

EGENKONTROLL

MÅLTIDSAVDELNINGEN SKELLEFTEÅ KOMMUN

Registrering och kontroller

Kommunen har ansvar för att maten som serveras är säker, att lokalen uppfyller vissa krav och att det finns en egenkontroll. Säkerheten visas genom medarbetarnas kunskap om varför rutinerna genomförs och dokumentation.

Ansvarsfördelning

- **Miljö och Hälsa** för att kontrollera att rätt kunskap finns och verksamhet anpassad till lokalerna
- **Måltidsavdelning/Enhetschef** för rätt förutsättningar
- **Medarbetare** att efterleva och anpassa till sin verksamhet. Förvara egenkontrollen väl synligt i kök.

Tillbudsrapportering

Om något händer eller nästan...

- Kontakta alltid närmaste enhetschef omgående!
- Tillbudsrapport Måltider i Lisa – skriv direkt. Enhetschef återkopplar till gäst/verksamhet
- LISA

Personlig hygien

Brist på personlig hygien är den vanligaste källan till smitta via mat och god hygien är därför en förutsättning för säker mat.



Personlig hygien

God personlig hygien innebär:

- Halsband, armband, örhängen, ringar, klocka och/eller piercing bärs inte.
- Nagellack eller lösnaglar används inte.
- Mobiltelefoner samt surfplattor ska förvaras på avsedd plats i köket, ej i fickan. Följ rutiner för god handhygien vid användande.
- Händerna tvättas noggrant med flytande tvål och torkas med engångshanddukar. Före varje rent moment och efter varje smutsigt.
- Handskar används för att skydda livsmedlen om man har sår och/eller plåster på handen.
- Ingen röker, snusar eller tuggar tuggummi i samband med hanteringen av livsmedel.

Personlig hygien

Sjukdom, sår och annan smitta

- Du som medarbetare har ett ansvar att meddela närmaste chef vid tecken på sårinfektion och gemensamt bedöma vilka åtgärder som ska tas.
- Om du får magbesvär efter utlandsresa; kontakta närmaste chef och provtagning på Hälsocentral ska tas.
- Vid magsjuka: stanna hemma 48 timmar *efter* senaste kräkning/diarré.

Personlig hygien

Arbetskläder och skyddskläder

- Arbetskläderna (kockrock + byxa) ska täcka ev. privata kläder under och endast användas på arbetsplatsen.
- Hårskydd ska täcka håret.
- Skor måste vara halkfria och anpassade för arbete i storhushåll. Används enbart på arbetet.
- Byt kläder vid byte av arbetsuppgift till exempel till städning/arbete i kök/arbete i barngrupp.

Rengöring och städning

En rutin för rengöring ska finnas för hela verksamheten som beskriver vad som ska rengöras, på vilket sätt och hur ofta.



Rengöring och städning

Varje dag

- **Arbetsbänkar** rengörs vid behov under arbetsdagen.
- **Utrustning och köksmaskiner** rengörs efter användning men även före användning efter längre uppehåll.
- **Handtvättställ** ska rengöras vid behov eller dagligen.
- **Golv** rengörs vid behov och dagligen.
- **Golvbrunnar** ska rengöras varje dag.
- **Disktrasor** byts dagligen.

Rengöring och städning

Varje vecka

- **Skafferi** vid behov eller varje vecka.
- **Kylrum** vid behov eller varje vecka.
- **Matvagnar** vid behov eller varje vecka.
- **Mikrovågsugn** vid behov eller varje vecka.
- **Transportmedel** som exempelvis containrar, lådor eller behållare ska rengöras efter användning.

Rengöring och städning

Sällan

- **Väggar och tak** rengörs vid behov.
- **Takfläktar** rengörs vid behov.
- **Frysrum** rengörs 1 gång/kvartal och avfrostras vid behov.
- **Skåp, lådor och hyllor** rengörs vid behov eller 2 ggr/år.
- **Avfallsrum** rengörs 1 gång/mån. (Av Fastighet)

Rengöring och städning

Diskning

- **Förspolning** i diskmaskin eller för hand max +40°C.
- **Fördisk** +30-50°C- vid +45 °C minskar risken för rödmögel.
- **Huvuddisk** +60-70°C.
- **Sköljning** +65-75°C.
- **Slutspolning** +80-90°C.



Rengöring och städning

Kontroll och Dokumentation

- Rengör noga trasor och moppar efter varje användning och låt torka så snabbt som möjligt i torkskåp eller andra lämpliga torkanordningar.
- Trasiga och slitna redskap byts ut
- Trasor, borstar och moppar som används i toalettutrymmen separeras från övriga städredskap och bör ha avvikande färg från kökstrasor.
- Rengörings- och desinfektionsmedel får inte användas eller förvaras så att de kan förorena oförpackade livsmedel.
- Följ gällande avtal på rengöringsmedel och med mesta möjliga hänsyn till miljö.
- Använd rätt rengöringsmedel till rätt arbetsuppgift.
- Undvik stora lager av rengöringsmedel.

Skadedjur

Skadedjur ska inte förekomma eftersom de kan sprida smitta och hamna i maten.



Skadedjur i lokalen

Kontroll och Dokumentation

- Kontrollera om skadedjur eller spår av skadedjur finns i form av t ex. spillning från insekter eller gnagare. Kontrollen görs vid varje städning.
- Om skadedjur eller spår av skadedjur upptäcks så gör en Felanmälan. Fastighetsskötaren tillkallar då kommunens aktuella avtalspartner.
- Meddela alltid EC!

Skadedjur i livsmedel/mat

Kontroll och Dokumentation

- Om skadedjuret upptäckts i torrvara, kontrollera även förpackningar som förvarats i samma förråd som den "angripna" förpackningen.
- Om skadedjur finns kvar; spara förpackningen och krypet. Anmäl till leverantören samt informera avtalsansvarig och enhetschef. Kontrollera vilken omfattning det handlar om. Kasta livsmedel som misstänks varit i kontakt med skadedjur och kontrollera andra förpackningar av samma livsmedel.
- Notera spår av skadedjur vid veckostädning och dokumentera.

Avfallshantering

Sopor och avfall kan bli till en samlingsplats för bakterier och locka skadedjur.

Sopor och avfall ska avlägsnas regelbundet från arbetsytor i kök och servering vid behov och minst varje dag.



Specialkost

Specialkost är en kritisk kontrollpunkt, vilket innebär att det är extra viktigt med tydliga, uppdaterade och synliga rutiner från inköp till servering.

Läs mer i bildspelet om Specialkost.



Mat vid utflykt

- Rätt temperatur på maten varm/kall.
- Inte för lång varmhållning – mat i termos (max 2 tim.)
- Hygien – möjlighet att tvätta händer/använda våtservett.
- Säker specialkosthantering



Varumottagning

Säker mathantering börjar redan vid inköp och leverans.



Varumottagning

Mottagningskontroll

- Kontrollera att levererad vara motsvarar beställd vara.
- Kontroll av temperatur. I en kylvara får temperaturen inte överstiga + 8° (köttfärs, flytande ägg +4°), i frysvara -18° eller lägre.
- Kontrollera att varan håller fullgod kvalitet.
- Kontrollera att emballaget är helt och att konservburkarna saknar bucklor.

Varumottagning

Kontroll och Dokumentation

- Kontakta leverantören om levererad och beställd vara inte överensstämmer gällande: temperatur, kvalitet och/eller skadat emballage.
- Returnera enligt gällande livsmedelsavtal. Se [Avtalsdatabasen](#).
- Vid problem i samband med returer ta kontakt med närmaste chef eller upphandlingsenheten.

Förvaring

Livsmedel ska separeras på grund av risken av kontaminering = överföring av smitta eller allergener.

För att säkerställa vår **Interna spårbarhet** beträffande färdiga maträtter är det viktigt att märkningen är korrekt.



Förvaring

Kontroll och Dokumentation

- Tillagade maträtter ska lagras skiljt från råa livsmedel och alltid med tätslutande förpackning kring. Animaliska råvaror och oförpackade rotfrukter/grönsaker ska förvaras åtskilt.
- Livsmedel ska inte förvaras i t.ex. städförråd, varumottagning, kontor eller beredningsutrymme eller lagras direkt på golvet.
- Livsmedel och maträtter får inte transporteras eller förvaras oförpackade.

Märkning

Kontroll och Dokumentation

- Ingrediensförteckning ska finnas för alla livsmedel och maträtter som förvaras i skafferier/kyl/frys.
- Datum ska skrivas då förpackningar öppnas.
- Märkning av färdiga rätter ska bestå av maträttens namn, datum och innehållsförteckning. Alternativt hänvisning till specifikt recept och/eller infoblad från Matilda kostdata.
- Hel/halvfabrikat som packas om ska märkas med namn, datum och innehållsförteckning/etikett från ursprunglig förpackning.

Ta hand om rester och minska svinnet

- Maträtter som återupphettats (i mottagningskök) får inte kylas ytterligare en gång utan ska kasseras.
- Mat som har stått på varmhållning i 2 timmar eller mer ska kasseras.
- Vissa livsmedel/maträtter lämpar sig sämre att servera som resträtt. Detta på grund av snabbare bakterietillväxt t ex ris och ärtsoppa.
- Tillagad mat som kyls ner ska nå max +8 grader inom 4 timmar.
- Korrekt nedkylda maträtter kan värmas och serveras på nytt inom 5 dagar.
- Vid tillagning/återupphettning av maträtter ska minst +70°C uppnås.
- Överblivna grönsaker från salladsbuffén kan användas i bakning och/eller varma rätter.

Tid och temperatur

I intervall mellan +20 - +60 grader sker den mesta tillväxten av bakterier. Hur lång tid mat utsätts för risktemperaturer avgör hur säker maten är.



Tid och temperatur

Kontroll och Dokumentation

Temperatur i frysar/kylar Kylvara skall förvaras så att livsmedlets temperatur inte överstiger +8 grader eller vad som anges på förpackning. Frysvaror skall hålla en temperatur på -18 grader eller lägre.

Upptining Ska alltid ske i kontrollerade former, dvs i kyltemperatur +8 grader eller +4 grader så råvarans normala förvaringstemperatur aldrig överstigs. Undantag gäller för bröd som kan tina i rumstemperatur.

Tillagning/Återupphettning Vid tillagning av maträtter ska minst +70 °C uppnås. Undantaget fisk 56 °C, nötkött 55-85 °C, kyckling 72-82 °C.

Nedkylning Tillagad mat som kyls ner ska nå max +8 grader inom 4 timmar.

Tid och temperatur

Kontroll och Dokumentation

Varmhållning Temperaturen i livsmedel som varmhålls får inte understiga +60 grader.

Uppvärmning Vid uppvärmning av maträtter ska minst +70 °C uppnås.

Utlevererad varm mat ska ha en kärntemperatur på minst +70 grader. För att hålla sig varm till servering.

Utlevererad kall mat får inte ha en temperatur som överstiger +8 grader.

Ankommande varm mat ska ha en kärntemperatur på minst +65 grader.

Ankommande kall mat får inte ha en temperatur som överstiger +8 grader.

Tid och temperatur

Kontroll och Dokumentation

Råkost/salladsbord Temperaturen i råkoster, sallader och dressingar får inte överstiga +8 grader.

Dressing som varit ute i servering ska alltid slängas efter serveringstidens slut.

Grönsaker som varit ute i servering får användas i varma maträtter och/eller bröd.

Kall sås bör förbrukas inom två dagar från tillagningsdagen.

Tid och temperatur

Kontroll och Dokumentation

- Om temperatur i kyl eller frys är för hög, anmäl via [Felanmälan](#).
- Temperatur i kyl och frys ska mätas och dokumenteras minst 1 gång/vecka.
- Läs på förpackning så rätt livsmedel förvaras vid rätt temperatur.
- Livsmedel som har förvarats vid för hög temperatur ska kasseras. Är du osäker, kontakta närmaste enhetschef.
- Temperatur vid tillagning/återupphettning ska kontrolleras varje dag och dokumentera.
- Maträtter som återupphettats får inte kylas ytterligare en gång utan ska kasseras.

Tid och temperatur

Kontroll och Dokumentation

- Maträtter som inte serveras direkt eller varmhålls ska kylas ner enligt rutiner.
- Temperatur vid nedkylning ska kontrolleras varje gång och dokumenteras.
- Om temperaturen är för hög efter 4 timmars nedkylning kasseras produkten/maträtten.
- Temperatur vid varmhållning ska kontrolleras varje dag och dokumenteras. Om maträtten har en temperatur som är lägre än 60°, kassera maten. Kontrollera rutiner och åtgärda dessa.

Tid och temperatur

Kontroll och Dokumentation

- Temperatur vid utleverans av varm/kall mat ska mätas varje dag och dokumenteras.
- Temperatur ankommande varm/kall mat ska mätas varje dag och dokumenteras.
- Om maträtten har en kärntemperatur som understiger +60°C eller överstiger +8 vid ankomst kontakta levererande kök. Gå igenom rutiner och åtgärda problemet.
- Temperaturen i råkost/salladsbord ska kontrolleras varje dag och dokumenteras vid avvikelse.
- Mat som varmhållits mer än 2 timmar ska kasseras.
- Kalla- och varma maträtter, tillbehör eller livsmedel som stått i buffé kan återanvändas i varma rätter eller i bröd.

Frågor?

Anna Nyström

Kompetensutvecklare
Måltidsavdelningen

0910-73 51 48

anna.nystrom@skelleftea.se

Bilaga 7 Arbetsrutiner
Bilaga 8 Arbetsrutiner
Bilaga 9 Intyg Special
Bilaga 10 Internrevisi

Listor

Rengöring

Lista Soprum och avf

Temperatur