

Grundläggande förutsättningar för säker och trygg mat

Information till dig som i ditt arbete
kommer i kontakt med mat och måltider
i Stockholms stads verksamheter



ÄLDREFÖRVALTNINGEN
UTBILDNINGSFÖRVALTNINGEN

Att arbeta för säker mat

Livsmedelslagstiftning och egenkontroll är styrande och ska följas i alla verksamheter. Ansvar och befogenheter ska vara tydliga.

Ett egenkontrollprogram med skriftliga rutiner, anpassat efter specifik verksamheten ska finnas. All personal såväl ordinarie som extra personal och vikarier, ska känna till och följa det. Programmet ska utvärderas och revideras kontinuerligt. Livsmedelsverkets föreskrifter och livsmedelsregler inom EU ska vara vägledande och sätta konsumenternas rätt till säkra livsmedel i centrum.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) innebär att man identifierar de faror i verksamheten som är en risk ur livsmedelshygienisk synpunkt, så kallade kritiska styrpunkter. De kritiska styrpunkterna kan vara mikrobiologiska, kemiska, fysikaliska och allergena hälsofaror. Med en väl övervakad hantering kan hälsofarorna minskas eller helt elimineras.

Råd för säker livsmedelshygien

Personlig hygien

En god handhygien är A och O

Handtvättställ med flytande tvål och pappershanddukar ska finnas

Specifika skyddskläder och huvudbonad ska användas

Smycken och piercing är inte tillåtna

Lokalens inredning och utrustning

Lokal och utrustning anpassas efter specifik verksamhet

Möjlighet till separat toalett bör finnas

Alla ytor ska vara släta, täta och lätt rengörbara

Hantering av varor och emballage ska följa gällande krav
Ovidkommade föremål ska inte förekomma där man hanterar mat
Smutsig och ren hantering ska hållas isär

Rengöring

Regelbunden rengöring är nödvändig där mat hanteras
Separata städredskap för kök och hygienutrymmen ska finnas

Separering

Färdig mat och råvaror ska hanteras så att de inte ”smittar” varandra
Allergikost ska hanteras separat
Mottot ska alltid vara ”Rätt mat till rätt person”

Spårbarhet

Spårbarhet handlar om att följa varje livsmedel/maträtt genom alla steg
i hanteringen

Märkning

All mat som är eller kommer att förpackas ska vara märkt enligt
gällande bestämmelser

Information om matens/måltidens innehåll ska kunna lämnas

Om utflyktsmat hanteras ska rutin för detta finnas, detsamma gäller för
hantering av bjudmat

Utbildning

Personalens utbildningsbehov ska anpassas efter det arbete man utför
Fortlöpande utbildning planeras och genomförs regelbundet
Vid upprättande av HACCP-plan krävs särskild utbildning

Tänk på

Att specifika krav för tider och temperaturer måste följas i alla led i livsmedelshanteringen

Att rutiner ska följa verksamhetens förändringar

Att eventuella fel och brister ska rättas till direkt

Att vara ärlig i all livsmedelshantering

Att ha ett gott samarbete med alla som på olika sätt är berörda av mathanteringen

Att se till att vikarier och extra personal blir väl informerade

Att ha kontinuerlig dialog med gästerna



För detaljerad information se vidare, Livsmedelsverket www.slv.se och Sveriges Kommuner och Landsting (SKL) www.skl.se

Ett bra stöd är också, ”Handbok för säker mat inom vård, skola och omsorg, *Branschriktlinje för kök*”, utarbetad av SKL i samråd med Livsmedelsverket 2009.

Denna folder är framtagen i samarbete med kostheterna på utbildningsförvaltningen och äldreförvaltningen i Stockholms stad, oktober 2010.