

Vägledning

Offentlig kontroll av mindre
förskolor, fritidshem och
särskilda boenden m m



Innehåll

| | | |
|-----------|--|----|
| 1 | Inledning | 3 |
| 2 | Syfte och omfattning..... | 4 |
| 2.1 | Syfte | 4 |
| 2.2 | Omfattning | 4 |
| 2.2.1 | Övrig aktuell lagstiftning och aktuella dokument..... | 4 |
| 2.2.2 | Kontrollhjälpmedel | 5 |
| 2.3 | Kommissionens vägledningar | 5 |
| 3 | Definitioner och viktiga begrepp | 6 |
| 3.1 | Definitioner | 6 |
| 3.2 | Viktiga begrepp..... | 8 |
| 4 | Bedömning av mindre förskolor, fritidshem och särskilda boenden .. | 10 |
| 4.1 | Allmänt | 10 |
| 4.1.1 | Hur skiljer sig små förskolekök, fritidshem och särskilda boenden från ”vanliga” restauranger? | 10 |
| 4.1.2 | Vad är adekvat, lämpligt och ändamålsenligt? | 11 |
| 4.2 | System för egenkontroll | 12 |
| 4.2.1 | Kontrollområden | 12 |
| 4.2.1.1 | Grundförutsättningar..... | 13 |
| 4.2.1.2 | HACCP | 17 |
| 4.2.1.2.1 | Faroanalys | 17 |
| 4.2.1.2.2 | Hantering av identifierade faror..... | 17 |
| 4.2.1.3 | Redlighet; Spårbarhet; Mikrobiologiska och kemiska kriterier; Övriga krav | 20 |

1 Inledning

Livsmedelsverket tar fram vägledningar för att främja enhetlig tillämpning av livsmedelslagstiftningen. Avsikten med vägledningarna är dels att beskriva och tolka innehållet i gällande lagstiftning, dels visa på Livsmedelsverkets övergripande ställningstagande för hur kontroll enligt gällande lagstiftning bör bedrivas. En vägledning kan innehålla ytterligare information jämfört med lagstiftningen, med syfte att öka förståelsen för lagstiftningens krav. Vägledningar är inte rättsligt bindande, utan är exempel och rekommendationer som kan vara till hjälp vid bedömning och tillämpning av lagstiftningen. Vägledningen utesluter inte andra handlingssätt för att uppnå det resultat som avses med lagstiftningen. Andra kontrollmyndigheter och domstolar kan komma fram till andra slutsatser. Om en föreskrift blir föremål för bedömning i domstol, till exempel om ett myndighetsbeslut i ett ärende överklagas eller vid åtal för brott mot livsmedelslagen, blir domstolsavgörandet vägledande för tolkningen. EG-domstolens praxis kan komma att ge vägledning vad gäller tolkningen av EG:s rättsakter.

2 Syfte och omfattning

2.1 Syfte

Syftet med denna vägledning är att underlätta för kontrollmyndigheterna och deras personal att bedöma hur företagare uppfyller relevanta krav i förordning (EG) 852/2004 om livsmedelshygien vid mindre förskolor, fritidshem och särskilda boenden för äldre och funktionshindrade som före 2006 var undantagna från kraven i livsmedelslagstiftningen. Verksamheterna skiljer sig också från andra storhushåll på så sätt att det förekommer matlagning i pedagogiskt syfte där barn/äldre/funktionshindrade deltar samt att utrymmen där livsmedelshantering sker ofta är begränsade.

Vägledningen tar upp vissa frågeställningar kring barns och boendes deltagande i matlagningen. Även om vägledningen inte särskilt tar upp kontroll av livsmedelshantering i familjedaghem kan de resonemang som förs kring vad som är ändamålsenligt osv. vara till stöd även i sådana verksamheter. Det bör här poängteras att Livsmedelsverket anser att kontroll av familjedaghem först och främst bör bedrivas mot ansvarig nämnd¹.

Vägledningen ska ses som ett komplement till gällande förordningar, nationell lagstiftning, vägledningar från kommissionen och övriga vägledningar från Livsmedelsverket för att ge ytterligare stöd i tolkningen av lagstiftningen. Endast vissa delar av förordningarna och den nationella lagstiftningen och dess krav har belysts i denna vägledning. Den personal som utför offentlig kontroll behöver även vara väl insatt i förordningstextens innebörd och den nationella lagstiftningen.

2.2 Omfattning

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd.

2.2.1 Övrig aktuell lagstiftning och aktuella dokument

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfarande i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien
- Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005 om mikrobiologiska kriterier för livsmedel
- Kommissionens förordning (EG) nr 37/2005 av den 12 januari 2005 om övervakning av temperaturer i utrymmen för transport, förvaring och lagring av djupfrysta livsmedel

¹ Se vägledning om godkännande och registrering.

- Livsmedelslagen (2006:804)
- Livsmedelsförordningen (2006:813)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om hygien
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:21) om offentlig kontroll
- Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004
- Kommissionens riktlinjer för tillämpningen av artiklarna 11, 12, 16, 17, 18, 19 och 20 i förordning (EG) nr 178/2002
- Kommissionens vägledning för tillämpning av HACCP
- Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedel
- Livsmedelsverkets vägledning om hygien
- Livsmedelsverkets vägledning till införande av HACCP
- Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar
- Livsmedelsverkets vägledning om uppföljning av kontroll och administrativa åtgärder vid bristande efterlevnad
- Livsmedelsbranschens och dagligvaruhandelns branschriktlinjer för allergi och annan överkänslighet – hantering och märkning av livsmedel

2.2.2 Kontrollhjälpmedel

- Hjälprea till checklista för kontroll av detaljhandel (datorbaserad kontroll)

Samtliga dokument finns tillgängliga via Livsmedelsverkets webbplats²

2.3 Kommissionens vägledningar

Kommissionen ger ut vägledningar som hjälp att tolka vissa viktiga artiklar i förordningarna. Dessa vägledningar är inte bindande, men visar hur kommissionen anser att förordningstexten bör tolkas. Vägledningarna är avsedda att verka för enhetlig tillämpning inom EU och avsteg från dessa ska vara väl motiverade. Livsmedelsverkets vägledningar ska ses som komplement till Kommissionens vägledningar.

² se www.livsmedelsverket.se

3 Definitioner och viktiga begrepp

Definitioner är ordagrant överförda från aktuella angivna förordningar och annan livsmedelslagstiftning. Till vissa av definitionerna, där det har ansetts nödvändigt, ger Livsmedelsverket en kommentar.

”Viktiga begrepp” är Livsmedelsverkets tolkning av begreppets innebörd. Definition av begreppet saknas i lagstiftningen.

3.1 Definitioner

Anläggning: (artikel 2.1.c i förordning (EG) nr 852/2004)

Varje enhet i ett livsmedelsföretag.

Livsmedelsverkets kommentar:

En anläggning är en plats där livsmedelsföretagaren bedriver verksamhet. De lokaler och utrymmen på en förskola eller särskilt boende som används för livsmedelshantering, inklusive omklädning, förråd m m, ingår i anläggningsbegreppet. Ett livsmedelsföretag kan omfatta en eller flera anläggningar. Observera att det inte är något krav att ett företag ska hantera eller lagra livsmedel i egna lokaler. Även mellanhänder, som importörer och andra som endast har ett kontor varifrån de dirigerar livsmedlets rörelser, kan vara ett livsmedelsföretag eller anläggning. Ett livsmedelsföretags huvudkontor kan vara en anläggning.

Bearbetning: (artikel 2.1.m i förordning (EG) nr 852/2004)

Åtgärd som väsentligt förändrar den ursprungliga produkten genom bland annat värmebehandling, rökning, rimning, mognadslagring, torkning, marinering, extraktion, extrudering eller en kombination av dessa behandlingar.

Behörig myndighet: (artikel 2.4 i förordning (EG) nr 882/2004, artikel 2.1.d i förordning (EG) nr 852/2004, §§ 18-20 i Livsmedelsförordningen)

Den centrala myndighet i en medlemsstat som har till uppgift att se till att kraven i förordningarna efterlevs, eller varje annan myndighet till vilken den centrala myndigheten delegerat den uppgiften. Denna definition ska i förekommande fall också omfatta motsvarande myndighet i tredje land.

Livsmedelsverkets kommentar:

I den svenska livsmedelslagstiftningen använder man begreppet ”kontrollmyndighet”. Vilka som är kontrollmyndigheter framgår av § 11 i Livsmedelslagen. Fördelningen mellan kontrollmyndigheterna regleras i 23 § livsmedelsförordningen. I Sverige innebär behörig myndighet främst Livsmedelsverket och de kommunala nämnderna.

Fara: (artikel 3.14 i förordning (EG) nr 178/2000)

Biologisk, kemisk eller fysikalisk agens i eller i form av livsmedel eller foder som skulle kunna ha negativ hälsoeffekt.

Hygien: (artikel 2.1.a i förordning (EG) nr 852/2004)

De åtgärder och villkor som är nödvändiga för att bemästra faror och säkerställa att livsmedel är tjänliga med hänsyn till deras avsedda användningsområde.

Livsmedelsverkets kommentar:

Hygienkraven är inte uppfyllda om en livsmedelsföretagare inte säkerställer att hälsofaror tas om hand på ett effektivt sätt och att livsmedel är säkra med hänsyn till deras avsedda användningsområde. Ett användningsområde kan vara en viss målgrupp (t ex småbarn, sjuka, livsmedelsallergiker). Vid offentlig kontroll måste det bl.a. avgöras om livsmedlet utsätts för sådan påverkan att det kan bli skadligt för hälsan eller otjänligt.

Kontaminering: (artikel 2.1.f i förordning (EG) nr 852/2004)

Förekomst eller införande av en fara.

Kontroll: (artikel 2.2 i förordning (EG) nr 882/2004)

Kontroll av om specificerade krav har uppfyllts. Kontrollen sker genom undersökning och bedömning av sakligt underlag.

Livsmedelsverkets kommentar:

Jfr ”Tillsyn” i vägledningen om offentlig kontroll av livsmedel, avsnitt 4.2 Viktiga begrepp.

Livsmedel: (artikel 2 i förordning (EG) nr 178/2002)

Alla ämnen eller produkter, oberoende av om de är bearbetade, delvis bearbetade eller obearbetade, som är avsedda att eller rimligen kan förväntas att förtäras av människor. Livsmedel inbegriper drycker, tuggummi och alla ämnen, inklusive vatten, som avsiktligt tillförts livsmedlet under dess framställning, beredning eller behandling. Foder, tobak, växter före skörd, levande djur, läkemedel, kosmetika, narkotika, rests substanser samt främmande ämnen är inte livsmedel. Dricksvatten är livsmedel fr.o.m. den punkt då det tas in i vattenverket.

Livsmedelsföretag: (artikel 3.2 i förordning (EG) nr 178/2000)

Varje privat eller offentligt företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av de verksamheter som hänger samman med alla stadier i produktions-, bearbetnings-, och distributionskedjan av livsmedel.

Livsmedelsverkets kommentar:

Livsmedelsföretag är ett centralt begrepp i lagstiftningen. Med företag avses en verksamhetsform som förutsätter en viss kontinuitet och organisation (beaktandesats 9 i förordning (EG) nr 852/2004).

För ytterligare kommentarer se Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.

Livsmedelsföretagare: (artikel 3.3 i förordning (EG) nr 178/2002)

De fysiska eller juridiska personer som ansvarar för att kraven i livsmedelslagstiftningen uppfylls i de livsmedelsföretag de bedriver.

Livsmedelsverkets kommentar:

Fysisk person: I en firma där ägaren är personligt ansvarig för företagets skulder, t.ex. i enskild firma, är ägaren den som också är ansvarig för att kraven i lagstiftningen uppfylls. Beslut ska adresseras till den fysiska personen, inte till firman. En enskild firma är registrerad på ägarens personnummer och har inte organisationsnummer. Även vid verksamheter som bedrivs i så kallat enkelt bolag är livsmedelsföretagaren de fysiska personer som ingår i samarbetet.

Juridisk person: I ett företag som har bolagsform, d.v.s. företaget har organisationsnummer och ägarna är inte personligen ansvariga för företagets skulder, är det vanligtvis företagsledningen som är ansvarig för att lagstiftningens krav uppfylls. Beslut adresseras till dem som tecknar firman för företaget. Företagsledningen är exempelvis för aktiebolag – styrelsen och VD, för handelsbolag – bolagsmännen, för kommunal verksamhet – ansvarig nämnd och för ekonomiska föreningar – styrelsen och VD. Om företagsledningen har sitt säte utomlands ska det finnas en filial i Sverige som då kan hållas ansvarig. Beslut kan inte riktas till bolag som har sitt säte utanför Sveriges gränser.

För ytterligare kommentarer se Livsmedelsverkets vägledning om godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar.

Offentlig kontroll: (artikel 2.1 i förordning (EG) nr 882/2004)

Varje form av kontroll som utförs av den behöriga myndigheten eller av gemenskapen i syfte att kontrollera efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelser om djurs hälsa och om djurskydd.

Säkra livsmedel: (artikel 14 i förordning (EG) nr 178/2002)

Livsmedel ska anses som icke säkra om de anses vara:

- a) skadliga för hälsan (omedelbara, kortsiktiga, långsiktiga effekter på hälsan) och/eller
- b) otjänliga som människoföda (genom förorening, förruttelse, försämring eller nedbrytning).

Utsläppande på marknaden: (artikel 3.8 i förordning (EG) nr 178/200)

Innehav av livsmedel för försäljning, inbegripet utbudande till försäljning eller annan form av överlåtelse, kostnadsfri eller inte, samt försäljning, distribution och andra former av överlåtelse.

Livsmedelsverkets kommentar:

Tillhandahållande/servering av livsmedel på förskola, fritidshem och särskilt boende etc. är ett utsläppande på marknaden.

3.2 Viktiga begrepp

God hygienpraxis (GHP):

Att uppfylla hygienkraven i artikel 4 i förordning (EG) nr 852/2004, på det sätt som beskrivs i relevant branschriktlinje för god praxis eller på annat sätt som ger likvärdigt resultat, för att uppnå säkra livsmedel.

Grundförutsättning:

De planerade åtgärder som livsmedelsföretagaren infört i sin verksamhet för att säkerställa att livsmedel inte blir skadliga för hälsan. Grundförutsättningarna är: utbildning, personlig hygien, vatten, skadedjur, rengöring, utformning och underhåll av lokaler och utrustning, temperatur, mottagning och avfall. De planerade åtgärderna för respektive grundförutsättning är beroende av verksamhetens art.

HACCP:

System som permanent identifierar, bedömer och styr faror som är viktiga för att säkerställa att livsmedel inte blir skadligt för hälsan³.

Hantering:

Detta begrepp används vanligtvis i förordningarna i betydelsen ”direkt handhavande av oförpackade livsmedel”.

Mindre förskolor, fritidshem och särskilda boenden:

De anläggningar som i den tidigare livsmedelslagen, 1971:511, undantogs från lagens tillämpning, det vill säga förskolor med högst två avdelningar samt de anläggningar som nämns i tidigare gällande SLV FS 1996:5. Det vill säga matlagning i gruppboende på behandlingshem och liknande inrättningar, där personal och boende under familjeliknande former hjälps åt att laga mat, om högst 10 personer deltar i matlagningen och måltiderna inte serveras till allmänheten.

Redlighet:

Ärlighet, rätt och riktigt.

System för egenkontroll:

De planerade åtgärder som livsmedelsföretagaren vidtar för att uppfylla relevanta krav i livsmedelslagstiftningen. Systemet omfattar även företagarens kontroll av att dessa krav uppfylls.

³ Se även vägledning från Kommissionen om tillämpning av HACCP, SANCO /1955/2005

4 Bedömning av mindre förskolor, fritidshem och särskilda boenden

4.1 Allmänt

Denna vägledning har först och främst utarbetats som ett komplement till Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll. I de delar denna vägledning kommenterar krav i förordning (EG) nr 852/2004 ska detta ses som ett komplement till vad som sägs i Livsmedelsverkets vägledning om hygien.

4.1.1 Hur skiljer sig små förskolekök, fritidshem och särskilda boenden från "vanliga" restauranger?

Alla livsmedelsföretagare (hädanefter kallade företagare) ska tillhandahålla säkra livsmedel och får inte vilseleda konsumenterna. Företagaren ska därför uppfylla relevanta krav i lagstiftningen. Vad som är viktigt att komma ihåg är att det kan finnas flera, alternativa sätt att uppfylla ett givet mål. Det är företagarens ansvar att välja hur kraven i livsmedelslagstiftningen ska uppfyllas i den egna verksamheten. Kontrollmyndighetens ansvar är att kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen och företagaren är skyldig att ge myndigheten den hjälp som krävs för att kontrollen ska kunna genomföras.

Vad är då skillnaden mot en "vanlig" restaurang? Det finns några faktorer som kan vara värda att lyftas fram:

- I vissa förskolor, fritidshem och särskilda boenden deltar barn eller boende regelbundet i matlagningen. Ibland ingår detta som ett moment i så kallade pedagogiska måltider⁴.
- En annan faktor är storleken på de lokaler som är tillgängliga för livsmedelsverksamheten. De verksamheter som anges i vägledningens syfte är små och dessa har varit undantagna enligt tidigare livsmedelslagstiftning.
- Livsmedelshanteringen omfattar få portioner där antalet är känt i förväg och där det är möjligt att tydligt avgränsa olika arbetsmoment i tiden.

Det faktum att en lokal utformades då inte livsmedelslagstiftningen gällde dess verksamhet är inget skäl till särskilda undantag från krav i nuvarande lagstiftning.

⁴ Då pedagogiska måltider planeras bör en del av pedagogiken syfta till att även föra över goda vanor för livsmedelshandling.

4.1.2 Vad är adekvat, lämpligt och ändamålsenligt?

Många krav i livsmedelslagstiftningen innehåller formuleringar som adekvat, lämplig, ändamålsenlig, lättillgänglig eller hygienisk. Kommissionens kommentar⁵ till dessa formuleringar i förordning (EG) nr 852/2004 är att något är adekvat osv. då det leder till att målsättningen i förordningen, säker mat och redlighet, uppnås. Samma resonemang torde även gälla för motsvarande formuleringar i övrig livsmedelslagstiftning.

Det kan finnas flera sätt att uppfylla krav som är formulerade på detta sätt. Oftast rör det sig om val av livsmedelsverksamhetens omfattning, byggnadstekniska lösningar, val av utrustning, införande av särskilda rutiner eller en kombination av två eller flera av dessa faktorer. Det är i första hand företagarens ansvar att bedöma vad som är adekvat, lämpligt och ändamålsenligt för att verksamheten ska uppfylla livsmedelslagstiftningens krav. I lagstiftning och kommissionsvägledning pekas nationella branschriktlinjer ut som vägen för branschen att stödja de enskilda företagen i denna bedömning.

Kontrollmyndighetens uppgift är att genom offentlig kontroll verifiera företagets efterlevnad av livsmedelslagstiftningen⁶. Vid denna kontroll måste även myndigheten bedöma om förhållandena på den enskilda anläggningen är sådana att företaget uppfyller kraven på adekvata förhållanden och dessas lämplighet och ändamålsenlighet. Om det finns en tillämplig nationell branschriktlinje kan den vara till stöd även vid myndighetens bedömning av den enskilda anläggningen. Även om både företagare och myndighet måste ta ställning till vad som är adekvat, lämpligt, ändamålsenligt osv. finns det en viktig skillnad mellan företagarens respektive myndighetens ansvar. Företagaren väljer hur krav med dessa formuleringar ska uppfyllas. Myndigheten ska genom offentlig kontroll verifiera att de val företagaren gjort innebär att kraven uppfylls.

Förutom vid bedömning av väl definierade och mätbara krav (t.ex. tillåten halt fluor i dricksvatten) ska alltså bedömning av vad som är adekvat, lämpligt och ändamålsenligt i det enskilda fallet göras mot lagstiftningens övergripande krav på säker mat, spårbarhet i livsmedelskedjan och att konsumenten inte vilseleds. Denna vägledning, tillsammans med övriga vägledningar från kommissionen och Livsmedelsverket, konkretiserar de övergripande målen något vid bedömning av livsmedelsverksamheten vid mindre förskolor och liknande.

⁵ Kommissionens vägledning till förordning (EG) nr 852/2004

⁶ Följer av artikel 1 i förordning (EG) nr 882/2004

4.2 System för egenkontroll

För att kunna bedöma en företagares regelefterlevnad behöver man väga samman information om vad, var och hur. Det vill säga bland annat:

- typ av livsmedelsverksamhet (bl a råvaror ⇒ processer ⇒ slutprodukt ⇒ konsumenter, volymer, personal) och risker förknippade med denna/dessa.
- utformning av lokaler (planering, utformning, placering, storlek, inredning, utrustning; annan verksamhet som kan inverka på livsmedelsverksamheten)
- system för egenkontroll (faroanalys, rutiner för upprätthållande av grundförutsättningar, eventuell HACCP-plan, övrigt för att uppfylla krav på spårbarhet o. dyl.)

Företagaren har ett stort ansvar att se till att ändamålsenliga rutiner utarbetas, följs och att uppföljning av att så är fallet regelbundet genomförs. För personal som ska följa en rutin är det mest grundläggande att vara medveten om vad som gäller; att rutinen finns och vad den innebär. Ibland är det även viktigt att personalen vet varför rutinen finns och vad konsekvenserna kan bli om den inte följs. Ändamålsenliga rutiner för utbildning/information/handledning av berörd personal är därför avgörande för säker livsmedelshantering⁷.

Alla företagare är skyldiga att uppfylla relevanta krav i livsmedelslagstiftningen och kontrollera att så är fallet. Om företagaren eller företagarens ledning inte själv deltar i livsmedelshantering, t.ex. en barn- och utbildningsnämnd, är det särskilt viktigt med tydliga och effektiva rutiner för företagarens uppföljning av efterlevnaden.

Systemet för egenkontroll ska vara grundat på HACCP-principerna. För verksamheter som innehåller beredning, behandling eller bearbetning av livsmedel innebär det att systemet ska vara uppbyggt utifrån en faroanalys, där man identifierat de steg i verksamheten som är avgörande för livsmedelssäkerheten.

Det är upp till den enskilde företagaren att förse sig med rätt kompetens för att utarbeta, följa och upprätthålla ett system för egenkontroll som säkerställer efterlevnad av relevanta krav i lagstiftningen. Arbetet med att ta fram ett ändamålsenligt system för egenkontroll skulle kunna underlättas av en nationell branschriktlinje som omfattar god hygienpraxis och tillämpning av HACCP-principerna⁸.

4.2.1 Kontrollområden

Kommentarer till kraven i lagstiftningen följer samma indelning i kontrollområden som Livsmedelsverkets vägledning om offentlig kontroll av livsmedel och ska ses som ett komplement till den.

⁷ Se stycke 4.2.1.1 om utbildning.

⁸ Se artikel 8 i förordning (EG) nr 852/2004

4.2.1.1 Grundförutsättningar

I. Utbildning

Företagets rutin för utbildning ska ha identifierat behov av övervakning, instruktion och/eller utbildning för de personalgrupper som kommer att beröras av livsmedelshanteringen. Observera att boende/barn och föräldrar/anhöriga som förväntas delta i något steg i livsmedelshanteringen i det här avseendet är att betrakta som en personalgrupp. För att uppfylla kravet på utbildning ska företagarens rutiner ge svar på:

- **Vilka?** Vilka personalgrupper berörs och deltar? Vilka uppgifter och ansvar – för livsmedelshantering/egenkontroll – har respektive grupp?
- **Vad?** Vad behöver respektive grupp veta/få hjälp med för att kunna genomföra en hygienisk livsmedelshantering?
- **Hur?** Genom utbildning, instruktion, övervakning? Vem ansvarar för utbildning/instruktion/övervakning?
- **När?** Krav för anställning, som del i arbetsplatsintroduktion, x gånger per år, vid varje tillfälle?
- **Uppföljning/kontroll?** Vad ska följas upp? Hur ska uppföljningen ske? När?

Behovet av utbildning för olika personalgrupper kan variera mycket. Personal med huvudansvar för livsmedelshanteringen och/eller upprättande och underhåll av systemet för egenkontroll behöver en helt annan kunskap och insikt i livsmedelshygien respektive HACCP-principerna än personal som enbart utför enklare moment i hanteringen.

Små barn, demenssjuka eller personer med vissa psykiska funktionshinder kan inte alltid förväntas att under eget ansvar förstå och följa givna rutiner för god livsmedelshygien. Detta måste därför återspeglas i företagets system för egenkontroll i form av ändamålsenliga rutiner och instruktioner.

Då t.ex. förskolebarn eller dementa deltar i livsmedelshanteringen bör det finnas rutiner för vilka typer av arbetsuppgifter de får utföra, hur många som kan delta samtidigt i matlagningen samt vilken personal (och ev. hur många) som ansvarar för övervakningen. Företagaren ansvarar för att den personal som givits ansvar för övervakningen har fått tillräcklig information om vad som gäller för dessa personers medverkan – ju enklare arbetsuppgifter (här kopplat till hygieniska risker) desto ”enklare” övervakning krävs.

II. Personlig hygien

Även rutinerna för personlig hygien kan skilja sig åt för olika personalgrupper beroende på arbetsuppgifter. Bland de frågeställningar som ska ha beaktats vid utformningen av rutiner är vad som gäller för personal som förväntas gå mellan ren och oren syssla. Finns det t.ex. personal som förväntas gå mellan blöjbyten och livsmedelshantering eller hanterar livsmedel utomhus vid så kallade ur och skurdagis⁹ samt i samband med utflykter ska företaget ha tydliga och ändamålsenliga rutiner för vad som gäller personlig hygien (handhygien, skyddskläder/ombyte). Liksom för övriga rutiner gäller att företagaren ska ha fungerande system för hur dessa förmedlas inom företaget¹⁰ samt hur företagaren försäkras sig om att de följs och fungerar.

Det ska finnas ett adekvat antal vattentoaletter¹¹. Toaletter avsedda för livsmedelspersonal bör inte upplåtas till andra annat än i undantagsfall. Om det krävs särskilda toaletter för livsmedelspersonal beror i grund och botten på om detta minskar risken för smittspridning denna väg. Detta förutsätter att de som använder livsmedelspersonalens toalett enbart är involverade i livsmedelshantering. Är livsmedelspersonalen med även i övrig verksamhet på en förskola eller särskilt boende kan inrättande av särskilda toaletter för livsmedelspersonal förlora sin betydelse.

Exempel

En person på en förskola är med en barngrupp på morgonen, lagar sedan lunch och återgår senare på eftermiddagen till barngruppen. Frågan är då om dennes användning av den "reserverade" toaletten effektivt förhindrar smittspridning. Här är smittspridning från person till person en mer sannolik risk för att livsmedel i slutänden blir kontaminerade. Att ställa krav på en särskild toalett för denna person är inte motiverad.

Om livsmedelspersonal delar toalett med andra grupper bör företagaren ha rutiner/instruktioner för hur smittspridning till livsmedelspersonal ska förhindras vid t.ex. "magsjuka" bland dessa grupper.

III. Vatten; IV. Skadedjur

Inga ytterligare kommentarer än de som finns i vägledningarna om offentlig kontroll respektive hygien.

V. Rengöring

Om företagaren väljer att uppfylla kravet på "adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten ska kunna genomföras på ett hygieniskt sätt"¹² genom åtskillnad i tid mellan olika arbetsmoment är det viktigt att rengöringsrutinerna är anpassade så att tillräcklig mellanliggande rengöring utförs. Vad som är tillräcklig

⁹ Förskoleverksamhet som mestadels bedrivs utomhus, inklusive matlagning.

¹⁰ se även stycke I. Utbildning

¹¹ Se förordning (EG) 852/2004, bilaga 2, kap 1, punkt 3

¹² Se förordning (EG) nr 852/2004, bilaga II, kapitel 1, punkt 2a)

rengöring avgörs av vad det är som kan överföras och till vad (fara \Rightarrow risk). Är det smuts från ytteremballage till rotfrukter eller är det allergener som skulle kunna kontaminera specialkost?

En förutsättning för ändamålsenlig rengöring är att inte rengöringsutrustningen i sig själv är en källa till kontamination. Företagaren kan lösa detta t.ex. genom att ha särskild utrustning för köket.

VI. Utformning och underhåll av lokaler och utrustning

Livsmedelslagstiftningen ställer krav på att "lokalernas utformning, konstruktion och placering skall ... erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt". Detta kan företagaren åstadkomma genom att skapa separata utrymmen för skilda arbetsmoment/varuslag/beredningsgrad eller genom att skilja dem åt i tiden. För att åtskillnad i tid ska anses ändamålsenligt krävs att denna hantering kan ske med bibehållen livsmedelssäkerhet.

En förutsättning för säker livsmedelshantering som till stor del bygger på åtskillnad (separering) i tid är att ändamålsenliga rutiner för detta tas fram och följs¹³.

Exempel:

Ett dagis för 22 barn med 4 personal lagar lunch från råvaror. De utrymmen som främst används vid livsmedelshantering består av ett kök (i det här fallet en hushållsspis med ugn, kyl- och frysskåp, två arbetsbänkar, varav en med vatten och dubbla hoar, en fristående ho för handtvätt, en hushållsdiskmaskin samt köksskåp med utrustning, porslin och torrvaror), ett torrfförråd, ett litet "satelitkök" ute i verksamheten för bakning i pedagogiskt syfte samt en städskrub.

Särskilt utrymme för hantering av jordiga produkter saknas alltså. Företagaren beslutar sig för att införa och upprätthålla en rutin som innebär att hantering av jordiga produkter, som sköljning och skalning av potatis och liknande, endast sker när ingen annan livsmedelshantering förekommer (t.ex. som sista arbetsuppgift för dagen – de skalade rotfrukterna förvaras blötlagda och i kyla till nästa dag) och att arbetsytorna därefter rengörs innan övriga livsmedel hanteras. I och med detta kan företagaren anses ha adekvata arbetsutrymmen för att hantera jordiga produkter på ett hygieniskt sätt. Motsvarande resonemang kan föras vid t.ex. bakning, hantering av diskgoods och varumottagning.

Om kontrollmyndigheten vid en sammantagen bedömning av verksamhet, lokalutformning och system för egenkontroll bedömer att företagaren inte uppfyller kravet på adekvata arbetsutrymmen genom att skilja moment i tid ska detta givetvis inte accepteras.

Som tidigare nämnts ska vad som anses vara "adekvat", "lämpligt" och "ändamålsenligt" bedömas utifrån verksamheten som helhet. Till exempel kan ett livsmedelsföretag välja att uppfylla kravet på "ett adekvat antal lämpligt placerade

¹³ Se även stycke 4.2 System för egenkontroll och stycke 4.2.1.2.2 Hantering av identifierade faror.

handtvättställ” i ett kök där dagisbarnen regelbundet medverkar i matlagningen genom att ha handtvättställ lämpligt placerade både för vuxna och barn. Detta kan åstadkommas t.ex. med ett extra handtvättställ lågt placerat för barn eller att det ordnas på annat sätt så barn lätt har tillgång till det handtvättställ som finns. Förutom det som nämns i Livsmedelsverkets vägledning om hygien bör nämnas att en separat anordning för handtvätt ska finnas. Detta gäller när t.ex. disk- och sköljho, ho för sköljning av grönsaker m m, används för just sitt ändamål och möjligheten till handtvättning under vissa perioder därför kan vara begränsad.

Lokalens utformning kan få konsekvenser för faroanalysen och val av förebyggande åtgärder. Till exempel får en helt öppen planlösning i en förskola, där ”kök” och lekrum är ett och samma rum, konsekvenser för vilken livsmedelshantering som kan genomföras på ett hygieniskt sätt. En sådan planlösning/verksamhet innebär t.ex. att alla som vistas i rummet omfattas av kraven på personlig hygien när livsmedel hanteras¹⁴.

Många förskolor har spis med ugn anpassade för privata hushåll. För att klara av bortförsl av kondens och värme i ett sådant kök bör det vara tillräckligt med en hushållsköksfläkt. Denna ska vara dimensionerad för ändamålet. Är köket försett med större spisar, ugnar och annan liknande utrustning bör större krav ställas på fläkt/ventilation. I detta sammanhang är det också viktigt att förvissa sig om att luftflödet till ”köket” inte kommer från ett förorenat område¹⁵.

När det gäller krav på adekvat anordning för rengöring (diskning) är det viktigaste att utrustningen (diskgodset) blir ren. Vid handdiskning innebär ändamålsenlig rengöring att diskning sker i varmvatten med handdiskmedel så diskgodset blir synligt rent. Därefter sköljs diskgodset noga med rent vatten och får torka ordentligt innan det ställs/läggs undan. Eftersom man inte kommer upp i temperaturer som innebär avdödning av flertalet mikroorganismer är en förutsättning för att kunna göra tillräckligt rent vid handdisk att godset inte är skadat eller har sprickor.

Ett skäl till att ”hushållsdiskmaskiner” vanligtvis inte är ändamålsenliga för en livsmedelsanläggning är dess förhållandevis låga kapacitet och långa diskcykel (diskning och lufttorkning). En kapacitet på 12 kuvert/timme är inte tillräcklig för en vanlig restaurang. Men om verksamheten vid en liten anläggning inte genererar mer disk än vad en hushållsdiskmaskin har kapacitet till kan en sådan anses vara ändamålsenlig. Vid maskindisk av utrustning som kommit i direktkontakt med råa produkter bör diskgodset utsättas för en vattentemperatur av minst +55 °C. Vad gäller krav på diskutrymme gäller tidigare resonemang kring åtskillnad i rum eller tid. En förutsättning för åtskillnad i tid är att det är praktiskt genomförbart, det vill säga hantering av smutsdisk, diskning och hantering av rent diskgodset kan ske utan att påverka/påverkas av andra moment så att en hygienisk risk uppstår.

¹⁴ Se förordning (EG) nr 852/2004, bilaga II, kapitel VIII, punkt 2.

¹⁵ Se förordning (EG) nr 852/2004, bilaga II, kapitel I, punkt 5.

VII. Temperatur; VIII. Mottagning;

Inga ytterligare kommentarer än de som finns i vägledningarna om offentlig kontroll respektive hygien.

IX. Avfall

Det ska finnas adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall. Har en livsmedelsanläggning avfallsbehållare som går att stänga, är placerade utomhus, har tillgång till anordning för rengöring av dessa samt inte är en källa till direkt eller indirekt kontaminering kan det anses vara adekvata möjligheter för förvaring av livsmedelsavfall och således inte strida mot gällande lagstiftning.

4.2.1.2 HACCP

4.2.1.2.1 Faroanalys

Det finns inga skäl att ställa andra krav på faroanalys av livsmedelshanteringen i exempelvis förskoleverksamhet än för motsvarande livsmedelshantering i andra sammanhang.

Något att särskilt beakta vid faroanalysen och utvecklingen av systemet för egenkontroll är i de fall maten serveras till särskilt känsliga grupper. Till dessa räknas barn under fem år, äldre eller andra personer med nedsatt immunförsvar samt personer med livsmedelsrelaterad allergi eller annan överkänslighet mot livsmedel. Om någon eller några av dessa grupper hör till dem som serveras mat ska detta återspeglas i systemet för egenkontroll. Förutom de skäl som vanligtvis nämns som skäl för revidering av systemet för egenkontroll är det i verksamheter där sammansättningen av barn/elever/boende kontinuerligt förändras över tiden också viktigt att komma ihåg att utforma systemet så att faroanalys och system omedelbart ses över (och vid behov revideras) om barn/äldre/funktionshindrad med livsmedelsrelaterad allergi kommer in i verksamheten.

4.2.1.2.2 Hantering av identifierade faror

Långt ifrån alla faror som identifieras vid en faroanalys behöver hanteras inom ett HACCP-system. Men dessa kan – och bör – ligga till grund för företagarens utformning av rutiner eller andra åtgärder/ställningstaganden för att uppfylla de allmänna hygienkraven i livsmedelslagstiftningen (det som ofta kallas grundförutsättningar). Vid utformning av rutiner kopplade till grundförutsättningarna kan alltså företagaren dra nytta av faroanalysen och de förebyggande åtgärder som angivits.

Om delar av livsmedelsverksamheten bygger på åtskillnad i tid bör detta vara beaktat i faroanalysen. Rimligen borde vikten av ”rätt” produktionsordning och tillräcklig mellanliggande rengöring bli ett resultat för att förebygga faran för korskontamination.

Observera att om barn/boende har en livsmedelallergi där allergenet kan orsaka anafylaktisk chock redan i mycket små mängder bör allergenet i fråga inte hanteras i samma utrymmen som hantering av ”fri från”-kost.

Om lokalerna exempelvis upplåts till annan verksamhet ska eventuella risker med detta beaktas vid faroanalys och utformning av rutiner. Vilka faror som kan vara aktuella är beroende på vad det är för typ av verksamhet det rör sig om. Det bör understrykas att man mycket väl kan komma fram till att viss verksamhet inte kan bedrivas i utrymmen där livsmedel vanligtvis hanteras eller förvaras¹⁶. Ett exempel kan vara att man inte upplåter dessa utrymmen till hobbyverksamhet där man använder ämnen som är farliga att förtära.

Exempel på frågeställningar som kan vara aktuella är risk för kontaminering med sjukdomsalstrande mikroorganismer/allergener på grund av otillräcklig rengöring vid kvällsverksamhet, där företagaren inte har någon praktisk möjlighet att följa upp efterlevnaden av rengöringsrutinerna?

Exempel:

- *Livsmedelshanteringen sker i ett utrymme. I faroanalysen identifieras en signifikant fara för kontaminering av en patogen mikroorganism från råvara till ätfärdiga produkter (till exempel Campylobakter från kyckling, Ehec från nötfärs) på grund av otillräcklig rengöring av arbetsytor och redskap och/eller felaktig produktionsordning. Som förebyggande åtgärder anges i det här fallet rätt produktionsordning med tillräcklig mellanliggande rengöring samt utbildning av berörd personal i dessa rutiner. Här kan företagaren dra slutsatsen att produktionsordningen och rengöring av arbetsytor och redskap är särskilt viktig mellan hantering av angivna råvaror (kyckling och nötfärs) och hantering av ätfärdiga produkter. Detta kan i sin tur vara till stöd när rutiner för produktionsordning, rengöring och utbildning utformas. Motsvarande resonemang kan föras för identifierade faror som orsakas av otillräcklig personlig hygien, otillräcklig rengöring på grund av "trasig" utrustning/inredning (som sprickor i porslin, skärsår i skärbrädor), felaktigt beteende på grund av okunskap och så vidare. Observera att en fara kan vara förknippad med flera förebyggande åtgärder, där någon hanteras genom en grundförutsättning och en annan resulterar i en kritisk styrpunkt.*
- *I faroanalysen kommer företagaren fram till att en fara för kontaminering av livsmedel kan uppstå på grund av felaktigt beteende av grupper, som kan ha svårt att följa givna rutiner (som små barn och dementa). Ett exempel på konsekvenser, beroende på vilken/vilka förebyggande åtgärder som väljs, kan vara att företagaren tar ställning till vilken typ av hantering som barn eller boende kan delta i med bibehållen livsmedelssäkerhet. Det är till exempel olämpligt att små barn eller svårt dementa deltar i högriskhantering, som hantering av rå kyckling eller rå köttfärs. Vidare kan följderna av den identifierade faran vara att medverkan av barn eller dementa sker med stöd av annan utsedd personal som ansvarar för att övervaka att hanteringen sker på ett hygieniskt*

¹⁶ Se även nedanstående exempel.

sätt. För att detta ska fungera anpassas rutinerna för utbildning så att ansvarig personal informeras om vad som gäller vid barns/boendes deltagande.

- Vid ett boende finns en person med mjölkproteinallergi. Livsmedelshanteringen sker i ett utrymme. Faroanalysen visar på en signifikant fara för korskontamination av mjölkprotein till kost avsedd för den allergiske vid flera moment på grund av användning av otillräckligt rengjord utrustning samt inredning som kommit i kontakt med mjölkprodukter. Man konstaterar även att det föreligger en signifikant fara för att mjölkprodukter av misstag används vid beredning av mjölkfri kost. Då man trots goda rengöringsrutiner och rutiner för produktionsordning inte anser sig kunna producera säkra livsmedel till den mjölkproteinallergiske beslutar sig företagaren för:
 1. helt utesluta råvaror och ingredienser som kan innehålla mjölkprotein, alternativt
 2. se över lokalutformning, inredning, utrustning och rutiner för att kunna hantera mjölkproteinfri kost helt separerat från övrig livsmedelshantering, eller
 3. gör en upphandling av kyld, portionsförpackad mjölkproteinfri kost och utforma lämpliga rutiner för hantering av denna i samband med uppvärmning och servering.
- Företagaren överväger att erbjuda utomstående att hyra köket i en förskola för matlagning kvällstid och helger. Denna ändring i verksamheten innebär att faroanalysen ses över och företagaren konstaterar då att:
 - de råvaror som tas in av dem som hyr står utom företagarens kontroll.
 - själva livsmedelshanteringen och rengöringen står utom företagarens kontroll.Med detta som grund kommer företagaren fram till att denne inte kan bortse från "nya" faror i form av kontamination med patogena mikroorganismer till livsmedel som används i den egna verksamheten via livsmedel som tas in av hyresgästen, på grund av bristfällig personlig hygien och/eller via utrustning och inredning på grund av otillräcklig rengöring. Eftersom farorna uppstår vid hantering som ligger utom företagarens kontroll beslutar denne sig för att:
 - ta fram "enkla" förhållningsregler beträffande rengöring, personlig hygien och "ordning och reda" och kräva att den som ska hyra köket följer dessa.
 - förvara egna råvaror och viss utrustning (t.ex. skärbrädor) i låsbara utrymmen (skåp/rum/låsförsedd kyl/frys). Istället erbjuds den som hyr tillgång till utrustning (t.ex. kylskåp, skärbrädor) som inte används i förskolans livsmedelshantering.
 - anpassa rengöringsrutiner så att "egen" personal alltid gör rent inredning och utrustning innan livsmedel hanteras, då lokalen varit utlånad.
- Om man utvidgar ovanstående exempel med att förskolan har fattat ett policybeslut att överhuvudtaget inte hantera nötter¹⁷ eller jordnötter,¹⁸

¹⁷ Med nötter menas här de som är upptagna i bilaga 1 i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel.

(Livsmedel som köps in, hanteras och serveras ska alltså vara nötfria.) får uthyrningen ytterligare konsekvenser. Fortfarande är grunden till företagarens ställningstaganden att uthyrningen bl.a. innebär att:

- *de råvaror som tas in av dem som hyr står utom företagarens kontroll.*
- *själva livsmedelshanteringen rengöringen står utom företagarens kontroll.*

I detta exempel drar därför företagaren slutsatsen att det i samband med uthyrningen finns en (signifikant) fara för kontamination med nötter (malda/hackade) till egna varor (till exempel mjöl, socker och liknande) på grund av "felaktigt beteende" – i det här fallet att nötter kan komma att användas av hyrestagaren. Policyn säger att nötter och jordnötter inte ska hanteras i förskolan. Eftersom företagaren inte tycker sig kunna garantera detta för verksamheter som ligger utom dennes kontroll beslutar sig företagaren för att inte upplåta lokalerna för matlagning av utomstående, såvida inte garantier för att inga nötter eller produkter innehållande nötter kommer att användas kan ges.

4.2.1.3 Redlighet; Spårbarhet; Mikrobiologiska och kemiska kriterier; Övriga krav

Inga ytterligare kommentarer än de som finns i vägledningarna om offentlig kontroll respektive hygien.

¹⁸ Man kan ha fattat beslutet därför att man ansett att det är en relativt liten inskränkning i kosthållningen jämfört med de konsekvenser en allergisk reaktion hos en nötallergiker innebär. Man har valt att behålla policyn även då inget barn med känd nötallergi ingår i gruppen för att inte behöva ändra rutinerna då allergiska barn börjar och slutar.