



Egenkontroll

– Bra planerat, hälften gjort!

Med egenkontroll försäkrar företaget att livsmedlen som hanteras inom verksamheten är säkra för konsumenten samt att kvaliteten och hanteringen av dem följer lagstiftningens krav. Livsmedelsföretagaren förutsätts förebygga sådana risker i verksamheten som kan orsaka hälsofara eller ekonomisk förlust för konsumenten. Därför måste livsmedlen som serveras eller säljs vara säkra och rena och informationen, som ges om dem, ska vara tillräcklig och korrekt. I egenkontrollen koncentrerar företagaren sig på att kontrollera livsmedelssäkerhet och -kvalitet bland annat utgående från utrymmen, utrustning, hantering av livsmedel och förpackningsmärkningar. Genom egenkontrollen försäkrar företagaren sig om att de livsmedelsuppgifter som ges i marknadsföringen (som på menyer och på nätsidor) är tillräckliga och korrekta. Om fler än 1-2 personer jobbar inom livsmedelsföretaget, måste egenkontrollsystemet i sin helhet finnas tillgängligt för personalen i skriftligt format .

Varför egenkontrollplan?

Livsmedelslagens 15 § förutsätter, att det finns ett egenkontrollsystem i livsmedelsföretaget och att det finns en ansvarsperson för egenkontrollen. Ansvarspersonen och dess reservperson ska ha tillräcklig utbildning för uppgiften. Personen ska bl.a. kontrollera att egenkontrollsystemet följs och att systemet är uppdaterat. Egenkontrollens resultat ska dokumenteras med tillräcklig noggrannhet. Dokumenteringen ska alltid arkiveras i minst ett år efter livsmedlets hantering. Dokumenteringen ska kunna presenteras för livsmedelsmyndigheten.

Fördelar med en bra egenkontroll:

- Riskerna minskar, bl.a. faran för matförgiftningar blir mindre
- Matsvinnet samt fel och misstag minskar
- Personalens motivation och kunnande ökar
- Ordningen i verksamheten ökar
- Kunderna är nöjdare
- Den avgiftsbelagda tillsynen minskar
- Bra reklam via Oiva-rapporten



Uppgörande av egenkontrollplan

Med hjälp av ett fungerande egenkontrollsystem kan man bättre trygga livsmedelssäkerheten och förebygga fysiska, kemiska och biologiska risker.



Vid behov kan man låta en expert/konsult inom branschen göra upp egenkontrollsystemet.

Exempel på struktur över egenkontrollplan

1. Bakgrundsuppgifter om företaget samt om egenkontrollsystemet och dess senaste uppdatering
2. Beskrivning av verksamheten
3. Livsmedelsverksamhetens riskanalys
4. Anskaffning och mottagningskontroll av varor
5. System för livsmedlens spårbarhet
6. Förvaring av livsmedel
7. Tillredning och servering av mat
8. Produkter för specialdieter
9. Transport av livsmedel
10. Marknadsföring/information om livsmedlen
11. Städning och rengöring
12. Provtagningsplan (hushållsvatten, ythygien, livsmedel)
13. Utrymmen och utrustning
14. Kundklagomål, misstänkta matförgiftningar och återkallande av produkter
15. Personalens lämplighet, kompetens och hygien
16. Personalens skolning i arbetet (och eventuell annan skolning)
17. Förvaring av dokument samt uppdatering av egenkontrollsystemet

OBS!

Kom även ihåg import, kontaktmaterial och förpackningsmärkningar.

Inspektören inspekterar

- att egenkontrollsystemet är tillräckligt och täcker hela verksamheten.
- att all nödvändig egenkontrolldokumentering finns att tillgå, t.ex. temperaturlistor, hygienpass, personalens hälsokontrolldokumentering samt kvittering över personalens orientering och skolning i egenkontrollsystemet.
- att egenkontrollplanen finns för personalen och att egenkontrollen verkställs.





Lagstiftning

- Livsmedelslagen (297/2021)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning om livsmedelshygien (318/2021)
- Förordningen om livsmedelshygien (EG/852/2004)

Nyttiga länkar

- Livsmedelsverkets sidor med anvisningar
<https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/bilda-ett-livsmedelsforetag-och-egenkontroll/egenkontroll-och-sparbarhet/principer-for-egenkontroll/>
- Livsmedelsverkets sidor om Oiva-kontrollanvisningar
- <https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/livsmedelsbranschen/anvisningar-och-lagstiftning/kontrollanvisningar/>
- Livsmedelsverkets sidor om hygienpass <https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/hygienpass/>
- Matkailu- ja Ravintolapalvelut (endast på finska) www.mara.fi
- Elintarviketeollisuusliitto (endast på finska) www.etl.fi
- Livsmedelsverkets (i Sverige) branschriktlinjer (kan enbart användas till tillämpliga delar)
<https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/branschriktlinjer2>