

Information om egenkontrollprogram för livsmedelsföretagare i Vallentuna kommun

Enligt lagen måste alla som bedriver ett livsmedelsföretag ha ett fungerande system för egenkontroll. Det är genom detta så kallade egenkontrollprogram som kontrollmyndigheten bedömer hur väl ni klarar er verksamhet. Ni som är ägare eller ansvarig livsmedelsföretagare måste hela tiden veta att allting fungerar som det ska, att ni har rutiner som säkerställer att livsmedlen alltid är säkra, samt att ni vet att alla anställda också vet vad som gäller. Det är för era gästers och kunders skull som egenkontrollprogrammet krävs. Tänk på att programmet ständigt måste utvecklas och förbättras för att alltid vara aktuellt!

Mer information om egenkontrollprogram kan fås hos bland andra:

- Svensk dagligvaruhandel: www.svenskdagligvaruhandel.se
- Sveriges Hotell & Restaurangföretagare: www.shr.se

Journaler

Journaler kan behövas inom många områden för att säkerställa för er och era kunder (och myndigheten) att era rutiner, till exempel för temperaturkontroll och rengöring, fungerar. Journal bör föras regelbundet och sedan sparas en lämplig tid. Detta är för att man ska kunna spåra avvikelser, exempelvis om någon blivit sjuk. Viktiga kontroller, som temperatur vid leveranser, bör dock ske vid varje tillfälle, även om man inte alltid skriver ner det. Detta regleras i era rutiner.

Avtal

För att bedöma hur ni hanterar avfall, underhåll, inköp etc vill myndigheten ibland se kopior på de avtal ni har med leverantörer,

skadedjursfirma, hyresvärd, sophämtare, fettåtervinnare, sotare etc. Dessa kopior bör finnas i ekp-pärmen. Vid reparationer och besiktningar är det bra om ni sätter in protokoll på vad som utförts i ekp-pärmen.

För de flesta tillagningskök ställs krav på att fettavskiljare finns installerat i avloppet. Kontakta Roslagsvatten för att höra vad som gäller för er verksamhet. Begär att få ett skriftligt bevis om inte fettavskiljare behövs.

Några kontakter som kan vara bra att ha:

- Roslagsvatten: 08-540 835 00
- Ragn-Sells: 08-795 47 40

Livsmedelshygien

Lagen kräver att alla som hanterar livsmedel ska vara instruerade eller utbildade inom livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till arbetsuppgifterna. Det ska också finnas planerade åtgärder för utbildning av berörd personal i företagets ekp. Vi rekommenderar att alla personer som arbetar med livsmedel går en kurs i livsmedelshygien.

Det finns ett flertal anordnare av livsmedelshygienkurser, sök på Internet!

Vi kan inte rekommendera någon speciell anordnare av kurser, utan råder er att vara kritiska i valet då kvaliteten på olika kurser varierar. Begär referenser!

På förvaltningens hemsida finns en allmän beskrivning på vad ett egenkontrollprogram kan innehålla. Alla verksamheter är dock unika och ni måste se till att ert ekp passar er verksamhet. Det går alltså inte bara att köpa in ett färdigt program utan att det anpassas till just er verksamhets förutsättningar.