

REGERINGENS  
SPETSprojekt

# Inledande av restaurangverksamhet



Handbok  
för små och  
medelstora  
företag



REGERINGENS  
SPETSprojekt

Författare: Livsmedelssäkerhetsverket,  
Rådgivningsprojekt till små och medelstora livsmedelsföretag  
Layout: Enheten för interna stödtjänster  
Pärmens bilder: Shutterstock  
Helsingfors 2017



# Innehåll

<b>Guidens innehåll.....</b>	<b>5</b>
<b>DEL 1, Grundande.....</b>	<b>6</b>
Lämplig lokal .....	6
Hur anmäler du verksamheten?.....	7
Kraven på kökspersonalen.....	8
Planen för egenkontroll .....	8
Övriga viktiga saker som inte förordnas i livsmedelslagen.....	9
<b>DEL 2, Lokaler .....</b>	<b>10</b>
Utrymmen för hantering, tillredning och förvaring av livsmedel .....	10
Tappställen och tvättställen.....	11
Kylförvaringsutrymmen för livsmedel .....	12
Personalens omklädningsrum .....	13
Toaletter.....	13
Förvarings- och serviceutrymmen för städredskap .....	14
Förvaringsutrymmen för avfall.....	14
Rökningsutrymmen.....	14
<b>DEL 3, Verksamhet .....</b>	<b>15</b>
Rengöring och renhållning av ytor och redskap.....	15
Material som lämpar sig för livsmedelsbruk.....	17
Vatten som används.....	18
Upphandling av råvaror och mottagning av laster.....	18
Spårbarhet .....	20
Hantering av livsmedelsinformation.....	20
Transport av livsmedel.....	22

<b>DEL 4, Personal .....</b>	<b>23</b>
Hygienpass .....	23
Personalens hälsotillstånd .....	23
Skyddskläder .....	24
Händtvätt .....	25
<b>DEL 5, Egenkontroll .....</b>	<b>26</b>
Vad är egenkontroll och till vad behövs den? .....	26
Hurdan ska en plan för egenkontroll vara?.....	26
Vad ska man beakta i planen för egenkontroll?.....	27
Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll? .....	28
Ansvar .....	28
<b>DEL 6, Ordförklaringar.....</b>	<b>33</b>



## Guidens innehåll

I den här guiden får du viktig information om hur du inleder restaurangverksamheten. Du får också information om hur du sköter ärenden på rätt sätt i din restaurang, till exempel beträffande hygien och övriga bestämmelser.

Det är viktigt att du på förhand känner till vad du ska göra vid varje skede och hur man ska handla i en restaurang. Då går allt bra och du håller både kunderna och övervakaren, alltså hälsoinspektören nöjd.

Guidens innehåll är indelat i sex delar.

### Del 1, Grundande.

Del 1 är en sammanfattning av uppgifter som behövs för grundandet av en restaurang.

### Del 2, Lokaler.

I del 2 har samlats information om kraven i anslutning till restauranglokaler.

### Del 3, Verksamhet.

I del 3 finns krav som ställs på restaurangens verksamhet.

### Del 4, Personal.

I del 4 finns krav som ställs på restaurangens personal.

### Del 5, Egenkontroll.

I del 5 hittar du information om egenkontroll. Med hjälp av denna information kan du göra upp en egenkontrollplan för din restaurang.

### Del 6, Ordförklaringar.

Guiden innehåller inga allmänna råd om inrättande av ett företag.

Dessa råd hittar du via webbsidan [www.evira.fi/sv/foretagsinfo](http://www.evira.fi/sv/foretagsinfo).

Vissa ord har streckats under i texten. Du hittar förklaringar till dem i del 6.

### I denna guide får du information om bland annat dessa frågor:

- ▶ Hur säkerställer du att lokalen är lämplig för en restaurang?
- ▶ Hur ska du berätta om dina planer för myndigheterna?
- ▶ Vilka krav ställs på en restauranglokal?
- ▶ Vilka andra saker krävs för restaurangverksamhet?
- ▶ Vilka krav ställs på restaurangens personal?
- ▶ Vad avses med en plan för egenkontroll för en restaurang?



## Del 1, Grundande

### Här lär du dig

- ▶ Vad ska du komma ihåg vid grundandet?
- ▶ Hur tar du reda på om lokalen är lämplig för en restaurang?
- ▶ Hurdan kompetens ska du och din personal ha?
- ▶ Vad annat krävs av er?
- ▶ Hur ska du berätta om dina planer för att grunda en restaurang och om dess verksamhet för myndigheterna?
- ▶ Vilka andra viktiga saker ska du komma ihåg redan innan grundandet?
- ▶ Vad avses med en plan för egenkontroll?
- ▶ Var får du hjälp med att göra upp den?

### Lämplig lokal

När du hittar en lokal du gillar, kontakta kommunens byggnadstillsyn för att försäkra dig om att lokalen är avsedd för den användning du har tänkt dig. Detta garanterar vanligtvis att fastigheten eller lokalen har tillräckliga tekniska förutsättningar för verksamheten, dvs. att till exempel ventilationen är tillräcklig.

Det är bra om du redan i detta skede kontaktar även den kommunala livsmedelstillsynen. Du kan diskutera med livsmedelsinspektören för att fastställa om användningen av lokalen lämpar sig för ditt ändamål.

### Vad betyder "användningsändamål enligt bygglovet"?

Den kommunala byggnadstillsynen godkänner lokalens eller fastighetens användningsändamål, till exempel som restaurang, butik, kontor eller industrilokal.

Lokalens användningsändamål framgår av byggloven. Lokalen får inte användas för annat ändamål än för det som beviljats i byggloven.

### Vad händer om lokalen inte har godkänts för det användningsändamål som du behöver den till?

Om du vill använda lokalen även om användningsändamålet inte är lämpligt, behöver du ett bygglov som gäller ändring av användningsändamålet.

Du kan bli tvungen att göra stora reparationer i till exempel fastighetens eller lokalens ventilation eller tappställen.

Ta reda på från den kommunala byggnadstillsynen, om du kan ansöka om bygglov själv eller om det är t.ex. bostadsaktiebolagets uppgift.

### När du ansöker om ändring av användningsändamålet, kom ihåg också följande:

I dessa fall ska du också förbereda dig för kostnader till följd av planering, till exempel löneutgifter för en planerare. Ta reda på från den kommunala byggnadstillsynen hurdan kompetens planeraren ska ha.

Byggarbeten får inte inledas innan bygglovet har vunnit laga kraft. Lokalen får inte tas i nytt bruk innan byggnadstillsynen har godkänt dess användning i slutsynen.

### **Kan det finnas andra hinder för verksamheten än de i anslutning till bygglovet?**

Säkerställ också från bostadsaktiebolaget att den verksamhet du har tänkt dig är möjlig i fastigheten. I bolagsordningen kan det finnas bestämmelser om användningen av lokaler.

### **Kan din restaurangverksamhet ordnas i lokalen?**

När du överväger om lokalen är lämplig för ditt användningsändamål, tänk på om din restaurangverksamhet kan ordnas i lokalen på ett förnuftigt sätt. Ta reda på om lokalen har t.ex. tillräckligt med lagerutrymmen, tappställen och toalettutrymmen.

Välj genast tillräckligt stora lokaler eller lokaler som är lätta att anpassa, om du tror att du vill utvidga din restaurang senare.

Tänk också på om hanteringen av livsmedel kan kräva en stor och dyr ytrenovering.

Livsmedelsinspektören och rådgivningsorganisationer kan ge dig råd i dessa frågor. Du hittar information om rådgivningsorganisationer via länkarna som samlats på vår webbplats.

Du lär dig mer om kraven på en lokal i den här guidens del 2, Lokaler.

### **Planera så här:**

- Släpp inte in kunder eller andra utomstående människor i lokaler där man hanterar livsmedel.
- Hantera inte livsmedel i närheten av ytterdörrarna. Undvik detta särskilt då människor går in och ut genom dörren under hanteringen.

- Placera lokalerna för tillredning och hantering av livsmedel så att genomgången t.ex. utifrån till omklädningsrummet eller matlagren är så liten som möjligt. Lagra andra produkter än livsmedel så att de inte ger lukt eller smak till livsmedlen. Se också till att de inte orsakar fara om de går sönder.
- Ta bort extra föremål, t.ex. möbler, anordningar och redskap som inte längre används eftersom de samlar damm. Dessutom orsakar de utrymmesbrist och försvårar städningen.

### **Hur anmäler du verksamheten?**

Senast fyra veckor innan restaurangen öppnas ska du göra en "anmälan om livsmedelslokal". Anmälan görs till livsmedelstillsynen i den kommun där din restaurang är belägen.

Om du gör väsentliga ändringar i verksamheten i din restaurang ska du också göra en anmälan om en väsentlig förändring i verksamheten. En sådan situation är till exempel om du gör om en pub till ett matställe.

Anmälningsblanketten får du på kommunens webbplats eller av kommunens livsmedelsinspektör. Du hittar blanketten till exempel på Helsingfors stads webbplats med sökordet "anmälan om livsmedelslokal" eller "livsmedelslokal anmälan".

Varje tillsynsområde har en egen blankett som har försetts färdigt med tillsynsområdets uppgifter. Du kan göra en anmälan om en väsentlig ändring i verksamheten med samma blankett.

### Vet du när du kan öppna din restaurang?

Anmälan ska göras minst fyra veckor innan du öppnar restaurangen.

Du behöver dock inte vänta på svar eller på den inledande kontrollen. Du kan öppna restaurangen redan före dem.

### Du har gjort en anmälan, vad händer sedan?

1. Du får ett skriftligt svar från livsmedelstillsynen.
2. Ett svar betyder att din restaurang nu omfattas av regelbunden tillsyn.
3. Den kommunala tillsynen kontakter dig vanligtvis och avtalar om det första besöket på förhand. Livsmedelsinspektören kan dock göra ett kontrollbesök även utan att meddela om besöket på förhand.
4. Livsmedelsinspektören gör ett första kontrollbesök. Detta kallas för en inledande kontroll.
5. I samband med besöket går ni igenom hur lokalerna lämpar sig för din restaurangverksamhet. Samtidigt kontrollerar man att din plan för egenkontroll har beaktat verksamhetens risker tillräckligt. Livsmedelsinspektören ger dig även råd för att förbättra din plan för egenkontroll.
6. Kommunen uppstår en avgift av dig för behandlingen av anmälan och för den regelbundna tillsynen. Beloppet har registrerats i kommunens betalningstaxa. Du hittar den på webbplatsen för den kommun där din restaurang är belägen.
7. Du kan be om råd på förhand från din kommuns livsmedelsinspektör, om du är osäker på hur verksamheten i köket på din restaurang borde ordnas. Fråga gärna om du behöver råd och hjälp.

### Kraven på kökspersonalen

Personer som i arbetet hanterar lättfördärliga livsmedel ska ha ett hygienpass och lämpliga skyddskläder för arbetet. Hygienpasset är ett intyg över kompetens, genom vilken en person påvisar att han eller hon behärskar livsmedelshygien.

Dessutom ska anställda vid behov påvisa tillförlitligt att de inte är smittade av salmonella.

Genom allt detta sörjer man för livsmedelssäkerheten. Du kommer att lära dig mer om dessa krav som ställs för personalen i Del 4, Personal.

### Vad är lättfördärliga livsmedel?

Lättfördärliga livsmedel är sådana där bakterier som förstör livsmedlet och orsakar matförgiftning kan föröka sig snabbt, om de inte förvaras i rätt temperatur och under rätta förhållanden. Till exempel kött, fisk, rivna morötter och färsk korv är lättfördärliga livsmedel.

Andra än lättfördärliga livsmedel kan hålla sig i rumstemperatur i torra förhållanden t.o.m. långa tider. Sådana är till exempel nötter, kryddor och mjöl.

### Planen för egenkontroll

Innan verksamheten inleds ska du ha en plan för egenkontroll. Syftet med planen för egenkontroll är att hjälpa dig att beskriva din verksamhet och hantera de livsmedelshygieniska riskerna i anslutning till den.

Rese- och restaurangbranschens arbetsmarknadsorganisation, som förkortas MaRa ry (Matkailu- ja Ravintolapalvelut), har utarbetat anvisningar för god praxis för restauranger, dvs. anvisningar för egenkontroll (tillgänglig endast på finska). Livsmedelssäkerhetsverket Evira har utvärderat den.



Med hjälp av MaRas anvisningar för egenkontroll gör du enkelt upp en plan för egenkontroll. Anvisningarna innehåller färdigt bedömningen av verksamhetsrisker i din egen bransch samt metoder för hantering av dessa. De preciserande frågorna hjälper dig att fundera över funktionerna i ditt eget företag. MaRa erbjuder anvisningarna för egenkontroll för sina medlemmar och säljer dem också till utomstående.

Du kan också göra upp en plan för egenkontroll själv. Du hittar material för uppgörande av planen i den här webbkursen samt på webbplatserna för flera olika livsmedelstillsynsenheter. Du hittar exempel på dessa bland länkarna som samlats på vår webbplats.

Du lär dig mer om egenkontrollen i Del 5 av denna guide.

### Övriga viktiga saker som inte förordnas i livsmedelslagen

- **Tänker du servera alkohol?**  
För att servera alkohol krävs utskänkningstillstånd. Du ska ansöka om tillståndet hos [regionförvaltningsverket](#). Mer information om utskänkning finns på [Valviras](#) webbplats i anvisningen "Alkoholärenden i restaurangverksamheten".
- **Tänker du sälja tobaksprodukter?**  
Du behöver ett tillstånd också för försäljning av tobaksprodukter och nikotinvätskor. Om du tänker sälja dessa produkter i din restaurang, ska du ansöka om tillstånd för dem hos kommunen. Du får mer information på [Valviras](#) webbplats.

- **Bör din restaurang vara tillgänglig?**  
Till exempel antalet kundplatser och byggnadens ålder kan påverka restaurangens strukturella [tillgänglighetskrav](#). Kraven får du reda på från kommunens byggnadstillsyn.
- **Planerar du en uteservering?**  
Du kan behöva ett tillstånd till detta från kommunen och bostadsbolaget. Fråga byggnadstillsynen om detta.
- **Finns det även andra bestämmelser som gäller restaurangverksamheten?**  
Brand-och räddningsmyndigheterna har också egna säkerhetskrav för restaurangverksamhet. Du hittar mera information bland länkarna som samlats på vår webbsida.

### Sammanfattning

När du ska inleda restaurangverksamhet

- ▶ Försäkra dig om att lokalen är lämplig för din restaurang genom att kontakta kommunala byggnadstillsynen och myndigheten för livsmedelstillsyn.
- ▶ Gör en anmälan om din verksamhet, dvs. en anmälan om livsmedelslokal.
- ▶ Se till att personer som tillreder mat har hygienpass, en utredning av hälsotillståndet samt skyddskläder.
- ▶ Sköt om övriga nödvändiga ärenden och tillstånd.
- ▶ Gör upp en plan för egenkontroll.



## Del 2, Lokaler

I detta avsnitt lär du dig hurdana lokalerna ska vara.

Lokalerna och verksamheten inverkar på livsmedlens och matens säkerhet.

När du planerar lokalerna, ta i beaktande en förnuftig placering av följande funktioner:

- Utrymmen för hantering, tillagning och förvaring av livsmedel
  - Nödvändiga anordningar och redskap för matlagning och nedkylning
  - Kylförvaringsutrymmen
  - Tappställen och avlopp
  - Giftfria, lätt rengöringsbara och släta ytmaterial
- Kundutrymmen
- Kundernas och personalens toalettutrymmen
- Personalens omklädningsrum
- Rökningsutrymmen
- Förvaringsutrymmen för avfall
- Utrymmen för förvaring och hantering av städredskap
- Utrymmen för förvaring och rengöring av kärl
- Golvbrunnar i utrymmen vars rengöring kräver vatten

- Övriga nödvändiga förråd, t.ex. för transportlådor och rullpallar, om de förvaras i restauranglokalerna

### Utrymmen för hantering, tillredning och förvaring av livsmedel

När du hanterar och förvarar livsmedel är det viktigt att säkerställa att smuts, skadliga bakterier, virus eller skadliga ämnen inte kommer i kontakt med livsmedlen. Detta förutsätter att lokalerna är tillräckligt stora och att de olika funktionerna kan placeras på ett förnuftigt sätt. Dessutom ska alla ytor som kommer i kontakt med livsmedel vara säkra och de får inte ge ifrån sig skadliga ämnen.

Lokalerna ska vara t.ex. sådana att du kan hålla mogna och icke tillredda livsmedel isär från varandra. Det är särskilt viktigt att hålla livsmedel som är avsedda att förtäras utan upphettning isär från varandra.

Även ingredienser som orsakar allergi måste hållas isär. De ska hållas isär både från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för.

Du ser en lista över allergi- och intoleransframkallande ämnen och produkter i del 3 av denna guide, under rubriken "Hantering av livsmedelsinformation" .

**Exempel på livsmedel som skall hållas isär**

- Håll oförpackade otillredda köttberedningar och fiskeriprodukter isär från livsmedel som äts som sådana. Livsmedel som äts som sådana är till exempel sallader och gravad och rökt fisk.
- Håll rått fjäderfäkött isär från andra livsmedel.
- Håll oförpackade otillredda köttberedningar isär från oförpackade otillredda fiskeriprodukter. Otillredda köttberedningar är t.ex. färsk kött, marinerade köttstrimlor och okokta korvar. Otillredda fiskeriprodukter är till exempel färsk fisk och levande kräftor.
- Förvara och hantera jordiga rotfrukter på en för ändamålet reserverad och utrustad plats. För att hålla varorna åtskilda under förvarande kan du utnyttja till exempel separata kylanordningar, förvaringskärl eller utrymmen, eller utrymmen som åtskiljs med mellanväggar. Hanteringen av rotfrukter kan du skilja åt tidsmässigt eller funktionellt från hantering av andra livsmedel. Om det inte är fråga om ett separat rum, hantera jordiga rotfrukter klart åtskilt från andra verksamheter i lokalen. Rengör hanteringsplatsen omsorgsfullt innan inledning av annan verksamhet.
- Det är tillåtet att rensa fisk och att flå eller plocka samt ta ur vilt och fågelvilt i en restaurang. Dessa åtgärder skall göras på en för ändamålet reserverad och utrustad plats. Du kan rensa fisk och flå eller plocka samt ta ur djur och fåglar till exempel på ett för rensning reserverat bord eller yta, eller i ett separat rum. Reservera ett lockförsett sopkärl samt möjlighet att tvätta händer och arbetsredskap och att skölja fisk i den omedelbara närheten av denna plats. Skilj åt dessa åtgärder tydligt från andra verksamhet och rengör hanteringsplatsen omsorgsfullt.

- Håll isär ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser från varandra samt från livsmedel som de inte är avsedda för. Väsentliga arbetsfaser med tanke på isärhållande och hantering av korskontamination kan vara t.ex.: anskaffning, mottagning, märkning, lagring och hantering av livsmedel samt arbetsfaser och rengöring.
- Om arbetstagarnas egna livsmedel förvaras i samma förvaringsutrymmen som de livsmedel som hanteras i restaurangen, skall de egna livsmedlen klart åtskiljas från andra livsmedel. Detta kan göras till exempel genom att förvara de egna livsmedlen på en separat hylla eller i kärl som placeras på en hylla.

**Tappställen och tvättställen**

Det ska finnas tillräckligt med tappställen i lokaler där livsmedel tillreds och hanteras.

Det lönar sig att överväga behovet av tappställen redan i samband med planeringen av lokalerna eftersom ombyggnadsarbeten som görs senare är både besvärliga och dyra.

I nybyggen är utgångspunkten vanligtvis att det ska finnas minst tre tvättställen i lokalerna:

- ett för handtvätt,
- ett för sköljning av livsmedel och
- ett för sköljning av kärl.

**Flera tappställen för vatten**

Om lokalerna är stora behövs det flera tappställen. Hanteringen av jordiga grönsaker eller rensningen av fisk kan kräva ett eget separat tvättställe. Ett eget ställe även för rengöring av kärl och redskap är vanligtvis nödvändigt.

### **Tillräcklig vattentillgång och renlighet**

I alla tvätthon och tvättredskap ska det finnas tillräcklig tillgång till både hett och kallt hushållsvatten. Tvätthon och -redskap ska hållas rena och desinficeras vid behov.

### **Samma tappställe för olika användningsändamål**

I gamla lokaler kan man bli tvungen att göra kompromisser.

Tvättstället kan användas först på morgonen till att tvätta jordiga grönsaker och senare för att förskölja kärl. Handtvättstället kan användas efter arbetsdagen till att förtvätta arbetsredskapen. Kom ihåg att tvätthon ska rengöras mellan funktionerna.

Om du behöver råd om antalet tappställen och deras placering, kan du be om råd från livsmedelsinspektören redan när lokalerna planeras.

### **Antalet handtvättställen och deras placering**

Ett tillräckligt antal handtvättställen ska reserveras för handtvätt.

De ska placeras på ett förnuftigt ställe med tanke på verksamheten.

Handtvättställ ska finnas i närheten av platser där man hanterar livsmedel.

### **Vilka redskap behövs vid handtvättstället?**

- Rinnande hett och kallt vatten hör till ett lämpligt handtvättställe.
- Flytande tvål hör till utrustningen för ett lämpligt handtvättställe.
- Engångshanddukar lämpar sig för ett handtvättställe. Då ska man även ha ett sopkärl.
- En tyghandduk som rullas upp är lämplig för ett handtvättställe.
- En smutsig tyghandduk lämpar sig inte för ett handtvättställe. En tyghandduk kan användas då alla har en egen handduk och den byts ut varje dag. Tyghandduken skall bytas även under arbetsdagen, om den blir smutsig.

- Handtvättstället ska även vara snyggt. Det får inte finnas extra saker vid det.

### **Kylförvaringsutrymmen för livsmedel**

Olika livsmedel kräver olika förvaringstemperaturer. Därför ska det finnas flera förvaringsutrymmen och temperaturerna ska övervakas med hjälp av termometrar eller annan mätutrustning.

Undvik att förvara livsmedel som ska förvaras i kalla temperaturer i en högre temperatur ens för en kort stund. Ta dem för behandling endast en nödvändig mängd åt gången.

Kylkedjan får inte avbrytas i något skede. Tänk på kylkedjan även under försändelse, mottagning och överföring till kylutrymmen.

### **Exempel på förvaringstemperatur för livsmedel i en restaurang**

- Färsk fisk och upptinade räkor, kokta kräfter och musslor: högst 2° C (Celsius)
- Kallrökt och gravsaltad fisk: 0-3 °C
- Rökt fisk som förpackats i skyddsgas eller vakuum: 0-3 °C
- Köttfärs och mald lever: högst 4 °C
- Uppskurna grönsaker och groddar: högst 6 °C
- Sushi och levande musslor: högst 6 °C
- Mjölk och grädde: högst 6 °C
- Färdigmat, korv, pålägg, rått eller marinerat kött, grädd- och färskostkakor och gräddbakelser: högst 6 °C
- Yoghurt, gräddfiler, smetana och de flesta ostar: högst 8 °C

### **Fyll i kylrummet eller kylutrustningen på rätt sätt!**

Lägg inte i alltför mycket varor i kylrummet eller kylutrustningen. När du fyller kylrummet eller -utrustningen på rätt sätt cirkulerar luften väl och livsmedlen hålls tillräckligt kalla.

Bra planering ger din frys också så mycket utrymme att du kan frysa ned en liten mängd av all mat med tanke på eventuella behov för analys vid misstankar om matförgiftning.

### Personalens omklädningsrum

Personalen ska ha ett omklädningsrum, där det finns också utrymme för förvaring av personliga kläder.

Tillsynsmyndigheten kan i undantagsfall tillåta att omklädningsrummet finns i en separat lokal eller byggnad. Till exempel för en restaurang i ett köpcentrum kan man tillåta att omklädningsrummet är beläget i en separat lokal eller byggnad.

### Toaletter

Personalen ska ha toaletter. När restaurangen har mer än sex kundplatser ska man erbjuda kundtoaletter.

När nya lokaler planeras och byggs är utgångspunkten att personalen och kunderna har egna separata toaletter.

Kunderna kan föra med sig skadliga bakterier eller virus till restaurangen som kan sprida sig till livsmedlen och göra andra människor sjuka. Bakterier och virus som orsakar matförgiftningar sprids effektivt via händerna t.ex. från toaletternas dörrhandtag och vattenkranar som används manuellt. Därför har personalen och kunderna egna separata toaletter.

Denna princip ska iaktas åtminstone då nya lokaler byggs.

### Undantag från toalettbestämmelserna

På en personalrestaurang på en arbetsplats behövs inte nödvändigtvis en kundtoalett, om det i övriga lokaler på arbetsplatsen finns toalettutrymmen.

I vissa fall, till exempel i skärgården tillåts en välskött torrtoalett. En kemisk toalett, en s.k. bajamaja, som lämpar sig för utomhusbruk, kan användas tillfälligt.

I gamla lokaler kan personalen vara tvungen att använda gemensamma toalettutrymmen med kunderna. Detta förutsätter särskild omsorgsfullhet så att matförgiftningar kan undvikas. Även i detta fall ska kunderna nå toaletten direkt från kundlokalerna.

Undantag bör alltid diskuteras med inspektören.

### Krav för personaltoaletten

Dörren till toaletten får inte öppnas direkt till lokaler där man hanterar livsmedel.

Därför ska personalens toaletter placeras antingen bakom två dörrar eller längre ifrån en plats där man hanterar livsmedel.

När det gäller gamla byggnader är detta inte nödvändigtvis möjligt.

I så fall ska man överväga en lämplig lösning från fall till fall.

Det lönar sig att diskutera detta med livsmedelsinspektören och be om råd.

### Toalettutrymmena längre ifrån

Med tillsynsmyndighetens tillstånd kan toalettutrymmena placeras i en separat lokal eller byggnad. Detta gäller både personalens och kundernas toaletter. Till exempel i stora köpcentrum kan man göra på det här sättet.

I detta fall används de allmänna kundtoaletterna av kunderna hos flera företag.

Restaurangen kan vara öppen även då resten av köpcentrumet är stängt. Då är toalettutrymmena på köpcentrumet inte tillgängliga. I sådana fall ska restaurangen ha egna kundtoaletter.

### Vad gör du om din restauranglokal är gammal och det inte går att placera en toalett för kunderna där?

Du kan kanske komma överens med ett annat företag att ni kan använda deras kundtoalett.

### Förvarings- och serviceutrymmen för städredskap

#### Bra förvarings- och serviceutrymmen för städredskap har

- tillräcklig ventilation, då uppstår inte mögel.
- ställningar och hyllor för städredskap och tvätt- och rengöringsmedel.
- tappställe och vask för sköljning och tvättning av städredskapen.
- torkelement för torkning av fuktiga städredskap.
- golvbrunn som underlättar städningen av lokalen.

Städredskap och rengörings- och desinfektionsmedel ska inte förvaras på samma område, där man hanterar livsmedel och tillreder mat. Ett separat städskap är dock inte obligatoriskt.

Städredskap ska inte förvaras i toalettutrymmen eftersom bakterier och virus som är skadliga för hälsan kan spridas till redskapen. Smutsiga städredskap sprider smuts när du städar.

#### Var ska städredskapen för hanteringsytor förvaras?

Städredskapen för ytor på vilka man hanterar livsmedel kan förvaras t.ex. i ett skåp under diskbänken. Skåpet ska rymma de rena städtrasor och medel som behövs för att rengöra ytorna.

#### Städredskapen förvaras längre bort

Tillsynsmyndigheten kan också tillåta att du förvarar och underhåller städredskapen i ett separat utrymme eller en separat byggnad.

Detta är allmän praxis till exempel på köpcentrum. Det lönar sig att på förhand diskutera detta med livsmedelsinspektören vid behov.

### Förvaringsutrymmen för avfall

Ett sopkärl för avfall ska finnas i närheten av platsen där man hanterar livsmedel. Livsmedel som har farit illa och annat avfall ska förvaras på sitt eget ställe isär från annan verksamhet och livsmedel. Avfallet ska föras bort tillräckligt ofta, minst en gång per dag.

Avfallens förvaringsområden ska planeras och skötas så att de kan hållas rena hela tiden. Sopkärl som är belägna utomhus ska vara stängda så att avfallet inte lockar till sig skadedjur.

### Rökningsutrymmen

Rökning är tillåten endast i ett separat utrymme som avsetts för detta. Rökning ska ordnas så att den inte orsakar en hygienisk risk för livsmedlen. Det lönar sig för personalen att byta eller skydda sina arbetskläder, om de går ut för att röka.

### Sammanfattning

När du ska inleda restaurangverksamhet

- ▶ Fundera redan när du söker en lokal på hur den lämpar sig för din verksamhet. Är lokalen t.ex. tillräckligt stor så att du kan placera funktionerna hygieniskt?
- ▶ Finns det tillräckligt med olika förvaringsutrymmen för livsmedel?
- ▶ Finns det tillräckligt med tappställena för vatten, tvätthon och golvbrunnar?
- ▶ Finns det utrymmen för personalen där de kan klä sig och förvara kläder?
- ▶ Är toaletterna och avloppen ändamålsenliga?
- ▶ Hur förvarar du städredskapen på rätt sätt?
- ▶ Har rökning ordnats på lämpligt sätt?



## Del 3, Verksamhet

### I detta avsnitt lär du dig t.ex. om följande:

- ▶ Hurdana ytor ska det finnas i lokalen?
- ▶ Vilka material får användas i förpackningar och kärl?
- ▶ Hur sörjer man för vattensäkerheten?
- ▶ Vad ska man beakta vid anskaffning av råvaror?
- ▶ Varför ska man veta varifrån råvarorna kommer?
- ▶ Vilka uppgifter om livsmedlen ska man berätta för kunderna?
- ▶ Vad ska man beakta vid livsmedelstransporter?

### Rengöring och renhållning av ytor och redskap

Lokalernas, anordningarnas och redskapens ytmaterial ska vara giftfria och lätta att hålla rena. De ska vid behov, till exempel i lokaler för livsmedelshantering, tåla tvätt med vatten och mekanisk rengöring med till exempel en borste.

Material som inte är släta, vattenavstötande och hårda på ytan, suger till sig smuts och lukter, och rengöringen av dessa lyckas inte i praktiken. Sådana material är inte lämpliga för tillrednings-, hanterings- eller förvaringsutrymmen för livsmedel, där det är särskilt viktigt med renhet.

Det är också svårt att rengöra en rostig yta som gått sönder. Därför är det bra att gynna hållbara och rostfria material. Ytornas skick ska också kontrolleras och ytor som gått sönder ska repareras eller bytas ut till hela.

### Använd endast rena redskap för städning

Städredskapen ska rengöras eller bytas ut så ofta att de inte är smutsiga. Om detta inte sköts, sprider städredskapen smuts, bakterier och virus från en yta till en annan.

### Egna städredskap för lokaler där man tillreder eller hanterar livsmedel

Det bör finnas egna städ- och rengöringsredskap för tillrednings- och hanteringslokaler för livsmedel. De får inte användas för andra lokaler. På detta sätt förhindrar man att bakterier och virus som orsakar matförgiftning sprider sig via städredskapen. Även toalettutrymmen ska ha egna städredskap.

### Märk ut städredskapen – och överväg engångsredskap

Det är bra att märka ut på städredskapen till vilket ändamål och i vilken lokal de används. På så sätt blandas inte redskapen för olika lokaler och ytor ihop med varandra. Engångsstädredskap kan vara en trygg lösning, om lokalerna är trånga och det är svårt att placera ett bra förvaringsställe för redskapen där.

### Skärbrädor

Vid matlagning är det bra att använda skärbrädor av plast som är lätta att hålla rena. Det är bra att ha en egen skärbräda för varje livsmedelsgrupp.

Skärbrädor av plast är behändiga att tvätta rena i diskmaskinen där temperaturen gör rengöringen effektivare. Temperaturen bör vara minst 65 grader Celsius.

Slitna och fårade skärbrädor ska antingen slipas jämna eller slängas bort eftersom det nödvändigtvis inte går att tvätta dem ens i diskmaskinen.

### En skärbräda av trä lämpar sig endast för torra livsmedel och bakning

Det lönar sig att undvika att använda trä som ytmaterial. Trä är poröst material och kan suga i sig vatten, smuts och tvättmedel och bli fuktig för en längre tid. En skärbräda av trä lämpar sig emellertid för torra livsmedel som bröd och övriga bageriprodukter. Trä är ett acceptabelt material också som bakunderlägg.

### Ta i beaktande även taket och andra ytor ovanför

Oskyddade livsmedel och deras hanteringsytor kan bli utsatta för smuts, skadliga bakterier och virus genom många olika ställen och av många olika orsaker.

Bakterier, virus och smuts kan sprida sig till exempel via

- människornas händer
- luften eller
- ytor ovanför, såsom taket eller en hylla där målfärgen flagnar eller där det finns mögel.

Därför ska oskyddade livsmedel inte hanteras på en plats där ytorna ovanför är i dåligt skick.

### En tillräckligt effektiv ventilation

Ventilationen i livsmedelslokalerna ska vara så bra att det inte samlas fukt i konstruktionerna som ger upphov till mögel.

Mögel överförs lätt till livsmedel antingen direkt eller via hanteringsytorna. Fukt som samlats i takkonstruktionerna kan förorena livsmedel och hanteringsytor om den faller ner.

En effektiv ventilation avlägsnar även värme, vilket är viktigt för kylanläggningarnas funktion.

De olika funktionerna kräver olika typer av ventilation. Du kan fråga om detta hos byggnadstillsynen.

### Planering och underhåll av ventilationsanordning

Ventilationssystemen ska planeras så att filtren och övriga delar som kräver rengöring eller utbyte är lättillgängliga. Ventilationsanordningarna ska hållas rena och de ska underhållas regelbundet.

### Tillträde för skadedjur måste förhindras

Skadedjur såsom råttor, möss, kackerlackor, flugor och silverfiskar för med sig smuts, bakterier och virus. Det är viktigt att förhindra tillträde för skadedjur till lokaler där man hanterar livsmedel. Smuts, bakterier och virus som skadedjuren för med sig kommer ofta utifrån eller via avloppen. Om de hamnar i livsmedel, kan de orsaka matförgiftning.

### Sällskapsdjur i restaurang

Ledarhundar för synskadade, hjälphundar för rörelsehandikappade eller hörselhundar för hörselhandikappade får alltid föras in i kundlokaler.

Restaurangen får själv bestämma om den släpper in sällskapsdjur, dvs. andra än ledar-, hjälp- och hörselhundar i sina kundlokaler.

Om en restaurang tillåter sällskapsdjur inne i kundlokalen, ska detta anges på ytterdörren. På så sätt kan till exempel människor med kraftig allergi undvika stället. Tillståndet kan också begränsas till enbart vissa slag av djur.



## Material som lämpar sig för livsmedelsbruk

All material som kommer i kontakt med livsmedel ska lämpa sig för användning med livsmedel och det önskade användningsändamålet. På så sätt säkerställs att materialen inte ger ifrån sig skadliga kemikalier till livsmedlen.

Inom branschen pratar vi om "kontaktmaterial".

Med dessa avses all material som kommer i kontakt med livsmedel, såsom arbetsytor, kärl, redskap, anordningar och förpackningsmaterial.

### Hur vet jag om materialet kan användas för livsmedelsbruk?

Materialets användningsändamål kan anges i dess försäljningsbeteckning, t.ex. ostfilm, kaffekopp, mattallrik, stekpanna, brödpåse, bakskiva. När förpackningen eller redskapet har en glas-gaffel-symbol vet du att materialet är lämpligt för användning med livsmedel.



Glas-gaffel-symbol

### Hurdana begränsningar har ännu utfärdats separat?

Det kan finnas begränsningar för användning av material t.ex. beträffande livsmedlets temperatur, fetthalt och surhet eller användningstid. Då räcker inte alltid endast glas-gaffel-symbolen för att ange tillräckligt tydligt hurdan kontakt materialet lämpar sig för.

### Vad gör jag om användningsändamålet inte framgår ur förpackningen eller användningsinstruktionerna?

Om användningsändamålet eller -förhållandena inte framgår ur försäljningsbeteckningen eller kontaktmaterialets användningsinstruktioner på förpackningen, ska de säkerställas av materialets leverantör.

I synnerhet fetthalt, hetta och surhet kan öka överföringen av skadliga kemikalier från material till livsmedel. Därför är det viktigt att du använder material enligt anvisningarna och endast för de ändamål för vilka de har avsetts.

### Hur säkerställer du att materialet lämpar sig för ditt ändamål?

Glas-gaffel-symbolen ger som huvudregel tillräckligt med information om varans lämplighet för livsmedelsbruk. När du köper från partiaffären kan produktens försäljningsbeteckning ange varans eller materialets användningsändamål. Sådana försäljningsbeteckningar är till exempel grillpåse, köttomslag eller marinadskål. Om användningsändamålet är oklart, ska det säkerställas från partiaffären. Då räcker tilläggsinformationen som man har fått t.ex. per e-post.

Om du skaffar material/varor direkt från producenter eller importörer, be om att få handlingar som anger kravuppfyllelse och där man angett användningsinstruktioner.

### Vilka kärl kan man använda i mikrovågsugnen, dvs. mikron?

Lämpliga kärlmaterial för mikrovågsugnen är bland annat keramik och glas. Keramiska kärl med förgyllning lämpar sig dock inte för mikrovågsugnen. Plastkärl får användas i mikrovågsugnen endast om det har en märkning som anger att det kan användas i mikron. Kärl som innehåller metall får inte läggas i mikron.

### **Varför får inte vilket som helst plastkärl läggas i mikron?**

Om ett plastkärl inte har en märkning om mikrobruk, får det inte användas för upphettning av mat i mikron. Ofta upphettas livsmedlet ojämnt i mikron. Plasten kan då bli mjuk och då kan beståndsdelar överföras till livsmedlet.

### **Förhindra att aluminium får tillträde till livsmedel**

Använd inte aluminiumkärl för tillagning och förvaring av sura livsmedel, såsom safter. Med kokkärl av aluminium får man inte använda arbetsredskap av stål eftersom stålet lösgör aluminium som överförs till livsmedlet i kärlet. Aluminiumfolie får inte användas för att skydda ett kärl av stål, eftersom stålet orsakar hål i aluminiumfolien och då överförs aluminium till livsmedlet.

### **En öppnad konservburk**

När du har öppnat en konservburk av tennplåt, flytta över livsmedlen från den till ett annat kärl för förvaring.

*Varför?*

När man öppnar en konservburk kommer den i kontakt med syre i luften. Då kan det ge ifrån sig tenn eller andra metaller till livsmedlet.

### **Välj rätta engångshandskar**

Engångshandskar som tillverkats av vinylplast lämpar sig inte alltid för hantering av feta livsmedel. Till exempel sedvanliga vinylhandskar lämpar sig alltså inte som universalhandskar i livsmedelsarbete. Om det inte nämns på handskförpackningen med hurdana livsmedel de kan användas, säkerställ saken av handskarnas leverantör.

### **Vatten som används**

Största delen av företagen använder vatten från vattenledningsnätet, vars kvalitetskontroll utförs av vattenverket. Om ni använder vatten från er egen brunn eller en annan egen vattenkälla, eller installerar vattenfilter i

kranarna, ska ni ta prov på vattnet. Alternativt kan ni även utnyttja i er egenkontroll hälsoskyddsmyndighetens övervakning av hushållsvatten.

### **Upphandling av råvaror och mottagning av laster**

Råvaror skaffas ofta direkt från livsmedelsindustrin eller via partiaffärer. Du ska förbereda dig på att övervaka råvarulaster som ankommer med de intervaller som fastställs i egenkontrollen. Åtminstone i början är det bra att följa med transporterarnas tillförlitlighet och i synnerhet lasternas temperaturer. Det lönar sig att föra råvarorna direkt till kylutrymmet och frysvarorna till frysen så att kylkedjan inte avbryts.

Verksamheten kan även basera sig på ett etiskt val, till exempel på råvaror som producerats nära eller organiskt. Om du skaffar råvaror direkt från gården eller från producenten eller från köket på en annan restaurang, är det bra att känna till regler och begränsningar i anslutning till detta.

### **Kött**

Det kött som du använder ska ha besiktats i slakteriet. Detta gäller även kött som köps direkt från gården.

Ett undantag från köttbesiktningstvånget är t.ex. en del av viltkött.

#### ■ **Kött av hjortdur**

Du kan köpa hjortdjurskött med päls direkt från jaktföreningen, om du i din restaurang har tillgång till ett utrymme där djurets skinn kan avlägsnas och köttet styckas hygieniskt.

Du kan köpa obesiktat hjortdjurskött färdigt styckat från jaktföreningen eller jägaren, om dessa anmält sin verksamhet till sin egen tillsynsenhet.

#### ■ **Hardjurs- och fågelviltkött**

Samma regler som för hjortdjurskött gäller för jaktbara hardjur och fågelvilt.

Det finns vissa arter bland vilda skogshönsfåglar, t.ex. tjäder, vars försäljning förbjuds i jaktlagen.

#### ■ **Fjäderfä- och kaninkött**

Du kan köpa obesiktat fjäderfä- eller kaninkött direkt från producenten.

OBS! Du kan inte använda björn- och sälkött utan en köttbesiktning.

#### **Fisk direkt från fiskaren**

Du kan köpa orensad fisk från en yrkesfiskare, om det finns ett ställe i din restaurang som lämpar sig för rensning av fisk.

Köp av havsfisk direkt från en yrkesfiskare förutsätter att du registrerat dig som första köpare på närings-, trafik-och miljöcentralen, dvs. NTM-centralen. Du hittar adressuppgifterna till NTM-centralerna bland de länkar som samlats på våra webbsidor.

#### **Köp av ägg direkt från gården**

Du kan köpa ägg direkt från produktionsgården utan kvalitetsklassificering och genomlysning endast om din restaurang är belägen på ett undantagsområde. Undantagsområden är f.d. Lapplands, Uleåborgs och Ålands län samt landskapen Norra Karelen och Norra Savolax som befinner sig i Östra Finlands län.

I övrigt kan du använda endast ägg som förpackats i en äggförpackningsanläggning. De säljs i partiaffärer och butiker.

#### **Obehandlad mjölk**

Du kan köpa obehandlad mjölk direkt från mejeriet eller förpackat från detaljförsäljningen. Mjolkproducenten kan sälja till ditt företag obehandlad mjölk och nedfrusen råmjölk för tillverkning av upphettade produkter även direkt från sin gård.

#### **Anskaffning av ekologiska råvaror**

Om du serverar ekologiska produkter, omfattas du förutom av den sedvanliga

livsmedelstillsynen även av ekotillsynen. Du hittar mera information om ekotillsynen bland länkarna som samlats på våra webbsidor.

#### **Egna bikupor**

Om du vill ha dina egna bikupor, som producerar honung för din restaurang, ska du göra en anmälan om primärproduktion till den kommunala livsmedelstillsynen. Anmälningsblanketten finns på kommunens webbplats.

Dessutom hittar du på Eviras webbplats information om hur du registrerar dig som biodlare samt hur du anmäler bikupornas placering till landsbygdsnäringsmyndigheten. Även denna registrering är obligatorisk. Du hittar mera information bland länkarna som samlats på våra webbsidor.

#### **Odling av örter och groddar**

Om örterna och groddarna används i din egen restaurang, behöver du inte göra en anmälan om primärproduktion. Du ska emellertid följa hygienkraven i anslutning till primärproduktionen.

Om ni har en egen brunn, ska du låta utföra undersökningar av vattnet med minst tre års mellanrum.

#### **Speciella eller okända livsmedel i Finland**

Du kanske vill använda någon produkt från växt- eller djurriket vars användning inte är känd i Finland. Då ska du ta reda på innan produkten används om den använts som livsmedel inom det övriga EU-området.

Om produkten inte använts som livsmedel, kan dess användning kräva ett tillstånd för ett nytt livsmedel. Du hittar mer information bland länkarna som samlats på våra webbsidor. Du kan också vara i kontakt med kommunens livsmedelsinspektör.

### Import av livsmedel

För import av flera olika livsmedel ställs särskilda krav. Du bör ta reda på kraven innan du inleder importen. Du hittar mer information bland länkarna som samlats på våra webbsidor.

### Livsmedel som du säljer till andra företag

Du kan också leverera livsmedel som du tillrett till en annan restaurang eller en affär. Om råvaran bestått t.ex. av färskt kött, färsk fisk eller obehandlad mjölk har marknadsföringen vidare begränsats.

### Övriga anskaffningar

Honungsprodukter och odlade produkter från växtriket, samt övriga fågelägg än hönsägg kan köpas direkt från producenterna. Även naturprodukter som bär kan köpas direkt från insamlarna.

### Spårbarhet

Livsmedel och deras råvaror ska kunna spåras. Spårbarhet innebär att du ska kunna bevisa varifrån råvaror och andra produktpartier anskaffats och vart de tillredda produkterna levererats. Dessutom ska du veta anskaffnings- och leveranstidpunkterna.

Med en fungerande spårbarhet kan man effektivt begränsa ett problem som ansluter sig till livsmedelssäkerheten. Till exempel en råvara som är av dålig kvalitet eller orsakar matförgiftning kan avlägsnas koncentrerat från livsmedelskedjan när det är känt varifrån den skaffats eller vart den levererats.

Ju bättre du kan kombinera uppgifterna för de råvaror du mottagit och de livsmedel som du levererat, desto bättre kan du begränsa både ekonomiska skador och hälsorisker under en eventuell problemsituation.

### Hantering av livsmedelsinformation

Med hantering av livsmedelsinformation avses att du ska känna till livsmedlens och portionernas ingredienser. Dessutom ska du kunna berätta för kunderna nödvändig information om livsmedlen och portionerna.

Det är mycket viktigt och med tanke på säkerheten nödvändigt att kunderna får kännedom särskilt om ingredienser som orsakar allergi eller intolerans.

Livsmedel indelas i oförpackade och förpackade livsmedel.

### Oförpackade livsmedel

Med oförpackade livsmedel avses livsmedel som erbjuds konsumenterna som sådana.

Oförpackade är de som

- erbjuds konsumenter för omedelbar förtäring,
- för att underlätta försäljningen och göra den snabbare förpackats färdigt för omedelbar försäljning, t.ex. take away-smörgåsar och -sallader,
- konsumenten själv förpackar,
- förpackas på begäran av konsumenten.

### Förpackade livsmedel

På en restaurang är livsmedlen oförpackade närmast utan undantag.

Om du säljer förpackade livsmedel omfattas de av egna detaljerade krav på märkning. Du får mer information om dessa från livsmedelsinspektören och Eviras Handbok om livsmedelsinformation. Du hittar handboken bland länkarna som samlats på våra webbsidor.

### Vilken information om måltiden bör uppges för kunden

- Livsmedlets namn
- Ursprungslandet ska uppges vid behov
- Ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser

Ursprungslandet för livsmedlet, alltså landet där livsmedlet är tillverkat eller producerat, ska uppges, om dess utelämnande kan vilseleda konsumenten. Till exempel om man från uppgifterna på menyn kan få den uppfattningen att livsmedlets ursprungsland är ett annat än vad det i verkligheten är.

Ursprungslandet för ingredienserna i en måltid behöver inte uppges tills vidare. Till exempel ursprungslandet för köttbullarna på lunchen eller frukostbordets frukter behöver inte uppges.

Kunden ska informeras om ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser och som uppräknats i förordningen om livsmedelsinformation.

### Dessa ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser bör uppges

- spannmål som innehåller gluten, dvs. vete, råg, korn, havre, och produkter som framställts av dem
- skaldjur och skaldjursprodukter
- hönsägg och äggprodukter
- fisk och fiskprodukter
- jordnötter och jordnötsprodukter
- sojabönor och sojabönsprodukter
- mjölk och mjölkprodukter
- nötter och nötprodukter
- selleri och selleriprodukter

- senap och senapsprodukter
- sesamfrön och sesamfröprodukter
- svaveldioxid och sulfid, om halten är över 10 mg/kg eller 10 mg/l
- lupiner och lupinprodukter
- blötdjur och blötdjursprodukter

### När du tillreder portioner för en specialdiet

När du tillreder glutenfria, laktosfria, mjölkfria eller övriga motsvarande matportioner, bör du känna till dessa allergi- eller intoleransframkallande ingredienser.

Till exempel i en mjölkfri portion får det inte finnas mjölk eller produkter som tillverkats av mjölk, t.ex. ost, kvarg eller smör.

### Oförpackade livsmedel:

Information om oförpackade livsmedel ska uppges skriftligt i en broschyr eller på en tavla. Informationen ska vara enkelt att observera och tydligt presenterat.

Informationen kan även ges muntligt, om man tydligt meddelar att informationen ges på begäran. Som aktör ansvarar du då för informationen och för att informationen är korrekt.

### Beställningar direkt hem

Om det är möjligt att beställa matportioner hem från restaurangen till exempel via internet, ska den ovan krävda informationen också vara tillgänglig innan beställningen.

### Kunden ska alltså informeras om:

- livsmedlets namn
- ursprungslandet vid behov
- ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser

### Transport av livsmedel

Om du transporterar livsmedel till kunder, ska du se till att livsmedlens säkerhet inte försvagas under transporten.

Transportmedlen och -kärlen ska vara rena och de ska skydda livsmedlen från smuts, skadliga bakterier och virus samt skadliga ämnen.

Livsmedel ska också förvaras i säkra temperaturer under transporten. Livsmedel som kräver kylförvaring ska transporteras i kalla temperaturer och transport av livsmedel som ska transporteras heta ska ske så att livsmedlen inte svalnar.

Du hittar mer information om transporttemperaturen av livsmedel på länkar som samlats på våra webbsidor.

### Sammanfattning

När du ska inleda restaurangverksamhet, kom ihåg följande:

- ▶ Ytor och material ska vara rena, hela och lätta att rengöra.
- ▶ Försäkra dig om att material som är i kontakt med livsmedlen lämpar sig för ditt användningsändamål.
- ▶ Förhindra att skadedjur får tillträde till lokalerna.
- ▶ Olika lokaler ska ha egna rena städredskap.
- ▶ Följ med transporternas tillförlitlighet och temperaturer.
- ▶ Avbryt inte kylkedjan.
- ▶ Följ givna föreskrifter om upphandlingen av livsmedel.
- ▶ Det är viktigt att hålla tillredda och icke tillredda livsmedel isär från varandra.
- ▶ Håll också ingredienser som orsakar allergier och intoleranser isär från varandra och från livsmedel som de inte är avsedda för.
- ▶ Sköt om livsmedlens och råvarornas spårbarhet och dokument som berättar om dem.
- ▶ Ge kunden korrekt och tillräcklig information om livsmedlet.
- ▶ Om du transporterar livsmedel till kunden, håll rätt temperatur också under transporten.



## Del 4, Personal

### Här lär du dig

- ▶ Vad krävs av personalens verksamhet?
- ▶ Vem bör ha hygienpass?
- ▶ Hur ska hälsotillståndet redas ut?
- ▶ Hurdana skyddskläder behövs?
- ▶ När och hur ska man tvätta händerna?

Personer som i arbetet hanterar lättfördärliga livsmedel ska ha ett hygienpass och lämpliga skyddskläder för arbetet. Hygienpasset är ett intyg över kompetens, genom vilken en person påvisar att han eller hon behärskar livsmedelshygien.

Dessutom ska anställda vid behov påvisa tillförlitligt att de inte är smittade av salmonella. Genom allt detta sörjer man för livsmedelssäkerheten.

### Hygienpass

En person som hanterar lättfördärliga livsmedel ska påvisa att han eller hon har tillräcklig grundläggande information om livsmedelshygien. Detta kan påvisas antingen genom ett kompetenstest eller genom ett hygienpass som fås på basen av lämplig utbildning inom livsmedelsbranschen.

Arbetsgivaren ska försäkra sig om att de personer som hanterar lättfördärliga livsmedel har hygienpass. Hygienpasset ska skaffas senast tre månader (3 mån) efter att arbetet har inletts. Kompetenstestare som godkänts av Evira arrangerar kompetenstester och beviljar hygienpass.

### Personalens hälsotillstånd

En person som hanterar livsmedel som serveras oupphettade ska ge en utredning över hälsotillståndet, dvs, i praktiken ett intyg över att han eller hon inte har salmonellos. Syftet är att hitta bärare av salmonellasmittan och förhindra dess spridning via arbetstagare som hanterar livsmedel.

Om personen endast arbetar med kassauppgifter, endast serverar färdiga portioner eller endast arbetar med kärlunderhåll, krävs inte en utredning över hälsotillståndet och salmonellaundersökning.

### Vad är salmonella?

Salmonella är en tarmbakterie, som kan smitta via förorenade livsmedel eller vatten och orsaka en matförgiftning.

Symtom på salmonellasmitta, dvs. salmonellos kan vara

- illamående
- magsmärtor
- diarré
- feber och
- huvudvärk.

### Hur sprids salmonella?

Salmonella sprider sig vanligen via rått eller dåligt tillrett fjäderfäkött, svinkött eller obehandlad mjölk samt grönsaker. Salmonella kan spridas också via livsmedel som en livsmedelsarbetare som bär på smittan förorenat.

### Utredning över hälsotillståndet

När anställningsförhållandet inleds, utförs en kontroll av hälsotillståndet hos företagshälsovården som ordnas av arbetsgivaren. Med den säkerställer man att personen inte orsakar en risk för smitta i sitt arbete.

Vid behov görs också en salmonellaundersökning.

Salmonellaundersökningen ska utföras också alltid omedelbart, om det finns skäl att misstänka salmonellasmitta. Exempelvis om arbetstagaren har varit en på utlandsresa och har symtom av magsjuka.

En person med magsjuka får inte hantera livsmedel. Magsjuka kan orsakas förutom av salmonella också av många andra bakterier och virus. Du hittar mer information om magsjuka som smittar via livsmedel via länkarna som samlats på våra webbsidor.

### Skyddskläder

En arbetstagare som hanterar livsmedel ska bära ändamålsenlig skyddsklädsel. Som skyddsklädsel rekommenderas en arbetsdräkt, huvudbonad och arbets skor.

Syftet med skyddskläderna är att förhindra att de livsmedel som hanteras kontamineras. Servitörerna behöver inte bära skyddskläder.

Om arbetstagaren går ut emellan, är det bra att byta eller skydda skyddskläderna. Det kan göras exempelvis genom en separat jacka.

Skyddskläderna ska bytas och tvättas tillräckligt ofta. Personalen kan tvätta och underhålla sina skyddskläder också hemma.

### Skyddshandskar

Arbetstagarna kan även använda skyddshandskar. Syftet med skyddshandskar är att skydda livsmedel från smuts och skadliga bakterier och virus som kan spridas via händerna.

### När ska skyddshandskar användas?

Skyddshandskar ska användas åtminstone om arbetstagaren har

- konstnaglar
- smycken, eller
- sår på händerna.

Om skyddshandskar används, ska de bytas tillräckligt ofta och händerna ska tvättas tillräckligt ofta.

Det finns olika slags skyddshandskar.

Du ska välja handskar som lämpar sig för användning för ditt ändamål. För hantering av feta livsmedel lämpar sig skyddshandskar av annat slag än för hantering av torra livsmedel.

### Arbete i kassan och oskyddade livsmedel

Arbete vid kassan och hantering av oförpackade livsmedel passar dåligt ihop.

Om du emellertid är tvungen att både hantera livsmedel och arbeta i kassan, var särskilt noggrann med att tvätta händerna och med byte av skyddshandskar.



### Användningen av smycken i livsmedelsarbete

#### ■ Vad är huvudregeln för användning av smycken?

I livsmedelsarbete, särskilt då man hanterar oförpackade livsmedel, ska arbetstagaren undvika att använda smycken. Användningen av smycken kan emellertid tillåtas, om de täcks över med skyddsklädsel.

#### ■ Varför utgör smycken en risk?

Användningen av smycken kan orsaka en livsmedelshygienisk risk. Till exempel under en ring kan det bli kvar fukt och den kan samla smuts.

Ett smycke eller en del av det kan lossna och hamna i livsmedlet.

#### ■ Är lösögonfransar tillåtna?

Användningen av lösögonfransar rekommenderas inte. De kan tillåtas om det inte finns risk för att de faller ner i livsmedlen.

#### ■ Vilka piercingsmycken är förbjudna?

Det är förbjudet att använda synliga piercingsmycken, om de inte kan täckas med skyddsklädsel.

#### ■ Varför utgör piercingsmycken en risk?

Piercingsmycken har sönder huden och slemhinnorna och orsakar en hygienrisk. Det finns rikligt med bakterier på huden och slemhinnorna som kan spridas via händerna till livsmedel.

#### ■ Får det finnas piercingar inuti munnen?

Piercingsmycken inne i munnen kan tillåtas.

### Handtvätt

Det finns naturenliga bakterier på händerna och de kan fastna på händerna också från smutsiga ytor. En del bakterier är harmlösa, men en del kan orsaka matförgiftningar.

Vid förebyggande av matförgiftningar är det väldigt viktigt att händerna tvättas tillräckligt ofta vid hantering av livsmedel.

### Tvätta händerna omsorgsfullt:

1. alltid innan du börjat arbeta
2. också under arbetets gång, om du behöver
3. mellan arbetsfaserna, till exempel efter hantering av råvaror och jordiga, smutsiga eller fördärvade livsmedel
4. i samband med besök på toaletten
5. efter hantering av pengar
6. efter rökning
7. efter att du hostat, nyst eller snutit dig

### Ett sår på handen? Gör så här:

1. Skydda såret t.ex. med plåster.
2. Använd skyddshandske.

När du använder skyddshandskar, förhindrar du spridningen av bakterier från såret till det oförpackade livsmedlet.

### Sammanfattning

- ▶ En anställd som hanterar livsmedel ska påvisa att han eller hon kan hantera dem hygieniskt. Det påvisas med ett hygienpass.
- ▶ Anställda som hanterar livsmedel ska ge en utredning över hälsotillståndet när anställningsförhållandet inleds och därefter alltid vid behov. Med utredningen bevisas att arbetstagaren inte bär på salmonellasmitta eller andra smittosamma sjukdomar.
- ▶ När en person hanterar livsmedel, ska han eller hon ha skyddsklädsel. Rekommenderade skyddskläder utgörs av en ändamålsenlig arbetsdräkt, en huvudbonad och arbetsskor.
- ▶ Skyddshandskar används vid behov.
- ▶ Följ anvisningarna för handtvätt.



## Del 5, Egenkontroll

### I detta avsnitt lär du dig mer om planen för egenkontroll.

- ▶ Vad är en sådan och varför ska den göras?
- ▶ Hur görs den?
- ▶ Vad ska man beakta i planen?
- ▶ Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll?

Innan verksamheten inleds ska du ha en plan för egenkontroll. Syftet med planen för egenkontroll är att hjälpa dig att beskriva din verksamhet och hantera de livsmedelshygieniska riskerna i anslutning till den.

### Vad är egenkontroll och till vad behövs den?

Som en aktör inom livsmedelsbranschen är du ansvarig för dina livsmedels säkerhet. Dessutom ska du se till att informationen som uppges om era livsmedel är korrekta och tillräckliga.

I praktiken säkerställer du detta genom egenkontroll. Egenkontrollen är ert eget system. I den har du på förhand planerat hur du hanterar verksamhetsriskerna och hur du korrigerar fel vid behov.

Med egenkontroll säkerställer du till exempel att livsmedlens förvarings-, upphettnings- och nedkylningstemperaturer och -tider är i skick. Dessutom säkerställer du att livsmedlen hanteras hygieniskt vid varje skede.

Med egenkontroll sköter du också om att dina kunder får nödvändig information om ingredienser som orsakar allergier och intoleranser i portionerna.

Egenkontroll är obligatorisk, men en bra egenkontroll ger er också direkt nytta:

- Den minskar sannolikheten för matförgiftningar.
- Den bidrar till att hålla kunderna nöjda.
- Den minskar behovet av avgiftsbelagd myndighetstillsyn.
- Den minskar matsvinnet och misstag.

### Hurdan ska en plan för egenkontroll vara?

I planen för egenkontroll beskriver du alla arbetsfaser som har att göra med verksamheten och som är väsentliga med tanke på livsmedelssäkerheten. I planen behandlar du också hur och med vilka åtgärder du hanterar riskerna.

Väsentliga arbetsfaser med tanke på livsmedelssäkerheten kan vara t.ex.:

- anskaffning och mottagning av livsmedel
- lagring och förvaring

- tillagning och upphettning
- nedkylning
- servering.

Risker är alla de saker som kan äventyra produktsäkerheten samt hanteringen av omständigheterna. När du identifierat riskerna, kan du fundera på metoder och åtgärder för att hantera riskerna.

### Var får man hjälp för att upprätta planen för egenkontroll?

Kontakta den egna kommunens [livsmedelstillsyn](#) eller rådgivningsorganisationer. Du kan fråga om närmare anvisningar eller mallar för uppgörande av planen för egenkontroll.

Du kan också beställa anvisningar för egenkontroll och god praxis för restauranger, utarbetat av den finska Rese- och restaurangbranschens arbetsmarknadsorganisation MaRa ry (anvisningen är med titeln "Omavalvonta ravintoloissa - elintarvikkeet", tillgänglig endast på finska). MaRa säljer anvisningarna också till icke-medlemmar. Med hjälp av MaRas anvisningar för egenkontroll gör du enkelt upp en plan för egenkontroll.

Dessutom hittar du material för uppgörande av planen i den här webbkursen.

### Vad ska man beakta i planen för egenkontroll?

Innehållet i planen för egenkontroll är alltid beroende av verksamhetens omfattning och art. Med tanke på livsmedelshygienrisken kräver de mest krävande tillredningsmetoderna (t.ex. [sous vide](#)) en närmare beskrivning i planen för egenkontroll.

I vissa fall kan planerna vara till och med mycket enkla, till exempel arbetsinstruktioner. Då behöver de inte nödvändigtvis alltid uppvisas i skriftlig form.

Till exempel i företag med 1–2 anställda behöver inte alla delar i planen för egenkontroll vara skriftliga. Då räcker det att du muntligt kan berätta hur saken sköts.

I ett företag där det finns få risker kan planen för egenkontroll presenteras också muntligt. Företaget kan kallas ett småriskföretag. Dessa företag är sådana där man inte serverar flera olika maträtter och där livsmedel hanteras endast lite. Ett företag med små risker är till exempel sådant där maten tillreds av djupfrysta produkter och uppvärms i [mikrovågsugnen](#).

Planen för egenkontroll kan vara helt eller delvis i elektronisk form.

### En del av planen för egenkontroll kan bestå av ett avtal med ett externt företag.

En del av planen för egenkontroll, till exempel punkten "bekämpning av [skadedjur](#)", kan skötas genom avtal med ett annat företag. Även i detta fall har du dock ansvar för att genomförandet motsvarar kraven i lagstiftningen.

### Glesare eller mindre egenkontroll

I vissa fall kan egenkontrollen minskas eller utövas glesare. Exempel av detta:

- Produkter hos samma leverantör har kontinuerligt hållit den temperatur som förutsätts i bestämmelserna. Då kan du besluta att i mottagningskontrollen mäts temperaturen på denna leverantörs produkter mera sällan.
- Resultaten på renlighetsproven som du har tagit från arbetsytorna har länge varit goda. I så fall kan du göra provtagningen mera sällan.

### Hur tar du hänsyn till förändringar i din verksamhet?

När planen för egenkontroll upprättats:

- Håll planen för egenkontroll uppdaterad.
- Uppdatera planen för egenkontroll, om verksamheten ändras avsevärt.

### Hur uppföljs genomförandet av planen för egenkontroll?

Genomförandet av egenkontrollen ska följas upp och antecknas.

I vissa situationer kan det vara till fördel för dig att du med hjälp av bokföringen av egenkontrollen kan påvisa att du handlat rätt. Sådana situationer är t.ex. misstanke om matförgiftning och kundreklamationer. Du kan då till exempel påvisa att tillredningen och lagringen av produkterna uppfyllt de krav som ställs.

I er plan för egenkontroll bedömer du hur ofta saker på olika delområden ska antecknas. Det kan delvis räcka bra att du för bok endast över avvikelser och med vilka åtgärder de korrigerats.

### Exempel på bokföring över egenkontrollen

Se dagligen t.ex. till att lokalerna och ytorna är rena. I allmänhet räcker det som bokföring av kontroll av renhållningen att du för bok över observationer av smutsiga ytor och deras rengöring på nytt.

Det är bra att regelbundet följa upp och att föra bok över temperaturen på livsmedel och deras förvaringsutrymmen.

### Hur skall bokföringen förvaras?

Bokföringen av egenkontroll ska förvaras så att inspektören kan kontrollera den. Bokföringen kan vara helt eller delvis gjord med dator, eller så kan du anteckna sakerna på papper.

Bokföringen ska förvaras i minst ett år från det att du har hanterat livsmedel. Bokföringen ska förvaras i längre än ett år, om det är fråga om ett livsmedel, som har märkts med en minimihållbarhetstiden. Då ska du förvara bokföringen över egenkontrollen i minst ett år framåt från att minimihållbarhetstiden har upphört.

### Ansvar

De anställda ska känna till anvisningarna och arbetsmetoderna i anslutning till de egna arbetsuppgifterna som påverkar livsmedlens säkerhet. Dessa anvisningar och arbetsmetoder ska också följas. Varje anställd ansvarar för sin del för livsmedelssäkerheten.

En ansvarsperson ska namnges för egenkontrollen som har tillräcklig kännedom och kompetens för att sköta uppgiften. Personen ska vara insatt i företagets verksamhet och egenkontroll.

### Vad gör inspektören?

Inspektören granskar restaurangens plan för egenkontroll. Detta görs vanligen under det första inspektionsbesöket. I fortsättningen inspektören även bedömer om din egenkontroll är fungerande och väl genomförd.

Restaurangen ska se till att inspektören kan granska planen för egenkontroll och även restaurangens bokföring i samband med granskningen. Om detta inte är möjligt i samband med granskningen, ska inspektören kunna granska planen för egenkontroll och bokföringen inom en skälig tid efter granskningen.

Mer information om myndighetstillsynen hittar du via länkarna som samlats på vår webbplats.

### Sammanfattning

- ▶ Du har ansvar för säkerheten för de livsmedel som du producerar och serverar.
- ▶ Du ansvarar också för att kunderna får rätt information om dina produkter, t.ex. om ingredienser som orsakar allergi.
- ▶ Egenkontroll är en metod för att säkerställa livsmedlens säkerhet.
- ▶ I planen för egenkontroll funderar du över och planerar redan på förhand hur du hanterar verksamhetsrisker och hur du korrigerar felen.
- ▶ Även inspektörerna följer upp din egenkontroll så att den är fungerande och väl genomförd.

## 5.1 Innehållet av egenkontroll

När du gör upp en plan för egenkontroll, beakta åtminstone dessa saker.

### Säkerställande av personalens hälsotillstånd

Du ska säkerställa att en utredning över hälsotillståndet om salmonellasmitta gjorts för personer som hanterar livsmedel när anställningsförhållandet börjar och senare alltid vid behov.

Planen för egenkontroll ska innehålla information om hur och var man för bok över vem som genomgått en utredning över hälsotillståndet och när.

De egentliga uppgifterna om personalens hälsotillstånd är inte nödvändigt att förvara på arbetsplatsen, utan de kan förvaras till exempel inom företagshälsovården.

### Introduktion, handledning och utbildning

Arbetstagarna ska instrueras bland annat i kraven för arbetshygien, klädsel och egenkontroll.

### Planera,

- hur du instruerar arbetstagarna i hygieniska arbetsätt och egenkontroll?
- hur du för bok över introduktion och utbildning?
- vem som är ansvarsperson för introduktionen?
- hurdan skyddsklädsel personalen har?
- var skyddskläderna förvaras och hur de tvättas?

### Säkerställande av personalens hygienkompetens

Arbetsgivaren ska försäkra sig om att anställda som hanterar oförpackade och lättförärliga livsmedel har hygienpass.

### Hur och var för man bok över hygienpassen?

Bokföring kan vara:

- kopior på uppvisade hygienpass
- en förteckning över personer som uppvisat ett giltigt hygienpass för dig.

I små restauranger kan man godkänna som bokföring även att arbetstagarna uppvisar de ursprungliga hygienpassen till inspektören.

### Anskaffning av råvaror

Planera hur du hanterar sådana anskaffningar av råvaror som är förknippade med särskilda begränsningar?

Det lönar sig att behandla sådana anskaffningar av råvaror i planen för egenkontroll.

### Mottagningsinspektioner av råvaror

Planera,

- hur ofta du gör mottagningsinspektioner för de varor som kommer till din restaurang?
- hur du övervakar temperaturerna för kyl- och fryslaster? Det lönar sig att övervaka dessa.

### Metoder för tillagning av mat

Beskriv hur ni hanterar en metod där ni tar i bruk krävande metoder med tanke på livsmedelshygienrisken, t.ex. sous vide?

### Eventuella specialarrangemang som gäller användningen av lokalerna

Med en tidsmässig separation avses att man i samma lokal utför olika funktioner men vid olika tidpunkter. Lokalen ska tvättas omsorgsfullt mellan de olika funktionerna.

Planera hur en tidsmässig separation samt en rengöring av lokalerna och utrustningen sköts omsorgsfullt.

### Isärhållande

Sköt vid behov om att olika livsmedel eller råvaror hålls isär.

Planera hur man undviker kontaminering, när du skaffar, mottar, betecknar, lagrar och hanterar livsmedel och råvaror.

Exempel på isärhållande

- Hur undviker man kontamineringen av tillredda och övriga livsmedel som förtärs som sådana med råa och jordiga livsmedel?
- Hur håller man isär ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser från varandra samt från livsmedel som de inte är avsedda för?

Du ser en förteckning över allergi- och intoleransframkallande ingredienser och produkter i avsnittet "Hantering av livsmedelsinformation".

Beakta även arbetsordningen samt lokalernas, utrustningens och redskapens renhet.

Planera

- om man i tillredningslokalerna använder separata arbetsställen och separata arbetsredskap för livsmedel som ska hållas isär helt och hållet eller om man använder samma redskap och arbetsställen som rengörs mellan olika funktioner?
- om man undviker kontaminering också genom arbetsfördelning och arbetsinstruktioner?

### Hantering av temperaturer

Planera,

- hur du följer upp livsmedlens och förvaringsutrymmenas temperaturer?
- vad man ska göra om det finns problem med temperaturkontrollen?
- varifrån temperaturerna mäts?
- hur ofta mäts de?
- hur ofta registreras mätresultaten?
- vad gör man om man inte håller sig inom temperaturgränserna som förordnats i lagstiftningen?

Kontrollera temperaturerna åtminstone under dessa arbetsfaser:

- när du tar emot livsmedel
- under kylförvaring och lagring
- vid upphettning av mat
- vid avkylning av upphettad mat
- när maten står framme för servering.

### Spårbarhet

Hur bevisar du spårbarheten för livsmedlen och deras råvaror?

- Varifrån och när har de kommit?
- Vart och när har den levererats?

Hur spårbarhetsinformationen, till exempel beställningslistor, köpkvitton ska förvaras?

Kom ihåg att spårbarhetskravet gäller även material och tillbehör, till exempel kärl, arbetsredskap och förpackningsmaterial som du använder.

### Hur klienten säkert får rätt information

Hur du säkerställer att du ger sanningsenlig information om maten för kunderna? Du ska känna till de ingredienserna i livsmedlen som använts i maten. Du behöver inte uppge exakta recept på maten men du ska kunna ge information om produkterna vid begäran.

Beskriv hur följande information om maten uppges för kunderna

- livsmedlets namn
- ingredienser och produkter som orsakar allergier och intoleranser samt
- ursprungslandet vid behov.

Om du säljer förpackade livsmedel, hur säkerställer du att beteckningarna är tillräckliga och sanningsenliga?

### Återtagningar

Återtagning innebär att om det konstateras att livsmedlet inte överensstämmer med kraven om livsmedelssäkerhet, ska produkten avlägsnas från marknaden.

I planen för egenkontroll ska det finnas en plan för hur man handlar i en återtagningssituation:

- Serveringen och försäljningen av livsmedel avbryts.
- Man handlar enligt Eviras anvisningar om återtagning och kontakta livsmedelsinspektören.

### Misstanke om matförgiftning

Om kunderna klagar att de fått matförgiftning av livsmedel som du tillrett, bör du meddela klagomålen till den lokala livsmedelstillsynen.

Det lönar sig för dig att frysa ner prover på de maträtter du serverar med tanke på eventuella matförgiftningsmisstankar eller andra kundklagomål. Förvara dessa prover i minst tre veckor.

Anteckna kontaktuppgifterna för livsmedelsinspektören i planen för egenkontroll.

### Hantering av förpacknings- och kontaktmaterial

Planera,

- varifrån du skaffar materialet?
- hur materialens tillämplighet för livsmedelsbruk kontrolleras
- om användningsändamålet framgår från produkternas beteckningar eller från förpackningarna?
- hur man vid behov säkerställer användningsändamålet eller användningsförhållandena av materialleverantören?
- var man sparar intyg över lämplighet för livsmedelsbruk eller anmälan om kravuppfyllelse?

### Renhållning av lokaler och utrustning

Planera,

- hur du sköter om lokalernas, utrustningens och redskapens renlighet?
- hur ofta rengör du vad?
- vem som utför den?
- vilken utrustning och vilka medel som används för rengöringen?
- var städredskapen förvaras?

Om ett utomstående företag sköter städningen, begär dessa uppgifter av företaget.

### Kvaliteten på hushållsvatten

Planera hur du hanterar kvaliteten på hushållsvattnet, om hushållsvattnet tas från den egna brunnen eller genom filter.

### Plan för provtagning

Planera,

- hur du kontrollerar den mikrobiologiska renheten på de ytor som kommer i kontakt med livsmedel? Det lönar sig att göra åtminstone ett snabbtest.
- Hur sköter du analyserna?  
Om du förvarar mat eller halvfabrikat i flera dagar, är du också tvungen att utvärdera behovet av mikrobiologisk analys av livsmedelsproven.

### Underhåll av lokaler och utrustning

Planera,

- hur man sköter om lokalernas, utrustningens och redskapens skick och underhåll?
- vem som ansvarar för detta?
- vilka regelbundna underhållsåtgärder och underhållskontroller görs?
- vad man ska göra i problemsituationer?

### Hantering av risken för främmande föremål

Planera,

- hurdana lampor du väljer till lokalen?  
Väljer du lampor och armaturer som inte förstör livsmedel, om de går sönder.
- hur du gör om ett glaskärl går sönder vid hantering av livsmedel?
- hur du förhindrar fukt och målytornas flagnande så att bitar av målfärg hamnar i livsmedlen?

### Bekämpning av skadedjur

Planera,

- hur du förhindrar att skadedjur, t.ex. råttor, fåglar och kackerlackor kommer in i lokalerna?
- vad man gör om skadedjur kommer in i lokalerna?

### Avfallshantering

Bifoga till planen för egenkontroll en utredning över

- hur avfall hanteras?
- vart olika avfall samlas?
- hur ofta sopkärnen töms och tvättas?
- vem som gör detta?

### Transport

Om du själv transporterar livsmedel

- hur säkerställer du livsmedlens säkerhet under transporten?
- vilka transportmedel används?
- hur förpackas livsmedlen för transporten?
- hur länge varar transportererna?
- hur kontrolleras temperaturerna under transporten?
- vad man ska göra i problemsituationer?

Om ett annat företag ansvarar för transporten kan ovan nämnda uppgifter behandlas i transportföretagets plan för egenkontroll.

### Ekologiska produkter och importerade livsmedel

Om du har ekologiska produkter i ditt sortiment är egenkontrollen förknippad med specialkrav beträffande ekologisk produktion.

Om du importerar animaliska livsmedel till Finland, t.ex. kött eller ost, är egenkontrollen förknippad med specialkrav.



## Del 6, Ordförklaringar

Vissa ord har streckats under i texten.  
Du hittar förklaringen till dem i denna del.

### **Allergen**

En allergen orsakar en allergisk reaktion. Allergener kan vara t.ex. pollen, mögelsporer, läkemedel (bl.a. penicillin), födoämnen (t.ex. nötter, fisk, äggvita, mjölk). Nästan alla födoämnen kan orsaka allergi.

### **Allergi**

I matallergier orsakar en ingrediens i maten en allergisk reaktion. Den kan ge eksem, diarré, magknip, klåda i munnen och svalgets slemhinnor, svullnad i svalget eller rinnande näsa. I svåra fall kan allergi vara livsfarligt och kräver omedelbart snabba behandlingsåtgärder.

När det gäller barn orsakas allergi vanligtvis av mjölk, spannmål, nötter/frön, ägg och fisk.

Vuxna får ofta symtom av överkänslighet för vissa rotfrukter, frukt och kryddor. Typiska orsaker till matallergi hos vuxna är även nötter och fisk. Nästan alla födoämnen kan orsaka en allergisk reaktion, om en person har blivit överkänslig för maten i fråga eller dess ingredienser.

### **Anmälan om kravuppfyllelse dvs. handling eller dokument som påvisar kontaktmaterialens kravuppfyllelse**

Dessa utgörs av handlingar som påvisar för vilket bruk materialen och förnödenheterna lämpar sig för samt enligt vilken lagstiftning de uppfyller kraven.

### **Anmälan om livsmedelslokal**

En anmälan ska göras om inledande av verksamhet av en livsmedelslokal, till exempel en restaurang. Anmälan ska göras även om en betydande ändring i verksamheten, avbrytande eller nedläggande av verksamhet eller byte av företagare. Anmälan ska lämnas till livsmedelstillsynen i den kommun där lokalen är belägen.

Anmälan ska göras skriftligt eller elektroniskt senast fyra veckor innan verksamheten inleds eller betydande ändringar i verksamheten görs. Mer information får du hos kommunens livsmedelstillsynsmyndighet.

### **Anmälan om primärproduktion**

En anmälan om primärproduktion bör göras om produktionsanläggningen där primärproduktion drivs. Anmälan görs till kommunala myndigheten för livsmedelstillsyn. För detta ändamål finns ett separat formulär.

### **Avvikelse**

En avvikelse kan vara till exempel en för hög temperatur i en kylutrustning. Med egenkontrollen sköter du om att du upptäcker avvikelser och korrigerar situationen. Detta kan innebära till exempel att en kylanläggning måste repareras och man är tvungen att förstöra livsmedlen om avvikelsen har pågått länge.

### **Bajamaja**

Bajamaja är en kemisk toalett som lämpar sig för utomhusbruk.

### **Bakterier**

Bakterier är små organismer, dvs. mikrober. En del bakterier orsakar skada för människor, men en del är nyttiga. Bakterier finns nästan överallt: i vatten, på land, människornas hud och tarmkanalen. Vissa bakterier är besvärliga eller t.o.m. farliga, eftersom de orsakar sjukdomar.

### **Bygglov**

För alla nya byggnader samt större totalrenoveringsprojekt behövs tillstånd. Detta tillstånd är ett bygglov. Tillstånd söks i första hand via en elektronisk tillståndstjänst eller skriftligt av byggnadstillsynen i den kommun där byggnaden som behöver tillståndet är belägen.

### **Byggnadstillsynen**

Kommunens byggnadstillsyn beviljar bl.a. bygglov och åtgärdstillstånd samt övervakar för sin del byggarbetet. Där får man också hjälp och instruktioner för byggande och reparation. Varje kommun har en byggnadstillsyn.

### **Desinfektionsämnen**

Desinfektionsämnen används för att bekämpa mikrober, rengöra ytor samt för att sköta människors och djurs hygien. Företag i livsmedelsbranschen använder desinfektionsämnen t.ex. för att rengöra lokaler och utrustning efter att de har tvättats med tvättmedel. Dessutom används desinfektionsämnen för rengöring av händerna efter att de har tvättats med tvål.

### **Ekologiska produkter**

Inom ekologisk produktion produceras produkter vars tillverkningsmetoder inte är skadliga för miljön, eller för människors, växters eller djurs hälsa och välbefinnande.

Vid tillverkningen av ekologiska livsmedel har mängden av bland annat tillåtna tillsatser och hjälpsubstanser inom tillverkningen begränsats endast till de nödvändiga. Användningen av till exempel artificiella färgämnen och sötningsmedel har förbjudits.

### **Evira**

Livsmedelssäkerhetsverket Evira planerar, styr, utvecklar och verkställer livsmedelstillsynen nationellt. Målet med Eviras verksamhet är att genom forskning och tillsyn säkerställa livsmedlens säkerhet och kvalitet samt växters och djurs hälsa.

### **Förordningen om livsmedelsinformation**

Med förordningen om livsmedelsinformation avses Europeiska unionens förordning om lämnande av livsmedelsinformation till konsumenterna. I förordningen om livsmedelsinformation definieras vilka uppgifter ska informeras för konsumenterna på livsmedelsförpackningen eller på annat sätt.

Officiellt är förordningen Europaparlamentets och rådets förordning (EU) N: o 1169/2011

### **Förorening**

Maten förorenas när något ämne som är skadligt för människan eller något som orsakar matförgiftning eller fördärvning hamnar i maten. Föroreningen kan ske till exempel direkt från ett livsmedel eller dess råvaror till ett annat. Det kan ske via smutsiga arbetsredskap och -ytor eller via luften, eller via de anställdas händer. Grönsaker kan förorenas under odlingen av smutsigt vatten som använts för bevattning. Droppsmitta i samband med hostning eller nysning kan också orsaka förorening.

### **Glas-gaffel-symbolen**

När förpackningen eller produkten har en glas-gaffel-symbol lämpar sig materialet för användning i livsmedel. Glas-gaffel-symbolen anger att produkten uppfyller kraven som ställs för förnödenheter och material som kommer i kontakt med livsmedel.



### **Hantering**

Hantering av ett livsmedel är till exempel klyvning, kryddning eller tillredning av livsmedel. Hantering av ett livsmedel i ett livsmedelsföretag kräver hygienpass och en utredning över hälsotillståndet.

Till exempel serveringen av färdiga matportioner eller överföringen av förpackade livsmedel från ett ställe till ett annat utgör inte hantering som skulle kräva hygienpass eller en utredning över hälsotillståndet.

### **Hjordjur**

Hjordjur är bland annat älgar, rådjur och hjortar.

### **Hygien**

Med hygien avses främjande och bevarande av hälsa. Med god hygien säkerställer man i ett livsmedelsföretag att mikrober, farliga kemikalier eller andra faktorer som orsakar sjukdomar inte hamnar i maten. Till god hygien hör t.ex. tvätt av ytor och händer.

### **Hygienpass**

Hygienpasset är ett intyg över kompetens. Med hjälp av passet intygar du att du kan hantera livsmedel hygieniskt. Du behöver hygienpasset när du hanterar oförpackade lättfördärliga livsmedel till exempel på ett café, en restaurang, ett storkök, en livsmedelsaffär eller ett bageri.

### **Hälsoinspektör**

Se "Livsmedelsinspektör".

### **Inledande kontroll**

Det första kontrollbesöket som görs av kommunens livsmedelsinspektör kallas för inledande kontroll. Genom en inledande kontroll säkerställer inspektören att lokaler och utrustning lämpar sig för verksamheten. Samtidigt kontrolleras att verksamheten och verksamhetens omfattning motsvarar anmälan. Även planen för egenkontroll granskas i samband med den inledande kontrollen.

### **Intolerans, dvs. matintolerans eller matöverkänslighet**

Matöverkänslighet som inte är allergi kallas för matintolerans. Till exempel laktos-intolerans beror på att kroppen inte klarar av att spjälka mjölksocker, dvs. laktos.

I celiaki orsakar äggviteämnet, glutenet, som finns i vete, råg och korn en inflammationsreaktion på tunntarmens slemhinna, vilket försvårar näringsämnenas absorption.

### **Kylkedja**

Kylkedja innebär att livsmedlets temperatur hålls på tillräckligt låg nivå under hela färden från tillverkningsstället via försäljningsstället ända fram till konsumentens kylskåp. En obruten kylkedja är en av de viktigaste faktorerna i produktionen och egenkontrollen av säker mat.

### **Lagakraftvunnen**

En myndighets beslut har vunnit laga kraft, om den tidsfrist som getts i beslutet för begäran om omprövning eller överklagan har gått ut.

### **Livsmedelshygien**

Med livsmedelshygien avses alla åtgärder, med hjälp av vilka man säkerställer livsmedlens säkerhet, hälsosamhet och renhet från primärproduktionen till konsumtionen, dvs. från åkern till bordet.

### **Livsmedelsinspektör, livsmedelstillsynsmyndighet, livsmedelstillsyn**

Kommunala livsmedelsinspektörer kan vara exempelvis veterinären, hälsoinspektören eller en annan kommunal livsmedelsinspektör. Livsmedelsinspektörerna arbetar för livsmedelstillsynsmyndigheterna, t.ex. miljöcentralerna.

Livsmedelstillsynens uppgift är att säkerställa livsmedlens säkerhet och se till att den information som lämnats om dem stämmer.

Största delen av livsmedelstillsynen sköts av kommunen. Mindre kommuner har ordnat sin livsmedelstillsyn tillsammans på separata samarbetsområden. Evira ansvarar för tillsynen och köttinspektionen av slakterier och anläggningar i samband med dem.

### **Livsmedelsgrupp**

Livsmedel kan indelas i grupper enligt deras egenskaper. Olika livsmedelsgrupper kan vara t.ex. rått kött och råa köttprodukter, rå fisk och råa fiskprodukter, torra bageriprodukter och livsmedel som förtärs som sådana. Det är viktigt att hålla isär olika livsmedelsgrupper så att bakterier som orsakar t.ex. matförgiftningar eller allergener inte hamnar i maten.

### **Lätfördärliga livsmedel**

Lätfördärliga livsmedel är sådana där bakterier som förstör livsmedlet och orsakar matförgiftning kan föröka sig snabbt, om de inte förvaras i rätt temperatur och under rätta förhållanden. Till exempel kött, fisk, rivna morötter och färsk korv är lätfördärliga livsmedel.

Andra än lätfördärliga livsmedel kan hålla sig i rumstemperatur i torra förhållanden t.o.m. långa tider. Sådana är till exempel nötter, kryddor och mjöl.

### **Matförgiftning**

Matförgiftning är ett insjuknande som förorsakats av hushållsvatten eller livsmedel. I allmänhet kallas en tarminflammation som förorsakats av mat för matförgiftning. Typiska symtom är diarré, illamående, kräkningar och magsmärtor.

I värsta fall kan matförgiftningar leda till döden.

### **Mikrober**

Med mikrober avses mikroorganismer, som man inte ser med blotta ögat. Mikrober är bakterier, virus, svampar dvs. mögelsporer, och jästsvampar samt parasiter, dvs. urdjur, bandmaskar och rundmaskar. Tillväxt som orsakats av mögelsporer och jästsvampar på livsmedlens ytor är emellertid möjlig att urskilja med blotta ögat.

Mikrober som spritts till livsmedel kan orsaka förorening av mat eller matförgiftning hos människor.

### **Mikrobiologiska analyser**

Laboratorieundersökningar med vilka man säkerställer livsmedlens eller råvarornas kvalitet, trygghet och hållbarhet.

### **Mikrobiologisk renhet**

Ytan är mikrobiologiskt ren, om den inte har mikrober. En yta som visuellt ser ren ut är nödvändigtvis inte mikrobiologiskt ren. Därför används till exempel i företag inom livsmedelsbranschen utöver tvättmedel desinfektionsämnen. Dessa dödar mikrober. Mikrobiologisk renhet undersöks t.ex. med tester som utvecklats för detta ändamål.

### **Mikrovågsugn, mikro**

Mikrovågsugnen är en hushållsmaskin som värmer upp maträtter och drycker med hjälp av mikrovågor. Mikrovågsugnen kallas också för mikrougn och mikro.

### **Minimihållbarhetstid**

Minimihållbarhetstiden, dvs. bäst före-märkningen avser den tidpunkt som livsmedlet med rätt förvaring behåller de egenskaper som är typiska för det, till exempel smaken eller färgen. Produkten kan säljas eller användas ännu efter denna tidpunkt under förutsättningen att kvaliteten inte är väsentligt nedsatt.

### **Mögel**

Mögel orsakar tillväxt på livsmedlens ytor som förstör livsmedlet. Det är möjligt att se mögel med blotta ögat. Möjligt livsmedel får inte användas. Ät inte och använd inte bröd om det finns på mögel på ytan.

### **Närings-, trafik-och miljöcentralen**

Närings-, trafik-och miljöcentralerna sköter statens regionala verkställighets- och utvecklingsuppgifter i Finland. Det finns 15 närings-, trafik- och miljöcentraler för vilka förkortningen NTM-centralen används. Mer information och NTM-centralen i din region hittar du på adressen [www.ely-keskus.fi](http://www.ely-keskus.fi)

### **Obehandlad mjölk**

Obehandlad mjölk är husdjurens mjölk, som inte har upphettats över 40 ° Celsius och som inte behandlats på annat sätt. Från obehandlad mjölk har man inte tagit bort något och inget har lagts till. Obehandlad mjölk är också känd under namnet lantmjölk eller gammaldags mjölk.

### **Partiaffär, partihandel**

Partihandeln säljer varor i stora mängder. De säljer varor och tjänster för affärer, restauranger samt andra företag.

### **Plan för egenkontroll**

Planen för egenkontroll är ett dokument där man registrerar de åtgärder som livsmedelsföretagarna själva använder för kontroll av livsmedlens säkerhet och kvalitet.

### **Primärproduktion**

Inom primärproduktionen produceras livsmedel och råvaror, som skickas vidare till exempel till butiker, för användning inom livsmedelsindustrin eller direkt till konsumenter.

Primärproduktion utgörs till exempel av mjölkproduktion, äggproduktion, uppfödande av köttboskap, odling av grönsaker och frukt samt spannmål som sker på lantgårdar. Primärproduktion utgörs också av vilda produkter, till exempel plockning av bär och svamp samt fiske och fiskodling.

### **Regionförvaltningsverket**

Regionförvaltningsverket sköter verkställandet av Finlands lagstiftning, samt styrnings- och tillsynsuppgifter. Det finns sex regionförvaltningsverk, dessutom har Åland ett eget förvaltningsverk. För regionförvaltningsverket används förkortningen RFV. Mer information och Regionförvaltningsverket i din region hittar du på adressen [www.avi.fi](http://www.avi.fi)

### **Risk för främmande föremål**

Med risk för främmande föremål avses att det i livsmedlet hamnar föremål eller material som inte hör dit, såsom glas, metall eller smycken som använts av personer som hanterar livsmedel.

### **Råmjölk**

När t.ex. en ko kalvat, får man råmjölk från kon i några dagar. Råmjölk säljs i allmänhet fryst eftersom den då har bättre hållbarhet.

### **Salmonella**

Salmonella är en tarmbakterie, som kan smitta via förorenade livsmedel eller vatten och orsaka matförgiftning.

Symtom på salmonellasmitta, dvs. salmonellos kan vara

- illamående
- magsmärtor
- diarré
- feber och
- huvudvärk.

Salmonellasmitta kan orsaka även bestående skador, såsom kraftig ledvärk. Dessutom kan salmonella orsaka allvarliga sjukdomar, t.ex. blodförgiftning.

Salmonella sprider sig via rått eller dåligt tillrett fjäderfäkött, griskött eller via obehandlad mjölk samt grönsaker. Salmonella kan spridas också via livsmedel som en livsmedelsarbetare som bär på smittan förorenat.

### **Salmonellos, salmonellasmitta**

Med salmonellos avses en sjukdom som orsakats av salmonellabakterien. Salmonellos är oftast en smitta i matsmältningskanalen med diarré som symtom.

### **Sista förbrukningsdag eller utgångsdatum**

På förpackningen av ett mikrobiologiskt lättfördärligt livsmedel ska det i stället för minimihållbarhetstiden stå sista förbrukningsdagen. Med detta avses den tidpunkt fram till vilken det är tryggt att använda livsmedlet då det förvarats rätt.

Livsmedlet får inte säljas efter sista förbrukningsdagen och inte heller användas vid tillredningen av livsmedel som säljs eller serveras.

### **Skadedjur**

Skadedjur är till exempel råttor, möss, kackerlackor, flugor och silverfiskar. Skadedjuren kan sprida sjukdomar samt förstöra eller smutsa ned livsmedel eller deras förpackningar.



### **Slutsyn**

I slutsynen kontrolleras att byggnaden är förenlig med bygglovet och att byggandet utförts i enlighet med lagstiftningen. Ett inspektionsprotokoll görs upp av slutsynen. Slutsynen ska ansökas under bygglovet's giltighetstid.

### **Sous vide**

Sous vide innebär att maten tillagas i en låg temperatur och lufttätt förpackat.

### **Spårbarhet**

Spårbarhet innebär att du ska kunna bevisa, varifrån råvaror och övriga produktpartier anskaffats. Du bör också veta vart de framställda produkterna levererats.

### **Take away**

Take away-portioner är portioner som restaurangen förpackar åt kunden för att förtäras på annat håll.

### **Tidsmässigt hänseende och separation**

Med tidsmässigt hänseende avses att olika livsmedelsgrupper hanteras på samma arbetsytor eller med samma redskap, men vid olika tidpunkter.

Tidsmässigt hänseende förutsätter en omsorgsfull rengöring av ytor och redskap mellan de olika funktionerna.

Till exempel hantering av jordiga rotfrukter och rensning av fisk ska tidsmässigt avskiljas från annan hantering, om de inte kan hanteras på helt separata arbetsytor eller med separata redskap. Ingredienser som även orsakar allergier och intolerans kan med hjälp av tidsmässigt hänseende hållas isär från varandra och från livsmedel för vilka de inte är avsedda för.

### **Tillgänglighet**

Tillgänglighet innebär att personer med funktionsnedsättning och andra människor, som har svårigheter att röra sig har en jämlik tillgång till byggnader och lokaler samt till andra tjänster. De ska också kunna fungera och få service som alla andra.

### **Tillstånd för nya livsmedel**

Det behövs ett tillstånd för nya livsmedel, om en produkt eller ingrediens inte använts som livsmedel i EU-området före maj 1997. Tillstånd söks från Europeiska kommissionen. Ansökan ska innehålla en utredning över säkerheten av det nya livsmedlet eller ingrediensen.

**Valvira**

Tillstånds- och tillsynsverket för social- och hälsovården Valvira styr, övervakar och sköter tillståndsförvaltningen inom social-, hälso- och sjukvården i Finland, alkoholförvaltningen och miljöhälsovården.

**Virus**

Virusen är små organismer, som åstadkommer en infektion t.ex. i andningsvägarna eller tarmkanalen. Virusen orsakar t.ex. snuva, hosta, diarré eller uppkastningar.

Virus kan smitta till människan t.ex. via mat eller via ytor som människan rört.

**Återtagning**

Om det upptäcks att ett livsmedel inte uppfyller kraven för livsmedelssäkerhet, ska produkten avlägsnas från marknaden. För detta används benämningen återtagning.

**Övervakare**

Se "Livsmedelsinspektör".



