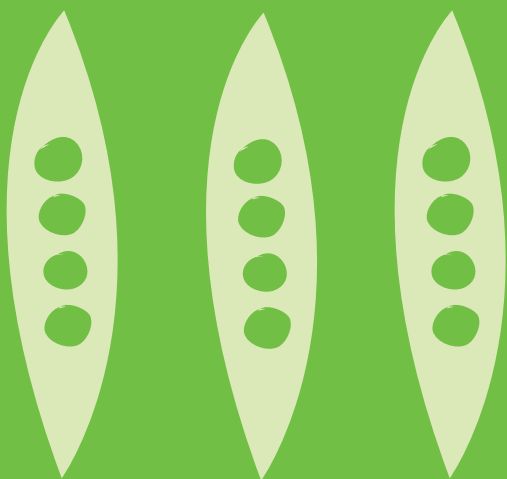
Dokumentation

Förbättringslistan innehåller upptäckta brister, skriv in brister som inte åtgärdas direkt, vad som ska göras och när det ska vara klart. Vi skriver också in resultatet när det är klart.

Vi sparar service rapporter och resultat från jämförande temperaturmätningar mot den kontrollerade termometern.

5.

ÅTGÄRDER



Provtagningar och analyser
Internrevision
Övriga krav enligt IP-Livsmedel

PROVTAGNINGAR OCH ANALYSER

Det finns även krav i livsmedelslagstiftningen på att HACCP-planerna ska "verifieras" och att man i det arbetet ska använda sig av mikrobiologiska kriterier.

Rekommenderade rutiner för provtagning

En gång om året tar vi ut prover som vi låter ett ackrediterat företag analysera. Provtagning kan vi utföra själva eller så kan vi köpa in den tjänsten. Viktigt att det är vi som styr vad som analyseras och vilka analyser som utförs. Det är vi själva som ansvarar för uppföljning och åtgärder med anledning av resultaten.

Alla ackrediterade laboratorieföretag finns listade på www.swedac.se. Se under rubriken *Ackrediteringsregister* och *Sök med hjälp av Ackrediteringsområde*. I rullisten väljer man *Livsmedel* eller *Dricksvatten*. Man kan också söka efter *Livsmedelsanalyser* på till exempel Google, men kontrollera att det är ett ackrediterat laboratorium innan du anlitar dem.

Följande prover och analyser enligt kraven om mikrobiologiska kriterier **Färdiga smörgåsar och smörgåstårter**

Tillväxt av *Listeria monocytogenes* gynnas i denna typ av produkter. Därför måste prover tas och analyseras.

Produktprover

Ta proverna från produkter som ska lämnas ut för försäljning. 5 prover á cirka 200 gram tas ut i sterila burkar. Varje prov lämnas in för direkt analys. Varje prov analyseras för sig.

Analysera *Listeria monocytogenes*.

Analysresultat tillfredställande om fritt i 25 gram i vart och ett av proven. Annars otillfredsställande.

Omgivningsprover (produktionslokaler och utrustning)

Ta prov från ytor som kommer i kontakt med livsmedel, till exempel skärmaskin eller skärbrädor och redskap och från lokalen, till exempel golvbrunnar. 5 prover vid varje tillfälle.

Påvisas *Listeria* på utrustning som kommer i kontakt med livsmedel förbättras rengöringsrutinerna. Val av rengörings- och desinfektionsmedel ses över för att uppnå bättre resultat.

Påvisas *Listeria* i lokalen, men inte på utrustningen, genomförs en "storrengöring" och desinfektion av lokalen.

Efter åtgärderna tas prover på nytt för att kontrollera att åtgärden haft rätt effekt.

Följande prover och analyser enligt faroanalysen

Kontroll av rengöringens effektivitet

Ta rengöringsprover, med tryckplattor eller ATP-mätare på 5 olika ytor som kommer i direkt kontakt med produkterna.

Följande prover och analyser enligt kraven på dricksvatten

Provtagning av dricksvatten

För att kontrollera att rengöring och skötsel av kransilar och munstycken fungerar tas prov på vatten från en kran där vatten används direkt i produkter som inte värmebehandlas.

Fyll provflaskan med vatten direkt från kranen. Tag vattnet på samma sätt som när det ska ingå i en produkt.

Lämna provet för analys av antal mikroorganismer, odlade i +22 °C, 3 dygn. Begär att få en bedömning av analysvaret.

Totalantal aeroba mikroorganismer ger en allmän uppfattning om det totala bakterieinnehållet i vattnet. Förhöjda halter kan bero på dålig rengöring av kransilar.

Vatten från egen brunn provtas enligt separat egenkontrollprogram.

Vid problem

Alla analysrapporter måste bedömas med hänsyn till omständigheterna när provet togs ut. Efter åtgärderna ska nytt prov tas för att vi ska se att åtgärderna varit rätt.

Dokumentation

Alla analys svar sparas. Eventuella åtgärder som genomförs skrivs antingen direkt på analysrapporten eller i förbättringslistan.





BRA ATT VETA

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

Följer man provtagningen enligt rekommendationerna i branschriktlinjen så uppfyller man kraven på provtagning enligt IP-Livsmedel.

KOMMENTAR

Andra delar av verifieringskravet kräver mer än provtagningen.

PROVTAGNINGAR



INTERNREVISION

För att veta att verksamheten fungerar som planerat, och att alla följer rutinerna så behöver man göra olika kontroller i verksamheten.

Rekommenderade rutiner för internrevision

I vissa fall är livsmedelsföretagaren själv med i allt som görs, då kan det kännas onödigt att kontrollera med sig själv att man gjort som man skulle. I sådana fall inriktar man revisionen mer på resultaten: blev det rent? Är maten säker? Har vi användning av dokumentationen? I alla andra fall måste någon form av uppföljning göras av att personalen följer de planerade rutinerna.

Revisionen ska vara planlagd och genomföras enligt planeringen. Vissa delar av det man kontrollerar är samma sak som kontrollmyndigheten kontrollerar, men deras kontroller kan vi inte planlägga.

Ronder

Livsmedelsronden ska kontrollera att alla delar i verksamheten är på en tillfredställande nivå för att kunna förebygga att livsmedel förorenas. Rondens uppgift är att föra upp de synpunkter och förbättringar som konstateras till rätt ansvarig person. Ronden utförs för att hitta och förebygga kommande brister eller komma med beslut till förbättringsarbeten. Ronden görs två gånger per år. Ronden kan utföras uppdelat på flera tillfällen eller allt på samma gång. Ronden går igenom

hela anläggningen. Ronden kontrollerar hur rutinerna följs och att livsmedel hanteras på ett korrekt sätt. När brister upptäcks skrivs det upp i förbättringslistan och delegeras till rätt ansvarig person.

Internrevision

För att se att vi följer våra rutiner och för att hålla våra rutiner uppdaterade genomför vi internrevision en gång per år. När vi genomför förändringar i verksamheten gör vi internrevision av de delar som påverkas.

Vid internrevisionen kontrolleras att:

- Företaget använder råvaror som stämmer med faroanalysen
- Hantering stämmer med faroanalysen
- All personal känner till sina rutiner
- Alla rutiner följs
- Dokumentation har skötts
- Problem har åtgärdats och dokumenterats på rätt sätt
- Nödvändiga provtagningar utförts och att resultaten följts upp
- Om det finns möjlighet att förbättra verksamheten via förändringar i rutiner, verksamhet och/eller lokaler

Nödvändiga och förbättrande åtgärder föreslås och planeras in.



DOKUMENTATION

Vi skriver upp att revisionen genomförts i förbättringslistan. Allt vi behöver göra något åt skrivs upp i förbättringslistan och resultatet bedöms och skrivs in när vi är klara.



Livsmedelsronden kontrollerar följande:

UNDERHÅLL

Kontrollera golv, väggar, tak, inredning och utrustning t.ex. bakkbord, kavlingsduk, tätningslister, karmar, hyllor, rost, flagnande färg, vatten läckage, sprickor i golvet eller hål där skadedjur kan krypa in.

SKADEDJUR

Kontrollera spår av skadedjur (gnagare, fåglar, flugor, mått, bananflugor, getingar, myror). Om de har ätit på något eller lämnat något efter sig. Gå även igenom eventuella rapporter från skadedjursfirman. Detta för att se om de har rapporterat några brister och följ upp att planerade åtgärder blivit genomförda.

TEMPERATURPROCESSER

Kontrollera att nedkylning sker under kontrollerade former.

AVFALL

Se till att soptunnor inte är trasiga och att de soptunnor som ska ha lock på sig verkligen har ett helt lock som är stängbart. Se även till att det inte ligger avfall på andra platser i lokalen än i avfallsutrymmen.

RENGÖRING

Kontrollera bakom utrustning, under hyllor, kontrollera ventilationsdon, lysrör, golvbrunnar, silar i kranar, arbetsredskap och dörrlister på kyla och frysar. Se till att man har följt gällande rengöringsrutiner som finns angivet i egenkontrollen. Kontrollera att rengöringskontroller gjorts.

SEPARERING

Kontrollera att livsmedel är förpackat så att de skyddas mot smitta. Kontrollera även att produkter är korrekt märkta. Kontrollera särskilt att varor separeras där det finns risk för smitta eller allergener.

KYL- OCH FRYSENHETER

Se till att alla kylar och frysar i hela anläggningen håller rätt temperatur. Mät temperaturen och jämför med den fasta termometern. Se till att inte mat staplas så att kylarna och frysarna inte klarar att hålla produkten i rätt temperatur.

HYGIEN

Kontrollera att personalen arbetar efter företagets egenkontroll rutiner för hygien. Se även till att alla har rätt instruktioner och om det behövs utbildning för de hanterings-, hygien- och livsmedelssäkerhetsregler som gäller för verksamheten.

ÖVRIGT

Annat som inte stämmer eller behöver förbättras tas med under denna punkt.



BRA ATT VETA

INTERNREVISION

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

Följer man provtagningen enligt rekommendationerna i branschriktlinjen så uppfyller man kraven på provtagning enligt IP-Livsmedel.

Genomför och dokumentera internrevisionen i IP-Livsmedels checklista för egenrevision. Dokumentera även vilka ändringar som gjorts.



ÖVRIGA KRAV

ENLIGT IP-LIVSMEDEL

Några saker måste finnas som inte regleras alls i livsmedelslagstiftningen. Det är för att reglerna i standarden kräver det och det kontrolleras vid varje certifiering och varje revision. Det är viktiga delar som ska finnas med för att visa att det är kvalitetssäkrat.

Krav för certifiering enligt IP-Livsmedel

Verksamheten kan uppfylla IP-Livsmedels regler genom att följa branschriktlinjens rekommenderade rutiner med följande tillägg:

Se till att det finns en person anställd på företaget som har det utpekade ansvaret för att faroanalyserna stämmer och att egenkontrollens rutiner är uppdaterade och följs. Skriv in namnet och kontaktuppgifterna i egenkontrollen så att det är lätt att hitta när det ska visas eller ändras.

Om företaget anlitar kompetens utifrån, till exempel i ett nätverk eller en konsult som hjälp i arbetet så se till att ha nedskrivet namn och kontaktuppgifter på de personerna också.

Rekommenderade tillägg för IP-Livsmedel

Ordning och reda på dokumentationen

När verksamheten ska följa standarden IP-Livsmedel är det viktigt att kunna visa att det är rätt rutiner som följs och att alla mätningar och kontroller kan spåras till vem som gjort kontrollen, när det skedde och att alla dokument som beskriver verksamheten alltid är aktuella. Skriv därför datum på alla dokument och alla kontroller, signera alla kontroller så man kan gå tillbaka och se vem som signerat. När du uppdaterar rutiner så se till att samla in alla exemplar av den gamla rutinen. Då vet man säkert att det är rätt rutiner som är ute. Det krävs ett noggrant dokumentationsarbete för detta och en lista där alla förändringar skrivs upp i ordning underlättar så du vet vad som gjorts.







BILAGA:

ÄMNINGEN SOM KAN VARA ALLERGENER

Listan över kända allergener bygger på innehållet i Livsmedelsindustriernas och Svensk dagligvaruhandels dokument *Hjälp i ditt arbete med allergener och andra överkänslighetsframkallande livsmedel* mars 2009.

Dokumentet finns till exempel på **www.slv.se** under rubriken *Livsmedelsföretag*, därefter *Allergener* och *Fördjupad information*.

För andra allergener än de EU fastställt är det upp till det enskilda företaget att värdera vilka som kan behöva beaktas.

RÖD – allvarlig konsekvens

GUL – medium konsekvens

GRÖN – liten konsekvens

ANANAS
ANIS
ANNATTOEXTRAKT (E160B)
ANTIOXIDATIONSMEDEL
BHA E320
ANTIOXIDATIONSMEDEL
BHT E321
APRIKOS
APRIKOSKÄRNA
AZOFÄRGER (E102, E110, E122-124, E129, E151, E154 E155, E180)
BANAN
BENSOESYRA (E210-215, E218-219)
BLÖTDJUR (MUSSLOR, OSTRON, BLÄCKFISK)
BOCKHORNSKLÖVER
BOVETE
BÖNOR
CASHEWNÖT
CAYENNEPEPPAR
CHILIPEPPAR
DILL
DURUMVETE
FISK
FÄNKÅL
GLUTEN
HASSELNÖT
HAVRE
JORDNÖT
KAMUT

KANEL
KARMIN/KARMINSYRA (E120)
KIKÄRTA
KIWI
KORIANDER
KORN
KRÄFTDJUR (KRÄFTA, RÄKA, KRABBA ELLER HUMMER)
KUMMIN
KÖRSBÄR
LAKTOS/MJÖLKSOCKER
LIBBSTICKA
LINSER
LUPIN
MAJS
MAKADAMIANÖT
MANDEL
MANGO
MELON
MJÖLK
MUSKOTNÖT/
MUSKOTBLOMMA
NEKTARIN
PAPAYA
PAPRIKA
PARANÖT
PEKANNÖT
PEPPARROT
PERSIKA
PERSILJA
PINJENÖT

PIRI PIRI
PISTASCHNÖT
PLOMMON
PÄRON
QUEENSLANDSNÖT
PUMPA
ROSÉPEPPAR
RÅG
SELLERI (ROT-, STJÄLK- ELLER FRÖ)
SENAP
SESAM
SOJA
SOLROS
SPANNMÅLSPROTEINER
SPANSK KÖRVEL
SPELT
SPISKUMMIN
SVAVELDIOXID/SULFIT
ÖVER 10MG SO2/KG
VALLMO
VALNÖT
VANILJ/VANILLIN
VETE
VITLÖK
ÄGG
ÄPPLE
ÄRTA

SATSAR PÅ MYCKET MÄRKNING

Chokladfabriken är ett chokladkonditori där allt tillverkas för hand, från praliner och petit-fourer till drickchoklad, muffins och tårtor. Ägare är Ellinor Isaksson och Martin Isaksson som startade Chokladfabriken 1997 efter inspiration från franska chokladbutiker.

– **DET ÄR EN DJUNGEL** med alla regler. Otroligt mycket att tänka på, men man lär sig till slut. Det är erfarenhet som gäller, säger Ellinor Isaksson.

Vissa regler tycker hon känns självklara och lätta att lära in, såsom reglerna kring hygien och klädsel, medan andra, såsom reglerna kring märkning av produkter, är klurigare och tar mer tid. Ellinors råd är att läsa på och läsa på, om och om igen.

– Vi har en fördel i att vi bara säljer våra egna produkter, det gör att vi har kontroll från startskedet. Men vi lägger ändå otroligt mycket tid på märkning, säger hon.

Bland annat säljer man askar med praliner på Chokladfabriken. Till dessa har man förmärkta etiketter.

CHOKLADFABRIKEN

Startår: 1997

Ägare: Ellinor Isaksson och Martin Isaksson

Beskrivning:

Chokladkonditori med egen tillverkning av praliner, petit-fourer, muffins och tårtor. Idag finns Chokladfabriken på 3 platser i Stockholm samt i Fukuoka i Japan som franchisebutik.

Antal anställda: 27 heltidstjänster.

Omsättning: 22 miljoner 2012.

– Men medan vi fyller på askarna kan det hända att en av pralinerna tar slut. Då får man byta ut en pralin och sätta sig och göra om etiketten. Vi gör nya etiketter hela tiden, det är ett trixande. Men man vänjer sig.

DE FÖRSTA ÅREN hade Ellinor och Martin Isaksson bara försäljning över disk. Det gjorde märkningsarbetet enklare eftersom det som säljs över disk inte behöver märkas, till skillnad från varor som ligger på hyllorna i butiken.

– När vi började med hyllor i butiken tyckte vi att var det lika bra att märka allting, även det som säljs över disk. Vi resonerar så att det är lika bra att märka allt för att undvika att göra någon miss, säger Ellinor Isaksson. Hon berättar att hon är extremt noggrann, särskilt när det gäller allergener.

–Det är lika bra att märka allt för att undvika att göra någon miss.





– Jag är själv allergisk så jag vet hur viktigt det är. Därför har jag örnkoll, säger hon.

Men att själv ha örnkoll räcker inte. Som arbetsgivare är det Ellinor Isaksson som ansvarar för att även personalen känner till alla regler och rutiner. Och att involvera personalen är inte alltid lätt.

– Konditorerna har utbildning i hygien och klädsel. Men det gäller ju att inte bara lära sig regler, man måste också få förståelse för dem. Det kan vara svårt att förstå hur noga man måste vara med allergener om man inte känner någon som är allergisk. Jag tjuatar och jag tjuatar och talar gång på gång om hur viktiga reglerna är, säger Ellinor Isaksson.

ÄVEN KOMMUNIKATIONEN med kunderna är viktig.

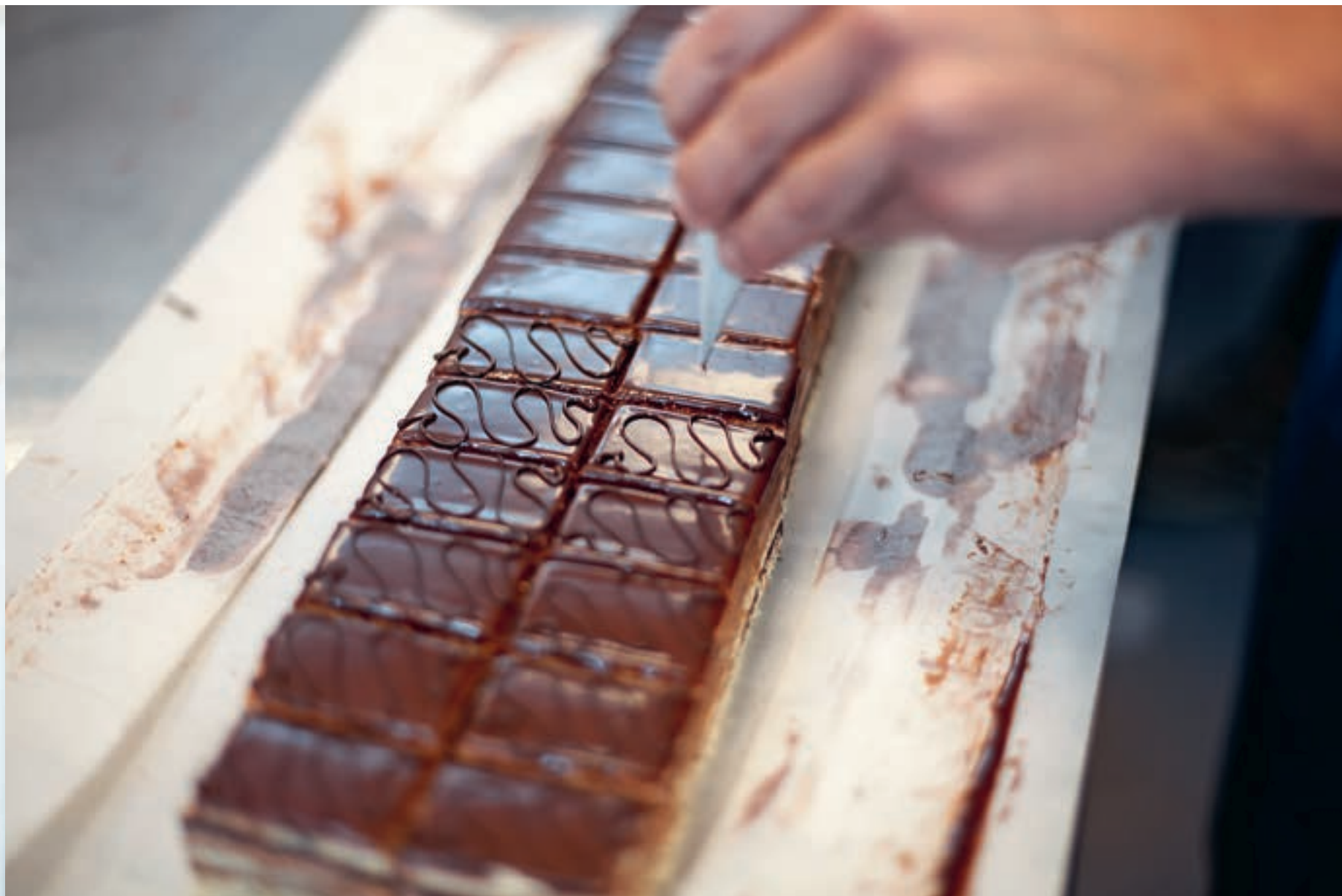
–Det gäller inte bara att lära sig regler, man måste också få förståelse för dem.

– Det kan vara svårt att få konsumenterna att förstå vad en viss märkning betyder. ”Spår av nötter” undrar de ofta över till exempel. Vi har ju själva gjort valet att inte ha jordnötter i våra

lokaler, men i de säckar med chokladpellets som vi beställer från Europa kan det finnas spår av både jordnötter, hasselnötter och valnötter, säger Ellinor Isaksson.

Något annat hon ofta måste förklara för kunderna är den korta hållbarhetstiden på Chokladfabrikens produkter.

– För våra praliner gäller 4 veckors hållbarhet. Folk vill helst att de ska hålla i två år, säger Ellinor Isaksson.



ENKELT KONTROLLSCHEMA GJORDE SUSEN

Tommy och Annika Olsson har tillsammans med Christer Olsson drivit Sultans konditori i Katrineholm sedan 2004. Bageriet har över 100 år på nacken och i dag finns både bageri, konditori och lunchservering i lokalerna. Att som på Sultans jobba med flera olika verksamheter är vanligt men det ställer höga krav på noggrannheten.

TOMMY OLSSONS TIPS för att sköta egenkontrollen är att ta hjälp utifrån.
– Vissa regler är krångliga och svårtydda. Det är svårt att få full kontroll. Man har varken kunskap eller tid att sätta sig in i allting, säger han.

Tillsammans med Annika och Christer Olsson beslöt han att ta kontakt med Anticimex och fick därmed hjälp med att upprätta ett kontrollschema som var enkelt att följa.
– Hjälpen har varit värdefull, kontrollschema har underlättat mycket för oss. Tidigare sprang jag och mätte temperaturen och gjorde kontroller hela tiden. Det är inte nödvändigt. Nu följer jag schemat i stället och gör kontrollerna ett visst antal gånger i veckan. Vi har sparat både tid och oro på det här, säger Tommy Olsson.

SULTANS KONDITORI

Historia: Sultans Konditori har funnits sedan 1896 och i familjen Olssons ägo sedan 1950-talet.

Ägare: Christer Olsson, Tommy och Annika Olsson.

Sortiment: Matbröd, tårter, kakor, smörgåstårter, lättluncher och glass.

Antal anställda: 20 heltidstjänster.

Omsättning: Ca 18 miljoner 2012.

PÅ SULTANS KONDITORI finns 10 kylar och frysar och i dag gör man ordentliga temperaturkontroller en gång i veckan. Men utanpå alla kylar och frysar finns också en display som visar kyltemperaturen och varje gång Tommy Olsson passerar dessa slänger han ett öga på dem för att se att allt står rätt till.

– Jag är arbetsskadad. Är man i den här branschen kontrollerar man ständigt sina produkter. Jag känner när jag tar i dem om de har rätt temperatur, säger han.

När det gäller varm mat är det också stor noggrannhet som gäller.

– Efter tillagning kyler vi ner maten till under +8 °C på fyra timmar. Sedan när den värms upp ska kärntemperaturen vara över +72 °C, säger

–Är man i den här branschen kontrollerar man ständigt sina produkter. Jag känner när jag tar i dem om de har rätt temperatur.





Tommy Olsson och påpekar att många av reglerna egentligen handlar om att lära in rätt arbetssätt.

– Om man gör på rätt sätt tillräckligt många gånger så sitter det till slut. Till exempel en sådan sak som att man ska göra små serier när man gör tårtor så att det inte tar över två timmar innan man får in dem i kylan. Det lär man sig.

Tommy Olsson har jobbat många år i branschen, bageriet har funnits i familjens ägo sedan 1950-talet. Han tycker att många av reglerna är självklarheter, såsom att ha ordning och reda omkring sig, ha god handhygien och att byta om till arbetskläder innan man börjar jobba.

– Men man får ändå aldrig sluta vara noggrann. Man är aldrig fullärd, det kommer nya regler hela tiden så det är ett fortlöpande arbete. Nu ser vi fram emot att få börja den nya appen för vår kontroll, säger han.

PÅ SULTANS KONDITORI hanteras mycket allergener vilket kräver stor noggrannhet vid rengöring och märkning.

– Många bröd och bullar innehåller nötter och mandel så det gäller att rengöra maskiner och förvaringskärl ordentligt. Finns minsta risk för innehåll av allergener så ska det märkas upp. Vi tar inga risker, säger Tommy Olsson.

För att minimera risk för blandning av ämnen har man olika lokaler för bageridelen, konditoridelen och serveringen.

– Konsumenten måste kunna lita på att produkten är säker att äta och är rätt märkt, säger Tommy Olsson och berättar att på den senaste miljö och hälsokontrollen fick Sultans konditori bara en enda liten anmärkning.

– Det var att leverpastejen stod kvar i konserverburken i kylskåpet. Det var en miss, men vi är ändå nöjda med att allt i övrigt var godkänt.







