

Egenkontroll

Jobbar du med livsmedel? Med ett egenkontrollprogram får du kontroll på farorna i din verksamhet Här får du veta vad egenkontroll är och vad ett egenkontrollprogram bör innehålla.

Vad är egenkontroll och varför behövs den?

Egenkontroll är kontroll på den egna verksamheten. Det är ditt ansvar som livsmedelsföretagare att din verksamhet inte skadar någon. Genom att förstå vilken hantering, tillagning eller förvaring som kan medföra risker och ta kontroll över dessa genom till exempel mätningar och rutiner, förebygger du faran med att någon blir skadad eller sjuk av livsmedel.

Vad ska ett egenkontrollprogram innehålla?

I egenkontrollprogrammet beskriver du hur du producerar säkra livsmedel genom olika rutiner, mätningar och dokumentationer. När vi granskar din egenkontroll ställer vi frågor för att se om dina rutiner är tillräckliga för att säkra din verksamhet.

Rutiner fungerar som verksamhetens ordningsregler

En rutin är en beskrivning på vad som kontinuerligt ska göras och fungerar som verksamhetens ordningsregler. I en rutin bör det framgå hur ofta rutinen ska genomföras och på vilket sätt samt hur man kontrollerar att rutinen är genomförd.

För att minska riskerna (exempelvis att någon blir matförgiftad av din mat) så ska du kontrollera grundförutsättningarna i din verksamhet:

- Utbildning
- Personlig hygien
- Vattenkvalitet
- Rengöring
- Avfall
- Skadedjur
- Varumottagning
- Temperatur
- Lokaler, utrustning och underhåll
- Förpackningsmaterial
- Säker hantering och lagring av livsmedel
- Märkning, redlighet och allergener
- Spårbarhet
- Intern revision
- Återkallande av produkt och hantering av kundreklamationer

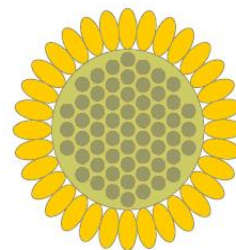
De förebyggande hygienrutiner som krävs för att de livsmedel som hanteras ska kunna anses säkra kallas ”God hygien- och produktionspraxis”. Dessa rutiner beskriver hur livsmedelshanteringen ska bedrivas, övervakas och dokumenteras.

När du vet att grundförutsättningarna är goda ska du gå igenom vilka faror som kan finnas i verksamheten:

- För varje råvara och tillverkningssteg tänker du igenom mikrobiologiska, fysikaliska, kemiska och allergena faror.

När du gjort det vet du vilka faror som ni måste ha kontroll över.

Ingen får heller blir lurad på vad livsmedlet innehåller (redlighet). Hantering och hygien kring livsmedlet ska ha gått rätt till så att resultatet blir en produkt som är säker att äta för konsumenten.



Flexibilitet i lagstiftningen

Den nya lagstiftningen är flexibel. Reglerna anges inte i detalj hur du måste göra, utan vilka mål du ska uppnå. För dig som är livsmedelsföretagare är det bra eftersom du kan uppfylla lagstiftningens krav på flera sätt.

Hur du än gör för att uppnå målen måste det byggas på kunskap och du måste veta att det blir rätt. Du ska kunna visa för förbundet att du gör på rätt sätt och att det bygger på kunskap.

Mer information

Hjälp och stöd finns bland annat i nationella branschriktlinjer som du kan hitta på livsmedelsverkets webbplats www.livsmedelsverket.se.