

Information från Miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen



Egenkontroll livsmedelsverksamhet

Garanterar kvaliteten

Egenkontroll innebär att du planerar och kontrollerar din verksamhet utifrån era förutsättningar – för att du ska vara säker på att de livsmedel du tillverkar, säljer eller serverar är säkra att äta. Att bedriva egenkontroll är också ett tydligt krav i lagstiftningen.

Egenkontroll för livsmedelsverksamheter handlar om att undvika bakterier, och att livsmedel och menyer är rätt märkta.

Ert egenkontrollprogram ska innehålla vissa kontrollområden, utifrån principerna i "HACCP" (Hazard Analysis and Critical Control Point, eller på svenska: "Analys av faror") Läs mer om HACCP på Livsmedelverkets hemsida www.slv.se.

Viktigt för dina kunder och gäster

Ditt egenkontrollprogram visar också att du tycker att hygien och miljö är viktigt – något som kunder och gäster uppskattar. Alla som arbetar i verksamheten ska känna till det, och det ska finnas tillgängligt för Miljö- och stadsbyggnadsförvaltningen, Miljöavdelningen vid kontroll. Egenkontrollprogrammet ska uppdateras vid behov, vi rekommenderar en gång per år.

Tydliga rutiner

Egenkontroll bygger på tydliga rutiner. Hur de ser ut beror på din verksamhet; det är du som företagare som bestämmer hur din verksamhet ska skötas.

Egenkontrollprogrammet bör vara skriftligt. Rutinerna är styrande och ska beskriva era olika produktionssteg; vad ni gör och hur ni går tillväga. Det handlar om att förebygga problem, genom t.ex.:

- Rätt temperaturer vid förvaring och tillagning för olika sorters livsmedel och råvaror.
- Särskilda arbetskläder som bärs under arbete och byts vid behov.
- Städning av serveringsbord, kök och diskrum och lokalen tillräckligt ofta. Att städrutinerna följs och fungerar ska också dokumenteras.

Dokumentera ert arbete

Ni ska dokumentera resultatet från temperaturavläsningar, provtagningar, mätningar, underhållsronder och annat. På det sättet blir det lättare att upptäcka återkommande problem, t.ex. om kylrum har ojämn temperatur.

Dokumentationen ska också visa vad ni gör för att förbättra eventuella brister. Dokumentationen visar att ni sköter egenkontrollen och att ni producerar säkra livsmedel. Ni bör spara checklistor och dokumentation, vi rekommenderar två år.

Ert egenkontrollprogram och er dokumentation efter kontroller ska alltid finnas tillgängliga i livsmedelslokalen.

Mer information

Mer information finns på Örebro kommuns webbplats orebro.se och på Livsmedelverkets hemsida slv.se