

Branschriktlinjer för säker mat i samlingslokaler



Folkets Hus och Parker



SVERIGES
HEMBYGDSFÖRBUND



Branschriktlinjer för säker mat i samlingslokaler



Innehållsförteckning:

1. Bakgrund
2. Föreningen som livsmedelsföretag
3. Så här kan branschriktlinjerna användas
4. Rutiner för kök och servering
5. Speciella tillfällen och verksamheter
6. Uthyrning
7. Krav på kök
8. Livsmedelshygien från A till Ö
9. Referenser

Bilaga 1: Föreningens egen checklista för kök och servering

Bilaga 2: Hyresavtal - privat hyresgäst

Bilaga 3: Hyresavtal – verksamhet

1. Bakgrund

Bygdegårdarnas Riksförbund, Folkets Hus och Parker, Sveriges Hembygdsförbund samt Våra Gårdar har gett i uppdrag åt Gunnel Berdén, livsmedelskonsult Mat & Rätt, att skriva dessa branschriktlinjer. De kommer att uppdateras efter behov och minst vart tredje år.

Livsmedelslagstiftningen ställer krav på alla som serverar mat åt allmänheten i viss omfattning.

Syftet med dessa branschriktlinjer är att underlätta för föreningarna i ovanstående organisationer att leva upp till kraven i EG-förordning 852/2004. Målgruppen är medlemmar och anställda i alla föreningar och verksamheter inom ovanstående organisationer. Branschriktlinjerna är frivilliga att följa. De verksamheter som driver professionella restauranger hänvisas till restaurangbranschens riktlinjer.

Inför arbetet med dessa branschriktlinjer har möten hållits med ansvariga på följande anläggningar:

Café Skogen, IOGT-NTO Örebro
Hämmäs Bygdegård, Årjäng
Rämmens Bygdegård, Lesjöfors
Skogshyddan, Folkets Hus Högboda
Täppåsens Bygdegård, Hagfors
Ulvsby Ordenshus, IOGT-NTO Ulvsby
Väse Hembygdsgård, Väse

Livsmedelsverket granskar och bedömer branschriktlinjer. Alla bedömda branschriktlinjer finns att hämta på Livsmedelsverkets hemsida: Livsmedelsverket.se

2. Föreningen som livsmedelsföretag

Det finns inte längre några ”godkända kök”. Läs mer om detta i avsnitt 7.

Lagens definition av ”livsmedelsföretag”

”Livsmedelsföretag: 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.” (EG-förordning 178/2002)

Ovanstående citat är lagens definition av vad som är ett livsmedelsföretag. Detta gör att även många föreningar blir livsmedelsföretag. Men för att räknas som livsmedelsföretag ska verksamheten ha en viss omfattning. När kommunen får in en anmälan om registrering, så bedömer man först om verksamheten ska räknas som livsmedelsföretag.

Det är naturligtvis förbjudet att servera något som kan skada konsumenten. Denna regel gäller alla som erbjuder mat åt andra oavsett hur lite eller hur få det gäller. ”Livsmedel skall inte släppas ut på marknaden om de inte är säkra” Läs mer om detta i artikel 14 i EG-förordning 178/2002.



Vår förening räknas som livsmedelsföretag om vi:

- 1: driver café, som vänder sig till allmänheten, och har öppet varje vecka hela året eller varje dag under säsong.
- 2: lagar mat för catering eller servering åt andra och det sker tio gånger per år eller oftare
- 3: lagar maten till fester och middagar som inhyrda gäster bokar hos oss och det sker tio gånger per år eller oftare.
- 4: bjuder in allmänheten till arrangemang eller kurser där vi lagar mat från råvaror och det sker tio gånger per år eller oftare.

Om föreningen gör något eller flera av ovanstående alternativ, 1–4, så räknas verksamheten som livsmedelsföretag. Lagstiftningens krav ska då uppfyllas och dessa branschriktlinjer ger en guidning till hur det kan göras.

Vår förening räknas inte som livsmedelsföretag om vi endast:

A: har cafeteria som erbjuder smörgåsar, kaffebröd, våfflor och dryck och har öppet tio helger eller mindre per år.

B: hyr ut lokaler till gäster eller verksamheter som själva står för maten

C: beställer catering, oavsett hur ofta det sker

D: lagar mat för catering eller servering åt andra och det sker mindre än tio gånger per år

E: lagar maten till fester och middagar som inhyrda gäster bokar hos oss och det sker mindre än tio gånger per år.

F: bjuder in allmänheten till arrangemang eller kurser där vi lagar mat från råvaror och det sker mindre än tio gånger per år.

G: serverar mat i samband med föreningens egen interna verksamhet.

Föreningar som endast har servering i mindre omfattning, exempelvis enligt alternativ A-E, räknas inte som livsmedelsföretag. Men i dessa riktlinjer kan även dessa föreningar ändå hitta bra information och råd om hur ni kan göra för att känna er trygga med föreningens mat och servering.

Myndighetens kontroll

Alla livsmedelsföretag kontrolleras av en kontrollmyndighet, t.ex. kommunen eller Livsmedelsverket. Verksamheterna som är målgruppen för dessa branschriktlinjer hör till kommunernas kontrollansvar. Kontrollmyndigheten tar emot anmälan om registrering och räknar ut hur mycket kontrolltid verksamheten ska ha. Detta sker enligt en bedömningsmall från Livsmedelsverket (6).

Inspektören kontrollerar verksamheterna regelbundet. Innehållet i branschriktlinjerna är ett ställningstagande som kontrollmyndigheterna ska ta hänsyn till vid bedömningar om företagen lever upp till kraven i lagstiftningen.

Livsmedelsföretagen betalar en årlig kontrollavgift. Summan beror på den kommunala timtaxan och den tilldelade kontrolltiden. Kommunen debiterar avgift för handläggningstiden för anmälan om registrering, vilket sker endast en gång.

Lagar och goda råd

Det mesta av lagstiftningen om livsmedel finns i EG-förordningar, som gäller i hela EU, och i föreskrifter från Livsmedelsverket. Varje förordning eller föreskrift har en särskild sifferbeteckning och kan enkelt hittas på internet genom att söka på denna beteckning. Om man istället vill söka efter ett visst ämnesområde kan man gå in på Livsmedelsverkets hemsida livsmedelsverket.se under rubriken lagstiftning. De förordningar och dokument som är mest aktuella här ser du i referenslistan i sista avsnittet.

Livsmedelsföretag har ett ansvar för maten som säljs eller serveras. Alla verksamheter som säljer eller serverar mat direkt till konsumenter kallas i lagstiftningen för "detaljhandel". Hit hör serveringar, butiker och storkök. Dessa verksamheter ska följa reglerna som finns i EG-förordning 852/2004. Här ställs krav på både lokalerna och rutinerna. Se framför allt bilaga II i förordningen.

Om ni räknas som livsmedelsföretag är ni skyldiga att följa lagstiftningen. Branschriktlinjerna är frivilliga att följa.

Dessa branschriktlinjer försöker på ett lättillgängligt sätt visa hur ni kan göra för att uppfylla lagens krav på er verksamhet. När riktlinjerna granskats av Livsmedelsverket och lagts ut på internet har alla tillgång till dem. Om ni väljer att följa dessa riktlinjer kan ni hänvisa till dem och vid eventuellt besök av kommunens livsmedelsinspektör.

3. Så här kan branschriktlinjerna användas

Om er förening räknas som livsmedelsföretag kan ni ha stor nytta av dessa branschriktlinjer. De hjälper er att uppfylla lagens (EG-förordning 852/2004) krav på livsmedelsföretag. Om er förening inte räknas som företag så kan ni ändå hitta bra tips och råd här. De som inte räknas som livsmedelsföretag har trots det ett ansvar för att maten som säljs/serveras inte kan skada konsumenten.

Vem som helst är välkommen att skriva ut, kopiera, använda eller inspireras av dessa branschriktlinjer, precis som med alla andra bedömda branschriktlinjer. Allt för att vi ska känna oss så trygga som möjligt med den mat vi äter.



Först och främst bör styrelsen eller de som ansvarar för servering ta reda på om ni ska anmäla er för registrering hos kommunen. Använd guiden i nästa avsnitt. Ta kontakt med kommunen och hänvisa till dessa riktlinjer.

Skriv eller mejla ut branschriktlinjerna till föreningens medlemmar och uppmana alla som någon gång hjälper till med servering att läsa igenom dem.

Gå igenom förslaget till hygienrutiner i avsnitt 4 och anpassa det efter era behov och förutsättningar.

4. Rutiner för kök och servering

4.1 Läs och följ rutinerna

Alla som engageras i föreningens mathantering och/eller servering ska läsa igenom och följa verksamhetens rutiner för kök och servering.

4.2 Planera

- Se till att förvaringsutrymmen, arbetsytor och utrustning räcker till för det som ska göras.
- Laga inte mer mat än vad ni räknar med ska gå åt samma dag.
- Om ni ska laga mycket mat i förväg för servering vid ett senare tillfälle krävs effektiv utrustning för nedkylning av maten.
- Ha recepten eller innehållsförteckningarna tillgängliga för att kunna svara på eventuella frågor om matens innehåll.



4.3 Håll koll på allergener – lyssna på matgäster med allergi och överkänslighet

Det bästa sättet att förebygga allergireaktioner är att lyssna ordentligt på den som är allergisk eller överkänslig och att vara tydlig med vad maten innehåller.

Genom att ha koll på recept och ingrediensförteckningar kan ni servera säker mat till allergiska/överkänsliga gäster. Märk allergianpassad mat direkt på förpackningen och inte på hyllkanter eller dörrar. Det kan annars leda till förväxling. Spara innehållsförteckningen eller recept på mat så att ni kan ge korrekt information till matgäster med allergi eller överkänslighet.

Sammansatta ingredienser är livsmedel som består av flera ingredienser. Det är viktigt att veta att mjölk, vete, ägg och andra allergener kan finnas i sammansatta ingredienser t.ex. korv, såser eller kryddblandningar

Ungefär 15% av Sveriges befolkning har någon överkänslighet mot mat. Vad och hur mycket man tål eller inte tål är individuellt. Man kan vara allergisk eller överkänslig mot i stort sett all typ av mat. Men följande livsmedel står för ca 95% av alla allergi- eller överkänslighetsreaktioner på mat:

mjölk
ägg
jordnöt/soja/lupin/ärta
nötter
skaldjur
fisk
spannmål (gluten finns i vete/råg/korn)

Tänk på att allergi mot mjölkprotein inte alls är samma sak som laktosintolerans. Den som är allergisk mot mjölkprotein kan inte äta laktosfria mjölkprodukter.

Personer med glutenintolerans (=celiaki) tål inte produkter av vete, råg eller korn. Även annan allergi mot spannmål förekommer. T.ex. veteallergi är inte samma sak som glutenintolerans. Lyssna på matgästen.

Att hålla rent i köket och ha god ordning i förvaringen är också viktigt. Se till att ha lock på och förpackningar stängda i förvaringen så minskar risken att olika livsmedel blandas oavsiktligt. Se till att maten som anpassats efter allergi/överkänslighet serveras skild från annan mat, med egna serveringsbestick. Detta är särskilt viktigt vid bufféserving.

Gör så här om en matgäst får en allergireaktion

Fråga om han har en känd allergi och mot vad, vad han heter och hur han mår, har han svårt att andas, klåda eller magont? Ge eventuella läkemedel. Ring 112 om reaktionen är allvarlig. Stanna hos gästen. Spara maten som kan ha orsakat reaktionen, men servera den inte till fler. Spara förpackningar för att kunna kontrollera märkning. Ta reda på vad som kan ha orsakat reaktionen. Kontakta matgästen efteråt och hör hur det gick samt berätta vad ni kommit fram till.

4.4 Handla och transportera smart

Se till att kylvaror/frysvaror så snabbt som möjligt kommer in i kylen/frysen. Om ni handlar själva när det är varmt ta gärna med en kylväska till affären. Köp inte eller ta inte emot varor med trasiga/buckliga förpackningar. Kontrollera att innehållsförteckningen är läslig och att bäst-före-datum inte har gått ut.

4.5 Var frisk och ren när du lagar mat

Många matförgiftningar beror på att den som lagat maten är sjuk eller har nyss varit sjuk.

- Arbeta inte i köket om du har ont i halsen, är förkyld, har ett infekterat sår på händerna eller om du har eller har haft magbesvär de senaste två dygna.
- Läs igenom och följ verksamhetens hygienrutiner.
- Ta på dig rena kläder eller skyddskläder. Sätt upp håret om du har långt hår.
- Ta av smycken och ringar från händerna.
- Tvätta händerna innan du börjar med maten. Tvätta händerna om du har hanterat rått kött fågel eller fisk. Tvätta händerna efter toalettbesök. Tvätta händerna om du har gått ut med soporna.
- Ät inte själv medan du lagar mat åt andra.
- Rök inte och snusa inte i köket.



4.6 Laga mat och servera på ett säkert sätt

Rena redskap och rena arbetsytor är en förutsättning för att maten ska vara ”säker”. Med säker mat menas att den inte kan skada den som äter, exempelvis genom smitta med matförgiftningsbakterier eller genom förorening av allergiframkallande ämnen i mat till allergiker. Ett rent kök motverkar också problem med skadedjur.

När du tinar bröd, bullar eller kakor kan det ske i rumstemperatur. Men när du tinar något som bör förvaras i kyl, så bör det också tinas i kyl om det inte ska tillagas på en gång. Tänk på att använda fat eller något som hindrar smältvatten att droppa på annat i kylan.

Se till att hålla isär råa varor och färdiglagad mat. Diska rent knivar, skärbrädor och andra redskap på en gång om du skurit kött, fågel eller fisk. Om du ska skala potatis eller andra rotfrukter så gör det vid disken, innan ni börjar diska, och rengör noggrant med diskmedel och varmt vatten efteråt.

Ställ inte fram mer mat åt gången än vad som går åt på två timmar. Fyll på med nya skålar/fat istället för att fylla på i de gamla. Använd serveringsbestick som inte ramlar ner i maten.



När ni serverar en maträtt åt någon med överkänslighet eller allergi, skydda den från annan mat och var noga med att inte förväxla den.

Om det blir mat över som ni inte vill slänga så ta hem den. Servera inte mat som blivit över från gårdagen eller tidigare till allmänheten.

4.7 Håll maten kall – eller varm

Temperaturen har avgörande betydelse för matens kvalitet och hållbarhet. Bakterier växer inte när det är riktigt kallt eller riktigt varmt.

Anpassa temperaturen i kylan efter förvaringsanvisningen på de varor ni ska ha där. Läs på förpackningarna! Exempelvis kött och rökt fisk bör förvaras vid +4°C eller kallare. Håll -18°C eller kallare i frysar. Lägg gärna in en lös termometer väl synlig i kylan/frysen. När ni serverar kall mat kan ni kyla skålarna/faten i förväg eller använda kylblock/is för att hålla kallt. Om ni inte har möjlighet till detta så låt inte maten stå framme längre än två timmar.

När det gäller temperaturer i matlagning så följ alltid temperaturangivelser i beprövade recept. Se noggrant till att fårsrätter och fågel blir genomstekt (=ofärgad klar köttsaft) .

Varm mat ska varmhållas vid +60°C eller varmare. När ni lägger upp varm mat för servering så kan ni värma skålar och fat i förväg. Lock på håller naturligtvis värmen bättre än utan lock.

Ställ fram så mycket mat åt gången som ungefär går åt på en halvtimme. Om ni inte har möjlighet till värming vid serveringen bör maten inte stå framme längre än två timmar. Vissa ”kompakta” maträtter exempelvis soppor och grytor med lock på kan hålla värmen bra. Andra maträtter kallnar fortare, exempelvis köttbullar eller portionsbitar av kött och fisk. Men tänk på att även om maten inte blir farlig av att stå framme för servering i två timmar så är det inte säkert att den är god så länge.

4.8 Hantera andra temperaturer

Det finns maträtter som varken bör vara heta eller kylskåpskalla vid servering. Hit hör exempelvis ostkaka. Det är helt ok att servera den ljummen bara man ser till att den inte står framme för länge. Om ni värmer upp den från kylförvaring, så värm bara så mycket som går åt på två timmar åt gången. Om ostkakan är nygräddad och serveras när den fått svalna lite så bör det som eventuellt inte gått åt ställas i kyl efter 2-3 timmar. Detta gäller även andra maträtter av samma karaktär till exempel kalvdans.

Lagrade ostar smakar mer och håller sig fräscha även om de inte är kylskåpskalla vid servering.

4.9 Märk och förvara rätt

Allt som förvaras ska vara övertäckt med lock eller plastfilm/folie. Förpackningar ska vara stängda. Förvaringstemperaturen ska stämma med anvisningarna på förpackningarna. Mat som vi gjort själva ska vara märkt med datum och vad det är för maträtt. Om vi öppnar en förpackning som har kortare hållbarhet när den öppnats skriver vi på förpackningen vilket datum den öppnades. Bröd och annat som eventuellt läggs i frys ska märkas med infrysningsdatum. Praktisera ”först-in-först-ut” så att inte maten står och blir gammal i era förråd.

Om vi tar ur mat ur sin förpackning och lägger över i något annat så sparar vi innehållsförteckningen tills maten har gått åt, så att vi kan svara på frågor om matens innehåll.

Allergianpassad mat är mycket viktigt att märka tydligt så att ingen förväxling sker. Märk direkt på förpackningen, inte på skåp eller hyllor.



Rengöringsmedel ska förvaras i städutrymmet eller annat förråd skilt från mat.

4.10 Håll rent

Läs och följ verksamhetens städschema. Om det inte blir rent ändå så kanske städrutinerna behöver ändras.

Om ni har en kulturellt/historiskt känslig interiör finns goda råd och skötselansvisningar hos Statens Fastighetsverk (sfv.se , välj skötselansvisningar)

Städschema för köket	
Rengöring varje dag som köket används	<p>Diska i diskmaskin eller med diskmedel i varmt vatten. Skölj med hett vatten. Låt helst disken lufttorka eller använd rena handdukar. (handdukar ska tvättas i minst +60°C)</p> <p>Töm och rengör diskmaskin</p> <p>Torka av spis och bänkar med varmt vatten och diskmedel. Använd helst papper annars en ren trasa. (trasor ska tvättas i minst +60°C)</p> <p>Rengör handtvättställ med tvål och varmt vatten.</p> <p>Torka rent skåp-/lådhandtag, kranar och andra reglage (detta är en del av handhygien!) </p> <p>Rengör golvet med kökets städutrustning. Använd rengöringsmedel avsett för golvet. Skölj ur golvbrunn om det finns.</p> <p>Töm sopor och ta ut ev. tomburkar/flaskor från köket.</p>
Rengöring efter behov	<p>Rengör ugnen med medel som är avsett för ugnen.</p> <p>Ta ur och diska fläktens fettfilter. Följ rengöringsanvisning för fläkten.</p> <p>Töm och torka ur kylen med disklösning och papper eller ren trasa. Gallra bort ev. mat som blivit dålig.</p> <p>Avkalka kaffebyggare. Följ anvisning för bryggaren.</p> <p>Töm och torka ur torrförråd med disklösning och papper eller ren trasa. Gallra bort ev. mat som blivit dålig.</p> <p>Frosta av och torka ur frysen.</p> <p>Rengör sopkär/soprum om de luktar illa.</p>
Storstädning en gång per år	<p>Rengör kökets alla ytor. Tak, väggar, skåp, lampor.</p> <p>Skruva loss och skölj rent silar i kökets vattenkranar.</p> <p>Dra fram och gör rent bakom spis, kylar och frysar.</p> <p>Kontrollera tätningslister i kylar och frysar</p> <p>Kontrollera att fönster och dörrar är täta mot skadedjur och att det finns nät i ventiler som eventuellt går direkt ut.</p> <p>Skriv upp om något behöver åtgärdas i lokalerna och utse någon som ansvarar för att det blir gjort.</p>
När ni vill	<p>Skriv ut föreningens egen checklista för köket (avsnitt 7 i branschriktlinjerna) och gå igenom den.</p>

4.11 Förebygg problem med skadedjur

Det bästa skyddet mot skadedjur är att se till att det är rent och att inte matrester eller sopor finns i köket och lockar in dem. Soporna ska förvaras i kärl eller soprum som är täta mot skadedjur. Sopkärlets lock ska hindra fåglar och getingar/flugor att komma åt avfallet. Dörr till soprum ska vara tät mot möss. Se till att det finns finmaskigt metallnät (mot möss/getingar/flugor) i ventiler.

Om det trots allt kommer in skadedjur i köket så bekämpa dem med fällor. Använd inte gift i köket eller i matförråd. Om ni får in en fågel, öppna alla fönster och vänta tills fågeln flyger ut av sig själv. Dra gardin/persienn för ev fönster som inte går att öppna så att fågeln lockas mot ljuset vid öppna fönster. En skål med vatten kan locka fågeln till ett öppet fönster.


Miljön runt ytterdörren har betydelse. Buskar eller annat som står intill väggen kan utgöra skydd för skadedjur. Røj undan närmast dörren.

Om lokalen står tom en längre tid så tänk på att ta undan allt som kan locka skadedjur. Halmslörd med ax kan skyddas med insektsmedel. Ta bort levande växter, tvålv, stearinljus och ta ur påsen ur dammsugaren. Skorstenen kan spärras mot fåglar med metallnät (t.ex. ”kycklingnät” med 7-10 mm maskor). Om ni sätter ut fällor mot skadedjur, se till att vittja dem regelbundet så att inte döda djur lockar ytterligare ohyra.

4.12 Töm sopor

Sopor tas ut från köket varje dag som köket använts. Avfallet förvaras oåtkomligt för skadedjur. Soprummet eller sopkärlet rengörs vid behov.

4.13 Faroanalys – undvik misstagen

Moment i mathantering	Vad kan göra maten skadlig	Så här förebygger och kontrollerar vi	Åtgärd när det blir fel
Alla moment	Mat till gäster med allergi/överkänslighet förväxlas eller blandas med annan mat	Se avsnitt 4.3	Se avsnitt 4.3
Inköp	Bakterier eller andra föroreningar	Se till att förpackningarna är hela. Använd kylväska om det är varmt.	Reklamera varor med trasig förpackning. Använd dem inte.
	Dålig märkning	Kontrollera att innehållsförteckningen är läslig och att bäst-före-datum inte har gått ut.	Reklamera varan och välj en med korrekt märkning / senare utgångsdatum.
	Förpackningsmaterial som inte är godkända för livsmedel	Använd traditionella förvaringskärl för kök, annars förpackningar med märkning ”för livsmedel” eller glas/gaffel-symbol: 	Köp eller ta inte emot matvaror i förpackningar som kan förorena maten.

Förvaring av maten i kyl och frys	Bakterier växer till i maten för att den förvaras för varmt.	Se till att ha tillräckligt med utrymme i kylar och frysar. Använd brickor, fat och formar som verkligen ryms i kylan / frysen. Lägg in lösa termometrar och kontrollera temperaturen. Se till att kylar är +8°C eller kallare och frysar -18°C eller kallare.	Kassera mat som blivit för varm och ev. inte går att använda. Åtgärda kyl eller frys som inte är tillräckligt kall.
Förvaring i torrförråd	Maten angrips av mögel eller skadedjur	Se över torrförrådet ibland och gallra bort mat som ev. blivit för gammal. Se till att det är nät i ventiler så inte skadedjur kommer in.	Kassera mat som möglat eller angripits av skadedjur.
Upptining av kylvaror	Bakterietillväxt om varan blir för varm.	Tina i kyl	Kassera kylvaror som legat och blivit för varma
Varm matlagning	Bakterier överlever om det inte blir tillräckligt tillagat.	Se till att fårs och fågel alltid blir genomstekt (=ofärgad klar köttsaft). Följ beprövade recept.	Fortsätt tillagningen tills det är genomstekt.
Beredning av smörgåsar, tårter eller annat kallt	Förorening pga dålig personalhygien.	Alla ska känna till och följa rutinerna för kök och servering.	Kassera livsmedel som kan ha förorenats. Se avsnitt 4.14 Påminn om rutinerna och gör dem lättare tillgängliga.
Förvaring av färdig mat	Tillväxt av bakterier pga för varm förvaring	Se till att allt ryms i kylar och att dessa håller +8°C eller kallare.	Lägg över till kärl eller fat som ryms i kyl. Åtgärda problem med kyltemperatur.
Servering	Förorening från fåglar och övrig omgivning vid servering utomhus.	Täck över med lock eller skydda med tak/presenning/tält	Kassera mat som blivit förorenad.
	Förorening av sjukdomsframkallande mikroorganismer/främmande föremål från gäster	Ställ fat och skålar i enkla rader så att ingen behöver luta sig över maten. Använd bestick som inte ramlar ner i maten.	Rätta till felaktig dukning. Byt bestick.
	Tillväxt av sjukdomsframkallande mikroorganismer p.g.a. att varan ligger framme för länge (i felaktig temperatur)	Mängden som ligger framme justeras efter omsättning.	Kassera mat som stått framme utan aktiv kyla eller värme i mer än två timmar.
Information till matgäster	Bristfällig information t.ex. om allergener	Spara ingrediensförteckningar och recept så att rätt information kan ges om matens innehåll. Lyssna på matgäster med allergi	Spara mat som orsakat problem. Utred eventuella missuppfattningar. Lär av eventuella misstag.

4.14 Misstänkt matförgiftning

Gör så här om någon misstänker att de blivit sjuka av mat som ni serverat:

1. Lyssna på matgästen och skriv ner följande information:

När åt de hos oss?

Vad åt/drack de ?

När blev de sjuka?

Vilka symtom?

Hur länge var de sjuka eller är de fortfarande sjuka?

Vad åt de dygnet före och efter måltiden hos oss?

Känner de till om fler blivit sjuka?

Om det är fler som blivit sjuka, vad åt/drack de?

Är de allergiska eller överkänsliga mot någon mat och i så fall vad?

Berätta för dem att ni följer upp genom att gå igenom era egna rutiner och leveranser samt genom att ta kontakt med livsmedelsinspektören.

2. Ring kommunens livsmedelsinspektör

Telefonnummer: _____. Kontrollmyndigheten har en lagstadgad skyldighet att utreda misstänkta matförgiftningar. Alla vet att detta kan hända ibland trots att ett företag har rutiner. Myndigheten är ett stöd i denna situation. Fråga om eventuella matrester ska sparas för provtagning.

3. Spara eventuella matrester

Om det finns något kvar av den mat som misstänks ha orsakat matförgiftning så förpackas den på ett säkert sätt, märks tydligt och sparas för eventuell provtagning.

4. Gör en egen utredning

Gå igenom egenkontrollrutinerna och temperaturerna från det aktuella tillfället. Har någon av dem som arbetat med maten eller familjemedlemmar varit sjuk? Kan någon råvara ha medfört smitta? Har ni säker information från era leverantörer och deras egenkontroll? Denna information skrivs ner och sparas.

5. Förebygg

Använd alla svar och undersökningsresultat för att bestämma hur ni ska undvika att detta händer igen.

4.15 Kontrollera er själva med egen checklista

Bilaga 1 är ett förslag till checklista som ni kan använda för att kontrollera er egen verksamhet.

5. Speciella tillfällen och verksamheter

Laga mat och servera på plats

- Den som är sjuk, har förkylning, magbesvär eller infekterade sår ska inte hjälpa till med maten.
- Alla som hjälper till med matlagning eller hanterar oförpackade och känsliga kylvaror ska ha tillgång till rena skyddskläder, t.ex. förkläde.
- Alla som på något sätt är engagerade i serveringen ska ha läst igenom hygienrutinerna som gäller för verksamheten.
- Ta av smycken och tvätta händer innan ni sätter igång.

Hemlagad mat

Här finns goda råd för dig som lagar mat åt andra i ditt eget kök. De flesta av råden kommer från broschyren "Säker mat på eget fat", som kan laddas ner från Livsmedelsverkets webbutik. Vi vill avråda från att laga stora mängder mat i förväg, eftersom det är svårt att kyla ned den tillräckligt snabbt utan professionell utrustning.

Tänk på att skydda maten under transport och se till att maten kommer dit den ska så snart som möjligt. Använd kylklampar till kall mat så att den håller sig kall.

- Medan du lagar maten: Skriv upp alla ingredienser du använder på en lapp som får följa med när maten transporteras. Då kan ni svara på frågor om innehållet om någon t.ex. är överkänslig.
- Värm maten ordentligt till minst 70°C. Använd termometer. Tänk på att mikrovågsugnen ofta värmer ojämnt.
- Genomstek alltid fågel, griskött och köttfärs. Smaka inte på rå köttfärs!
- Ska maten hållas varm, så gör det vid lägst 60°C.
- Skölj grönsaker och frukt ordentligt.
- Snabbt in med maten i kylskåpet. +4°C är en bra temperatur. Skaffa termometer till kylskåpet.
- Byt disktrasa ofta! Låt den hänga och torka efter användning. Använd hushållspapper för att torka köksbänken när du hanterat rått kött eller fisk.
- Inga husdjur på diskbänk eller köksbord. Använd särskilda matskålar till djuren.
- Tvätta alltid händerna efter toalettbesök, innan du börjar laga mat och mellan hantering av olika slags råvaror, t.ex. grönsaker och kött.
- Diska alltid knivar och skärbrädor när du skurit kött eller fisk. Använd gärna flera olika skärbrädor, t.ex. en för grönsaker och en för kött.
- Håll rent på arbetsbänken!
- Laga aldrig mat åt andra när du är sjuk.
- Tänk på att skydda maten om du ska transportera den. Ta med kylklampar till kall mat.
- Tänk på att inte blanda eller kontaminera allergimat med annan mat. Läs ingrediensförteckningarna noga då allergen kan finnas som ingrediens i sammansatta livsmedel.

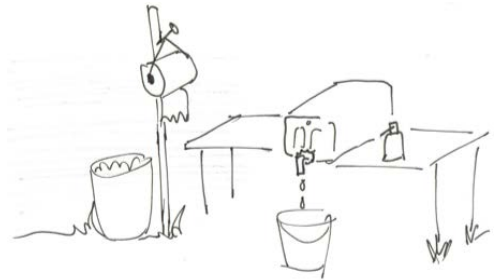
Om ett privat kök används ofta för matlagning eller bakning av större mängder för servering till allmänheten kan köket behöva registreras hos kommunen.

Mat till många besökare/gäster

- Tänk igenom hela ”mat-logistiken”: inköp, förvaring av råvaror, hygien, förberedelser/tillagning, förvaring av färdig mat, servering, disk, avfall, rengöring.
- Se till att ni har tillräckligt utrymme för förvaring och mathantering.
- Skriv ut verksamhetens hygienrutiner så att alla som ska hjälpa till kan läsa dem i förväg.
- Om det är en beställning som görs i förväg så kom ihåg att fråga om eventuella allergier bland matgästerna. Prata helst direkt med den som behöver anpassad mat.

Tillfällig matlagning / servering utomhus

- Se till att maten är skyddad (tak/presenning, lock/folie osv.) mot regn, damm och fåglar eller andra skadedjur.
- Ordna fräscha dunkar eller dylikt med varmt o kallt vatten samt tvål och torkpapper till handtvätt.
- Skaffa handsprit till serveringspersonalens toalett förutom tvål, vatten och torkpapper.
- Ordna fräscha dunkar eller dylikt med kallt dricksvatten. Förvara dem i skuggan.
- Om det behövs soptunnor eller papperskorgar, ställ dem en bit bort från serveringen och se till att det är lock på. (=mindre problem med fåglar och getingar)
- Häll aldrig ut diskvatten eller annat avlopp direkt i ett vattendrag. Om ni inte har tillgång till avloppsnet är det bättre att sila ifrån matrester och låta marken ta upp vätskan.
- Ordna kylboxar/kylväskor till känsliga varor om ni inte kan använda kylskåp.



Catering

Tänk på att ni kan behöva förvara maten hos er en stund innan servering. Då är det bra om kantiner och fat som maten levereras i ryms i era egna kylar eller ugnar! Kontrollera detta vid beställningen. Om de inte gör det så fråga cateringfirman om de har kylboxar eller värmeboxar som kan följa med.

När ni beställer catering från någon annan gäller följande:

1. Cateringfirman ansvarar för matens kvalitet och förvaring före och under transport fram till kunden.
2. När cateringfirman lämnar över maten till er så lämnar de också över ansvaret för maten och dess förvaring till er.

Om ni lånar porslin och bestick m.m, som hämtas och diskas senare, se till att förvara disken någonstans där den inte lockar skadedjur.

Matlagingskurser

Var tydlig med vilka matvaror som hör till kursen. Om ni har kurs regelbundet kan det vara klokt att avsätta särskilda hyllor för kursens varor. Se till att det finns gott om arbetsredskap för att minska risken att rått och färdiglagat blandas. Det är lämpligt att alla deltagare får läsa igenom kökets hygienrutiner i samband med inbjudan. Be deltagarna ta med rent förkläde.

6. Uthyrning



Privatpersoner

Ni har ett ansvar för hygien i ert kök. Därför är det viktigt att också era hyresgäster följer era hygienrutiner. Se till att dessa rutiner finns utskrivna och tillgängliga för alla hyresgäster. Det kan vara lämpligt att exempelvis mejla dessa till hyresgästen i samband med bokning. De bör också finnas tillgängliga i köket så att alla som arbetar med mat och servering under hyrestiden kan läsa dem.

Bilaga 2 är ett förslag till formulär att gå igenom och fylla i tillsammans med hyresgästen.

Verksamheter

Om ni tidvis t.ex. några dagar per vecka hyr ut ert kök till en annan livsmedelsverksamhet kan ni behöva anpassa hygienrutinerna till varandra. Hyresgästen har precis som ni ett ansvar för maten som produceras. Då är det viktigt att ni märker upp förvaringsutrymmen så att det framgår vad som hör till vilken verksamhet och att förväxlingar undviks.

Om hyresgästen är registrerad som livsmedelsföretag hos kommunen kommer verksamheten att kontrolleras utifrån sin egen hantering och sina egna förutsättningar. Krav kan komma att ställas på lokalen. Därför är det lämpligt att redan från början kontakta kommunen och se om verksamheten eventuellt kan anpassas till det befintliga köket. Det kan hända att det finns en branschriktlinje för den typ av verksamhet som hyr in sig. Se efter i listan över branschriktlinjer på livsmedelsverket.se under rubriken Livsmedelsföretag/branschriktlinjer.

Bilaga 3 är ett förslag till formulär att gå igenom och fylla i tillsammans med hyresgäst som driver en verksamhet.

7. Krav på kök

2009 försvann lagkravet att ett kök måste vara "godkänt" för att driva livsmedelsföretag i. Om er verksamhet räknas som livsmedelsföretag ska ni registreras hos kommunen. Detta sker utan godkännandeprövning.

Lokalerna ska vara anpassade för det de används till. Ni har själva ett ansvar för att uppfylla kraven på ert kök och de lokaler som hör till köket exempelvis förråd, städutrymme osv:

- Lokalerna ska hållas rena och i gott skick.
- De ska planeras så att det blir lättstädad. Det får inte bildas kondens eller mögel på ytor i lokalerna.
- Skadedjur ska inte kunna komma in.
- Det ska finnas tillräckligt med utrymme för kyl-/frysförvaring
- Det ska finnas tillgång till toalett med möjlighet till god handhygien. Toaletten får inte vara i direkt anslutning till köket. (antingen görs ett "förrum" med dörr till toaletten eller så placeras toaletten längre bort från köket)
- Där man hanterar oförpackad mat ska det finnas möjlighet till handtvätt med varmt och kallt vatten, flytande tvål och papper, inom bekvämt avstånd. Handtvätten ska vara separat och inte samma ho som används till matlagningen.
- Ventilationen ska vara tillräcklig för att inte smuts och kondens ska bildas på ytor. Filter och andra delar som måste rengöras ska vara lätta att komma åt. Luft från toaletter eller soprum får inte strömma in i köket.
- Belysningen ska vara tillräcklig. (t.ex. vid städning och när man ska läsa innehållsförteckningar)
- Avlopp ska ha tillräcklig kapacitet så att inte smutsigt vatten flödar ut och förorenar rena ytor.
- Om det är aktuellt ska det finnas möjlighet för livsmedelspersonal att byta om till arbetskläder. Arbetskläderna ska kunna förvaras skilt från privata kläder.
- Städkemikalier får inte förvaras tillsammans med mat eller där matlagningen sker.
- Golv, väggar, tak, utrustning och inredning ska ha en yta som tål vatten och som är lätt att hålla ren. Ytorna får inte rosta, damma eller mögla.
- Det ska finnas diskmöjligheter med varmt och kallt vatten.
- Vattenho/diskbänk till matlagningen ska ha tillgång till varmt och kallt dricksvatten.
- Maskiner och utrustning ska vara installerade på ett sådant sätt att det går lätt att hålla rent runtomkring. (se till att sladdar och slangar inte blir liggande på golvet)
- Det ska finnas fungerande sophämtning. Avfall ska förvaras skilt från köket och så att inte dålig lukt uppstår eller skadedjur kommer åt det.
- Vatten och is som används i mathantering ska hålla dricksvattenkvalitet.



Dessa krav finns att läsa i bilaga II till EG-förordning 852/2004.

Att tänka på när kök ska byggas / renoveras

Matlagning och disk skapar matos och vattenånga. Om ni tänker sätta in mer matlagningsutrustning, större diskmaskin eller använda köket mer än förut är det mycket viktigt att ventilationens kapacitet också hänger med.

När det gäller avlopp kan det vara aktuellt med fettavskiljare. Hör med kommunen vilka riktlinjer som gäller för detta. Det är mycket billigare att sätta in en fettavskiljare från början än att bli tvungen att göra det i efterhand.

Se till att det blir lätt att städa och hålla rent. Anpassa era hygienrutiner efter det nya köket!

Kontakta er riksorganisation. Det finns mycket bra skrivet och tänkt om kök och erfarenheter ni kan ta del av.

8. Livsmedelshygien från A till Ö

Allergen framkallar besvär hos personer med allergi. Exempel på mat som innehåller allergen är nötter, mjölk, soja. Läs mer i ”Branschriktlinjer allergi och annan överkänslighet – hantering och märkning av livsmedel” som finns att hämta på livsmedelsverkets hemsida www.slv.se under rubriken lagstiftning.

Allergisk reaktion kan komma snabbt eller efter flera timmar. De vanligaste symtomen är klåda/svullnad på hud och i svalg, magbesvär och astma. I sällsynta fall förekommer s.k. allergichock, som kan vara livshotande. Förebygg allergiska reaktioner genom att ha koll på maten. Det är också viktigt att ni lyssnar till allergiska matgäster och kan ge korrekt information om maten.

Bakterier är lika hungriga som vi. Om du förvarar maten i fel temperatur kommer bakterierna att äta upp den för dig utan att betala! Tillsammans med andra mikroorganismer förgiftar de ca en halv miljon svenskar varje år!

Det är inte alla bakterier som orsakar sjukdom eller förstör mat. Vissa bakterier har vi nytta av i matproduktion. Dessa s.k. bakteriekulturer tillsätts exempelvis till ostar och salami m.m. Det gör att livsmedlen blir mindre känsliga för ”angrepp” av andra bakterier och därmed ökar deras hållbarhet.

Bäst-före-dag anger hur länge en produkt håller utlovad kvalitet under förutsättning att förvaringsanvisningen följs. Det skrivs i ordningen dag-månad-år. Det är tillåtet att sälja varan efter bäst-före-dag. Försäljaren ansvarar för kvaliteten. En kylvaras hållbarhet varierar väldigt mycket med temperaturen. Några graders sänkning av lagringstemperatur kan förlänga hållbarheten avsevärt. Man bör dock se upp med exempelvis kallrökta produkter som kan innehålla bakterier som växer i kyltemperatur. (Listeria)

Calicivirus (vinterkräksjuka) Den som har/har haft vinterkräksjuka själv eller i familjen ska absolut inte servera mat åt andra de närmaste två dagarna.

Campylobacter är bakterier som finns i kött, fågel och opastöriserad mjölk. Se till att köttfärs och fågel blir genomstekt.

Clostridium botulinum är en bakterie som tyvärr kan leda till mycket allvarliga förgiftningar. Hemgjorda konserver och inläggningar som äts kalla orsakar de flesta fallen av förgiftning. Den motverkas med salt och ättika i tillräcklig mängd. Förvara vakuumpackad rökt fisk vid högst +4°C i högst tre veckor. Clostridium botulinum motverkas i charkvaror genom tillsats av nitrit.

Clostridium perfringens är en bakterie som framförallt orsakar problem när maten har lagats i förväg och har svalnats av för långsamt. Undvik att laga mat åt många i förväg om du inte har professionell utrustning.

EHEC är en tarmbakterie som kan orsaka dödliga njurskador. Kallrökt korv, grönsaker som vattnats med förorenat vatten, opastöriserad mjölk/juice och hamburgare som inte var genomstekta har orsakat matförgiftning med EHEC.

Fara är något som gör ett livsmedel osäkert. Faror brukar delas in i kemiska-, fysiska- och biologiska faror. Exempel på faror är splitter från utrustning, sjukdomsframkallande bakterier eller allergener.

Faroanalys är livsmedelsföretagarens genomgång av vad som kan riskera att förorena maten i verksamheten

Fysiska faror är föremål som inte ska vara i maten hårstrån, smycken, splitter o.s.v.

Förkylning stoppar dig från att laga mat åt andra.

Förorening se kontaminering

Förpackade livsmedel är naturligtvis skyddade mot föroreningar utifrån. Om ni bara säljer förpackade livsmedel t.ex. kiosk med godis och glass är kraven på hygien inte lika höga. Tillgång till handtvätt krävs inte.

Gift se toxin

Glass som är portionsförpackad d.v.s. glasspinnar och glasstrutar utgör knappast någon fara. Bakterier kan bara växa till i temperaturer över noll grader och då är glassen smält och osäljbar i alla fall.

Godis har så låg vattenhalt att bakterier inte kan växa till i det. Använd lock så skyddar ni godiset mot damm och smuts.

Grundförutsättningar för produktion av säkra livsmedel är: utbildning, personlig

hygien, rengöring, förebyggande mot skadedjur, vattenkvalitet, kontroll av temperaturer, utformning och underhåll av lokaler, utrustning och fordon, mottagningskontroll, och hygienisk avfallshantering.

Hamburgare skall vara genomstekta! Håll reda på kärl och redskap så att ni inte lägger färdigstekta hamburgare där de råa har legat. Om ni förbereder er för "lunch-rusning" så lägg gärna de färdigstekta hamburgarna skyddade i en kastrull med lock.

Handdukar av tyg ska tvättas i minst +60°C. Använd hellre papper. En enkel lösning vid utomhusarrangemang är att hänga upp en hushållsrulle i snöre.

Handskar (engångs) innebär inte bättre hygien än handtvätt. Hela rena händer med kortklippta naglar och inga smycken är bra nog. Om du skär dig eller redan har ett sår ska du sätta på plåster och handske. Byt handsken lika ofta som du annars tvättar eller sköljer händerna. Har du ett infekterat sår ska du inte hantera oförpackad mat alls.

Handsprit som komplement till handtvätt med tvål och vatten vid toalettbesök är ett enkelt och billigt sätt att få ett bra skydd mot smitta.

Hembakat är helt ok. Se till att det är färskt. Det finns ingenting i lagstiftningen som förbjuder försäljning av hembakta bullar. Däremot är alltid den som säljer mat ansvarig för att den är säker.

Hemlagat är helt ok. Se till att inte göra större mängder än ditt kök klarar av. Du har faktiskt ett lagstadgat ansvar för att maten är hygieniskt säker. Läs mer i avsnitt 5 "Matsservering på olika sätt"

Hygienrutiner är livsmedelsföretagets rutiner för "grundförutsättningarna", till exempel utbildning, rengöring och temperaturer. Förslag till hygienrutiner för föreningens servering finns som en del av dessa branschriktlinjer.

Infektionsdos anger hur många bakterier av en viss sort som man måste få i sig för att man ska bli sjuk. Exempelvis har *Bacillus cereus* en infektionsdos på minst hundratusen bakterier per gram mat som man äter. EHEC har mycket låg infektionsdos, tio stycken celler anses räcka för att infektera en människa.

Ingrediensförteckning ska finnas på alla konsumentförpackningar med mat. Ingredienserna står i storleksordning med den största först.

Kemiska faror kan till exempel vara mögelgifter eller metaller.

Konservburkar är en mycket smart förpackning ända tills de öppnas. Då kommer syre in och kan göra att tenn från burken fälls ut i maten om den får ligga kvar i burken. Tennförgiftning ger magbesvär.

Korv är färdiglagad när vi köper den och kan i princip ätas kall. Det gäller både grillkorv och kokkorv. Spara inte kokkorv i öppnad konservburk, lägg över den i annat kärl.

Laktosintolerans ger magbesvär när man dricker mjölk eller äter mat med laktos. laktos = mjölksocker. Mest laktos finns i mesost och messmör. Bland laktosintoleranta är det stor variation på hur mycket laktos man tål. Det finns ett stort utbud av laktosfria mjölkprodukter. Hårdost är laktosfri.

Listeria är en bakterie som kan växa i kylskåpstemperatur och kan alltså finnas i mat som kylförvaras länge. Tänk på att inte spara pålägg för länge efter bäst-före-dag. Följ förvaringsanvisningen på förpackningen.

Livsmedelshygien är åtgärder som gör maten säker.

Mikrobiologiska faror är till exempel sjukdomsframkallande bakterier och virus.

Mjölksprotein, som finns i stort sett alla mjölkprodukter, är ett högvärdigt protein

och en bra näringskälla. Den som är allergisk mot mjölksprotein kan däremot få besvärliga reaktioner och måste undvika all mat med någon mjölkkomponent överhuvudtaget. Både laktosfria mjölkprodukter och hårdost innehåller mjölksprotein. Allergi mot mjölksprotein ska inte förväxlas med laktosintolerans.

Märkning är till för att konsumenten ska veta vad han/hon äter. Förpackade livsmedel ska vara märkta.

Mögel finns överallt i luften. Se till att maten ni säljer inte är möglig.

Oförpackade livsmedel kan förorenas från omgivningen. Ha god handhygien och se till att inte blanda råvaror och färdiglagad mat.

Parasiter ställer främst till problem via vatten. Antingen genom att förorena dricksvatten direkt eller genom att finnas i vatten som används till att bevattna grönsaksodlingar. Skölj frukt och grönsaker.

Patogen = Sjukdomsframkallande

Pengar är inte en så stor smittrisk som många vill tro. På ytan av sedlar och mynt finns helt enkelt inte tillräckligt med näring och fukt för bakterier att växa. Om du varvar servering och kassahantering: Se till att använda redskap och papper så att du inte behöver ta i maten. Det är trevligast så för dina kunder.

Personaltoalett för dem som hanterar maten är ett måste vid större evenemang. Ni kan aldrig veta om någon besökare bär på en smitta. Denna toalett ska inte upplåtas åt andra än matpersonalen. Här bör finnas vatten, tvål, papper att torka händerna på samt handsprit.

Piercing är inte ok när du hanterar oförpackad mat åt andra i ett livsmedelsföretag.

"God personlig renlighet kan t.ex. innebära att personer som hanterar oförpackade livsmedel inte har smycken fastsatta i näsan, läppar, ögonbryn, öron

eller annan plats om det kan utgöra en livsmedelshygienisk risk.”

(Livsmedelsverkets vägledning om hygien)

Plåster måste sitta kvar ordentligt så att de inte hamnar i maten! Tänk dig själv...

Om du har plåster på handen ska du använda engångshandskar. Byt handskar lika ofta som du annars tvättar eller sköljer händerna.

Reaktiv artrit är en inflammation som kan drabba ryggraden, lederna, senfästena, ögonen och slemhinnorna. Den kan komma som följsjukdom efter en matförgiftning med *Campylobacter*, *Salmonella*, *Shigella* eller *Yersinia*. Den läker oftast efter några månader men kan bli livslång.

Redlighet är att inte lura konsumenten

Salmonella är en bakterie som i värsta fall kan ge kroniska ledbesvär. *Salmonella* tål inte upphettning. Se till att maten är genomstekt. Skölj bladgrönsaker ordentligt.

Sista förbrukningsdag är den dag då ett livsmedel senast ska förbrukas (konsumeras, tillagas eller slängas). Det är inte tillåtet att sälja livsmedel efter sista förbrukningsdag. Läs mer om datummärkning i ”Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning och presentation av livsmedel” 52-54 §§

Skadedjur förebygger ni genom att se till att hålla rent och inte ha mat eller avfall åtkomligt. Täta fönster och dörrar, nät i ventiler. Vid matservering utomhus blir detta extra viktigt. Skydda oförpackad mat mot fåglar och insekter (tak/lock över)

Sporbildare kallas de bakterier som har förmåga att göra om sig till sporer för att överleva. När de är i sin sporform överlever de torka, hetta och kemikalier.

Spårbarhet är centralt i livsmedelslagstiftningen. Varje livsmedelsföretag ansvarar för att veta varifrån och vart livsmedel har levererats. Den som säljer direkt till konsument,

exempelvis en servering, behöver inte kunna spåra sina kunder.

Stafylokocker se sår

Sår på händerna ska täckas med plåster och handske om du måste arbeta med oförpackad mat. Avstå från att hantera oförpackad mat om du har ett infekterat sår på händer eller ansikte. Sår kan lätt infekteras med bakterier (ex *Stafylokocker*) som producerar ett värmetåligt gift om de hamnar i maten och får chans att föröka sig. Detta gift orsakar en av de snabbaste matförgiftningarna: man kräks inom en timme.

Temperaturen spelar mycket stor roll i livsmedelshandlingen. Bäst för matens kvalitet är om den är ordentligt kall (under +8°C) eller ordentligt varm (över +60°C).

Toxin (gift) bildas av vissa bakterier. Detta kan ske i maten p.g.a. fel hantering. Många toxiner tål värme och ger en ganska snabb reaktion vid matförgiftning. Toxiner kan också bildas av bakterier som man redan fått i sig via maten. Det giftigaste toxinet bland ”matförgiftarna” är botulinumtoxinet (förstörs vid upphettning) som kan ha en dödlig effekt.

Tvål behövs för att få bort smuts och fett från händerna. Tvål kan inte ersättas med handsprit. Se till att ha tillräckligt med tvål för att fylla på när det tar slut.

Utbildning handlar om att du ska känna till och följa hygienrutinerna för den mathantering du hjälper till med. Läs igenom hygienrutinerna. De ska finnas tillgängliga för alla som arbetar med serveringen. Ett förslag till hygienrutiner för föreningens servering finns i avsnitt 4 av dessa branschriktlinjer.

Vatten som används i livsmedelsföretag ska hålla dricksvattenkvalitet. Om ni inte har tillgång till kommunalt kranvatten direkt kan ett alternativ vara att fylla kallt vatten i rena dunkar. Ställ dunkarna i skuggan. Fyll på nytt vatten varje dag. För er som använder vatten från enskild brunn: läs mer om vatten i Livsmedelsverkets

föreskrifter om dricksvatten SLVFS 2001:30 och i Livsmedelsverkets råd om dricksvatten.

Vinterkräksjuka smittar lätt från person till person och via redskap, handtag, toalett, direktkontakt men också via mat som hanterats av den sjuke. Den som har/har haft vinterkräksjuka själv eller i familjen ska absolut inte servera mat åt andra de närmaste två dyggen.

Virus kan inte föröka sig i mat. Men virus kan följa med maten om någon smittad person hanterat den. Bevattning med förorenat vatten kan överföra virus till livsmedel.

Yersinia är en bakterie som finns i fläskkött. Den dör vid upphettning. Se till att köttet blir genomstekt.

Överlever i frystemperatur är precis vad de flesta bakterier gör

9. Referenser

1. Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien
2. 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 förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
3. Codex Alimentarius Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene CAC/RCP1-1969, rev 4-2003
4. Hurra, en allergisk gäst! (2009), Astma- och allergiförbundet. (ej bedömd av livsmedelsverket)
5. Livsmedelsverkets vägledning om hygien
6. Livsmedelsverkets vägledning Riskklassificering av livsmedelsanläggningar och beräkning av kontrollavgifter
7. Livsmedelsverkets vägledning Godkännande och registrering av livsmedelsanläggningar
8. Livsmedelsverkets vägledning till införande av förfaranden baserade på HACCP-principerna och underlättande av införande av dessa principer i vissa företag
9. Livsmedelsburna hälsofaror www.slv.se
10. Livsmedelsverkets broschyr "Säker mat på eget fat"
11. Modern Food Microbiology – seventh edition (2005) Jay JM, Loessner MJ, Golden DA (ej bedömd av livsmedelsverket)
12. Professionell rengöring och hygien (2006), IIH Branschföreningen för industriell och institutionell hygien. (ej bedömd av livsmedelsverket)
13. Socialstyrelsens allmänna råd om försiktighetsmått för dricksvatten SOSFS 2003:17
14. Statens Livsmedelsverks föreskrifter om dricksvatten SLVFS 2001:30
15. Säker mat i förskola och skola (2010), Astma- och allergiförbundet. (ej bedömd av livsmedelsverket)

Föreningens egen checklista för kök och servering

(*med "kök" menas här även de andra utrymmen som nyttjas för serveringens räkning, dvs kyl- frys- och torrförråd, städutrymme, toalett och ev omklädning för serveringspersonal, utrymme för disk)

Checklistan är helt frivillig att följa men kan användas som stöd när ni vill kontrollera er egen verksamhet.

Föreningens namn:			
Datum för denna genomgång av checklisten:			
Namn på den /de som gör genomgången:			
Är det lätt för alla att städa och hålla rent i vårt kök?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	Kommentar/åtgärd:
Är det lätt för alla att hitta och hålla ordning?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Diskar vi och lagar mat i samma rum samtidigt?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Har vi i så fall (se ovan) tillräckligt med utrymme så att inte smutsig disk kan förorena maten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Räcker arbetsytorna till när vi lagar mat eller förbereder servering?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Är det tillräckligt med utrymme i kyl- frys- och torrförråd?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Har vi tillräckligt med bra förpackningar och kärl till maten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Kan vi vara säkra på att maten vi köper eller tar med hit alltid har bra kvalitet?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Förvarar vi andra saker tillsammans med maten i våra förråd?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Har vi koll på att mat som blir gammal och dålig kasseras?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Har vi glutenfritt eller andra "fri från – varor" väl märkta så det inte sker förväxlingar?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Kan skadedjur komma åt maten i våra förråd?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Kan skadedjur komma åt våra sopor?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Är det enkelt att ta hand om soporna effektivt och sker tömning tillräckligt ofta?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Har vi ett bra städschema som är lätt för alla att följa?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Är det städlat och rent?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	

Har köket egna städredskap?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Har vi tagit vattenprov och vet att det är bra?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Är det tillräckligt kallt i våra kylar och frysar?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Finns det ett särskilt ställe för handtvätt i köket?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Finns tillgång till rena förkläden eller andra skyddskläder till alla som hjälper till med servering?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Kan den som hjälper till med maten hänga ifrån sig sina privata kläder utan att de blandas med kökets skyddskläder?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Vet vi att alla som hjälper till i serveringen har läst igenom rutinerna som gäller i köket?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Har vi tillgång till recept och förpackningar så att vi kan svara på eventuella frågor om matens innehåll?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Har vi fått några klagomål på maten?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Har vi i så fall följt upp klagomål?	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nej	
Vem ansvarar för att följa upp eventuella kommentarer och åtgärder som vi antecknat när vi gått igenom checklistan denna gång?			
Namn:			
När går vi igenom den här listan nästa gång?			
Datum:			

Förslag till hyresavtal – privat hyresgäst

Hyresvärd (namn på föreningen), ansvarig kontaktperson (namn och telefon):	
Hyresgäst, ansvarig kontaktperson (namn och telefon):	
Uthyrningstid: från kl. _____ dagen den ____/____ 20____ till kl. _____ dagen den ____/____ 20____	
Tid och plats för hämtning/utkwittering av nycklar:	
Tid och plats för återlämning/kvittering av nycklar:	
Hyresgästen ansvarar för att läsa och följa: <input type="checkbox"/> Verksamhetens regler/policy för uthyrning <input type="checkbox"/> Hygienrutiner för köket <input type="checkbox"/> Städschema <input type="checkbox"/> Anvisningar för nödutgångar och utrymning vid larm <input type="checkbox"/> Instruktioner och skötselråd för maskiner och utrustning <input type="checkbox"/> Annat: _____	
Följande lokaler och ytor ingår i hyran:	
Följande utrustning ingår i hyran:	
Eventuellt extra ytor / utrustning ingår: Till en kostnad av:	
<input type="checkbox"/> Städning ingår INTE i hyran <input type="checkbox"/> Städning INGÅR i hyran	
Ort och datum:	
Hyresgäst, signatur och namnförtydligande:	Hyresvärd, signatur och namnförtydligande:

Förslag till hyresavtal – verksamhet

Hyresvärd, ansvarig kontaktperson (namn och telefon):
Hyresgäst, ansvarig kontaktperson (namn, telefon, organisationsnummer):
Uthyrningstid (enstaka tillfälle) : från kl. _____ dagen den ____/____ 20____ till kl. _____ dagen den ____/____ 20____
Uthyrningstid (regelbundet eller periodvis) : <input type="checkbox"/> Varje vecka följande tid: <input type="checkbox"/> Varje månad följande tid: <input type="checkbox"/> Annan period:
Hyra: _____ kr per _____
Tid och plats för hämtning/utkwittering av nycklar:
Tid och plats för återlämning/kvittering av nycklar: Hyresgästen ansvarar för att läsa och följa: <input type="checkbox"/> Verksamhetens regler/policy för uthyrning <input type="checkbox"/> Hygienrutiner för köket <input type="checkbox"/> Städschema <input type="checkbox"/> Anvisningar för nödutgångar och utrymning vid larm <input type="checkbox"/> Instruktioner och skötselråd för maskiner och utrustning Annat: _____ Följande lokaler och ytor ingår i hyran:
Följande utrustning ingår i hyran:

Eventuellt extra ytor / utrustning som ingår:	
Till en kostnad av:	
<input type="checkbox"/> Hyresgästen är försäkrad <input type="checkbox"/> mot materiella skador belopp: <input type="checkbox"/> mot personskada belopp: <input type="checkbox"/> Hyresgästen är ej försäkrad	
Hyresgästen ansvarar för sin arbetsmiljö och tar löpande upp eventuella synpunkter eller behov med hyresvärden.	
Hyresgästen ansvarar för de myndighetskrav som kan komma att ställas på verksamheten. Åtgärder i lokalen bekostas av: <input type="checkbox"/> hyresvärd <input type="checkbox"/> hyresgäst <input type="checkbox"/> av hyresgäst och hyresvärd gemensamt Åtgärder i lokalen vidtas efter samråd mellan hyresvärd och hyresgäst.	
<input type="checkbox"/> Vatten ingår i hyran <input type="checkbox"/> Vatten debiteras utöver hyran med en summa om _____ kr per <input type="checkbox"/> kubikmeter <input type="checkbox"/> månad Åtgärder som krävs för att hålla viss vattenkvalitet bekostas av <input type="checkbox"/> hyresvärd <input type="checkbox"/> hyresgäst	
<input type="checkbox"/> Sophämtning ingår i hyran <input type="checkbox"/> Sophämtning debiteras utöver hyran med en summa om _____ kr per _____	
<input type="checkbox"/> Förbrukningsvaror (papper för torkning, rengöringsmedel, diskmedel) ingår i hyran <input type="checkbox"/> Hyresgästen står för sina egna förbrukningsvaror	
Städning och användning av städutrustning sker enligt schema uppsatt i städutrymmet	
Ort och datum:	
Hyresgäst, signatur och namnförtydligande:	Hyresvärd, signatur och namnförtydligande: