

Egenkontrollprogram Kooperativet Solkatten

- ett kvalitetssäkringsprogram för en säkrare livsmedelshantering

1. Ansvar, personlig hygien och utbildning	5
1.1 Personal och ansvar	5
1.2 Personlig hygien.....	6
1.3 Utbildningar	7
2. Inköp, spårbarhet och förvaring.....	8
2.1 Inköpskontroll	8
2.2 Kontroll av märkning	9
2.3 Förpackningsmaterial.....	9
2.4 Förvaring	10
2.5 Datumkontroll	10
2.6 Temperaturkontroll kyl och frys.....	11
3. Beredning och tillagning.....	12
3.1 Tillagning och upphettning.....	13
4. Servering och disk	14
4.1 Matsedel	14
4.2 Disk.....	14
4.3 Diskvattenkontroll	15
5. Rengöringsrutiner.....	16
5.1 Rengöringsrutiner gemensamhetsköket vid verksamhet	16
5.2 Sophantering	17
6. Misstänkt matförgiftning	18
7. Lokal, utrustning och internrevision	19
7.1 Utrustning.....	19
7.2 Ventilation	19
7.3 Vatten och avlopp	19
7.4 Skadedjurskontroller.....	19
7.5 Internrevision - uppföljning och bristanalys.....	20
8. Faroanalyser	21
9. Myndighetsdokument och dokumenterade kontroller	22

Kontaktuppgifter

Verksamhet: Kooperativet solkatten

Företag: Föräldrakooperativet i Tierps köping, ekonomisk förening

Org.nr: 769604-6312

Postadress: Klockars väg 19
815 40 Tierp

Tel: 0293-12178

E-post: marie-louise.atterhag@uppsala.se

Kontaktperson: Marie-Louise Atterhag, kassör

Ordförande: Daniel Blomstedt

Ansvarig i köket: _____

Fastighetsägare: Borgenkyrkan
S. Esplanaden 13,
815 38 Tierp

Tel: 0293-719 90

Solkatten

Verksamheten bedrivs som ett kooperativ där det ingår fyra dagmammor som har hand om fem barn var i deras respektive hem. Ett par dagar i veckan träffas dagmammorna. En av dagarna samlas de i kyrkans lokaler och äter där tillsammans lunch. En dag ses de och går ut i naturen och äter lunch där, ibland kan maten tillagas ute i naturen.

Lokalen och köket som används en gång i veckan gemensamt används även av andra grupper och verksamheter vilket gör att verksamheten inte helt kan ansvara för allt som händer i dessa utrymmen. Noggrannare instruktioner kring detta ges i kommande kapitel.

Följande livsmedel hanteras:

- Tvättade grönsaker, rotsaker och frukt (sköljning, skalning och ansning)
- Detaljstyckat kött
- Portionsstyckad kyckling/fågel
- Hantering av hel/halv plockad och urtagen kyckling och fågel
- Pannfärdiga fiskprodukter
- Chark- och mejeriprodukter
- Torrvaror

Följande berednings-/tillagningsmetoder förekommer:

- Tillagning av varma rätter genom kokning, stekning, grillning (utomhus ibland) och ugnstillagning
- Beredning av kalla rätter såsom sallader, smörgåsar och mellanmål

Servering sker på följande vis:

- Vid bord
- Utomhus

1. Ansvar, personlig hygien och utbildning

1.1 Personal och ansvar

När dagmammorna lagar och hanterar mat i det egna hemmet ansvarar varje dagmamma för sin hantering. När dagmammorna ses och äter gemensamt är det en person som främst ansvarar för inköp och den övergripande egenkontrollen. Men det är alltid ett gemensamt ansvar att se till att alla rutiner följs på ett tillfredställande vis. Det yttersta ansvaret ligger alltid hos styrelsen och dess ordförande.

Vissa frågor kan bli aktuellt att ta upp med fastighetsägare eller andra berörda parter som då kan bära ansvar för att utföra vissa åtgärder.

All dokumentation tillhörande egenkontrollen sparas i minst två år.

Signering av regler

Jag har läst och kommer att följa reglerna i egenkontrollprogrammet:

Datum	Underskrift	Namnförtydligande
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

1.2 Personlig hygien

Handtvätt sker innan arbetet med livsmedel påbörjas, mellan hantering av olika typer av livsmedel, när smutsiga ytor vidrörts, efter blöjbyten och alltid efter toalettbesök. Händer tvättas noggrant med flytande tvål och vatten och torkas med pappershanddukar. Papper och tvål ska alltid finnas vid alla handtvätsställ och fyllas på så fort det tar slut.

Vid blöjbyten används engångsförkläden och handskar, det ska alltid finnas handdesinfektion som kan användas innan livsmedelsberedning påbörjas.

I det gemensamma köket finns alltid engångshandskar att tillgå vid behov. Handskarna ska bytas mellan olika arbetsmoment och när smutsiga ytor vidrörts, de får aldrig återanvändas. Det är viktigt att tvätta händerna före användning av handskarna. Handskar ska alltid användas om personalen har sår på händerna.

Den som bereder och arbetar med livsmedel ska inte använda ringar, klockor och andra smycken som kan försvåra en god handhygien. Naglar ska vara kortklippta, välvårdade och nagellack ska ej användas.

Varje dagmamma ansvarar själv för att inte vara sjuk och sprida smitta om den är sjuk eller om någon familjemedlem är sjuk. Om någon anses vara sjuk vid de tillfällen gruppen ska träffas så kommer inte dagmaman med vid det tillfället.

Vid livsmedelshantering sätts långt hår upp och rena förkläden används. Tvätt av förkläden sker i dagmammornas hem.

Det gemensamma köket används inte av andra samtidigt som Solkatten bedriver sin verksamhet där.

I de fall barnen får vara med och hjälpa till i köken ansvarar den som är i köket för att dessa barn tvättar händerna innan de får hålla på med maten, att barnen använder förkläden och är friska.

När servering och tillagning sker utomhus tas alltid en dunk med rent vatten, tvål och papper samt handsprit och våtservetter med ut för att alla ska kunna sköta sin handhygien på ett tillfredställande vis.

1.3 Utbildningar

Grundkunskaper i livsmedelshygien är viktigt för de som serverar mat till barn. Därför har en konsult anlåtats för att informera om de regler som är viktiga att tänka på för just varje dagmamma och i den gemensamma verksamheten. En kortare utbildning har givits i samband med överlämnandet av egenkontrollprogrammet.

Verksamhetens styrelse ansvarar för att se till att dagmammorna hålls uppdaterade i sina hygienkunskaper. Varje år görs en avstämning om en uppdatering kan vara aktuell.

Intyg på genomgångna kurser sätts in bakom detta blad.

Kontaktuppgifter:

Svensk Livsmedelskvalité
Tel: 018-248180
www.livsmedelskvalite.se

2. Inköp, spårbarhet och förvaring

Varje dagmamma ansvarar för inköp av livsmedel till det egna hemmet. Vid inköp till det som ska beredas, tillagas och serveras gemensamt ansvarar oftast en och samma person för. Oftast sker inköp i butik som inte ligger längre bort än 5-10 minuter i transportsträcka.

Verksamheten kräver av de butiker som anlitas att de har en godkänd verksamhet.

Under varma dagar eller vid de tillfällen transport inte kan ske inom 30 minuter tar den som ska handla med en kylväska med frysklappar för packning av kyl- och frysvaror under biltransporten. Bilens bagageutrymme städas och plockas ur så att det är rent och inga ovidkommande föremål förekommer vid transport av varorna.

2.1 Inköpskontroll

Vid varje inköp kontrolleras att varan är rätt märkt, att förpackningen är hel och ren, och att inga datum är passerade för alla livsmedel som köps. För kyl- och frysvaror kontrolleras temperaturen enligt butiksdiskens termometer, stickprov av varornas temperaturer tas vid hemkomst med IR-termometer. Främst kontrolleras känsliga kylvaror såsom kött, kyckling, fisk, skaldjur och ätfärdiga produkter därav. Kontrollen varierar så att olika typer av varor kontrolleras. Inköpskontrollen omfattar även förpackningsmaterial, papper, rengöringsmedel, förvaringskärl och liknande.

Dokumentation sker en gång i veckan vid inköp till gemensamhetsköket.

Gränsvärden:

Kylta livsmedel ska vid inköp och hemkomst hålla en yttemperatur på max +8° eller strängare gränsvärden enligt leverantörens märkning. Frysta livsmedel ska vid inköp och hemkomst hålla en yttemperatur på max -18°.

Korrigerande åtgärder:

I butik väljs inga livsmedel som överskrider gränsvärdena.

Liten temperaturökning vid hemkomst, 0-3°: Varan kan användas med kortare hållbarhet/omedelbar tillagning. Detta gäller endast mindre känsliga varor som enligt leverantören kan förvaras vid max +8°. För känsliga livsmedel med strängare kylkrav än max +8° accepteras ingen temperaturökning, dessa kastas alltid vid överskridna gränsvärden.

Stor temperaturökning vid hemkomst, mer än 3°: Varan ska inte användas.

Frysvaror med högre temperatur än -15° kan tas emot och hanteras som färskvaror.

2.2 Kontroll av märkning

Vid inköp kontrolleras varornas märkning. Kontroll sker av att alla uppgifter finns med och att de är på svenska. Om någon uppgift som måste finnas med saknas kontaktas butikspersonalen för en kommentar om detta. En bedömning görs om varan ändå kan användas eller om en annan vara ska väljas.

Krav på uppgifter vid kontroll av märkning hos förpackade livsmedel:

- Beteckning (vad förpackningen innehåller)
- Ingrediensförteckning (i fallande ordning med allergenerna väl framträdande)
- Mängddeklaration och nettokvantitet
- Bäst före- eller sista förbrukningsdag
- Förvaringsanvisning (i de fall som det behövs)
- Ursprungsmärkning på köttprodukter
- Namn och adress på tillverkare, förpackare eller säljare

I varje förvaringsutrymme (både i dagmammornas hem och i de gemensamma förvaringsutrymmen som finns) ska alla produkter vara väl märkta med datum och innehåll för att alla livsmedel ska kunna spåras om någon brist skulle upptäckas.

Befintliga innehållsdeklarationer och bäst före- och sista förbrukningsdatum förs alltid över vid ompackning av varor till annan förpackning.

Sparade kvitton och fakturor hjälper till att kunna spåra livsmedel bakåt i kedjan om något klagomål inkommit eller om någon brist upptäcks. Den interna spårbarheten bygger på att alla varor på något vis måste vara märkta i förvaringen, detta för att kunna spåra livsmedel som eventuellt måste återkallas, eller för att säkra så att ingen med allergi riskerar att få i sig en allergen.

2.3 Förpackningsmaterial

Det förpackningsmaterial som köps in och som är avsett att komma i direkt kontakt med livsmedel, så som exempelvis folie, påsar och förpackningar, förvaras på rena platser i kök och förvaringsutrymmen väl avskilt från källor till mikroorganismer.

Det förpackningsmaterial som används i verksamheten ska vara märkta med text eller symbol (glas och gaffel) så att det framgår tydligt att förpackningen är avsedd för livsmedel.

2.4 Förvaring

Varje dagmamma ansvarar för förvaringen i det egna hemmet. Ansvaret är då att se till att de livsmedel som ska serveras barnen inte kontamineras av den privata maten eller av andra risker i de olika utrymmena. I det gemensamma köket finns några kylar, frysar och torrförråd som är avsedda endast för Solkattens verksamhet och tillgång till dessa utrymmen ska inte finnas för andra personer. I en av kylarna finns en låda där en annan verksamhet har sina produkter, i det utrymmet gäller ett delat ansvar för att allt fungerar som det ska.

För att minska risken för kontaminering av olika produkter är separering av förvaringen mycket viktig. Åtskillnad sker mellan olika råvaror, råa och ätfärdiga livsmedel av samma slag i första hand genom placering i olika utrymmen. I de fall inte detta kan ske separeras varor av olika slag genom placering på olika avdelningar, lådor eller hyllor.

Endast väl förpackade livsmedel förvaras i kylar, frysar och torrförråd. Öppnade förpackningar med livsmedel försluts noggrant alternativt förvaras i ett kärl med lock eller väl inpackat i plast. Innehållet i öppnade konservburkar flyttas över till annat förvaringskärl.

2.5 Datumkontroll

Innan varje beredning eller tillagning/användning av olika livsmedel kontrolleras datum på produkten. I de fall där bäst före-datum passerats används varan endast om den som ska servera maten gör bedömningen att det kan anses som garanterat säkert att äta. I de fall varan är märkt med sista förbrukningsdag slängs livsmedlet alltid när denna dag passerats. Möjliga livsmedel kastas.

2.6 Temperaturkontroll kyl och frys

Lufttemperaturerna i kylar och frysar i det egna hemmet kontrolleras dagligen mot utrustningens display eller separat termometer i utrymmet. En gång i veckan sker en noggrannare dokumenterad kontroll av ytemperaturen på varor i de olika utrymmena i gemensamhetsköket.

I det gemensamma köket sker en kontroll innan varje tillfälle som verksamhet ska ske.

Gränsvärden:

Alla kylar i verksamheten ska hålla en kyla så att ytemperaturen på livsmedlen som förvaras där aldrig överstiger $+8^{\circ}$, eller kallare gränsvärde enligt producentens märkning.

Alla frysar i verksamheten ska hålla en kyla så att ytemperaturen på livsmedlen som förvaras där normalt aldrig överstiger -18° .

Korrigerande åtgärder:

Om temperaturen på livsmedel i kylar och frysar överskrider gränsvärdet för livsmedlet ifråga vidtas följande åtgärder:

- Om möjligt ändras inställningarna på kylen/frysen så att en kallare temperatur erhålls.
- Om det inte är möjligt att ändra inställningarna för kyla kontaktas fastighetsägaren (eller husägaren i det privata hemmet) som ansvarar för att se över utrustningen och åtgärda felet.
- Livsmedel flyttas till förvaringsutrymme som kan hålla givet gränsvärde (förutsatt att livsmedlen inte blivit för varma).
- Om kylen/frysen vid upprepade tillfällen inte hållit en tillfredställande kyla läggs detta in i planen för inköp av ny utrustning och byts ut på sikt.

En bedömning görs alltid av den som ska bereda/tillaga maten om de berörda livsmedlen måste kastas (stor temperaturökning, mer än 3° , eller liten förändring i mer än 4 timmar) eller om de går att använda med en kortare hållbarhetstid (liten temperaturökning, $0-3^{\circ}$ under kortare tid än 4 timmar).

3. Beredning och tillagning

I varje enskilt kök hemma hos dagmammorna ansvarar varje dagmamma för att hygien sköts på ett tillfredställande sätt. I det gemensamma köket ansvarar den som bereder och tillagar maten för att detta sköts på korrekt sätt.

Om barnen deltar i köksarbetet ansvarar den personal som arbetar i köket för att dessa barn också följer vissa hygienrutiner.

I dagsläget finns inga barn med svåra allergier. De intoleranser som finns tar personalen ansvar för att se till att respektive barn inte blir serverad detta. Om ett nytt barn börjar i verksamheten görs alltid en förfrågan om förekomst av allergi. Om någon med svår allergi kommer till verksamheten kommer rutiner att ses över och förändras om så behövs.

- All beredning sker i kök (mat som ska serveras gemensamt bereds alltid i det gemensamma köket)
- För att minska riskerna för bakterietillväxt tas mindre mängder livsmedel åt gången fram för beredning.
- Skärbrädor och redskap diskas före och mellan olika beredningar.
- Grönsaker, rotsaker och frukt sköljs noggrant innan beredning, tillagning och servering.
- Upptining sker i kylutrymme. Om snabb upptining måste ske kan livsmedlet tinas i mikrovågsugn eller i undantagsfall spolats i kallt vatten i noggrant tillsluten förpackning.
- Beredda livsmedel (med kylkrav) som ska tillagas och serveras utomhus transporteras i kylboxar.

3.1 Tillagning och upphettning

I varje enskilt kök hemma hos dagmammorna ansvarar varje dagmamma för att tillagningen sköts på ett tillfredställande sätt. I det gemensamma köket ansvarar den som tillagar maten för att detta sköts på korrekt sätt. Utomhus hjälps alla åt och har ett gemensamt ansvar för att maten tillagas på ett korrekt sätt.

Upphettning sker genom kokning och stekning på spis samt ugnstillagning. Utomhus sker grillning och upphettning över öppen eld.

Dokumenterad kontroll av temperaturer vid upphettning utförs de gånger då livsmedlet är av sådan karaktär att en bedömning inte kan göras visuellt/sensoriskt, exempelvis vid tillagning av kött, fisk och kyckling samt alltid vid upphettning av mat som serveras när alla ses tillsammans inomhus.

Gränsvärden:

Vid upphettning ska maten alltid uppnå en kärntemperatur över +72° (undantaget fisk som tillagas tills visuell kontroll visar att den är genomstekt, då köttet är vitt och poröst och släpper från benet/fenan om sådana finns).

Korrigerande åtgärder:

Om temperaturen vid kontroll inte kommit upp i uppsatta gränsvärden förlängs tillagningstiden tills detta resultat uppnåtts. Om utrustningen inte fungerar som den ska och orsakar att temperaturvärdena inte är tillfredställande byts den ut, i det gemensamma köket så kontaktas fastighetsägaren.

4. Servering och disk

I varje hem ansvarar varje dagmamma för serveringen och disken. I det gemensamma utrymmet och utomhus hjälps alla åt med serveringen och i fråga om disken är det den person som ansvarar för matlagningen som också tar hand om disken.

Vid servering av livsmedel används inget kantnött eller sprucket porslin eller glas som kan orsaka bakterietillväxt eller att fysiska faror hamnar i maten.

Inte för mycket mat ställs fram till servering. Det som serverats en gång kastas eller äts upp av andra i familjen. Ingen nedkyld mat värms upp och serveras barnen en andra gång.

4.1 Matsedel

Varje dagmamma ansvarar för planering av sin matsedel som de sedan informerar barnens föräldrar om i början av varje vecka.

Den mat som ska serveras när alla dagmammor ska ses har en person ansvar för att planera och informera om till de olika dagmammorna.

4.2 Disk

Maten serveras på porslin som diskas i diskmaskin i köket. Diskning sker när ingen beredning eller tillagning pågår. Den som diskar ser till att gods är helt och inte slitet.

I dagmammornas hem används vanliga hushållsmaskiner och i det gemensamma köket används en storhushållsmaskin.

De dagar som dagmammorna går i väg och äter med barnen utomhus tas plasttallrikar och kåsar med som barnen kan äta i. Dessa läggs sedan i en back med lock eller i påsar som tas tillbaka till det gemensamma utrymmet och diskas där. Alternativt kan dagmammorna ta med disken hem och diska i sina egna kök.

4.3 Diskvattenkontroll

Kontroller av diskmaskinens disk- och sköljvattentemperatur utförs av vid varje gång diskmaskinen i gemensamhetsköket används, dessa kontroller dokumenteras endast vid avvikelser.

Gränsvärden:

Diskvattnet i maskinen ska hålla en temperatur på minst +60°. Sköljvattnet ska hålla en temperatur på minst +80°.

Korrigerande åtgärder:

Vid underskridna gränsvärden sker i första hand en reglering av vattnets temperatur om detta är möjligt. Om felet fortfarande uppstår kontaktas fastighetsägaren som ansvarar för att maskinen lagas. Tills felet är avhjälpt sker noggrann handdisk av all smutsig disk.

5. Rengöringsrutiner

I de egna hemmen ansvarar varje dagmamma för att det är rent samt ordning och reda i köket. Dagligen byts disktrasor (dessa kan tvättas i maskinen) och diskhanddukar så dessa är rena för dagen och inga ovidkommande material, blommor eller husdjur ska finnas på beredningsbänkarna. Bänkar torkas alltid av en extra gång innan beredning påbörjas.

I det gemensamma köket torkas alla beredningsytor av innan köket ska användas.

Eftersom köket används av andra kan inte verksamheten fullt ut ansvara för all rengöring. Men om köket inte känns tillfredställande rent när verksamheten ska påbörjas utförs en rengöring och fastighetsägaren informeras om bristande rengöring. Notering om detta utförs också på kontrollista som verksamheten har.

Det material som används för rengöring i köket vid verksamhet ska vara rent och fräsch. Köksansvarig ansvarar för verksamhetens egna städmaterial, vid varje tillfälle tas rena trasor och handdukar.

5.1 Rengöringsrutiner gemensamhetsköket vid verksamhet

Rengöring

Beredningsbänkar och hoar
Redskap och skärbrädor
Använd utrustning
Spis
Mikrovågsugn
Diskmaskin
Sopink
Handtvättställ
Bord och stolar
Fläktfilter och kåpa
Skåp och hyllor i beredningsutrymme
Kylar
Frysar
Vattenkranar och kransilar
Handtag och lysknappar

Metod

Våttorkas
Diskas
Enligt instruktion
Våttorkas
Våttorkas
Enligt tillverkarens instruktion
Töms och ev våttorkas
Våttorkas
Spill våttorkas
Kontrolleras om den behöver våttorkas
Våttorkas vid behov
Våttorkas
Våttorkas utanpå och i list
Våttorkas, diskas och avkalkas vid behov
Våttorkas vid behov

5.2 Sophantering

Både i dagmammornas hem och i det gemensamma köket sker sopsortering av kompost, brännbart, glas, plast, metall och kartong.

Soporna töms alltid vid dagens slut, eller oftare vid behov, och tas till tunnorna utanför verksamheten eller sopkärl tillhörande bostaden.

Sophämtning för de gemensamma soporna ansvarar fastighetsägaren. I varje dagmamas hem är det deras ansvar att sophämtningen fungerar.

6. Misstänkt matförgiftning

Om en anmälan om misstänkt matförgiftning inkommer till någon av dagmammorna ska detta tas på största allvar och berörda dagmammor ska se till att förhindra att eventuellt fler riskerar att drabbas av det inträffade.

Följande handlingsplan bör följas:

1. Det berörda livsmedlet eller maträtten separeras från övriga varor och märks tydligt med att ingen ytterligare servering får ske (innan man med säkerhet identifierat problemet).
2. Om någon blivit allvarligt drabbad eller om flera drabbats kontaktas styrelsen som får göra en bedömning om det kan vara aktuellt att analysera maten. I sådana fall kontaktas analysföretag för information om hur detta kan ske.
3. För att förhindra att ännu fler drabbas kan Miljökontoret kontaktas, liksom berörda leverantörer om felet misstänks ligga bakåt i livsmedelskedjan.
4. Alla rutiner för hanteringen kring just det livsmedlet eller den maträtt som misstänks ligga bakom förgiftningen analyseras för att hitta felet och förhindra att det inträffar igen. Vid behov av rådgivning kontaktas Svensk Livsmedelskvalité.
5. En beskrivning av händelsen och vidtagna åtgärder dokumenteras på separat blankett.

Kontaktuppgifter:

Tierps Kommun
Tel: 0293-21 80 00

Svensk Livsmedelskvalité
Tel: 018-248180

Eurofins
Tel: 010-4908310
www.eurofins.se

7. Lokal, utrustning och internrevision

I de egna köken hos dagmammorna ansvarar de själva för att åtgärda brister på utrustning, ventilation och vid problem med vatten eller skadedjur.

7.1 Utrustning

All utrustning i verksamheten ska vara hel och fungera tillfredställande. Vid problem med utrustning kontaktas fastighetsägaren.

Vid temperaturkontroller används en termometer. Mätvärdena testas minst en gång om året i enlighet med instruktionsbokens anvisningar eller mot kokande vatten (+100°). Om något fel upptäcks sker omedelbart en kalibrering av instrumentet eller en ny termometer köps in.

7.2 Ventilation

Ventilationssystemet ska kontrolleras minst en gång om året för att se att luften är ren och cirkulerar som den ska i utrymmet. Utsug över värmeenheter och diskmaskin i gemensamhetsköket måste fungera tillfredsställande. Vid problem kontaktas fastighetsägaren.

7.3 Vatten och avlopp

Vattnet är kommunalt, varpå ingen kontroll av vattnet är nödvändig i verksamheten. Om vattnet luktar/smakar onormalt eller inte ser ut som det brukar kontaktas fastighetsägaren som undersöker om problemet ligger i fastigheten, som i sin tur kontaktar kommunen om felet misstänks ligga tidigare i systemet. Vattnet används då inte förrän klartecken givits från fastighetsägaren/kommunen.

7.4 Skadedjurskontroller

Daglig skadedjurskontroll utförs vid rengöring. En noggrannare kontroll av verksamheten sker styrelsen vid underhållskontrollen och internrevisionen en gång om året, eller oftare vid behov, för att se om det finns spår av eller möjlighet för skadedjur att ta sig in i lokalen. När dessa kontroller är utförda noteras det på revisionslistan. Vid problem med skadedjur kontaktas fastighetsägaren.

7.5 Internrevision - uppföljning och bristanalys

En gång om året utför styrelsen ihop med den som ansvarar för matlagning i gemensamhetsköket en internrevision och en underhållskontroll.

Lokaler, utrustning och konstruktionsdetaljer kontrolleras noggrant så att de är hela, vattentäta, släta, funktionella och lätta att rengöra. Det får inte finnas några brister som skulle kunna leda till att någon riskerar att bli matförgiftad eller på annat vis skadas. De brister som upptäcks i denna kontroll eller löpande under arbetet antecknas i internrevisionen och en underhållsplan för omedelbara åtgärder eller åtgärder på sikt.

Även en genomgång av egenkontrollpärmen med tillhörande kontrollistor görs för att verifiera att allt fungerar på ett tillfredställande sätt. Om några rutiner brister uppmärksammas och åtgärdas detta genom att man funderar ut nya arbetssätt och informerar berörd personal om nya rutiner. Vid förändringar i lagstiftningen, i lokaler, utrustning eller tillagningssätt ses faroanalysen och egenkontrollprogrammet över och revideras. Vid behov kontaktas Svensk Livsmedelskvalité för konsultation.

Vid brister som fastighetsägaren ansvarar för görs en notering om detta och vidarebefordras via styrelsen till fastighetsägaren.

Kontaktuppgifter:

Svensk Livsmedelskvalité
Tel: 018-248180
www.livsmedelskvalite.se

8. Faroanalyser

9. Myndighetsdokument och dokumenterade kontroller