

# INFORMERAR

## HACCP & GHP

Du som driver ett livsmedelsföretag måste utöva tillsyn på din verksamhet. Detta kallas egenkontroll. Syftet med egenkontrollen är att förebygga hälsorisker så att kunden får en säker och trygg produkt.

### GHP – God Hygien Praxis

Ditt företag skall följa något som kallas "God hygienpraxis" (GHP), det är ett antal grundläggande rutiner som all livsmedelshantering ska uppfylla, och sedan behöver du ett bra system för egenkontroll som bygger på principerna för HACCP.

Detta är rutiner som ska tillämpas för att på så vis uppfylla kraven i livsmedelstiftningen. Genom att följa dessa rutiner kan ni sedan uppnå hygieniska förhållandena som **ska** råda vid all livsmedelshantering.

### Företagets ansvar

Företagets eget ansvar att producera säker mat är mycket tydligt uttalat i livsmedelstiftningen. En fungerande egenkontroll visar att den mat som företagen lagar är säker.

Ett system för egenkontroll kan byggas upp på många sätt och den är i första hand till för företaget, inte för miljö- och byggnadsförvaltningen.

*De grundläggande rutinerna skall minst omfatta följande punkter:*

**Företagsinformation** med företagsnamn, organisationsnummer, post och besöksadress. Verksamhetens storlek och organisation. Antal anställda.

**Rutin för utbildning** för att säkerställa att personal som hanterar livsmedel har tillräckliga kunskaper i livsmedelshygien och egenkontroll.

**Rutin för personlig hygien** för att säkerställa att personal som hanterar livsmedel eller personer som vistas i lokaler där livsmedel hanteras inte kontaminerar livsmedlen.

**Rutin för skadedjur** för att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras av skadedjur, skadeinsekter eller tamdjur.

- **Rutin för rengöring** för att säkerställa att lokalen med dess inredning och utrustning, samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, regelbundet rengörs och eventuellt desinficeras så att fara inte uppkommer för att livsmedlen kontamineras. Även hur städutrustningen ska rengöras och förvaras.

**Rutin för utformning och underhåll av lokaler och utrustning** för att säkerställa att lokalen med dess inredning och utrustning, samt fordon och containrar som används för transport av livsmedel, hålls i gott skick så att fara inte uppkommer för att livsmedlen kontamineras, och att dess utformning möjliggör god livsmedelshygien.

**Rutin för temperatur** för att säkerställa att livsmedlen inte förvaras vid en temperatur som kan medföra att hälsofara uppstår.

**Rutin för mottagning** för att säkerställa att råvaror, ingredienser och andra material som används vid bearbetning av livsmedel inte innehåller parasiter, mikroorganismer, nedbrytningsprodukter, giftiga eller främmande ämnen som kan medföra att slutprodukten blir otjänlig som människoföda.

**Rutin för avfall** för att säkerställa att livsmedelsavfall inte utgör en direkt eller indirekt källa till kontaminering.

**Rutin för redlighet** för att säkerställa att konsumenten inte vilseleds genom det sätt på vilket livsmedlen märks och presenteras.

**Rutin för spårbarhet** för att säkerställa att företaget kan ange från vilket företag och till vilket företag en råvara, en ingrediens eller ett livsmedel har levererats, och har ett system och ett förfarande för att på begäran kunna lämna denna information till behörig myndighet. Även rutiner för återkallande

av produkter och hanteringen av klagomål ska det finnas.

- **Rutin för förpackningsmaterial** innebär att allt material som används för förvaring eller paketering av livsmedel är lämpat för sitt ändamål.

#### **Rutiner för provtagning**

(verifiering/tester) ska finnas för att följa upp resultaten av egenkontrollen. Här ingår även att kontrollera de termometrar som används, genom kalibrering, kontroll av rengöring och provtagning av isen. Analysresultaten ska sparas.

**Rutin för vatten** för att säkerställa att livsmedel inte kontamineras via det vatten som används vid anläggningen. Detta genom rutiner för provtagning, provtagningspunkter och intervall för provtagning. Läs mera om Dricksvattenföreskrifterna på [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)

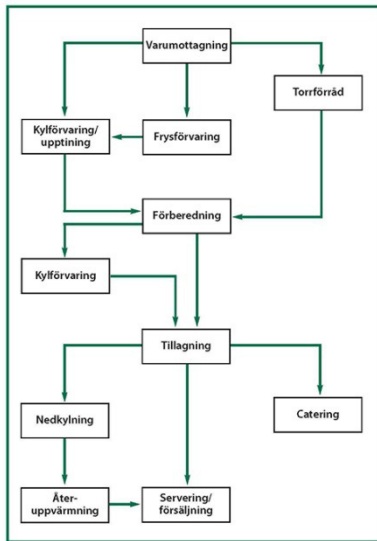
**Rutin för internrevision** behövs för att säkerställa att egenkontrollen måste ses över regelbundet. Gör detta minst en gång per år.

För vissa verksamheter krävs dessutom HACCP-system med produktbeskrivning, flödesschema, faroanalys, kritiska styrpunkter (CCP), kritiska gränser, övervakningsrutiner, korrigerande åtgärder, rutiner för verifiering/internrevision.

## HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

HACCP är det system du som företagare ska använda för att uppnå målet säkra livsmedel. HACCP står för *Hazard Analysis Critical Control Points* eller på svenska riskanalys och kritiska styrpunkter. Principerna för HACCP är

Exempel på flödesschema



## Ta reda på vilka faror som kan finnas i produktionen

Börja med att beskriva företagets produkter, vilken typ av matlagning som förekommer. Vilka råvaror används, hur går tillagning till, var sker förvaring och hur går eventuell förpackning till, samt hållbarhetstider för olika produkter? Vem är produkten till för, finns någon speciell målgrupp?

Ett flödesschema visar alla processteg (hanteringssteg) i matlagningen, från inköp till exempelvis servering eller utkörning.

När alla processteg har identifierats beskriver man vad som händer, vad man gör i varje steg. Vilka temperaturgränser och tider som gäller bör också finnas med.

Processteg	Beskrivning av vad som sker i respektive processteg
Ange alla ingående processteg i flödesschemat	Ange vad som händer, vad man gör i varje processteg
Kylförvaring	Köttfärs förvaras i köttkylen som håller en temperatur på högst +4o C. Se rutin för temperaturkontroll. Råa köttprodukter förvaras väl separerade från beredda köttprodukter.

## Bestäm kritiska styrpunkter och fastställ gränsvärden för dessa

När alla processteg är identifierade ska du göra en sammanställning av de faror som kan finnas i din verksamhet. Alla faror som kan tänkas finnas ska tas upp, från råvara till färdig produkt.

Farorna kan vara:

- mikrobiologiska (t ex bakterier, virus, parasiter, mögel)
- kemiska (t ex rester av rengöringsmedel)
- allergena (t ex mjölkproteiner)
- fysikaliska (t ex stenar, glas- eller metallbitar).

För varje tänkbar fara ska en bedömning göras av hur stor risken är att den kan inträffa och hur stor skada den kan orsaka. De allra flesta faror går att förebygga genom de grundläggande rutinerna.

Förenklat kan man säga att de faror som inte går att förebygga via de grundläggande rutinerna eller inte har ett senare processteg som eliminerar risken för faran blir kritiska styrpunkter, CCP. Det är dessa kritiska styrpunkter som du sen går vidare med. På Livsmedelsverkets hemsida [www.slv.se](http://www.slv.se) > Livsmedelsburna hälsofaror, finns en sammanställning av faror kopplade till olika typer av livsmedel. Denna sammanställning kan användas som stöd när man gör faroanalysen

Råvara och processteg	Faror	Förebyggande åtgärd	CCP
<i>Här anges alla processteg i tur och ordning</i>	<i>Här anges alla de mikrobiologiska, kemiska och fysikaliska faror samt allergener som eventuellt kan finnas i råvarorna eller i de olika processtegen.</i>	<i>Här anges de åtgärder som ska vidtas för att förhindra att konsumenterna utsätts för någon av de identifierade farorna.</i>	<i>Här anges om råvaran eller processteget är en CCP eller inte.</i>
Varumottagning	Tillväxt av mikroorganismer pga. felaktig temperatur. Trasiga förpackningar som kan innebära risk för skadedjur eller främmande föremål. Ytteremballage som inte anses rent kan tas in i köket och leda till fysikalisk eller mikrobiell förorening.	Rutiner för varumottagning finns i grundförutsättningarna. Mottagna varor kontrolleras med tanke på innehåll, emballage och temperatur. Varor avemballeras innan de tas in i köket.	Nej. Följs rutinen för varumottagning är risken för farorna reducerad.
Värmebehandling	Otillräcklig avdödning av mikroorganismer på grund av felaktig upphettning.	Rutiner för temperaturer finns i grundförutsättningarna. Upphetta till korrekt temperatur.	Ja. Ingen efterföljande steg som reducerar risken.

### Utarbeta ett system för övervakning av varje kritisk styrpunkt

De kritiska styrpunkterna ska sammanställas i en tabell, se exempel.

För varje CCP ska kritiska gränsvärden fastställas. En kritisk gräns är det värde som skiljer det acceptabla från det oacceptabla. Det vill säga när livsmedlet är säkert till skillnad från när det finns risk att konsumenten blir sjuk av att äta det. Kritiska gränsvärden kan vara tider och temperaturer.

Korrigerande åtgärder handlar om hur man hanterar livsmedlena när gränsvärden inte har uppnåtts, helt enkelt hur man rättar till felet. Exempelvis kan det handla om att man fortsätter att koka grytan för att den ska uppnå rätt temperatur eller att man slänger köttfärsåsens som inte kylts ner tillräckligt fort.

För att veta att gränsvärdena klaras måste övervakning och kontroller utföras. Det ska framgå hur ofta kontrollerna ska utföras och hur ofta de ska dokumenteras. Rutiner för kontroll och dokumentation av alla moment som är kritiska för produktsäkerheten måste finnas. Dokumentationen fungerar som bevis på att systemet fungerar.

CCP	Kritiska gränser	Övervakning	Korrigerande åtgärder	Dokumentation
<i>Ange vilka kritiska styrpunkter som har identifierats</i>	<i>Ange vad som ska gälla vid varje kritisk styrpunkt, t ex pH, temperatur och tid</i>	<i>Ange hur och hur ofta den kritiska styrpunkten övervakas/kontrolleras och dokumenteras</i>	<i>Ange vad som ska göras om en avvikelse upptäcks</i>	<i>Ange vem som ansvarar för att kontrollen utförs och hur kontrollen, avvikelser och vidtagna åtgärder ska dokumenteras.</i>
Nedkyllning	Max +8 °C på 4 timmar	Vid varje tillfälle	Maträtten slängs	Kocken utför kontroll och dokumenterar på blanketten.

### Bestäm åtgärder som vidtas om de kritiska gränsvärden överskrids

Korrigerande åtgärder handlar om hur man hanterar livsmedlen när gränsvärden inte har uppnåtts, helt enkelt hur man rättar till felet. Exempelvis kan det handla om att man fortsätter att koka grytan för att den ska uppnå rätt temperatur eller att man slänger köttfärsåsens som inte kylts ner tillräckligt fort.

### Kontrollera att systemet fungerar med tester och utvärderingar som används utöver den systematiska övervakningen

Verifiering handlar om att kontrollera HACCP-planen så att den uppfyller sitt ändamål och att styrpunkterna är effektiva. Detta görs exempelvis genom hållbarhetsundersökningar (provtagning), stickprovtagning och kalibrering av mätutrustning som används.

När du är klar måste du kanske ändra vissa rutiner i grundförutsättningarna så att de stämmer överens med övervakningen av dina kritiska styrpunkter, kritiska gränser, korrigerande åtgärder och behovet av dokumentation.

### Upprätta dokumentationsrutiner

För att veta att gränsvärdena klaras måste övervakning och kontroller utföras. Det ska framgå hur ofta kontrollerna ska utföras och hur ofta de ska dokumenteras. Rutiner för kontroll och dokumentation av alla moment som är kritiska för produktsäkerheten måste finnas. Dokumentationen fungerar som bevis på att systemet fungerar.

## Branschriktlinjerna hjälper dig!

För att hjälpa sina bransch har organisationerna arbetat fram ett material för att hjälpa dig som företagare med det här.

På livsmedelsverkets webbplats finns en [förteckning med branschriktlinjer](#) som har blivit bedömda av livsmedelsverket. [www.livsmedelsverket.se](http://www.livsmedelsverket.se)

- Visita som tidigare hette Sveriges hotell- och restaurangföretagare har tagit fram en branschriktlinje som är till för **Restaurang**.
- Svensk servicehandel har släppt **Servicehandel - säker mat**. Ett mycket efterlängt dokument som hjälper dig som har en liten butik, kiosk, pizzeria, sushiställe, ett sallads- och mackställe, gatukök, en bensinmack med snabbmatsdel att servera säker mat.
- Svensk dagligvaruhandel har också släppt sin **Butik – säker mat i din butik**.
- Föreningslivet och organisationer har **Idrottsrörelsen – säker mat** eller **Samlingslokaler**
- **Utomhusmatlagning** kan med fördela även användas av företag som arrangerar catering och utomhusservering.
- SKL har arbetat fram riktlinjer för hantering av livsmedel **Vård, skola och omsorg – säker mat**.

## Förtydligande från livsmedelsverket

Livsmedelsverket anser att kraven på tillämpning av HACCP- principerna i livsmedelsföretagen kan hanteras enligt något av följande alternativ:

- Detaljhandelföretag som bara hanterar förpackade livsmedel. De grundläggande rutinerna räcker. Dessa företag behöver inte göra en faroanalys.
- Företag som med stöd av en faroanalys kan visa att grundläggande rutinerna räcker. Dessa behöver ingen HACCP-plan.
- Övriga företag skall inrätta, genomföra och upprätthålla ett eller flera förfaranden grundande på HACCP-principerna, dvs de skall göra en faroanalys, identifiera kritiska styrpunkter med kritiska gränser och övervakningsrutiner och korrigerande åtgärder. Dessa företag kan använda sig av nationell branschriktlinje eller en generisk plan, om sådana finns.

## Kvarstår det funderingar?

Många utbildningsföretag erbjuder utbildningar i HACCP.

Kontakta oss som jobbar med livsmedelsinspektionen på telefon 0951-140 00.