



LJUNGBY  
KOMMUN

## HJÄLPREDA FÖR FAROANALYS FÖR LIVSMEDELSVERKSAMHETER

### FAROANALYS

Alla livsmedelsföretag ska göra en faroanalys över sin verksamhet. I analysen ska det framgå vilka råvaror eller hanteringssteg som det finns speciella risker med. Det kan t ex vara mikrobiologiska risker, allergena risker, kemiska risker eller fysiska risker. I faroanalysen ska det också framgå vilka processer (så kallade kritiska styrpunkter) som är extra viktiga att ha kontroll på för att maten ska blir säker. Sist i denna broschyr finns exempel på vanliga kritiska styrpunkter.

Alla livsmedelsföretagare behöver fundera igenom vilka typer av risker som kan vara förknippade med sin verksamhet. Företag som bara hanterar förpackade råvaror kommer då antagligen fram till att eventuella risker tas om hand av de rutiner som nämns under rubriken kontrollpunkter dvs. de vanliga rutinerna i egenkontrollen. Företag, som bereder livsmedel, hanterar fler risker och bör vara medvetna om att det kan finnas risker med olika typer av råvaror. T.ex. borde många komma fram till att de bör ha rutiner för att hantera råvaror som kan orsaka allergier/överkänslighet. Det viktiga är att rutiner finns som tar om hand om riskerna.

- Till de mikrobiologiska farorna hör bakterier, virus, mögel och parasiter.
- Kemiska faror kan vara till exempel bekämpningsmedelsrester på grönsaker men kan också uppstå då livsmedel kommer i kontakt med exempelvis rengöringsmedel.
- Fysikaliska faror kan vara metallbitar eller glas som hamnar i livsmedel.
- Allergener är sådana ämnen som framkallar allergiska reaktioner och förekommer i till exempel nötter, vetemjöl och mejeriprodukter.
- **KONTROLLPUNKTER**

### Hygienregler för personalen

Skriftliga rutiner för personalhygien ska finnas, till exempel:

- arbetskläder (hårskydd ska användas vid hantering av oförpackade livsmedel)
- handtvätt/engångshandskar
- smycken (ringar, klockor mm)
- åtgärder vid sjukdom eller risk för smitta
- rökning och snusning

## **Utbildning**

Livsmedelsföretagaren ska se till att alla personer i företaget som hanterar livsmedel har tillräcklig kunskap i bl a livsmedelshygien, produktsäkerhet och företagets rutiner för egenkontroll. Livsmedelsföretagaren är skyldig att inventera och ordna relevant utbildning, information eller handledning för sina anställda. Det är viktigt att det finns rutiner för introduktion av nyanställda. Genomförd utbildning ska dokumenteras (innehåll samt vem som gått utbildningen).

## **Inköp**

Lista på godkända leverantörer ska finnas. Förpackningsmaterialet som kommer i kontakt med livsmedel får inte överföra några skadliga ämnen till livsmedlet.

## **Mottagningskontroll**

Rutiner ska finnas för kontroll av ankommande varor, till exempel:

- temperatur
- emballage
- märkning
- dokumentation

Gränsvärden samt korrigerande åtgärder ska finnas med i rutinen. Alla partier kontrolleras och lämplig dokumentation ska göras. Avvikelse dokumenteras alltid.

## **Temperaturer i kyl- och frysutrymmen**

Temperaturen i kyl- och frysutrymmen ska övervakas så att livsmedlens kvalitet inte försämras under lagringen. Temperaturen ska kontrolleras och dokumenteras. Avvikelse och korrigerande åtgärder ska dokumenteras. Verifiering av mätningarna bör ske genom att man mäter temperaturen i de livsmedel som förvaras i kylarna.

## **Rengöring**

Ett skriftligt rengöringsprogram för lokaler, inredning och utrustning ska finnas.

- Hur ofta sker rengöring.
- Vilken metod används.
- Vilka rengöringsmedel används.
- Hur ofta sker desinficering.

Utförd städning eller okulär kontroll av utförd rengöring ska dokumenteras. Hos tillverkare ska den dagliga okulära kontrollen samt avvikelser och åtgärder dokumenteras. Kontroll av rengöring kan göras med hjälp av t ex tryckplattor. Kontrollen sker då på utrustning som kommer i direkt kontakt med livsmedel, som t ex knivar, skärbräden, förvaringskärl, maskiner och arbetsbänkar. Minst 5 punkter bör kontrolleras vid varje tillfälle. Rutin ska finnas för vad som görs om provresultaten är dåliga. Resultaten och åtgärder ska dokumenteras.

## **Vatten**

Vattnet i en livsmedelsverksamhet ska hålla dricksvattenkvalitet. Hos tillverkare ska provtagning av vatten från tappställena (inkl is) ske. Provtagningar och åtgärder ska dokumenteras.

## **Avfallshantering**

Rutiner för avfallshantering ska finnas. Avfallet ska hanteras på ett sådant sätt så att det inte äventyrar hygien på de produkter som produceras på anläggningen.

### **Skadedjurskontroll**

Rutiner ska finnas för att förebygga angrepp av skadedjur och vad som ska göras vid angrepp. Alla angrepp av skadedjur samt bekämpningar ska dokumenteras. Om fällor/indikatorbeten är utsatta ska dessa vara markerade på ritning.

### **Underhåll av lokaler, inredning och utrustning**

Det ska finnas rutiner för att hålla lokaler, inredning och utrustning i bra skick och skadedjurssäkrade. Glöm inte rutiner för underhåll av ventilation och ismaskin. Underhåll som inte kan åtgärdas omgående ska noteras i en underhållsplan där det framgår när åtgärder planeras utföras samt datum när åtgärd har gjorts.

### **Spårbarhet och reklamationer**

Företaget ska kunna spåra sina råvaror/produkter ett steg bakåt och ett steg framåt (ej till konsument). Hur återkallas sålda eller levererade produkter om brister i produktens kvalitet skulle upptäckas? Vilka rutiner finns för hantering av reklamationer, kundklagomål och matförgiftningar?

### **Märkning och sammansättning**

Rutiner ska finnas som säkerställer att varorna är korrekt märkta, till exempel:

- ingrediensförteckning
- mängddeklaration
- ursprungsmärkning av nötkött
- märkning av fiskvaror
- bäst före-dag
- vikt/volym
- språk

Vägledning för märkning av livsmedel finns på [Livsmedelsverkets webbplats](#).

### **Provtagning av råvaror och produkter**

Tillverkaren ska kunna garantera att produkterna är säkra och att hållbarheten överensstämmer med den utlovade. Plan för provtagning ska finnas. I planen ska det framgå vilka provtagningar som ska göras under det kommande året. Rutiner ska finnas för vad som görs om provresultaten visar på brister/felaktigheter. Regler finns i förordning om mikrobiologiska kriterier för livsmedel 2073/2005.

### **Hantering av livsmedel**

Rutiner för hantering av livsmedel ska finnas. Där ingår oftast gränsvärden och korrigerande åtgärder, till exempel

- upptining
- beredning
- återupphettning (bör värmas till 72°C)
- infrysning
- bufféserving
- packning
- transport
- varuskydd

Avvikelse dokumenteras alltid.

## **Rutin för internrevision av egenkontrollen**

Rutinen ska säkerställa att företaget rutiner för egenkontroll följs. Internrevision bör ske 1-2 ggr per år. Företaget kan använda Livsmedelsverkets checklistor för datorbaserade inspektioner vid sina internrevisioner (finns på [Livsmedelsverkets webbplats](#)).

- Vem utför revisionen
- Hur ofta
- Vad dokumenteras

Dokumentation över utförda revisioner ska finnas, där ska ingå hur eventuella brister har åtgärdats eller planeras åtgärdas.

## **VANLIGA KRITISKA STYRPUNKTER**

### **Värmebehandling**

Rutiner för värmebehandling ska finnas som säkerställer att produkterna blir säkra. Kritiska gränsvärden och korrigerande åtgärder ska finnas. Vanlig matlagning på restaurang dokumenteras och mäts normalt inte så länge traditionella metoder används. Okulär kontroll görs av kocken.

### **Nedkylning**

Rutiner ska finnas som säkerställer att värmebehandlade livsmedel kyls ner så snabbt som möjligt till lämplig temperatur (normalt +4-8°C). Nedkylning bör ske på kortare tid än 4 timmar. Kritiska gränsvärden och korrigerande åtgärder ska finnas. Nedkylningsförloppet ska dokumenteras. Till en början ska dokumentation och kontroll ske vid varje nedkylningen så att företaget vet hur lång tid nedkylningen tar och därefter är det tillräckligt med stickprovsmässig kontroll och dokumentation. Avvikelse och åtgärder dokumenteras alltid.

### **Varmhållning**

Rutiner ska finnas för varmhållning av färdiglagad mat. Varmhållningstemperatur samt tid för hur lång tid maten får varmhållas ska finnas i rutinen. D.v.s. kritiska gränsvärden samt korrigerande åtgärder ska finnas. Varmhållning bör ske vid lägst 60°C, varmhållning under lång tid försämrar matens kvalitet (smak och näringsämnen), maten bör ej varmhållas längre än 2 timmar. Kontroller av temperaturen ska ske och dokumenteras, alla avvikelser och åtgärder ska dokumenteras.

### **Återupphettning**

Återupphettning kan vara en kritisk styrpunkt när man ska värma upp stora kvantiteter av ett livsmedel. Maten bör värmas till lägst 72°C. Dokumentation ska göras.

Miljö- och byggkontoret  
Olofsgatan 9, 341 83 Ljungby  
Tel. 0372-78 92 70  
Fax. 0372-78 92 65  
E-post [miljo.byggnamnden@ljungby.se](mailto:miljo.byggnamnden@ljungby.se)  
[www.ljungby.se](http://www.ljungby.se)