



Fam. Dich Södra Vägen 66
S-310 83 UNNARYD

Tel/fax: 0371-60018
Mobil: 0705 682321
E-mail: info@alebo.se
Internet: <http://www.alebo.se>

EGENKONTROLLPROGRAM

Verksamhetsnamn: Alebo Pensionat
Verksamhetsadress: Södra Vägen 66
Verksamhetsägare: Mette & Erik Dich
Organisationsnr: 916824-1975
Fastighetsägare: Mette & Erik Dich
Datum: 29 mars 2005 (rev. 8/4-05)
Godkänt av Hylte Kommun 3 maj 2005

Förebyggande åtgärder för att undvika hälsofaror

Personal

Personalen ges hygienutbildning och information i lämplig utsträckning för deras respektive sysselsättning i verksamheten. Informationen består av hygieninformation och riktlinjer för hur förekommande livsmedel ska hanteras på ett ur hälsosynpunkt säkert sätt.

Personalen använder skyddskläder (kortärmad T-shirt och förkläde) och skor som enbart används inom restaurangen. Hårskydd eller uppsatt hår används av de i personalen som hanterar oförpackade livsmedel. Personalen är noggrann med handhygienen och bär inte klockor, ringar eller andra smycken när de handskas med oförpackade livsmedel.

Lokaler, inredning och utrustning

Lokaler, inredning och utrustning underhålls kontinuerligt för att för att hållas i ett sådant skick att säker livsmedelshantering medges. Lämpliga utrymmen för mottagning, lagring och hantering finns och hålls i gott skick. I torrförråd och övriga utrymmen för livsmedelsförvaring finns hyllplan och dylikt i tillräcklig utsträckning för att undvika förvaring direkt på golvet. Ytteremballage förvaras inte i kök eller andra beredningsutrymmen. Anticimex anlitas vid behov av skadedjurskontroll.

Lokalåtgärder och lokalunderhåll i syfte att säkerställa ovanstående **dokumenteras**.

Skadedjursförekomst rapporteras till företagets ledning och **dokumenteras**.

Ventilationsanläggningens funktion kontrolleras och underhållas minst en gång årligen.

Avfallshantering

Avfallshandlingens rutiner:

Förbrukade pappers- och wellpappsförpackningar har egen behållare inomhus och utomhus.

Avhämtas av Stena Scanpaper AB eller annan firma för återvinning.

Komposterbart avfall har särskilt behållare i köket och komposteras i varmkomposteringskärl. Vanligt avfall avhämtas av kommunen.

Ruttnande avfall har sommartid särskilt behållare och förvaras i kylskåp utomhus tills att sophämtning sker.

Glas som inte är returglas lämnas till återvinning.

Rengöring

Fasta rutiner för rengöring finns för verksamheten. Städutrustning och rengöringsmedel förvaras endast i avsett städutrymme. Separat städutrustning finns för toalettutrymmen och utrymmen med livsmedelshantering.

Rengöringsrutiner:

- Golv rengörs varje kväll eller vid behov med fuktig mopp och lämpligt rengöringsmedel.
 - Redskap och utrustning såsom skärmaskiner, mixer och dylikt diskas/rengörs noggrant efter användning för att förhindra att bakterier eller allergener förs vidare till efterföljande livsmedelsslag som ska hanteras. Lämpligt rengöringsmedel används.
 - Varmhållningsutrustning rengörs dagligen med lämpligt redskap och rengöringsmedel.
 - Kylskåp rengörs vid behov. Torkas ur med trasa med lämpligt rengöringsmedel.
 - Frysskåp rengörs en gång per kvartal eller vid behov. Torkas ur med trasa med lämpligt rengöringsmedel.
 - Inredning och lokaler städas grundligt en gång per vecka. Arbetsytor, rörledningar, ytor uppe på skåp, väggytor och dylikt inkluderas.
 - Storrengöring omfattande samtliga kök och beredningsutrymmen, samt andra till livsmedelslokaler knutna utrymmen utförs två gånger per år. Vid denna storrengöring omfattas tak, väggar, golv, rörledningar och samtliga inventarier.
- Rengöringskontroll ska utföras minst en gång per år med fem tryckplattor på olika ytor.

Kritiska styrpunkter och åtgärder för att undvika hälsofara

De kritiska styrpunkterna i verksamheten är råvarukvalitet, värmebehandling, varmhållning, avsvälning, kylförvaring, frysförvaring och upptining.

Råvarukvalitet vid leverans

Hälsofara: Mikrobiologiska och fysikaliska .

Förebyggande åtgärder: Kontroll av att kyl- och frysvaror håller lämplig temperatur vid leverans. Levererade kyl- och frysvaror placeras genast i avsett kyl- eller frysutrymme. Kontroll av att förpackningar är oskadade och i övrigt gott skick.

Övervakning: Temperaturen på kyl- och frysvaror kontrolleras (stickprov) vid leverans med lämplig termometer. Förpackningsskick kontrolleras vid varje leverans. Mätning och kontroll *dokumenteras*.

Kritiska åtgärdsgränser: Kylvaror skall hålla en temperatur på +8°C eller lägre.

Räkor skall hålla en temperatur på +4°C eller lägre.

Frysvaror skall hålla en temperatur på -18°C eller lägre.

Åtgärder: Varor som vid leverans håller felaktig temperatur avvisas.

Livsmedel i skadade förpackningar avvisas om skadan kan antas påverka livsmedlets beskaffenhet negativt och orsaka hälsofara.

Återupphettning

Hälsofara: Överlevande bakterier.

Förebyggande åtgärder: Kontroll av att livsmedlets innertemperatur är +70°C eller högre i minst två minuter.

Övervakning: Kontroll av livsmedlets innertemperatur mäts med instickstermometer (stickprov). *Dokumenteras*.

Kritisk åtgärdsgräns: Livsmedlets innertemperaturen skall vara +70°C eller högre i två minuter.

Åtgärder: Tiden för värmebehandling förlängs och/eller temperaturen på värmeenheten höjs.

Varmhållning

Hälsofara: Tillväxt av bakterier.

Förebyggande åtgärder: Kontroll av att temperaturen är över +60°C och att förvaringstiden inte överstiger två timmar.

Övervakning: Kontroll av livsmedelstemperatur görs (stickprov). *Dokumenteras*.

Kritisk åtgärdsgräns: Temperaturen skall vara över +60°C i maximalt två timmar.

Åtgärder: Livsmedlet kasseras om den varmhållits i mer än två timmar. Termostaten ställs upp om temperaturen är för låg.

Avsvälning

Hälsofaror: Tillväxt av bakterier

Förebyggande åtgärder: Avsvalningsskåp används. Avsvalning sker ej i plastkärl. Avsvalning sker i kylutrymme och i så små volymer att temperaturen på övriga livsmedel i kylutrymmet inte höjs.

Övervakning: Livsmedlets temperatur kontrolleras med instickstermometer inom fyra timmar sedan avsvalning påbörjats (stickprov). *Dokumenteras.*

Kritisk åtgärdsgräns: Livsmedlet skall ha nått en temperatur på +8°C eller lägre inom fyra timmar.

Åtgärder: Livsmedlet kasseras om avsedd temperatur inte nåtts inom fyra timmar. Kylutrymmets termostat regleras till en lägre temperatur.

Kylförvaring

Hälsofaror: Tillväxt av bakterier.

Förebyggande åtgärder: Kontroll av att kylutrymmen håller en temperatur på +4°C eller lägre för räkor och +8°C eller lägre för övriga kylvaror. Olika typer av kylvaror förvaras åtskiljda: Oförpackade och färdigförpackade kylvaror förvaras åtskiljda. Oförpackade livsmedel av olika typ såsom kött, fisk, råa grönsaker och färdiglagad mat förvaras i sin tur åtskiljda.

Övervakning: Kontroll av att temperaturen ligger på +4°C eller lägre för räkor och +8°C eller lägre för övriga kylvaror, görs en gång varannan vecka. *Journal förs* över temperaturmätningarna.

Kontinuerlig kontroll av att olika kylvaror förvaras åtskiljda.

Kritisk åtgärdsgräns: Temperaturen skall vara +4°C för räkor och +8°C eller lägre för övriga kylvaror.

Åtgärder: Termostaten i kylrummet justeras. Vid behov anordnas annat kylutrymme för livsmedlen och kylmontör tillkallas.

Frysförvaring

Hälsofaror: Tillväxt av bakterier och fysikalisk påverkan tex frysbränna på luftexponerat kött.

Förebyggande åtgärder: Kontroll av att frysutrymmena håller en temperatur på -18°C eller lägre. Kontroll av att livsmedelen är heltäckande förpackade.

Övervakning: Kontroll av att temperaturen ligger på -18°C eller lägre görs en gång varannan vecka. *Journal förs* över temperaturmätningarna.

Kontinuerlig kontroll av att livsmedlen är förpackade och att förpackningarna är heltäckande.

Kritisk åtgärdsgräns: Temperaturen skall vara -18°C eller lägre. Livsmedlen skall vara heltäckande förpackade.

Åtgärder: Överstigs temperaturen justeras termostaten. Har livsmedlen tinat upp, tillagas eller återupphettas de innan omfrysning. Vid behov anordnas annat frysutrymme för livsmedlen och kylmontör tillkallas. Livsmedel som varit upptinade mer än en ur hälsosynpunkt försumbar tid kasseras. Livsmedel som förvarats oförpackat mer än en försumbar tid kasseras.

Hälsofaror: Tillväxt av bakterier.

Förebyggande åtgärder: Upptining sker endast i kylutrymme.

Övervakning: Kontinuerlig kontroll av att frysta livsmedel inte placeras i rumstemperatur.

Kritisk åtgärdsgräns: Frysta livsmedel upptinas endast i kylutrymme.

Åtgärder: Livsmedlet placeras i kylskåp. Om livsmedlet legat i rumstemperatur till dess ytan nått rumstemperatur eller om livsmedlet i sin helhet tinat upp, kasseras det.

Diskning

Hälsofaror: Överlevande bakterier.

Förebyggande åtgärder: Kontroll av disk- och sköljtemperatur

Övervakning: Kontroll av disk- och sköljtemperatur mäts med IR-termometer (stickprov).

Dokumenteras.

Kritisk åtgärdsgräns: Livsmedlets innertemperaturen skall vara +70°C eller högre i två minuter.

Åtgärder: Tiden för värmebehandling förlängs och/eller temperaturen på värmeenheten höjs.

Inredning och utrustning

Hälsofaror: Tillväxt av bakterier på slitna eller skadade ytor.

Förebyggande åtgärder: Bänkar och andra arbetsytor byts ut om ytan är repig eller på annat sätt skadad. Separata arbetsytor används för grönsakshantering (sköljning, skalning), köttshantering, kycklinghantering och smörgåsberedning.

Separata skärbrädor används för grönsaker, kött, fisk och kyckling.

Övervakning: Kontinuerlig kontroll av skicket på inredning och utrustning.

Kontinuerlig kontroll av att separata skärbrädor används för olika livsmedelstyper.

Kritisk åtgärdsgräns: Synliga repor eller skador som försvårar rengöring av bänkar och andra arbetsytor skall **inte** finnas. Skärbrädor skall **inte** ha så många eller så djupa repor att hygienisk rengöring försvåras.

Åtgärder: Byte av bänk- och arbetsytor. Omslipning eller byte av skärbrädor.

Provtagning

Livsmedelsprov tas en gång per år och skickas till laboratorium för mikrobiologisk analys. Renhetsk kontroll görs med tryckplatta på rengjord skärbräda för kött och kyckling en gång per år. Tryckplattorna inlämnas till laboratorium för analys.

Dokumentering

Följande blanketter för dokumentering skall finnas:

- **Temperaturmätning kyl och frys**
- **Temperaturmätning och kontroll av förpackningar vid leverans (ank. varor)**
- **Temperaturmätning diskmaskin**
- **Temperaturkontroll varmhållning**
- **Temperaturkontroll återupphettning**
- **Temperaturkontroll avsvälning**
- **Protokoll över lokalåtgärder**
- **Ev. observationer av skadedjur**

Instrument

- **Kimo 100XL IR-termometer med lasersikte (el. likn.)**
- **Armatherm GTH 1150 digitalt instickstermometer (el. likn.)**