



Information om egenkontroll för tidsbegränsade evenemang.

Ni måste enligt lag ha ett ändamålsenligt system för egenkontroll. Om ni har ett eget framtaget system för den livsmedelshandling ni bedriver behöver ni inte använda miljöförvaltningens förslag.

Följande rutiner skall ni muntligen kunna redogöra för vid miljöförvaltningens kontroller.

- Utbildning i livsmedelshygien och egenkontroll
- Personalhygien
- Rengöring
- Temperaturkontroll ankommande varm och kall mat.
- Temperaturkontroll kylar och frysar
- Temperaturkontroll varmhållning
- Återupphettning av mat
(mat som inte är tillräckligt varm (60°) och som måste upphettas igen eller från början varit nedkyld)
- Korrigering åtgärder vid avvikelser.
(vad gör NI om något inte är rätt? Dokumentera avvikelserna!)

För mer information om egenkontroll läs på
www.malmo.se/miljohalsa/livsmedel/egenkontroll.

Debitering vid underkänd kontroll

Om ni inte kan redogöra för ovanstående rutiner och visa upp dokumentation i egenkontrollprogrammet kommer er verksamhet att få bedömningen underkänd vid kontrollbesöket.

Om er hantering av livsmedel får bedömningen underkänd vid kontroll kommer en extrakontroll att ske. Ni kommer ni att debiteras för extrakontrollen. Företaget som har ansvaret för den bristande efterlevnaden debiteras de kostnader som den extra kontrollen medför genom debitering enligt Malmö kommuns livsmedelstaxa, för närvarande 840kr per påbörjad timme.

Vid flertalet allvarliga brister eller om miljöförvaltningen konstaterar upprepade brister kommer verksamheten att stängas.



Egenkontrollprogram Dokumentation

Verksamhetens namn: _____

Bod/tält/plats/monter nr: _____

Ansvarig för egenkontrollen: _____

Följande punkter skall kontrolleras och dokumenteras dagligen:

- Rengöring av bod/tält/bakomvarande lagerutrymmen samt den allmänna ordningen
- Personlig hygien hos personal som arbetar med livsmedel (skyddskläder, flytande tvål och engångshanddukar vid handtvättställ)

(sätt kryss i aktuell ruta om ingen avvikelse konstateras)

Dag	1	2	3	4	5	6	7	8
Rengöring utan anmärkning								
Personalhygien utan anmärkning								
Signatur								

Följande skall kontrolleras och dokumenteras minst två gånger per dygn:

- Temperaturer i samtliga kylar (max +8°C) och frysar (högst-18°C) som tillhör verksamheten
- Temperatur på varmhållen mat (minst +60°C)

(skriv in uppmätt temperatur i aktuell ruta)

Dag	1	2	3	4	5	6	7	8	Kväll	1	2	3	4	5	6	7	8
Kylar									Kylar								
Frysar									Frysar								
Varm mat									Varm mat								
Signatur									Signatur								

Avvikelser

Om felaktigheter vid kontroll av ovanstående punkter konstateras skall följande antecknas:

- Vad som var fel (t. ex för hög temperatur i kylan och vilken temperatur som uppmätts)
- Vad som gjorts för att åtgärda felet samt vad som gjorts med livsmedlet (t. ex tillkallat reparatör och slängt/flyttat livsmedlet till annan kyl). Räcker inte raderna nedan till skriv på ett separat papper!

Detta egenkontrollprogram skall finnas uppsatt i verksamhetens bod/tält samt kunna uppvisas på begäran av Miljöförvaltningen.

Om verksamheten inte följer egenkontrollprogrammet kommer Miljöförvaltningen att vidta sanktioner.