

& SÄKER

EN BOK OM SÄKER LIVSMEDELSHANTERING

SAFETIG



NOVA PARK
CONFERENCE
Kökschef
Thomas Antonsen

JOSEFINE LARSSON
SVENSK LIVSMEDELSKVALITÉ



Författaren Josefine Larsson är kostekonom och flitigt anlitad som utbildare och konsult inom livsmedelshygien.

Förord

Jag som har skrivit den här boken har själv arbetat i olika livsmedelsverksamheter både med att servera, sälja och tillaga mat. När jag läste till kostekonom ökade intresset för egenkontroll och jag kunde se så många olika fördelar med att strukturera upp sitt arbete och dokumentera olika rutiner. När jag sedan fick veta att det var en ny lagstiftning på gång med ökade krav kring egenkontroll, tänkte jag att jag är den perfekta för att hjälpa olika verksamheter med detta. Därför startade jag Svensk Livsmedelskvalité som håller utbildningar på området livsmedelshygien och som hjälper livsmedelsföretagare med deras egenkontroll. Jag är uppvuxen med uttrycket "ordning och reda skapar trygghet" och det tror jag på.

Arbetsnamnet på boken var *Hur skitigt får det vara* eftersom en kock frågat mig detta en gång vid en utbildning. Eftersom det är lite svårt att ge ett konkret svar på just den frågan så fick boken namnet *Saftig och säker*. Men jag hoppas på att boken i sig ska ge svar på de vanligaste frågorna som personal i olika kök ställer sig.

Boken är skriven för och vänder sig främst till de som arbetar i slutsteget i livsmedelskedjan, steget innan konsument. Den vänder sig inte till produktions- eller grossistledet, även om dessa led nämns ibland.

Boken ger inte ingående beskrivning på alla detaljer i lagstiftningen eftersom den är flexibel och tillämpningen för varje företagare kan variera. I stället vill jag att den som läser boken ska få en grundkunskap och förmåga att själv kunna tänka analytiskt om just de arbetsmoment som den personen utför.

Boken kan vara till hjälp för den nyanställda i en verksamhet eller för den som vill repetera och uppdatera sina kunskaper. Den kan också vara ett komplement till olika utbildningar.

På flera ställen i boken finns uppmaningen "Fundera på". Dessa punkter ska väcka tankar och kan vara diskussionsunderlag vid personalmöten eller andra samtal.

Jag hoppas att du, när du har läst boken, tycker att det här är ganska enkelt och att mycket i boken är en självklarhet i ditt dagliga arbete. Känner du så kan du nog garantera att du bedriver säker livsmedelshantering.

Josefine Larsson, VD Svensk Livsmedelskvalité
josfine.larsson@livsmedelskvalite.se

1. Inledning

”Människor har rätt att förvänta sig att den mat de äter är säker och lämplig att förtära. Livsmedelsburna sjukdomar och skador är i bästa fall obehagliga; i värsta fall kan de vara livsfarliga. Men det finns också andra konsekvenser. Utbrott av livsmedelsburna sjukdomar kan skada handel och turism och leda till inkomstförluster, arbetslöshet och rättstvister. Förstörda livsmedel är slöseri, kostar pengar och kan ha negativ effekt på handel och konsumenternas förtroende.”

(Översättning 2005-02-01 av Codex dokument om allmänna principer för livsmedelshygien inklusive HACCP ¹).

I Sverige matförgiftas årligen ca 15 procent av landets befolkning. Det är ungefär 500 000 personer. Troligtvis sker hälften av dessa matförgiftningar på restauranger, men bara ett fåtal av alla matförgiftningar anmäls till myndigheter och restauranger.

Från och med 1 juni 2006 har Sverige en livsmedelslag som grundar sig på att livsmedelsföretagaren ska ha ett egenkontrollprogram utifrån HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), ett system där livsmedelsföretagaren ska identifiera, bedöma och kontrollera faror som är viktiga för livsmedels-säkerheten. Att detta efterlevs och att det står i proportion till den verksamhet som bedrivs ska sedan kontrolleras av myndigheten.

Det är enligt lag så att livsmedelsföretagaren själv ansvarar för att leverera säkra livsmedel. Livsmedelsföretagare är den som levererar, serverar eller säljer livsmedel vare sig man tar betalt eller inte. Ansvarig kan exempelvis vara en företagare, en förening eller i kommunen ansvarig nämnd. Om den ansvarige inte kan vara med på plats och kontrollera livsmedelshanteringen kan den delegera ner befogenheten för kontrollen, detta bör då finnas nedtecknat så att det finns bevis för vem som bär ansvar i olika situationer.

Med denna bakgrund kommer denna bok att belysa och ge exempel på vad som kan gå fel i en verksamhet och hur företagaren kan tänka och göra för att styra mot en säker livsmedelshantering.



Är kravet på kvalitet olika i olika verksamheter? Har gästen olika förväntningar och krav på en "fin" restaurang och på korvkiosken runt hörnet?

1.1 Kvalitet

Begreppet kvalitet har många olika perspektiv. Kvalitet kan vara en klassificering av en varas egenskaper. Kvalitet beskriver hur väl en eller flera egenskaper hos en vara eller tjänst uppfyller ett behov. Mått på kvalitet kan vara vilka råvaror som används, vilken service personalen ger kunderna, öppettider, prisnivåer, hygien, miljö i lokalen eller olika faktorer som kan jämföras med en konkurrent och så vidare. Det finns alltså många faktorer som kan vägas in i begreppet kvalitet.

Det finns ett par frågor som kanske alla borde ställa sig lite då och då och som alla borde ställa sig innan de börjar läsa denna bok.

- ▶ Vad är kvalitet för er?
- ▶ Vad är kvalitet för er kund?

Svaret på ovanstående frågor blir förmodligen olika för alla som läser denna bok. Till den grundläggande kvaliteten i ett kök hör god hygien, sedan kommer övriga faktorer som påverkas av vad kunden efterfrågar.

Längre fram i boken kommer det beskrivas om vad egenkontroll är, hur dessa egenkontrollprogram kan upprättas och vad de måste innehålla.

Många restauratörer har kommit på att det går att använda sitt egenkontrollprogram ur ett kvalitetssäkringsperspektiv. Med hjälp av egenkontrollen har utövaren noggrant tecknat ner alla rutiner för att tydliggöra hur personalen ska arbeta i verksamheten. De anställda har då tillgång till att läsa om hur de ska arbeta på olika avdelningar och de kan ta del av vad som gäller i verksamheten. På det viset minskar risken att missförstånd uppstår eller att viktiga rutiner glöms bort. Exempelvis kan ansvarsfördelning tydliggöras i egenkontrollprogrammet och det går också att lägga in olika rutinscheman i programmet. Om verksamheten arbetar aktivt med egenkontrollprogrammet och regelbundet utbildar sin personal bör förutsättningarna för att höja kvaliteten i verksamheten öka.

1.2 Olika begrepp

Det finns många olika begrepp i olika lagar och författningar, några av dessa begrepp kan vara bra att tydliggöra för förståelsen i kommande kapitel.

Livsmedel är en dryck, en matvara, vatten, is, njutningsmedel (exempelvis alkoholdrycker och snus) eller annan vara som är avsedd att ätas eller förtäras av människan, undantaget läkemedel.

Begreppet *från jord till bord* innefattar alla led i livsmedelskedjan där alla, i sin del av kedjan, bär sitt ansvar för att hantera livsmedel på ett säkert sätt.

En *livsmedelsanläggning* är de lokaler och utrymmen där man har en stadigvarande eller återkommande hantering av livsmedel. Till anläggningen räknas även alla tillhörande utrymmen som exempelvis lager, varumottagning, personalrum, städutrymmen, soputrymmen, toaletter och andra biutrymmen.



Till livsmedelsanläggningen räknas även alla tillhörande utrymmen som exempelvis städutrymmen.

Till begreppet *detaljhandel* räknas olika storhushåll, restauranger, caféer, butiker och grossister med flera.

Primärproduktion är den första delen i livsmedelskedjan som omfattar produktion av livsmedel. Primärproduktionen inkluderar exempelvis rutiner kring skörd, slakt, mjölkning och fiske samt äggproduktion. Primärproduktion i liten skala är undantaget livsmedelslagstiftningen men ska bedrivas på ett sådant vis att garantier kan ges för att produkterna är säkra och lämpliga för avsedd användning. Den som ansvarar för produktionen ska se till att inte hota livsmedelssäkerheten genom föroreningar, skadedjur eller sjukdomar hos växter och djur. Därför ska det även i denna del av kedjan finnas rutiner för hantering och hygien samt rutiner för åtgärder vid eventuella brister. En producent ska så långt som möjligt kontrollera föroreningar från luft, jord, vatten, foder, gödsel, bekämpningsmedel, veterinärmedicinska preparat och andra ämnen som används i produktionen för att säkerställa sin hantering. Även i primärproduktionen kan det vara aktuellt med exempelvis temperaturövervakningar.

En primärproducent ska registreras i den kommun där verksamheten i huvudsak bedrivs.

Fundera på!

- ▶ Vilka utrymmen hör till er anläggning?
- ▶ Vilket led i kedjan är ni: sista ledet eller levererar ni vidare?



Livsmedlens säkerhet ska kunna säkerhetsställas genom hela livsmedelskedjan, från jord till bord. Det är upp till varje företag att kunna visa hur de säkrar sin del i kedjan.