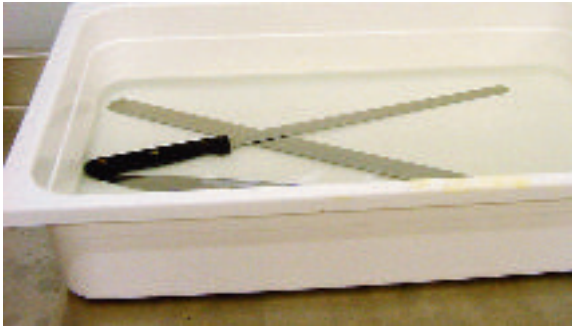


LIVSMEDELS
VERKET

Egenkontroll ger trygghet och kvalitet





Desinfektion av arbetsredskap.



Mat ska vara säker.



Övervakning med hjälp av temperaturmätning.

Ordförklaringar:

Codex Alimentarius: Internationellt regelverk för livsmedelshantering enligt FAO:s standarder.

System för egenkontroll: Beskriver vilka rutiner livsmedelsföretagaren infört för att uppfylla livsmedelslagstiftningens krav.

Egenkontroll: Kontroll som livsmedelsföretagaren gör av sin verksamhet för att undvika och begränsa att livsmedel framställs med dålig kvalitet eller som gör människor sjuka.

God hygienpraxis (GHP): Rutiner som livsmedelsföretagarna infört och tillämpar för att uppfylla kraven i grundförutsättningarna.

Grundförutsättningar: Krav i livsmedelslagstiftningen på de hygieniska förhållanden som ska råda vid all livsmedelshantering och som utgör en förutsättning för processtyrning enligt HACCP-principerna.

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Points, system som identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten.

Kritisk styrpunkt (CCP): Ett steg vid vilket styrning kan införas, vilket är nödvändigt för att förebygga eller undanröja fara för konsumenten eller reducera den till acceptabel nivå.

Redlighet: Att aktivt undvika bedrägliga eller vilseledande förfaranden.

Revision: Systematisk och oberoende undersökning för att avgöra om verksamheter och resultat från dessa överensstämmer med planerade åtgärder, om åtgärderna har genomförts på ett effektivt sätt och är lämpliga för att nå målen.

Livsmedel- och foderföretagens skyldigheter

Säkerhet

Företagen ska inte släppa ut osäkra livsmedel eller foder på marknaden.

Ansvar

Företagen ansvarar för säkerheten hos de livsmedel och foder som de tillverkar, transporterar, lagrar och säljer.

Spårbarhet

Företagen ska snabbt kunna identifiera en leverantör eller varumottagare.

Öppenhet

Företagen ska omedelbart informera behöriga myndigheter om de har anledning att misstänka att ett livsmedel eller foder inte är säkert.

Nödsituation

Företagen ska omedelbart dra tillbaka livsmedel och foder från marknaden om de har anledning att misstänka att produkterna inte är säkra.

Förebyggande

Företagen ska kartlägga och regelbundet se över kritiska punkter i sina processer och se till att kontroller görs vid dessa punkter.

Samarbete

Företagen ska samarbeta med behöriga myndigheter i fråga om riskminskande åtgärder.

Dessa skyldigheter grundar sig på EUs lagstiftning om livsmedelssäkerhet.

Läs mera:

Vår föda, nummer 3/2003, är ett temanummer om livsmedelstillsyn. Utgivare Livsmedelsverket
Livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se
Livsmedelsföretagens webbplats www.li.se
Flera exemplar av denna folder kan beställas från Livsmedelsverket, Box 622, 751 26 Uppsala, tel 018-17 55 00
Den finns också på www.livsmedelsverket.se

Text: Maria Larsson, Liv Journalistik
Grafisk form och illustrationer: Agnetha Hjälms, ABC Design
Tryck: Tryckeri Knappen AB, Karlstad
Foton: Kjell-Arne Larsson sid 1, 2, 5, 6, Maria Larsson sid 1, Magnus Magnusson sid 4, Bo Nyberg sid 1, Susanne Sylvén sid 1, 2, 3, 5, 6.

Egenkontroll främjar produktsäkerhet

Egenkontroll är ett verktyg för livsmedelsföretagaren att styra sin produktion till en säker och trygg produkt för kunden.

Den här broschyren förklarar syftet med egenkontroll och hur man genomför den.

Egenkontroll innebär att företagaren systematiskt går igenom sin verksamhet, upprättar ett system och följer systemet för att undvika och begränsa att livsmedel framställs med dålig kvalitet eller att de gör människor sjuka.

Livsmedelsproducenten har stor nytta av egenkontrollen, men gör den inte enbart för sitt eget behov. Den som yrkesmässigt hanterar livsmedel är nämligen skyldig att utöva egenkontroll, anpassad efter verksamhetens omfattning och art.

Det där med ”anpassad efter verksamhetens omfattning och art” är viktigt. I praktiken anpassar man åtgärderna efter den produkt man tillverkar och företagets storlek. Leverpastej och bröd har olika hälsofaror och kräver olika hantering. Vid tillverkning av leverpastej är mikroorganismer den främsta faran, medan allergena faror är det största problemet för bagerier. Egenkontrollen i ett gårdsmejeri är annorlunda än i ett stort mejeri även om farorna kan vara desamma.

HACCP utvecklades i USA för att undvika att astronauter blev matförgiftade ute i rymden. Numera genomsyrar HACCP hela EU:s livsmedelshantering.

Metoden innebär att man systematiskt går igenom hela processen, analyserar och värderar de hälsofaror som finns med det enskilda livsmedlet och styr processen så att riskerna elimineras eller minimeras. Farorna delas upp i biologiska (bakterier, mögel, virus eller parasiter), kemiska (t ex rester av rengöringsmedel), fysikaliska (glas och metallbitar) och allergena (nötter och äggprotein).



Uppföljning av rengöringsschema.

Att upprätta, införa och tillämpa en plan för HACCP, där alla nödvändiga rutiner och åtgärder dokumenteras och sammanställs, är ett stöd för företagaren själv och företagets anställda.

Livsmedelsföretagaren är också ansvarig för att konsumenten inte vilseleds (redlighet). Rutinerna ska säkerställa att redlighet hela tiden uppnås. Det gäller bland annat att märkningen på produkterna ska vara korrekt, lätt att förstå, väl synlig, läsbar och beständig.

Livsmedelslagstiftningens olika delar utgör egenkontrollens byggklossar:

- I grundförutsättningarna ingår krav gällande allmänna hygieniska förhållanden. Rutiner ska införas för utbildning, personalhygien, vatten, skadedjursbekämpning, rengöring, utformning och underhåll av lokaler och utrustning, temperatur, mottagning och avfall.
- Livsmedelsföretagen ska upprätta och införa rutiner grundade på HACCP-principerna. Det innebär att hälsofaror identifieras, bedöms och styrs.
- Rutiner för att säkerställa att redlighet och andra föreskrivna krav i lagstiftningen följs.

Småföretagarens verktyg för att skapa säker mat

Småföretagare framställer till stor del sina livsmedelsprodukter för hand och kan därför använda sina sinnen – lukt, smak, syn, hörsel och känsel – för att bedöma att ingenting går snett. De behöver ändå ett verktyg för att producera säkra livsmedel.

Göran Eskilsson tog över Sveas bageri 1977. I dag är Sveas bageri både bageri, café och konditori och är, liksom vid starten 1940, en samlingspunkt i Kumla. Brödet bakas sedan 1998 i en ombyggd skofabrik.

– Hälften av brödet förbrukar vi i våra två kombinerade butiker och serveringar, resten säljer vi till Ica, berättar Göran Eskilsson.

Sveas Café/Bageri/Konditori tillverkar och säljer matbröd, kaffebröd, kondisbitar, tårter, smörgåstårter, smörgåsar, landgångar och fyllda baguetter. Dessutom serveras frukostbuffé och luncher.

I produktionen arbetar fem bagare, fem konditorer och fyra kallskänkor. De anställda har gått en kortare utbildning i de moment som ingår i egenkontrollen.

– Egenkontrollen är en av stöttepelarna i vår verksamhet för att hålla en hög och jämn kvalitet, försäkrar Göran.

För att egenkontrollen ska fungera i praktiken är fasta rutiner A och O. Det handlar om sådant som att regelbundet se över alla temperaturer och att ha koll på att det som ställdes in först i kylskåpet också tas ut först. Förutom kylskåpskoll är rengöring grunden för den hygieniska och bakteriella kvaliteten. Var och en städar sin avdelning innan de går hem och en städfirma rengör alla väggar och golv en gång i veckan.

– Det är lätt att komma igång med nya rutiner, men också lätt att ibland, när det är stressigt, avstå från att göra temperaturmätning. Därför är det viktigt att ständigt upprätthålla rutinerna och fortsätta prioritera arbetet med att uppdatera egenkontrollen, säger Göran Eskilsson.



Göran Eskilsson, Sveas Bageri, tycker att fasta rutiner är A och O.



Med egenkontroll håller du ständigt koll.

Gör ett eget system för egenkontroll

Grundförutsättningar

Upprätta rutiner för att skapa bra allmänna hygieniska förhållanden:

- Utbildning i livsmedelshygien och egna rutiner.
- Personalhygien ska vara god.
- Skadedjur och skadeinsekter bekämpas effektivt.
- Rengöring av utrustning, lokaler och transportmedel görs regelbundet.
- Underhåll av utrustning, lokaler och transportmedel görs regelbundet.
- Temperatur i livsmedel och lokaler ska följa gällande gränser.
- Mottagningskontroll för alla inkommande varor.
- Avfallshantering.

Rutin för tillfredställande vattenkvalité

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Points, system som identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för livsmedelssäkerheten.

1. Ta reda på vilka faror som kan finnas i produktionen (upprätta flödesschema för varje produktkategori).
Var i produktionen kan dessa faror finnas?
Var i processen kan dessa faror styras?
2. Bestäm kritiska styrpunkter.
3. Fastställ gränsvärden för de kritiska styrpunkterna.
4. Utarbeta ett system för övervakning av varje kritisk styrpunkt. Exempel kan vara mätning av temperatur och tid.
5. Bestäm vilka korrigerade åtgärder som vidtas om de kritiska gränserna överskrids.
6. Verifiera (kontrollera) att systemet fungerar med tester och utvärderingar som används utöver den systematiska övervakningen.
7. Upprätta dokumentationsrutiner.

Redlighet och andra föreskrivna krav:

- Upprätta rutiner för att säkerställa redlighet bland annat genom korrekt märkning på produkterna.
- Föreskrivna rutiner finns inom vissa områden, exempelvis vatten.
- Mikrobiologiska och kemiska kriterier finns inom vissa områden, t ex för vatten, kött, mjölk och fisk.
- Spårbarhet för att snabbt kunna identifiera en leverantör eller varumottagare.

Kontakta din branschorganisation för att få tips på lämpliga kurser i att göra egenkontrollprogram.



Medarbetarnas kompetens och utbildning är grunden för trygghet och kvalitet.



Släta, blanka ytor är en förutsättning för en effektiv rengöring.

Branschriktlinjer ett stöd för företagen

Från och med 1 januari 2006 måste alla livsmedelsföretag ha ett system för egenkontroll.

– Vi har satsat på att anpassa egenkontrollen för småskaliga mathantverkare, säger Bodil Cornell, verksamhetsledare för Eldrimner.

Eldrimner jobbar med småskaliga och hantverksmässiga livsmedelsförädlare på den svenska landsbygden. Centret ska både bidra till att skapa nya företag och hjälpa de redan existerande företagen att utvecklas och kanske växa. De flesta företag är mycket små, men en hel del företag har en eller flera anställda.

Många av företagen förädlar råvaror från den egna gården. De ystar ost av mjölk från sina egna får, getter och kor, tillverkar korv av griskött från grisar som de själva har fött upp och bakar bröd av eget spannmål.



Rengöring är en viktig del av grundförutsättningarna.



– Det är ett jättestort intresse för våra seminarier, där företagarna gör sin egenkontroll, berättar Bodil Cornell.

Det ger företagarna en unik kunskap om produkternas ursprung, vilket är bra att ha i arbetet med egenkontrollen, alltså ett fungerande HACCP-program enligt de nya EU-reglerna.

– Vi jobbar med HACCP på två sätt. Dels genomför vi seminarier där företagare får upprätta sin egenkontroll och HACCP, dels hjälper vi till att utforma branschriktlinjer, berättar Bodil Cornell.

Seminarier för företagare

Seminarierna genomförs i två etapper med två dagar åt gången och ett par månader mellan seminarettillfällena. Seminarierna leds av livsmedelsinspektör som har god kunskap om vad som krävs.

Livsmedelshandlingen hos ett företag består av en kedja av händelser och det gäller att hitta den svaga länken i denna kedja. Under seminarierna ges deltagarna möjlighet att hitta den svaga länken i deras egen produktion.

– Det är viktigt att egenkontrollen inte görs av en konsult, utan att företagarna gör egenkontrollen själva på ett sådant sätt att de förstår vad de gör och

kan uppdatera den när det behövs, förklarar Bodil Cornell.

Hon poängterar att minimering av faror i processen inte innebär att ta bort alla bakterier.

– Det gäller att hitta balans mellan goda och onda bakterier.

Konkurrerar med kvalitet

I den nya livsmedelslagen betonas ansvar, spårbarhet, egenkontroll och flexibilitet. Företagarens ansvar för egenkontrollen betonas starkare än tidigare.

– Vi ser lagen som en möjlighet för företagaren att kvalitetssäkra sin produktion. Mathantverkare skapar produkter som måste ha den allra bästa kvalitet och smak för att kunna konkurrera med industrin. De är beroende av att göra bra produkter, men har inte samma resurser som ett stort företag. Där kan Eldrimner hjälpa till, menar Bodil Cornell och tillägger:

– Ett kännetecken på småskaligt mathantverk är att tillverkningen sker med handkraft genom hela produktionskedjan.

Den hantverksmässiga livsmedelsproduktionen skiljer sig mycket från den storskaliga industriella produktionen och därför behövs branschriktlinjer som är anpassade till småskaligheten vid sidan om de branschriktlinjer som används i industrin. Dessutom satsar Eldrimner på branschråd bestående av företagare från hela landet, inom i första hand mejeri, charkuteri, bageri och bär- och grönsaksförädling.

Vem genomför vilken kontroll?

Företagaren är ansvarig för egenkontrollen och myndigheten för den offentliga kontrollen. Företagaren utför egenkontroll, det vill säga identifierar de faktorer i verksamheten som utgör fara för livsmedlens säkerhet och sköter om så att farorna inte orsakar hälsoproblem hos konsumenterna.

Kontrollmyndigheten (i första hand kommunens miljö- och hälsoskyddsnämnd, i vissa fall Livsmedelsverket) kontrollerar att livsmedelsföretagaren lever upp till kraven i livsmedelslagstiftningen. Därför har kontrollmyndigheten rätt att få tillträde till områden, livsmedelslokaler och andra utrymmen för att göra undersökningar och ta prover. Kontrollmyndigheten har också rätt att på begäran få de upplysningar och handlingar som behövs vid kontrollen.

Ett system för egenkontroll ska finnas hos livsmedelsföretagaren för att säkerställa att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls.

Kontrollmyndighetens roll är framför allt att kontrollera att det fungerar och har därmed en "revisorsroll".

I revisionen ingår:

- granskning och bedömning av företagets egenkontroll mot gällande lagkrav.
- genomgång av rutiner, arbetsinstruktioner och resultat från mätningar, analyser, protokoll, reklamationer m m.
- iakttagelser från verksamheten: följer personalen arbetsinstruktionerna, har personalen kunskap för det de ansvarar för, stämmer dokumentationen med det som görs osv?

Fakta om Eldrimner

Eldrimner är i och med regeringsbeslut 28 april 2005 ett nationellt centrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling. Uppdraget är att sprida kunskaper och erfarenheter inom området genom rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete, information och nätverksbyggande i hela landet. Det görs med en blandning av teori och praktik.

I uppdraget ingår att föra ut den lokala och småskaliga produktionen till handel och konsumenter, exempelvis genom den

annorlunda upplevelsekartboken Smaklust. I den presenteras 894 mathantverkare som är spridda över hela landet.

Eldrimner ligger i Ås utanför Östersund och sorterar under Länsstyrelsen i Jämtlands län. Innan Eldrimner blev nationellt resurscentrum var det ett regionalt centrum och startade som ett EU-projekt 1995.

I den nordiska mytologin var Eldrimner den ständigt kokande grytan i Valhall, den som galten Särimner om och om igen tillagades i.

Ständigt pågående process

HACCP är ett dynamiskt system som ska förändras när nya kunskaper, erfarenheter eller förändringar i produktionen sker. Tillämpningen av HACCP utgör, tillsammans med ett antal grundförutsättningar, grunden för livsmedelsföretagens ansvar.



Kravet är gemensamt inom hela EU.

Livsmedelsföretagaren måste tillämpa god hygienpraxis. Det innebär bland annat att ha lokaler som passar för ändamålet, lämplig processutrustning, effektiva rengörings- och hygienrutiner, regelbunden utbildning av personalen i livsmedelshygien, bekämpning av skadedjur och att produkterna hanteras och förvaras i rätt temperatur.

God hygienpraxis är alltså nödvändig, men räcker inte i alla situationer. Det är därför man också måste göra en faroanalys. Visar analysen på att det finns faror som inte kan hanteras med enbart grundförutsättningar, ska en HACCP-plan upprättas för verksamheten.

Det finns specifika (föreskrivna) rutiner för livsmedelsföretagaren inom vissa områden, exempelvis för vatten, där vissa rutiner och analyser som ska göras finns reglerade i detalj.

Mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena faror

En lista över kända faror i livsmedel blir lång. Därför är det viktigt att känna till vilka faror som dels är relevanta för just det livsmedel som produceras, dels vad som verkligen orsakar eller kan orsaka allvarliga hälso-problem. Mikrobiologiska faror orsakas av mikroorganismer och deras toxiner. De indelas i bakterier, mögelsvampar (jäst- och mögelsvampar), virus och parasiter.

En del bakterier är nyttiga därför att de förbättrar hållbarhet, smak och konsistens. Andra är däremot kvalitetsförsämrande eller sjukdomsframkallande (t ex Stafylokocker, Salmonella och Listeria).

Mögelsvampar bildar mögelgifter (mykotoxiner). De flesta av dem tål kraftig värmebehandling och det är därför viktigt att förhindra bildningen av mykotoxiner. Aflatoxin och ochratoxin är skadliga mykotoxiner som kan förekomma i livsmedel.

Även sjukdomsframkallande virus kan överföras till människan via livsmedel. Många livsmedelsburna utbrott orsakas av smittbärande personer som hanterar livsmedlen.

Kemiska faror kan vara tungmetaller (som kadmium), naturligt förekommande gifter (t ex solanin i potatis), skadliga ämnen som bildas vid produktionen (t ex akrylamid), organiska miljöföroreningar och bekämpningsmedelsrester.

Allergener finns i många vanliga födoämnen och måste alltid betraktas som mycket allvarliga, eftersom de i vissa fall kan orsaka dödsfall redan i mycket små koncentrationer. Dit hör t ex nötter.

De olika ämnena varierar i farlighet och kräver förebyggande åtgärder av skiftande slag.

Fysikaliska faror kan vara t ex rester av vassa ben, metallbitar, glas.



LIVSMEDELS
VERKET

Livsmedelsverket, Box 622, 751 26 Uppsala, tel 018–17 55 00
Besöksadress: Hamnesplanaden 5
www.livsmedelsverket.se