



Livsmedelsverksamhet

Egenkontroll

Alla livsmedelsanläggningar är skyldiga att producera eller sälja säkra livsmedel. Ingen ska riskera att bli sjuk av det man äter eller dricker. Man ska också kunna lita på att det man köper eller blir serverad innehåller det som beställts.

Företagare ska ha något slags förebyggande system för att uppfylla detta. En vanlig benämning i branschen är "egenkontroll" och "egenkontrollprogram". Företaget ska precis som det låter kontrollera sig själv och sin verksamhet så att den bedrivs på ett hygieniskt säkert sätt. Det ska också säkerställas att man följer de lagar och regler som gäller. Egenkontroll är en beskrivning av olika rutiner eller arbetsinstruktioner.

Rutinerna kan vara skriftliga eller muntliga. Egenkontrollens olika rutiner ska kunna redovisas för miljökontoret i samband med offentliga kontroller.

När man utformar sin egenkontroll är det viktigt att den anpassas till den egna verksamheten. Nedan följer exempel på vilka områden man som livsmedelsföretagare ska ha kontroll på:

Lokalens underhåll, utformning, inredning och utrustning

Är lokalen i gott skick? Sliten lokal kan bland annat försvåra rengöringen då smuts lättare kan samlas.

Hantering och förvaring av livsmedel

Förvaras livsmedel i temperaturer som stämmer överens med livsmedlens förvaringsanvisning? Separeras ätbara livsmedel från råa animalier?

Rengöring

Finns rutin för rengöring?

Kunskap om livsmedelshygien

Har berörd personal tillräckliga kunskaper? Finns rutin för utbildning/undervisning av personal?

Personlig hygien

Rena arbetskläder och god handhygien?

Skadedjur

Är lokalen tätslutande? Finns förebyggande kontroll och vad görs om skadedjur påträffas?

Temperaturkontroller

Hur säkerställs att temperaturprocesser som till exempel nedkylning genererar i säkra livsmedel?

Allergi

Hur hanteras allergener? Finns rutin för att upplysa kund om aktuella allergener?

Material i kontakt med livsmedel

Används material i kontakt med livsmedel på ett sådant sätt som materialet är avsett för, till exempel till rätt typ av livsmedel? Kan detta styrkas genom till exempel dokumentation som tydliggör materialets tänkta användningsområde?

Linköpings kommun

Miljö- och samhällsbyggnadsförvaltningen

Miljöavdelningen

linkoping.se