

10.03.2023

Egenkontrollprogram



Verksamhetens namn

Livsmedelslagen säger att alla livsmedelsföretag ska ha en fungerande egenkontroll. Syftet med egenkontrollen är att trygga en säker livsmedelshantering. Du som företagare ansvarar för att egenkontrollen uppfyller gällande regler. **I egenkontrollen ingår följande:**

1. Ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall vara i gott skick och vara lätta att rengöra.
2. Vindskydd som sidoskydd, rena bänkytor och ev tak beroende på verksamhet vid försäljningsbord/plats tex wokning och grillning eller försäljning av förpackade livsmedel.
3. Tillgång till handtvätt med flytande tvål, vatten och tvättning och pappershanddukar till torkning av händer. Tvätta händerna noggrant och ofta.
4. Tillräckliga rengöringsmöjligheter skall finnas och när det är nödvändigt möjligheter att desinficera arbetsredskap och utrustning
5. Uppsamlingskärl för handtvätt och diskvatten om detta inte på annat vis ordnats.
6. Söpkärl med lock för engångstallrikar, bestick och pappershanddukar. Söpkäret skall tömmas regelbundet för att undvika problem md skadedjur.
7. Kylbox med kylklampar och/eller tillgång till kylskåp. Lösa termometrar i boxar/kylskåp att kontrollera temperaturen med varje dag.
8. Livsmedlen skall vara placerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks så långt det är praktiskt möjligt.
9. Rena kläder och hårskydd enbart för livsmedelshantering skall användas. Skyddshandskar rekommenderas.
10. Kontroll av temperaturen på livsmedel som serveras varmt eller kallt liksom förvaringstemperaturerna skall utföras under försäljningsdagarna.

Mat som värms tillagas innertemperatur på minst + 72 °C.

Förvaras varmt vid minst + 60 °C.

Temperaturen hos lättfördärliga livsmedel som kräver kylförvaring t ex sallader, rökt fisk, får under servering stiga till högst +12 °C.

Kött, korv, mejerivaror, smet till våfflor, grönsaker i bitar mm skall förvaras vid högt + 6 °C innan tillagning.