

Spårbarhet

Restaurangen ska känna till ursprunget för sina inköpta råvaror och hur man har använt dem i matlagningen. Grundregeln är att livsmedlet kan spåras "ett steg bakåt", med tillräcklig exakthet.

- När du tar emot livsmedlen, kontrollera att leveransen är vad du har beställt.
- Förvara följebrevens för de mottagna livsmedlen i minst ett år. Handlingarna kan vara antingen elektroniska eller i pappersformat.
- Om du hämtar livsmedel själv från grossist eller affär, spara kvittona.
- Om du packar om livsmedel exempelvis för nedfrysning, markera åtminstone datum och livsmedlets namn, så att de kan kopplas till spårbarhetsuppgifterna som gäller dem.
- När du har spårbarheten under kontroll kan du avgränsa ditt ansvar vid problem endast till maten som du tillagar och på så vis undvika onödiga kostnader.



Läs mer:

- » ruokavirasto.fi/sv/livsmedelsbranschen
- » oivahymy.fi/sv/framsida

Materialet har producerats i ett projekt för små och medelstora företag, som finansierats av jord- och skogsbruksministeriet.

