

DOKUMENTATION AV LIVSMEDELSHYGIEN
Egenkontrollprogram, Faroanalys, Flödesschema

GÅSHAGA SJÖKROG AB
(Restaurang Bryggan)



Rev 2 2016-02-15

.....
Jimi Brännström
Ägare

Innehåll

1	INLEDNING.....	1
1.1	Varför egenkontroll	1
1.2	Rutiner	1
2	HYGIENREGLER	2
2.1	Utbildning.....	2
2.2	Personlig hygien.....	2
2.3	Inköp och ankomst	3
2.4	Varuseparering	3
2.5	Allergener	4
2.6	Krav på material i direktkontakt.....	4
2.7	Avfall.....	4
2.8	Tider och temperaturer.....	4
2.8.1	Kyl och frysförvaring	4
2.8.2	Upphettnings/ återupphettnings.....	5
2.8.3	Varmhållning	5
2.8.4	Nedkylning	5
2.8.5	Disktemperatur	5
2.8.6	Kalibrering.....	5
2.9	Rengöring (se även rengöringsprogram)	6
2.10	Vattenkvalitet	6
2.11	Underhåll av lokal och utrustning	7
2.12	Åtgärda brister	7
2.13	Märkning/presentation	7
2.14	Spårbarhet	7
2.15	Skydd mot skadedjur	7
2.16	Reklamationer/ återkallande	7
2.17	Tester och utvärderingar	8
3	RISKANALYS/HACCP PLAN	8
3.1	Omfattning	8
3.2	Metod	8
3.3	Risakanalys	8
3.4	Slutsats	8
4	REVISIONSHISTORIA	8
5	FAROANALYS OCH KRITISKA STYRPUNKTER	10
5.1	Allergena faror.....	10
5.2	Mikrobiologiska faror.....	10
5.3	Fysiska faror.....	11
5.4	Kemiska faror	11

5.5	Verifiering.....	11
6	KÄLLFÖRTECKNING	11
7	RENGÖRINGSPROGRAM.....	12
8	UTBILDNINGSLISTA	14
9	UNDERHÅLLSPLAN / LISTA FÖR ÅTGÄRDER	15
10	AVVIKELSERAPPORT	17
11	SKADEDJURSKONTROLL.....	18
12	DOKUMENTATION AV KONTROLLER.....	19
13	DOKUMENTATION AV NEDKYLNING	20
14	DOKUMENTATION AV UPPHETTNING	21
15	FAROANALYS	20
16	RAPPORTER OCH PROTOKOLL - ANTICIMEX.....	20
17	RAPPORTER OCH PROTOKOLL - LIDINGÖ STAD, MILJÖ & STADSBYGGNADSKONTORET	20

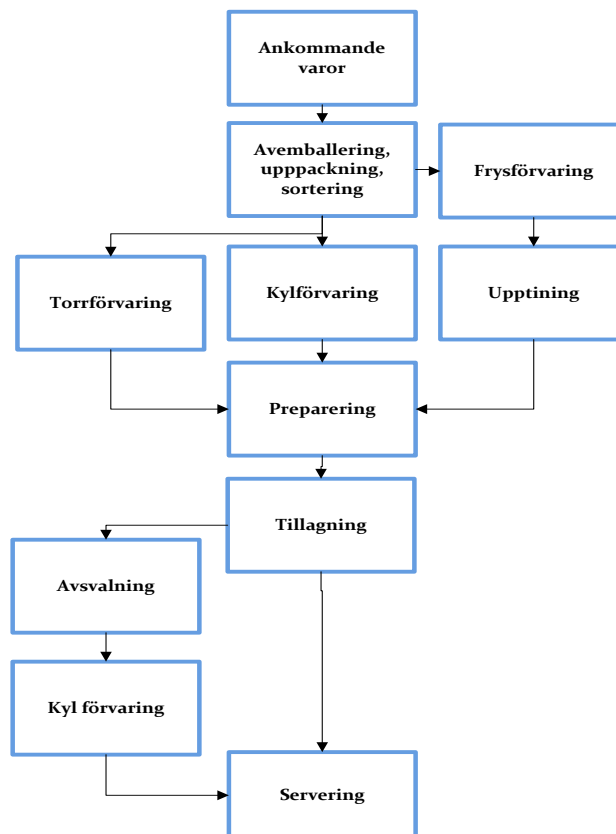
1 INLEDNING

Restaurang Bryggan, Gåshagaleden 12, 181 66 Lidingö är en á la carte restaurang. Öppettider ons-fre 18-22, lör-sön 12-22. Spriträttigheter finns. Råvaror är grönsaker, fågel, nöt, fläsk, fisk och skaldjur.

Organisationsnummer: 556656-2814

Juridiskt ansvarig: Jimi Brännström

Flödesschema över verksamhetens livsmedelhantering återfinns i figur 1 nedan.



Figur 1. Flödesschema. Generell beskrivning av de vanligaste arbetsgångarna. Avvikelser förekommer.

1.1 Varför egenkontroll

Syftet med egenkontrollen är att se till att all mat som serveras är säker dvs. inte orsakar konsumenten sjukdom eller skada (exempelvis matförgiftning eller allergisk reaktion). Detta gör vi genom att följa vissa regler - rutiner - för att se till att maten inte hanteras på ett sätt som medför en risk för att slutprodukten blir hälsofarlig. Nedan beskrivs de rutiner som gäller för vår verksamhet.

1.2 Rutiner

Det här egenkontrollprogrammet innehåller rutiner som beskriver hur livsmedelshanteringen ska bedrivas, övervakas (kontrolleras) och dokumenteras.

På restaurangen ska vi arbeta förebyggande för att förhindra att vi serverar dålig mat. De flesta faror i vår verksamhet hanteras genom att hålla rent och snyggt samt följa tillverkares rekommendationer för användning och förvaring av livsmedel.

De regler/ rutiner som beskrivs i detta egenkontrollprogram gäller ALLA som jobbar på restaurangen. Personal som läst igenom rutinerna ska signera utbildningsblanketten, som finns under sektion 8.

2 HYGIENREGLER

2.1 Utbildning

Innan tjänstgöring påbörjas ska de delar av hygienreglerna personen berörs av gås igenom. Kökspersonal berörs alltid av samtliga regler, inklusive avsnittet "faroanalys och kritiska styrpunkter". Hygienreglerna kan gås igenom muntligt eller läsas in på egen hand. Hygienutbildning för personalen kommer att genomföras då det finns ett behov. Intyg från deltagande i hygienutbildningar sparas under sektion 8.

**KUNSKAP
FÖREBYGGER**

2.2 Personlig hygien

Händerna ska alltid tvättas innan arbete med oförpackade livsmedel påbörjas, och ofta (dvs. efter beröring av andra livsmedel och föremål än de aktuella) under arbetes gång. Handtvätt ska ske särskild station för handtvätt. Händerna tvättas med ljummet vatten och tvål och torkas på engångshandduk. Den som tar den sista tvålen eller engångshandduken ska fylla på nytt **direkt**.

**HÄNDERNA ÄR EN STOR
SMITTSPRIDARE OCH SKA
TVÄTTAS OFTA!**

Handsmycken (ringar, klockor etc.) får inte bäras vid hantering av oförpackade livsmedel. Rökning och snusning får endast ske under rast och på anvisad plats.

Arbetskläder ska bäras vid hantering av oförpackade livsmedel. Omklädning ska ske i omklädningsrum. Arbetskläder förvaras i skåp, privata kläder utanför. Kockarna byter arbetskläder varje dag. Håret ska vara uppsatt.

Smutsiga arbetskläder ska slängas i tvättkorg. Arbetskläderna förvaras i skåp och de privata kläderna utanför. Vistelse i arbetskläder utanför beredningslokal ska minimeras.

Ej infekterade sår ska täckas med plåster och engångshandske. Kom ihåg att byta handskarna ofta eftersom även dessa blir smutsiga.

Om du har infekterade sår eller bär på sjukdom som kan misstänkas överföras via livsmedel får du inte arbeta. Är du sjuk ska du vara hemma minst en dag efter tillfrisknandet om inte läkare gett klartecken tidigare. Ibland måste läkare uppsökas. Kontakta vårdcentralen där du bor.

Kontroll av att rutin för personlig hygien följs dokumenteras på dokumentationsblanketten, se sektion 12.

2.3 Inköp och ankomst

Inköp sker endast från seriösa leverantörer, som vi vet kan leverera säkra, lagenliga produkter. Vi använder oss för närvarande bara av några få leverantörer, Servera, Hertzman, Bergfalk & Co och Sanitec.. Vi kontrollerar vid ankomst att produkterna är hela och rena, korrekt märkta samt håller rätt temperatur.

Ankommande varor tas emot, varorna ska alltid kontrolleras och avemballeras i utrymmet utanför kyl och frysrummen. Ytteremballage ska ej tas in i själva köket. Kyl och frysvaror ska tas om hand omgående. Flytta över i rena plastbackar om det behövs. Hinkar och liknande ska vid behov torkas av med ren trasa.

Kontrollera alltid att:

- emballaget inte är skadat.
- hållbarhetsdatum inte överskridits.
- förvaringstemperatur inte överskridits (kontrollera mot produktens märkning).

Om någon av ovanstående krav inte uppfylls ska produkten reklameras och returneras. Temperaturavvikelse på max +3°C tillåts (dock ej för rå fisk) om det är rimligt att tro att temperaturökningen skett nyligen och produkten kan omsättas samma dag. Skriv i så fall ner detta på dokumentationsblanketten (sektion 12). Kontroll av ankommande varor sker vid varje leverans och dokumenteras en gång per vecka under sektion 12.

2.4 Varuseparering

Såväl livsmedel som utrustning som kommer i kontakt med livsmedel ska skyddas mot nedsmutsning, tillförsel av skadliga ämnen eller organismer. Detta innebär bland annat att ***alla livsmedel alltid ska förvaras i förslutna kärl och övertäckta med lock eller plastfilm.*** Ovidkommande föremål (tidningar, mobiler etc.) får inte tas in i och förvaras i köket.

All förvaring ska ske i slutna utrymmen (kyl, frys, torrförråd). Olika varugrupper hålls åtskilda genom förvaring på olika hyllor. ***Varken livsmedel eller utrustning som används för livsmedel får stå direkt på golv.***

Otäta eller skadade konserverburkar ska inte användas. Inget får förvaras i öppnade konserverburkar. Om innehållet i en öppnad konserverburk ska sparas måste det föras över till en förpackning av godkänt material.

Ordning och reda ska alltid råda. Ta fram och gör klart en sak åt gången. Använd alltid rena redskap (skärbräda, kniv etc.). Rengör utrustning och redskap direkt efter användning.

Följande grupper ska hållas åtskilt:

- emballerade <> oemballerade produkter
- råa produkter <> beredda produkter
- grönsaker <> kött/fisk/fågel
- kall och varm mat
- smutsigt och rent

All förberedande hantering (skölja, skära grönsaker, hantering av rå fisk, hantering av varmhållen mat etc.) ska ske på separata arbetsbänkar, alternativt separeras i tid med ordentlig rengöring emellan dvs. ren bänk, ren skärbräda, ren kniv innan beredning sker. Vi använder **färgmarkerade skärbrädor**: Röd-kött, Grön-grönsaker, Gul- kyckling, Blå-fisk, Vit- värmebehandlat.

Smutsig och ren hantering ska alltid kunna separeras. Ytterkartonger och annat som räknas som smutsigt (disk, sopor etc.) får inte förvaras i anslutning till där oförpackade livsmedel hanteras eller förvaras. Smutsig utrustning och arbetsredskap hålls väl separerade från mathantering, liksom ren utrustning och arbetsytor. Ren disk får inte tas i med smutsiga händer. Att god varuseparering/ skydd mot kontaminering sker kontrolleras dagligen och dokumenteras en gång i veckan på den veckovisa blanketten, se sektion 12.

2.5 Allergener

En allergen är ett ämne som ger upphov till en allergisk reaktion. I vissa fall kan reaktionen leda till döden. Många vanliga livsmedel är allergener t.ex. spannmål, mjölk, ägg och nötter. Eftersom all hantering sker i öppen miljö har vi ingen hundra procentig möjlighet att garantera frihet från specifika allergener. För gäster med allergiska besvär är det dock extremt viktigt med tydlig och korrekt information. Samtliga ingredienser i samtliga rätter ska på förfrågan uppges. För hel- och halvfabrikat hämtas informationen från innehållsdeklarationen.

2.6 Krav på material i direktkontakt

Material som kommer i direktkontakt med livsmedel ska vara godkända för livsmedel. Använd rostfritt eller hårdplast i största möjliga mån (dessa är alltid godkända). För plastmaterial (hinkar, bunkar, plastfilm etc.) ska symbolen,  finnas. Repiga och trasiga kärl och redskap ska bytas ut. Vid avsaknad av symbol får du begära ett produktfaktablad från leverantören.

Material som kommer i direktkontakt måste skyddas mot kontaminering på samma sätt som livsmedel dvs. genom att förvara dem i skyddade eller i slutna utrymmen.

2.7 Avfall

Köksavfall ska slängas i sopsäckar. Fulla sopsäckar ska knytas ihop och slängas i sopkärl i avfallsutrymmet. Sopsäckar får inte ansamlas i köket. Övrigt avfall; wellpapp, pappersförpackningar, glas, metall, hårdplast, sorteras i för dem avsedda kärl enligt kommunens krav. Livsmedel som kommit i kontakt med avfall ska kasseras. Håll rent runt sopkärl. Sopskärlet töms 2 gånger/veckan.

2.8 Tider och temperaturer

2.8.1 Kyl och frysförvaring

Råvaror ska förvaras i den temperatur som tillverkaren föreskriver vilket framgår av produktens märkning. Håll koll på denna. Köttfärs och vakuumpförpackat kött ska t.ex. oftast förvaras +4°C eller lägre vilket innebär att den kyl som köttfärsen står i måste hålla +4°C eller lägre.

Egentillverkade produkter ska förvaras vid +8°C eller lägre. Under förutsättning att temperaturen hålls under +8°C kan egenproducerade produkter sparas i 5 dagar. Därefter ska de slängas så se till att inte göra mer än det går åt under denna tid

Om en kyl eller frys går sönder ska produkter vars temperatur avviker mer än 5°C från angiven högsta förvarings temperatur kasseras (slängas). Produkter som avviker mellan 0,1-5°C kan användas samma dag om det är rimligt att tro att temperaturavvikelsen skett inom 2 timmar.

Märk upp alla egenproducerade produkter med tillverkningsdatum så att det lätt går att bedöma hur gammal produkten är. Håll koll på temperaturen regelbundet.

Kontroll av temperaturen i kylar och frysar sker dagligen
Dubbelkontroller med handtermometer sker en gång per vecka.
Dokumentation sker endast vid avvikelse och då genom detta formulär:
<http://goo.gl/forms/Sieuu8H2n2>

2.8.2 Upphettnings/ återupphettning

Upphettnings samt återupphettning av grytor, såser och liknande sker till kokpunkt. När kokpunkt uppnåtts rörs såsen om noggrant för att utjämna ev. temperaturskillnader. Övriga produkter upphettas till +72°C. Nötkött och fisk tillåts ha en lägre kärntemperatur av sensoriska skäl.

Kontroll av uppvärmningsuppvärmningstemperaturer sker dagligen med hjälp av handtermometer och/ eller visuellt genom kontroll av att kött- och fiskprodukter är ordentligt genomstekta (exempelvis att vid tillagning av en kycklingrätt, skära upp och kontrollera så att kycklingen är ordentligt tillagad och inte rosa/ blodig inuti).

Dokumentation av upphettning ej nödvändig.
Vid avvikelse hettas produkten upp före servering.

2.8.3 Varmhållning

Vi serverar mat efter beställning, ingen varmhållning sker.

2.8.4 Nedkylning

Produkter som ska kylas ner ska komma ner till +8°C inom 4 timmar. Särskild kyl används för ändamålet. För att nedkylningen ska gå så snabbt som möjligt – undvik att kyla ned i djupkantiner eller större hinkar. Nedkylning är en känslig process sett ur ett mikrobiologiskt perspektiv.

Kontroll av nedkylningstiden görs därför vid varje tillfälle.
Dokumentation sker vid avvikelse genom detta formulär:
<http://goo.gl/forms/Sieuu8H2n2>

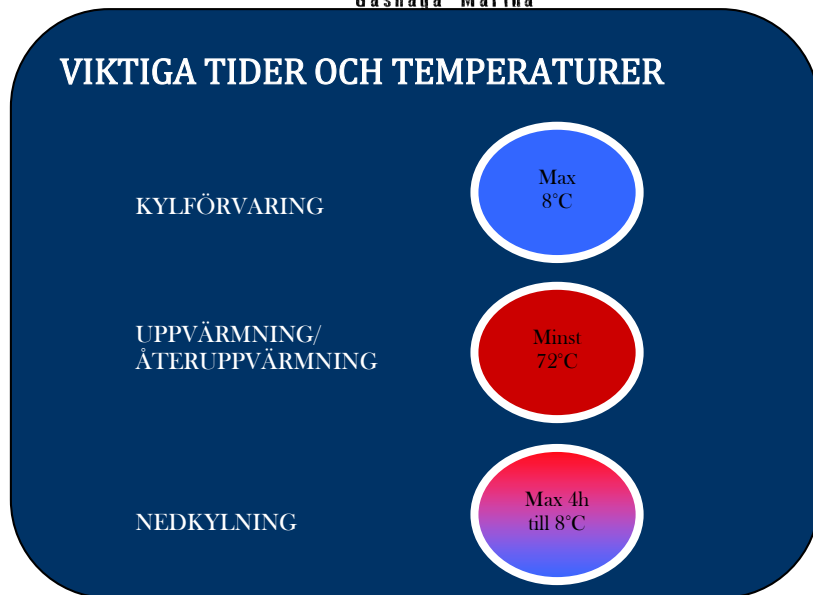
2.8.5 Disktemperatur

Slutsköljstemperaturen i diskmaskin ska komma upp i minst + 80°C. Kontrolleras dagligen temperaturinställningen på display. Om temperaturen är för låg ska reparatör tillkallas. Kom också ihåg att spara serviceraporten som serviceteknikern lämnar.

Dokumentation sker endast vid avvikelse och då genom detta formulär:
<http://goo.gl/forms/Sieuu8H2n2>

2.8.6 Kalibrering

Handtermometern ska kalibreras en gång per år. Vi har avtal med Anticimex som kan hjälpa till med att göra en avstämning. Intyg sparas i egenkontrollpärmarna.



2.9 Rengöring (se även rengöringsprogram)

Utrustning (knivar, skärbrädor och liknande) och arbetsbord ska rengöras direkt efter användning. Undvik att använda samma redskap utan rengöring till flera rätter för att förhindra spridning av allergener och mikroorganismer.

Arbetsbänkar, hyllor, golv samt väggar rengörs efter arbetspassets slut eller vid behov. Smuts och spill får aldrig ansamlas någonstans, håll alltid rent. Glöm inte bort att hålla golvbrunnar rena. Tänk också på att hålla fläktfilter och ventilationsdon rena.

Kylar städas ur och rengörs varje vecka eller vid behov, frysar 1 gång i månaden. Varulager och torrförråd ordnas och städas veckovis eller vid behov. Serveringen städas och hålls ren dagligen.

Glöm inte bort att rengöra efter hantverkare och servicetekniker. Rengöring sker med rengöringsmedel och vatten. Efterskölj alltid med vatten. Disktrasor byts ofta, helst dagligen.

Diskmaskin skall hållas ren och service skall utföras. Se sparade servicedokument.

Ismaskinen rengörs en gång i månaden. Töm maskinen på is och rengör med vatten och rengöringsmedel. Skölj noga, torka med papper eller låt lufttorka. Isskopa ska diskas dagligen och förvaras på avsedd plats. Isskopor får aldrig förvaras i själva ismaskinen.

Rengöringsredskap ska hållas rena och förvaras hängande i diskrum och i städskrubb. Smutsiga rengöringsredskap ska bytas ut. Varken rengöringskemikalier eller rengöringsutrustning får komma i kontakt med livsmedel eller redskap. Vatten till rengöring ska alltid tas från städvask.

2.10 Vattenkvalitet

Kranslar ansamlar smuts och måste rengöras regelbundet. Skruva loss och rengör minst fyra gånger per år. Dokumentation sker endast vid avvikelse och då genom detta formulär:

<http://goo.gl/forms/Sicuu8H2n2>

Provtagning för mikrobiologisk analys av is från ismaskin sker minst en gång per år och utförs av Anticimex.

2.11 Underhåll av lokal och utrustning

Underhåll av lokal och utrustning ska ske vid behov (dvs. när det är trasigt eller så pass slitet att rengöring inte kan ske tillfredställande).

Om inte underhåll kan ske omgående ska det skrivas upp på blanketten för underhållsplan/ lista för åtgärder i egenkontrollpärm, se sektion 9.

2.12 Åtgärda brister

Korrigerande åtgärder ska vidtas så snart en avvikelse upptäcks och dokumenteras i egenkontrollpärm. För brister som uppdagas vid veckovisa kontroller skrivs dessa lämpligast ner på dokumentationsblankettens högermarginal (se sektion 12). Brister som inte kan åtgärdas direkt kan också skrivas ner på underhållsplanen. Det går också bra att skriva ner den korrigerande åtgärden direkt på det dokument där avvikelsen uppdagades t.ex. Anticimex eller Miljöförvaltningens rapporter (vilka sparas i egenkontrollpärm under respektive sektion 16 och/eller 17).

2.13 Märkning/presentation

Alla rätters fulla innehåll ska kännas till. För allergiker kan det vara en fråga om liv och död. Vid tillagande av specialkost, kontrollera innehållsförteckningen på alla råvaror. Se även diskussion om allergener i avsnitt om faraoanalys och kritiska styrpunkter. Samtliga livsmedel som förvaras i kyl, frys och torrförråd skall vara märkta med innehåll och datum relevant för hållbarheten, t.ex. öppnings-, tillagnings- eller bäst före datum. Särskilt viktigt är detta för egenproducerade rätter (om de ska sparas i mer än en dag) eller ompaketerade kött-/fågel- eller fiskprodukter.

2.14 Spårbarhet

Samliga leverantörer ska kunna uppges, detta framförallt för att kunna spåra produkter och larma andra om något skulle vara fel. Dokument som kan används för detta ändamål är följesedlar och fakturor.

Fakturor måste av bokföringsskäl sparas i tio år – Följande skall framgå:

- Vem som levererat
- Vad som levererats
- När det levererats.

Vid misstanke om smitta eller otjänlig produkt ska det berörda partiet identifieras och spärras. Dokumentation utgörs av följesedlar som sparas i särskild pärm.

2.15 Skydd mot skadedjur

Skadedjursavtal finns upprättat med Anticimex. Avtalet innebär förebyggande inspektioner samt övervakning med kontrollstationer för krypande insekter och hjälp med aktiv bekämpning vid problem. Förekomst av skadedjur motverkar vi genom att förhindra deras möjligheter att få tillgång till lokalerna samt finna föda och skydd. Detta görs genom att hålla lokalerna rena, upprätthålla god ordning, hålla dörrar och fönster stängda och täppa igen håligheter. Livsmedel som angripits av skadedjur ska kasseras. Dokumenteras via Anticimex inspektionsrapporter, som skickas till verksamheten efter att kontroller utförts av hygien tekniker, vilket sker minst två gånger årligen

2.16 Reklamationer/ återkallande

Alla former av klagomål eller anmälningar om misstänkta matförgiftningar ska tas på största allvar. Vid misstanke om otjänliga produkter ska vi omgående utreda vilka produkter det gäller och vad som har orsakat problemet. Ringa in produkten med god marginal om inte identifiering kan ske exakt. Ta hellre bort för mycket än för lite. Den identifierade produkten ska spärras och/eller returneras/kasseras. Ring Anticimex vid osäkerhet om hur ni ska gå tillväga vid utredningen.

Vid anmälan om misstänkt matförgiftning - använd blanketten "utredningsfrågor vid misstänkt matförgiftning" (sektion 10). Vid klagomålsärenden eller andra typer av avvikelser - använd blanketten för avvikelse/klagomål (finns också under sektion 10).

Vid misstanke om sjukdomsframkallande mikroorganismer ska produkten lämnas in till laboratorium för mikrobiologisk analys. Anticimex kan hjälpa till med detta.

Om provsvar påvisar matförgiftningsbakterier skall Miljö- och stadsbyggnadskontoret i Lidingö stad kontaktas (Tel: 08-731 33 22).

2.17 Tester och utvärderingar

Programmet följs upp med mikrobiologiska analyser av egenproducerade rätter (tas ut 2 ggr per år). Rengöring kontrolleras med ATP-mätare. Provtagning sköts av Anticimex.

Vid större förändringar ska hygienreglerna ses över.

3 RISKANALYS/HACCP PLAN

Syftet med riskanalysen/HACCP planen är att identifiera, förebygga och i förkommande fall styra faror i verksamheten som hotar livsmedels säkerheten. Tillvägagångssättet bygger på de sju HACCP principerna:

1. Identifiering av hälsofaror i livsmedelshantering
2. Identifiering av, för livsmedlets säkerhet, avgörande (kritiska) hanteringssteg
3. Bestämning av gränsvärden för varje kritiskt hanteringssteg
4. Bestämning av övervakning av de kritiska hanteringsstegen
5. Bestämning av åtgärder vid överskridande av gränsvärde
6. Verifiering av giltighet
7. Upprättning av rutiner och dokumentation

3.1 Omfattning

Studien omfattar samtliga produkter som bereds/hanteras i verksamheten, se vidare avsnittet "Faroanalys och kritiska styrpunkter" nedan.

3.2 Metod

Studien följer metoden beskriven i Codex Alimentarius, General Principles of Food Hygien (CAC/RCP 1-1969, Rev). 4-2003).

3.3 Riskanalys

Riskanalysen redovisas dels i en skriftlig faroanalys, dels i en faroanalys uttryckt i tabellform. Se vidare nedan.

3.4 Slutsats

I faroanalysen kunde två kritiska styrpunkter (CCP) identifieras; nedkylning och upphettning av känsliga produkter. Övriga faror om identifierats hanteras alla tillfredsställande genom grundförutsättningarna, det vill säga genom att följa uppsatta rutiner. Ingen ytterligare styrning bedöms vara nödvändig.

4 REVISIONSHISTORIA

Intern revision av egenkontrollen bör företas minst en gång per år eller vid införande av nya lagar gällande livsmedel, personalomsättning, ombyggnation, ny utrustning eller nya tillagningsmetoder.

Första version upprättad i juni 2010.

Augusti 2010 - Dokumentationsblanketter har justerats för ett mer ändamålsenligt dokumentationsförfarande.

Oktober 2010 - ändrad rutin för upphettning av känsliga produkter. Ny blankett för detta.

5 FAROANALYS OCH KRITISKA STYRPUNKTER

Faroanalys och kritiska styrpunkter syftar till att identifiera specifika faror som måste kontrolleras. Förfarandet har upprättats med hjälp från Anticimex. I detta stycke redogörs för de faror som identifierats i verksamheten. De faror som finns i verksamhetens hantering undanröjs eller minimeras via grundförutsättningarna. I faroanalysen kunde en kritisk styrpunkt (CCP) identifieras; nedkylning

5.1 Allergena faror

I verksamheten hanteras ett flertal allergener som kan ge upphov till allvarliga hälsoproblem och t.o.m. dödsfall, bl.a. fiskprotein, äggprotein och nötter. Då både beredning och lagring sker i gemensamma utrymmen bedöms det inte realistiskt att kunna separera dessa för att kunna erbjuda maträtter som är fria från specifika allergener. De allergena farorna förebyggs genom tydlig och korrekt information. Alla som är jobbar i köket är ansvariga för att kunna uppge samtliga ingredienser i samtliga rätter. Vid förfrågan ska det också uppges att aktuella maträtt tillagas i utrymmen gemensamma med andra produkter och att oavsiktlig överföring av allergener inte går att garantera.

5.2 Mikrobiologiska faror

Sjukdomsframkallande mikroorganismer som vi misstänker emellanåt kan förekomma eller utgör en risk för att förekomma, i verksamheten är framförallt: Norovirus, Stafylokocker, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Salmonella*, *Campylobakter*, EHEC, *Yersinia*, *Anisakis* och histamin^{2,3}.

Norovirus, som orsakar vinterkräksjuka, kan tillföras livsmedlen från personal (eller andra personer som vistas i lokalerna) och utgör troligen, med hänsyn till rapporteringen³, den enskilt största risken för uppkomst av hälsofara i restauranger. Uppkomst förebyggs genom försiktighetsåtgärder vid sjukdom (gäller för alla personer i verksamheten såväl personal som besökare), noggrann hygien dvs. rena arbetskläder och rena händer och skydd mot kontaminering (framförallt förvaring i slutna utrymmen och slutna behållare).

Stafylokocker (bakterie som orsakar matförgiftning) överförs från personal. Bakterien finns naturligt i slemhinnor och sår hos de flesta och överföra genom saliv från hostning, förtäring, såriga händer etc. Uppkomst kan förebyggas genom samma åtgärder som för norovirus. De förebyggande åtgärderna är förvisso kritiska för livsmedelssäkerheten men pga. dess svårövervakade natur inte meningsfulla som kritiska styrpunkter. Faran kan alltså inte elimineras helt. Det är dock viktigt att påpeka att de ovan nämnda förebyggande åtgärderna troligen utgör den viktigaste faktorn för att undvika uppkomst av hälsofara.

Campylobakter är en matförgiftningsbakterie som ofta återfinns i kyckling. Bakterien avdödas vid höga temperaturer och faran reduceras genom att genomsteka kycklingen dvs. komma upp i minst +72°C. Temperaturen kontrolleras varje gång och dokumenteras minst en gång i veckan.

Sporbildande bakterier (t.ex. *Clostridium perfringens* och *Bacillus Cereus*) är matförgiftningsbakterier som kan orsaka problem i tillagade/upphettade produkter. Orsaken är att de kan bilda en värmetålig spor som klarar upphettning. Tillväxt och toxinbildning kan ske i temperaturintervallet +4°C - +50°C. Det är dock inte troligt att tillväxt mellan +4°C och +8°C är tillräcklig för att orsaka hälsofara eftersom tillväxten i dessa temperaturer går väldigt långsamt. Faran reduceras till en acceptabel nivå genom att undvika temperaturintervallet +8°C - +60°C. Detta innebär varmhållen mat ska hållas över +60°C och att nedkylning av tillagat livsmedel, dvs. temperatursänkning från +60°C till +8°C, får ta max 4 timmar. Temperaturerna ska kontrolleras varje gång som processerna utförs och dokumenteras minst en gång per vecka, för nedkylning ska det ske dagligen. Livsmedlet ska slängas om varmhållningstemperaturen har varit under +60°C i mer än 2 timmar eller om nedkylningen tar längre än 4 timmar.

Salmonella, EHEC och Yersinia är bakterier som kan orsaka allvarlig matförgiftning (dödlig utgång för känsliga grupper, dvs. gamla, sjuka och små barn). Bakterierna återfinns naturligt hos sina respektive värdjur och smittar köttet vid slakt och efterföljande hantering. Salmonellafynd har rapporterats från t ex fågel, nö- och svinkött, EHEC framförallt hos nöt och Yersinia i svin. Faran reduceras genom förebyggande arbete (framförallt god slakthygien) hos producenten och bibehållen kylkedja (motverkar tillväxt). Allt kött som hanteras i verksamheten ska därför komma från seriösa leverantörer. I tveksamma fall ska intyg på att leverantören är godkänd av kontrollmyndigheten begäras. Leverantörens rekommenderade kylförvaringstemperatur ska följas.

Listeria monocytogenes är en omgivningsbakterie som lätt kan få fäste i fuktiga utrymmen. Den växer även vid låga temperaturer. Listeria drabbar normalt inte friska människor men gravida, foster och människor med försvagat immunförsvar kan skadas även vid låga halter. Tillväxt av Listeria monocytogenes förebyggs genom att hålla lokalen ren, framförallt golvbrunnar, och förvaring av framförallt fisk i låga temperaturer, <+2°C alt. isbädd.

Anisakis är en parasit som förekommer i marina fiskar och skaldjur. Anisakis och parasiter som är synliga för ögat avlägsnas när vi filéar fisk. Orsakar magsmärtor, illamående och kräkningar ibland också feber och diarré. Anisakis dör vid upphettning.

Clostridium botulinum kan förekomma i naturen, i jord, förmultnande växtmaterial, botten slammet i sjöar och hav. Tillväxt och bildande av toxin vid felaktig lagring. God kvalitet på råvara och god tillverkningshygien. Rätt inläggningsrecept (socker, salt och pH). Inläggningen sker av utbildad personal som förstår vikten av att följa receptet.

5.3 Fysiska faror

Inga specifika fysiska faror har identifierats. Glas används inte i större utsträckning i köket. Metallföremål som knivar etc. kontrolleras visuellt innan och efter användning. Generellt underhåll av såväl lokal som utrustning sköts löpande och kontrolleras veckovis vid hygienrund.

5.4 Kemiska faror

I fiskar av släktet Scrombidae (som makrill och tonfisk) bildas lätt histamin (som bl.a. ligger bakom den lite peppriga smaken). Histamin bildas när bakterier tillväxer på fisken och kan i höga doser ge bl.a. andnöd. För att undvika tillväxt ska dessa fiskar förvaras vid max +2°C. Kontrollera temperaturen varje dag. Har temperaturen varit mer än +2°C i mer än 6 timmar får fisken inte användas.

Rengöringskemikalier ska förvaras avskilt från såväl livsmedel och redskap. Allt förpackningsmaterial som används ska vara godkänt för livsmedelsändamål.

5.5 Verifiering

Verifiering sker genom den veckovisa dokumentationen.

6 KÄLLFÖRTECKNING

1. Från Livsmedelsverket "Mikrobiologiska och kemiska faror som är eller kan vara relevanta för olika typer av livsmedel" informationsblad från www.slv.se
2. Från Livsmedelsverket "Rapporterade misstänkta matförgiftningar 2005". www.slv.se

7 RENGÖRINGSPROGRAM

Föremål	Rengöringsmetod	Frekvens	Rengöringsmedel
Arbetsbänkar, arbetsytor	Rengör med vatten och rengöringsmedel, även ytor som döljs av skärbrädor, maskiner etc.	Efter användning, dock minst en gång om dagen	Diskmedel
Skärbrädor, handredskap och maskiner (mixer, rivare, tallrikar, bestick etc.)	Maskindiskas om möjligt.	Efter användning	Diskmedel (maskin och hand)
Övrig utrustning som ej går att maskindiska	Rengör/diska med vatten och diskmedel. Skölj och låt torka.		
Spis, ugn, mikro	Ta bort grövre föroreningar. Lägg på rengöringsmedel och gör rent.	Spisar/Dagligen Ugnar/veckovis	Diskmedel Ugnsrent
Fläktar, ventilationsdon och kåpor	Fläktfilter ska tas ur och läggs i vatten med rengöringsmedel. Därefter diskas och torkas. Kåporna ska rengöras med fettlösligt rengöringsmedel. Spola och torka	En gång i veckan	Maskindiskmedel och fettlösligt rengöringsmedel.
Golv, golvbrunnar	Sopa/skrapa bort grövre smuts. Borsta, svabba och skrapa med rengöringsmedel. Glöm ej bort att rensa golvbrunnar.	Dagligen. Extra noggrann rengöring en gång per vecka.	Golvrengöringsmedel
Kyl- och frysskåp OBS dörrhandtag!	Kassera utgångna varor. Flytta varor och våttorka hyllor med vatten och rengöringsmedel. Glöm inte fläktar och fläktgaller i kylar och frysar.	Kyl en ggr per vecka Frys en ggr per månad	Diskmedel
Städredskap	Skölj av redskap och häng dem så att de torkar snabbt. Maskintvätta skurtrasor och borstar.	Efter användning (varje dag).	Grovrengöringsmedel, maskintvättmedel.
Städskrubb	Svabba golv, rengör vask	En gång per månad.	

Föremål	Rengöringsmetod	Frekvens	Rengöringsmedel
Disk / Bänkar, hyllor, kranar, ställningar, backar	Använd vatten och rengöringsmedel. Lägg på/skumma på med rengöringsmedel. Rengör även ytor som döljs av maskiner, ställningar etc.	Dagligen	Diskmedel
Disk / Diskmaskin	Se till att rätt mängd diskkemikalier finns. Kontrollera att sprutanordning samt avlopp är rena och fria från beläggningar. Rengöring med diskmedel och fuktad trasa.	Kontrollera mängden rengöringsmedel dagligen. Rengör galler från matrester dagligen vid behov.	Maskindiskmedel
Kransilar, spolmunstycken	Skruva loss. Handdiska (alternativt koka i vatten)	Fyra gånger/år eller vid behov	Diskmedel
Omlädningsrum	Ordning och reda galler! Bort med onödiga föremål. Skor skall inte förvaras på skåp. Damsug /svabba skåp och golv .	En gång per vecka.	Allrengöringsmedel
Toaletter för personal	Rengör sits och skål med wc-rengöringsmedel.	En gång per vecka eller vid behov	WC-rengöringsmedel. Använd klorin vid behov.
Handfat (för handtvätt)	Rengör med vatten och rengöringsmedel.	En gång per dag.	Diskmedel/ allrengöringsmedel
Ismaskin	Rengör invändigt och utvändigt med rengöringsmedel. Skölj bort rester och låt lufttorka.	En gång i månaden	Diskmedel
Miljö runt tappkranar I baren, spillbrickor etc	Diska spillbrickor, torka av med vatten och rengöringsmedel. Torka även kranar.	Efter varje arbetsdag eller vid behov	Diskmedel

8 UTBILDNINGSLISTA

[illegible]

9 UNDERHÅLLSPPLAN / LISTA FÖR ÅTGÄRDER

[illegible]

10 AVVIKELSERAPPORT

Denna avvikelserapport används endast som sekundärt alternativ. Samtliga avvikelser rapporteras genom detta formulär, vars länk även återfinns på företagets intranät.

<http://goo.gl/forms/Sieuu8H2n2>

Datum/Klockslag		Avvikelsen/klagomål anmäld av/revisionsanledning	
Avvikelse / Klagomål / Reviderat område			
Vilka omedelbara åtgärder har vidtagits?			
Vad har gjorts/skall göras för att inte avvikelsen/klagomålet ska återupprepas?			
Eventuell tidsram			
Ansvarig för genomförande			
Ort och datum			
Namnteckning		Namnförtydligande	

11 SKADEDJURSKONTROLL

Skadedjursavtal finns med Anticimex, för ytterligare omfattning och kontrollfrekvens se Anticimex avtalspärm

Provtagningar	Skadedjurskontroll
Rengöringskontroll 2 ggr/år	Fällor för krypande insekter kontroll 2 ggr/år
Vattenprovtagning vid behov	Ljusfälla service 1 ggr/år (om uppsatt)
Livsmedel 2 ggr/år	Betesstation kontroll 2 ggr/år (om uppsatt)
För resultat se inspektionsrapport	För placering, se Anticimex inspektionsrapport

12 DOKUMENTATION AV KONTROLLER

DOKUMENTATIONSBLANKETT

Alla kontroller sker dagligen.

Dokumentationsfrekvens: en gång per vecka
utom nedkylning – varje nedkylningstillfälle

År: 201

Vecka:

Kontroll utförd av:

VARUMOTTAGNINGSKONTROLL		Korrigerande åtgärd (vid avvikelse):
Dokumentera en kylvara ELLER frysvara i veckan.		
Temperaturgränser: frysvaror <-18°C, Kylvaror <8°C eller enligt förpackningens anvisningar	Kontrollerad kyl/frysvara:	
	Temperatur: °C	
	Förpackning ej skadad/märkning: OK ☐ Avvikelse ☐	

TEMPERATURKONTROLL KYLAR OCH FRYSAR				Korrigerande åtgärd (vid avvikelse):
Temperaturgränser: Kylar: < +8°C (fisk, skaldjur och kött: < +4°C) Frysar: < -18°C				Om temperatur avviker mer än 5°C eller kontinuerligt är för hög – tillkalla servicetekniker
Frys / kyl:	Temperatur:	Frys/Kyl:	Temperatur:	
Kylrum. grönsaker	°C	Dessertkyl	°C	
Kylrum	°C	Efterrättsfrys	°C	
Frysrum	°C			
Kylbänk	°C	Kylbänk Baren	°C	
Förrättskyl	°C	Kaffekyl	°C	

Slutskölj disk >80°C	Temperatur: °C	
----------------------	----------------	--

Personlig hygien (hårskydd, inga ringar, rena arbetskläder)	Godkänt ☐	Ej godkänt ☐	Om brister finns i kontrollområdena till vänster: ange vad som brister (exempelvis att maten inte är datummärkt) och vilka åtgärder ni vidtar för att avhjälpa bristerna:
Tvål och papper påfyllt?	Godkänt ☐	Ej godkänt ☐	
Ordning och reda (inga mobiler etc. framme, sopor)	Godkänt ☐	Ej godkänt ☐	
Varuseparering (ingen golvförvaring, all mat)	Godkänt ☐	Ej godkänt ☐	
Datummärkta produkter?	Godkänt ☐	Ej godkänt ☐	
Rengöring (glöm ej kontrollera kryputrymmen, golvbrunnar mm)	Godkänt ☐	Ej godkänt ☐	
Särskild rengöring under veckan (kryssa i till höger)	☐ Kransilar (4 ggr/år) Rengjordes senast (ange månad): 		☐ Ismaskin (1 gång per månad) Rengjordes senast (ange månad):
	☐ Frysar (1 ggr/månad, inkl. avfrostning) Rengjordes senast (ange månad): 		☐ Grovstädning (ange vad/var) Rengjordes senast (ange månad):

13 DOKUMENTATION AV NEDKYLNING

Dokumentationsfrekvens - varje tillfälle. **OBS! Inom 4 timmar ska maten vara under +8°C, annars måste maten kastas.**

År:

[illegible]

14 DOKUMENTATION AV UPPHETTNING

Dokumentationsfrekvens - varje tillfälle känsliga produkter upphettas (kyckling, fläskkött, köttfärs).

OBS! Upphettningstemperaturen ska komma upp till minst +72°C, annars måste maten kastas.

År:

[illegible]

15 FAROANALYS

Processteg	Produkt / Varugrupp	Fara			Förbyggande åtgärd	CCP/ Grund	Gränser (OBS fylls endast i om en CCP konstaterats. I annat fall anges ev gränser och övervakning i resp. förebyggande rutin.)	Övervakning (OBS fylls endast i om en CCP konstaterats. I annat fall anges ev gränser och övervakning i resp. förebyggande rutin.)
		Vad Fysisk Kemisk Mikrobiologisk Allergen	Hur Förekomst Tillförsel Tillväxt Överlevnad	Kommentar				
Utbildning	Samtliga	Fysisk Kemisk Mikrobiologisk Allergen	Förekomst Tillförsel Tillväxt Överlevnad	Kontaminering pga bristande kunskaper	Se rutin för utbildning	Grund		
Skadedjur	Samtliga	Fysisk Mikrobiologisk	Tillförsel	Kontaminering pga skadedjur	Se rutin för skydd mot skadedjur	Grund		
Mottagning Inköp	Samtliga	Fysisk Kemisk Mikrobiologisk Allergen	Förekomst		Se rutin för inköp och ankomst	Grund		
Förvaring allmänt	Samtliga	Fysisk Kemisk Mikrobiologisk Allergen	Tillförsel		Se rutin för varuseparering	Grund		
Frysförvaring	Frysvaror	Mikrobiologisk	Överlevnad Tillväxt		Se rutin för tider och temperaturer	Grund		
Kylförvaring	Kylvaror	Mikrobiologisk	Tillväxt		Se rutin för tider och temperaturer	Grund		
Kylförvaring	Egenproducerade ej uppvärmda produkter, (kallskänk) ^{1,6}	Mikrobiologisk	Tillväxt		Se rutin för tider och temperaturer	Grund		
		EHEC	Tillväxt	Tillväxer vid + 7,0°C	Se rutin för tider och temperaturer	Grund		
		Bacillus cereus	Tillväxt		Se rutin för tider och temperaturer	Grund		
		Staphylococcus aureus	Toxinbildning	Kan bilda toxin över + 10°C	Se rutin för tider och temperaturer	Grund		

Processteg	Produkt / Varugrupp	Fara			Förbyggande åtgärd	CCP/ Grund	Gränser (OBS fylls endast i om en CCP konstaterats. I annat fall anges ev gränser och övervakning i resp. förebyggande rutin.)	Övervakning (OBS fylls endast i om en CCP konstaterats. I annat fall anges ev gränser och övervakning i resp. förebyggande rutin.)
		Vad Fysisk Kemisk Mikrobiologisk Allergen	Hur Förekomst Tillförsel Tillväxt Överlevnad	Kommentar				
Torrförvaring	Torrvaror	Mikrobiologisk	Tillväxt		Se rutin för varuseparering	Grund		
	Konserver	Mikrobiologisk ²	Tillväxt	Tillväxt i otät burk	Se rutin för varuseparering	Grund		
		Kemisk - Tenn ²	Förekomst	Tennutlösning i otät burk	Se rutin för varuseparering	Grund		
		Kemisk - Bly ³	Förekomst	Blylödda burkar	Se rutin för varuseparering	Grund		
Beredning allmänt	Samtliga	Mikrobiologisk	Tillförsel	Korskontaminering mellan olika varugrupper	Se rutin för varuseparering	Grund		
		Allergen	Tillförsel	Korskontaminering mellan olika varugrupper	Se rutin för varuseparering	Grund		
		Kemisk	Tillförsel	Städkemikalier	Se rutin för rengöring	Grund		
		Mikrobiologisk ⁴	Tillförsel	Förorenat vatten	Se rutin för rengöring	Grund		
		Mikrobiologisk	Tillförsel	Förorenade redskap	Se rutin för rengöring	Grund		
	Produkter som hanteras manuellt och äts utan föregående uppvärmning	Mikrobiologisk	Tillförsel	Smittbärare i kök	Se rutin för personlig hygien	Grund		
		Staphylococcus aureus	Tillförsel	Bildar toxin	Rutiner för personlig hygien Försiktighetsåtgärder vid sjukdom	Grund		
		Norovirus	Tillförsel	Överlever länge utanför kropp ⁵	Rutiner för personlig hygien Försiktighetsåtgärder vid sjukdom	Grund		
		HAV	Tillförsel	Överlever länge utanför kropp ⁵	Rutiner för personlig hygien Försiktighetsåtgärder vid sjukdom	Grund		
Beredning varm	Samtliga	Mikrobiologisk	Överlevnad		Se rutin för tider och temperaturer	Grund		

Processteg	Produkt / Varugrupp	Fara			Förebyggande åtgärd	CCP/ Grund	Gränser (OBS fylls endast i om en CCP konstaterats. I annat fall anges ev gränser och övervakning i resp. förebyggande rutin.)	Övervakning (OBS fylls endast i om en CCP konstaterats. I annat fall anges ev gränser och övervakning i resp. förebyggande rutin.)
		Vad Fysisk Kemisk Mikrobiologisk Allergen	Hur Förekomst Tillförsel Tillväxt Överlevnad	Kommentar				
Beredning varm forts.	Känsliga produkter t.ex. fågel och fläskkött.	Överlevnad av matförgiftningsbakteri er p.g.a. otillräcklig värmebehandling	Överlevnad		Upphettnings till minst 72°C, se rutin för uppvärmning (tider och temperaturer). Förebyggande åtgärd utgörs även av visuell kontroll av att känsliga produkter är ordentligt genomstekta (exempelvis att en grillad kyckling inte är rosa/ blodig inuti).	CCP	Upphettnings till minst 72°C	Kontroll sker varje gång nedkylning sker. Dokumentation sker de dagar tillagning av känsliga produkter sker.
	Grytor, soppor och liknande ¹	Bacillus cereus	Överlevnad	Bildar värmetålig spor	Se rutin för tider och temperaturer	Grund		
	Grytor, soppor och liknande ¹	Clostridium perfringens	Överlevnad	Bildar värmetålig spor	Se rutin för tider och temperaturer	Grund		
Nedkylning	Samtliga	Mikrobiologisk	Tillväxt		Nedkylning sker på 4 timmar till högst +8°C. Se rutin för nedkylning	CCP	4 timmar till högst +8°C	Kontroll sker varje gång nedkylning sker. Dokumentation sker de dagar nedkylning sker
Återupp-värmning	Samtliga	Överlevnad av matförgiftningsbakteri er p.g.a. otillräcklig	Överlevnad		Upphettnings till minst 72°C Gräns för avvikelse 70°C	Grund		
Servering/ portionering	Samtliga	Fysisk	Tillförsel		Se rutiner för personlig hygien, rengöring och underhåll av lokal och utrustning	Grund		
		Kemisk	Tillförsel		Se rutiner för personlig hygien, rengöring och underhåll av lokal och utrustning	Grund		
		Mikrobiologisk	Tillförsel		Se rutiner för personlig hygien, rengöring och underhåll av lokal och utrustning	Grund		
		Staphylococcus aureus & spp	Tillförsel		Se rutiner för personlig hygien	Grund		
		Allergen	Tillförsel		Rutiner för personlig hygien, rengöring, underhåll av lokal och utrustning samt varuseparering	Grund		
		Allergen	Förekomst	Otydlig / felaktig märkning	Se rutin för allergener	Grund		
Disk	Samtliga	Mikrobiologisk	Överlevnad	Bristfällig avdödning	Se rutin för disktemperatur (tider och temperaturer)	Grund		

2. Livsmedelverket, "Är det farligt att äta maten i en bucklig konservburk?".
3. Livsmedelverket, "Fakta om bly".
4. Livsmedelsverket rapport 22-2004 "Virus in food and drinking water in Sweden – Norovirus and Hepatitis A Virus", Flemming Lund, Roland Lindqvist.
5. Livsmedelsverket, "Mikrobiologiska och kemiska faror som är eller kan vara relevanta i olika typer av livsmedel".
6. Livsmedelsverket, "Miljöfaktors inverkan på mikroorganismers tillväxt".

16 RAPPORTER OCH PROTOKOLL - ANTICIMEX

17 **RAPPORTER OCH PROTOKOLL – LIDINGÖ STAD, MILJÖ &
STADSBYGGNADSKONTORET**